En el dia.

Celebraré que este corto trabajo que
presento en mi torca pero claro modelo, a
la Sociedad de amigos del Pais de Valen-
cia produzca alguna utilidad que redun-
de en beneficio publico.

Tarragona 20 Abril de 1802

Juan Smith

Nota: Para colocar esta olla no se alterara la abitual
El Chapiteau ó Sombrero, pues se mantendra a la
misma que esta en el dia para no variar la del
condensador; y no habra muy diferencia que practicar
una sola para la profundidad del cenicero que por
el frente de el devera tener quatro varas de ancho,
y buena comunicacion con el aire libre de la calle

1802

C-38

Sobre los ensayos del
Alumbre

II – Industria, comercio y
Artes. – n. 3

Rec.l 12 Abril 1802.

Industria

Fabricacion del almidon

Examen de la memoria del Sor Reylony sobre el Arte de Almidonar.

1802
c-38
D. Industria, Comercio y Artes
n.3

Nota

El Ch
misma
contenga
ma fo
El fronte
y buen

[illegible] 2 Oct. 802.

Ilustrissima Señora

Del buen si dice bene, e del male mo
lto. Dalla qui acchiusa Ella vedrà che
io le rassegno pubblica testimonianza di
gratitudine agli Signori Accademici
di Torino, quantunque fossi disposto —
a non divulgare mai in tal guisa le
lodi, per quanto meritevole, di qualsiasi
come un mostro fra vizii: ma molto
più mostruoso vizio considero il nuoc
re a chi ci giova. La Regia Società
senza alcuna mia inchiesta, mi ha sua
divisa di Fiorino con distinzione, e mi ha da
to il denaro necessario per conseguirlo.
Fizio mi ha rimborsato di quanto ho
sborsato, perchè la Regia Società mi fis
sa mezzo oro al giorno senza Fizio, e
con Fizio: Fizio mi dà quanto mez
zo oro senza la Regia Società: e
perchè la Regia Società continua
ne' rapporti alla mia persona, e
Fizio m'invita a partire in carroz
za di Campagna per mia Città. Del mio gua
dello mia bocca [illegible] perchè [illegible]

mezzo di Tizio, presentò molte cose
alla Regale Società: Tizio, disgustan-
do ciò, e compromettendo la Regale
Società, le presentò soltanto quel che
a lui piacque. Laonde Tizio è stato
più volte burlato dai suoi colleghi;
dunque Tizio ha acquistato il diritto
di vendicarsi, e rovinare i fratelli
buoni? Tizio si è lasciato più volte
ingannare! Cattivo elogio proprio:
Tizio ha sempre ignorato l'umiltà
fondamento, e principio della virtù.
In somma bisogna necessariamente
riconoscere, che Tizio è perfet-
tamente privo di quei grandi ta-
lenti, e profondamente versato di sa-
pere cittadinesco. Io rispetto molto in-
Tizio la sua segnatura di Camigliano
secondo il suo solito di S. M. C.; ma di
zio come Tizio, egli è stato piccolo,
che i miei occhi, per potere ravvi-
sarvi, abbisognano del più perfet-
to microscopio. Io, in questi giorni,
mercando la sua perdita con Tizio, ma
Tizio non andrà impunito. Quando
avrà a venire solo uno fuori Regno
non accettato dallo Capitolo dello spegna-

Sig.r Segretario, io non ho altro avvi-
cenno d'una mia lettera scritta, pria
d'una mia partenza: la mia risposta è
quella di seguire la mia condotta in
Madrid. Ora mando quel che farò, ma
coll'ajuto del Cielo, opererò con prudenza
seguirò la mia retta divozione, sulla
dal passato non mi ritrarrò. Sto aun
corato in attenzione dei suoi caratteri
e con piena stima, mi dico
Anno 1802 — Di V.S.I. Um.mo Div.mo Obb.mo Servo
Bressonica

P.S. Io, in attenzione d'una sua rispos-
ta, per non compromettere la Regale So-
cietà a V.S., faccio di rilevare le falsità
fatte grossolane, le contradizioni enormi
gravi, e gli equivoci detestabili, che con-
tengono le copie autentiche delle let-
tere, che ho presso di me: e questo,
nella mia circostanze, è l'ultimo, e
più grande, e generoso saggio di mia
stima per la Regale Società.

I plebei trattamenti, che io ho ricevuti
da Tizio, sono tanti, e sì distinti nella vita
che richiedono, e meritano una trascrizione
esatta.

Examen de la memoria presentada á la Sociedad p.r D.n Santiago Bruylony intitulada Estrie del Estmidonero, y su metodo comparado con el usual de dho genero en Valencia

Para poder formar juicio del metodo propuesto por el Sor Bruylony, comparado con el usual en este Pais y concretarlo al suelo de Valencia, es preciso analizar su memoria sobre el Estmidonero examinar el metodo con que se haze en Valencia, labores q.e hacen de que se sirven comparandolas con lo que propone el autor, y si estas se hallan con abundancia en el segun.o Estre que se han dirijido nuestras investigaciones, y Desearianos haber llenado los ideales de la Yll.e Sociedad en la

comision que vmg. han cometido, cuyos re-
sultados harán ver el premio á que el In-
ventor es acreedor.

Anabisis.

El Sor Bryone indica en su memo-
ria varias Vayeas y Plantas poco nece-
sarias p.a otro uso y que pueden servir
en vez del Trigo p.a fabricar el Almidon
mucho mas fino, mas blanco, y mas li-
gero que el Almidon comun. Entre mu-
chas Plantas: las mas comunes, en Valen-
cia son el Taro, y la Almeguilla. El Almi-
don de Almeguilla es el mas blanco, y mas
ligero que el de Trigo. Dize tambien que
puede sacarse Almidon de las Castañas de
Indias y de las bellotas; pero particularm.te
aquella que puede estraerse de los Desperdi-
cios del Arroz blanco, esto es, de aquella
porcion de Arroz quebrado que se separa
comunmente del Arroz limpio, y entero
y que podria servir de un alimento muy
sano, yá p.r la hombre como p.r la animal
les cryandolo tambien como medicinal, p.r
lo qual prescribe el metodo en su nota
tercera. Luego trata de la perfeccion que
se debe fabricar el Almidon de Trigo aña-
diendo lo primero al gran uso que se ha-
ce de los Polvos; calcula el mucho trigo
que se consume en este genero, y supone
el uso y la costumbre; un grano tan
necesario a la subsistencia humana. Su-
pongase, dize, que cada uno de los hom-
bres q.e gastan Polvos todos los dias y
que uno con otro gaste una onza de
Polvos p.a su adorno; de cuya cantidad lo-
Julianas doce mil onzas se consumen; p.a
hacer doce mil onzas de Polvos, se necesi-
tan doce mil onzas de Trigo de la mejor
calidad, que hacen 666. libras y 8 onz.s
del peso de Valencia. Articulo que merece

(a) 240000 habitantes que son 6.583.333 Polvos p.a su adorno de 12 onz.s cada año: 79.118 libras á razon de 96 y 13721 libras á razon de 32/31 por cahiz

Nota
El C.
misma
comen
una
el tras
y tra

la atencion de un Sabio Gobierno. Yn-
dica tambien en Segunda lo que debe obser-
varse p.ª conocer el perfecto Almidon, y
Distinguirle del adulterado con Yeso yGal;
cuyos polvos usados frequentemente en
el Regnado son causa de infinitas dolencias.
Achaca la muerte de muchos Selesgueros
que mueren de Pulmonia, al uso de los
polvos, como tambien muchas enfermeda-
des que ocasiona la obstruccion por falta
de transpiracion de la Yema de la cabeza, co-
mo la Sordera, Catalatas, y otras y enu-
mera 5.ª Dize, que la Goma al mezclada
con los polvos forma una especie de Almi-
cilla que obstruye la Yema de la cabeza.

Haze luego el autor una relacion
de sus experimentos en el modo de fabri-
car el Almidon: Describe las Intervencion
nes principales que tiene el trabajo comun,
y establece el modo de remediarlas: ultima-
mente trata de imitar el Almidon de

2.º

Amberes Flandes &.ª

Principió sus operaciones el año
de 1777. induciendole al ver la falsidad de
Superficie de Obra de que hacia uso; y
de cuyos resultados aunque hacia conse-
guido hacer un Almidon igual en blan-
cura y ligereza al que traian de Amber-
es, y Flandes, faltabale la ultima ynocencia
de que carecia á pesar de lo que le dá
mas estimacion; pero repitiendo los expe-
rimentos logró sacarlo con igual perfec
cion por medio del fuego, finalmente
observando los principios generales, y Parti-
culares de la Manufactura demuestra la imperfeccion del
metodo que se usa aun en sus Viages, y da
Reglas para fabricar este genero con mu
chas ventajas ya en la economia del
trabajo como para perfeccionar su calidad.

En la Segunda parte de su memo
ria refiere varios experimentos que ha

hecho p.ª analizar las qualidades del
Almidon.

En el primero de mayo puesta
fermentacion putrida no y bagiano p.ª
sacar todo el Almidon que contiene una
porcion de trigo, y quese mezcla á un
viente ó precipitano que lo separe del
dicho Domingo en dicha fermentacion

En el segundo observa que se-
parando antes la parte glutinosa de otra
porcion de arina de trigo, y haciendola
luego fermentar, no mezcla precipitano
alguno p.ª depositar todo el Almidon.

En el tercer esperimento demues-
tra la diferencia que hay entre el Alm-
midon de Arroz, y el de trigo; y deduce q.e
la gran mucha-cantidad del Arroz es tan
ligera como el Almidon: que en el
Arroz Domina tanto el acido como el
dicho; y que el Almidon de Arroz es
sumamente ligero.

En el 4.º 5.º y 6.º esperimento

prueba quanto mas ligero es el Almidon
de Arroz, que el de Trigo.

En el 7.º ultimamente observa las
qualidades del Almidon de Xayxen de Faro.
y establece, esceptuando el Arroz en la fer-
mentacion de la farinacea la necesidad
de un precipitante acido, si la fermen-
tacion es putrida, y alcalino si es acida.

En toda la memoria da reconoce
cer el Autor su inteligencia en este
ramo, y su descubrimiento parece me-
recedor de Recomendarse.

Modo de hacer el Almidon en Valencia.

Habiendo informado en Varias Casas
en donde hacen Arroz, que son de uni-
cas en donde se fabrica el Almidon, he-
mos aprendido: que hechan un saiz de
Trigo en un Caldero, y le echan cier
cantidad de agua dexando en infusion por cinco
ó seis dias en verano hasta que el grano
esté bien humedecido y apunto de reventar

; Preparado así el trigo lo pasan á un
Jitón en el qual hay una Vasija ó mue
la Vertical apoyada á un madero per-
pendicular, y movida esta Vá moliendo-
el trigo mezclado con una porcion de
agua que le cupere en algo mas de un
tercio, y quando está bien molido, y redu-
cido el todo á un líquido blanquinoso se
saca por un conducto, que trasfada á una
artesa, desde donde después de pasado por
el Cedazo la dexan en unos Recipientes has-
ta que ha depositado el Almidon; luego mu-
dan algunas veces el agua que queda en
la parte Superior, en tanto que sacan el
Deposito ó Almidanco de los Recipientes, que
quieren decir, con lo que queda concluí-
da la operacion.

Se advertir que las Variacion.
del tiempo y calidad de los Principios hacen
discrepar algunas de las referi-
das operaciones segun ha informado

uno de los Fabricantes de esta Ciudad, q.e
una vez se necesita mas dias de in
fusion, y otras se consuma poco tiempo
sin envinagrarse, quedando siempre en el
Almidon una solidez tan dividida que
no se puede percibir sin hasio: Prueba
que no han acertado el modo de separar
la fermentacion putrida como lo ha
conseguido el Sor Brylony.

Con el metodo insinuado, por
los Fabricantes del Pays sacan 6. arrobas
de Almidon sucio de cada Cahiz de Trigo,
que pesado sobre un Plato reales de Vellon la
arroba, con la muela y pila como se
ha dicho, en la qual se supone que cabe
un Cahiz de Trigo preparado ya, y con el
agua correspondiente, se quedan moler
al dia dos Cahizes de grano, empleandose
cinco operaciones 4.as de Personas á lo me
nos. De todo lo referido se deduce que el

Sor Bruyere segun su metodo facilita mejorar la calidad d el almidon; hacerlo con mas economia en el trabajo; que no consume un grano tan general p.a la vida como el trigo; que hace tambien un almidon mas propio p.a los medicinales y p.a el alimento, y se puede hacer con mas ventaja d industria con su extraccion p.a el Reyno d Valencia.

Las Semillas mas adaptables de que se puede hacer uso en este terreno son; la Yeneguilla, y los desperdicios del Arroz. La primera no tiene precio p.e no se hace ningun uso d ella, crece entre el trigo y es muy fertil. La segunda solo sirve p.a los Gallinas y Pavos d Casa: reales Sellos la banastilla. Por consiguiente si un Cahiz d trigo produce 6 arrobas d almidon que venden à 12 reales arroba, si el mismo almidon se fabricase d una materia como por exemplo sea de los desperdicios del Arroz que vale 8 reales el Cahiz se podria dar con una ventaja muy considerable.

Por todo lo referido nos parece que la memoria del Sor Bruyere es muy recomendable y merece la consideracion d la Sociedad.

El Baron de Bellaguarda

Franco de Paula Cerio

Pedro Vicente Cavanilles

C-58
II. Industria
Comercio y Art
n. 3

L'Arte dell'Amidonare ossia

Trattato completo di nuova e facile esperienza teorico-pratica sull'Arte dell'Amidonare. Con nuovo metodo di fabbricare l'amido per esperienza [illegible] mineralogia [illegible]

N
el
mis
com
ma
el fi
y ba

Alla Regia Società
degli Amici del Popolo

Onorabili Signori

Fra le molte grandiose e sommamente utili fabbriche, che quivi divisato introdurre in questo Regno, sotto gli auspicii della Signoria Vostra Sapientissima, una delle principali si è quella di tingere, coi più belli, e forti colori, tutte le sostanze naturalmente non atte a tingersi; cioè il cotone, il lino, e la canapa. Ma per avere io pervenuto nella Vostra Città in uno stato di vecchiezza, e però impotente ad eseguire non

che a realizzarvi, benchè in piccolo ed
alle mie spese, quanto mi do l'onore di
asporvi: ne essendo giusto, che Voi Ono
rabili Signori (quantunque persone
d'un carattere superiore ad ogni eccezio
ne vi assicurino non essere io un avven
turiere) sborziate alcun denaro sulla
mia asserzione; mi sono deciso di
totalmente affidarmi alla Vostra lealtà,
dedicandovi il presente Opuscolo,
il di cui contenuto (ancorchè non be
ne dettagliato con la presente per
che privo di riserve) ha meritato il
compatimento di alcuni dei più gran
di uomini d'Italia, e che già pubblicato
con altro carattere già, coll'edizione
del primo foglio, d'una Illustre So
cietà simile alla Vostra nella mia
Patria, alla di cui continuazione del
tutto si opposero alcuni ostinati al

tempo. Graditelo pertanto, come da Voi
riservato in tenerla sua penitenza, vi
prego, esaminatelo, calcolatene le fa
tiche, le spese, le quattro delle esper
ienze dal metodo, delle osservazioni
relative, le novità, i ritrovati e tutti
la locale di questo Regno, e di tutta le
Spagna superiore di gran lunga a
quello della mia Patria, mancante
a tal uopo di prodotti e d'esterno.
Confrontate il tutto con quanto tut
ti i più celebri, e classici Autori
dell'Europa hanno scritto sopra detta
arte. Osservate finalmente la fa
del merito, e guida: e nulla valutan
do di questo le approvazioni d'Italia
e Germania lo Vostro voto, a quando la
giudicherete favorevole, premiatelo.
Se vivo ne sarò grato e pronto
a [illegible] lavori superiori.

mio nome; un nostro premio, come onorifico, mi servirà di sprone ad intraprendere cose anche maggiori, e come generòso, mi abiliterà in breve tempo a farvi vedere alla mia spesa, tutti i più fertili e belli colori, sopra un olo tarrocatto da collo fan vila. Non Voi di me, ma io di Voi dovendomi fidare, realmente vi offreo la metà de miei stravil fondi, acciò, per mezzo Vostro, vell fertili, possa anche io, per mezzo Vostro, — partecipare delle produzioni delle dame: la Vostra generosità non attenderà certamente a lasciarsi vincere da quella di un povero straniero, che in Voi confida, anche fra Voi si è rifugiato con della buona intenzione, e della vita ai suoi utili e gradevoli [illegible] Popolo, ai quali Voi si degnerete portare il nome nel vostro [illegible] Vi [illegible] Vi [illegible] Vi

Ill.mo Signora

Ho compreso il tutto: Tizio non è il solo reo. Ella ricusa spedirmi due carte, che ho affitto dalla sua integrità. E perchè? Perchè volete servirvene contro di noi. Ma temete con fondamento? Non tanto, che nemmeno ci pare di averla riacquistate. Per verità il Barbiere armi per farsi battere, è la compiù vergognosa della Terra; ma colpire, e nascondere il braccio; rispondere ai lamenti degli oppressi col silenzio; è una fina Politica machiavellistica molto bene rilevata dal Goldoni nei seguenti versi, in cui sta rinchiusa:

L'arte di rovinare un uom senza delitto,
E' renderlo coi torti ingiustamente afflitto;

Ch'fan, che i suoi disastri gli tolgan
L'intelletto;

E sverdan, per miseria, la fede, e'l buo
concetto: Ma:

Misera me! Se scosso delle passioni il
frano,

Mi avessi abbandonato ai loro mor
appiano.

L'ira potrà condurmi dei precipizii a
segno;

Questo de' miei nemici avvilirà forte
impegno, Grazia a Dio.

Non così avviene a quelli, che in mezzo
sventura,

A fronte agli inimici sono animo
sicuro:

Trattano gl'insolenti con saggia
indifferenza,

In guardia mantenendo l'onore, e
L'innocenza.

Sr. Dn Francisco Zayrolèn.

Muy Sr. mio Sr.ra, Ella in risposta
d'una mia lettera del giorno 28 del prossimo
passato Febrero, mi rispose con altra sua in
data del 28. dell'istesso mese, rimastando
mi la lettera ingratamente ch'io, che le avrò
ve rimandata, e mi rispose come vuol ch'io
Dicendomi, sono sua serva: Debuelvo la q.
escrivi a Vm, como Secretario y Pr. encargado
d'Negocios cerca de esta officina, y autorizada
para presentarlo en qualquiera parte, pa
ro si acaso quiera Vm una Copia certifi
cada, y con el Sello de la Sociedad, estoi pron
to a servir Vm en esto, y qualquiera otra
cosa: Però, io nuovamente le rimarcai la
mia lettera [illegible] non per ufficio
fare la grazia della Regale Società, ma pu
avendo autentiche, adducendole le ragioni
che a ciò fare mi spingevano, ben con
vole, che Ella avesse rimesso la cura di
vare dette stampe ad un altro, lusingan
dolla apparenza che le avrebbe fatte
te in tempo, e con i cabales. La altr
tera conservata sarà dunque quella ch
aspetto da Voi, in qualunque maniera si
trovi. E più, aspetto dalla vostra gen

za l'altra lettera, che le ho lasciata per
l'Ill.mo, ed Ecc.mo Monsignore Arcivescovo,
opportuna notizia dell'esito della medesima
Io ho lasciato scritto a Monsignore come a
sopra, che non mancherebbe a V.S. il suo
Piano, perchè poteva manifestargliela,
vedendola interessata pel mio Progetto: e
ciò le lasciai scritto, non perchè diffidassi
di V.S., ma perchè voleva, che la mia in
tenzione relativa fossero soltanto note
al medesimo. Quindi, in supposizione che
questo fatto a lei forse benissimo noto, po-
tesse avendo disgustato contemporanea-
mente scrivere al suddetto, acciò be-
ne comprendo, che le mie espressioni
non erano dirette a porre in diffidan
za V.S. Io rispetto: io non mi sono lagna
to che di uno, e questo ancora avrei
risparmiato, se le sue cabale avesse
ro avuto dei limiti. Qui non si tratta
di cose, che ella medesima non sappia
fà; e quindi voglio sperare che mi ren
derà giustizia quanto la domanda. In attesa
di che le bacio le mani

Di V.S.

Napoli
22. Aprile 1777.

Suo Vero Servo
Giacomo Bruschi

S. Sarà compiacente rispondere
acciò indirizzare la sua risposta a Dn Santiago
Bruschi.

Osservazioni ed esperienze

L'arte dell'amidoniere sembra essere stata un'ora poco considerata dai Chimici, meno ancora dagli Economici e quasi niente dai Fisici quindi è che io ho stimato di fare cosa grata al Pubblico, cavandola dirò così dall'obblio in cui giace, coll'indicare i mezzi opportuni per ottenerne tutta l'utilità possibile e per evitare i danni.

Ogn'uno sa che i grani, fra le tribbi, à una sostanza della più necessaria all'umanità. Gli amidonieri questo adoprano per un uso non necessario, sarà egli dunque un oggetto indifferente di ciò procurare in un tempo, in cui si va più di progredi della Chimica in fatto [illegible]

mestrbi'i, ossia nocive, ma capaci d'es
sa q a l o s e tal'uso sostituite?
Le radici di ero di gladiolo d'Italia
di asfodello, d'iride di Firenze, e di
tutte le piante bulbo-carnose e
graminacee possono con tenuissi-
mo sostituirsi al grano, quanto so-
no poco o quasi niente usate per al
tro scopo. Alcune di questa sono vare,
e vere; ma l'aro per esempio, in cam
i Bassi abbondo a raccogliere, che modera-
ta coltura delle terre, e l'uso dà
questo estratto e più fino, più bianco,
e più leggiero dell'amido estratto
dal grano.

Dove le radici, il seme più inutile,
ma più facendo di parte-ondata,
è quello, che produce la segala. I
frutta piante è da sorprendere
fertile del formento (2) e estratto
dalla radice un'amido più bian-

co dell'amido di aro, e più leggiero di
quello di grano.

Le castagne d'India e tutti i se
mi farinacei possono adoprare con
profitto. Non parlo della ghianda per
non aver fatto ne mente, che alcuno fat
tasse abbiano sopra di quelle alcuna esperienza; ma egli è molto probabile
che servir possano ad una tale indica
zione.

In tutti i Paesi, e parti, coltivan
te i marittimi, si piantano del gran
no ed altri semi farinacei, e in molti
luoghi, non conoscendone il volo e
questi si gettano via in prodigiosa
quantità, quando da medesimi es
trar si potrebbe un'amido perfet
tissimo, e molte volte sufficiente
non solo a provvedere il vicinato
Paese, ma bisogni estrar ancora (2)

Sengano inseguito i rottami e el riso i quali per essere di polvere tenue, e meglio pieni, ad altro uso non servono, che a ciber gli animali, ed a saziare l'ingordigia di quei ignoranti contadini, che considerano tanto l'utile nella sola quantità del nutrimento, senza avere alcun riguardo alla qualità del medesimo. Ridotti dunque i rottami suddetti in amido, in grazia della gran quantità che degli stessi esiste, oltre il servire questo per uso di amido e della polvere, così detta di Cipri, sarebbe altresì fabbricato essendo secondo il mio metodo un cibo de più salubri, e molto più nutritive si per gli uomini che per gli animali (B.)

Passo sotto silenzio la crusca della farina di formento, la biàcca, la semola, e simili, si per conto che queste forsanze pochissima quantità di amido e sia per essere il più comune cibo degli animali.

In quali Paesi poi dovendo ogn'una delle suddette cose mancasse, potrebbero gli amidonieri estrar l'amido dall'orzo, dei pomi di terra, ed anche dal grano, il più vecchio però, e il meno buono. ma prima di passare ad alcuna risoluzione, esaminiamo un poco qual danno apportar possa all'umana Società, il fabbricar amido col grano a preferenza dei suoi esposti farinacei

Dividiamo pertanto tutto quello, che usano la così detta polvere di Cipri in tante classi di 100 in 100 once l'una, e supponiamo, che ogni membro di ciascheduna classe l'uno per l'altro, ne consumi un'oncia per ciascheduno giorno. Da questo quantitativo risulterebbero 100 in once di polvere, che si adoprerebbero per

ciascheduna delle suddette classi cadaun
giorno. Per far 100. mancie di polvere,
si richiedono per lo meno 200. mancie
di grano del più ottimo, perchè quello
è il solo, che produce circa la metà
del suo peso di amido. Ora 200. man-
cie di grano ascendono a rubbi. 656.
libbre 16. oncie 8. peso di Genova,
quantitativo, che si richiederebbe
per ogn'una delle suddette classi
ogni giorno.

Una tal somma sarà ella pertanto indifferente? O come cosa che non meriti l'attenzione di un saggio Governo, dovrà forse riguardarsi? Mercertamente. Dovransi dunque porre dei limiti a questa Arte, prescrivere a tal fine delle leggi, e promulgare degli editti. Ma prima però di ciò eseguire, sarà necessario il riflettere, con quali mezzi si dovrà far vivere un Arte, dalla consuetudine ormai resa necessaria. Sarò io abbastanza felice per aver indicati quelli, che unitamente a più benemeriti Autori Chimici, stimerò i più convenevoli?

I danni che l'Arte dell'Amidoniere può recare, usurpando un genere destinato al cibo principale degli uomini, non sono, a mio parere, i maggiori.

Molti parrucchieri, per confessione de' medici muojono di polmonia: a molti, che usano la detta polvere i capelli cascano nel tempo, che la cimerania, e tutte le malattie, causate dall'impedita traspirazione del capo, (5) crescono, e pruriti molestano: ed altri le vescichette si otturano, quindi la sordità:

ne altri i mali degli occhi sopraggiungono, quindi le oftalmie, i pruriti, l'infiammazione il sanguesuga, e la lagrima; finalmente tutti quelli, che si fanno acconciare il capo, sono soggetti; benchè assai più insensibilmente dai parrucchieri, ai mali di petto.

Tutti li sovraesposti malori, quando sopravengono, a tutt'altra cagione si attribuiscono, che a quella inspirata aria atmosferica carica di polvere di gesso in piana, o di calce viva all'aria estinta; quindi non indovinata la causa, i mali viepiù s'inasprisconо, ed incurabili si rendono, credendosi di curarli. (6)

Qual altra causa mai riconosce l'introdotto abuso da molte Signore che consiste in sostituire a quella di grano, perchè adulterata, la polvere volatile di farina, contentandosi piuttosto di fare un letamajo dei loro capi, che assoggettarsi ad usare una polvere i di cui pericoli, benchè non abbastanza conosciuti, micidiali effetti hanno sovente esperimentati? (7)

I mezzi per ammendare questi malori sono assai visibili, ed io mi reputerò per abbastanza fortunato, se con queste mie deboli fatiche avrò saputo giovare a miei simili, consuegliare l'attenzione d'ogni Saggio Governo, per porli in pratica.

Molte utili esperienze restano a farsi, per ricavare tutta l'utilità possibile dall'arte dell'Amidonare come dissi e per conoscere

tutte le frodi, che li professori di questa commettere possono, adulterando la polvere d'amido per suitarla.

Facendo l'amido, si può fare la birra, e quella spiritosa bevanda da chiamata Rach, e dalla birra si può estrarre una specie di spirito di vino, che per essere poco gustoso, potrebbe servire ad uso di far la vernice.

Per conoscere la buona polvere d'amido dall'adulterata, bisogna fare l'analisi di ciascheduna in particolare, di ciascheduna osservarne la gravità, il colore, il sapore, e la configurazione degli atomi. Ne basta fare detta osservazione riguardo ad ogni polvere in particolare, ma bisogna fare altresì lettura comparativa di una polvere all'altra, e dopo

quali possi adulterare per farne contronto, le più comuni sono, come in parte ho di già fatto osservare, la calce viva all'aria estinta, il gesso in polvere, ed ancora l'istessa creta, e l'argilla; (8.) avvertendo, che uno dei migliori contrasegni per conoscere la migliore polvere di amido, si è quel marmorino che cagiona stropicciandola fra le dita, e se più stridente marmoreggia è migliore; avvertendo altresì che può non marmoreggiare senza essere adulterata, ma anche in talmaniera sarà sempre la polvere prodotta da un'amido mal fatto.

Fatto conoscere con dame si i danni che l'ignoranza, che l'arte dell'Amidonaro ci cagiona, mi resta a doverne dar conto di tutti li processi della esperienza, che feci, per eseguire quanto ho promesso nella seconda

Sino dell'anno 1777. fatti in Venezia l'os-
servazione, che la maggior parte de' Risi
che da Paesi esteri venivano trasportati
in quella Dominante, erano, come adesso
in parte non intieri. Interrogati da
me i marcanti di questo genere, poi-
che questi ne fanno la separazione,
qual quantità di riso rotto vi fosse
per sacco; mi fu assicurato ascendere
per lo meno la decima parte. Interro-
gati di più qual uso facesse di una
sì grande quantità di riso rotto; mi
fu riportato, che i Marcanti Franc-
si ne comprassero considerabile quan-
tità per ingrassare colla medesima
un che i loro animali da macello
per poterne [illegible]

prassero per nutrire bestiame, sì tanto
per la gran quantità che ne compravano
grasso, e che abbonda [illegible] ancia di
molt'altri generi nutritivi per uso de'
bestiami, senza che debbano aver ricor-
so ai risi rotti d'Italia. Perciò dun-
que, che ne dovessero fare uso per qual-
che arte; ma per qual'arte, dicevo
io fra me stesso, saranno i Francesi
sì premurosi di tanta loro rotatta raccol-
ta? Mi si affacciarono a prima vista
gli acconciatori di pelle di guanti, l'in-
midamento della mussolina e della
indiana, i legatori di libri, le maestre
di biancheria &c; perchè tutti questi
ed altri artisti ne fanno uso, o possi-
no farlo con tutto ciò io non sapeva dar-
mi a credere, che la sorte sì predetta,
quantunque facciano un gran consu-
mo dei farinacei ingrassando la cenci-
mar allora non potessero una sì gran-
de quantità di riso rotto [illegible] ne

fanto, che non solo ne dovessero fare un estratto, che si riducesse a sicità, ossia in amido, ma che di esso amido come di quello di grano, farne dovessero pa anche della polvere, per uso de capelli.

In tale supposto pensai a fare del la prova, per vedere se mi riusciva di far detto amido, quale potesse quin di ridursi in polvere: e come la vera fabbricazione di questo era cosa in Parova generalmente tenuta secreta, e che nessuno Autore sino allora, ne avesse pre[illegible] il vero metodo di fabbricarlo, ne fatta alcuna analisi so- pra del medesimo, (10) come ne anche sino allora che [illegible] analisi fatta non si era che [illegible] mia notizia, sopra quel di grano: così fui da dover prima far la nalisi di questa ultima, per essere assi- curato della verità da stabilirsi a questo oggetto amido, fava [illegible] [illegible] [illegible]

Posta dunque la mano all'opera, pervenni non senza difficoltà, (11) a far- dell'amido col grano (12) molto più pena- a conoscere lo stato naturale delle par- [illegible] che lo compongono, perche alterate dalla fermentazione.

Nella moltiplicità delle mie esperienze mi avvidi, che maneggiata la farina di grano, anzi la di lui pas- ta nell'acqua, si scioglieva in parte, lasciando indietro una sostanza ascu ra indissolubile. Separai in tal guisa tutta la parte indissolubile, la quale per essere attaccaticcia, la chiamai parte glutea della farina; indi avendo osservato, che la stessa parte glutea, rassomigliava un odo animale giusto di corno, la denominai parte vegeto-animale della fa rina.

Contento di questa credibile mia [illegible] (13) passai [illegible]

mente sulla rimasta porzione della farina, cambiandole l'acqua mattina, e sera, quale acqua cambiata la restringeva poi nel fuoco, perchè esposta al solennel mese di luglio sempresi putrefaceva.

Ottenni con tal metodo una sorta di bigio-scuro consimile ad una mucillaginoso colla, che chiamai parte mucillaginosa. Mi restò nel vaso la parte amidacea unita alla crusca. Separai finalmente collo staccio la crusca, e mi restò la sola parte amidacea, quale diseccata, e pesata, la trovai poco meno della metà della farina adoperata.

Fatta così l'analitica separazione delle parti componenti la farina di grano, passai a fare quella del riso, e come non potea rinvenirvi il glutine, riguardo di riso, che altro fosse da osservare, fuor che, fece macinare del riso crudo, ed ottenuta la farina in parte sua, l'adoperai per leggiermente pulire

primendo in un recipiente d'acqua, per vedervi se contenevasi la parte vegeto-animale, detta dal Sig.r Macquer glutine; ma con mio dispiacere, che non ne contenevano nemmeno un atomo, però giudicai subito, che altro non dovea contenere, che la parte amidacea, e tale riuscì con la parte mucillaginosa, detta dal predetto Sig.r Macquer muco-zuccherina.

Feci pur anche dell'amido col metodo della Nazione Inglese, Torinesi, Lucchesi, Milanesi ec; cioè misi in infusione cinque oncie di riso netto pure di pesone, senz'altra preparazione nel fermento. Empiei detto vaso la metà d'una vacca, la quale terminò di empirsene dopo sei giorni, ed in cui vi lasciai il riso per 18. giorni nel mese di Settembre. Vi trovai una gran crosta gialla sopra della superficie del fermento

me tre volte all'acqua, lo lavai molto bene, mescolandolo con un bastone, per liberarlo dalla sacca mucilaginosa.

Ciò fatto, lo misi sotto la mola, che girando di costa, e fissata sul proprio asse, posto, secondo il metodo comune, sul terreno, e dentro una vasca formata a guisa di mezza botte, la quale sufficientemente adacquata, formò come un specie di latte.

Passai questo liquore per lo staccio con peso una libra circa, e la da me denominata pasta molle comune circa. Lasciai riposare per un ora il liquore passato allo staccio, acciò avesse tempo di lasciar precipitare tutta la pasta amilacea, indi tolsi con una tazza di legno la sopra nuotante acqua, per adacquare la pasta precipitata, soprastante poi la mistai nuovamente

Questa operazione mi somministrò cantara 6 rubbia uno e mezzo (14) di un amido mediocremente tabellato (15) ma però non senza eccezione, ed assai soggetto a fermentare, e far la muffa nell'asciugarsi (16.)

Mi applicai dunque a rimediare a tutti quest'addotti inconvenienti, un camerata di pensare del comune metodo di fabbricar l'amido, e prima di tutto tentai fabbricarlo, senza che fermentasse il che tanto pernicioso, e cattivo odore, cosa, che mi riuscì facilmente, perche non contenendo il suo, che la parte amilacea, che non facilmente si fermenta

questo puzzore, ed essendo questa disso
lubile nell'acqua, non ebbi che a sepel-
lirlo nell'acqua corrente trattenuto
in vasche di seguito per ottenere l'in-
tento.

Tolto questo inconveniente, ne in-
contrai due altri, che mi fecero ebban
donare la pratica di questo metodo.
Il primo fu il troppo tempo per lo
meno, che richiedeasi per stare in in-
fusione volgarmente detto a molla
il secondo, che molto rare sarebbero
state simili fabbriche, attesa la ri
chiesta commodità delle acque corren
ti, e parevi poco profitto al Pubbli-
co. (17)

Mi accinsi pertanto a togliere
gli altri inconvenienti, unicamente
dipendenti, come ho detto, dal metodo
comune di fabbricare cisterne di
simil sorta d'amido, le quali sono innumere di
cinque le che avendo il mio subito
la comune fattezza esteriore, tran-

invischiato dalla parte muco-zuccherina, quale, per essere molto cruda, ed attaccaticcia, non si toglie mai tutto malgrado le molte e reiterate lavature, oltrechè per liberarlo da questa, bisogna lavandolo, voltarlo, e rivoltarlo con un bastone o pala di legno, cosa che non può farsi, senza una non tanto tenue perdita della parte amidacea. La precipitata, che è la parte amidacea, si astrae da quella, con una tazza grande di legno, l'acqua sopranuotante; metodo che richiede lunghissimo tempo, e molta diligenza per parte dell'operaio, perchè essendo la parte amidacea del riso un terzo più leggiera di quella del grano, ne succede, che ad ogni piccolo movimento dell'acque, questa s'intorbidano richiamando alla superficie. le acque con tutto ciò bisogna levarle, ed ecco che oltre la prima, enorme perdita del tempo dell'operaio, vi è una altra non meno

ferente perdita di parte amidacea: 3o il deposito amidaceo del riso, per diligenza usata che siasi di liberarlo dalle acque sopranuotanti, tiene pertinacemente seco molta acqua, quindi che posto ad asciugare sopra le tele ne chiude la porosità, l'acqua sopranuota, e molto tempo richiedesi per ottenerne la disseccazione; perciò la lunghezza del tempo, unita ad una porzione della parte mucoso-zuccherina, che vi è rimasta, come abbiamo di sopra osservato, la quale è un fermento putrefaciente, l'amido asciugando fermenta, fa la muffa, e resta, come dicesi, avariato; 4o Dipende il quarto inconveniente dall'uso, in cui sono tutte le fabbriche d'impiegare alcuni recipienti di legno per ricevere l'accennato liquore, dopo essersi passato per lo staccio, e distacciar-

lo poi nuovamente, ripassandolo in altri recipienti alle spese dell'economia; 5o Il metodo parimente comune di rendere in pasta il riso, per indi adacquarla e passarla allo staccio, consiste in farlo macinare sotto una mola, che da un uomo vien fatta girare di costa. Adacquata dunque, dopo un tal lavoro la pasta, un uomo la versa sullo staccio, nel tempo che un altro uomo è obbligato a staccearla. Questo travaglio, che occupa due uomini, è sommamente incommodo, e tanto, perchè soventi stacciando, lo staccio s'invischia, ed ingorgandosi il liquore non può più passare; sicchè e l'uomo che lo porge, e quello che lo staccia, hanno molti intervalli in cui restano oziosi. Per evitare solamente in parte questo inconveniente ne incontrano un'altro che produce una maggior fatica nel lavoro degli uomini. Due uomini con

sista il loro modificato metodo nel ver
sare, che fa il primo uomo il liquor
amidaceo nello staccio con una somma
stemma. Da ciò succeda che due uomi
ni, in questa maniera travagliando,
non arrivano mai a stacciare un cantà
ro di parte amidacea nemmeno nei più
lunghi giorni dell'anno; oltrecchè non
vi è fabbrica, credo io per certo, che ar
rivi a fabbricarne mezzo cantaro il
giorno di seguito tutto l'anno, una sta
gione per l'altra, si perchè non pos
seggono il vero metodo di fabbricarlo
come abbiamo veduto travaglian
do eglino con una somma lentezza,
e si perchè è assai sogetto il lor
amido a putrefarsi, di maniera che
poco bisogna altresì che ne fabbri
chino, perchè non ne potrebbero
fabbricare una grande quantità
senza pericolo di putrefazione.

Descritti dunque avendo i cinque
principali inconvenienti del metodo
generalmente praticato di fab
bricar l'amido, non restano da descri
vere, che li rimedii da me racati
cati sono li seguenti.

1o. Rimedii al primo con fare
due vasche una attigua all'altra,
la prima delle quali deve essere
sempre piena d'acqua, e la seconda
vuota. Quest'ultima aveva un bu
co nel fondo per dare esito alle ac
que, e due traverse di legno verso
la sommità, incastrate nella par
te interna, e capaci di reggere il
peso di circa due rubbi: indi fac
fare un forte staccio della larghez
za di circa due palmi, la di cui te
la di crino aveva i fori assai gran
di, ma capaci a trattenere i rotta
mi del riso. Ciò fatto, fac

ampiere detto staccio di riso rotto, già fermentato, e carico di parte muco zuccherina: feci posare lo staccio sopra le traverse della vasca attriguà a quella dell acqua, e mediante un secchio di legno, feci versare da quattro in cinque secchi d'acqua in giro, sopra il riso contenuto nello staccio: l'acqua portò a basso tutta la parte muco-zuccherina, e il riso restò senza cattivo odore. Questa operazione si fa senza perdita, o almeno con perdita insensibile di tempo, e di parte amidacea. (18.)

2°. Rimedio al secondo inconveniente con far depositare la parte amidacea in una vasca, a cui feci fare molti fori in uno de suoi lati, situati l'uno sopra dell altro in linea retta, per entro i quali

della vasca: Questi fori li chiudevo nella parte interna con un pezzo di sughero, e subito che la parte amidacea era precipitata, apriva il foro primo più alto dalla parte esterna, ad effetto di levare le acque sopranuotanti; indi apriva il secondo, il terzo ec, a tanto che levavo tutta l'acqua affatto, cosa che non potevo fare col metodo comune. In tal guisa l'acqua esce da per se, ed allo una non piccola occupazione d'un operaro, che si viene a risparmiare. Le acque uscivano senza causare ondeggiamento, ne intorbidamento a perciò senza la menoma perdita della parte amidacea.

3°. Al terzo inconveniente causato dal metodo di asciugare l'amido, vi ho rimediato col far fare dei vasi piccoli simili in tutto a quelli, ove si pigliano i fiori, fuori

che non avevano buco nel fondo. Detti vasi li feci fare di una creta bianca avevano ricevuto alla fornace una semplice cottura, ed erano senza vernice dentro, e fuori. In ognuno di questi poneva la terza parte di ciò, che era capace di contenere di parte amidacea imbevuta d'acqua. Il vaso in tre o quattro ore di tempo ne assorbiva l'umidità, lasciandomi un pane di amido sodo, e staccato, rettavo simili pani se sporchi, e rascbiatura le facevo seccare a parte, per indi farne polvere bianca o nera. I pani netti, ed asciutti, li rendevo in piccoli pezzi, e li distribuivo a seccare sopra le tele suddette. Ne ottenni un amido perfettissimo un terzo più leggiero del più fino amido di grano di Amburgo, Fiandra ec. (19)

4° Ho rimediato al quarto inconveniente mancando il legname

amidacio pasciato per lo staccio, in una sola vasca divisa da un piccolo murello quadrato, nella di cui parte superiore lasciai una piccola apertura per dar luogo alle acque di passare nell'altra parte della vasca coltivare amidacee, quando questa trovasi piena. Ciò che soddisfa al ripasso necessario nelle altre pratiche; onde con una sola operazione si viene a guadagnare il doppio circa del tempo.

5° Rimediai finalmente al quinto inconveniente confissando il letto della mola, non più sul piano terreno, ma sopra una base, o fabbricato di pietra o mattone, alto da terra circa palmi 3, e largo quanto bastasse, acciò l'uomo sopra di quello potesse girare la mola. Ai due capi della vasca della mola vi feci incastrare due pilastri, la di cui bocca non arrivasse

"farà un canale di latta amovibile, e fa
si fabbricare due travi una pendente che
direttamente guardarebbe il proprio pis
pino della vasca. Sopra di queste vi
si metterà una pietra, che avrà un or-
lo in giro alto da tre in quattro once,
e due traverse di legno amovibili
nella parte interna, ed una apertu
ra dalla parte della vasca attigua,
che riceverà il liquore amidaceo
che esce dallo staccio.

Ciò fatto, e supposto macinato,
e adacquato il riso rotto, l'uomo o
addetto, che l'ha macinato, ripone
il suo canale di latta allo pispino, po-
ne lo staccio sotto il canale sulla tra
verse della detta pietra, apre il pis
pino quanto gli abbisogna, e staccia
con tutta prestezza, e facilità.
Passato, che è tutto il liquore, tor-
na da capo a con fa tutto il gior-
no. Con questo metodo un solo uomo
attivo, e robusto, in un giorno del
mese di luglio può ridurre in sot-

tanta amidacee da 4. a 5. cantara di ri-
so rotto, e da 8. a 10. cantara di farina
di grano lavoro, che non si guadagne-
rebbero lavorando col metodo comune.

I primi tre rimedi contribuiscono
in parte all'economia del travaglio,
ma più di tutto riguardano la per-
fezione di questo amido: i due ul-
timi però quasi in tutto riguardano
l'economia.

Non ostante la liberazione di que
sti inconvenienti, non
abbi ancora ad essere pienamente
contento, poichè osservai, che il mio
amido di riso, benchè ottimo, non era
formato ad aghi, volgarmente det
ti cannalette, come quello di Am
burgo, Fiandra ec; cosa che rende
l'amido assai più stimato; quindi
pensai, che l'amido di riso non era
atto a ritenere l'acqua, o che l'acqua vi
doveva dove in qualche parte

Mottissima, e reiterata fu mia esperienza ma inutili quando mi sovvenne di visitare un barile di amido di Amburgo ancora intatto. Lo trovai pieno di pani lisci di amido pura ancora intatti, e spezzatone uno osservai, che era composto di oglio rettilineo da tutte le parti della superficie si andavano ad incontrare nel centro. Sospettai però che lo dovessero far asciugare nel forno e che fosse un prodotto del fuoco. Feci pertanto dei pani di amido di riso, uguali a quelli di Amburgo, e li posi in un forno, il di cui calore fece ascendere al grado sessantesimo il termometro del Sig.r Reaumur. Vi lo lasciai 24. ore e levato, lo trovai asciutto, e quatto: esiccoma l'amido adoperato avanzò molto umido; con giudizio di lavarlo una terza in una soda di mia Bile ...

Vi lo misi dunque, e mi formò degli oglij consimili a quelli dell'amido di Amburgo. Vi lo misi altresì un altro vetro assai umido, con accrescere il fuoco, e fu cotto come il pane.

Da ciò rilevai, che l'amido di riso, per ricevere l'ogio dal fuoco deve già prima essere diseccato dall'aria. (20) Ciò fissato, riflettei, che intanto gli oglij dell'amido si andavano ad incontrare dalla superficie nel centro dei pani, in quanto detti pani venivano per ogni parte esteriore circondati dal calore, ma che venendo oglio da una sola parte avrebbero formato l'ogio lungo quanto ... pane, e retto.

Misi in pratica la mia idea con mescolare del fuoco in una mano, e spruzzò [illegible] con [illegible]

zo diseccati dall'aria, e mi produssero
l'agio, come avevo pensato bensì, ma d'un
a molto minor mole. Cominciai per-
ciò a considerare qual'essere potesse
di ciò la cagione, e prima di tutto os-
servai, che il grado di fuoco per cui
mai l'agio, era un poco più veemente
nel forno che fuori, combinando nel
resto tutte le altre circostanze. Di-
si dunque fra me che ogni volta nel for-
no erano riuscite più grandi ingros-
so le particole ignee, per essere esse
più attive, avevano rarefatto l'u-
mido nelle parti di cui è composto
in varii modi dalle parti stesse, ed in
copia maggiore di quello non fosse suc-
cesso fuori del forno. Ora un mezzo
[illegible] più [illegible]
punto non potendo [illegible]
[illegible] una maggiore [illegible]

un punto e l'altro. Per lo contrario
nell'esperienza fatta fuori del for-
no, per essere stato l'umido dei pa-
ni più dolcemente percosso dalle par-
ticole ignee ha questo occupato più
punti, uno all'altro più attigui, e dol-
cemente rarefacendosi, si è fatti-
dei passaggi fra un punto e l'altro
che per essere più vicini hanno pro-
dotto l'agio più sottile.

Dopo di avere io esposti i primci
pj generali e particolari, teorico-
pratici di queste mie fatture, e
dopo aver dimostrata l'utilità, ed
i danni, che da questa arte pos-
sono risultare, e di aver fatto co-
noscere la perfezione dei me-
todi sin qui praticati, altro, o
mi resta a descrivere che la co-
ordinazione della numerosa mia
esperienza a questa relativa.

Continuacion

Esperienze

1° Fatti subire i principii della putrescenza ad una libbra di farina di grano, non ottenni che pochissimo deposito amidaceo; però dubitai che la mido fosse tenuto sospeso ad intricato; cogli altri principii della farina, dall'alcali dominante nella fermentazione putrida. Quindi mescolai bene, colla farina fermentata, con arbitraria soluzione di allume: lasciai riposare il tutto per lo spazio di ore 12., dopo delle quali trovai al fondo del recipiente una strata di amido bellissimo.

Una tale esperienza si oppone ad una asserzione del Sig.r Fragnaquesto Autore asserisce, che amidone si trova ebollizione

alla parola farina, c'insegna, che gli amidonieri fanno subire alla farina la fermentazione acida, innoltrata fino al principio della fermentazione putrida, in seguito della quale, l'amido, come la parte più pesante della farina, si depone da se per primo ec, il che non verificandosi, credo, che il Signor Macquer non abbia avuta pratica della sua teoria, ma che riposi solo sopra la relazione che le sarà stata fatta da un qualche amidonaro geloso delle sue arti; perchè, come abbiamo veduto, il suddetto deposito amidaceo non si forma senza precipitante. Vedi [illegible] pag. [illegible] della terza parte di questo [illegible]

la libera una libbra di farina [illegible] di grano dal precipitante glutine. Le fece [illegible] subire i principii della [illegible] fermentazione, e n'ebbi con mia sorpresa l'amido depositato, senza che abbisognasse [illegible] addizione d'un precipitante, come nella prima esperienza; quindi rifletteti, che nella prima esperienza, non solo l'alcali dominante impediva il deposito amidaceo, ma il glutine ancora, il quale per essere tanto pesante, quanto l'amido, non poteva mett'ultimo essere da quello separato, senza che diventasse più pesante esso, e più leggiero il glutine. Ora il glutine, per divenir più leggiero, doveva essere spogliato della parte alcalina dominante, posto stato fatta la relazione della [illegible]

za poi, non vi è abbisognata la detta
soluzione, perchè essendo, specifica
mente più leggiera dell'amido, la
parte muco-zuccherina, che lo con-
teneva questa un alcali sufficien
te, per tenerla unita all'amido,
questo come più pesante, da quel
la si separa, ed al fondo precipita.

Per quanto plausibili essendo
paiano le suddette mie ragioni,
pure stimai di continuare le e
sperienze.

Ba fatti subire la fermenta
zione putrida ad una libbra di fa
rina di riso, quale per non conta
nere niente di glutine, spe
rava che dovesse depositare il
proprio amido, come è accaduto
nella seconda esperienza [illegible]

sa, in vedere in pratica l'opposto!
Crebbe molto più in me la me
raviglia quando, avendo aggiun
to la soluzione dell'allume
neppure con quella ottenni al
cuna amidacea separazione.
Più giorni stetti perplesso, non sa
pendo a che attenermi; ma final
mente mi risolvei a resterare
l'esperienza facendo subire una
più longa fermentazione a det
ta farina, dopo la quale tentai
precipitarne l'amido coll'acqua
di calce; cosa che mi riuscì a
maraviglia relativamente alla
precipitazione in generale
con il [illegible]
do [illegible]

[illegible] ta muco-zuccherina. Ripetei l'esperienza per la terza volta, e mi [illegible] precipitò il tutto, come nella seconda esperienza mediante la soluzione dell'argento. Mi resta per ultimo a concludere 1°. che la parte muco-zuccherina del riso è tanto leggiera quanto il di lui amido. 2°. che nel riso domina tanto l'acido quanto l'alcali. 3°. che l'amido del riso è leggierissimo; poichè, dovendo spogliare il riso interamente della sua parte muco-zuccherina del suo acido, e del suo amido, [illegible] con separarne l'amido, come mal [illegible]

pagine. Si è osservato poi se mi innaffiavo intorno la da me disposta grande lega [illegible] amido di riso, fecia le seguenti altre esperienze

4ª Presi una carta, che appena contener poteva una libbra di polvere di amido di grano, e in quella la fece di; indi vuotata la, tentai in quell'istessa carta, facciare una libbra di polvere di amido di riso, ma non vi riuscii, abbia la mole molto maggiore di quella ultima. Ciò prova che l'amido di riso, sia più leggiero

5ª Riempii, colcando, un dita le di polvere di amido di grano, indi vuotabolo, e pesata la polvere, fu trovai grani 30., e di nuovo riempiutolo, misurai

sa guisa di polvere di amido di riso, e pesata la polvere, la trovai grani 20.; cioè un terzo più leggiera della polvere di amido di grano

6ta Adacqua con acetto sufficiente due libbre di polvere, cioè una libbra di amido di grano, e l'altra di amido di riso; indi lasciato il tutto precipitare in un recipiente, ritrovai al fondo del medesimo due strati di amido l'inferiore del grano, e il superiore, come più leggiero, era di riso; mischiai, e separai, come sopra, ed ottenni grani

7a Dal riso passai a fare le mie esperienze sulle radici dell'Aro, quali subito estratte dalla terra, le lavai molto bene; indi frante sotto la mola, e con acqua sufficiente di lista, senza altra preparazione, ne passai il succo allo staccio la sera: la mattina poi levata l'acqua soprannotante, ed ogni altra parte estrattiva colorante, trovai uno strato d'amido bellissimo al fondo del recipiente, che lavai molto bene, per privarlo del suo alcali caustico sopreabbondante, e fatto seccare, verà bianchissimo. Da ciò conobbi che l'amido dell'Aro per la delicatezza degli strati principali non possono essere

gna di alcuna fermentazione, per
esserne separata. Nientemeno
replicai l'esperienza, cotrandue
in pasta una nuova indetermi-
nata quantità delle radici dell'
aro, che dilutta la passai allo
staccio, e che volli farla fermi-
tare per vedere cosa ne sarebbe
risultato. A tale effetto la fe
stiai in infusione per lo spazio
di giorni 4 del mese di Luglio,
passati i quali la fermentazio-
ne era sì veemente, che fre-
mendava un pezzone a cat-
pestevolissima. Di
mai assicurarsi di non esse stati
sopra la pasta o nel Bacco a
fermentare qualche

zione, ma non trovai di questa
neppur un atomo, per avere la
fermentazione di sopra, e dun
que agli altri principii. Lascia
il tutto in riposo per altri 4. gior
ni, passati i quali la ritrovai
nello stato primiero. Mi ostinai
di bel nuovo a lasciar fermentare
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Un mio giornaliere che
bagnate le mani del liquore
pur fermentante, li fece con
[illegible] il naso, gli orecchi e le guan
cie, per lo bruciore che esso pro-
duce [illegible]

[illegible] sfregiato. All'indomani di
questo fatto, mi comparve quest
uomo avanti, in uno stato da fa
re spavento, e da perdere. La
faccia tutta la faccia rossa co
me la bragia, il naso grosso co
me il pugno, le guancie pale
palpebre talmente gonfie, che
invisibili gli rendeano gli occhi.
Gli applicai immediatamente su
la faccia delle pezze fine di li
no inzuppate in una mistura fa
ta di latte, di poca acqua di fior
di sambuco, e di una decozione
di salvia ed ortica. Si calmò
in assai poco a Bruciori, e
la gonfiezza di quando, giorno
per [illegible]

Ma ritornando alla materia fermentante, quale di nuovo esaminata, ispirati, che furono altri 4. giorni, la rinvenni, come prima, ed impaziente di più aspettare conoscendo, che era là tà avendo quella materia fermentante quasi tutto il suo alcali, e che il principio della medesima in allora dominante era l'acido, ne precipitai l'amido coll'acqua di calce cosa che mi riuscì molto bene. Poichè dalle esperienze fatte prima, e dopo, [illegible]

REAL SOCIEDAD ECONOMICA VALENCIANA DE AMIGOS DEL PAIS 1776

Annotazioni

(1) Vedi Bomare.

(2) Bisogna perche gli Esami-
datori siano cauti in fare compra
degli grani, o altri semi farinacei
guasti, e che non mandino persone
non pratiche, ma che vadano loro
medesimi a fare simili esperienze
perche Dacono sapere, che nelli
grani radicati ed altri semi farinacei
vacui, e cariati, accumulandosi assai
di Piu la Lei [illegible] nazione [illegible]

arta la separazione, in quella
sa stessa che si possiede e ritrova
l amido da una farina qualunque
costa. Devono però regolarsi
sure stampate dalla temperatura
del tempo, in cui detti semi fanno
fermentato, ma prima bisogna
ramente pulirli, separandone
grati, poi prima di ridurli
l'opera in polvere, si macinano
gli stessi, ora a mano con
la perfetta macinazione
Devono prendersi
mezzanamente
Sopra
m
co
m
el
y

subito in parte la fermentazione, danno assai presto il loro amido, e però assai presto decidono della compra. Quando poi non si possa essere sicuri del tempo, in cui detti grani hanno principiato a fermentare, e che gli aspettanti siano molto equivoci; in tal caso sarà meglio, che gli amidonieri, fabbrichino il loro amido, a conto dei proprietarii di detti grani.

I grani, che si vogliono macinare, che sono bagnati, bisogna portarli a fermentare subito. Il grano si ferma ad altro [illegible] mafia di acqua marina, bisogna macinarlo, prima di ridurlo in polvere [illegible]

calino, disalarle con nuova acqua dolce, reiterare l'operazione, se abbisogna, e farla finita, prima alla putrescenza, precipitando e in seguito l'amido colla ebullizione dell'acqua.

(3) Non solo l'amido di riso è un cibo salubre, ma ogni altro amido, ancorchè questo estratto possa da sostanze, che assolutamente ritenessero altri principi nocivi alla vita (4) Voigt Vegetabilia noxia existentia per Fermentationem Separationis spiritus chirurgiae [illegible]

Dalle [illegible] ebbero [illegible] Kindermann [illegible] [illegible] non [illegible]

sibo conserveranno sempre il grano per uso di commestibile, ma accresceranno i [illegible] e o de' commestibili più salubri.

L'amido oltre a essere un cibo salubre, egli è buono, mediopettorale ed [illegible] assorbente [illegible] acrimonia; però conviene [illegible] colarina [illegible] ai feriti

La miglior maniera di usarlo, è di ridurlo colla cottura in una poltiglia: le polti condite con [illegible] condita collo zucchero riescono [illegible]

Il migliorato amido [illegible] per medicamento che penetra [illegible] [illegible] [illegible] non tanto

per essere più leggiere, quanto perchè è fatto senza l'aggiunta d'un precipitante, che nell'altre ha qualità, dovendo stare, per una interna, esser fabbricato, senza subire la fermentazione, secondo il metodo sopra descritto.

Per ultimo [illegible], per dar corpo a quella farina di grano, che scarseggiano, partecipano, e di glutine: l'aggiunga alla medesima una proporzionata quantità d'acido solforico [illegible] diluito in molt[illegible], la quale [illegible] una [illegible] pasta [illegible]

(4) In Genova si è fatto, e mostrato un ottimo pane di orzo.

(5) Il tardo, ossia la, ematta unita alla polvere, forma una specie di mattica, che offerta per dolce, è generalmente preferita.

(6) Non soltanto l'addittera la polvere d'acido colla calce, e col gesso, ma colla creta, e coll'argilla. In Genova si usa una polvere in cui non entra un atomo di marmo altro non è, che la bianca argillosa, pura, e pretta terra di Vicenza. Nel blocco di detta Città si è mischiata la medesima colla [illegible] a cui è stato dal [illegible] che ha [illegible] [illegible] per [illegible]

fare delle leggi severe contro tali adulteratori a veri assassini del Pubblico.

(7) La polvere volatile di fari na altro non è, se non arsenico che la farina istessa, però apparisca quieta sul capo, mediante il sudore, ed il calor naturale, subito che tale mentazione acida putrescente, quale, oltre il pizzicore, che fra mezza fa mentare gli umori del capo, ed anche ne produce già provenuti come sopra.

(8) [illegible] per altre [illegible] [illegible] [illegible]

ne, che fosse macinato per ridurlo in farina, a fine di farne dell'amido, deve essere questo macinato estremamente grosso, e grossamente macinato la mola to scaldi poco, perchè il calore [illegible] separa una parte dell'amido dalla farina, e distrugge dal loro, che poi non vengono separabile come abbiamo già fatto osservare in una nota antecedente, benchè sotto un altro aspetto.

(13) Non sapeva allora, che [illegible] il Marquer, avesse [illegible] notificato in appresso, che [illegible] dalla farina era già stata fatta dal Sig. Beccari, credo che [illegible] una Opera di grandi dottrine [illegible] troveranno in Parigi [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] libro, compreso [illegible] [illegible]

mica del d.° Autore, e lo portai meco alla Patria.

(14) Trotter del riso vendono più o meno, secondo più o meno sono privi di materia estrogena. Il riso bianco contiene meno di quello rosso.

(15) Quest'amido era mediocremente bello, perchè era bianco; ma questa bianchezza non oltrepassava quella del riso lavato all'aria a grande freddo nelle acque, ove il riso resta in infusione, [illegible] che non lo faccia fermentare, come vedremo. Inoltre contenéva qualche poco di materia colorante che pareva dovesse tutto alla biancheria, il medesimo praticano i Profumieri che lo comprano.

(16) Per la ragione, che [illegible] [illegible] [illegible]

(17) altrettanto profitevole pero sa-
rebbero simili fabbr. e agli Amido-
meri; poiche nel fabbr. care l'Amido
in fat qui, consiste il solo segno e
maestra Daseritto praticavasi di tut-
ta la Galazia, a cui vanno soggetti
e gli suddetti artisti, e tutti quei
che abitano vicino alle dette fab.
briche.

Primo dunque diabolica pra-
tica di tal metodo sarebbe il
peso, se il Fabbricatore debba ri-
trarre sull'amido, asciugato dal-
la umidità da' suoi simili.

(18) Questa operazione, cioè
prima asciugare l'amido per
poi pesarlo, si fa dal Fabbrica-
tore a bella posta, e per non
aver a ordinare nuove carte

(19) Contro

cioè sette o otto, a mezzo meno dell'
operazione antecedente. Tutta
questa pratica ultroriore e dos-
tosa si allo sperimentatore, perfetta della
pasta mucco-zuccherina, che dal-
la cruca, e di ogni altra materia
eterogenea.

20 Quantunque niun autore
abbia fin ora parlato della accu-
rata fallizzazione dell'amido, come
di ogni altra operazione, questa una cosa
frivola; mentre dar do diviso sen
za legge si vende a terzo di mag-
gio manipolato, e contiene il fo-
mento elaborato dal polvere
ordinaria [illegible] pasta [illegible]
bile, [illegible] amido, apparente
capo [illegible] prodotto, che
[illegible] [illegible] vera
[illegible] [illegible]

non è lo à fatto appunto, perchè
[illegible] autore nella parte

(21) è sicuro, che uno degli
scrittori a me noti, i quali hanno
trattato expressamente della fabbri-
ca [illegible] dell'amido, ha parlato
un precipitatezza, quando ne cen-
furono [illegible] mancanze di esat-
tezza di [illegible] nella [illegible]
nel [illegible] endotermo dei quali, una
parte delle [illegible] relative alla
[illegible] [illegible] [illegible]
dire per incidenza, parlando di
[illegible] [illegible] [illegible] che il
[illegible] [illegible] [illegible] colla solu
zione [illegible] [illegible] [illegible] la
[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]

à cora praticata dagl Amidonieri,
di che il suddetto [illegible] [illegible] [illegible] avvertito, con [illegible] seguenti parole: «
» L'est par la même fermentation
» du grain mouillé dans lequel
» les Amidonniers detruisent la co-
» mugueux de la farine pour en sépa
» rer l'amidon. Pour être plus surs
» de leur destructeur, ils laissent à é
» la fermentation jusqu'à la putridité,
» puis font [illegible] [illegible] [illegible] l'eau, qui a
» [illegible] [illegible], et dont la [illegible] devient
» [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
» l'amidon, qu'ils lavent [illegible] plusieurs
» reprises, [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
» [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

REAL SOCIEDAD ECONÓMICA VALENCIANA DE AMIGOS DEL PAIS 1776

C-38
D. Industria, Comercio y Agric. n.3

Exposicion de la Comision.

C-38
D. Industria, Comercio y Aut. n.3

Exposicion de la Comision.

REAL SOCIEDAD ECONOMICA VALENCIANA DE AMIGOS DEL PAIS 1776

Señores

Esta comision presentó á V.S. en 8 Diciembre último su juicio sobre la memoria de D.n Santiago Brusoni intitulada el Arte del Almidonero. Hoy viene á dar cuenta á la Junta de las experiencias que esta acordó se practicasen por dicho Brusoni bajo el inmediato conocimiento de la misma comision, como se han verificado en efecto.

No será inoportuno recordar á V.S. que los principales objetos del Autor de dicha memoria abstraccion hecha de las personales (que no pueden reputarse de demerito, ni desdoro, teniendo por principio la necesidad una ambicion honesta, ó el amor de la gloria) se reducen á fabricar el Almidon con varias substancias, que sean poco, ó nada necesarias al alimento del hombre, á aumentar por este medio nuestros recursos tanto en la abundancia, como en la escasez, ó escusar del todo, ó disminuir al menos el gran consumo de trigo que se

hace y se ha hecho hasta aora en Almidon; en fin à vacar el Almidon de este grano, ó de las substancias que indican su memoria, ù otra por un método nuevo, al menos para este País, que à las ventajas de extraer de cada substancia todo el Almidon que contenga: desegregar las partes dañinas, en que suele estar embuelto; y de verificar estas operaciones con mucha economía de hombres y de tiempo, runa la excelencia de produzir un Almidon libre del olor fétido que tiene el nuestro, y mas propio por todas circunstancias para la medicina y para el alimento.

Estos son los principales objetos del Autor, objetos verdaderamente grandes, verdaderamente apreciables à toda luz, y que la Comision no ha perdido de vista en la serie de sus esperimentos, ni en sus resultados.

El celebre Roziex dice, "que el Almidon „ existe no solo en la grana y en todos los ve„ getales farináceos, sino en una gran porcion „ de plantas incultas, donde no se sospecha su „ presencia, y que convencido de esta verdad „ Parmentier, y de que el Almidon es la par„ te mas nutritiva de dichos vegetales, en su „ Tratado sobre los medios de prevenir la es„ casez ha presentado dos listas de plantas „ incultas, cuyas semillas, ó raizes contienen

Almidon;

La Comision no ha reconocido estas listas, y aunque cree desde luego, que comprehenderan sin excepcion todas las plantas almidaceas, no por ello quitarà à Brusoni el mexito de haberlas indicado entre otras la Aneguilla; el Yaro, y aun el Arroz, que no conociamos con tal objeto, ni enumera el mismo Roziex entre las plantas, ó frutos que cita.

La Aneguilla abunda en todas partes, donde se coge Trigo sin las preciosas operaciones de escardarle y limpiarle. Crece mucho Yaro en este Reyno; y el Arroz nòto debe abundar donde el enero es abundantisimo.

La Comision acordò desde luego, se practicasen las esperiencias con estas tres substancias, y con Trigo para tener un termino conocido de comparacion; y acordò tambien, que las quatro calidades, ó especies se sacasen por los dos metodos distinguidos en la memoria de Brusoni bajo las denominaciones de fermentacion pútrida (metodo antiguo de este y otros Paises), y fermentacion insensible ácida, metodo que dice ser de su invencion, y del qual en efecto la Comision no ha hallado noticia ni en Roziex, quien à la verdad no es prolixo en esta parte, pero trabajò inmediatamente con dos escollos, de bastante consideracion, el uno, è insuperable el otro.

El Yaro no adquiere su perfeccion, ò pun

to de maduxèr hasta el verano: así lo atestiguaron los labradores, à quienes se señaló la planta, y la arrancaron en comprobacion de su asento.

La Aneguilla, que solo se halla en los Trigos que bajan de Castilla y de Aragon, se pudo haber en el Almodi de esta Ciudad al cabo de algunos dias, pero tan cargada de centeno y otras semillas, que fue preciso renunciar à emplearla por la semi-imposibilidad de separarla.

Se ciñó, pues, la Comision à comprar arina de otros, otro roto, y Trigo tierno, empleando en todo la corta cantidad de quinze reales de vellon y catorce maravedis, como V.S.s lo reconocerán en la cuenta que acompaña bajo el numero 1.º

En ella verán V.S. el corte de los utensilios que se han comprado, y tambien el importe de las dietas satisfechas à dicho Brusoni, ascendiendo todo à 618. rs. 22. mrs.

Hechos estos precisos preparativos, se constituyó Brusoni en primero de Enero en el Lugar nuevo de Emperador, y en dicho dia, y en la Casa de un individuo de esta Comision dio principio à sus operaciones.

Fuera inutil, y sumamente cansada para esta Junta la lectura del prolixo diario, que el citado individuo ha presentado à la Comision, pero la parece indispensable antes de presentar à V.S.s todos los resultados, recordarles, y justificar en algun modo la resistencia de Brusoni en executar dicho esperimento en pequeño. Esta resistencia acredita tanto à este recomendable profesor, como su memoria misma: todo prueba, que sus recelos eran el fruto de sus calculos sobre la estacion del tiempo, y sobre la falta, insuficiencia, è imperfeccion de los utensilios mas bien que efectos de su impericia y desconfianza.

La Comision debe decir à V.S.s toda la verdad. El dia veinte de Enero, vigesimo septimo de las dietas, el grano puesto en fermentacion pútrida desde el dia primero, apenas formaba una tela, y la orina y grano, puesto en fermentacion insensible ácida, solo darán alguna señal de estar à punto de poderse trabajar. Nunca se admiran: El Termometro de Reaumur no subió en todo este tiempo à los cinco grados de calor, y bajó muchas veces à los dos, y alguna otra à tres bajo yelo. Ademas de este inconveniente hubo que superar otros en el agua, que se necesitaba en grande abundancia, y que era preciso pasar por tela, y tamiz, porque à la larga no venia turbia.

Pero la Comision, que no supo, o no pudo prevenir el frio, y que vio mas que discurrido el plazo de las dietas concedidas por la so-

ciedad, y [illegible] se duplicase inversamente
su numero, significo al fabricante la nece
sidad de concluir sus esperimentos, en la inte
ligencia de que no le abonaria dieta alguna
pasados treinta dias, habiendo ya tomado sobre
sí esceder el numero de los veinte señalados
por la Junta. Y he aqui comprometido en un
momento, y con una palabra el esito de un
trabajo de muchos dias.

Faltaba moler el grano puesto en infu
sion, ó fermentacion insensible, separar el sal
vado de este grano, y de la Harina de Arroz, pre
cipitar el Almidon, lavarlo, y ultimamente de
secarlo: Faltaban las mismas operaciones res
pectivamente al grano puesto en fermenta
cion putrida, y la previa de limpiarle, y
purificarle antes de molerle.

En todas estas operaciones de suma
importancia fue quando se echaron de me
nos un Molino, unas Pilas grandes, abundan
cia de agua corriente, y en fin todas las pro
porciones precisas y establecidas en una Fa
brica en grande.

No será difficultoso persuadir á V.S.
que sin otro Pilon que un montero pequ
no, sin otra rueda que una mala de made
ra, que llamamos Mano de Almirez: Sin
mas Pilas que unos Vasos reducidos, cuyo
nombre y figura no hallan lugar en un

escrito: Sin mas fuentes que unos Can
taros traido con trabajo de fuera de Casa:
y sobre todo, que atropelladas todas las ope
raciones por la cortedad del tiempo, no ha
sido posible ni moler bien el grano, ni separar
bien la leche ó masa del salvado, ni precipitar
bien el Almidon, para lo qual no se necesita
mas que tiempo, ni lavarlo bastè. Pasemos ao
ra á su desecacion. Esta ultima operacion, cuyo
exito en enteramente directa de la celeridad con
que se hace, ha tenido contra sí tres obstaculos
mayores y palpables. 1.º, no haberse podido aco
piar todo lo posible el Almidon liquido, aunque
me imagino hacer varios augeros en los vasos
barnizados a varias distancias. 2.º, no haber
logrado cocidas en su punto las vasijas de tierra para poder abonarse oportunamente
el agua que acompañó el Almidon vaciado en
ellos, ni la humedad que le quedaria despues
de filtrada el agua; de suerte que esta opera
cion que el fabricante dice, haber verificado
en Italia en tres, ó quatro horas, ha costado
aqui tres dias enteros. 3.º, la intensidad del
frio, y hielo, que neutralizó, digamos asi,
la accion de la Estufa sobre el Almi
don, comprimiendo, ó condensandole, como se
verifica en todas las cosas que sufren su in
fluxo.

La Comision no hará mérito de la opera
cion que hizo practicada para dar al Almi

don la ultima mano, el ultimo grado de perfeccion, ô de desecacion, que es todo uno. Se necesitaba una estufa, un Horno templado à placer, y sobre todo introducir el Almidon bien lavado y despojado de todas sus partes eterogéneas, y con cierto grado de desecacion, que no solo no tenia en ultimo de Enero, pero que no ha podido adquirir todavia.

A pesar de tantas contrariedades se ha hecho Almidon de arina de Arroz, y de Arroz roto, y se ha hecho por fermentacion pitrida á estilo del Pais hasta cierto punto, y por fermentacion insensible ácida, esto es, al modo Lavoniano. El de trigo no se ha sacado todavia, por no hallarse el grano en el estado necesario de fermentacion, ó bien se han molido unas quatro libras con mucho trabajo para adquirir alguna termina de comparacion, sino en los resultados ultimos, á lo menos en la serie de operaciones previas.

Habido el Almidon, aunque amocibamente imperfecto, discurrio la Comision, que antes de informar á V.S. debia hacerle analisar y experimentar, y acordó, pasar una porcion al Catedratico de Quimica Dn Agustin Alcon para el analisis, otra al Librero Enquadernador Vicente Beneyto para sus usos, otra á una Labandera, y otra á un fabricante de Polvos.

Pero una pequeña porcion de Almidon se perderia bajo de una muela grande. Fue preciso apelar de nuevo al cronometro y á la mano de Almirez. Con este conocimiento y sin perder de vista los inconvenientes citados deben V.S. examinar los Polvos que se han hecho, y se presentan á la Punta, juntamente con otra porcion del Pais. La Lavandera, que lo ha sido una Señora de distincion, presento á la Comision dos Panuelos almidonados con dos adarmes de Almidon cada uno, señalandolos con los numeros 1.º y 2., preparado el primero con Almidon del Pais, y el segundo con el de las experiencias. La Punta pudo graduarlos entrambos, y reconocer despues los numeros.

Por lo que hace á las otras dos experiencias, resultan de los Certificados numeros 2. y 3. de Beneyto, y Alcon. Entrambos Profesores acreditan el Almidon de arroz, al paso que con cuerda crítica anotan sus imperfecciones, y señalan la preferencia al del Pais, ó de trigo. La mayor porcion de resi duo que Alcon halla en el arroz disuelto en agua caliente: la falta de diafanidad y limpieza que indica Beneyto, todo comprueba las observaciones de la Comision, los defectos referidos de las experiencias hechas. Ni es

necesario ministrar, es que todo ha consistido tal ser en lo crudo de la exbacion, en la insuficiencia de los utencilios, en la escasez del agua, y sobre todo en la contedad del tiempo, pues como dice Roziex, "la naturaleza del Almidon es una en todas las plantas, é independiente de su sabor, olor y color, y quando presentasen los Almidones alguna diferiencia deberia atribuirse à las mas, ó menos lavaduras." Ni dichos Profesores denominarian dicho Almidones de axnor, ó de trigo, sino se les hubiera instruido, pues tambien asegura Roziex "la dificultad de percibirse la menor señas del cuerpo, de donde se haya estraido." Los Polvos, que se han hecho del Almidon de axnor acreditan su mayor ligereza que el de trigo, pues el papel que contiene á aquel es de un bulto de un quinto mayor que el que contiene los Polvos de trigo, siendo su peso especifico el mismo, y no obstante las imperfecciones de su lavado, de su desecacion, y de su molienda.

Buisoni dice, y la Comision cree, que el Almidon de axnor nunca tendria la blancheur del de trigo, sin embargo que el de la muestra difiera tan poco, como V.S. lo pueden reconocer. Tampoco es excesiva la diferiencia, aunque existe grande en su disolucion en el agua caliente, como resulta de las dos cascaletas dispuestas para la confederacion de la Junta con dos Almidones de trigo y otro Almidon. En virtud de ahora resulta igual con corta diferencia en los dos Panuelos, y asegura la Señora que ha hecho el esperimento, y que ha conocido el uso de este Almidon de axnor en Estremadura, que para este uso es preferente al de trigo, por quanto deja la Ropa mas suave, y menos espuesta à cortarse, y à amarillarse si se guarda cerrada mucho tiempo.

Ultimamente, aunque la Comision no ha dudado de los asertos de Buisoni en punto à la utilidad del Almidon para alimento, pues sobre lo que dice positivamente Roziex de que "el Almidon es la parte mas nutritiva, y mas salubre de los vegetale farinaceos;" sabe que la arina de axnor, asi la ventaja de haberla purgado de la parte mucosa y azucarada, sirve en todas partes para hacer varios platos de comonda y de lusso; sin embargo ha juzgado presentar á V.S. 5. panes amasados con dos partes de arina de trigo regular y una de arina de axnor partida, cuya mezcla produce á su parecer un panificacion al que se hace con trigo y maiz. Tambien presentaria à la Junta sopadas hechas con arina de axnor, y con almidon puro de axnor partido, si se tratase de una especulacion de regalo, y no de un calculo

de economia politica, que, dígase lo que se quiera, pudiera ser de mayor momento.

No presentara à V.S.S. un calculo exacto del rendimiento de sus esperimento, pues con solo repetir, que los Almidones fabricados no han sido perfectamente depurados, ni desecados, resulta, que su peso seria defectivo. No obstante en las dos esperiencias hechas con el arroz partido se han sacado con corta diferencia los mismos resultados, esto es, de quatro libras de arroz partido setenta y tres onzas de Almidon. Con este dato, bastante aproximado resultaria la cuenta siguiente

8. libras de arroz partido reg.r cuenta 3.v.p.11
5 ½ libr.s prod.te en almidon à 20. m.z 6/24 . . . . 3.„ 11

Y comparando estos resultados con los del trigo, esto es, dando este grano la mitad de su peso en almidon, hallamos el sig.te termino

Un celemin de Trigo, ó 9. lib.s . . . . . 5.v.17.
4 ½ lib.s prod.te en almidon à 10.o m.z 14/24 . . . . . 5.„ 17.

Es decir, que el Almidon de arroz partido, todas cosas iguales, valdria à medio precio del de Trigo.

Pero esta grande economia, que si llegase à verificarse, se deberia en efecto al Sr. Brusoni, de quan corta consideracion debe parecer à la Sociedad, al lado de la sabia, incalculable y verdadera economia, que dicho Profesor propone à este Ylustrado Cuerpo, como Parmentier, y Rozier la han propuesto à su Nacion, à la Sociedad entera.

Ya es poco que economisemos los ochocientos, ó mil cahices de Trigo, que las siete Fabricas, y Gremio de Cerero que tenemos en Valencia consumen anualmente en Almidon, y los muchos miles cahices que se consumian bajo de esta proporcion en toda la Peninsula! Es menester renovar à la par de este grano de primera necesidad para el hombre, el no menos preciso del arroz, aunque de segunda clase! Es menester aumentar nuestros Recursos, y sacar à la plaza nuevas substancias nutritivas, abandando en tanto las que conocemos! Parmentier, Rozier, Brusoni, lo dicen, lo recomiendan, y lo aconsejan.

Citadas las dos listas de plantas incultas almidonosas, publicadas por Parmentier, esclama con dicho sabio el sapientisimo Rozier „¿No se podrian en tiempo de abundancia destinar estas plantas para el consumo del Almidon? ct.o lo menos si no se permitiese otro se ahorraria una gran cantidad de grano, que servirian con mas provecho y utilidad para la subsistencia diaria del hombre y de los animales.„

Brusoni dice y hace mas: Nos propone las mismas ideas filantropico-utiles, y nos enseña generosamente su práctica, conduciendonos por una serie de esperimentos no solo à

la extraccion del Almidon de cada planta, vino á su depuracion absoluta de todos los principios insalubres que las constituyen. El Yaro, verbi gracia, de que abunda esta Provincia, es cautico; vease en la segunda parte de la memoria de Brusoni, como le descubrio esta propiedad, y como la disipó por medio de un precipitante, que establece" deber ser ácido, si la fermentacion se hace pútrida, y alcalino, "si la fermentacion fuese ácida". El Señor Brusoni, cuyos asentos se hicieron ya respetables á la Comision, nos dice, que el Almidon que se extrae de las raices del Yaro, y de la Ame ovilla, es mas ligero, y mas hermoso que el del Trigo: luego ni la virtud de la apariencia que suele ser la mas atractiva, nos faltará para su util despacho.

La Comision, Señores, deduce de la memoria del Sor Brusoni, y de todo lo que ha oido en voz á dicho Profesor, contraidas sus Doctrinas á las de los Fisicos naturalistas ya citados, que deben establecerse dos principios, á saber, 1º, que el Almidon puede estraerse de todos los cuerpos que le contienen. 2º, que el Almidon sacado de varios cuerpos, sanos ó dañino, no participa de las propiedades esenciales de dichos Cuerpos, y es una substancia pura, saludable, y nutritiva.

Sentados estos principios, y teniendo presentes las muchas plantas ricultras que conocemos y que nos harán conocer las listas de Parmentiers con que espresiones recomienda la Comision bastantemente á esta Sociedad el promover el Establecimiento de una Fabrica que reduzca á Almidon, esto es, á substancia util á las artes y alimenticia del hombre todas las plantas almidaceas que se encuentren en esta Provincia, empezando por el Yaro, de que abundamos, y que de este gran exemplo á las demas de la Peninsula para que se aprovechen de las que tubieren, y desde luego de la Ameguilla, que deben tener en abundancia, supuesto que ni escardan, ni limpian sus trigos, y en fin que entre tanto que se animasen progresione á esta Ciudad un Ramo nuevo de Comercio activo con ellas, exportandolas su Almidon del Yaro, y de otras plantas almidaceas, que podremos darlas con una economia enorme de precio sobre el de Trigo.

Con este objeto presenta á V.ss. la Comision el Plano, perfil, y vista de una Fabrica en grande, ideada por el mismo Brusoni, y dibujada por uno de sus individuos. Acompaña al todo un Papel instructivo, que aclara las dudas que el diseño pudiese dejar á los ojos visoños en esta cla-

se de edificio. Le ha parecido prematuro todo presupuesto sobre el corto que pudiera tener el de que se trata, tanto en razon de su guantia, como porque el valor de estas obras es siempre relativo á la localidad, y á otras circunstancias, que es igualmente dificil, y arriesgado presuponer. Pero ya ha dicho á V.S., que no hallaba voces para recomendar bastante á este ilustre Cuerpo la utilidad de dicha fabrica, y de promover su establecimiento.

¿Que dira ahora á V.S. la Comision en favor del Autor de este proyecto? ¿Que propondrá á V.S. capaz para recompensar su notorio merito? Referirá á la Junta sus pretensiones, que él mismo á continuacion de un epilogo interesante sobre las utilidades de su memoria y esperimentos ha remitido á la Comision por medio de uno de sus individuos: las referirá con sencillez, y las recomendará á V.S. con sinceros encomios, proponiendo aquellas variaciones que la parezcan oportunas para no comprometer la sabiduria de este Cuerpo, y para asegurar la utilidad pública, al paso que se rubrie agraciado como merezca su promotor.

El Señor Bruno vide en primer lugar á la Sociedad una fuente de honor que espera su satisfaccion de la memoria y de los esperimentos que la han seguido: segundo, un agradecimiento qualquiera: tercero, una recomendacion para la superioridad, pidiendo á su favor Cartas de conaturalizacion, y un privilegio para poder fabricar su almidon por diez años esclusivamente.

Las dos primeras pretensiones no pueden ser mas justas. La Sociedad ha adquirido con la memoria de Bruno, y por medio de los esperimentos, á que ha debido dar, una luces peregrinas, de que carecia, y hubiera carecido mucho tiempo tal vez; La sede muy propio de su generosidad y justificacion el reconocer esta deuda, y el manifestarla á dicho Señor. No será menos propio de su decoro, y reconocimiento premiarle correspondientemente. La Comision no se permitirá graduar el valor del premio, sin embargo de hallarse autorizada por esta Junta; pero sí graduará su calidad: le parece, que debe ser pecuniario, y capaz de asegurar durante algunos dias la subsistencia escasa de un hombre interesante por su sabiduria, y por la calma y elevacion de espiritu, con que desde el abismo colmo de la adversidad se sublima al alto estudio de la naturaleza

en pos de aquella secreta recondito, á la vista comun, y que van descentrañando en beneficio de la humanidad la Física, la Química, y la Filantropía de algunos hombres privilegiados, que olvidados de sí, y de su propia miseria se dedican á enriquecer á sus semejantes. Tal se presenta el señor Brusoni á la vista de la Comision, y de algunos sabios de esta Ciudad que le han gradiado de adelantado en la Física Química, y Metafísica. Acaba de dar á esta Sociedad ideas exactas, teoricas, y practicas que no tenia sobre una substancia util á las Artes, y alimentacia del hombre, que no habian profundizado hasta esta hora aun las Naciones mas cultas, y antes de haber recibido señal alguna de la munificencia de este Cuerpo se ofrece generosamente y con modesto desprendimiento sobre otra que aunque familiar para otras Naciones, no ocupa inutilmente mucho tiempo hace, y merece ciertamente toda nuestra atencion por la utilidad y economía que reportaria á las Artes, y Fábricas. Habla la comision del Arroyo de Tetrixla, que vanamente se ha intentado alcanzar en este Reyno por unos talentos medios poco exercitados, y poco estudiosos, y que el S.or Brusoni nos presenta como una empresa de facil y seguro exito, siempre que se intentase con conocimiento, y con los medios necesarios.

Este Profesor parece en verdad digno de la mayor proteccion. La Comision cree, que en nada comprometeria este Cuerpo su Dignidad, pidiendo á la Superioridad en favor de Brusoni un privilegio esclusivo por diez años para fabricar Almidon de Yuca, Amegnilla, y otras plantas inutiles, y de poco, ó ningun uso para el sustento del hombre, sujetandole á las reglas mas severas que exijiese cada planta de por sí para la precipitacion y depuracion de su Almidon, y en memoria del Establecimiento de Sores de los diez años de vida el derecho de conaturalizarse en España, fundando entrambas solicitudes en las grandiosas utilidades que quedan referidas, y resultarian en toda la Peninsula de contarse el considerable consumo de trigo que se hace en Almidon, y de sacar este de unas plantas inutiles y desconocidas, proporcionando asi un nuevo sustento saludable á la Sociedad, y abaratando en razon de este aumento el precio de los conocidos hasta ahora.

Este descubrimiento, que lo es para esta Provincia, y para la España toda tal vez

merece toda la aprecio de la sociedad Económica, en el concepto de la Comision. Esta Junta deliberará como siempre lo q.e tubiere por mas conveniente y acertado.

Quedan á su disposicion varias porcioncillas de Almidon y los utensilios que han servido á su fábrica, los mas inutiles para todo otro objeto.

Valencia á 10. de Febrero de 1802.

Pedro Vicente Galabert

El Baron de Andilla

Franco de Paula Ceris

Onorabile Signore

[illegible] imperfette [illegible] al mio disegno, [illegible] sperano [illegible] sia della mia teoria, che della mia descritta pratica [illegible] mediante V.S., alla savietza della medesima il complesso delle utilità, che al Pubblico derivano dalla mia [illegible]

[illegible] stato, in [illegible] venduto il risatto in Salerno [illegible] la mandavano V.S. indicata colla [illegible] ela, che [illegible] altramente colla [illegible] lo mettava per libarsene, [illegible] assicurano che [illegible] sole [illegible] povertà [illegible] il Popolo, [illegible] ramente [illegible] si nutrivano di questa [illegible] sola [illegible] za. Ma che da qui avanti, liberato il risatto dalle [illegible] la sua lorda corteccia nel modo da me [illegible] insegnato, e ridotto in farina, anche fatta astrazione dall'amido, tutto il Popolo potrà nutrirsene, senza incomodo, e senza nausea, come si nutre della farina di riso, facendone ad imitazione di alcuni Paesi della Lombardia Austriaca, e del Piemonte, pane, focaccie, polta, bianco mangiare, o mischiandolo con altri commestibili, secondo il vario gusto delle persone, vantaggi tutti incalcolabili, relativamente alla grandissima quantità di risatto, che l'arte produce in questo Regno.

2º che io ha ridotto detta sostanza in un amido di-
cui il Popolo potrà, a differenza degli altri amidi, ci-
ugualmente
barsene, come d'un cibo dei più salubri, giudizio
di tutti i Fisici; e ciò si nel primo modo, che in
questo, senza privare la bestia, a cui prima era
quasi totalmente destinato, della loro porzione
3º Che ho insegnato a fare l'amido di aro,
di cui abbonda il terreno di Valenza, che è più
bello di quel di grano, e di cui il Popolo potrà
ugualmente cibarsene, come di ogni altro
amido possibile, ancorchè, come è noto nella
Repubblica Letteraria, estratto fosse da sos-
tanze, che appiena a lui conosciute dei pri-
cipii nocivi alla vita.

4º Che ho indicato si in generale, che in
particolare tutte le sostanze amidacee, e fr
questa le migliori, di cui non si fa niuno, o
quasi niun uso.

5. Che co' mezzi da me indicati, non solo con-
servo tutto, o quasi tutto il grano per commer-
tibile, ma accresco il numero de' commestibili
più salubri, senza privare le arti dell'amido
di cui abbisognano.

6º Che il mio nuovo metodo per fabbricar
ogni sorta di amido, non solo riforma le fab-
briche di Valenza, ma è imparreggiabile si
nell'Economia, che nella perfezione del pr
dotto, e del lavoro.

7. Che la mia Memoria, oltre d'esser originale,
ed inedita, è piena di osservazioni, di annotazio-
ni e di novità, si Fisico-Chimiche, che Medico-Eco-
nomiche ec. utilissime a giudizio di tutti, Fi-
sici, Chimici, Medici, ed Economi: originalità
osservazioni, e novità, ogn'una delle quali ame
sorta grandi fatiche di spirito, e grandi spese

I libri stampati di tutte le Accademie, e So-
cietà dell'Europa, sono pieni di premi non
indifferenti accordati a cose isolate, e frivole
in confronto della molta, e tutte considerabili,
che contiene la mia Memoria, e di cui ne
rimetto il giudizio alla Regale Società. Si
legge per esempio nell'Enciclopedia Francese
per non citare altri, che un certo Sig.r Vaudreville ottenne un
lungo gius privativo, per aver introdotta in
Francia la coguizione di fabbricare il solo
amido di aro.

8. Avendo io saputo, che si desiderava in-
trodurre in Valenza la vera economica fab-
bricazione dell'olio di vitriolo del commercio,
ed avendo, a tal uopo, per ordine di D.n ....
la Croix, una camera di piombo esistente in
questa Città, e trovatala dannosa, non che disu-
tile, mi feci un dovere di far eseguire a mie
spese, malgrado la mia dolorosa situazione, il dis-
segno della vera camera, che, a tal uopo, richiede-

si, unito al vero, ed unico più economico metodo, per ottenére detto olio con sicurezza, e colla massima ~~economia~~ facilità.

9. Che io mi sono posto nelle braccia della Regàle Società, con piena confidenza, e con vera Dea certa semplicità di cuòre, e colla più rétta intenzione, come dalla mia condotta vedrà spre regolare uniforme, e conseguente dalle cose già ièri si rileva.

Ciò premesso, io prego in primo luòco, mediante V.S., la Regàle Società, a darmi, per segno di suo aggradimento, una lettera decorata del suo suggello, in cui mi testifichi alla faccia la verità di tutte le suddette cose da me esposte, unita ad un roggio qualunque di sua generosità; in secondo luòco la prego di procurarmi quelle ricompenze, cioè la Protezione Regàle, la Naturalizzazione Spagnuola, con privativo per anni 10. di potere fabbricare il mio amido nella Spagna, e quelli onòri, che la M.S.C. suole compartire alle persone, che promuovono i pubblici vantaggi.

Sicuro, che le Regàli letterarie Società dello Spagna, sono per lo meno generòse verchi procuro i pubblici vantaggi, quanto generòse esser possano consimili Società di altre Nazioni ugualmente civilizzate, e per conseguenza sicuro essendo di non rimanére deluso, nella più grande, e vigilante attenzione della Regàle, e Sociàli determinazioni a mio riguardo, prego Dio, che lungamente prosperi la Regàle Società, e V.S., a cui faccio umile riverenza.

Valenza 2. Febbràro 1801.

Di V.S.

Um. Div. Obb. Servo
Diacomo Brusoni

1801

Al Sigr
Dn Pietro Palabert

Suo Casa

La R. Sociedad de Amigos del Pais de esta Ciudad recibió con el debido aprecio la memoria que V. se sirvió dirigirla en 1º de Diciembre ultimo sobre el Arte del Almidonero, y con fecha a su estatuto nombró una comission para que la examinase y informase sobre su mérito. Cuio graduado este por la comision en terminos de inspirar a la Sociedad del deseo de ver reducidas a la practica las nuevas teorias propuestas por V. para fabricar el Almidon, no solo de Trigo, a cuio grano se debe el que se usa en esta Pais, pero tambien de la Pependicia del Arroz, y de la Arroz partido, de la anequilla, del Maiz, y de otras plantas exoticas enumeradas por V. y por la Celebres fisicos naturalistas Rosier y Parmentier, enteramente desconocidas en España con la propiedad de Almidaceas, se dicen sea esta propiedad connatural a todas las sustancias farinaceas.

Acordó en consequencia que la misma Comission dispusiese y previniese que se hiciese un experimento en pequeño dirigido por V. señalase a V. la dicha Correspondiente, y le facilitase las materias primeras, los Utensilios mas precisos, y todos los auxilios posibles acosta de la Sociedad.

Aunque estos experimentos no ayan dado un perfecto resultado, y se hayan verificado solo con el Arroz partido (Pependicia) como la Comission haya informado a la Sociedad sobre la carencia de la Anequilla en las Alhondigas de esta Ciudad, y que las Vaynas del Maiz tan abundante en su huerta no adquiere estado hasta el rezano: Cerciorada por el mismo conducto que no han sido esenciales de la practica de V. sino accidentales de la crudeza del tiempo y de la insuficiencia de los utensilios, los defectos de diafanidad,

y Reconsistencia que se han notado en el Almidon de Arroz par-
tido: Asegurada en fin de que dho. Almidon es mas ligero que el
de Trigo, y valdria à la mitad de su precio; no duda ya la Socie-
dad apreciar correspondientemente esta especulacion de V. y cre-
er tambien à la posibilidad y combeniencia de Substituir el
Arroz partido al Trigo para fabricar Almidon, y el Taro, la Acne-
quilla y otras plantas exoticas al Trigo, y al Arroz, reservando
asi estas dos preciosas especies de grano para el solo sustento del
hombre, y facilitandole nuevos recursos de alimento, sin perjuicio de
las Artes, reduciendo à pasto nutritivo y saludable muchos vegetales
desconocidos, despreciables, y hasta ahora de ninguna utilidad.

Asi me encargo la Sociedad de manifestarselo à V.
en su nombre para su Satisfaccion, y en prueba de la que la ha cau-
sado, y de la aprecio singular que hace del merito de V. y de la buena vo-
luntad con que la ha franqueado V. sus luces Tecnicas y practicas,
añade à esta Carta gratulatoria una pequeña expresion pecuniaria,
y las dos Cartas de Recomendacion que V. la ha pedido para el Exc.mo
Sr. Minis. de Hacienda, y para el Exc.mo e Ilt.mo S. Corregidor de esta
Ciudad su Presidente.

Tambien recomendara la Solicitud de V. por un privilegio
exclusivo de diez años para fabricar Almidon de Taro, de Acnequilla, y de
otras plantas farinaceas, si no se lo estubiesen expresamente sus esta-
tutos: pues reconoce que este es uno de aquellos casos peregrinos en que
un privilegio exclusivo, lexos de ser funesto, no podria menos de ser uti-
lisimo à la humanidad, à la Economia politica, y à las artes.

Entre tanto, Deseosa de propagar el conocimiento de estos
vegetales, y la media de Utilizarlos como V. la provone, me ha encar-
gado tambien de preguntar à V. si en el caso de acordar la impresion
de la memoria de V. ò un extracto de ella, Deseara V. corregirla, ò ilus-
trarla con alguna noticia ò apendice digno de la atencion del Publico,
y de la gloria de V.

Dios guarde a V.

muchos años Valencia y Febrero 25. de 1802.

S.r D.n Jaime Bruseni.

Fco Orrson

Exc.mo i Ytt.mo S.or

La R.l Sociedad de Amigos del Pais de esta Ciudad, que V.E. preside y vivifica, impetra la beneficencia, proteccion, e ilustracion de V.E. en favor de D. Santiago Brisoni de nacion Ytaliano, que se ha echo acreedor ala recomendacion de este cuerpo, y acaba de merecerale un premio, y entre otras distinciones, una Carta gratulatoria, Esta de Suplica para V.E. Ylla., y otra credencial y de encomio para el S.or Ministro de Hacienda.

El expresado Estrangero, apreciable por lo conocimiento que reune de fisica, Quimica, y metafisica ha presentado à esta Sociedad una memoria sobre el Arte del Almidonero, y el Plan de una fabrica para perfeccionar dha. Arte que, solo de algun tiempo à esta parte, parece haver llamado la atencion de los sabios fisicos naturalistas.

En lo solo especie novedad sus Planes y sus methodos practicos para mejorar la Fabrica de Almidon de Trigo, unica grano que usamos para proporcionarnos esta substancia, pero propone extraerla de los Segredos del Arroz, y Arroz partido de la Chocolilla, del Faro y de otras plantas exoticas que enumera, por cuyo medio se excusaria el considerable consumo de Trigo que hacemos en Almidon.

La Sociedad se ha cerciorado por el informe de

una comision nombrada al intento de extractar la memoria, de graduar su mérito, y de prevenir algun experimento en pequeño á costa de Su cortisimo caudal, que la fabrica propuesta por Brusoni, seria un establecimiento no solo deportible, facil execucion, pero digno tambien de este cuerpo, y de todo gobierno sabio é ilustrado.

En efecto S. Exmo. é Yltmo. se trata de substituir alg dependencia del cáñamo al Trigo para fabricar el timidon; y el Faro de que abunda este Reyno, la Esparraguilla que acompaña toda labranza, y otras plantas exoticas que la naturaleza prodiga en todas partes bajo ciertas reglas de Sanidad, al Trigo, y al otro se trata de conservar por esta sabia substitucion estas dg preciosisima especies de granar como parece justo al solo sustento del hombre, y de aumentar la Fecundidad que tiene para su alimento, y para el servicio de las Artes, Fabricando á el timidon esto es á pasto nutritivo y saludable vng vegetales incultg y desconocidg hasta aora para tan utiles Calidadg de tinte.

Esta Ciudad que consume al pie de 300. Cahices de Trigo diariamente sacrifica tres Dias de consumo ala fabrica de timidon é 900. Cahices anuales poco mas ó menos ¿Quantos Centillares de Cahices se sacrificaran en ofensa dela economia, y dela Salazon en el resto de este Reyno, y dela Peninsula de España? Este solo Dato tan cabaz de llamar toda la atencion del gobierno, parece ala Sociedad digna de ocupar algun breve rato la de V.E. Yltma, y con este concepto acordó elevar el proyecto de Brusoni ala noticia de V.E. Yltma. y recomendar asus bondades á este apreciable Estrangero para si estimase V.E. Yltma. conveniente acreditarle con la Superioridad.

Y vea V.E. Yltma. perdida para esta Zelosa Sociedad, por su falta de dotacion y de fondos, una ocasion perequina de distinguirse entre todas las del Reyno, dando la mano á un establecimiento de incalculable trascendencia, y utilidad.

Nro. Señor guarde la importante

Vida de V.E. muchos años. Valencia 25. de Febrero de 1802.

El Excelentisimo Señor

El Marques de Valera, Vice Director,

Mariano Canet y Lonoás

Manuel de Velasco

Secretario

Exmo. Yltmo. Sr. Arzobispo de Valencia.

Vicente Benedito natural de esta Ciudad y avecindado en ella con oficio de enquadernador de libros.

Certifico q.e haviendo experimentado y examinado las qualidades del Almidon hecho con axxos partido hallo q.e por lo que xerpeta á los usos en q.e yo devo emplearle es inferior al Almidon comun ó de trigo llevandole este mucha ventaja en la viscosidad, diafanidad, y limpieza circunstanciar q.e necesariamente se requieren para la enquadernacion y por tanto juzgo q.e deve ser preferida siempre esta parte á el de trigo sin embargo de q.e el de axxos no carece de la parte viscosa q.e puede hacerle util á otros usos. Este es mi parecer y lo firmo en Valencia á 5 de Febrero de 1802.

Vicente Benedito

El Plano, perfil, y Vista que la comision tiene el honór de presentar ala Real Sociedad solo deve servir para dar una idea de la Disposicion y orden conque el señor Brusmé establece su Fabrica de Almidon.

En el N.º 1 señala una Base de Poyo circular elevado Tres palmos del plamento, sobre el qual está formado el Recipiente N.º 2 en el qual por medio de la cañeta N.º 3. se mueve el grano mezclado con la correspondiente porcion de agua. La elevacion de dicha Base juntamente con la que se le da al suelo ó fondo del referido Recipiente, segun se manifiesta en el perfil, solo sirve para facilitar que salga hasta la ultima gota del Liquido, que resulta, por las llaves N.º 4..4... y que por medio de la canal de oja de lata N.º 5. se comunique con un suficiente desnivel á la Pila ó Recipiente primero N.º 6. en el qual se separa por el Famiz el insinuado Liquido y de aqui va á parar á las Pilas N.º 7..7..7... en donde se va precipitando, ó separando el Almidon; lo qual verificado se extrae el agua por uno delos agueros N.º 8. de hacia ó por el que sobre salga mas inmediatamente ala superficie del Almidon depositado. Entendido el objeto de dhos. agueros, su Numero sera arbitrario pero nunca

menor del que se necesite para conseguir el fin.

La referida Base, ó Poyo circular señalada tambien en su Plano con el Nº 1º tiene otros tres palmos de ancho por ella debe girar el hombre, ó Caballeria que dé movimiento a la muela, cuya magnitud deberá proporcionarse á la fuerza quela mueba. La Pila ó Recipiente Nº 3. que solo ha de servir para el Ramio puede tener unos quatro palmos en quadro, y las demas Pilas tendrán tres palmos de ancho, de tres á quatro de profundidad, y seis de largo, advirtiendo que estas dimensiones solo son Relativas á la comodidad, y no á la esencia dela Fabrica. Puede asi mismo darse la indicada longitud, latitud, y profundidad á las Pilas en las que ha de fermentar el grano. Estas en la parte superior de la division que las separa tienen una abertura de medio palmo para dar communicacion á la agua, y se advierte que cada una de estas tiene tambien sus agujeros para extraerlas separadamente el agua quando lo exijan las operaciones de dha. Fabrica, cuya agua como la de las Pilas Nº 4....4... vá á parar al sumidero ó Conducto Nº 11... que como se manifiesta las circunye toda.

La Pila ó Deposito de Agua Nº 6... será de doble altura que las demas para proporcionar que el Operario parando desde el Poyo por la Tabla A. tome el agua que necesita para la muela. Por la Llave Nº 7. se suministra el agua á la Pila de fermentacion, por la del Nº 8. se llena la Pila Nº 3. dela qual se toma para lavar el grano en la Pila Nº 10. el grano que se ha de ir moliendo.

Esperamos que esta Idea podrá servir para establecer qualquier Fabrica de Almidón contrayendola entonces á la configuracion del Terreno determinado que á ella se destine, y reduciendo ó aumentando el numero de Pilas y demas con respecto á la magnitud del Edificio y de la Empresa.

Valencia á 10 de Feb.º de 1802.

nº 3.

Señores

He analyzado con el mayor cuidado el almidon de arroz y el de trigo, y aunque como á fecula, son analogos se diferencian mucho en sus qualidades.

El de arroz mezclado con agua, y llevado al punto de coccion, que le corresponde resulta un engrudo de poca consistencia esto es, que sus mismas moleculas tienen poca cohesion, puesto al calor, y volatizados sus principios volatiles, dexa mas de doble residuo, ó principio fixo, que el de trigo.

De su peso especifico ya sea sin pulverizar, ya sea pulverizado, no puedo asegurarme, porque cada porcion puede variar, ya por el caso en que se haya secado, ya segun la humedad que le puede quedar, y si es pulverizado, segun la atenuacion de sus moleculas.

De dichas qualidades deduzco, que para el uso medico, ni para las artes, ni para el uso de la lavandera, se puede de ningun modo comparar con el almidon de trigo.

Lo mas considerable es, que para un mismo trabajo se necesita una quarta parte mas, que del trigo; á excepcion del que se ha de consumir para peinar, que en este caso se aproxima bastante á igualdad de diferencia del uno al otro.

Sin embargo para todo lo dicho puede ser un poco con menos actividad que el de trigo.

Juzgo á Vmd. de Valencia y Febrero 2 de 1802

B. L. M. de V.

Aquilino Alcon

Dn Francisco Peyron Socio de Mexito de la Real Sociedad Bascongada, Individuo de la Sociedad Filosofica Americana de Filadelfia y Numerario y Secretario Perpetuo de la R.l Sociedad Economica de Valencia y su Reyno.

Certifico: Que en la Junta Ordinaria celebrada por dicha R.l Sociedad el dia de los Corrientes se acordó la expedicion á Dn Jaume Creus y de la Carta del tenor siguiente, la que se fué entregada = La R.l Sociedad de Amigos del Pais de esta Ciudad recibió con el debido aprecio la memoria que V. se sirvió dirigirla en 1.o de Diciembre ultimo sobre el arte del Almidonero, y conforme á sus estatutos nombró una Comision para que la extractase é informase sobre su merito. Fué cumplido este por la Comision enteramente de satisfacer á la Sociedad del deseo de ver reducidas á la practica las nuevas Teorias propuestas por V. para fabricar el Almidon, no solo de Trigo, á cuyo efecto se debe elegir en estos Paises, pero tambien de los Sobrantes de Arroz, ó del Arroz partido, de la Anequilla, del Taro y de otras plantas exóticas enumeradas por V. y por los celebres Fisicos naturalistas Flocien, y Parmentier, enteramente desconocidas en España con la propiedad de Almidonosas, si bien con esta propiedad connatural á todas las Substancias farinaceas = Acordó en consequencia que la misma Comision dispusiese y presenciase unos experimentos en pequeño dirigidos por V. señalase á V. la Lista correspondiente, y le facilitase las

materias primeras, los utensilios mas precisos y todos los auxilios posibles á costa de la Sociedad = Aunque estos experimentos no hayan dado un perfecto resultado, y se hayan verificado solo con el Arroz partido (desperdicios) como la Comision haya informado á la Sociedad sobre la carencia de la Arequilla en las Almondigas de esta Ciudad, y que las Voltes del Valle han abundante en su huerta no adquieren estado hasta el verano: cerciorada por el mismo conducto que no han sido esenciales de la practica de V. sino accidentales de la crudeza del tiempo, y de la insuficiencia de los utensilios, los deberán de dia fanidad, y de consistencia que se han notado en el Almidon de Arroz partido: asegurada en fin de que dicho Almidon es mas blanco que el de trigo y saldria á la mitad de su precio; no duda ya Sociedad apreciar correspondientemente esta especulacion de V. y creer tambien á la posibilidad y conveniencia de substituir el Arroz partido al trigo para fabricar Almidon y el Arroz, la Arequilla y otras plantas esoticas al trigo y al Arroz, reservando asi estos dos preciosos especies de granos para el solo sustento del hombre y facilitandole nuevos recursos de alimento, sin perjuicio de los antes, reduciendo á pocos nutritivos y saludables muchos vegetales desconocidos, despreciables y hasta ahora de ninguna utilidad. = Asi me encargó la Sociedad de manifestarselo á V. en su nombre para su satisfaccion y en prueba de la que la ha cabido y del aprecio singular que hace del merito de V. y de la buena asuntos

conque la ha franqueado V. sus luces teoricas y practicas, añade á esta carta gratulatoria una pequeña expresion pecuniaria y las dos cartas de recomendacion que V. la ha pedido para el Excmo Sor Ministro de Hacienda, y para el Excmo é Yltmo Sor Arzobispo de esta Ciudad su Presidente. = Tambien recomendara la solicitud de V. por un privilegio exclusivo de diez años para fabricar Almidon de Arroz, Arequilla y otras plantas farinaceas, sino se lo estorbasen expresamente sus estatutos; pues reconoce que este es uno de aquellos casos peculiares en que un privilegio exclusivo, lejos de ser funesto, no solo no es menos de ser utilisimo á la humanidad, á la economia politica y á las artes. = Entre tanto desea propagar el conocimiento de dichos vegetales y los medios de utilizarlos como V. la propone, me ha encargado tambien de preguntar á V. si en la memoria de V. ó un extracto de ella, desearia V. corregirla, ó ilustrarla con alguna noticia ó apendice digno de la atencion del Publico y de la alteza de V. = Dios guarde á V. muchos años Valencia y Febrero 25. de 1802. = Fran.co Peyrolon. = Sor D.n Cayetano Rosell y.

Onorabile Signore

Umilmente, e caldissimamente prego la sua bontà, e la sua giustizia a fare presente le seguenti cose alla Regale Società da mia parte.

1. Che appena terminate le mie prove, V.S. mi ha dovuto amorevolmente privato del mezzo Duce giornale, che la Regale Società mi passava, sapendo la medesima che io non potevo più esistere senza di esso, e che queste prove sono terminate il giorno penultimo del mese scorso di Gennaro del corrente Anno.

2. Che il giorno 30 marzo di prossimo passato stava in aspettativa della lunga che desiderava a mio riguardo, ma con dimarro di dolore nelle mie speranze.

3. Che circa la metà del prossimo passato mese di Novembre bene o mal fondatamente, volli tutte le mie speranze nella persona Dodici del fut. Decembre, ma che parimente Febbro, non ho lasciato, e non lascio di sperare in essa sino al momento presente.

4°. Che sino d'allora m'indussi a partecipargli tutte le povere mie cognizioni sì assolute, che relative all'arte dell'amidonièra, ed alla fabbricazione dell'olio di vitriòle del commercio, ben persuaso io, che la medesima non si sarebbe lasciata guadagnare di certo da uno straniero infelice, povero, e desolato.

5°. Che il non decidersi definitivamente in questo giorno a mio riguardo, attesa la mia urgenza alla medesima cognita, avrebbe questo per me il più severo fra cui figlio, di aver meritato il quale non me sarò mai persuaso.

6°. Che la sua decisione definitiva a mio riguardo è la bussola de' miei affari presenti: Decisione definitiva che alla non facendo, mi apporterebbe da mali sentimi, ed irrimediabili.

7. Che io sarà contento di tutto ciò, che la Regia Società farà per me, purchè definitivamente senza più ritardare, definitivamente decida delle povere cose mie, non ignorando la massima il detto dell'eloquente Pentile: Bis dat qui cito dat.

Illustrissimo Signore

Dopo un pessimo viaggio di 15. giorni, sono pervenuto in Valenza, volevo dire in Madrid estremamente strapazzato, e senza soldi. Sto ora qui attendendo la sua risposta circondato da un mare di angustia. Io non so cosa Dio avrà disposto di me; ma quel che è certo si è che la speranza confina colla disperazione. Eccito io, o no! Più eterno! Oh impossibile che una rispettabilissima società pervenuta, che un membro abbia dell'altrui buono, e degno a fare di perfettamente ruinare una famiglia. Sia ciò che si voglia, io sono risoluto di attendere la sua risposta, e voglio sperare che sarà consolante. Se sarà [illegible] spero, spero su [illegible] ipotesi [illegible] camminerò [illegible] a [illegible] morire in un altro terreno, mentre nella mia [illegible] non [illegible] la morte. Io mi lodo di tutti, una non posso [illegible] d'uno [illegible] a mano salva, [illegible] i cui trattamenti [illegible] Dio [illegible] mio. Dio [illegible] V.S., a cui [illegible]

Il la prego d'inviarla la sua risposta al
Dⁿ Antonio Rastini Scultore di marmo nella
Reale Accademia di S.ᵗ Fernando, ovvero
la figura di gesso, per consignarsi a Lei stesso
primo Bruschini

Madrid 25. Marzo [redacted]

E con ciò prego Dio, che sparga le sue più co-
piose e perpetue benedizioni sopra la Regale
Società, e V. S., a cui, ho ancora l'onore di pro-
testarmi confermare.

Valenza 10. Febraro 1802.

Suo Servo Div. Obb., ed Oss.
Giacomo Bruschini

REAL SOCIEDAD ECONOMICA VALENCIANA DE AMIGOS DEL PAIS 1776