

N.º 9. C.

Disposicion nueva de una Olla ó alambique de aguardiente, según se manifiesta en el modelo que acompaña a este papel. Años. 1802

C-38

D. Industria,
Comercio y
Artes, n.º 2

La Olla tendrá el fondo chato. Su diámetro inferior será de 47 pulgadas y el superior de 49, siendo esto algo maior que aquel, para que en todo tiempo se pueda sacar la Olla sin extraer el fogon, ya sea para componerla ya sea para limpiar los conductos del fuego.

Puesta la lena sobre las gradillas saldrá la llama por el conducto que está en frente de la boca del fogon; dará dos bueltas por debajo del fondo de la caldera; luego buirá y dará una buelta al redor de ella en espiral; se introducirá luego por el tubo que atraviesa la caldera; y luego dando media buelta a la parte superior de la caldera saldrá por la chimenea.

La chimenea deberá ser bien alta lo necesario para que cupiere bien la llama; esto lo manifestará la experiencia, siendo fácil alargar el canon todo lo que

le quiera; pero por descontado me parece
que podría tener diez varas de alto. Haverá
en ella un agujero, con el qual, y el que
se halla en la puerta del cenicero se tem-
plará la ventilacion y el andar del fuego todo
lo que se quiera. En la boca del fogón
conviene poner una plancha de hierro de
apita y pon con la que se tapará arien-
do solamente para introducir la lena,
pero tendrá un agujero en medio para ver
en que estado se halla el fuego; si se
necesita añadir combustible, moderar o
aumentar la ventilacion.

Con esta disposicion estarian pro-
ximamente hechas. Se las llama todas
las partes el fruido, y parece muy el
caso el tubo que lo atraviesa por medio.
Por mi parte puedo decir que he hecho ha-
cer una cubera para la comida de 250
Presidarios que estan bajo mi mando con
la disposicion de ella y el fogon que ma-
nifesto (exceptuado el tubo), y que con tres
arroyos de lena al dia se hacen tres

comidas en que antes se empleaban diez ar-
royos.

Si se quisiera emplear esta olla para re-
frinar y florar me parece que sería me-
jor suprimir el tubo; porque como con
aquellos queda la olla casi en liquido, que
daría este en seco y muy caliente; y car-
gando la olla nuevamente con agua-
diente estaría expuesta a incendiarse.

Se podría aguar muy el disurso ha-
ciendo que la chimenea atravesase antes
de entrar en la direccion vertical otra olla
cubera o bota llena de vino (mediante
un tubo de cobre); con lo qual este adqui-
rirá ya algun grado de calor, y quando
se estiere en el alambique no necesitará
tanto fuego para llegar a la ebullicion.

Sea buena prueba en todas ocasio-
nes de que el calor se emplea utilmente
y no se extravía por donde es inutil,
es que se pueda poner la mano encima
de la plancha de la boca del fogon; que
a buen seguro que se podria practicar

En el día.

Celebraré que este corto trabajo que
se reme en un toca pero claro modelo, se
la Sociedad de amigos del País de Valen-
cia produzca alguna utilidad que reu-
te en beneficio público.

Tarragona 20 de Abril de 1802

Juan Smith

Nota: Para colocar esta olla no se alterara la altura
del Chapiteau o sombrero, pues se mantendrá a la
misma que esta en el día para no variar la ell
comensador; y no habrá mayor diferencia que practicar
una faja para la profundidad del cenicero que por
el frente de él deberá tener quatro varas de ancho,
y buena comunicacion con el aire libre de la adie

En el día.

Celebraré que este corto trabajo que
se hace en un tarca pero claro modelo, a
la Sociedad de amigos del País de Valen-
cia produzca alguna utilidad que resulte
en beneficio público.

Tarragona 20 de Abril de 1802

Joan Simó

Nota: Para colocar esta olla no se alterará la altura
del Chapiteau ni sombrero, pues se mantendrá a la
misma que está en el día para no variar la del
comensador; y no habrá mayor diferencia que practicar
una faja para la profundidad del cenicero que por
el frente de él deberá tener quatro varas de ancho,
y buena comunicacion con el aire libre de la calle

1802

C-38

Sobre los ensayos de
el miron

II - Industria, Comercio y

Arts. - n. 3