

Num. 595.

2

De D.^o Josef Benaventura Vazle.

Plano, y Explicación, que demuestra el mecanismo
del Aparato, y Elaboración de dicho Vuelo Intente, de Introducción
de Sacar el **Asucar**, **Carra**, y con sus Desperdicios y Melancas
la del **Alquari**, **Caña Rom**, y el **Quadrante Carra chús**

Presentado el Día 17 de Julio de 1785 a la una
y media.





Señor

El mecanismo de clarificar el azúcar y refinarlo, consiste en coger el azúcar bruto ó no refinado y descolorirlo clarificándolo y filtrándolo en un paño para que las partículas pesadas que la clarificación no ha podido sacar con las espumas se separen con el filtro y quede el sirop purificado y descolorido y luego por medio de la tierra purpante, para el azúcar purpante y que quede blanqueado.

Por esto por la Sala 1.^a del plano nos representa una pieza donde están colocadas las cubetas, 1.^a la de clarificación, 2.^a la de cocer el sirop y ponerlo de punto, y la 3.^a es para aprovechar lo que las espumas cargan de sirop, y por mejor decir para lavar las espumas.

En esta pieza ó sala se representa la bomba peneumatica, hasta ahora no usada en estos reinos de S. M. aun que si en Francia y otros países es=

trangeros.

La caja de deposito que está en lo alto señalada con la letra **A.** se llena de Sirop claro y por el cañon **B.** baja a la Caldera segunda de cocer. Esta caja se llena con la bomba ^{de} pneumatica, que hace parte de la maquina y así llena, está pronta para cuando quieran llenar la Caldera de cocer. Subiendo el Sirop desde bajo un aljibe donde la bomba está colocada.

Esto se facilita porque esta caja se halla guarnecida con un tapajo ó vaso que por si solo se cierra, y queriendo que baje el Sirop del deposito, se levanta con la palanca y suelta el líquido, y de esta suerte se ahorran brazos.

Tambien es de notar el mecanismo de la Caldera de cocer que está engranchada con dos cadenas por detras y por medio de la palanca con el molinete **C.** se tadea la Caldera y echa el Sirop coído por un pico, y pasa a la Sala inmediata que es la 2.^a que se representa en el plano.

En esta 2.^a Sala es donde se enfría, y



y así que está algún tanto refrescado es cuando se
llenan las formas que son unos conos como se
manifiestan en **D.** que los unos son muy grandes
y otros mas pequeños. Estos conos se llenan de
sirop y hasta que se mojan bien no se destapa la
punta que está abajo y van purgando las melazas
que se llaman de purpa, y son las que sirven p^a
extraer los apuradientes que mas adelante haré
de manifesto.

Luego que están purgados estos panes que hay
dentro los moldes; se pasan á otra Sala donde se
les pone la tierra purgante y se van refinando
de este modo los azucares, como se ve en la Sala 3^a.

Cuando ha estado este azucar bastante tiem-
po con la tierra, se reconoce si está bien blanco
y por esto se sacan uno ó dos panes de las formas
y estando bueno, entonces se pasa en la estufa á
secar el azucar, que es en la 4^a Sala.

En esta Sala hay un cuarto que tiene construido un horno que su bóveda ó cielo está cerrado con un cubero de figura esférica igual á un semicírculo, este cuarto está como lo representa el plano en la 4.^a Sala de su derecha **E.**; este cuarto ó pieza está dividido de alto á bajo de unos andamios ó distancia donde se ponen á secar los panes de azúcar con el calor del horno que traspasa la cubierta de fierro y dá un calor lento y arreglado con el Termómetro de Reaumur, y cuando los panes han estado algunos días se prueba si están bien secos y tocándolos unos con otros por si están bien sonoros entonces pasan á embobersarse en papel ó á desbobersarse en cajas según su calidad, y envueltos en papel sobre una mesa **F.** Después se guardan arreglados en unos andamios acostados los panes, uno cabeza para dentro y otro para fuera, y queda concluida la operación de refinar azúcar. Sea la calidad baja ó bastarda, ó sea la fina toda queda limpia sin basuras en su interior, como suele suceder en las que salen de mano de los coseche-



roj, puez aquellos solo forman el azucar y lo blanquean; pero no clarifican ni filtran como para el refinado, que se clarifica el azucar y filtra de nuevo en un paño con el mayor cuidado.

Como de esta operacion del refinar azucar se tiene mucho desmerito por salir muchas melasas grasientas que muchas veces serian la cuarta parte, y otras la tercera se necesita aprovechar estas melasas haciendo de ellas aguardiente de Caña, ya sea en estado de Rom o aguardiente Caña simple o anisado este, que siempre es lo mismo. Por esto se presenta el aparato de la 6ª sala o pieza, no como nuevo que si no lo es este lo es el hacer el aguardiente dicho en estos reinos de V. M. (L. D. E.) aun que no en los de ultramar en America, y por esto como no hay un establecimiento en esta peninsula ni islas Baleares para el refinado de azucar y sacar aguardiente Caña, pido a V. M. el M. privilegio de introduccion y no de invencion.

Es claro que una refinación de azúcar no podría subsistir sino supiera aprovechar su dueño los desperdicios en aguardiente y que el azúcar saldría muy caro y nadie lo compraría.

Por esto mi plan es el de plantarme en un punto como Motril ó Malaga ó otro punto de aquella costa donde mejor me convenga para estar cerca de los canaverales que hay en toda aquella costa que media de Motril á Malaga y de esta á Marsella, cuyo territorio es tan precioso dá con abundancia este y otros frutos y comprando el azúcar en bruto á aquellos cosecheros les daré mayor consumo y podría ayudar al fomento de aquellos preciosos terrenos que pueden bien cultivarse dar el abasto de azúcares á todas las provincias y reino de esta península.

Para aprovechar las melasas se pasa á la Seta 5.^a que está representada en el plano una pipay ó botay donde se pone la parte de melasa ó sea azúcar á remojar con levadura que para el



efecto se ha de formar; para su fermentación y ponerlo en estado vinoso y es cuando pasa al aparato o máquina de aguardiente de caña, y sacado este, no está todavía en estado de consumo y se guarda en botas en una bodega el aguardiente por algunos meses hasta que este ya viejo para usarlo y queda explicado el mecanismo del plano que presento a V. M. que es el conjunto de la fábrica que pretendo plantar con el patrocinio de V. M.

Me queda Señor, que manifestar soy el primero en introducir esta industria, y el primero que planto esta fábrica y sino hubiera la poderosa protección de V. M. podría yo quedar arribado, porque á mi ejemplo plantarían otros sujetos en cualesquiera otros puntos de la península e Islas Baleares en el mismo pie desfigurando alguna cosa, ó haciendo lo mismo que yo en el refinar el azúcar y sacar el aguardiente de caña y Ron, podría burlarme del objeto á que dirijo lo esencial que es el refinar azúcar y sacar aguardiente de caña de toda y cualesquiera cosa que proceda de la

Caña dulce.

Porque la fermentación puede hacerse en cualesquier baxija, y a sea en botay, pipas, barriles, tinajas, ó jarraj grandes y aun hasta en surronej de cuero se forman baxijas.

Tambien el aguard^{te} de Caña se saca del azucar y del caldo de la Caña que suele llamarse guarapo, mientras está crudo; por tanto Señor necesito el M^{to} privilegio esclusivo de introducción para la fabricacion de refinar azucar y sacar aguard^{te} de Caña y Ron de todo lo que se deriva de la Caña dulce para existan contienda con algun otro que á mi ejemplo quisiera plantarse.

Con lo especificado queda explicado el mecanismo del aparato que representa el Plano que con seis divisiones presento, en atención á necesitarse las seis piezas para la elevación explicada, pudiendo ser estas á plan terreno ó bien en pisoj al: toj una sobre otra.

Barcelona 14 D^{to} 1826.

José Buenav. Batllí

