

Arquitectos en los fogones: del *theatrum machinarum* a los proyectos ilustrados para una cocina económica

CARMEN ÁBAD-ZARDOYA

Resumen

El primer diseño de cocina económica realizado en España a imitación de los experimentos del conde Von Rumford por el arquitecto Julián Antonio Rodríguez y el grabador Manuel Navarro se analiza en el marco tanto del discurso teórico sobre la innovación de las infraestructuras culinarias de los Teatros de Máquinas y la tratadística arquitectónica del XVIII, como de los ensayos de disciplina social ilustrada impulsados por distintas instituciones asistenciales. El proyecto de Rodríguez aparece como parte de las campañas de política social emprendidas por las Sociedades Patrióticas y amplificadas por la prensa ilustrada. Por último, se intentan desvelar las claves individuales de la gestación de este proyecto a la luz del inventario de la biblioteca del arquitecto y de su actividad como traductor.

Palabras clave

Siglo XVIII, disciplina social, historia de las ideas, arquitectura doméstica, tecnología culinaria, grabado científico, Graf von Rumford, Athanasius Kircher, Caspar Schott.

Abstract

The first Spanish design in the manner of Rumford's experiments of a range was made by the architect Julián Antonio Rodríguez and the engraver Manuel Navarro. It is analyzed in the frame of the discourse on culinary infrastructural innovations found in the 17th century Theatrum Machinorum and in architectural treatises of the 18th century, on one hand, and of the essays of social Enlightened discipline sustained by charitable institutions, on the other hand. Rodríguez's project appears as a part of the social politic campaign promoted by Patriotic Societies and enhanced by the Enlightened press. Finally, the individual key of this project is suggested by the architect's library inventory and his activities as translator.

Key words

18th century, social discipline, history of ideas, domestic architecture, culinary technology, scientific engraving, Benjamin Thompson Count of Rumford, Athanasius Kircher, Caspar Schott.

* * * * *

* Profesora Asociada de Historia del Arte en la Universidad de Zaragoza. Este artículo continúa y desarrolla parte de una ponencia presentada en el Seminario *El hecho cotidiano en la España Moderna*, Madrid, UCM, el 30/03/2011. El trabajo se ha desarrollado en el marco del Proyecto de Investigación HAR 2011-26435-C03-01, con Gloria A. Franco Rubio como investigadora principal, y que lleva por título *El hecho cotidiano en la monarquía española de la Edad Moderna: lo doméstico entre lo privado y lo público. Historia comparada entre el interior y la periferia*, y el Grupo de Investigación Consolidado "Patrimonio Artístico en Aragón" (cofinanciado por el Gobierno de Aragón y el Fondo Social Europeo, Programa Operativo 2007-2013)

En el siglo XVIII se produjo un importante cambio en las cocinas del medio urbano. El hogar lateral elevado terminó por desplazar definitivamente al de suelo. Al principio, se trataba de hogares abiertos en cuya superficie se extendían las brasas y sobre ellas los caballitos de hierro con sus espetones, los cacharros apoyados en trébedes y las parrillas. Más tarde llegarían las estructuras de fábrica con fogariles independientes, dotados cada uno de una entrada de combustible en el frente y de una oquedad en el plano superior donde apoyar la sartén o el puchero, como en el grabado que abre el recetario *La cuynera catalana*. Estos hogares cerrados abrirían el camino a los sucesivos ensayos de cocina económica. Aunque no disponemos de restos materiales suficientes como para precisar los tiempos de esta transformación, hay otras fuentes que dan prueba fehaciente del proceso. Desde principios del siglo XVIII los inventarios *post mortem* venían reflejando un ascenso del número de sartenes que coincidía con la caída progresiva en el número de ollas de gran capacidad, asociadas necesariamente al hogar de suelo y a los *cremallos* que permitían regular su distancia con respecto al fuego.

Modico igne magnum ciborum copiam coquere. Los fogones en la tratadística

Los arquitectos escritores preocupados en demostrar su conocimiento de los órdenes y principios teóricos de la tratadística europea no solían prestar especial atención a las instalaciones culinarias, a excepción de ciertas observaciones en torno a la ubicación sobre el plano de estas dependencias, al número, distribución y orientación de cajas espaciales que las componían (recocinas y antecocinas, masaderías, cocina de guisar) o a la habilitación de albañares y ceniceros. El más prolijo en explicaciones fue, sin duda, Benito Bails.¹

En el *Diccionario de Arquitectura Civil*, su obra póstuma, se terminó fijando una denominación técnica para los hogares laterales elevados, estructuras que poco a poco iban ganando terreno en la práctica, equivalentes al *potager* francés² —definido por vez primera en el diccionario de Furetière— y al *murello* italiano, recomendado en las *Opera* de Bartolomeo Scappi³ como complemento necesario a los grandes hogares de suelo, que

¹ LEÓN TELLO, F. J. y SANZ SANZ, M. V., *Estética y Teoría de la Arquitectura en los tratados españoles del siglo XVIII*, Madrid, C.S.I.C., 1994, pp. 999-1.000. Véase la estupenda síntesis de BLASCO ESQUIVIAS, B., “Comer... la cocina y el comedor en la casa moderna”, en *La casa. Evolución del espacio doméstico en España*, vol. 1, Madrid, El Viso, 2006, pp. 76-124.

² La generalización del *furneau potager* (casi siempre llamado simplemente *potager*) es un fenómeno que se produce en las viviendas parisinas hacia 1750. Los materiales, dimensiones y particular construcción de estos fogones se detalla en la voz *cuisine* de la *Encyclopédie* (vol. IV, p. 539), en una definición deudora de la voz *potager* del Diccionario de Furetière.

³ SCAPPI, B., *Opera*, Gijón, Trea, 2004, cap. II, p. 71.

quedaban reservados a los asadores y ollas de gran capacidad. Para designar las nuevas estructuras de fábrica Bails utilizó las voces *poyo* y *hornilla*. La primera hacía alusión al esquema constructivo, un término genérico que se hacía específico en la instalación de cocina para la que Bails establecía dos posibles usos: o bien se utilizaba para guisar varias preparaciones al mismo tiempo o bien se empleaba como “mesa caliente”, para mantener templados los guisos durante el servicio de mesa.⁴ La segunda función era desempeñada habitualmente por objetos portátiles que la documentación notarial registraba como calentadores de mesa.

Por otro lado, la hornilla ampliaba su significado en el diccionario de Bails, pues anteriormente se entendía por tal una pequeña instalación con funciones de horno o anafre —según la necesidad— practicada en el hueco de una chimenea que no había de ser forzosamente la de cocina. El *Diccionario de Autoridades* lo describía como *un agujero redondo que se hace en las chimeneas, de piedra o de cal, con una parrilla de hierro al fondo y debajo su hueco para echar lumbre, la cual sirve para cocer los pasteles y poner cazuelas con guisados cuando no caben en el hogar*.⁵ En Bails, en cambio, el mismo ingenio pasaba a integrarse en el poyo de cocina y, a consecuencia de ello, la palabra hornilla terminaba designando, por extensión, a la fábrica completa así configurada.⁶

La evolución de los hogares obligaba, en última instancia, a revisar el diseño de las campanas de cocina, que veían reducir su vuelo. En el Setecientos menudearon los intentos para mejorar el tiro y prestaciones de las chimeneas, si bien es verdad que la mayoría de las iniciativas se centraron en las instalaciones de los nuevos espacios a la moda. En gabinetes, salones o dependencias especializadas vinculadas a las nuevas prácticas de sociabilidad no podían faltar las chimeneas a la francesa, una mejora funcional que además ejercía un importante papel en las estrategias de representación, al erigirse en uno de los focos decorativos del espacio doméstico donde exhibir, por ejemplo, un pequeño muestrario de chinerías y puntos de luz, enfatizados por el reflejo de los espejos de entrepaño. Con todo, hubo tratadistas que, ocasionalmente, comenzaron a interesarse por cuestiones

⁴ *Poyo: Cuerpo de fábrica que hay en las cocinas a altura de antepecho con hornillas para guisar lo que no se puede o no se guisaría también en la chimenea. Hay otra especie de poyo de unas 14 a 16 pulgadas de alto, 7 pies de largo y 3 de ancho, que sirven para mantener calientes los guisados mientras se sirven en la mesa*, (BAILS, B., *Diccionario de Arquitectura Civil*, Madrid, Viuda de Ibarra Hijos y Compañía, 1785-1804, p. 84).

⁵ R.A.E., *Diccionario de Autoridades*, vol. III, Madrid, por la viuda de Francisco del Hierro, 1732, p. 179.

⁶ *Hornilla: agujero redondo con parrilla de hierro al fondo, donde se hecha lumbre y sirve para guisar comida. En las grandes cocinas hay muchas de estas hornillas en un poyo de fábrica hecho de intento y soldado de ladrillo. El poyo que tiene muchos de estos agujeros también se llama hornilla*, (BAILS, B., *Diccionario...*, op. cit., p. 55).

técnicas relativas a las instalaciones de cocina, aunque —cabía esperarlo así— los autores todavía preferían dedicar el grueso de sus disquisiciones a asuntos de mayor lucimiento, como el ornato, proporciones y correcta ubicación de las mencionadas chimeneas a la francesa. Muestra aislada pero significativa de este incipiente interés es el pasaje de la *Escuela de Arquitectura Civil* donde José Zaragoza y Ebrí (con el pseudónimo de Brizguz y Bru) se refiere a los cañones para chimeneas de cocina: *para que las chimeneas no rovoquen el humo a las cozinhas, se han de levantar los cañones dos o tres pies más altos que el texado, de suerte que domine todas las paredes vecinas (...). Cuando no se pudiere levantar mas que las paredes vecinas, se pondrá en lo mas alto del cañon una plancha concava de cobre o hierro con una veleta encima.*⁷

Más interesante todavía que este lacónico párrafo es el comentario que le sigue y que el propio arquitecto incluyó solo en la primera edición de su tratado. En el ejemplar de 1738 de la *Escuela de Arquitectura Civil* que se conserva en la Biblioteca Nacional, junto a la lámina desplegable que ilustraba la chimenea a la francesa, e inserta entre las páginas 96 y 97, aparece una breve instrucción sobre como debería construirse la chimenea de una gran cocina, párrafo que desaparecería ya en la siguiente edición de 1804. Al terminar su explicación, el arquitecto ponía como ejemplo la construida en la Casa de Misericordia de Valencia, que fue transformada en “Casa Hospital de Nuestra Señora de la Misericordia y Todos los Santos” a raíz de la importante reforma emprendida por el arzobispo Andrés Mayoral en 1719.⁸ El hecho de incluir este comentario sin conexión alguna con el texto principal y, por añadidura, junto a la ilustración de una chimenea ornamental a la francesa que nada tenía que ver con las campanas de hogar, es signo de que el arquitecto comenzaba a tener otros intereses además de los acostumbrados. Las ventajas que se elogiaban de la instalación valenciana eran el ahorro de combustible y la considerable mejora del tiro:

Para no quemar tanto carbón o leña como ordinariamente suele quemarse en las cozinhas grandes, se podran hacer los hogares de las chimeneas circulares, y más estrechos de arriba que de abaxo, que de suerte que esten cerrados tanto por arriba como en su circunferencia, dexando en esta dos agujeros bastante capaces para poder meter la leña dentro del hogar y los que fueren menester en la parte superior para las ollas y otros vasos. En esta especie de chimeneas se haze subir el humo levantando el cañon (que bastará que tenga medio pie por un lado y medio por el otro) desde un lado del

⁷ BRIZGUZ Y BRU, A. G., *Escuela de Arquitectura Civil en que se contienen los órdenes de la Arquitectura, la distribución de los planos de los templos y Casas y el conocimiento de los materiales*, Valencia, en la oficina de Joseph Thomas Lucas, 1738, Inseratur “Advertencias sobre la prop. VI del Lib II” entre pp. 96-97.

⁸ ALBA PAGÁN, E., “Papel de la Iglesia en la historia y construcción de una institución asistencial en Valencia: el caso de la Casa de Misericordia”, p. 398 y pp. 401- 403 (disponible en www.rcumariacristina.com).

hogar hasta el texado, y haziendo dos pies de distancia del hogar en el suelo de la misma cocina un agujero que tenga comunicación con el cañón de la chimenea. Con este artificio se hizo la chimenea de la casa de Nuestra Señora de Misericordia de esta ciudad de Valencia, a cuya imitación se podran hazer muchas otras.⁹

Según sabemos por otra fuente escrita de carácter bien distinto, La Casa de Misericordia de Valencia no era la única institución benéfica que contaba en el siglo XVIII con unas instalaciones culinarias dignas de mención. A su paso por Cádiz el viajero británico Joseph Townsend describía con una admiración no exenta de sorpresa la cocina del hospicio de la ciudad, *notable por su singular estructura:*

En el medio de la habitación hay una chimenea octogonal rodeada por dieciseis hornillos, ocho de ellos grandes y adosados a ella, y los otros ocho pequeños. Todos se comunican por medio de tubos...Debajo de la cocina hay un compartimento para recibir las cenizas.¹⁰

Resulta previsible que tanto el ejemplo citado por Briguz y Bru como el elogiado por Townsend nos remitan a instituciones de carácter asistencial que, en definitiva, no son sino una modalidad específica de vivienda colectiva. En Europa buena parte de las mejoras técnicas del espacio culinario en el pasado estuvieron vinculadas a instituciones que debían dar soluciones a las exigencias planteadas por la vida en comunidad, de manera que la planificación de una “economía doméstica” *avant la lettre* era en este contexto un imperativo. Es sobradamente conocido que los grandes monasterios y abadías medievales (Marmoutier, Vendôme, Fontevrault) fueron los primeros centros donde se diseñaron con cálculo minucioso las instalaciones de cocina (las magníficas cocinas *en cloche*), pues debían atender a las múltiples necesidades de un colectivo tan nutrido como heterogéneo de religiosos, familiares y huéspedes.¹¹

En la Edad Moderna el diseño de soluciones para mejorar el funcionamiento de los grandes hogares de cocina se acantonaría en cierto género de publicaciones, preferentemente en la tradición ingenieril del “Teatro de Máquinas” surgida en el siglo XVI. La obra de estas características con mayor proyección europea en la centuria siguiente, el *Theatrum Machinarum Novum* de Georg Andreas Böckler (1661), presentaba hasta cuatro gra-

⁹ Véase nota n° 8.

¹⁰ TOWNSEND, J., *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*, Traducción de Javier Portús, Madrid, Ediciones Turner, 1988, p. 293.

¹¹ Véanse WRIGHT, L., *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y la calefacción de hoy*, Barcelona, Noguer, 1966, y FERNÁNDEZ GALIANO, L., *El fuego y la memoria, sobre arquitectura y energía*, Madrid, Alianza Editorial, 1991, y muy especialmente los ejemplos de cocina *cloche* en ESPINET, M., *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, Barcelona, Tusquets, 1984, pp. 32-44.

bados con otros tantos mecanismos para hogar de cocina. Sin abandonar el marco de la ciencia barroca, serían dos jesuitas, Caspar Schott (Aspasio Caramuelio) y su maestro Athanasius Kircher quienes hicieran una breve pero significativa incursión en la materia en la obra titulada *Ioco-seriorum Naturae et Artis sive Magiae Naturallis*.¹² En la lámina *Iconismus X, ponatur è regione* (p. 81) se presentaban dos modelos de asador dotado de movimiento independiente, uno accionado por aire y otro por fuerza hidráulica, al estilo de las invenciones de los teatros de máquinas. Pero lo verdaderamente relevante aparece en la *figura III del Iconismus VIII* (p. 67), grabado que ilustra la *Propositio LXXVIII*, encabezada por la leyenda *Modico igne magnum ciborum copiam coquere*. El párrafo que precedía a la descripción detallada del modelo remitía a reflexiones sobre la vida en comunidad en las instituciones religiosas (incluido el ejemplo del Colegio de los jesuitas en Roma) y las obras de caridad, al tiempo que se admitía la inspiración del ingenio en ciertos hogares de cocina italianos.¹³

De este modo, la cocina “jesuítica” del seiscientos se presentaba con unos objetivos idénticos a los que se fijaron para el diseño de las primeras *cocinas económicas* (el precedente a las cocinas-estufa de fundición) a finales del siglo XVIII. Se trataba de cocinar, con el mínimo gasto de combustible, la cantidad de comida necesaria para abastecer a una mesa colectiva. Tanto nuestros intelectuales barrocos como Benjamin Thompson, a quien se atribuye la paternidad de la cocina económica de obra, aportaron soluciones análogas en tanto que compartían un mismo principio estratégico: la integración de los mecanismos de alimentación y salida del fuego en una estructura de obra cerrada, para evitar las fugas de calor y aprovechar el calor latente confinándolo. Aunque no pasa de ser una mera conjetura, es posible que un científico como Thompson se hubiese interesado en algún momento por las propuestas de la ciencia barroca, aprovechando de esta manera *la sana filosofía* que el ilustrado Abate Pluche reconocía incluso para aquellas edades de la historia que precedieron a la eclosión de las Luces.

¹² CARAMUELIO, A. y KIRCHER, A., *Ioco-seriorum Naturae et Artis sive Magiae Naturallis Centuriae Tres: In quibus numquam edita tratanter Liber omnibus perquam gratus*, Wurzbourg, 1666.

¹³ *Ingentem lignorum copiam abfumi video passim apud nos in Religiosorum, aliarumque numerofarum familiarum culinis, ubi tribus quatorve ollas aut cacabis cibicoauendi sunt, quoniam ignis loco libero extruitur, & ollae aut supra ignem suspenduntur // spenduntur, aut ad latera circumponuntur. Prodigalitatibus animum lignorum, praebet copia. Parciores eam in re sunt Itali quos lignorum autinopia, aut caritas, sequentem docuit praxis, qua modico igne, & exiguis sumptibus, ingentem ciborum copiam in magnis, etiam ducentorum capitum (quotferè numerabantur in Collegio nostro Romano, ac panormitano, cum inhibi degerem) famulis coquunt* [CARAMUELIO, A. y KIRCHER, A., *Ioco-seriorum Naturae et Artis...*, *op cit.*, pp. 68-69].

Entre el cuartel y la inclusa. El origen de la “cocina económica” en los proyectos ilustrados de política social

En el contexto del Setecientos, las soluciones técnicas para hacer eficientes las instalaciones de cocina se ensayarían en unas instituciones de carácter asistencial que tuvieron su fuente de inspiración en los antiguos establecimientos monásticos como es el caso de hospitales, hospicios o casas de misericordia cuyo modelo quedó establecido en líneas generales hacia el siglo XVI. Cocinar mucho con poco gasto sería, una vez más, uno de los objetivos a cumplir en la reformulación que, en clave ilustrada, se hizo de unos establecimientos otrora marcados por la impronta de los modelos eclesiásticos. Estaba inscrito en todos los programas ilustrados de acción social que estos centros ya no debían limitarse, como antaño, a recoger y confinar mendigos, huérfanos o vagos. La estrategia tradicional, punitiva y cosmética en tanto que limpiaba las calles la ciudad ocultando las bolsas de marginalidad, debía sustituirse por un programa formativo que convertía esta gravosa carga para el estado en un ejército de individuos útiles a la sociedad. De acuerdo con ello, la misión de los establecimientos no consistía ya en recluir a estos desgraciados para salvar su alma sino en reeducarlos para desempeñar, a bajo coste, un oficio o actividad productiva, lo que redundaría en beneficio la economía nacional. Y en la mentalidad ilustrada, la mejora de la economía se alcanzaba en buena medida a través del perfeccionamiento de las artes industriales, una tarea en la que estas instituciones podían desempeñar un importante papel. Naturalmente, para conseguirlo el viejo modelo de “casa de misericordia” debía sustituirse por el más racional y rentable modelo de “casa de industria”, un sintagma que repetirían *ad infinitum* los valedores de estos programas.¹⁴

Con parámetros semejantes se habían desarrollado los experimentos sociales de Benjamin Thompson en Munich y Dublín. Sus proezas fueron posibles gracias al apoyo de unos poderes públicos que se encargaron, con la colaboración entusiasta de otros círculos ilustrados, de publicitar sus empresas como grandes éxitos. La aventura bávara de Thompson, que le valió la fama internacional y el título de conde, era una rara combinación de experimento científico, operación policial y planificación de la intendencia doméstica para grandes colectivos. Tras varias tentativas, Thompson crearía su célebre cocina en U, considerada el primer modelo de cocina econó-

¹⁴ SOUBERIOUX, J., “Pauperismo y relaciones sociales en el Madrid del siglo XVIII”, *Estudios de Historia Social*, 12-13, 1980, pp. 7-227. Sobre el papel de las mujeres en este particular, LEWIS, E. F., “La caridad de una mujer: modernización y ambivalencia sentimental en la escritura femenina decimonónica”, *Anales de Literatura Española*, 23, 2011, Universidad de Alicante, pp. 185-204, espec. p. 188.

mica con el que pudo alimentar a 2600 mendigos y vagabundos “rescatados” —valga el eufemismo— de las calles de Munich. Después vendrían los fogones en cruz, los hornos y marmitas de Dublín y, en última instancia, las adaptaciones de estos ingenios a la pequeña escala de la cocina doméstica, donde se centrarían los esfuerzos ya en el siglo siguiente.

Las hazañas del conde prendieron como la pólvora en los espíritus progresistas del solar patrio. La historiografía ha relatado el desarrollo de la ciencia en la España del Setecientos como un camino recorrido bajo el doble signo del militarismo y el utilitarismo, motores que activaron muchos de los proyectos de modernización llevados a cabo en este siglo.¹⁵ Desde esta perspectiva, el ejemplo del conde resultaba especialmente atractivo, pues conjugaba el experimento social con la aventura castrense. La difusión de los proyectos de Benjamin Thompson en España corrió a cargo de una poderosa red de transmisión del conocimiento, la constituida por las Sociedades Económicas de Amigos del País, con especial protagonismo de la Matritense. A ello se sumaría la acción simultánea de una serie de publicaciones entre las que destaca el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*, un ambicioso proyecto de educación nacional promovido por Godoy.¹⁶

En 1800, Domingo Agüero y Neira publicó, con el apoyo de la Sociedad Económica Matritense, la traducción de los *Ensayos políticos, económicos y sociales del Conde de Rumford*,¹⁷ o mejor dicho, de la edición en francés publicada en Ginebra en 1799 de los discursos que Benjamin Thompson había pronunciado en la Royal Society de Londres. En el suplemento del n.º 84 de la *Gazeta de Madrid* se advertía el interés que había puesto la Sociedad tanto en propiciar la edición de la versión española¹⁸ como en garantizar su difusión a través de la publicación de algunos extractos en el *Semanario de Agricultura y Artes* y en la revista *Miscelánea Instructiva*.¹⁹ En los números 177 y 178 del *Semanario*, un fragmento del *Sexto Ensayo* del Conde de Rumford

¹⁵ ALVAREZ BARRIENTOS, J., *Ilustración y Neoclasicismo en las letras españolas*, Madrid, Síntesis, 2005, p. 78.

¹⁶ LARRIBA, E. y DUFOUR, G., *El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos (1797-1808)*, Madrid, Ámbito, 1997.

¹⁷ RUMFORD, B. THOMPSON VON, *Ensayos políticos, económicos y filosóficos del Conde de Rumford; traducidos de orden de la Real Sociedad Económica de esta Corte por su individuo Agüero y Neira*, Agüero y Neira, D. (trad.), 2 vols., Madrid, Imprenta Real por don Pedro Pereyra, 1800-1801.

¹⁸ *Gazeta de Madrid*, Suplemento al n.º 84 de 17 de Octubre de 1800, pp. 973-974. Allí se dice que, al momento de elaborar el 6.º tomo de las memorias de la Sociedad la institución consideró conveniente conceder especial relevancia a la traducción de Agüero y Neira, y consecuentemente se decidió su publicación por separado. De paso se anticipaba la intención de publicar extractos de dicha traducción en las revistas *Seminario de Agricultura y las Artes dirigido a los párrocos* y *Miscelánea Instructiva*.

¹⁹ En la *Gazeta de Madrid*, n.º 63 del Viernes 8 de Agosto de 1800, p. 724, se anunciaba el contenido del n.º 26 de la revista *Miscelánea Instructiva*, que el público podía adquirir en la madrileña librería de Alonso, en el despacho del Diario de Barcelona y en la Casa de Pajares de Cádiz.

se acompañaba con una lámina (que hacía la fig XI del *Semanario*) directamente copiada de la edición ginebrina de 1799.²⁰

El entusiasmo inicial por el personaje, lejos de apagarse con el tiempo, cristalizó en otras iniciativas. En 1802, María Lorenza de los Ríos, esposa del que fuera presidente de la Sociedad Económica Matritense y figura destacada de su Junta de Damas, presentó las *Noticias de la vida y obras del conde de Rumford*, traducidas del francés.²¹ Un año después, en 1803, y tras un intento de emular las campañas de beneficencia de Thompson, la institución madrileña nombró una comisión que fijaría por escrito las enseñanzas extraídas de esta experiencia en el *Ensayo de comidas económicas a la Rumford hechos por una comisión nombrada a este fin por la Real Sociedad Económica Matritense*.²² El cuadernillo era básicamente un recetario que proponía utilizar la patata como remedio a las hambrunas convirtiendo el tubérculo en un componente habitual de la dieta de las clases modestas. No fue una iniciativa aislada, pues el comienzo de siglo se saludó con varios repartos de *sopas a la Rumford* a lo largo y ancho de la península.²³ El recetario incluía, adaptadas al contexto español, cinco platos, tres de los cuales eran variantes castizas de las famosas “sopas Rumford,” unas gachas nutritivas llamadas a saciar apetitos urgentes y poco delicados. La versión nacional incluía la harina de almortas, todo un clásico de la cocina de subsistencia. Para compensar el escaso atractivo culinario de estos engrudos, amenizaban la lista una especie de *gnocchi* —que Agüero y la comisión bautizaron como *albondiguillas*— y una receta de *pudding*, el único término que evocaba el origen anglosajón de la propuesta. En las dos últimas páginas, la comisión

²⁰ T. VII, Núm. 177 (23-V-1800), pp. 324-335 y n° 178 (29-V-1800) pp. 340-349. El grabado sólo reproduce el horno de los *Essais politiques, économiques et philosophiques par Benjamin, Comte de Rumford, Chevalier des Ordres de l'Aigle Blanc & de St. Stanislas, Chambellan, Conseiller d'Etat privé, & Lieutenant-Général au service de S.A.S. Electorale Bavarro-Palatine, Colonel de son régiment d'artillerie, & Commandant en chef de l'Etat-major de son armée; Membres des Sociétés royales de Londres & Dublin, de l'Académie des Sciences de Berlin, de celles électorales de Manheim & Munich, Membre de celle de l'Amérique, de la Société des Arts de Genève, & du Comité d'agriculture de Londres. Traduits de l'anglais par L.M.D.C., Tome II, Genève, Chez G. J. Manget, 1799, planche VI, fig. 25. Citado por LARRIBA E., “L'art au service de la divulgation scientifique: le rôle des gravures dans le Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos (1797-1808)”, *El Argonauta Español*, revista digital, 22, 2005, nota n° 96.*

²¹ JAFFE, C., “Noticias de la vida y obras del Conde de Rumford (1802) by María Lorenza de los Ríos, marquesa de Fuerte-Híjar: Authorizing a space for female charity”, *Studies in Eighteenth-Century Culture*, 38, 2009, pp. 91-115. El interés de una integrante de la Junta de Damas por la aplicación de métodos a lo Rumford era lógica pues cuando fue creada por Carlos III se vinculó a la gestión de las “escuelas patrióticas” de Madrid, esto es, instituciones asistenciales femeninas como el Asilo de Criadas o el Montepío de hilazas.

²² VV. AA., *Ensayo de comidas económicas a la Rumford hechos por una comisión nombrada a este fin por la Real Sociedad Económica Matritense*, Oviedo, 1803.

²³ VALLES GARRIDO, J. M., “La distribución de sopas económicas del Conde Rumford en la Segovia de comienzos del siglo XIX”, *Estudios Segovianos*, 92, 1995, pp. 143-176. Sobre iniciativas semejantes véase PIQUERAS HABA, J., “La difusión de la patata en España (1750-1850). El papel de las Sociedades Económicas y del Clero Rural”, *Ería: revista cuatrimestral de geografía*, 27, 1992, pp. 80-89.

exponía sus intentos, más bienintencionados que inspirados, de adaptar los métodos de Rumford a España, presentando su labor como el cumplimiento de la voluntad real. No obstante, el desafío parecía superar el entendimiento de los comisionados, que ante la inexistencia de instalaciones como las diseñadas por Thompson propusieron, como medida provisional, la utilización de hornos de tintorería para cocinar. Afortunadamente, un último resquicio de prudencia llevó a los redactores a prevenir a los posibles emprendedores contra el empleo de las calderas de tintorero:

Si no obstante se encontrase alguna dificultad en la construcción de estos hornos convendrá que provisionalmente y para que no dexen de realizarse las benéficas intenciones de S.M. en el próximo invierno se usen hornos como los que sirven para los tintes, pues aunque el ahorro de combustible no será tan considerable, se encontrará sin embargo mucha economía; pero de ningún modo se emplearán las calderas de que se valen los tinteros por ser demasadamente cónicas.²⁴

¿Qué razonamientos peregrinos llevaron a la comisión a proponer el uso culinario de los hornos de tintorero? La respuesta podría hallarse en un número anterior del *Seminario* publicado el 19 de junio de 1802.²⁵ La publicación relataba por entregas, como en un folletín, las andanzas de Thompson. El mismo año en que la marquesa de Fuerte-Hijar presentaba la vida y obras del conde ante la Sociedad Patriótica Matritense,²⁶ el número 181 del semanario daba noticia de la *sopa económica* que venía distribuyéndose en París diariamente, desde el 9 de febrero. En el relato de la experiencia parisina se glosaba elogiosamente la *hornilla* (*sic*) utilizada por Rumford, y a continuación se decía que el artefacto en cuestión era de suma utilidad tanto para los cocineros como para *tintoreros, blanqueadores, bañeros, salitreros, etc.* Con un descuido por la dimensión tecnológica del proyecto solo comparable al celo dedicado a las cuestiones culinarias y a la contabilidad de gastos, la comisión escogió una interpretación tan literal como pueril del texto, que ya de por sí acarreaba los problemas propios de una traducción indirecta. Los redactores dieron por supuesto que si la hornilla utilizada en París para las sopas valía también para diferentes actividades artesanales tampoco podía ser muy diferente a las que ya usaban antes estos profesionales. No entendieron, o no quisieron entender, que el diseño de Thompson era el único que poseía la virtud de la polivalencia, y no a la inversa. En cuanto a la elección específica de los tintoreros entre

²⁴ *Ibidem*, p. 16.

²⁵ *Semanario de las artes...*, n.º 181, vol. VII.

²⁶ Sobre la labor de Germano de Salcedo y Somodevilla y su esposa en la Sociedad Económica Matritense véase ACEREDA, A., Una figura relegada de la Ilustración: la marquesa de Fuerte-Hijar y su *Elogio de la Reina* (1798)", *Cuadernos de Investigación Filológica*, XXIII-XXIV, Logroño, Universidad de La Rioja, 1997-1998, pp. 195-212, espec. pp. 195-200.

todos los gremios que usaban hornos o fogones, quizá pudiera relacionarse con el creciente interés que hubo en España por el arte del tinte, oficio e industria que se ennoblecó por su proximidad a una ciencia emergente, la química, y que a partir de ahí pasó a ser objeto de programas de reforma, disertaciones académicas y artículos de prensa. Como ha argumentado Jesusa Vega, la existencia de una auténtica “política del tinte” acabó teniendo un *impacto positivo en la consideración social de la actividad*.²⁷ Y qué mejor solución para la comisión que escoger, entre las opciones posibles, un gremio particularmente prestigiado y en pleno proceso de modernización.

La primera cocina económica española à la Rumford. El arquitecto Julián Antonio Rodríguez y el grabador Manuel Navarro

El aluvión de campañas informativas y de beneficencia emprendidas en nombre de Rumford se concentró en la proyección político-social de sus acciones pero ninguna de estas empresas se ocupó seriamente del verdadero potencial del trabajo de Thompson, su dimensión tecnológica. Tendría que ser un arquitecto al servicio de Carlos IV quien se implicase en la solitaria aventura de extraer del ejemplo de Rumford las conclusiones necesarias para mejorar las prestaciones de las instalaciones de cocina. Tras algunas tentativas, Julián Antonio Rodríguez presentó su personal adaptación de este modelo diseñando los primeros prototipos para una *cocina económica* española.

Aunque citado tangencialmente en unos cuantos estudios y consignado en los repertorios bibliográficos de Francisco Aguilar Piñal, Vicente Castañeda y Alcover y Carmen Simón Palmer, el proyecto de Rodríguez no ha sido estudiado en profundidad.²⁸ En 1804, la Imprenta de la Administración del Real Arbitrio de Beneficencia publicó en cuarto de folio el *Método de economizar el combustible en nuestras casas ó descripción de dos cocinas económicas aplicadas á los usos que hay en España de componer las comidas. Todo ello fundado en las mismas teorías físicas de que se sirvió el conde de Rumford para la invención de las cocinas públicas y particulares establecidas en Munich, Lóndres etc.* Julián Antonio Rodríguez ideó tres *cocinas económicas* que se adaptaban respectivamente a las necesidades de la casa modesta, de la señorial y a la

²⁷ Véase el excelente trabajo de VEGA, J., *Ciencia, Arte e Ilusión en la España ilustrada*, Madrid, C.S.I.C., 2010, pp. 76-77.

²⁸ La primera descripción detallada de los modelos está publicada en ABAD-ZARDOYA, C., “Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias: tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española”, en Moyano, I. y Simón Palmer, C. (coords.), *La cocina en su tinta. Libros e imágenes en la Biblioteca Nacional de España*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 85-117.

de diversas instituciones.²⁹ A continuación se añadía un cuarto prototipo que permitía utilizar indistintamente leña y carbón, uno de los logros más celebrados de Thompson. Las planchas sobre los dibujos originales de Rodríguez eran obra de Manuel Navarro, grabador natural de Zaragoza que trabajó en Madrid con Carmona.³⁰

El prototipo más sencillo de los diseñados por Rodríguez fue utilizado en su propia casa y llegaron a hacerse unas tres docenas del mismo en el alfar de Miguel Picazo Covobriz, situado en la *Rivera de Curtidores, frente a la vuelta del Bayo*.³¹ Se ignora la fortuna de estas piezas pero a cambio se sabe que el *Método* de Rodríguez fue comercializado al año siguiente. El n° 431 del *Semanario*, de 4 de abril de 1805, publicó un resumen del libro junto a la reproducción de una de sus dos láminas, que haría la plancha XX de la publicación periódica. A pie de página se anunciaba la venta del libro en la librería de Fuentenebro, en la Calle Carretas.³² En diciembre del mismo año el *Diario de Madrid* presentó un resumen de su contenido a modo de índice comentado, anunciando la venta en esta misma librería y en la de Orea, en la calle Montera, a 20 reales en pasta y 17 en rústica.³³ El librito sería adquirido por la Sociedad Económica de Valencia, que, por cierto, también se había hecho con los *Ensayos* del conde de Rumford en francés y en castellano.³⁴

El cuerpo interior del prototipo básico presentaba un perfil similar al de un reloj de arena. Inserto en un cilindro cerámico se encontraba el verdadero hornillo hecho en barro, yeso o piedra de Vicálvaro, materiales elegidos por ser *malos conductores* del calor, y por tanto, aptos para evitar su fuga *al aire circundante ni a otro cuerpo*. En la cintura del hornillo se encajaba la rejilla del carbón y sobre ésta se disponía una *platina* o chapa de hierro recortada con cuatro orificios circulares para colocar los peroles, o bien

²⁹ RODRÍGUEZ, J. A., *Método de economizar el combustible en nuestras casas ó descripción de dos cocinas económicas aplicadas á los usos que hay en España de componer las comidas. Todo ello fundado en las mismas teorías físicas de que se sirvió el conde de Rumford para la invención de las cocinas públicas y particulares establecidas en Munich, Londres etc.*, Madrid, Imprenta de la Administración del Real Arbitrio de Beneficencia, 1804.

³⁰ PÁEZ RÍOS, E., *Repertorio de grabados españoles en la Biblioteca Nacional*, vol. 1, Madrid, B.N.E., 1981, pp. 280-282.

³¹ RODRÍGUEZ, J. A., *Método...*, *op.cit.*, pp. 10-11.

³² “Extracto de un impreso publicado por el arquitecto Don Julian Rodríguez con este título: método de economizar el combustible, Madrid, año de 1804. Se vende en la librería de Fuentenebro, Calle de las Carretas”, *Semanario de Agricultura*, XVII, 431, (4-IV-1805), entre las pp. 216 y 224.

³³ *Diario de Madrid*, 340, (jueves, 6-XII-1804), pp. 1481-1482.

³⁴ En la *Junta Pública de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia*, Valencia, Imprenta de D.B. Monfort, 1801, las pp. 48 a 68 (epígrafe titulado “Socorro de pobres”) relatan los pormenores de la confección y reparto de una sopa económica a la Rumford y se da noticia de la adquisición de los Ensayos en las ediciones francesa y española (p. 52). También se señala el importante papel difusor que tuvieron el *Seminario de Agricultura y Miscelánea Instructiva*.

con agujeros que reproducían las bases de las planchas para la ropa.³⁵ Cuando se quería guisar en un solo cacharro las platinas se sustituían por *golillas* de barro, unos conos truncados y dotados de orificios de respiración cuya base encajaba en la cintura del hornillo y cuya boca, algo menor, servía de apoyo para el recipiente.³⁶ El conjunto, instalado sobre un poyo bajo, se cubría con una tapadera cónica de alcorcho, con respiradero superior. Durante la cocción los pucheros, que por razones de espacio tenían *mangos acodillados*, debían permanecer cubiertos con tapaderas *de Alcorcón* (el barro vidriado más común de la cacharrería en Madrid por su bajo precio), bien ajustadas para que no escapase *el calórico* y no se ahumaran los guisos.³⁷ La entrada de aire se controlaba mediante una puertecilla frontal y bajo ésta se disponía el cenicero. La variante para las *casas de los grandes* solo se diferenciaba del modelo seminal en ciertos detalles: era algo mayor, tenía paredes exteriores de adobe, una rejilla *acalderada* donde cabía más combustible y contaba con un doble juego de *platinas* con seis o nueve orificios frente a los cuatro del prototipo básico, ya que en la mesa de los ricos se preveía un menú con *diferencias de platos*.³⁸

Si en los modelos domésticos la diversidad de preparaciones era un principio a considerar en el diseño, para la versión destinada a instituciones asistenciales y cuarteles la opción lógica era la de gran olla común.³⁹ La construcción de adobe estaba dotada de un tubo de barro, hojalata o hierro que comunicaba con el interior del hornillo y tenía una llave reguladora en el extremo superior. Por encima de la rejilla *acalderada* se colocaba una gran marmita cuya boca había de ajustarse perfectamente al borde superior del hornillo. La tapadera cónica del recipiente, metálica pero con asas de madera para evitar quemaduras, se rodeó de un cerco metálico que abrazaba la embocadura del hornillo creando una *porción de ayre confinado*. Para prevenir accidentes se añadió a la tapadera una válvula de salida del vapor.

Su última y más compleja cocina económica permitía usar indistintamente leña y carbón.⁴⁰ Semejante al modelo institucional, la gran marmita

³⁵ La platina del prototipo instalado en casa del arquitecto tenía cuatro orificios: uno grande para la olla del agua caliente y la cacerola de la sopa del mediodía, otro para el puchero del cocido, otro para la verdura y el último para la chocolatera o el puchero del guisado. Se podían añadir algunos más pequeños *para mantener calientes las xicaras llenas de chocolate* (*ibidem*, p. 19, figuras 4 y 10 de la lámina 1).

³⁶ *Ibidem*, pp. 19-20, figuras 5 a 9 de la lámina 1.

³⁷ *Ibidem*, pp. 25-26.

³⁸ *Ibidem*, p. 43. Corresponde a las figs. 13 y 14 de la lám. 2. Las platinas, con nueve y seis orificios respectivamente, corresponden a las figs. 15 y 16 de la lám. 2.

³⁹ Modelo destinado a *establecimientos donde haya que componer una gran cantidad de comida de una misma especie* (*ibidem*, pp. 52-55). Corresponde a la fig. 17 de la lámina 2.

⁴⁰ *Cocina económica en la qual se puede gastar toda clase de combustible* (*ibidem*, pp. 72-82). Corresponde a la fig. 19 de la lámina 1. Los depósitos de agua se citan en el texto como *marmitas*.

se sustituyó por una caldera metálica que oficiaba de baño maría. El conjunto se completaba con un sistema de refrigeración compuesto por un depósito de agua (colgado del muro en el lateral superior derecho) y otro inferior sobre el suelo en el lado izquierdo. El depósito alto, mediante un grifo, permitía verter agua fría sobre la tapadera del baño maría, provista a su vez de un cerco metálico de 5 o 6 dedos de alto, una válvula de escape de vapor y, en el lado opuesto, una llavecita para desaguar en el depósito inferior el líquido que se iba sobrecalentando en la tapadera cercada. En este hornillo debían utilizarse cacharros de hojalata cerrados herméticamente para impedir la entrada de vapor. Rodríguez resumía las ventajas de este modelo en el ahorro de combustible, la ausencia de sabores ahumados, la obtención de una reserva de agua caliente en el depósito bajo, (prestación que incluirían más adelante las cocinas económicas de fundición) y el hecho de no tener que espumar el puchero, porque el cocido *sale tan limpio y aun más de lo que puede sacar la mujer más curiosa en las cocinas comunes*.⁴¹ No obstante, un resquicio de modestia le obligó a reconocer algunos inconvenientes: la efusión de vapor al levantar la tapadera, que no se pudiera comprobar el guiso hasta el final de la cocción, y que no se pudiese freír *ni hacer almuerzo a cualquier hora*. Esto último podía solucionarse con la ayuda del pequeño fogón portátil que había en todas las casas pero, aún así, Rodríguez quiso conjurar posibles recelos presentando una variante más sencilla del cuarto prototipo. Propuso sustituir el baño maría por un baño de arena, lo que permitía prescindir del sistema de depósitos y de la compleja tapadera, retomando la cobertera cónica del modelo básico.⁴²

La utilización del baño de arena para cocciones lentas a temperatura moderada era algo nuevo en el medio doméstico, donde este tipo de cocción se conseguía, desde antiguo, aprovechando el calor latente de los rescoldos. Mas su uso no era totalmente desconocido en el desempeño de ciertos oficios. Muestra de ello es la explicación y figura de una hornilla especial para cocer barniz a fuego lento que apareció en el *Tratado de Barnices y Charoles* traducido del francés al español a mediados de siglo por Francisco Vicente Orellana.⁴³ La última sugerencia de Rodríguez se puede interpretar como un *transfer* entre la nueva tecnología al servicio de la cocina y otras instalaciones que, con éxito probado, llevaban a cabo procesos similares de transformación de una materia prima. Es seguro que Rodríguez conocía la

⁴¹ *Ibidem*, pp. 83-84.

⁴² *Ibidem*, pp. 86-87.

⁴³ ORELLANA, F. V. (trad.), *Tratado de barnices y charoles, enmendado y añadido en esta segunda impresión de muchas curiosidades y aumentado al fin con otro de miniatura para aprender fácilmente a pintar sin maestro; y secreto para hacer los mejores colores, el oro bruñido, y en concha*, Valencia, Imprenta de Joseph García, 1755, "Modo de cocer los barnices", y fig. 4, pp. 58 a 61.

solución de los baños de agua y arena porque el volumen de Orellana figuraba entre los libros de su biblioteca personal al menos desde 1802.

El idilio entre Arte y Ciencia en la España Ilustrada

Lo que sabemos de Julián Antonio Rodríguez se reduce a poco más que su escueta bibliografía y al inventario que se hizo de su biblioteca en 1802 como parte de los bienes aportados a su matrimonio.⁴⁴ No obstante, ambas fuentes son esclarecedoras tanto de la variedad de sus intereses cuanto de su relación con el grabador Manuel Navarro.

Rodríguez se dio a conocer no tanto por su papel de arquitecto como por ser el responsable de la traducción al español del *Tratado elemental o principios de Física* del francés Mathurin-Jacques Brisson, cuyos cuatro tomos publicaría entre 1803 y 1804 la Imprenta de la Administración del Real Arbitrio de Beneficencia —la misma que editaría el *Método...*— como material de consulta para los alumnos de Física Experimental de la Corte de Madrid.⁴⁵ Estaba escrito que arquitecto y grabador estaban condenados a entenderse. Manuel Navarro era el autor de las planchas para la traducción del *Diccionario Universal de Física* de Marthurin-Jacques Brisson, obra publicada en Madrid entre 1796 y 1802,⁴⁶ y cuyos primeros seis tomos ya figuraban en 1802 en la biblioteca de Rodríguez.⁴⁷ En el suplemento X del *Diccionario*, Navarro demostraba su dominio de las convenciones visuales de un género gráfico que manifestaba claramente la filiación francesa de sus modelos. Es obvio que ambos estaban familiarizados no solo con la literatura científica sino también con diversos aspectos del arte del grabado, pues Rodríguez, amén de poseer una amplia colección de libros de láminas, tenía en su haber la *Instrucción para grabar* de Manuel Rueda. Por ello, no es descabellado suponer que la elección de un profesional para grabar sus dibujos fuese una decisión muy meditada. En todo caso, hubo buen entendimiento entre ambos ya que su colaboración no acabaría aquí: en 1815 Navarro se encargaría de grabar la única lámina de la *Historia de la primera caída de Napoleón Bonaparte* firmada por el polifacético arquitecto.⁴⁸

⁴⁴ José Luis Barrio, responsable de su publicación, realizó un estudio superficial y fragmentario de su contenido en BARRIO MOYA, J. L. "La Biblioteca de don Julián Antonio Rodríguez", *AIEM*, XLV, 2005, pp. 487-510. La signatura contiene una errata. La referencia correcta del inventario realizado en Madrid el 14 de febrero de 1802 es A.H.P.M., Fernando Vázquez, 23020, 2º foliación, ff. 9 r.-29 r.

⁴⁵ RIERA PALMERO, J. y RIERA CLIMENT, L., *La ciencia extranjera en la España Ilustrada*, Valladolid, Universidad de Valladolid, 2003, p. 171.

⁴⁶ Traducido al español por Cristóbal Cladene (Cladera) y el doctor D.F.X.C., y publicado en Madrid en la Imprenta de Benito Cano en nueve volúmenes y un suplemento de láminas.

⁴⁷ VEGA, J., *Ciencia, Arte e Ilusión...*, *op.cit.*, pp. 102, 107, 516.

⁴⁸ RODRÍGUEZ, J. A., *Historia de la primera caída de Napoleón Bonaparte o relación circunstanciada*

El proyecto de Rodríguez, cuyo original manuscrito se halla en el Archivo Histórico Nacional,⁴⁹ se inspiraba según su autor en las experiencias del conde de Rumford. A decir verdad, el arquitecto usaba la misma terminología que la traducción de Agüero de los *Ensayos*, aunque no hubiera tenido dificultades para leer el texto original. No hay rastro de Thompson entre los 319 títulos (en español, francés, italiano, inglés y portugués) que formaban la variada biblioteca de Julián Antonio Rodríguez, pero la difusión de su obra fue tal que la información resultaba fácilmente accesible y es posible que arquitecto pudiese tener noticia de ella a través de la revista *Miscelánea Instructiva* que, esta vez sí, se contaba entre los títulos de su biblioteca.

Como era de esperar, la relación de libros incluía un ingente número de publicaciones necesarias para la completa formación de un arquitecto, desde tratados antiguos y contemporáneos (Bails, Brizguz y Torija entre los españoles), libros de matemáticas y geometría hasta una breve pero escogida representación de los títulos más importantes del momento sobre teoría de las Artes y una recién nacida Historia del Arte (Winckelmann). En cuanto a su faceta de traductor, al margen de los necesarios diccionarios bilingües, destaca un completísimo acervo de literatura científica con monografías sobre óptica, astronomía, química y electricidad (Nöllet, Bertolon), disciplina esta última que despertaba la admiración en las tertulias donde se discutía de ciencias y se asistía con el alma en vilo a los números de física experimental de los *demostradores*, espectáculos de prestigio que el público ilustrado esperaba reconocer en las ilustraciones de artistas como Navarro. Aunque la mayoría de los libros científicos son títulos del siglo XVIII, también hay un hueco en esta biblioteca para la tradición jesuítica y la ciencia barroca, si bien no queda rastro de Kircher o Schott. A cambio, y armonizando con alguna que otra referencia al campo de la ingeniería, hay una alusión a un *Teatro de máquinas* que puede relacionarse con un asiento posterior, donde se cita un enigmático *Teatro Nuevo en pasta* que bien podría ser el *Theatrum Machinarum Novum* de Böckler. No obstante, y para no perdernos en el terreno de las especulaciones, conviene recordar que entre todos los títulos dedicados a las artes y oficios industriales sí hubo uno, —el mencionado *Tratado de barnices y charoles* de Orellana—, que pudo inspirar la solución del baño de arena para su cuarto prototipo. En cualquier caso, la biblioteca de Rodríguez dibuja el perfil intelectual de un espíritu afín al movimiento de los novatores, hecho que queda simbólicamente corroborado

de lo que ocurrió en París en época memorable del destronamiento de este tirano usurpador, Madrid, Imprenta de Repullés, 1815.

⁴⁹ A.H.N., Consejos, Leg. 50144/368.

por la presencia del Compendio Matemático del jesuita Tomás Vicente Tosca, figura emblemática de este movimiento.

El experimento de Julián Antonio Rodríguez es representativo de la atmósfera cultural que se respira en la última singladura del XVIII español. Una de sus manifestaciones es la aparición de una arquitectura civil que muestra un interés nuevo por el diseño de infraestructuras y esquemas de distribución espacial bajo las consignas de comodidad y eficacia; un concepto clave, este último, que posibilitaría a partir de entonces la progresiva mecanización del hogar. Otra manifestación más visible aún es un afán sin precedentes en la aplicación de los descubrimientos científicos a empresas de cariz utilitario, aventuras en las que se embarcaron conjuntamente aristócratas, burócratas, militares y científicos. Nuestro arquitecto aprovechó estos vientos favorables para sus propósitos, utilizando la red de publicidad y comunicación empleada por los admiradores patrios de las gestas de Von Rumford. Si su iniciativa no halló el éxito esperado fue probablemente porque los aspectos “sociales” de la obra de Thompson acabaron eclipsando sus verdaderos logros, que sólo serían reconocidos y perfeccionados ya avanzado el Ochocientos. Rodríguez parecía sospecharlo y ante el presentimiento de una mala acogida para sus invenciones se consolaba señalando posibles culpables: *el invento no será del agrado de las señoras mugeres*, escribió, porque su naturaleza es reacia a las novedades. *Nobody is perfect*.

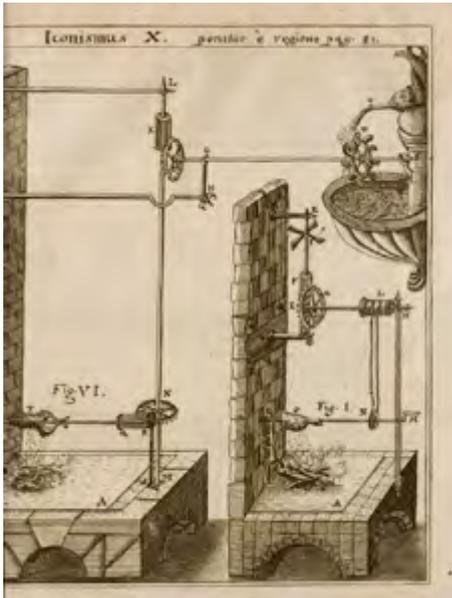


Fig. 1. Ingenios mecánicos, para girar los espetones del asado en fogares abiertos. Caspar Schott.

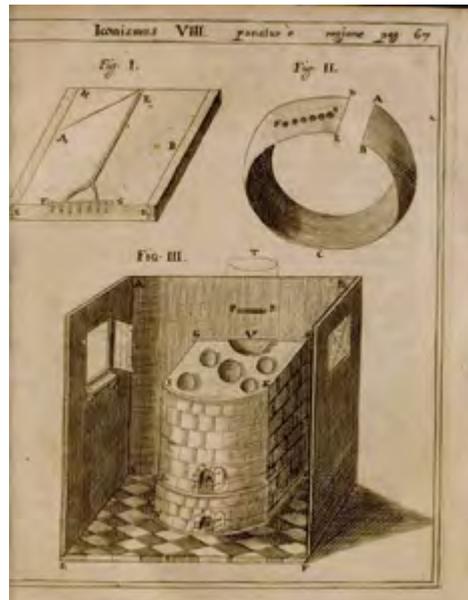


Fig. 2. El precedente barroco de la cocina económica. Caspar Schott.

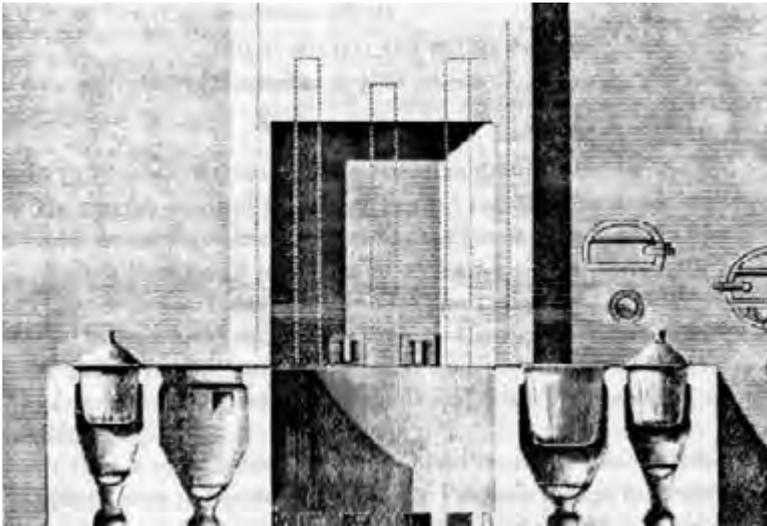


Fig. 3. Sección de la cocina para la casa del Barón de Lorchenfolds en Munich. Según el tercer volumen de la edición londinense de los «Ensayos» de 1802. Décimo ensayo, plancha III, fig. 4.

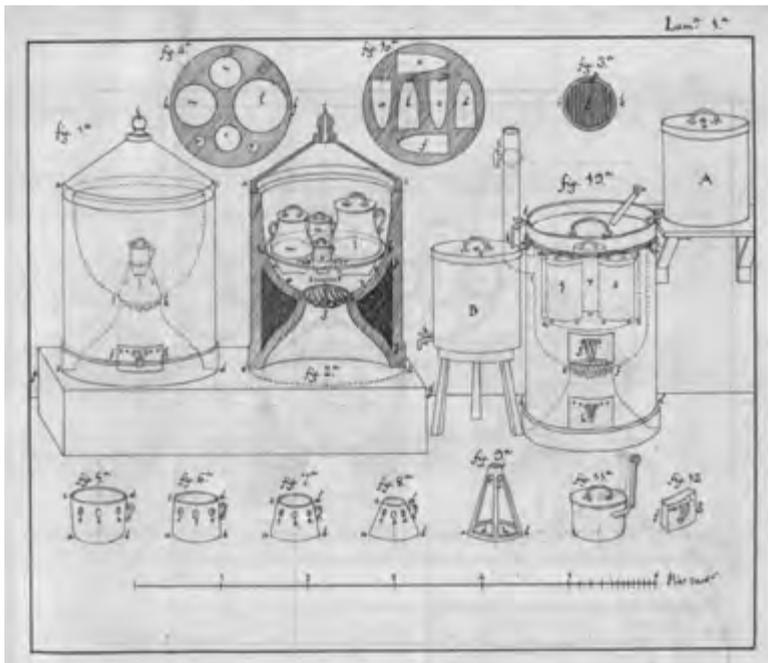


Fig. 4. Prototipo básico con juego de platinas y golillas y prototipo para leña y carbón. Dibujo original de Julián Antonio Rodríguez que correspondería a la lámina 1 del «Método para ahorrar combustible», grabada por Manuel Navarro. Archivo Histórico Nacional

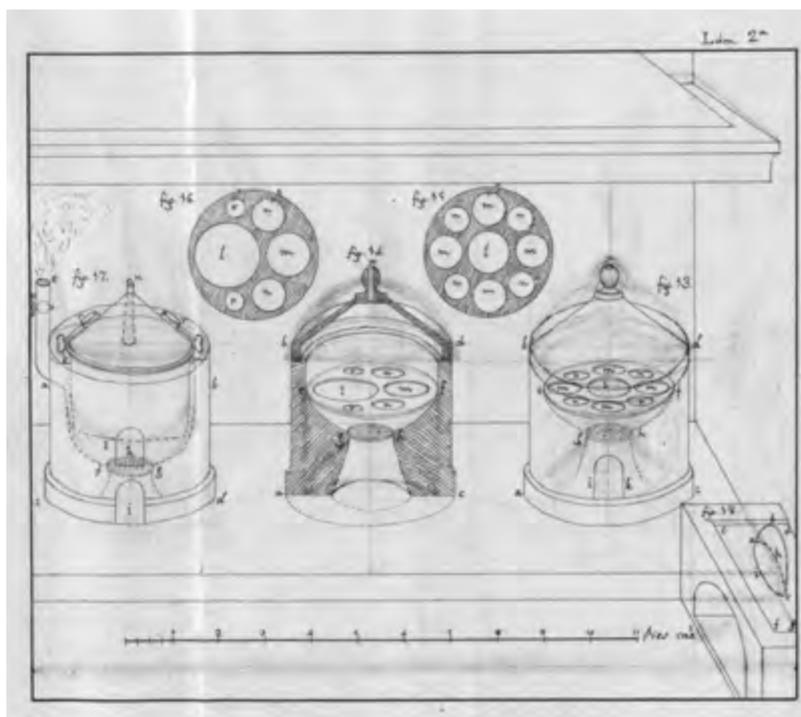


Fig. 5. Variante del prototipo básico para casas señoriales y prototipo con marmita para cuarteles o conventos. Dibujo de Julián Antonio Rodríguez que correspondería a la lámina 2 del «Método para ahorrar combustible» grabado por Manuel Navarro. Archivo Histórico Nacional.

