

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES,

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS,

Del Jueves 26 de Enero de 1797.

De la sementera.

Si hay una operacion crítica é importante en la agricultura es sin contradiccion la de la sementera ; pues de estar mal ó bien desempeñada depende en parte la mediana ó la abundante cosecha.

La experiencia y observacion han demostrado suficientemente que no deben confiarse á la tierra mas plantas que aquellas que puede alimentar , supuesto que estando muy espesas son siempre débiles , largas , y poco productivas. Si en una tierra sembrada espesa germinan y nacen á un tiempo todos los granos , las raices en lugar de estenderse y ramificarse se enredarán y dañarán unas á otras. Estos hechos incontestables y observados en el modo de arraygar la planta misma del trigo , han determinado á personas instruidas de las principales provincias de Francia á hacer ver los inconvenientes que hay en derramar excesiva semilla.

Sin embargo , la mayor parte de los labradores adheridos obstinadamente al uso , siguen su práctica viciosa. Muchos para media fanega de sembradura de Castilla derraman dos fanegas y media de grano ó doscientas quarenta libras de trigo. Y por temor de que esta cantidad excesiva ya , no sea aun suficiente para precaver todas las pérdidas , creyendo que quanto mas se siembra tanto mas se coge , la aumentan hasta dos fanegas y diez celemines y medio , y aun hasta tres.

Se conciben regularmente las mas lisongeras esperanzas al ver que una gran verdura cubre enteramente los campos en el invierno ; pero sucede con mucha frecuencia que estas esperanzas se desvanecen al paso que se acerca la cosecha. Al contrario : sobreviene un acaso que reduce la sementera á la porcion que era necesaria , esto es , á una sementera clara , y entonces el labrador viendo la tierra casi desnuda , se entrega al dolor hasta el tiempo en que los panes empezando á entallecerse , y llenándose todos los vacíos , ve contra lo que esperaba una cosecha abundante. Así es que el frio extraordinario de 1788 á 1789 habiendo helado una tercera parte de los trigos en ciertos distritos , los habitantes temerosos anunciaron por la primavera una cosecha escásima , y sin embargo vino á ser una de las mas ricas.

Los experimentos variados y comparados de algunos cultivadores de Languedoc y de Parmentier en las inmediaciones de París , confirman que las ventajas de sembrar claro no consisten solo en el ahorro de la simiente , sino que esta práctica produce tambien un gran beneficio para la cosecha.

Sofoqueñ por un tiempo los labradores sus preocupaciones ; arranquen en el mes de Abril la planta ó pie de trigo que ocupe mas lugar , compárenla despues con la que cubre menos terreno en la misma heredad , y verán que el diámetro ó grueso de las raices capilares de la una es dos ó tres veces mas grande que el de la otra ; verán que estando la simiente bien preparada y derramada á la distancia de quatro ó cinco pulgadas todos los granos germinan , nacen , entallecen , y espigan ; siendo así que quando los pies se hallan muy cerca unos de otros estan mas expuestos á accidentes y rinden mucho menos producto.

Aunque la experiencia haya demostrado que para los terrenos buenos se podia reducir á dos terceras partes toda la simiente que por lo comun se emplea , y que el producto es una quarta parte mayor que el que rinde la misma extension de terreno sembrado con toda la simiente que se acostumbra , sin embargo conviene advertir que la proporcion debe ser siempre mas considerable para las tierras débiles y ligeras ; porque los granos echando menos hojas y tallos no se hallan estas tierras bastante cubiertas , ni con la sombra su-
fi-

ficiente ; ademas de que estando naturalmente mas dispuestas á dexar evaporar la humedad , esencial á la vegetacion , los vientos cálidos tendrán el mayor influxo en las cañas ó tallos , y se secarán los panes antes de la época de su granacion.

Es , pues , necesario proporcionar la cantidad de simiente á la naturaleza del suelo sobre que se derrama. Quanto mas apto sea el terreno para trigo , tanto mas necesidad habrá de disminuir la semilla , y de aumentarla si es estéril. Suponiendo que seis ó siete medidas pueden ser suficientes para un buen terreno , siempre se necesitarán ocho ó nueve para las tierras medianas. Pero rara vez será preciso exceder de esta cantidad , en atencion á que los terrenos que son estériles , y no dan mas que el grano que se haya sembrado en ellos , se destinarán con mas utilidad para otras producciones , que les hagan insensiblemente adecuados para el cultivo del trigo.

¿ Cómo es que los agricultores no oyen la voz de la experiencia que les está gritando *sembrad claro y cogereis espeso* ? no hay método que cueste menos poner en práctica. En él no puede haber sino ganancias , pues no exige mas trabajo , ni jornal , ni gasto. La planta mas dañosa para el trigo es el trigo mismo.

Pero se dice que hay unos granos que no crecen ; hay otros que perecen en la tierra ó vienen á ser destruidos , ya por enfermedades , ya por animales destructores : finalmente se dice , que dado el caso en que toda la simiente germine y fructifique , seria esto un medio de disminuir las malas yerbas , y de aumentar la paja , la qual en ciertas ocasiones vale tanto como el grano. Para todo esto hay respuesta. Primero , la lexía de cal , preámbulo tan esencial para la sementera , se executa casi por todas partes sin regla ni proporcion : y esta operacion mal executada es causa de algunos de los inconvenientes que se objetan. Segundo , la experiencia ha demostrado que los trigos sembrados , dexando el espacio conveniente entre grano y grano , no crian tantas malas yerbas ; se escardan con mucha mas facilidad , y no estan tan expuestos á echarse quando se acerca la cosecha. Tercero , ¿ qué significa una corta cantidad de paja de mas comparada con el

grano , que se pierde en la sementera , y en la cosecha ? ¿ Por qué no se ha de moderar el uso que se hace de la paja para sustento y cama de los animales ? ¿ Por qué se les ha de excitar á comerla con alicientes ? Los prados artificiales y las plantas cultivadas pueden suplir ventajosamente la paja.

Parmentier concluye que mediante la práctica de hacer las sementeras claras , escaldar el trigo con una buena lexía de cal , y tener algun cuidado , ningun grano habrá que no produzca. Pero como las tentativas , exemplos y premios son mas poderosos en la agricultura que todos los racionios , desea que los hacendados ilustrados y amantes de su patria hagan cada uno en su pais nuevas pruebas : para lo qual unicamente habrá que dividir una heredad en tres partes ; de las quales la una se sembrará segun la costumbre regular , la otra con una tercera parte menos de semilla , y la tercera con la mitad , y los resultados de este experimento ilustrarán á los labradores circunvecinos.

Añadiremos que para hacer ilusion á los sembradores (que tienen ya hecho el puño á cierta medida acostumbrada), y que no derramen mas que la cantidad de simiente necesaria , sin gastar el tiempo en persuadirles , lo que seria muy dificil , no hay mas que mezclar con el trigo la misma porcion de arena que se ha determinado quitar de la simiente. Entonces procede el sembrador como tiene de costumbre , y se consigue lo que se desea.

ECONOMÍA.

Avisos de la comision de subsistencias y provisiones de la República Francesa , sobre la conservacion de las harinas.

PRINCIPIOS.

La fermentacion , principio regenerador y destructor al mismo tiempo , no puede existir sin humedad y sin calor : el calor quando obra por sí solo conserva , en lugar de destruir.

Estos dos principios existen en todas partes en mas ó menos cantidad , y pueden penetrar los cuerpos que estan privados de ellos con mayor ó menor facilidad segun su di-

fe-

ferente naturaleza. El ayre caliente cargado de humedad es el agente mas activo de la fermentacion.

Los grandes montones se recalientan y fermentan mas pronta y constantemente que los pequeños.

Quanto mas simples sean los cuerpos, tanto es menos activa la fermentacion.

Moviendo ó ayreando el cuerpo que fermenta, se suspende la fermentacion.

El material de que estan construidas las vasijas ó las piezas, que contienen los cuerpos que fermentan, ocasiona la misma fermentacion, segun la disposicion que tiene de mantener la humedad, y absorver el calor.

La harina se recalienta principalmente en Mayo y Junio, y algunas veces antes, si el invierno ha sido suave.

La harina de trigo guardado un año se recalienta mas dificilmente. Este trigo dá mas harina.

La harina añeja se deseca disminuyendo su peso, y produce mas pan porque absorve mas agua: semejante harina se conserva mejor.

Quando la harina es de granos cogidos en año humedo se altera y fermenta prontamente.

La harina al salir del molino lleva calor y olor en razon de la rapidez con que van las piedras. Antes de guardarla, se la ha de dexar al ayre libre para que pierda lo uno y lo otro: un mes basta quando mas. La harina del trigo añexo no tiene necesidad de esperar tanto tiempo.

La harina bien seca, bien limpia de salvado, y comprimida se pierde dificilmente, quando está preservada del contacto del ayre exterior.

Las diferentes especies de granos se deben sembrar y moler separadamente, y las harinas se han de guardar lo mismo. Quando se haya de hacer pan de diferentes harinas, basta hacer la mezcla de ellas poco tiempo antes.

La mezcla del salvado, y de acemite la impide que se apriete, permitiendo al ayre que circule por ella, y á la hu-

me-
 I Quanto el ayre está mas caliente en verano tanta mas agua tiene en disolucion, y de consiguiente juata los dos principios de la fermentacion.

medad que se evapore; pero si permanece mucho tiempo el salvado en la harina la comunica algun resabio y color. Quando el grano está cogido en años humedos, altera mas prontamente el salvado á la harina.

RESULTADOS.

De lo dicho resulta que el mejor modo de conservar la harina bien seca, es tenerla separada en porciones pequeñas. La harina del trigo que ha comenzado á germinar se conserva dificilmente.

Que la harina se conserva mejor sobre tablas apartadas de las paredes, y en edificios que no puedan recibir vapores humedos de los rios ó de parages habitados: que la renovacion del ayre seco y frio, la privacion del calor del sol, y aun de su luz alejan la fermentacion: finalmente que removiendo los montones de harina se corta la accion del calor que tienen.

PRÁCTICA.

Para executar estas advertencias se pueden refrescar los montones de harina con ventiladores. Tambien seria posible agujerear los pisos donde está la harina, y colocar en ellos tubos muy acibillados y cubiertos de un tejido de crin para que por ellos se renueve el ayre, y se refresque la harina.

Colocándola en sacos aislados al rededor de los cuales pueda circular el ayre se consigue conservarla. Los costales son preferibles á qualquiera otra cosa, porque dexan salir el poco de humedad que pueda contener la harina, y al mismo tiempo favorecen la libre circulacion del ayre.

Quando hay la felicidad de que se pueda guardar la harina en sacos, no se han de amontonar unos sobre otros, que este método es detestable, y la pierde muy pronto, sino que se les aísla entremetiendo zoqueques de madera que forman otros tantos vacíos para la circulacion del ayre al rededor de cada uno de ellos. Este medio es el menos imperfecto, y tiene grandes ventajas: subdivide la harina en pequeñas porciones, retarda la época de la fermentacion, la defiende del polvo, y la pone á cubierto de los animales

contra los quales se pueden emplear entonces facilmente todos los medios de destruirlos. Finalmente el medio mas seguro, aunque es mas dispendioso y mas dificil de emplear en grande, porque se trata de conseguir el punto mas perfecto de la discacion, es secar las harinas con estufa, y apretarlas mucho en toneles que se cierran bien, y se pegan por fuera con pez.

ARTES.

ARTÍCULO II.

De la composicion de los líquidos xabonosos.

MÉTODO PRIMERO.

Se toma la ceniza de la leña que no haya sido traída por los rios en balsas ^r, se hace una lexía por los medios regulares mezclando con la ceniza una corta porción de cal, se dexa aposar ó purificar dicha lexía para que todos los cuerpos extraños que contenga se precipiten al fondo ó naden en la superficie, y entonces se trasiega á otra vasija, en la que se guarda para quando haya necesidad de ella.

Quando quiere emplearse esta lexía se toma la cantidad que se quiere, se écha sobre una trigésima ó quarentésima parte de aceyte, é inmediatamente resulta un licor blanco como la leche, el qual agitado y freqüentemente batido ó movido forma empollas y espuma como la buena agua de xabon; se echa este licor en un arteson, se le echa agua caliente en cantidad proporcionada, y se mete en él la ropa que quiera blanquearse estregándola, torciéndola, y batiéndola como se acostumbra.

Observaciones.

Importa no preparar la lexía hasta el momento en que pue-

^r En Francia y otras partes suelen atarse muchos haces de leña juntos que echan á los rios para que los lleve el agua adónde los quieren conducir: esto se llama balsas.

pueda emplearse , y no guardarla en vasijas destapadas , pues se debilita su virtud , y se altera la propiedad de ella.

2 Debe preferirse la ceniza reciente de nuestros hogares , pues la que es añeja , y ha estado al ayre no tiene ya las mismas propiedades : en cuyo caso es necesario sacar partido de ella , mezclándola con mayor cantidad de cal viva.

3 Se ha de preferir la ceniza que proviene de leña que no haya sido acarreada por los rios en balsas , porque la leña que ha venido en ellas no produce tan buen efecto.

4 Los aceytes crasos y espesos son los que deben preferirse para esta operacion ; supuesto que los aceytes finos no pueden servir

5 Quando el aceyte es fétido comunica olor á la ropa , pero se la puede privar de él , volviéndola á pasar con cuidado por una lexía pura bastante fuerte , dexándola en ella metida por algun tiempo , y poniéndola despues á secar se quita por lo regular este olor.

6 Quando la mezcla del aceyte y lexía es amarillenta , es necesario debilitar la lexía con agua.

7 El aceyte que asciende y nada sobre la lexía , formando ojos ó gotitas en la superficie , no es apropósito para estas operaciones ; porque no es bastante espeso , ó la lexía es muy fuerte ó demasiado cáustica.

8 Para que la cal no pierda de su fuerza y pueda usarse de ella segun haya necesidad debe quebrantarse ó desterronarse , y guardarse en vasijas ó castañas de vidrio bien tapadas.

MÉTODO II.

La leña acarreada en balsas por los rios , de que se hace mucho uso en varios departamentos de la Francia , produce una ceniza poco alcalina , y por consiguiente no muy adecuada para formar lexías , en cuyo caso puede suplirse por la sosa ó potasa.

»Se toma barrilla que se reduce á pedacitos del tamaño de nueces , se pone en una vasija , y se echa por encima veinte veces mas de agua que lo que pesa la cantidad de la barrilla empleada ; despues se dexa esta agua hasta que aplicándola á la lengua parezca ligeramente salada.

„Se echa el aceyte en un barreño , y se le agregan como quarenta partes de la lexía de la barrilla , la mezcla se pone blanca , se agita , y se usa de ella como de las aguas de xabon; la qual se dilata con una cantidad de agua pura , mas ó menos considerable , segun la fortaleza de la lexía , y el uso á que se destina. Por la sosa puede suplir la potasa , con la que se mezcla entonces una corta cantidad de cal viva molida.

Observaciones.

1 Las barrillas de Alicante y Cartagena pueden emplearse sin mezcla de cal , pero las barrillas de mala calidad de Francia deben mezclarse con una cantidad de cal mas ó menos considerable , segun el grado de fuerza y pureza de ellas.

2 Quando la barrilla , sea la que fuese , ha caido en eflorescencia , esto es , se ha esponjado por sí misma , no puede usarse sin el auxilio de la cal.

3 Si la lexía de sosa es muy fuerte , el aceyte nada en la superficie , es preciso debilitarla por medio de agua.

4 El aceyte craso ó espeso merece ser preferido , pues los aceytes finos no pueden emplearse como se ha dicho.

5 Quando el licor xabonoso está aceytoso y la ropa contrae esta misma tacha , se pasa esta por agua de sosa pura para desengrasarla , y se cuida de calentarla ligeramente para aumentar su efecto.

6 Quando se ha empleado toda el agua de sosa , puede añadirse nueva cantidad de agua al residuo de la barrilla , para que se cargue de buenos principios salinos , pues una misma barrilla puede servir para varias operaciones consecutivas.”

SECCION III.

En esta seccion debemos dar á conocer las diferentes calidades de xabon que resultan del uso de las diversas materias primeras que se emplean para labrar este género , y los artificios de que se valen los fabricantes de mala fe para engañar á los consumidores : asimismo debemos hablar del xabon hecho en frío ó sin fuego.