

buenos deseos de librar al ganado de mayor peligro; pero en el caso de votar á favor de uno de estos dos medios, se debe hacer por el contagio y no por la inoculacion, pues de aquel fueron quatro cabezas las muertas, y de ésta murieron ocho, como queda manifestado en las observaciones de los experimentos. Lo demas que indica Don Juan Antonio Montes se reduce á preceptos precaucionarios. *Se concluirá.*

CARTA Á LOS EDITORES.

Linares 5 de Febrero de 1797.

Si las cortas luces de un párroco pueden contribuir en algo á que se verifiquen las grandes miras de nuestro amado Soberano en la instruccion de su pueblo por medio de impresos, que, superiores á la extravagante versatilidad de la política, y á las flores de la bella literatura, traten solo de aquellas útiles verdades que interesan efectivamente á los hombres; yo me atreveré á ser de los primeros que remitán al Semanario de agricultura y artes, que leo con mucho gusto, el siguiente artículo, que aunque no contiene cosa nueva, me he convencido practicamente de su utilidad.

Habia yo leído en una gazeta (creo que el año pasado) que el Rey de Inglaterra hizo poner en su mesa pan de patatas con el deseo de introducirle en sus estados para alivio de los pobres en los años de carestía; y deseando yo igualmente proporcionar el mismo beneficio á mis feligreses quise tambien tenerlo á mi mesa, y hacerlo conocer en mi parroquia, cuyo término abunda mucho en patatas, y poco en trigo: para esto (despues de haberme informado) hice una prueba con seis libras de patatas blancas bien sazoadas que lavé y puse á cocer hasta que se les abrió el pellejo, que es quando estan cocidas lo bastante: entónces les quité el agua, y despues de escurridas las mondé y puse en una artesilla en que las desmenuzé y deshice quanto pude con una paleta fuerte, sin machacarlas para que quedasen esponjadas: luego les eché tres libras de harina de trigo, y al mismo tiempo un poco de levadura desleida en cosa de quatro onzas de agua con la sal suficiente porque las patatas

tas son por sí sosas : lo amasé bien todo para que se mezclasen é incorporasen entre sí estas sustancias , y formé una masa dura que no se diferenciaba á la vista de la harina de trigo solo , que se esponja mucho mas y se sazona para llevarla al horno tan pronto como la del mismo trigo. El horno debe estar algo mas caliente que para el pan regular. En suma me salió un pan esponjado, sabroso y de fácil digestion, que dí á probar á mis feligreses , y á varios párrocos de estas inmediaciones , y le tuvieron por pan de trigo. El día que le comí por primera vez (porque yo nunca le habia visto hasta ahora) les confieso á Vms. Señores Editores , que fue el mas alegre para mí de quantos he tenido en mi vida , porque me pareció que veía desaparecer de sobre la tierra la hambre y la miseria , y que con el auxilio de esta excelente raiz ningun pueblo se debería quejar en adelante de falta de subsistencias , pues las patatas se crian en todas partes, su cultivo es facilísimo , pocos los riesgos de sus cosechas, y nunca se pierden del todo. La patata sola cocida con sal es por sí un pan natural que la inefable providencia nos ofrece , y que basta para nuestro alimento. Siempre me ha disgustado mucho el oír hablar con poco aprecio de esta benéfica raiz que desprecian solo aquellas personas inconsideradas que no aciertan á estimar sino lo que les cuesta mucho y viene de muy lejos : si traxesen las patatas de la costa de Bengala navios ingleses , que las introduxesen de contrabando , á buen seguro que se tendrian por la cosa mas delicada , y no habria mesa de poderoso en que no se presentasen ; pero hallándose en todas partes , las desprecian como comida vil de gente pobre. ¡ Insensatos ! allá os avengais con vuestros estudiados guisos y adobos , y recibid en pago de vuestra glotonería humores crasos , obstrucciones , melancolías , cólicos y gota , mientras mis feligreses con comidas sencillas y frugales , conservan alegría , robustez y vida larga. Les he enseñado á hacer el pan de patatas ; le sacan ya mejor que yo , y le comen con gusto , y no cambiaria el placer que me resulta de haberles dado á conocer este medio de evitar el hambre por toda la gloria de Alexandro , ni por quanto sabia su maestro.

Quando se hace el pan con las patatas que aquí llaman

finas, y que son las encarnadas, que interiormente partiepan de este mismo color, ó son pagizas, no sale tan bueno, sino pegajoso y parecido al de centeno.

He repartido pan hecho en mi casa á todos los párrocos de estos contornos, que lo reciben como un don del cielo, que pone á los pueblos á cubierto de las miserias que por aquí se han visto en años estériles, porque en muchos de estos lugares hay abundancia de patatas, y como he dicho, poco trigo. Tambien les he enseñado el modo de escaldarlas para que no se entallezcan ¹, y les enseñaré quanto se publique útil en el Semanario, que tengo por el papel público mas útil de quantos he visto; porque en los lugares nada nos importa saber si los Calmukos conquistan á la China; lo que queremos es saber los medios de mejorar la triste suerte de muchos infelices, que si les falta la labor, no saben un arbitrio para emplear sus brazos y su industria. Por el artículo de xabon, que Vms. han publicado ya, voy á hacer varias pruebas para ver si con las cenizas puedo conseguir xabon blando, porque aquí no hay esas plantas marinas, que Vms. dicen, para hacerlo duro; daré á Vms. noticia de los resultados quando pueda, que en el oficio de párroco no suele sobrar mucho tiempo, si se ha de cumplir bien.

Si Vms. creen que mi método de hacer pan de patatas merece publicarse, publíquenlo en horabuena: sino les ruego que publiquen otro mejor, y que no dexen de repetir siempre que puedan la excelencia de tan preciosa raiz que nos ha dado la América, y que por ella sola se pueden dar por bien empleadas todas las fatigas de sus conquistadores.

Deseo á Vms. acierto en sus tareas, y que continúen correspondiendo á los benéficos deseos de nuestro incomparable Soberano, que despues de darnos la paz mas gloriosa que jamas hizo España, miró á los campos, y quiso fertilizarles para que su abundancia enjugase á lo menos
las

¹ Este método se reduce á meterlas en agua hirviendo un minuto ó dos, en una red para sacarlas al instante, dexarlas enjugar bien en un tablado inclinado, y guardarlas despues todo el año, si se quiere.

las lágrimas del honrado labrador que perdió el báculo de su vejez en defensa de la amada patria. B. L. M. de Vms. su mas afecto Capellan. = El Cura de Linares, en el Obispado de Salamanca.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Pan.

Tal vez en ningun pais de Europa se come generalmente mejor pan que en España: en Madrid, Sevilla y Valladolid se hace un pan delicado, y en todas nuestras ciudades se come pan bueno, blanco y sabroso; pero no es tan comun en los lugares cortos, á cuya instruccion se dedica principalmente este impreso. Emplean en muchas partes buen trigo, y sacan un pan apelmazado, negro, crudo é indigesto, porque no teniendo mas reglas para hacerle que la simple imitacion, se sigue siempre la rutina, sin salir jamas de ella. El deseo de que todos coman buen pan, que es nuestro principal alimento, nos ha movido á publicar en compendio el arte de hacerle, que imprimió en Francia en el año de 1782 el sabio Parmentier, quien ha empleado muchos años en perfeccionar esta importantísima manipulacion.

Arte de hacer el pan dedicado á las mugeres hacendosas.

Nada importa saber si el trigo trae su origen de la Tartaria, ó pertenece á los paises calientes: basta que la muger económica sepa que toda especie de granos puede dar buen pan en diferentes sazones, y con toda especie de agua buena para beber; y que en esto como en otras muchas cosas todo consiste en el modo de hacerlo.

El mejor oficial es el que conoce mas bien la naturaleza de la materia que trabaja, y así es necesario enseñar desde el principio, que los granos se componen de una corteza ó salvado, y de una parte harinosa; que la primera operacion del panadero consiste en separar al uno del otro lo mas completamente que sea posible, porque el salvado no hace pan, y en lugar de servir al alimento perjudica.

Los trigos se diferencian esencialmente entre sí por sus productos, pero la harina, aunque no sea tan abundante ó tan blanca, no es menos propia para el uso á que se la destina estando amasada, fermentada y cocida segun el método de que vamos á tratar.

De la eleccion del trigo.

Todas las diferencias del trigo deben desaparecer á los ojos de una muger económica: el peso es lo único que importa; y así el grano mas pesado en una medida igual debe ser siempre preferido en la eleccion.

El trigo de la mejor calidad es seco, escurridizo, rehecho, bien nutrido, encorvado, la canal ó hendidura poco profunda, la superficie lisa y de un blanco que amarillea algo en lo interior.

El trigo de mediana calidad es el que se aparta de estos caractéres; es decir, que es menos nutrido, mas largo, amarillo y ligero, se rompe facilmente con los dientes, y presenta en su interior una sustancia menos blanca, y mas apretada.

Se pueden poner en esta clase los trigos mezclados de eebada, centeno, neguilla, cizaña, cominillo, &c. que dan color á la harina y la merman, rindiendo un pan moreno y apelmazado, aunque no sea dañoso á la salud.

No olvidemos advertir que las mas veces es útil consumir estos trigos de mediana calidad en los parages en que se cogen porque su transporte cuesta tanto como el de los trigos mejores, y no se conservan con la misma facilidad.

Los trigos que han padecido alguna avería al tiempo de la cosecha ó despues de ella tambien se pueden conocer: los mojados, lavados ó secados ceden entre los dientes en lugar de romperse secamente; son ásperos al tacto, y puercos con el polvo del tizon; negrean y se hallan grasientos: estos dexados en la panera se ponen encogidos, oscuros, y dan un olorillo de mohosos: finalmente, los trigos que están perdidos dan un olor y gusto desagradable que se manifiesta en la boca: casi siempre tienen un color que tira á encarnado, y su harina no es muy blanca.

La economía de una casa exige que se conserve cierta cantidad de grano para la subsistencia de ella , y así conviene explicar los medios mejores para verificarlo. Será difícil hallar en todas partes sitios que reúnan las ventajas necesarias para conservar bien el trigo : por ahora nos contentaremos con prevenir que no debe encerrarse hasta que esté perfectamente limpio y seco , y que el lugar de la casa mas fresco , mejor cerrado y menos húmedo debe destinarse á este objeto ; pero en lugar de juntarlo en montones en el suelo se ha de poner en costales apartados de las paredes, y separados los unos de los otros , para que el ayre circule por todos lados : con este método , y teniendo bien cerrada la panera queda el grano á cubierto de los perjuicios que causan los gatos , los ratones é insectos comunicándole mal olor , que se conserva en las harinas , y aun en el pan que se hace de ellas.

Crear que el gorgojo , los gusanos , y demas insectos nacen en el trigo por la influencia del tiempo ú otras circunstancias locales , es una preocupacion ridícula , que se desvanecerá sabiendo que ponen sus huevecillos muchas veces sobre el grano antes de traerlo á la panera , y que aquellas mariposas que en los calores del otoño revolotean al caer de la tarde á las ventanas de las paneras , se introducen por las rendijas en ellas para dexar á su posteridad una habitacion segura y cómoda.

Si el trigo se ha recogido húmedo , y por falta de cuidado se halla con algunos insectos , es menester no apresurarse á ponerle en costales , pues en el primer caso convendrá exponerle á un calor moderado , y moverle frecuentemente para que pierda la humedad que le sobra : en el segundo es necesario acibarle, apalearle, y enviarle al molino quanto antes para evitar el trabajo que exige, y poner freno á la voracidad de los insectos que al mismo tiempo que se comen nuestra subsistencia deterioran la que nos dexan. *Se continuará.*