

artificial ó producida por la inoculación, obran lo mismo que el fermento de la viruela natural? Por último, siendo posible comparar en ciertos países el número de animales muertos de la viruela natural con el de los muertos de la artificial, ¿cuál de estos excedería, y cuál sería la diferencia? La Sociedad de agricultura de París deseaba ver con la mayor solícitud el resultado de todos estos experimentos, que se deben hacer con toda prudencia, respecto á que van dirigidos á extinguir la enfermedad, para lo qual indica que se elija un lugar separado de toda comunicacion, y que los ganados lanares que la sufran no se junten con ningunos rebaños, hasta que se juzgase no pudiesen conducir algunos corpúsculos virolentos, que pudiesen infestarlos completamente.

Señores, concluyo repitiendo lo que dixé al principio, y es, que Vms. hagan de esto el aprecio que quieran, en la inteligencia que de todos modos siempre les será su afecto apasionado = El Mariscal...

LIBRO.

Noticia instructiva del uso y operaciones de la lana para fabricar estameñas finas, sempiternas, sargas lisas y labradas, barraganes y otros tejidos dobles de telar angosto de pie, con laminas de telares, máquinas y herramientas necesarias, por Manuel Santos, fabricante en Valladolid, impresa en Madrid en la Imprenta Real año de 1786.

Esta memoria utilísima para los que quieran emprender establecimientos de tales fábricas en gran beneficio suyo y de la pátria, que tanto necesita de ellas, para no mantener las de fuera del reyno, es de la misma especie que la de Don Joseph Perez Quintana, que hemos publicado en extracto en el Núm. 7.

En su introduccion manifiesta sus deseos de ser útil á la nacion con estas palabras. »Luego que se estableció la Sociedad Económica de Valladolid sentí en mí vigorarse los ardientes deseos de cooperar con mis cortos talentos al fomento de la industria nacional: obligacion indispensable en que nos pone la sociedad de los hombres. Siempre que es-

tos

tos sirvan con su industria y talentos al comun, se hacen dignos de habitar con sus semejantes, y de que no se les pueda reputar por unas lupias ó excrescencias monstruosas que solo sirven de chupar lo que vivifica á sus próximos, no executando por sí mas funcion que la de existir y ostentar la hermosa apariencia de hombres, pero que mirados y penetrados en el fondo, son verdaderos enemigos capitales de sus hermanos en sociedad.”

Trata del estado antiguo de las fábricas de lanas de Valladolid, de su estado actual y medios de restablecerlas: habla de las diferentes lanas que sirven para estos tejidos, del modo de lavar, separar, peynar, mezclar é hilar las mismas; de los hilados, husos, cardas, telares, batanes, tintes mas comunes y lustres.

Esta obrita hubiera padecido la misma suerte que otras muchas de nuestros nacionales (que por no tener valor para despreciar la envidiosa censura de los que entregados á la ociosidad, que son muchos, jamas hallan que alabar en los que trabajan) á no haber sido por el celo y amor á la causa pública de un Magistrado bien conocido ¹ que teniendo noticia de este escrito, le pidió al estimable autor, y habiéndolo hecho presente al Rey, lo mandó S. M. imprimir en su Real Imprenta al cuidado del mismo, que añadió notas muy oportunas, y una Cédula del Señor Felipe V. que comprueba lo que dice el autor en orden á las fábricas de Valladolid, y varias noticias sobre la creacion de la Junta de Comercio y Moneda.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Continuacion del arte de hacer el pan.

De las precauciones que se han de emplear antes de llevarle al molino.

La experiencia manifiesta que los granos recogidos en un agosto frio y húmedo pueden ser dañosos á la salud sino se les

¹ El Ilustrísimo Señor Don Bernardo de Yriarte.

les expone al calor del sol ó del horno para separar de ellos un principio volátil particular. La avena recién segada suele causar diarrea á los caballos, y los frutos cogidos del árbol, y comidos inmediatamente dan á veces cólicos y cursos: pero el trigo de un agosto seco y caliente, que no padezca ninguna avería al tiempo de la cosecha, se puede emplear desde luego sin peligro.

Advertimos, contra la opinión comun, que el trigo no gana al paso que se envejece; pues aunque es cierto que adquiere la propiedad de conservarse mas facilmente, y absorber mas agua al tiempo de amasar su harina, sin embargo, á el año de haberse recogido, el pan que produce no tiene ya aquel sabor exquisito que corresponde al gusto del fruto; y así los granos que se han secado, aunque no se pierdan por esta operacion, y den siempre un alimento saludable, con todo eso no conserva la misma delicadeza al paladar al cabo de cierto tiempo.

Todos los vegetales estan sejetos á esta misma ley general de la naturaleza, y quando conservamos con el mayor cuidado legumbres ó frutos para los meses en que aquella parece que reposa, les hallamos sin el gusto agradable que tienen en su tiempo.

Quando no resultase de la precaucion de privar á los granos de la humedad que les sobra, si se han mojado ó son muy recientes, otra ventaja que la de hacerles mas saludables, ¿no sería suficiente motivo para executarlos? La economía sacará igualmente su provecho, pues los granos húmedos se muelen dificilmente, la corteza no se separa sin mucho trabajo, y queda en el salvado mucha harina que no se aprovecha.

El trigo las mas veces está muy seco, y no dexa de haber inconvenientes en enviarlo así al molino: es verdad que las precauciones que exige entonces son absolutamente opuestas á las que acabamos de explicar: el trigo excesivamente seco se deshace facilmente: una parte de la corteza se reduce á polvo muy fino y pasa por el zedazo mas tupido, alterando la blancura de las harinas, y ocasionando mucha merma.

¿Qué remedio hay para esto? el de restituir á los trigos

gos muy secos antes de enviarlos al molino la porcion de humedad que les sobra quando son muy nuevos, ó han absorbido mucha agua al tiempo ó despues de su vegetacion. A cada fanega se le echarán de quatro á seis libras de agua poco á poco con una regadera, revolviéndolo sin cesar para que cada grano se empape, y penetre insensiblemente: veinte y quatro horas despues de esta operacion, se puede poner en un costal y enviarlo al molino. Sino se toma esta precaucion, no dexará de practicarla el molinero infiel para devolver en agua la parte de harina con que él se quede. En los años en que hubiese muchos trigos atizonados, no se les ha de enviar así al molino porque, aunque el polvo del tizon no hace mal, ennegrece al grano, da á la harina un olor de manteca rancia, y al pan un color obscuro. Es muy sencillo el remedio que se ha de practicar para corregir este defecto: basta mojar el trigo, hacerle secar, y aventar con una pala para separarle de este polvo que se lleva el ayre. Los trigos húmedos que han contrahido exteriormente en el granero un olor de moho, por no haber sido apaleados con bastante freqüencia, pierden este mal olor lavándolos y frotándolos en el agua; se secan despues, y su harina, aunque no es muy blanca, da buen pan. Lo mismo se ha de practicar con los trigos que han contrahido algun mal olor de los insectos.

De la molienda.

La muger hacendosa sabrá muy bien elegir el tiempo mas conveniente para moler su trigo sin olvidar la precaucion de conservar harina, por si el molino se pára por alguna casualidad. Lo difícil y casi imposible es evitar los fraudes de los molineros, sino son hombres de bien, por que presta un molino tantos medios para enganar á los que van á moler, que no alcanza la prudencia humana á precaverlos. Solo diré que el producto de las moliendas ordinarias no puede determinarse con exâctitud, porque depende de la calidad del grano, de la especie de molienda que se hace, de la fidelidad del molinero, de su inteligencia y del modo con que está hecho el molino, y así no hay mas que escoger el que pareza mejor, y entregar-

garse á él ciegameute. En caso de desconfianza se pueden tomar algunas precauciones, quales son, pesar el trigo, llevarle al molino, echarle en la tolva, recoger inmediatamente la harina, pagar la molienda en dinero, y finalmente recibir peso por peso con la merma conocida de dos libras quando la molienda es á la ligera, y cinco, siendo molida y remolida, en la cantidad de doscientas y quarenta libras de trigo.

De la harina.

Quando ésta vuelve del molino sin cerner; esto es, junta con el salvado, es menester cernerla inmediatamente; y aun los molinos bien hechos tienen una máquina para cernerla al mismo tiempo que se muele. Es error creer que se debe dexar cierto tiempo la harina con el salvado, baxo el pretexto de que éste la conserva y mejora: al contrario la experiencia y observacion han manifestado que el salvado se recalienta y altera mas pronto que la harina; que ésta con el tiempo adquiere mal olor y color, y particularmente un sabor que se distingue por el gusto del salvado. Este no debe permanecer con la harina mas tiempo que el necesario, para que ésta se separe de él facilmente; que suele ser cosa de ocho dias en verano y doble en invierno, y aun si hay necesidad se puede cerner desde luego; pero para proceder con economía en esta operacion se ha de escoger un tiempo favorable y bien seco.

Como pertenece á la economía de una muger de su casa el que sepa sacar partido de todo, le advertiremos, que el salvado, particularmente el que procede de un trigo humedo, se recalienta y altera mas facilmente que la harina, y así es necesario moverlo á menudo; y para quitarle la que conserva, se espéra á que esté bien seco; entónces se le cierne y cae la harina que puede servir para hacer pan.

Se continuará.

Por un *Eclesiástico*, que con su piedad y luces ha mejorado el establecimiento de los niños *Expósitos* de *Barcelona*, se nos ha dirigido la carta siguiente.

SEÑORES EDITORES.

Habiendo visto en el *Semanario* de 9 de este mes, que en el artículo de medicina doméstica, tratando de las enfermedades de los niños, indican Vms. por una *Nota*, la práctica que se estableció con los niños *Expósitos* de *Barcelona*, suministrándoles leche de cabras; me ha parecido oportuno dar á Vms. noticia, por si gustasen publicarla, del método de componer y hacer uso de aquella leche.

En el año de 1790 se comenzó en dicha Ciudad á usar de la leche artificial, segun se habia visto practicar en varios países, tomando quatro *meitadellas* ¹ de leche de cabra, y una cucharada de flor de harina de la mejor, que se ponian á cocer al fuego batiendo siempre la harina hasta que por el olor se conocia que estaba suficientemente cocida; despues se echaba azucar clarificado, y dos yemas de huevo, y bien meneado todo junto se dexaba un rato al fresco: pero observando que, tal vez por no ser la leche de vaca de que usan en otras partes tan gruesa como aquí la de cabra, atendido el clima; y que con la harina engordaban demasiado las criaturas, llegando algunas á tal punto de replecion que se ahogaban; y que al mismo tiempo las estreñia mucho el azucar, se varió la composicion con suceso feliz en esta forma. Se cuece la leche sola, despues se le echa miel destilada, y se batén las yemas de huevo como arriba se ha dicho.

Esta composicion se hace de una vez para todo el dia; pero en tiempo de gran calor, es preciso hacerla dos veces. Al tiempo de usarla se pone sobre la boca de una olla de agua hirviendo, para que se disuelva con el vaho, en una cacerola de hoja de lata con su mango para manejarla con mas facilidad.

Se suministra en unas ampolletas de estaño, que se procuran tener muy limpias, con un trocito de esponja en la

la boquilla como un tapon , y por allí chupan los niños como si fuese del pecho de una muger. De este modo se acostumbra á alimentarles quatro veces en las veinte y quatro horas del dia , dándoles tambien á mamar con interpolacion las *didas* ó amas de criar , segun el número que hay de éstas , y de niños ; pero en caso de necesidad podrian pasar con el auxilio de dicha leche artificial.

Dios guarde á Vms. &c.

Nota. Aunque por modestia no lo dice este digno Eclesiástico , sabemos que habiendo pasado á Francia no perdió el tiempo en vanidades , como suelen hacer los viajeros : examinó atentamente en París el método de criar á los niños con leche artificial , con el loable fin de establecerle en la casa de Expositos de Barcelona , en la que perecian la mayor parte , acaso por falta de alimento adecuado ; y efectivamente luego que volvió á aquella ciudad , hizo ver las ventajas del nuevo método ; contribuyó con sus luces y limosnas á ponerle en execucion ; y supo excitar la caridad de muchos vecinos de aquella ciudad , que acudieron generosamente con donativos al auxilio de aquellos desgraciados inocentes : en poco tiempo tuvo la satisfaccion de ver la casa de Expositos en el mejor orden ; los niños bien nutridos y cuidados , y que conservaban la vida muchos que antes hubieran perecido. Este es un verdadero servicio hecho á la nacion ; y sentimos no poder expresar el nombre del bienhechor por habernólo prohibido su modestia.

Si en muchas casas de Expositos del reyno se adoptase la reforma que se hizo en la de Barcelona , se arrancarían de los brazos de la muerte muchos millares de víctimas del descuido con que en algunas partes son tratados estos inocentes.

En el mes de Marzo último se manifestaron en Madrid muchos resfriados con calentura fuerte y tos , que han causado bastantes muertes , degenerando muchas veces en pulmonías : si la facultad de medicina ha hecho sobre esta epidemia observaciones que puedan servir de regla para el método curativo , y se sirve comunicarlás á este Semanario , se publicarán para que con su conocimiento se eviten en los pueblos , si se propaga la epidemia , los funestos extragos que se han experimentado en esta capital.