

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES,

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS,

Del Jueves 20 de Abril de 1797.

AGRICULTURA.

*Continua el extracto de la memoria sobre el cultivo y la preparacion del lino y del cáñamo.**Cuidado necesario despues de la siembra.*

VII. **III** habiendo brotado la linaza, y crecido de 5 á 6 pulgadas se escardará á la mano con tiento, rozando lo menos que fuere posible en las plantas, y mucho menos pisándolas.

Es excusado escardar antes á causa de que la mala yerba no ha parecido toda aún, y la que ha nacido es tan pequeña, que acaso no se advierte, ó tan tierna, que al arrancarse se quiebra, dexando las raíces en la tierra, que vuelven despues á brotar, y hacen necesario repetir la operacion.

En algunos contornos de Polonia adelantan los escardadores en su trabajo estando sentados sobre los mismos linos: las plantas así maltratadas se vuelven á alzar, pero quedan, por efecto de las quiebras que han sufrido, tortuosas y desfiguradas; por cuya razon hallará cada propietario su cuenta muy bien en hacer sus eras de 6 á 8 surcos.

En varias partes de Saxonia escardan el lino quando ha crecido tres pulgadas, entrando á pie desnudo en las eras

contra el viento, á causa de que vuelven fácilmente las plantas comprimidas á levantarse: aun para escardar es menester atender al tiempo que hace. Los mas labradores dicen que se debe escardar antes de una lluvia, suponiendo que al arrancar las yerbas, se levantan al mismo tiempo y descomponen muchas raices del lino, y que siguiendo la lluvia, vuelven á restablecerse en su anterior vegetacion; pero ¿no correrán muchísimas veces el riesgo de engañarse? Vemos con frecuencia nubes amenazando aguaceros inmediatos, y sin embargo se desaparecen sin haber soltado una gota de agua, y pueden seguir muchos dias muy secos.

He hallado que el escardar prueba mejor despues de la lluvia, habiéndome convencido de que en un terreno seco se troncha la yerba cerca de las raices, y despues de la lluvia vuelven á pujar, como ya queda insinuado; quando al contrario en un terreno esponjado y suelto por la lluvia se consigue facilmente sacarlas enteras de la tierra, siendo cierto, que no se sigue ningun daño á los linos por moverse sus raices.

Muchos labradores hay que no escardan sus linos absolutamente. Entienden que no criando la mala yerba ninguna caña que resista, se pierde ó deshace quando se agrama el lino, y se ahorra así el gasto de escardar. Por mucho que anhele simplificar y facilitar el cultivo del lino, estoy enteramente convencido de que dicha suposicion es muy perjudicial. El trabajo que se cree haber evitado, dexando de escardar, se duplica despues al agramar. De una gavilla de cañas limpias que se agrama quedarán dos onzas de lino agramado; pero teniendo en la mano mucha mala yerba se recibirá acaso no mas de $1\frac{1}{2}$ onza: consiguientemente se pierde en este trabajo en 4 jornales 1: en 40 jornales 10, y así en adelante.

Además es muy natural que si se dexa, que la mala yerba llegue á su tamaño cumplido, no solamente desustancia el terreno, sino tambien perjudica y atrasa los linos en su vegetacion. Es menester considerar igualmente que por este descuido se introduce mucha mezcla de mala semilla en la linaza, que á veces no se consigue de ningun modo separar de la buena, y mas si es de igual figura y peso que

la linaza, y no es posible separarla, aventando ni acribándola. Y aun quando por medio del descanso de la linaza por algunos años pierda la simiente mala su vigor para brotar, no dexa de resultar un engaño en la medida.

Estando bien escardado el lino no requiere ya otro cuidado en la era hasta que se arranque.

Quando despues de una lluvia fuerte, estando el lino en flor, ó mas adelante, se hubiese echado mucho, es necesario alzarlo con una vara en el modo posible, haciendo sol, porque sino se pudre; si no se pudiese mantener derecho, conviene arrancarlo, pues quando echa flor está la caña ya en disposicion de dar un lino servible, muy fino: y la pérdida de la semilla se compensa con la excelencia del lino.

¿Quándo se han de arrancar los linos?

VIII. Esta operacion es para los linos lo que el segar ó guadañar para los trigos, y se determina de dos modos: esto es, se arrancan estando verdes ó se les dexa hasta que hayan madurado cumplidamente.

Se hace lo primero, á causa de que entonces son las cañas tiernas, y dan hebras mas delicadas: se executa mayormente despues que el lino ha echado flor, y ha formado sus botones y su semilla.

Pero si se desea lograr buena linaza, se dexa el lino hasta que acabe de madurar en la era, pues aunque la caña, y sus hebras son mas gruesas y ásperas, se halla en la mejor y mas abundante semilla una buena compensacion. Es facil conocer á la vista quando el lino está maduro; sus cañas se ponen amarillas; las hojas caen por sí; los botones se van poniendo morenos, y la simiente comienza á colorearse igualmente.

La operacion de arrancar es en ambos casos la misma. Se coge una manada de cañas; se tira de ellas, y se sacan de la tierra: conforme esto se va haciendo, se tienden las manadas en la era con orden. Se dexa el lino así tendido tres, quatro ó cinco dias para que se seque; despues se vuelve del otro lado con un rastrillo de astil, con el qual se ahuecan las cañas, y mueven de quando en quando, y se

dexa tambien algunos días para el mismo fin , y por último haciendo buen tiempo , y procurando que media hora antes de llevárselo le penetre bien un sol fuerte , se juntará en haces , y se recogerá.

Como el lino suele tomar diverso color en sus hebras, y adquirir calidades buenas y malas , segun son las partes de que se compone el terreno en que creció , segun se ha sembrado tarde ó temprano , segun ha estado húmedo ó seco , y segun han concurrido otras causas particulares , es importante el cuidado en dividir ó separar bien los diferentes linos , y esto no se omitirá quando se cogen en el campo.

En algunos parages de Saxonia se separan antes las cañas cortas de las mas largas. Los mas de los ecónomos quieren que se conozcan las diferencias en la semilla ; pero no accede el ecónomo de Dresde á esta opinion ; porque v. g. en los contornos de Memel , que abundan de linos , se cultivan dos clases ; la una de una hebra larga plateada , la otra corta y de color pardo-amarillo. Segun las disposiciones de aquel gobierno , no es lícito traer al mercado la linaza , no siendo de la clase primera. A pesar de esta precaucion ha comprobado la experiencia que de la misma semilla , y en el mismo distrito , practicando iguales riegos y cultivo se puede conseguir tambien en un pedazo de tierra lino plateado , y en otro de color rubio de zorra. No se puede persuadir á que la especie de la linaza pueda alterar su carácter ; antes bien cree que esta produce siempre el mismo ; y asi juzga que se debe atribuir á los efectos del terreno , y de su preparacion la diferencia que se observa.

No se dexen los linos en la era demasiado tiempo , con el fin de que madure la linaza ; si se trata de beneficiar sus cañas arránquense en poniéndose algo amarillas , como se ha dicho , y háganse haces fuertes , á cuyo efecto se formarán los ataderos con paja larga , y se sujetarán las manadas colocando unas en contraposicion de otras , la parte inferior contra la superior.

Permitiéndolo el tiempo , y deseando secar la linaza mas facilmente se tiende el lino en el campo por unos ocho días.

Se suelen en varios distritos de Saxonia tender las cañas

unos quince días en un prado guadañado, en la inteligencia de que así se madura mas la semilla; durante el día amontonan las cañas, y vuelven á esparramarlas al anocheecer. Infiuye mucho en esto el terreno; v. g. en los alrededores de Pegau es necesario apartar la semilla luego que se ha arrancado el lino, y empozarlo inmediatamente; en defecto habiendo tardado uno ó dos días, se ha enmohecido, recalentado, ablandado, y puestose casi negro el lino.

Está el lino en sazón regularmente en el mes de Julio y puede durante Agosto ^r haberse curado al rocío, si se eligiese el método que se indicará luego.

Las faenas ulteriores del lino hasta hilarse son *el trillar, curar, agramar, espadar y rastrillar.*

Del modo de trillar ó separar la simiente de las cañas que se llama desvagar.

IX. Algunos aldeanos separan la semilla de las cañas en el mismo modo que practican con los trigos, extendiendo baxo un cobertizo las cañas en hileras, de modo que las puntas estén al medio, se sirven de un instrumento compuesto de un astil, que al extremo tiene sujeto otro palo y cae de llano sobre las puntas de dichas cañas, con cuyo golpe se desprenden los botones.

Así como cada fruto se ha traído del campo con separación, es regular se tenga igual cuidado respecto del lino, y que en el mismo orden se trille sin hacer mezcla; y escogiendo dicho método de trillar es necesario evitar que se enreden las cañas, poniendo despues de tendidas en el suelo algun madero ú otra cosa pesada en la parte de sus raices, con lo que se impide el que salten y se crucen.

Otros labradores estiman mas desprender la semilla de las cañas, majando, bien que no con demasiada fuerza, con un cilindro de madera redondo, que en un extremo tenga su mango, como se ve á la figura 6. de la lám. I. Cada jornalero coge una manada tras otra de lino, y golpea las puntas

^r Ya hemos observado que el labrador inteligente considerará la diferencia en el climá mas templado de España.

tas hasta que se hayan soltado los botones. Dicho cilindro tiene de largo, comprehendido el mango, de 12 á 14 pulgadas, y unas 4 de diámetro.

Otros aldeanos separan la semilla de su caña con unos peynes de hierro, cuyas puas, al poco mas ó menos de 4 pulgadas de largo, están clavadas en un pedazo de tablon. Por estos peynes se pasan las manadas de lino hasta tanto que no quede semilla en las cañas.

En esta operacion importa tener las cañas lo mas que es posible en su orden; pero como al trillar es mas difícil evitar el que se enreden, y que al pasarlas por el peyne se rompen muchas, es lo mas acertado separar la semilla golpeando con el mazo ya indicado, aunque sea esto algo mas trabajoso.

Algunos aldeanos apartan la semilla con un peyne que tienen en la mano, y sentados sobre dos haces de lino hacen esta operacion delante de sí.

Habiéndose secado suficientemente los botones de la linaza se golpean hasta que suelten la simiente; y se limpia ésta separando al mismo tiempo la buena de la mediana y de la mala: la primera salta lexos; la segunda cae al medio, y la tercera queda muy detras. Se pasan tambien por varias cribas de arambre y de mimbres. *Se continuará.*

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Continuacion del arte de hacer el pan.

Modo de emplear la levadura.

Es indiferente mover la levadura á poco de haberse preparado; pero una vez colocada en el lugar en que ha de ponerse en sazón, no se la debe tocar, pues de lo contrario no adquirirá el volúmen que se apetece. Algunas veces es necesario mudarla de un lado á otro, ya sea para retardar la fermentacion ó para apresurarla, pero en tal caso si está en una cesta, es menester llevarla con cuidado y sin menearla mucho.

La estacion, la naturaleza de las harinas y la especie de

de pan que se quiera hacer , deben determinar la cantidad de levadura que se ha de emplear. Sin embargo en igualdad de circunstancias , debe formar siempre la tercera parte de toda la masa en verano , y la mitad en invierno ; pero es menester añadir tanto mas , quanto los trigos sean mas tiernos y húmedos.

A la manera que el que hace vino , con la misma especie de uva lo saca dulce , medio fermentado , ó fermentado del todo , apresurando ó suspendiendo la fermentacion con frio ó calor , corrigiendo con varias precauciones lo verde de este vino , ó lo azucarado del otro ; del mismo modo la muger que sabe bien hacer pan , prepara las levaduras de diferentes grados de fuerza , aumenta ó templá su actividad , y mejora los distintos grados de la que les da la diferencia de las harinas.

Acabemos , pues , este artículo pidiendo con instancia á las mugeres cuidadosas de su casa , que quieran hacer buen pan , que abandonen su antigua rutina , y adopten esta verdad. *Conviene grandes levaduras y nuevas en todos tiempos , y para la harina de casi todos los trigos : mas levadura en los grandes frios , y para las harinas tiernas y húmedas : jamas se usen levaduras viejas , y en corta cantidad en ninguna estacion , ni para especie alguna de harina.* Verdades que no deben dexar de repetir á sus hijas , como máximas fundamentales del arte de hacer pan , y que se habian de escribir con letras grandes encima de la artesa.

Otra levadura se suele usar en algunas partes que sale de la fermentacion de la cerveza , y se halla unas veces fluida y otras seca , pero está tan expuesta á agriarse , y dar mal gusto y color al pan , que no aconsejaré su uso ; tanto menos que he observado , que en los países en que se hace cerveza , y se emplea esta levadura es el pan malo ; pues aunque el primer dia esté tal qual , al siguiente pardea , se seca , se desmigaja facilmente , y contrae un amargor que se comunica á los guisos en que se mezcla.

De la sal.

Hay muchas provincias en que no se hace pan sin echarle

le al mismo tiempo sal, y las mas veces demasiada, de suerte que frecuentemente no se percibe el gusto natural de este alimento, por hallarse confundido con otro acre, desagradable, y tal vez dañoso.

El buen despacho es el que determina el uso excesivo de la levadura de cerveza, y de la sal en el pan, y la preocupacion es quien emplea estas dos cosas, sin considerar el mal que resulta, ni las estaciones y circunstancias en que una pequeña cantidad de una ó de otra separadamente, pudiera ser necesaria en algun caso particular.

Los trigos de paises calientes, cogidos en año seco, tienen poca necesidad de sal, pero tambien es menester confesar que los de paises frios y de años húmedos, ganan mucho con ella, porque sus harinas son mas insípidas, y la masa no tiene tanta union. En tal caso la sal remedia estos dos inconvenientes: solo es necesario proporcionar la dosis que se reduce á cosa de media libra para cada quintal de harina, y no se le ha de echar, sino al tiempo de amasarla, y despues de haberla disuelto en agua y pasado por un tamiz. ¹

Del uso del salvado en el pan.

No es económico hacer entrar salvado en la composicion del pan, porque no alimenta por sí mismo, y porque sirve de obstáculo á su buena fabricacion, á mas de que excita el apetito, y sale del cuerpo lo mismo que entra; de suerte que es evidente que una libra de pan en que no haya salvado, sustenta mas que una libra y quarteron del que le tiene. Esta observacion confirmada por un gran número de experiencias, y hecha por algunos emprendedores que tenian mucha gente que mantener, les ha determinado á distribuir á los trabajadores pan con menos salvado, y en menor cantidad: novedad que se ha introducido á satisfaccion de los unos y los otros.

Hay un medio para no perder nada, y separar del sal-
va-

¹ Los panaderos de Madrid suelen echar á cada fanega la sal que cabe en una mano.

vado toda la parte alimenticia que puede dar al pan, poniéndolo en agua sin emplear fuego. Una molienda hecha con economía, dexa el salvado perfectamente limpio de harina, pero muchas veces le queda bastante porcion, y buena para dar un pan sabroso: el modo de separarle es este: la noche anterior al dia en que se haya de amasar, se echará el salvado en agua que penetrará la corteza, separando enteramente la harina y todo lo que pueda contener de alimenticio. Por la mañana se meneará el salvado comprimiéndolo entre las manos para acabarle de separar de la harina, no dexando mas que la cáscara limpia: el agua que queda turbia se colará por una tela fuerte ó un tamiz tupido, y con ella se deberá amasar.

Este método de extraer la harina que queda pegada al salvado á pesar del molinero y del buen cernido, lo desprecian aquellos panaderos misteriosos que usan en secreto del medio de cocer el salvado, y emplear el agua para amasar; pero es evidente que el pan que resulta del primer método tiene mejor gusto, es mas blanco y mas alto: por otra parte el salvado en que se ha empleado agua fria puede volver á servir mezclado con otro que tenga harina para aquellas bestias que es menester hartar, mas bien que nutrir.

Estas economías son buenas para años de hambre, que en los demas no falta en que emplear el salvado con beneficio en las casas particulares. Repetiremos sin embargo que el salvado en el pan aumenta la masa, y disminuye el volumen, y que la experiencia manifiesta, que *quanto mas abultado es un pan, tanto es mas nutritivo y económico.*

De la artesa.

La artesa debe hacerse de madera bien dura, y de capacidad proporcionada á lo que en ella se ha de amasar. No hay cuidado que sobre en quanto á la limpieza de la artesa siempre que haya de servir: el aseo (punto tan esencial en todas las circunstancias de la vida) ha de ser la primera ley de los que hacen pan. El mejor vino echado en toneles en que hubiese vinagre se perderia inmediatamente,

te, y lo mismo sucedería con la artesa de cuyo aseo no se cuidase. La levadura y la masa, adquirirían en ella un agrio que comunicaría al pan un gusto desagradable.

Conviene que la artesa esté colocada en un lugar muy claro, y en buena disposición para el que amasa. Bueno será que esté baxo de una ventana, para que abriéndola se pueda templar la fermentación, ó al contrario cerrándola bien en invierno se defienda á la levadura, y la masa de las impresiones del ayre: la tapa de la artesa ha de cerrar bien, y cerca de ella no ha de haber albañales, ni cosa alguna podrida, ni que huelga mal. *Se continuará.*

ARTES.

Don Isidoro Fernandez Patiño y Moral, y Don Vicente Escalante, Alcaldes de Villamayor de Santiago, de acuerdo con su párroco Don Juan Cristoval Manzanares, participan al Semanario, por medio de un testimonio «que deseosos de corresponder al amor que manifiesta nuestro Soberano á sus leales súbditos en facilitarles las noticias de quanto pueda adelantarse en la agricultura, artes y economía rural, para mejorar su suerte; y teniendo presentes las reales órdenes que encargan, *la mayor y mas sana union entre el sacerdocio y el magistrado*, sin cuya concordia no se pueden lograr tan importantes fines; convinieron unánimes en que se juntaria el vecindario en el primer domingo de cada mes, para instruirse de los avisos que se les comunicasen por este periódico, y tratar de las pruebas y adelantamientos que permitiesen el local, y las circunstancias. A este efecto concurrirán á la sala consistorial á las dos de la tarde en invierno, y á las quatro en verano, tocándose la campana á junta de ayuntamiento, como es costumbre.

Se formará una lista de los concurrentes á estas juntas, incluyendo en ella á todos los presbíteros seculares, el Vicario y Confesor del Convento de Santo Domingo, á todos los individuos del estado noble y del general, á los que por sí ó por criados cultivan sus tierras, por ser todos los expresados interesados en el objeto propuesto, viviendo del producto de la agricultura y ganados; como tambien al

Médico y Boticario, que como físicos podrán declarar lo que corresponde á su facultad para la operacion de xabones, licores, &c. á fin de que los primeros, que se sirven de criados les manden poner en execucion las mejoras que se determinen, y los otros las executen por sí mismos. Se pondrá por escrito quanto se practicare, y estos documentos, unidos á los Semanarios se guardarán en el archivo de la parroquia para que conste todo en los tiempos sucesivos.

Hacen mencion de un invento nuevo que nombran *volvedor de mieses asido á la trilla*, que ha sido de mucha utilidad, y por real cédula se aprobó á vista de experimentos” cuya descripcion hemos pedido.

Posteriormente ha escrito el mismo respetable párroco que » para dar á sus feligreses nuevas pruebas de quanto se interesa en su felicidad, y considerando el precio subido á que está el xabon, y la imposibilidad de hacerlo duro, por falta de barrilla, se determinó á hacer algunas pruebas para fabricarlo blando, siguiendo la instruccion publicada en los quatro primeros números del Semanario; y aunque su ánimo era no dar parte del resultado de sus experimentos hasta repetirlos con todas las cenizas que ofrecen los vegetales del pais, como las de sarmientos, de la *ojuela*, y hueso que queda despues de molida y prensada la aceytuna, de aliagas, lechetreznas, paja de garbanzos, y frisoles, palomina, yerba xabonera, y otras; quiso apresurarse á enseñar en su feligresia el fruto de sus primeros ensayos, hechos con cenizas comunes de cocina, que suelen ser allí de charros, á fin de darles á conocer quanto antes este nuevo ramo de economía con el siguiente método.

Preparacion de lexias.

Tómense por exemplo seis celemines de ceniza cernida en un arnero, y otro tanto de cal viva ¹ buena y apagada con agua para que se sponge, y se pueda cernir bien: méz-

¹ Es excesiva esta cantidad de cal: en el arte que hemos publicado de hacer el xabon se ve qual es el officio de la cal en los truxales ó vasijas en que se cuelan las lexias.

clase bien una con otra, hasta que esté como barro, y se pone en un colador, que aquí son como tenajas con agujeros en el fondo, sobre los quales se echa una cama de paja gruesa para que no se obstruyan: llenase el colador poco á poco de la mezcla, que se va apisonando para que quede apretada: dexanse sin llenar como quatro dedos en que se echa agua, que es mejor esté bien caliente, y si puede ser, sea de la lexia ordinaria para que tenga mas fuerza: debajo del colador se pone una olla ó cazuela para recibir la lexia que sale gota á gota, y en juntándose como tres azumbres se ponen aparte, y esta es la lexia primera: se recoge otra tanta cantidad, y es la segunda que tambien se dexa separada: finalmente, se sacan otras tres azumbres, que ya sale de color pagizo, y tambien queda aparte. La fortaleza de la primera, y aun de la segunda se conoce en que atado un huevo fresco con un hilo, y puesto poco á poco en ellas, sobrenada, y quanto menos se cubra tanto son mas fuertes. Separadas estas tres porciones de lexia, cuya cantidad debe variar segun sean las cenizas, se continua la colada hasta apurarlas enteramente; pero la lexia que salga despues ya es floxa, y solo se guardará para que sirva en lugar de agua caliente en otra colada.

Modo de hacer el xabon.

En una caldera ó perol proporcionado á la cantidad de xabon que se haya de hacer, se echan las tres azumbres de la tercera lexia, y otra tanta cantidad de aceyte de olivas, que quanto mas espeso sea, tanto mas pronto se quaja, de suerte que los que llaman turbios y heces, que no sirven ni para las luces, son mejores y cuestan la tercera parte de los que estan claros: batiendo bien uno con otro se hace una como lechada, y luego que da algunos hervores, como en un quarto de hora, se le va añadiendo la lexia segunda en cortas porciones, echándola poco á poco en la caldera haciendo círculos, cuya operacion se repite de dos en dos minutos hasta que se acabe dicha segunda lexia. Sigue despues echando la primera, aunque en menor cantidad de cada vez, y concluida, sigue todo hirviendo hasta que se

qua-

quaja ó coagula, pues quanto mas se cuece mas se endurece.

Adviértase que desde que empieza á hervir hasta que se separa la caldera del fuego se ha de estar meneando siempre á una mano con un cucharón ó palo: para abatir la espuma, que se levanta muchas veces, se coge con un cazo una porción del líquido, y se dexa caer en la misma caldera como de la altura de media vara, bien que quando se estan echando las lexias, á cada añadidura se sosiega el hervor. Quando está tan quajada la masa, que parece que toda se quiere levantar con el cucharón, se aparta un poco en una taza, y luego que se enfria se observa el grado de coagulación que tiene: si el aceyte es turbio y con heces, sale de color de castaña. No se señala el tiempo que ha de hervir porque esto es segun sea el fuego; bien que si por alguna casualidad hay que interrumpir la operacion, se puede continuar despues de muchas horas ó dias volviéndole al fuego, sin que pierda nada. El color no importa nada para su calidad, como tampoco le perjudica el que se le pegue algo de cardenillo si la caldera fuese de cobre.

Las primeras pruebas se hicieron en diferentes ropas muy puercas de lino y muselinas, y en medias de algodón, que á dos manos de este xabon quedaron muy limpias. Todo el pueblo, añade dicho párroco, está contento con este nuevo invento, que ya se ha repetido en quatro casas, y remito un botecito de él para que se aseguren los señores Editores del Semanario de su calidad.”¹

En carta posterior dice el mismo párroco: «hice nuevo xabon con el residuo de la aceytuna despues de exprimida en el molino de aceyte, lo que llaman ojuela, en la forma siguiente.

Ceniza comun 3 celemines.

Ceniza de dicha ojuela idem.

Cal no viva, ni del todo apagada 6 celemines.

Mezclado todo y puesto en un colador salen de lexia fuerte probada con el huevo 30 quartillos de las dos primas.

¹ En el botecito que expresa hallamos un xabon blando, de color de castaña, y suave: hicimos lavar ropa muy puerca, y aunque la lavandera repugná al principio el usarle porque extrañó el color, nos dixo despues que le parecia mejor que el duro que se vende en Madrid, y que salia la ropa mas limpia.

meras clases, y 15 de la tercera: de cada una reservé 3 quartillos para hacer pruebas con sebo, y las restantes que quedaron, á saber 24 quartillos de las dos primeras, y 12 de la tercera, juntas con 12 quartillos de aceyte turbio y heces, produxeron 26 libras de xabon; y hecha la prueba en mi casa lavando con él toda clase de ropa puerca resultó ser mejor que los antecedentes de lexia de ceniza comun y gastarse mucho menos. Despues añade.

Tambien hice la prueba de mezclar las lexias que reservé con aceyte claro y de primera suerte, mezclando una libra de aceyte con 3 de lexias de las tres clases, y quando se iba quajando advertí que se *arrozó*, precipitándose al fondo y quedando parte del aceyte encima: le eché alguna parte mas de la primera por si consistia en falta de lexia, y de nada sirvió; le aparté, pasando una noche por medio, y á la mañana hallé todo el aceyte embebido en la masa, y ésta muy seca y dura, que no se pegaba á la mano; pero probado en la ropa lava bien, y hace mucha espuma.

Si Vms. hallan medio para que no se *arroze*, ó quando se *arroze* para que quede líquido y bien unido, suplico me lo comuniquen. Dios guarde á Vms. muchos años, &c.

RESPUESTA.

El que se agrume el xabon, parece que debe proceder de la excesiva cantidad de cal que se emplea. En el Semanario Núm. 1.º pág. 15. hemos dicho que bastan de 20 á 25 partes de cal para 100 de barrilla, y las cenizas de otros vegetables necesitan aun menos; disminuyase, pues, la cantidad de cal, y creemos que no se agrumará la masa. En el experimento del señor Manzanares la lexia debe llevar disuelta mucha cal, y esta se combina con parte del aceyte y se va al fondo, formando xabon calizo insoluble en el agua; pero dexado reposar se va combinando el álcali con el aceyte, y juntándose este nuevo xabon con el otro, forma al parecer un solo cuerpo, aunque con muy distintas propiedades, pues el uno es soluble en el agua, y el otro no.

Quando se lava en agua dura ó yesosa, muy comun en la Mancha, se advierte que se corta el xabon, lo que procede de una doble descomposicion y combinacioa. El yeso

se compone de ácido vitriólico y cal, y el xabon de aceyte y álkalí: en la mezcla del xabon y del agua yesosa resulta que el ácido vitriólico se separa de la cal para combinarse con el álkalí del xabon, y la cal separada se combina con el aceyte aislado.

Quando se hace xabon con heces se verificarán tal vez los mismos grumos, pero se disimulan acaso con lo espeso del aceyte.

El señor Manzanares puede repetir los experimentos variando las cantidades de cenizas y de aceyte: en los hechos hasta ahora, nos parece que emplea poco aceyte, y si éste no entra en cantidad suficiente podrá perjudicar á la ropa el xabon, en lo que se ha de poner el mayor cuidado.

El exemplo de aplicacion y deseos de adelantar en cosas útiles, que presenta este párroco benemérito, el ayuntamiento y vecindario de Villamayor de Santiago, manifiesta claramente las excelentes disposiciones de nuestra nacion para aprovecharse de quantas ideas provechosas se le comuniquen; y que si cien años hace se hubieran propagado en nuestro pueblo los conocimientos importantes que hoy se propagan, se hallaria nuestra patria en el caso de dar la ley en las artes, en la industria y el comercio á las naciones extranjeras mas adelantadas.

Con igual amor á sus feligreses y con el propio fin dispuso el respetable Cura párroco de Borobia Don Marcos Regalado del Cura, comunicarles los Domingos el contenido de los periódicos que fuese recibiendo. Referiremos el pasage siguiente de su carta. „He ofrecido á mis feligreses que no omitiré diligencia alguna para que en todo, si fuera posible, tenga efecto una resolucion tan llena de amor y de ternura de nuestro Monarca. En el mismo dia muchos pobres infelices me dixeron que la causa de su miseria dimanaba de no permitirles roturasen: algunas veces se han esforzado varios individuos de esta villa, y se lo han inhibido con multas, apremios judiciales y recursos que aun estan pendientes. A veces estos pobres han tenido la desgracia de ver comidas y holladas las mieses que habian producido aquellas cortas roturas que se habian esforzado á hacer enmedio de tantas dificultades.”

En unas partes se clama porque se permita romper los montes y cortar los árboles que sobran, para sembrar granos; en otras, y es lo mas comun, faltos de leña y maderas, suspiran por los plantíos: el gobierno que atiende á la felicidad general, no puede dexar de proceder con cierta detencion y madurez á vista de pretensiones tan opuestas, porque una providencia, oportunísima y sábia para un pueblo, puede ser la destruccion de otro. Lo que verdaderamente exige la severidad de las leyes es el exécrable delito de destruir los plantíos en terrenos en que apenas se ve un árbol: esta falta de prevision de la parte mas ignorante del pueblo se debe corregir severamente, hasta que el mas estúpido vea por sus ojos la utilidad de un árbol, á cuya sombra descansa, cuyo fresco le consuela, cuya fruta le regala, cuyas hojas absorven el ayre dañoso y esparcen el ayre vital, sin cuya madera no puede haber edificios, ni agricultura, ni artes, y cuyos despojos son tan indispensables para tantas necesidades de la vida. Y tú benemérito labrador ¹ que tanta oposicion experimentas para que prevalezcan tus plantíos, no desmayes en tu intento que algun dia reposarán á la sombra de tus árboles, y bendicirán tus sudores los mismos que hoy los persiguen.

¹ Domingo Garcia, vecino de Ababux, partido de Teruel, nos escribe en 12 de Marzo las persecuciones que experimenta en sus plantíos á pesar de la falta de árboles que hay en aquel pueblo.

Un botánico muy distinguido ha tenido la bondad de advertirnos varias equivocaciones que hemos cometido en los números ya publicados.

En la pág. 7. en lugar de *salsola kali*, debe decir, *salsola sativa*. Linn.

En la pág. 13. se debe llamar á la colza *brassica oleracea*, y no *brassica campestris*.

En la pág. 176. se ha de decir *Ononis arvensis* Linn. en lugar de *Ononis tridentata*: y dice que la verdadera yerba xabonera es la *saponaria officinalis* Linn. y no la *gypsophylla struthium* del mismo autor.

Como el fin de este impreso es el de propagar verdades y no errores, seria de desear para el mayor acierto y bien comun, que los que tengan que hacer observaciones útiles sobre algun artículo, las comunicasen á los Editores á fin de corregirle ó reformarle.