

que es muy varia, y se texen telas de lino en la Lusacia hasta del precio de dos pesos el ana.

Antes de sacaba de Saxonia mucha hilaza de lino para paises extranjeros, pero desde el año de 63 está prohibido, y se puede transportar en el pais unicamente á las plazas de mercado, teniendo en ellas los texedores de lino la preferencia de compra hasta las once de la mañana, despues de esta hora es lícito á qualquiera persona comprar hilaza, bien que si fuese un extraño, ha de acudir cada vez á la oficina de la Sisa del pueblo á tomar una guia, con la qual pueda hacer constar que no ha comprado aquella hilaza en los lugares, sino en una ciudad y en mercado público, sin lo que se confisca, y esta excepcion de la prohibicion se extiende solo á aquellas provincias extranjeras mas vecinas, en las quales tambien se hila mucho lino, y se usa con los Saxones de igual condescendencia.

Como por estas disposiciones se dificultaba á los hilanderos, y lo mismo á los texedores distantes de las ciudades, despachar ó comprar el lino, y se seguia pérdida de tiempo y otros daños, se hizo el arreglo posteriormente de que pudiesen las corporaciones de los texedores diputar á un individuo provehido de testimonios suficientes de su xefe, y de la justicia de su pueblo para rondar y comprar los linos para sí solamente y sus compañeros; pero de ningun modo para revendedores ó mercaderes. En dichos testimonios han de hacer señalar estos diputados, por la superioridad de cada aldea, el número y peso de las madexas de lino que han comprado en ella, y para quien; cuyo documento deben restituir á las primeras manos que se lo otorgaron, y hasta entonces les sirve en todas partes de pasaporte, sin el qual no se consiente en ningun pueblo la compra de hilazas.

Modo de acodar las higueras por interceptacion de la savia, y de conseguir higos con abundancia en el invierno siguiente, conservando los árboles, por el C. Mallet.

Supongo que se tengan higueras que den fruto, ya sea arriadas á una pared, ya al ayre libre ó campo raso en un jar-

jardin. A fines de Abril en que la *savia* ha ascendido , y en que la corteza se separa ó despega facilmente (pues sin esto la operacion no tendria efecto , porque la *savia* en los vegetables , es un jugo que forma y alimenta las raices) , es necesario hacer prevencion de unos cestos de mimbre toscos de mediana magnitud , que se mandan hacer de propósito , con dos asas y buen borde. Estos cestos deben estar abiertos por un lado , hasta la mitad del fondo para poder hacer pasar por la abertura la rama de la higuera , quando se haya de hacer la operacion. Si las higueras están arimadas á alguna pared , se han de elegir las mejores ramas para fornar arbolitos de quatro pies de altos con una hermosa copa. Se atan estas ramas bien fuertemente contra la pared : se toma una podadera ú otro instrumento y se corta la corteza al rededor , por mas abaxo de un nudo : seis lineas mas abaxo se hace á la misma corteza otro corte y se arranca esta en forma de un anillo ó rodaxa : luego se pasa el tronco de la rama por la abertura del cesto , la qual se cierra muy bien con mimbres fuertes , que son preferibles á toda especie de sogá ó cordel , que se pudre en cortisimo tiempo : se tiene cuidado de colocar la parte descortezada de la rama en medio del cesto , y éste se llena despues de *mantillo*.¹ Estando los cestos bien llenos debe ponerse en la superficie de ellos como seis pulgadas de un abono ó estiercol sustancioso á medio podrir , para conservar la humedad , y ademas del abono se han de regar estos acodos una vez cada ocho dias , sin lo qual las raices no serian bastante grandes para que se les pueda separar del árbol principal en el mes de Octubre ; en cuyo tiempo se cortan y desatan todas estas higueras tiernas para cultivarlas en el discurso del invierno en parage abrigado. De este mismo modo se acodan las viñas á excepcion de que no puede interceptarse la *savia* , y en lugar de cortar la corteza por toda la circunferencia del tallo ó vástago , se elige un nudo ó articulacion de cepa de dos años , se quebranta el sarmiento ó tallo por el nudo , se pone en el cesto , y se hace con él lo mis-

¹ Asi llaman en Madrid los jardineros al estiercol muy podrido y casi convertido en buena tierra vegetal.

mismo que se ha dicho de las higueras. Quando esta operacion esta bien hecha no impide que la uba de las cepas llegue á madurar enteramente. Todos los aficionados á la agricultura en Dunkerque son testigos quatro años há de que he tenido un pie de cepa adornado de quatro hermosos racimos; y en el mismo año á fines de Octubre he trasportado á Inglaterra treinta cestos, cuyos racimos ya maduros eran de la mayor hermosura, habiendo vendido cada uno en media guinea (50 rs.) sin contar la uba.

Don Domingo Arroyo, Vice-Rector del Seminario de Ciudad Rodrigo, nos comunicó en 3 de Febrero último el siguiente artículo relativo al mismo asunto.

»El amor á la humanidad, una de las obligaciones mas sagradas de los ^{hombres} ~~seres~~ que piensan, me estimula á participar á Vms. un método segurísimo, breve y poco costoso de multiplicar los vegetables de qualesquiera clase que sean, medio felizmente experimentado repetidas veces, y que se funda en los principios establecidos por los mejores fisicos del día.

Elijase una rama del árbol que se quiera multiplicar, cortésele la corteza horizontalmente y todo al rededor de la rama como una pulgada de ancho; envuélvase la parte de la rama, que ha quedado sin corteza con un pedacito de paño, que se ligará fuertemente: se tomará un corcho semejante á los de colmenas, ó un cubo; y se colocará en él la rama á la qual se hubiese quitado la corteza, de modo que su cisura venga á estar en medio del corcho ó cubo: se llenará con buena tierra, y regará de quando en quando para conservar la humedad. El corcho ó cubo deberá sostenerse con una horquilla, ó de otro qualquier modo, para que la rama no se desgaje.

Al cabo de dos meses, y antes si se hiciese esta operacion quando los árboles están para brotar, habrán salido ya del borde superior de la corteza, cortada horizontalmente, porcion considerable de raices, las que se habrán extendido por todo el ámbito del cubo lleno de tierra; inmediatamente se sierra ó corta dicha rama por baxo del cu-

*los Angeles
son también
seres q' piensan*

bo ó corcho : se plantará en la tierra quitando el corcho ó cubo, y aquel mismo año se logra ya el fruto, si la operación se ha hecho antes de brotar ; de modo que hemos visto cortar la rama del árbol con flor, y aquella misma flor producir un fruto sazonado : por este medio tan sencillo y breve un religioso de San Francisco de la Bienparada ha llenado en muy poco tiempo la huerta y claustro de dicho convento de árboles frutales.”

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Continuacion del arte de hacer el pan.

Del maíz.

En algunas provincias se cultiva esta semilla, y sus habitantes comen el grano entero como los guisantes : le envian al molino, y le ciernen para separar el salvado : de la harina hacen puches y tortas.

Para hacer pan se divide en la artesa la harina en dos porciones, se le echa agua hirviendo con que se forma una pasta firme que se amasa con cuidado : en medio de ella se hace un hoyo en donde se pone levadura del mismo maíz, que se ha conservado de la última hornada : se mezcla esta levadura con la pasta que se amasa de nuevo : se dexa reposar la masa cubierta para que fermente, y entretanto se calienta el horno.

Quando la masa ha crecido lo bastante, se la deslie de nuevo con agua fria en cantidad que sea suficiente para darle la consistencia necesaria de una pasta blanda : se llenan con ella barreños, guarnecidos por dentro de hojas de castaño ó de col, que antes se han enxugado al fuego.

Los barreños, con una pulgada de esta masa, se meten en el horno, la pasta se levanta cociendo, y rebosa algunas veces una pulgada mas alta formando costra : en cociendo lo necesario se sacan del fuego los barreños, y se vacian sobre una tabla: el pan se desprende facilmente, y se conserva mucho tiempo sin enmohecerse.

Del trigo negro.

Se le debe escoger seco y pesado : se compone de una corteza ó cáscara gorda y negra, pero el interior es muy blan-

blanco. Este grano da poca harina ; y siempre sale moteada á causa de la corteza. Seria de desear que el molinero dexase la cáscara gruesa para separar facilmente el salvado de la harina.

Pan de este trigo.

La masa pide casi tanto trabajo como la de cebada : una levadura tierna , reciente y muy abundante , agua caliente , y un amasado muy activo , para que adquiera aquella consistencia y liga que forman la union de la masa en fermentacion , y la costra del pan quando cuece.

Se colocará despues esta masa en cestillos que se pondrán en parage caliente , para facilitar el crecimiento , y se les dexará en el horno mas tiempo que los de cebada porque son mas secos.

Estos son los únicos medios por los cuales se puede obtener con la harina del trigo negro mejor pan que el que se saca comunmente , sin embargo de que no es muy bueno.

Por mas que se haga no permanece fresco mucho tiempo , al dia siguiente de cocido se seca , se hiende , se desmigaja , y finalmente se hace malísimo.

Si se mezcla esta harina con la de cebada , centeno ó trigo se corrigen en parte sus defectos.

De las patatas.

Estas raíces cocidas en agua ó debaxo de la ceniza , y sazonadas con un poco de sal son una especie de pan hecho , que la providencia presenta á los hombres , y que no necesita mas socorros del arte para ser un alimento muy digestible y nutritivo.

Mas hay ciertos pueblos á quienes absolutamente es necesario el pan , porque creerian que no estaban alimentados , si les faltase en la forma que siempre le han conocido ; pero en las ocasiones en que no se halla bastante grano para proveer al consumo diario , seria importantísimo hallar en las patatas un recurso que lo supliese.

Del pan de patatas mezclado con diferentes harinas.

Se toma la cantidad que se quiere de patatas cocidas deshechas y molidas con un rodillo de madera : se las mezcla con levadura preparada el dia antes , y con toda la

harina destinada para la masa : se amasa bien esta con el agua caliente necesaria : quando la masa haya crecido lo bastante , dividida en panes , se pondrá en el horno , que no debe estar muy caliente , ni se le ha de cerrar la boca , pero se ha de dexar en él mas tiempo. Las patatas juntas con harina de cebada , de maíz ó de trigo negro forman un alimento saludable : causan unas variaciones agradables en todos estos panes dándoles mas liga , favoreciendo el movimiento de la fermentacion , y debilitando y destruyendo el mal gusto particular de estos granos. Siempre nos declararemos contra la preocupacion que se extiende en nuestros dias , y que intenta , ó convertir en pan ó aumentar la cantidad de este alimento con una gran porcion de vegetales que no son farinaceos , sin atender á que se disminuye ó altera su buena calidad , y á que la mayor parte de sustancias destinadas á la nutricion pierden mucho de su virtud alimenticia sujetándolas á una preparacion diferente de la que les conviene. ¿Quántas veces se les hace perder su naturaleza por esta causa despues de ocasionar muchos gastos?

Sepamos , pues , gozar mejor de los presentes de la siempre liberal naturaleza : comamos nueces , almendras , castañas , y los demas frutos sin aderezo ; cozamos simplemente las raíces y yerbas para quitarles la acrimonia , y no convirtamos jamas en pan sino las sustancias farinaceas reconocidas ya por buenas para este fin. En suma , si nos determinamos á hacer la mezcla de las patatas con la harina de diferentes granos , no sea esto sino en los tiempos y paises de escasez y carestía.

De las puches ó papilla.

Como las puches , despues del pan , son en lo que se suelen emplear mas facilmente las sustancias farinaceas , con vendrá añadir aqui algunas reflexiones sobre este particular.

Si el trigo es entre todos los granos el que da mejor pan , tambien las puches que se hacen de él son las menos saludables ; al contrario el trigo negro , que da el pan mas malo , produce las puches mas delicadas.

En vano será obstinarse contra las propiedades de la naturaleza , queriendo sujetar indiferentemente á todos los farinaceos á la misma preparacion.

Es necesario escoger la que le conviene á cada uno, y despues perfeccionarla.

Segun esto, es constante que si los farinaceos convertidos en puches no presentan las ventajas del pan, es necesario preferir otras harinas para hacerlas.

Para que las puches sean mas sueltas y digestibles se han de tener al fuego hasta que no den ya olor de harina, sazónándolas, y dexándolas algo claras.

Si las puches de la harina de trigo, como se hacen ordinariamente, salen pesadas, indigestas, y perjudican á los hombres robustos, ¿quánto mal no deben producir á los niños, cuyo estómago es tan débil y delicado? He aqui como se debe buscar en el modo de nutrirlos en su niñez la causa de las enfermedades, á las que ceden tan frecüentemente estos seres frágiles y delicados.

La buena madre, y las nodrizas deben tener presente la delicadeza de los niños para no darles papilla de harina de trigo, que les obstruye las primeras vias, les da un chilo pesado, fatiga los delicados órganos de la nutricion, y ocasiona enfermedades de estómago y lombrices: se debe preferir el pan desleido en agua ó en leche, á manera de panetela: sino se quiere desterrar el uso de la papilla para los niños, hagase á lo menos con harina de trigo negro, de cebada, de maíz, de arroz ó de almidon.

Reflexiones generales sobre el pan.

Con el método que hemos indicado en quanto á la preparacion de la levadura, del amasado, del heñido, y de la cocedura del pan, quiero decir, si se ha hecho la levadura con agua fria ó tibia, de la tercera parte de la harina destinada á emplearse en pan, y si se ha amasado levantando la masa ¹ y no introduciendo alternativamente en ella los dos puños cerrados; se conseguirá un pan blanco, de buen gusto, muy abultado, nutritivo y de digestion mucho mas fácil; en lugar de que del mismo grano que produce este pan, se sacaria un pan apelmazado, agrio y de

co-

¹ Esta operacion es para que el pan salga bien esponjado.

color obscuro, sirviéndose de una levadura pequeña y pasada, de un agua muy caliente, de un mal amasado, y metiéndolo en el horno fuera de tiempo.

El pan es para la salud un objeto muy precioso para que nos descuidemos en los medios sencillos de hacerle bien: mas para que pueda reunir todas las buenas calidades que se le conocen, ha de ser esponjado, no apelmazado ni mal cocido, ni se ha de comer muy caliente al salir del horno, porque esto tiene sus inconvenientes: debe tener muchos ojos, mas ó menos grandes y desiguales, y un poquito de olor á levadura.

Aunque se han excitado muchas quèstiones sobre los efectos del pan en la economía animal, yo solo me detendré en la mas importante. Se cree generalmente que quanto el pan esté mas apretado, mazizo y moreno tanto mas nutre, porque están persuadidos á que permanece mas tiempo en el estómago, pero la experiencia prueba absolutamente lo contrario.

Siendo el pan muy abultado debe nutrir mejor, porque, teniendo mas superficie, los xugos del estómago pueden sacar mas facilmente y con abundancia la materia del chilo, y por otra parte no basta el estar un hombre alimentado, es menester llenar el estómago, y el pan que tiene mas extension es el que produce mejor este efecto; y asi fabricado segun nuestro método, será realmente mucho mas nutritivo en atencion á que tendrá mucho mas volumen.

Tambien producirá mayor cantidad de masa porque el ayre y el agua entran en él en mayor cantidad.

Quatro libras de harina, por exemplo, reducidas á masa firme, y trabajadas conforme á los métodos defectuosos que se observan, pueden dar cinco libras y media de pan, cuya extension tendrá un pie quadrado; y la misma cantidad de harina dará, segun nuestro método, seis libras de pan á lo menos, que abultarán al doble. Esta circunstancia ha admirado mucho á varios observadores, cuyas cartas vienen á ser una prueba práctica, y un resúmen de las verdades contenidas en este tratado. El extracto de una de ellas bastará para demostrarlo. *Se concluirá.*