

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Febrero de 1800.

AGRICULTURA.

Del Sesamo.

Entre las memorias de la Sociedad económica de Madrid publicadas en 1795, hay una que se premió con mil reales ofrecidos. «A la que mejor describiese la planta del sesamo que se cultiva en Bolonia, especificando los terrenos mas á propósito para su cultivo en la península; si dos libras de su semilla dan una de aceyte; y si el uso y economía de éste igualará ó sacará ventajas al de olivas.» El autor hace una larga descripción botánica de esta planta, que conocemos con el nombre de *ajonjolí* ó *alegría*, y que crece en la Mancha, Andalucía y otras provincias: sobre su cultivo solo da ideas generales aplicables á qualquiera vegetal, y no dice mas sino «que se prefieran los terrenos secos y cálidos; que se prepare la tierra como para el lino; que *quanto es de sí* no le conviene el agua de regadío; que se siembra por primavera; que el fruto está maduro regularmente en Septiembre, lo que se conoce en que la semilla está de color rubio algo mas obscuro que el trigo, y la caxita que la contiene está marchita; que se trilla con trillo, ú otro instrumento correspondiente, despues de bien seco en las eras; en suma, que se guarda la semilla en troxes secas y ventiladas, y que si se moja, se procure secar bien del modo posible para que no fermente.»

A pesar de lo escasas que son estas noticias, es preciso confesar que el autor desempeñó muy bien la primera parte del

programa , que pedía solamente que se describiese la planta, y se señalasen los terrenos que la convienen. Por nuestra parte dexariamos de buena gana á los botánicos la exâctísima descripción de una planta que no es muy rara en España , por una sencilla y exâcta noticia que diese de su cultivo qualquiera labrador práctico en él.

Para exâminar si rinde en aceyte la mitad de su peso , tomó el autor dos libras de semilla , las molió en un mortero de piedra con mano de madera , y en una prensa sacó ocho onzas de aceyte , que filtrado por un papel (de filtros) salió *diafano y transparente* ; pero como no sacó mas que la quarta parte , y el programa indicaba la mitad ; atribuye el autor el no haber producido dicha cantidad , ó á lo menos la tercera parte , á que no la molió bien , y se dexó la mitad de los granos enteros , con lo que quedó satisfecha la segunda parte de dicho programa , que decia : *si dos libras de su semilla darán una de aceyte.*

En quanto á su uso y ventajas dice el autor que le ha comido sin hallar particular diferencia del de olivas ; que Amado Lusitano , comentando á Dioscorides , asegura que *se sirve de él la Grecia y Turquía para condimentos y luces , y que merece el primer lugar despues de el de olivas* ; y que aunque tiene un sabor picante , es de presumir que le pierda echando sobre él agua fria en las tinajas , agitándola y dexándola reposar ; pues el que comió , cocido en agua , no tenia sabor alguno , antes le pareció que *de puro dulce* no necesitaba mas sal que el de olivas. Acaso , añade , el aceyte del sesamo reciente no tendrá este sabor , pues la semilla de que yo le saqué tenia mas de veinte y dos años. Su preferencia al de olivas se deduce de que el sesamo es mas fácil de adquirir que la aceytuna , como que se puede sembrar todos los años , y solo tarda cinco ó seis meses en dar su fruto , en lugar de que el olivo tarda diez ó doce años ; de que se puede prensar con mas facilidad ; de que la aceytuna espera poco tiempo , y el sesamo , despues de que da mas aceyte , se puede prensar aunque tenga cincuenta años , sacando de él mucho ó poco aceyte en el momento que al labrador le tenga cuenta. El sesamo se multiplica mucho mas que el trigo , produce quatro veces mas , y en igual extension de terreno se emplea la quarta parte de la semilla que se necesitaria de trigo : su aceyte ha-

ce mejor xabon que el de olivas , y el residuo que dexa en la prensa sirve para engordar al ganado de cerda mejor que el de la aceytuna.

Con la máquina sencilla que muelen los labradores de tierra de Salamanca la algarroba para sus bueyes , podrian moler cada dia el sesamo que necesitasen para sacar en una prensa el aceyte necesario para el gasto diario, ó de la semana, ó del mes.

Observé que el aceyte de sesamo pesaba $\frac{1}{4}$ mas que el de olivas : puestos á arder en igual cantidad daba el de sesamo la llama mas resplandeciente , y duró mas tiempo.

Sin embargo, se enrancia mas breve que el de olivas, pues no conserva su buen sabor mas que un año; pero como se puede sacar quando se quiera, es facil de evitar este inconveniente."

A esto se reduce en sustancia la memoria premiada , cuyas aserciones , no siendo fundadas en gran parte , sino en prudentes conjeturas del autor , cada uno podrá hacer de ellas el mérito que tenga por conveniente. Nosotros deseando dar una noticia mas fundada del método que se observa en su cultivo , escribimos á Bolonia en Italia preguntando si era allí conocida esta planta , cuál era su cultivo , y qué ventajas sacaba de ella la economía : la respuesta es como sigue : „Para satisfacer los deseos de Vms. en quanto á la planta sesamo, ajonjoli , ó alegría, se procurará adquirir alguna noticia. Es de temer que haya alguna equivocacion en el asunto , pues dicha planta no se cultiva comunmente en este pais , y viene de climas cálidos : puede ser que algun particular la tenga en su huerto ó jardín : procurarémos tomar algun informe. El diccionario grande de la lengua castellana pone , que se coge en Andalucia , y sabemos que á quatro leguas de Sevilla en el lugar de *Brenes* se cultiva dicha planta ; y como hay un lugar en la costa no lejos de Tarifa llamado Bolonia , acaso es allí donde se cultiva."

Con el fin de poner en claro un artículo tan importante á la economía rural , como manifiestan los deseos de la sociedad económica en darle á conocer , escribimos á Valencia, y nos dicen con data de 28 de Septiembre último." Se está haciendo la cosecha de ajonjoli en la huerta de Orihuela: aquí solo usan de esta simiente para hacer turrón de su nombre y para tortas. De allá dicen que su cultivo se reduce á preparar con buen barbecho la tierra para el mes de Junio,

en cuyo tiempo se siembra : se riega el campo , y en estado de sazón , se echa dicha semilla del mismo modo que el trigo , y despues se *atabla* para que quede unida la tierra : se dan los riegos regulares como al trigo ; y en llegando á últimos de Septiembre toma el color de oro , y en este estado se siega , y se hacen haces , y despues de bien secos se sacuden y cae la semilla.”

Tales son las noticias que hemos podido adquirir de esta planta útil : noticias que no llenando todavía nuestros deseos, hemos pedido á Valencia una porcion de semilla , que nos ha enviado gratuitamente una persona cuyo nombre sentimos no poder expresar ; pero imitando su generosidad y deseos de propagar en la nacion los medios de fomentar la fortuna pública, la repartiremos igualmente gratis en el despacho del Semanario á los suscriptores que la pidan ^r, con la esperanza de que algunos curiosos repetirán experimentos sobre su cultivo y ventajas que puede producir en la economía rural, en la doméstica , y en la medicina.

*Tercer ensayo de las obras del Conde de Rumford
sobre los alimentos mas baratos que se pueden em-
plear para mantener á los pobres.*

E X T R A C T O .

I. **L**a necesidad es madre de la industria , y así la escasez de trigo que se experimentó en Inglaterra en el año de 1795 inclinó la atención pública á buscar medios para alimentarse ; objeto tan importante para el género humano, quanto es extraña la negligencia con que se ha mirado hasta ahora.

Ninguna cosa nos admira tanto como el contemplar la vegetacion , el crecimiento de las plantas , y el modo de alimentarse los animales ; y ninguna cosa importa mas á todo el mundo que inquirir los medios de facilitarse las subsistencias, como que es lo que mas contribuye á nuestra felicidad.

Son todavía muy imperfectos los conocimientos que tenemos sobre la nutricion , pero acaso ha llegado ya el tiem-

po-

po en que se hagan descubrimientos importantes sobre esta oculta función de la naturaleza. El que se ha hecho nuevamente de la descomposición del agua, dá muchas luces para el exámen de diferentes operaciones naturales; y como parece demostrado que una de las partes que resultan de su descomposición contribuye esencialmente al nutrimento de las plantas¹, y que los abonos no sirven para suministrar directamente alimento á los vegetales, sino para descomponer el agua y prepararla á este efecto; tambien se puede inferir que la digestión y nutrición de los animales camina sobre los mismos principios. Yo soy de esta opinión, en que me han confirmado los experimentos que hice en Munich, así por curiosidad como por economía, sobre el modo de alimentar á los pobres.

II. Me admiraba infinito ver la diferencia que se encontraba en unos mismos alimentos segun las distintas maneras de aderezarlos, no solo en quanto al gusto, sino tambien en quanto á sus propiedades nutritivas; y hallé que las buenas calidades de una sopa dependian mas bien de la elección de los ingredientes y de su cocción lenta y bien dirigida, que de la cantidad de sustancias sólidas que se emplease para hacerla; hallé que el arte y el talento de un buen cocinero valen mas que el dinero quando se trata de comer; hallé que una sopa era mas nutritiva quando estaba mas apetitosa; finalmente me aseguré de que con muy pocos alimentos sólidos se puede matar el hambre y gozar de buena salud, si están bien aderezados, y de que á poca costa se puede mantener un jornalero en qualquiera país.

Cinco años estuve repitiendo experimentos sobre el mejor modo de alimentar á los pobres de Munich, en quanto á la elección de sustancias y su combinación en diferentes proporciones, y por fin me convencí de que el alimento menos caro, mas agradable y sustancioso que se puede dar á los pobres, es una sopa de cebada mondada², guisantes, pa-

¹ Véanse los números 12. y 13. del Semanario.

² No sabemos que sea usada en España la cebada mondada. En Holanda hay molinos en que se la quita la cascarrilla y se redondean los granos. De éstos hemos comido allí sopa muy agradable y pan de cebada para mucho mejor, por lo bien hecho, que el apelmazado de algunos de nuestros pueblos de provincia.

patatas, pedacitos de pan blanco, vinagre, agua y sal en ciertas proporciones.

Prepárase de esta manera: el agua y la cebada mondada se ponen al mismo tiempo en la caldera ó marmita y dan un hervor; despues se le añaden los guisantes, que siguen hirviendo dos horas á fuego muy lento; echanse despues las patatas mondadas, y continúan cociendo una hora, en cuyo tiempo se remueve frecuentemente toda la mezcla para deshacer las patatas y reducir todos los ingredientes á una sola sustancia: entónces se le añade vinagre y sal; y al tiempo de servir la sopa se le echan unos pedacitos de pan blanco. En Munich nunca se echaba el pan en la caldera sino en las vasijas en que se llevaba la sopa desde la cocina al refectorio, y en ellas se revolvia bien con cucharones de hierro antes de dividir las porciones.

III. Es mas importante que lo que se piensa el que no cueza el pan en la sopa, y tambien es muy útil partirlo en rebanadas muy delgadas, y que esté muy seco y duro. Usase para esto en Munich de panes de flor, que cada uno pesa de dos á tres onzas, y los panaderos envian regularmente para los pobres los panes que no pueden vender y se ponen duros. Los pedacitos de pan duro obligan á los pobres á mascar y paladear la sopa, y todos saben lo mucho que la masticacion contribuye para la digestion: por otra parte se prolonga el placer de la comida, punto importante sobre el qual han parádo todavia poco los hombres su consideracion. Cada persona recibe poco mas de 18 onzas de esta sopa nutritiva, y tiene bastante para no quedar con hambre, como lo ha demostrado la experiencia, aun con los individuos mas vigorosos, aunque no llega á seis onzas la cantidad de sustancias sólidas que contiene. Sin patatas he visto una sopa con los mismos ingredientes, variando las proporciones, y con una tercera parte menos de sustancias sólidas salia muy nutritiva y apetitosa.¹

Yo no encuentro grano ni legumbre seca mas nutritiva que la cebada, que debe apreciarse en Inglaterra tanto como el arroz en otros paises: en la sopa necesita cocer bien,

¹ La preparacion del agua es muy importante para el gusto de los alimentos. Quando se hace ponche (punch) con agua en que haya cocido por dos ó tres horas un puñado de arroz, saldrá mucho mas gustoso que sin esta preparacion.

y así dá al agua mucha consistencia, y á mi ver prepara su descomposicion: dicha sopa es por sí insípida, pero se le dá gusto con qualquiera ingrediente que lo tenga, y entónces está apetitosa.

El agua nos nutre mas ó menos, segun está dispuesta en los alimentos, y así es que si se guisa de otro modo la cantidad de sustancias que entra en la composicion de cada racion de esta sopa, no bastaria para apagar el hambre de una persona, y mucho menos para prestarle un alimento sano y nutritivo por mucha agua que bebiese. De aquí se infiere la importancia del arte de guisar la comida.

IV. Las patatas cocidas engordan mucho mas á los cerdos que si están crudas; y generalmente en Alemania, donde se mantiene el ganado todo el año en los establos, se ha observado, que cociéndole el alimento engorda mucho mas. A las vacas de leche, y á los bueyes que ceban para la carnicería les dan con frecuencia un brebajo hecho con salvado, harina de avena, el grano que resulta de las cervecerías, patatas, nabos gordos, harina de cebada ó de centeno, todo cocido en bastante cantidad de agua. Con dos ó tres cosas de éstas lo suelen componer, pero siempre añaden una porcion considerable de sal. En todas partes dan brebajos al ganado, pero en Alemania los preparan de un modo particular que prueba lo que yo deseo que se conozca, esto es, que cociendo los alimentos se hacen mucho mas nutritivos. Antes los daban frios, despues han visto que nutren mas si están tibios. Tienen hornillas y calderas á propósito para cocer los vegetales que se han de dar al ganado, y me dicen algunos labradores, que el gasto de leña es nada en comparacion de lo que engordan, y que quanto mas cuezan es mejor. ¹ Esto prueba que no se han explicado todavía bien los secretos de la naturaleza relativos á la nutricion; y me parece mas que probable que el número de habitantes que puede vivir con las producciones de un pais depende del arte de preparar los alimentos, no menos que de la perfeccion de su agricultura. Los Chinos han adelanta-

¹ En Baviera he visto mezclar dos partes de trebol con una de paja ó heno, todo picado, y la paja hace rumear al ganado, lo que no sucede si come el trebol solo.

tado quanto es posible en uno y otro ramo : los Salvages los ignoran enteramente.

V. Siempre merece gran consideracion el arte de condimentar los alimentos , pero en particular quando hay hambre ó carestía , porque los recursos que puede proporcionar un inteligente en la materia son efectivos y del momento, y los demas tardos é inciertos. Bien conozco quán difícil es mudar las costumbres á que los hombres están habituados, y mas quando se quiere descender á sus prácticas caseras , y enseñarles á economizar parte de sus alimentos : sinembargo se podria á mi ver conseguir usando para ello de la maña.

En algun tiempo hubo en Inglaterra é Irlanda tan grande aversion á las patatas , como hoy se observa en algunas partes de Baviera ; pero vencida la preocupacion , todo el mundo las come : así creo yo que se puede domar qualquiera preocupacion nacional , por inveterada que esté , con tal que se acierte en la eleccion de los medios y se pongan en práctica con constancia.

VI. Seria difícilísimo el introducir generalmente el uso de la sopa económica , y aun de qualquiera otra comida apetitosa barata y nutritiva , solo porque alteraba las costumbres recibidas en el pais ; pero adóptese esta sopa en los hospitales y hospicios donde se mantienen los pobres á costa del público , y el ahorro que resultará en dinero y provisiones será muy importante especialmente en tiempo de carestía.

Otra providencia todavia mas necesaria se podria adoptar facilmente ; quiero decir el establecimiento de cocinas públicas en todos los pueblos grandes en donde no solo los muy pobres recibirian su alimento de valde , sino en donde los vecinos menos acomodados hallasen igualmente comida muy barata , lo que les podia servir de grande alivio. Esta sola disposicion bastaria para hacer desaparecer para siempre el hambre ; y de los comestibles que se ahorrarian , resultaria mas abundancia y baratura en las provisiones públicas. ¹

VII.

¹ Lo que insinúa aquí el Conde de Rumford sobre cocinas públicas se acaba de poner en práctica en Ginebra. Se habian aumentado mucho los pobres en aquella ciudad por falta de extraccion de los artículos de su industria en estos años , y suspendidas las grandes limosnas que hacian los ricos , por las quiebras y trastorno de fortunas que ha traido la revolucion , suplió la beneficencia pública los me-
dio,

VII. Quisiera yo aumentar el placer inocente de la comida; placer que depende de su sabor agradable, y de la particular impresion que causa en nuestro paladar. Hay muchas cosas que cuestan poco y que dan buen sabor á los alimentos insípidos, variándolo de mil maneras, como sucede con la carne: la comida se ha de aderezar de manera que no se pueda tragar de golpe, y á este fin se mezclan algunas sustancias duras é insípidas, como pan muy seco ó tostado, y otras que obliguen á mascar.

Estas observaciones parecerán á muchos minuciosas y ridículas, pero el que considere los cortos placeres que le han cavido en suerte al género humano verá que merece la atención de un filósofo el dar alguna extension á éste, no solo por-

dios de socorrer á los pobres. Los ciudadanos mas recomendables, y especialmente los sábios, que forman la sociedad de fomento de artes, emprendieron esta idea de Rumford, y reuniendo el celo de los artesanos, comerciantes y ricos, han formado una sociedad con el título de *Sociedad de sopas económicas*, que comenzó por hacer cortas pruebas para calcular por ellas los fondos que necesitaria; y se aseguró de que por el método de Rumford, el establecimiento de dos calderas de á 300 raciones de á 28 onzas cada una, (á que se añade otra onza de pedacitos de pan frito) solo costaria 3200 rs., cantidad que suministraron 38 suscriptores. Muchos de los que han trabajado para este establecimiento no han querido recibir nada por su trabajo, y muchas señoras solicitan ser gratuitamente directoras y distribuidoras de la sopa.

El día 4 de Diciembre comenzó á darse la sopa económica á un precio muy baxo, y uno de los primeros individuos de la Sociedad se mantuvo con ella sola ocho dias perfectamente. Este alimento, que solo se compone de vegetales, es muy saludable, porque cocido á fuego lento adquiere bastante solidez, y ahorra mucho combustible en las casas de los pobres que lo toman, punto importantísimo en casi todos los países de Europa.

Qualquiera vecino, por pocos medios que tenga, si dedica algunas horas al cuidado de este establecimiento, puede tener la satisfaccion de ser mas útil á los pobres que si les diese sus sobras, y los ricos, pagando las raciones á los que quieran socorrer, pueden mantener á muchos mas con el mismo dinero que daban de limosna. Los pobres que toman la sopa gratis, la cobran en virtud de una señal que presentan, y que se les reparte de antemano (es cómo una moneda de hoja de lata, estaño &c.) y los que la quieren comprar hallan por seis quartos y medio ó siete un alimento sano y suficiente para pasar el dia. Ahora se trata de dar mayor extension á esta empresa.

En Londres se han destinado pocos meses hace casas en diferentes barrios para repartir esta sopa económica con que se socorren á poca costa muchísimos pobres y familias infelices en la carestia que están experimentando.

porque es inocente, sino porque saboreándose con la comida se traga menos y aprovecha mas.

Yo no podia comprehender como los soldados de Baviera, que son altos y robustos, y que, como buenos alemanes, gustan de comer bien, podian vivir con la infeliz soldada que recibian, y vivir muy á placer, hasta que descubrí los medios de que se valian para hacer sus alimentos nutritivos y gustosos, y de suerte que se prolongase el tiempo de la comida. Este descubrimiento me abrió un campo muy dilatado para repetir experimentos sobre los modos de preparar la comida en diferentes paises.

Antes de que entrasen las patatas en la casa de los pobres de Munich, se componia su sopa de

	NÚMERO 1. ^o	lib.	onz.
Cebada mondada.....		141.	2.
Guisantes.....		131.	4.
Rebanadas de pan blanco.....		69.	10.
Sal.....		19.	13.
Vinagre de cerveza. ¹		46.	13.
Agua.....		1077.	

Que todo importa allí unos 147 rs. y con la leña que se gasta, sueldos de tres mugeres, de dos criados, reparos de la cocina y utensilios de ella, asciende el gasto diario á 164 rs. y medio; suma que dividida entre 1200 raciones de á 20 onzas, que se suministran á los pobres, no le tocan á cada una 5 maravedises. Despues que se introduxo el uso de las patatas todavia salia mas barato, y la sopa era mejor. Con ellas se hacia la sopa en la proporcion siguiente.

	NÚMERO 2. ^o	lib.	onz.
Cebada mondada.....		70.	9.
Guisantes.....		65.	
Patatas.....		230.	4.
Rebanadas de pan.....		69.	10.
Sal.....		19.	13.
Vinagre floxo.....		46.	13.
Agua.....		982.	15.

Que con los gastos de leña, sirvientes &c. no llegaba á 130 rs. diarios, y de consiguiente salia á quarto cada racion. *Se concluirá.*

¹ Mejor es el de vino, y bastará menor cantidad. Las libras de Baviera tienen 15 onzas.

Didlogo entre D. C. y D. A. sobre el modo mas conveniente de publicar el Semanario de agricultura para que sea útil.

C. Diga Vm. lo que quiera amigo D. A. en favor del Semanario de agricultura, yo no puedo sufrir esta mescolanza de artículos que contiene, y que á mi ver le hacen poco útil por falta de orden en los tratados.

A. No es Vm. el primero á quien he oido esa reflexion, sobre la qual tengo hechas algunas meditaciones, y pues Vm. gusta, hablemos de agricultura, ya que á ello nos convida este ameno valle de cuyo terreno feracísimo puede sacar el cultivo mayores y mas apreciables riquezas que las minas del Perú.

C. Me place el pensamiento, con tal que nuestra conversacion no sea una vana disputa, sino que Vm. ó yo mudemos de opinion: conoce Vm. mi amor á la pátria y mis deseos de verla rica y feliz: por eso quisiera que se la instruyese en lo que tanto la interesa saber; pero esto se habia de hacer metódicamente, y no como lo hace ese papel, que ya trata de olivos, ya de cabras, ya de vino, ya de patatas sin orden alguno, y yo soy muy amigo del orden.

A. ¿Y qué orden quiere Vm. dar á un papel periódico que se propone extender los adelantamientos de la nuestra y de las naciones extrangeras en materias económicas? en una gazeta no puede haber mas orden que el sucesivo de los acaecimientos de qualquiera clase que sean, y el Semanario se pudiera llamar con propiedad *gazeta económica*.

C. Está bien: ¿pero no seria mejor que al tratar de olivos, por exemplo, se dixese lo que hasta hoy se sabe sobre la materia, sin mezclar las vides con las zanahorias? ¿no hallarian los pueblos al cabo de veinte y cinco años en la coleccion de Semanarios un tratado completo que consultar sobre qualquier artículo? Esto es tan claro como la luz del mediodia, y nada puede Vm. decir contra ello.

A. Algo hay que decir Señor D. C.: busquemos la verdad en la calma de la razon. El mismo pensamiento que Vm. he tenido yo desde el principio en quanto á este periódico, pero no tardé mucho en convencerme de que era impractica-

ble. Supongamos que comienza á tratar de olivos con la exactitud que merece tan importante artículo : por muy lacónico que sea el extractar lo bueno que hay escrito sobre este precioso árbol , no podrá acabar en veinte semanas : ahora bien , mientras publique este tratado completo ¿ con qué gusto leerán el periódico los Vizcaynos , los Montañeses , los Asturianos , y demas pueblos que no tienen olivos ?

C. Ese es corto inconveniente : publíquese un tomo y se aprovecharán de él los que se interesen en aquel ramo.

A. Muy bien : así se formaría poco á poco una enciclopedia , pero dexaría de ser un periódico qual es , y qual se ofreció al público : ¿ y quién leería estos libros voluminosos ? si un papel que solo publica dos pliegos á la semana enseñando una variedad de cosas importantes á la economía rural y doméstica y á las artes útiles , no halla lectores que por entretenimiento ó curiosidad quieran emplear un quarto de hora en leerle , ¿ cómo se puede esperar que leerán tomos enteros ? y bien : suponga Vm. que ya publicado el tomo sobre olivos , se comienza á trabajar sobre viñas , y que entónces avisan á los editores del Semanario , que en Andalucia ha observado un curioso , *que los olivos , puestos en donde los pueda bañar el humo de los hornos de cal , crecen muy lozanos y dan abundante fruto* , y que así conviene aprovechar los terrenos que estén en igual disposicion : ¿ en dónde se ha de dar á los cultivadores esta noticia importante y cierta ? ó se ha de dar en el artículo *viña* , ó se ha de buscar otro medio ; y vea Vm. que es inevitable esa mescolanza que Vm. dice. Por otra parte , cada tratado completo de una planta ó de un arte tardaría algunos meses en hacerse , y su publicacion no podría fixarse á ciertas épocas : dexaría , pues , de ser un periódico , y no sería nada , porque difícilmente se hallaría una porcion de sujetos que trabajasen , como era necesario á fondo , sobre todos los ramos que abraza el Semanario.

C. No señor : está bien que se publiquen las noticias importantes , pero sea á manera de diccionario en donde encuentre facilmente cada pueblo que tenga la coleccion el artículo que le convenga leer para mejorar algun ramo de su agricultura é industria ; porque sino , en el desorden con que se imprimen las materias , es obra grande el hallar lo que este papel ha publicado sobre alguna de ellas.

A. En el Semanario se encuentra facilmente qualquier artículo por medio de los índices , y previendo los editores el reparo de Vm. han ofrecido en el tomo 6.º un índice general , que pondrán en el 8.º Los diccionarios por importantes que sean , como lo son seguramente , no hacen inútil la publicacion de estos periódicos : la razon es , porque en cada artículo de aquellos no se puede encontrar mas de lo que se sabia al tiempo de imprimirlos ; pero el Semanario , aprovechando los que contienen mejores y mas acomodados á nuestro país , vá añadiendo quanto adelantan sobre ellos las naciones mas sábias ; y como en el dia se lleva la atencion de Europa la agricultura y la industria , no dexan de ser frecuentes los descubrimientos que se consiguen : este papel no solo los publica al paso que se hacen , sino que corrige los errores de los publicados , y pone á la nacion al corriente de los conocimientos de las demás. En Inglaterra y en Alemania se hallan de estos diccionarios económicos , y no por eso dexan de ser muy apreciables algunos periódicos sobre economía. En Francia , á mas de las encyclopedias , hay diferentes diccionarios de agricultura , artes y oficios , y con todo eso se publican varias gazetas sobre estos ramos ; porque el pueblo nunca lee obras voluminosas , y es mas facil excitar su atencion y curiosidad por medio de escritos cortos é instructivos.

C. Publíquense enhorabuena estos escritos , y supongo que son útiles quando sean obra de uno ú otro particular ; pero quando se trate de hacer la cosa en grande , es menester que sea digna , y que merezca el aprecio general.

A. En esto de aprecio general no se fie Vm. , que por metódica y bien ordenada que sea la obra , nunca llegará á ser tan generalmente aplaudida como la *Historia de los Doce pares* : lo que importa es que vaya enseñando á mejorar todos los ramos de la economía rural y de la industria ; que explique con claridad los métodos que cada uno pueda executar con el Semanario en la mano , como han hecho ya varios en sus labores , prados , plantíos , siembras , &c. y otros mejorando sus prácticas de curtir , de hacer xabon , acero , pan , potasa , vino , licores , aceyte , vidrios , cristales , &c. &c. finalmente , que se extienda para que se aprovechen de ella los aplicados , y el tiempo dará á conocer sus buenos efectos. En Francia , donde sobran diccionarios de agricultura , no solo ha pro-

protegido constantemente el gobierno (en medio de sus vicisitudes) la publicacion de la *gazeta del labrador* (Feuille du cultivateur), sino que aun en los tiempos mas calamitosos de su revolucion mandó que se abonasen dos mil suscripciones á los editores para sostener y fomentar una empresa tan útil; y el gobierno superior repartia á las *municipalidades* porciones de exemplares para promover su circulacion. El Semanario ya vé Vm. que no solo contiene artículos de agricultura, sino de industria y economía, y por esta razon es mucho mas recomendable. Despues de publicado algunos años pueden hacerse de sus artículos diccionarios bastante completos, como formó Rozier el suyo de agricultura, aprovechándose del periódico que habia estado publicando algunos años antes con el título de *Diario de fisica*; y de lo publicado ya por el Semanario sobre agricultura ha compuesto un libro muy curioso y estimable un religioso Navarro que lo ha dado á luz en Pamplona.

C. En lo que es extender la circulacion de estos escritos, me parece bien lo que ha hecho aquel gobierno, porque al cabo no hay otro medio de propagar las luces; pero el celo que tengo por el bien de mi pátria no se contenta con tan poco y quisiera mucho mas.

A. Ese celo es digno de Vm. y le aseguro para su satisfaccion que el establecimiento del Semanario de agricultura, tal qual hoy se publica, es tan útil, que no sé que tenga semejante en Europa. ¿Se rie Vm.?

C. Pues no me he de reir, viéndole á Vm. tan apasionado de este papelucho,

A. Siempre ha sido Vm. hombre de juicio, y de los que no cierran los ojos á la razon: yo pudiera decirle á Vm. mucho en prueba de lo que acabo de asegurar; pero á fin de no molestarle con largos discursos, figúrese Vm. que un Rey muy sábio ha recorrido sus estados; que ha hallado á los pueblos llenos de miseria, mucha gente ociosa, campos feracísimos abandonados y desiertos, atrasada la agricultura, desconocida la industria, y que rodean á su nacion otras que se enriquecen á costa de su indolencia é ignorancia, ¿qué haria este Monarca?

C. Derogar las leyes que pongan travas á la actividad que tiene todo hombre para buscar su subsistencia, y la de su generacion.

A. Sabiamente ha respondido V.: mas como esta ope-
ra-

racion suele ser delicada y requiere tiempo y mucho tiento; y como, aunque no presentase inconveniente alguno, necesitaria la nacion aquellas luces suficientes para ponerse quanto antes á nivel de las naciones vecinas; convendrá Vm. en que el instruir al pueblo en los medios faciles de aumentar sus frutos naturales y civiles merecerá su primera atencion.

C. Sin duda.

A. Y si, no contento con enseñar el cultivo de una planta, de un árbol, de un fruto, dispudiese repartir al mismo tiempo las semillas, trayéndolas, si es necesario, de las naciones extranjeras para darlas á conocer, y para que en cada provincia se experimentasen sus ventajas, ¿no haría un gran bien á su pueblo?

C. Es evidente.

A. Y si en su capital formase un Consejo para que respondiese á las dudas y dificultades que ocurriesen á los pueblos y particulares en la execucion de las prácticas que se le indicasen sobre agricultura, economía doméstica, industria, cria de ganados, &c. &c. ¿no sería bien empleado qualquier gasto?

C. Lo sería seguramente.

A. Y si este Consejo tuviese sus correspondientes en todas las provincias del reyno para consultarles y llevar á unas los conocimientos de otras ¿no haría un gran servicio al público?

C. Es claro.

A. Y si buscarse las mejores obras que se publican en Europa sobre los diferentes ramos de la economía rural y doméstica, y las estudiase para ir dando á conocer al pueblo en estilo sencillo y claro quanto contienen de importancia, ¿sería útil su trabajo?

C. Utilísimo á mi ver.

A. Y si se abriese á los hombres buenos y amantes de los adelantamientos de su nacion, un conducto por donde pudiesen comunicar á todos las observaciones y progresos que consiguiesen en sus prácticas rurales, ¿no se haría contribuir muchas veces al mas humilde labrador á este importante magisterio?

C. Así es.

A. Y si los individuos de dicho Consejo anduviesen todo el año en las fábricas, talleres y establecimientos industriales afanados por indagar los medios y modos de presentar á los pueblos unas explicaciones sencillas y claras sobre diferentes

ramos de industria , ¿no serian dignos de alabanza?

C. Muchísimo.

A. Y si llegase á oídos del Legislador que mediante sus sábias disposiciones se habian aumentado por este medio en muchos de sus pueblos cosechas de frutos preciosos , y establecimientos industriales , ¿quál seria su satisfaccion?

C. Muy grande sin duda.

A. Y si en lugar de dicho Consejo , Junta ú otro establecimiento costoso , encontrase aquel Rey tan buenos vasallos que hiciesen todo esto sin aparato alguno , y solo por celo y beneficencia , sin recibir en recompensa un maravedí ; y que antes bien dedicasen sus haberes á sostener esta importante obra , ¿quál seria el concepto que Vm. formaria de ellos?

C. El mayor , si tal cosa sucediese.

A. Y si Vm. viese que las continuas tareas de unos hombres que tanto se afanaban por el bien público , se miraban con indiferencia , se menospreciaban ó censuraban , ¿qué juicio formaria Vm. de los que tal hiciesen?

C. No lo formaria á la verdad muy ventajoso ; pero ¿es cierto quanto Vm. dice?

A. Lo es seguramente : y sino exâmine Vm. la conducta de los editores del Semanario de agricultura , como yo lo he hecho , vea si desempeñan quanto he dicho , y no tendrá motivos de reirse de mis proposiciones , quando sepa que en medio de la corrupcion del siglo en que vivimos , y en que no se vé mas que *egoismo* , hay todavia hombres á quienes no mueve ni la avaricia , ni la ambicion para hacer lo que pueden en beneficio de sus semejantes.

C. No creí que Vm. lo tomase tan á pechos : me voy á mis tareas , y otro día continuaremos la conversacion ; pues á nadie cedo en esto de amar á mi Rey y á mi Pátria , y nunca dexaré de procurar sus aumentos.

A. Por medio del Semanario he comunicado yo á nuestros labradores algunos de mis cortos conocimientos , y me complazco en haberles sido útil. Vm. les puede ser mucho mas que yo.

C. En lo que yo pueda no omitiré diligencia alguna : ya hablaremos otra vez.

A. Quando Vm. guste.