

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 29 de Abril de 1802.

*Extracto de un artículo publicado en la gazeta de Berlin por Achard sobre la fabricacion del azucar de las remolachas.*¹

Para responder á la multitud de preguntas que se me han hecho sobre el resultado del experimento que se hizo de orden de S. M. (el Rey de Prusia)² para extraer en grande el azucar de las remolachas³; y para satisfacer á los reparos que se ponen contra dicha extraccion, hago saber al público los principales y auténticos resultados siguientes.

I. Por el método sencillo que he practicado se han sacado, de 1500 quintales de remolachas, 5952 libras de azucar quebrado, saliendo á 4 libras menos media onza por quintal. Los 1500 quintales se dividieron en 100 porciones de á 15 quintales, se coció cada una con separacion, y no hubo una que dexase de producir azucar; prueba de que se conocia bien lo esencial de la manipulacion, y que no era casual el resultado. Sacado el azucar quedaron 450 quintales de remolachas exprimidas, 111 de melaza, y 13500 de la primer agua.

II. El modo de cultivar las remolachas contribuye mucho

¹ Remitido al Señor Ministro de Hacienda por el Ministro plenipotenciario de S. M. en Berlin. Véase el Semanario núm. 172.

² Véase el Semanario núm. 265.

³ Raiz de la miseria ó abundancia: véase el núm. 243.

cho para que den mas azucar , pues habiéndolo sacado de 30 quintales de las cultivadas por el método que tengo prescrito ¹, ha producido cada quintal 6 libras y tres onzas de azucar quebrado. De los 1500 quintales que sirvieron para la prueba sobredicha , solo unos quantos habian sido cultivados por mi método.

III. El azucar quebrado que se saca en la primera manipulacion se mejora mucho si se humedece y prensa segunda vez.

IV. Para la total cristalización del zumo de las remolachas se necesitan quatro semanas , y el mismo tiempo para la presion del azucar quebrado. Se necesitan quando mas 70 dias para fabricar el azucar.

V. El coste de una libra de azucar de la primera prensa es de 5 á 6 quartos , y el de la que se ha prensado dos veces de 7 á 8. Este cálculo lo ha sacado la comision real á vista del experimento que presenciaba.

El precio de las remolachas se regula en 3 reales y medio el quintal , aunque se sabe que á los cultivadores de este pais les sale la cuenta aun vendiéndolas mas baratas , sin embargo de que por acaso imprevisos pierdan la tercera parte de su cosecha, en la que ganan mucho mas que en la de trigo quando se coge de este grano á 9 por uno.

Las remolachas exprimidas se ha calculado que valen de 4 á 5 reales el quintal; aunque , para usarlas en lugar de café ó achicorias, lo ha vendido la comision real de 7 á 8 reales á un comerciante de Berlin , que se obligaba á tomar al mismo precio todas las remolachas exprimidas que resultasen de la fabricacion en grande de este azucar, quando el mismo no pagaba mas que á 4 ó 5 reales el quintal de remolachas comunes. Las exprimidas se venden á tres escudos ², y no pierden para llegar á este estado sino una quarta parte de su peso. Los experimentos de Benjamin Claude manifiestan que de las remolachas exprimidas se saca mucho mas aguardiente que de las que no lo estan. A mas de que estas remolachas hervidas
pri-

¹ Véase el Semanario núm. 172.

² Parece que se puede valuar cada escudo de Berlin en unos 16 reales vellon.

primero ligeramente , y despues exprimidas , son para el ganado un alimento mas nutritivo que las que no han sido exprimidas , pues en igual cantidad de peso contienen menos agua, y en proporcion mas partes harinosas. De esto resulta que las remolachas hervidas y exprimidas para sacarles el azucar , deben considerarse de mucha mas utilidad y precio que las comunes , para sustituirlas al café , hacer aguardiente , y mantener al ganado.

La parte del zumo que no se cristaliza , esto es , la melaza , se vende de 6 á 7 escudos el quintal ; bien que algunos centenares de quintales se han vendido de 9 á 10 : el zumo de las zanahorias , que no es , ni con mucho , tan dulce como el de las remolachas , se vendia de 6 á 7 escudos el quintal diez años hace , quando el precio de la miel de cañas era mucho mas baxo.

El precio de la primer agua lo calculó la comision real (deducido el coste y derechos) por la cantidad de aguardiente que se podria sacar : tambien hizo la cuenta del coste del combustible que se empleó en el experimento , y que fue leña y carbon vegetal y mineral , á fin de saber qual era mas propio para esta operacion ; y finalmente de lo que importaron los jornales.

VI. Varias personas que merecen crédito han comprado á la comision real desde una arroba hasta un quintal del azucar que se ha exprimido una sola vez , que es el de peor calidad, y les ha parecido tan bueno como el azucar *quebrado* que se emplea comunmente en el uso doméstico para almivares ó cosas de cocina : algunos creen que se puede emplear tambien en el café , y en el *bisehoff* , bebida compuesta de vino , azucar y zumo de naranjas.

VII. La comision real dió á refinar 400 libras de azucar quebrado y prensado una sola vez , y 45 del exprimido dos veces : el refino de éste produjo el mejor azucar de pilon, medio refino, refino comun, y toda especie de refino en polvo. La misma comision presentó á S. M. algunos pilones, entre los quales y los del azucar de indias no se halló la menor diferencia. La direccion de la fábrica en que se habia refinado mi azucar dió el informe siguiente.

„Del azucar prensado una ó dos veces se puede sacar, por los mismos medios que se emplean para refinar el de indias, un refino tan bueno como el de éste ; y dá mas cantidad el que ha sido exprimido dos veces.

„El coste del refino de este azucar quebrado , prensado una sola vez , que es el de peor calidad , asciende á escudo y medio por cada cien libras , y el refinar 100 libras de azucar comun cuesta seis escudos.”

No puedo menos de confesar que mi azucar , sobre todo el exprimido una sola vez , dexa mas miel que el azucar de indias ; pero esto no es ningun inconveniente en los estados del Rey de Prusia , donde , ademas de la miel que queda en la fábrica en que se refina el azucar de indias , se importan anualmente 90877 quintales que se consumen en las provincias del lado de acá del Wessel.

Si en la fábrica de refinar el azucar de las remolachas se pagase la libra del exprimido una sola vez (excluyendo los derechos) de 7 á 8 quartos , y la del prensado dos veces á real y medio , ganaria el fabricante de azucar de remolachas un 25 por 100 en el azucar exprimido una vez , y $42 \frac{1}{2}$ por 100 en el exprimido dos veces , pudiendose vender el azucar refinado de qualquiera especie al precio en que estaba en el año de 1789 , que es el mas baxo á que ha estado desde el establecimiento de la fábrica de refinar de *Hirschberg* , que no ha tenido dificultad en obligarse á refinar en grande todo el azucar de las remolachas , con tal que se le asegure en cada año una cantidad determinada de la misma calidad.

Todo esto manifiesta la ventajosa que puede ser la fabricacion en grande del azucar de las remolachas como el que ha resultado de mis experimentos.

Concluye el artículo de la cria de los pavos.

Observaciones generales.

Séame lícito preguntar aquí , si es cierto que sea útil la multiplicacion de los pavos , ave que tiene mucha carne , en un tiempo en que la que dan los rebaños no alcanza para el con-

sumo , y en que parece que deben llevar nuestra primera atencion los medios de disminuir el gasto de carne que se hace en las carnicerías.

Es necesario esperar un año á la vaca que acaba de parir para que nos dé otra ternera ; y se necesitan otros dos años para que pueda suplir por la madre. El buey no es bueno para la carnicería hasta que tiene tres ó quatro años á lo menos : tampoco se matan aquí los carneros hasta los siete ; y en seis meses se renuevan las razas de los pavos , y en los mismos seis meses estan en estado de ponerse en nuestras mesas. Cincuenta , sesenta , setenta , ochenta pavos que se críen juntos , sin que cuesten mas cuidado que si fueran menos , igualan ó exceden á la cantidad de carne que da el buey mejor cebado. El interés que dexan estos ochenta pavos es mucho mas considerable para el labrador , que todo el que pueda sacar de la mejor de sus reses , y todavia le queda mucha ganancia en el menos tiempo que necesita para producir en estos animales igual cantidad de carne que en las reses. ¡ Qué ventajas aparentes para el labrador ! ¡ qué ventajas para la sociedad en criar esta especie de aves ! Digo *ventajas aparentes* , porque á mi ver los que se interesan con reflexión en la prósperidad de la agricultura , deben desconfiar mucho de semejantes ventajas.

La agricultura es el arte de fertilizar la tierra , á la que no se la ha de pedir mas de lo que ella puede dar , ó se la han de dar los abonos necesarios , á fin de disponerla para la produccion de las cosechas que de ella se quieren exígir. La tierra produce naturalmente muy pocos granos , y nunca aquellos en que empleamos nuestros mayores cuidados. Los abonos que sirven para su produccion nunca se aumentarán con exceso , si es que nosotros estamos atentos á nuestro provecho ; y como los granos son el principal alimento de los pavos , pudiéramos preguntar , qué abono nos dexan en recompensa del grano que nos consumen. El poco que dan es sin duda excelente , pero no nos indemniza , ni pone á la tierra en estado de que vuelva á producir la subsistencia de los individuos de su especie que los han de suceder. Labradores , vuestro verdadero interés no está en la ganancia del momento , y vues-

tros errores en esta parte pueden costar millares de hombres á vuestra propia generacion.

Que un labrador tenga aves caseras para aprovechar los desperdicios de sus paneras y corrales, y los granos que quedarían perdidos entre la paja y basura, si Dios no nos hubiera dado estos animales domésticos, es una cosa muy propia de la economia rural; y mas quando se desmejoran algunos granos que no se pueden consumir ni vender, y se destinan á criar muchas aves de esta especie; que no como quiera merece elogios semejante industria, sino que aumenta la prosperidad de la nacion acrecentando sus ganados quanto lo permiten sus tierras, con un grano que no debe vender en los mercados, y que conserva para los hombres en una sustancia mas nutritiva; y así solo podrán vituperar esta especulacion los políticos ignorantes.

Pero el labrador que no tenga bastantes abonos para sus trigos, y que se vea en la precision de buscar el grano necesario para criar sus pavos, á lo que le han incitado con instrucciones bien hechas, y prometiéndole grandes ganancias, es muy digno de compasion, y aun el gobierno que le engañaria de buena fe, y la nacion que pagaria caro este descuido. Las tierras se deteriorarian cada vez mas, y no se podrían reparar sino por medios tanto mas costosos, quanto se habrian hecho mas raros y dificiles de hallar: tal seria la consecuencia de este medio de disminuir el consumo de la carne de la carniceria.

Sino es menester mas que saber criar yerba, y emplearla como corresponde para conseguir buenas cosechas de trigo, ¿por qué no multiplicamos mas bien en nuestros corrales los animales que se mantienen con ella? Los patos y gansos son en esta parte muy preferibles á los pavos. Busquemos los animales que dexen estiércol rico y abundante: gastemos en mantener vacas, terneras y carneros, lo que habiamos de gastar con las aves, y entonces serán mayores nuestras ganancias.

Es cierto que no cultivamos bastante yerba: los que hacen cosechas de heno hallan mucho provecho en aumentar sus prados, aunque vivan distantes de los caminos pasajeros

en que mas se gasta, porque se lo van á comprar á sus casas á un precio, que hace muy caro el mantenimiento de las caballerias; y por esta razon no lo emplean como debieran en mantener y cebar sus ganados, pues les tiene mas cuenta vender la yerba. Este interés presente, que siempre engaña al comun de los hombres, disminuye el número de sus caballerias y reses mayores y menores, y solo conservan las precisas.

El valor de los prados es superior á el de las tierras de labor, y esto desacredita los conocimientos del labrador, y no dexa duda en que generalmente se halla mas economía en comprar una novilla que en criarla.

No nos engañemos: la mayor parte de nuestros labradores pierde en criar reses; y para que yo crie todas las terneras que nacen en mi establo, es necesario que mi amor á la patria haga callar al interés. Una novilla de un año me tiene de costa, segun mis asientos, la excesiva cantidad de 640 reales: discurrase quanto me costará despues, y mas si espero á que tenga dos años para darla el toro.

Sin duda no me costaria tanto el criar una buena manada de pavos; pero estas aves se mantienen esquilmando la tierra, en lugar de que las reses grandes la abonan: aquellos no me dan con que indemnizar el daño que causan en mi cultivo; y estas me proporcionan los medios de multiplicar en mis campos los principios de la vegetacion: aquellos me consumen el grano que me alimenta; y éstas me lo multiplican sin disminuir el que tengo guardado para mi subsistencia: con el trigo que me gastan los pavos fabrico un alimento mas delicado que el que me hace el panadero; pero criando reses añado al número de alimentos uno que no es para mí, qual es la yerba.

Estas ventajas de parte de la cria de reses no son de tanta consideraéion como otras que omito mas importantes, como que de ellas resulta la riqueza y prosperidad de la nacion.

Concluyo, pues, que el gobierno debe fomentar por todos los medios posibles la cria de las reses, cuya carne consumimos; y luego que ésta se haya extendido lo bastante con relacion al estado de nuestra agricultura, entónces deberá facilitarse y promoverse la cria de aves. Hasta esta época

ca no hemos de presentarla al comun de nuestros labradores sino como un medio de aprovechar el grano que se desperdiciaria. La cria de las aves, es en comparacion de la de vacas y carneros lo mismo que las artes, fábricas y comercio en comparacion de la agricultura, que no pueden tener vigor mientras ésta no les proporcione los medios.

„Pero hasta qué punto se ha de fomentar la cria de ganados? Esto lo exâminaré en otro artículo.”

Nota. Un sugeto muy curioso de la villa de Alva de Tormes, nos dice lo siguiente en quanto á la cria de pavos.

„En el mes de Abril, despues de haber puesto las pavas los huevos, se guardan para ponérselos quando se note que se echan, que es señal de que estan *hueras* y de que los piden. Se han de haber tenido guardados en sitios abrigados, debaxo de las camas, entre paja, ó cosa equivalente, hasta que se le pongan á la pava en un cesto de mimbres ancho como la copa de un brasero, y de una tercia ó media vara de alto. Se ponen á cada pava como unos 20 huevos, de manera que pueda revolverse y entrar y salir quando quiera. Debaxo de los huevos ha de haber como una quarta, ó poco menos de paja limpia, pues conviene mucho al aseo. Echada sobre ellos la pava viene á sacar los pollos á las quatro semanas: luego que comienzan á salir los pollos se quedan debaxo de las madres, que continúan sacándolos por espacio de quarenta y ocho horas sin apartarse á comer ni beber; y asi conviene suministrarlas en aquel tiempo algun alimento sin darlas lugar á que dexen los pollos en dichas quarenta y ocho horas. Entonces se las ha de dar grano para fortalecerlas, porque decaen bastante en estos dias y casi pierden las ganas de comer y beber; y aun seria bien darles á comer y beber en el cesto por algunos dias para que no les falte á los hijos el calor, y abrigo; pero si la pava se quiere salir, se la ha de dexar, y limpiar el nido, mientras esté fuera, de los cascarones y demas inmundicia dañosa á los hijuelos.

„A los dos dias de nacidos se les dá mijaon de pan desmenuzado entre las manos, cuidando de que todos coman alguna cosa; y convendrá repetir á menudo esta operacion.

„A los quatro dias se les suspende el alimento, y se les ha-

hace otro con ortigas, no de las mas ordinarias, que se cuecen en agua, y exprimidas despues, se pican tanto como el tabaco para fumar; se les echa aceyte, y se vuelven á picar de nuevo para que este se introduzca bien, y suavice dicha ensalada, que queda muy verde, y se les dá á los pollos templada y nunca fria, en la palma de la mano, sin que salgan de los cestos en los primeros dias, y sin dexar á ninguno sin comer. No se les ha de permitir que coman de una vez hasta hartarse: mejor es que lo coman de varias veces, para que lo digieran bien.

„A los seis ú ocho dias se han de sacar al sol, y puestos en el suelo se les da á comer del mismo modo, entanto que la madre sale á campear sin apartarse mucho de la cria; la qual se pondrá en el cesto y se cubrirá con un paño pesado, pues saltan y meten mucha algarabia. Se han de tapar aunque esté la madre, para resguardarlos del frio, y les basta el ayre que entra por entre los mimbres. Dichos cestos con los pollos se podrán tener en las cocinas, cerca de los hornos, ó en sitios abrigados sin perderlos de vista. A pocos dias salen con la madre y campean con ella; pero no se han de alejar mucho por temor del gavilan y otras aves enemigas: luego salen al campo y comen los insectos y granos que hallan. Quando son mayorcitos estan todo el dia en el campo al cuidado de algunas niñas que, con unas varas de zarza muy ligeras y unos trapitos colorados colgados á las puntas, los carean y juntan con las madres, pues sino cada uno se va por su lado separandose mucho; y de este modo unas niñas de siete años cuidan aunque sea de 300 con las pavas, hasta que los pavipollos tienen un mes, que los apartan de ellas.

„Es preciso preservarlos de los ayres, de nublados, y mucho mas de la lluvia, teniendolos cerca del lugar en dias revueltos para meterlos en casa á la mas leve novedad de nublado, porque si se mojan todos mueren. En este tiempo comen en el campo muchos insectos principalmente saltigallos ó saltones de los que descastan el término si el terreno es seco.

„No se sacarán de casa hasta despues de muy salido el sol, pues no son como las gallinas, aunque tienen muchas de sus propiedades: no les daña en estos pueblos dormir sobre
los

los texados sufriendo el rigor de los yelos; bien que esto no es lo mejor, porque los visita la zorra, y mata aunque sea ciento en una noche, comiendo á unos la cabeza, chupando á otros la sangre, y ahogando á los demas.

»Las pavas ponen los huevos donde se las antoja, en medio de los corrales, de la calle ó en qualquiera otro sitio, si no se les tiene hecho nido á su gusto. Crian á el año de edad: no sacan pollos mas que dos años, porque se ponen duras, y á los 3 años no son de provecho para comerse. A cada seis pavas se les dexará un pavo¹ que llamamos *garullo* de la misma edad que las pavas.

»En los lugares en que hay monte se ceban en él, comiendo enteras las bellotas, y tantas que no pueden moverse. Acuden al monte donde las hay, aunque esté lejos, con tal ansia que no los pueden detener, y asi les hacen una choza ó pocilga en donde cerrarlos bien por la noche, para libertarlos al mismo tiempo de la zorra.

Pastan la yerba como muchas aves, y tienen bastante con muy poco grano ó salvado, quando en el campo no hallan que comer, que habiéndolo, es muy poco y por corto tiempo lo que hay que darles en casa.

La cria de estas aves es muy acomodada para las ancianas de estos lugares que ya no pueden hacer otra cosa, pues hay muger de estas en varios pueblos que saca cien pares de pavipollos cada año, que le van á comprar á su misma casa, y salen de dichos lugares pavadas de 1^o, 2^o, y aun de 3^o pavos para Madrid; y se puede asegurar que semejante cria no está seis meses en casa del amo, siendo raro el pavo que llega á cumplir un año; así es que esta industria paga bien el trabajo, porque un pavipollo vale al mes. . . 2 reales.

de dos meses. 4

de tres. 6

de

1 Posteriormente nos dice el autor de esta carta »Donde dixé que á cada 6 pavas se dá un pavo ó garullo me equivoqué, y digo que son tan castizos que uno basta para 60: y ha de haber uno solo, porque si hubiera dos entre las hembras se matarian uno á otro. Lo que hacen es tener 4 ó 6 y los ponen alternativamente con las pavas, teniendo uno siempre con la manada.

de quatro.	8
de cinco.	10
de seis.	12
de siete.	14
de ocho , de 16 á 20 ó mucho mas segun estu- viese cebado.	

Si les entra la viruela , que se manifiesta en la cabeza con unos granos blancos que les cubren los ojos , se les corta ésta, se arroja , y lo demás se come. = F. H. G.

Segunda nota. “Los pavos, dice el francés *Feugere*, son muy delicados de criar, y criados les sobreviene una enfermedad que los debilita, estiran el ala y mueren con mucho sentimiento de las mugeres que los crían, que juran no volver á criar mas. Yo vi morir en el año pasado muchísimos ya grandes, los que dexaban de comer, se iban secando, se arrinconaban y morían. Los abrí y no hallé en su cuerpo otra novedad que una mancha de sangre en el pulmon de color carmesí. Pareciéndome una pulmonía, los sangré, abriendo á lo largo con una lanceta una vena muy visible que tienen debaxo de cada ala, y de tres sangrados se libertaron dos de la muerte: ésta dolencia era epidémica y todos morían de ella.

En la primavera de este año (1798) sangré los pavipollos que extendían el ala, y curó la mayor parte: mi criada lo dixo á las vecinas que ya los sangran con la punta de un alfiler y les va bien. Para que pasen el tiempo crítico y peligroso de ponerse muy colorada la cabeza, que es la señal de que ya están dispuestos á la reproduccion, no hay alimento mejor que el trigo. A falta de éste les dán aquí leche cortada, y mezclada con ortigas; pero á mi entender no les conviene esta leche: un puñado de insectos muertos, tomado de un hormiguero, y mezclado con la comida ha surtido buenos efectos. Les aprovechan los cordiales, y esto conviene con lo que les dan en algunas partes: esto es granos de pimienta, una araña, píldoras de culantrillo y artemisa picada, agua de fragua, manzanilla, amor de hortelano, hinojo, agenjo &c.

El pavo es difícil de criar por la mucha sangre que sube á su cabeza: sus dolencias provienen de repercusiones de la

sangre, y por esto los medios preservativos y curativos son la sangría de la vena axilar y el régimen caliente. Este principio se puede aplicar á las demás aves que les cuesta dificultad formar la cresta; así como, estando ésta encarnada, es señal de que están robustas.

Quando el pavo extiende el ala se advertirá casi siempre la vena sobredicha negra y muy llena de sangre, señal verdadera de pletora: entonces se ha de sangrar y excitar la traspiracion con alimentos calientes. La hormiga es muy buena para esto: los pavos la buscan para comerla, y su carne toma buen gusto. En que consiste que los que se crían en el monte gozan mas salud, y su carne tiene un sabor mas agradable semejante á la de la caza? porque comen continuamente hormigas, insectos ardientes. Lo malo es que en el monte tienen muchos enemigos, y no se les puede dexar vagar libremente.

Criado este animal hasta que hiela está mejor fuera que dentro de la casa. Su temperamento sanguino le da la fuerza y aun la necesidad de quedarse al sereno. Todos los medios que favorezcan la circulacion de su sangre, y que mantengan su equilibrio, conducirán á criar bien este animal precioso.

Sobre la extincion de la mendiguez.

En París se acaba de formar una junta ó asociacion de hombres benéficos, protegidos por algunos de los primeros magistrados, con el objeto de contribuir á la extincion de la mendiguez, á cuyo efecto ha abierto un obrador en donde dá que trabajar á los pobres, y ha convidado á los demás barrios de la misma Ciudad á que establezcan otros iguales.

Juntos los individuos de dicha asociacion en el dia 13 de Diciembre último, leyeron una carta del principal magistrado de aquel barrio dirigida á estimularles á que hiciesen los mayores esfuerzos para socorrer la indigencia y destruirla en su principio; y convencidos de que los socorros precarios que se dan á los indigentes no suelen servir sino para fomentar la ociosidad, y que importa mucho excitarlos al trabajo, para que sean útiles al público y á las buenas costumbres, singular-

larmente los de corta edad , determinaron disponer tambien un obrador en que se proporcionase desde luego trabajo á los niños y niñas pobres , y mas adelante se fuesen admitiendo los adultos.

Esperaba la junta que los dueños de fábricas , que quisiesen contribuir á esta obra de caridad , proveerian al obrador de las máquinas , utensilios y primeras materias que se habian de trabajar ; y para los demas gastos contaba con el producto de suscripciones voluntarias , de las que habia de salir para alimentar á los principios á los pobres; pues auuque se les diese de comer por su trabajo , éste no podia indemnizar los gastos hasta que se fuesen adiestrando, y era menester estimularlos premiando con alguna cosilla á los que mas adelantasen.

Concurrieron á suscribir muchos de los que ocupan los primeros empleos en aquel gobierno , y entre otros ha dado un exemplo muy laudable de amor á la causa pública un fabricante de medias , que ha puesto á disposicion de la junta telares , primeras materias y oficiales instruidos para que enseñen la maniobra.

Ya se ven 20 , y dentro de poco llegarán á 50 entre muchachos y muchachas que estaban pereciendo en la ociosidad y la miseria , que por su desnudez y abandono vendrian á ser mendigos ó ladrones; que aprendiendo oficio aseguran su subsistencia en su trabajo; que vestidos y alimentados en este invierno por la asociacion, se mejoran de costumbres; y que en lugar de ser unos hombres perdidos para el estado , serán artesanos industriosos , y honrados padres de familia.

En una sala se colocan los mas adelantados , y que pronto estarán en estado de enseñar á los que entren de nuevo: en otra están los niños de siete á doce años, que cardan , hilan y disponen el algodón para diferentes destinos.

En los intervalos del trabajo se les instruye á los niños en la religion y en la moral , y están al cuidado de una muger ^x que les sirve como de madre.

En otras salas se reciben á las mugeres que quieren ir á trabajar y encuentran en tiempos de frio abrigo, pan y obra.

En

^x Para esto se sirven en Francia de las que llaman *filles de charité*.

En el mismo sitio se ha establecido una sala de consultas gratuitas¹ para que los dolientes hallen un facultativo á quien preguntar sobre sus males, y se hará prevencion de los remedios mas precisos para socorrer á los pobres en una urgencia. En un caso imprevisto se llevará á qualquiera á esta sala, y avisando á la muger que estará allí siempre, enviará al instante una camilla decente si fuese menester para traer al enfermo; hará avisar á un facultativo, si á la sazón no se hallase presente, y cuidará de que el doliente sea despues conducido á su casa ó al hospital.

Tambien habrá de prevencion unas angarillas con su bastidor cubierto de encerado para llevar algun muerto.

Las personas que por un accidente reciban socorros de este establecimiento y los puedan pagar satisfarán los gastos que hagan.

La misma muger que resida allí tendrá una pieza en que recibirá á los niños perdidos, y los cuidará hasta que parezcan sus padres; y sino se darán á una pobre, satisfaciéndola el gasto, á fin de que los cuide hasta que tengan edad para poder trabajar.”

Ya existia en París otro obrador en que se hacia trabajar á los pobres, y en un edificio, que habia sido convento de monjas, se habia establecido otro de hilazas para dar que trabajar á las muchachas pobres.

Estos exemplos de beneficencia bien entendida, y el que presenta la *sociedad maternal* y los establecimientos de sopas económicas, no pueden dexar de excitar el celo de otras naciones á imitarlos, como lo ha hecho el Rey de Etruria de resultas de haberlos visto en París.

En *Lieja* hace todos los dias el vecindario, á solicitud de sus magistrados, limosnas considerables para mantener á los pobres que se recogen, que ya llegan á 600, entregados poco ha á la ociosidad, y que hoy trabajan en un obrador

¹ Esto es imitado de los ingleses: en varias partes de Lóndres se hallan semejantes salas á donde asisten médicos de continuo para responder á las consultas que les hacen los enfermos, recetarles lo que necesiten, y aun darles de limosna algunos medicamentos. Los médicos nuevos se suelen dedicar á esto con el fin de acreditarse.

público ; sin que por eso se dexen abandonados los enfermos y ancianos , que reciben el socorro necesario en sus moradas, sin que se vean obligados á prostituirse á la vida licenciosa y vil de los mendígos.

En *Malmedy* se piden de quando en quando , por las juntas de caridad, limosnas para dar pan, sopas, vestidos é instrumentos para trabajar á los pobres que se aplican , y no se permite hacer limosnas indiscretas á los mendígos que se presenten , y que en adelante no se tolerarán.

En *Esneux* no se permite un mendígo , habiéndose tomado serias providencias para prenderlos , obligarlos á trabajar, y mantener á los que no puedan hacerlo.

En *Limburgo* se les ha intimado que no se les permitirá mendigar : los fabricantes han admitido á muchos en sus fábricas : la beneficencia pública ha contribuido con limosnas , y se vé el momento en que ninguno se entregará al abatido y odioso estado de mendigo.

De esta suerte quedará libre todo el pais de Lieja (departamento de l' Ourthe) de esta mala lepra , lisonjeándose de haber buscado medios de socorrer á los verdaderos pobres , y de desterrar las vandadas de viciosos mendígos que desolaban una de las provincias mas favorecidas por la naturaleza, y por las buenas costumbres de sus habitantes.

Los judios alemanes domiciliados en Londres , acaban de pedir permiso á la cámara de los comunes para imponer entre ellos una contribucion , á fin de mantener sus pobres."

En todas partes se trata de extinguir la mendiguez como sumamente perjudicial á sí misma , á las costumbres públicas, á la industria , y en general al bien del estado , mientras que entre nosotros parece que la fomenta una mal dirigida caridad que reparte diariamente limosnas de toda especie á tropas de viciosos que se mantienen en la ociosidad , fiados en que no les faltará que comer á fuerza de importunar y excitar la pueril compasion de las mugeres , ó de hombres débiles que no reflexionan sobre el daño que hacen al exercitar tan indiscretamente la caridad.

Remedio para curar las quemaduras.¹

Se cogen las hojas de la zarzamora en Mayo ó en Junio, se dexan secar á la sombra, se machacan hasta hacerlas polvo, que se pasa por un tamiz, y se guardan para el uso. Quando ocurre una quemadura se le cortan las ampollas, si las tiene, se rocía con vino, y despues con dichos polvos, que se pegan de tal suerte, que es inútil poner encima venda ni otra cosa alguna. Luego se quita el dolor y la hinchazon, y no cria materia la herida.

Los mismos polvos tienen igual eficacia para curar qualquiera otra herida ó cortadura, con tal que no haya fractura de hueso.

Continuacion de la observacion meteorológica que se comenzó á publicar en el mes de Mayo de 1800.²

Desde primero de Octubre de 1801, hasta primero de Abril de 1802, ha llovido en Madrid, en cada pie quadrado, el agua que expresa la siguiente nota.

	<i>onzas</i>
Octubre.	52
Noviembre.	132
Diciembre.	000
Enero.	52
Febrero.	36
Marzo	2
	274

Nota. En el mes de Enero cayeron además 11 pulgadas y media de nieve; y en el dia último de Marzo, desde el medio dia hasta las 12 de la noche, 6 pulgadas de nieve.

Las 274 onzas de agua hacen 17 libras y 2 onzas, que levantan 4 pulgadas, 5 lineas y $\frac{1}{2}$ de linea.

¹ Comunicado por Sotero Fernandez.

² Véase el Semanario núm. 177, 204, 225 y 253.