

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS.

Del Jueves 9 de Agosto de 1798.

AGRICULTURA.

Continuacion del artículo del cáñamo.

¿Quáles son los medios mejores de perfeccionar el método de curar el cáñamo, ya sea en agua, ya al ayre?

Ya he dicho muchas veces que en la agricultura no puede haber regla general, y que la que parezca mas segura está sujeta á grandes modificaciones. Sin salir del cáñamo, vemos que hácia el norte madura poco y vegeta muy lentamente; su fibra es floxa, aunque larga y gruesa: al mediodia es rápida la vegetacion á causa del calor, la fibra es mas fina y fuerte aunque la planta sea mas corta: quando en estos parages, como sucede en algunos distritos de Italia, es el terreno adecuado, auxiliado con riegos, con nieblas, ó frecuentes lluvias ligeras, sale el cáñamo excelente: se debe inferir el tiempo para curarle segun es el pais y la constitucion de la atmosfera mientras crece. Tampoco se presta la atencion que conviene al modo de hacer los manojos ó mañas segun lo alto que sea el cáñamo y su grado de madurez, porque unos pueden ser mayores, otros medianos ó pequeños, segun la calidad, pues sin esta precaucion unos se hallarán enteramente curados quando otros no estén á la mitad. Comunmente se recoge el cáñamo en dos épocas sin hacer estas distinciones, de las que depende la buena cali-

dad de la hilaza, así al arrancar las plantas machos, como las hembras. Para conseguir cierta igualdad en la hilaza se debería arrancar la planta macho mas madura y la hembra un poco antes de su perfecta madurez, y entonces se igualarian mejor: esto no lo propongo sino como un experimento que se pudiera hacer. Lo seguro es que en el método común siempre disminuye la calidad de todo el cáñamo. En el año último hice una prueba que me salió muy bien: dexé en el mismo cañamar las cañas machos derechas despues de arrancadas y sacudidas ligeramente allí, se fueron secando con lentitud, sin perderse ni ennegrecerse, recibiendo de la transpiracion de las plantas vecinas una humedad que no las dexaba secar enteramente y conservándose mucho mas tiempo que si se hubieran secado en otra parte.

Al hacer los manojos ó mañas (aun quando de antemano se haya hecho la separacion de la cañas grandes y pequeñas) se han de poner en medio las mas curadas y largas para que no se quebranten al enriarlas; y se verán al agramar las ventajas que se consiguen con esta diligencia: si es posible enriar separadamente los machos y las hembras seria muy mal hacerlo al mismo tiempo.

Tambien es conveniente distinguir el cáñamo que queda verde, aunque maduro, del que está blanco ú amarillo, y del que ha crecido á la sombra ó en terreno de diferente calidad. El cáñamo que lleva la semilla no se cura antes, sino quando se enria al mismo tiempo que el que lleva las flores y quando no está bien maduro. El cáñamo verde y grueso tarda menos en curarse que el verde y fino; el verde menos que el amarillo, el largo menos que el corto, las raices menos que las cabezas; y el cáñamo arrancado y seco mucho tiempo antes tarda mucho mas tiempo que el que se arranca en sazon, y se lleva inmediatamente desde el cañamar al rio.

Si no es posible enriar pocos dias despues de la cosecha, no se ha de esperar nunca mas que hasta mediados de Octubre, por el frio y las lluvias que se siguen, y porque se sacaria despues con mucha dificultad al sol ó al ayre: secarlo es indispensable, y si se hace en horno ó en *secadero* se desmejora la calidad de la hilaza.

El tiempo que ha de estar empozado es diferente en cada pais,

país, lo comun es cinco días en el mes de Julio, de cinco á ocho si se empoza en Septiembre, y de nueve á quince si es en Octubre, y no se ha podido hacer antes. Las señales de que está curado son que la corteza se separe de una punta á otra de la caña, y que el meollo de ésta se haya consumido: algunos dicen que la corteza, al separarla se ha de dividir en dos listones, y otros quieren que sea en tres: por lo que yo he visto en algunas pruebas que tengo hechas, tengo por mejor señal que se divida en dos: todas estas menudas observaciones son de poca importancia. Lo constante es que el cáñamo se cura conforme sea el agua, el calor de la estacion, el punto de madurez de la planta, y el cultivo que se le ha dado. Quando no se enria y cura bien en el agua se disminuye la cosecha una sexta y á veces una quarta parte: lo que queda es floxo y gastado: se convierte en estopa al rastrillarlo, ó es duro; bien que este último defecto se puede corregir, pero el primero no tiene remedio. Las cañas que no estén bastante curadas se ponen en un prado para que los rocios las acaben de curar, y aun pudieran volverse al agua, sino fuera por la incomodidad de secarlas de nuevo. Las cañas que tardan mas en curarse se han de colocar en medio de los montones que se hacen en las pozas en donde es mas vigorosa la fermentacion, y se prepara mejor para dar buena hilaza, aunque tambien se deteriora si permanece empozado mas tiempo que el que le corresponde: entónces es mejor lo que está encima. Quando no se temen crecidas en los rios y arroyos, conviene no interceptar la corriente del agua para que sea menos la infeccion del ayre. Es muy esencial empozar cerca de una gran corriente de agua, aunque no sea mas que para lavar bien las mañas luego que están curadas: la hebra de este cáñamo admitirá mejor qualquiera labor, y soltará menos polvo acre é irritante, tan dañoso para los obremos en los molinos de agramar y al tiempo de rastrillarle.

De las aguas mejores para enriar y de otros medios de curar el cáñamo.

Lo mismo sucede con las cortezas de los vegetales que con las pieles de los animales que se endurecen en agua hirviendo

y se ablandan en la fría : si se cuece el cáñamo queda muy mal curado ; pero tampoco le conviene el agua muy fría, pues se vé que en verano se cura mas pronto que en otoño ; y de muchas pruebas que he hecho resulta que el temple del agua que mas le conviene es el de diez á doce grados del termómetro de Reaumur ; en lo que se vé que se acerca á el grado de calor que necesita en otoño la fermentacion de los vinos , pues efectivamente toda fermentacion se desordena quando se aparta demasiado de estos grados de calor.

Ya he dicho que el agua estancada es mejor que la corriente , pues habiendo puesto cáñamo en un mismo arroyo, parte en agua parada y parte en corriente , el primero se curó mas pronto , y el segundo quedó mas duro ; porque es sabido que el mucho movimiento perjudica á la fermentacion que es la que se ha de procurar al cáñamo enriado. En las experiencias de la Sociedad de agricultura de Bretaña vimos que el cáñamo arrancado á qualquier grado de madurez, siendo curado en agua corriente , blanqueaba mas que el del agua estancada , pero que este daba mas cantidad de hebra que se blanqueaba mejor con las lexias. Sin embargo no todas las aguas estancadas son buenas , pues unas son turbias, aunque dulces , y otras muy crudas , aunque claras. Las dulces pueden contener greda y sustancias de vegetales destruidos como son las de pantanos , balsas ó zanjias de estiércol, en las que se cura el cáñamo perfectamente. Las aguas crudas suelen tener en disolucion sales vitriólicas que perjudican á esta operacion : estas aumentan el peso del hilo de tres á cinco por ciento mas que las corrientes. Obran sobre la hilaza el mismo efecto que el alumbre , y son preferibles para hilos y telas que se hayan de teñir ; pero les dan un *mordiente* que retiene la parte colorante de las infusiones ó disoluciones que las enturbian al enriar ó empozar en ellas: la hilaza así teñida ó puerca se blanquea con mucha dificultad.

El agua del mar, de pantanos salados , las orillas de los lagos ó estanques , y los sitios baxos de playas marítimas se emplean con mucha utilidad en empozar el cáñamo. En Irlanda , Escocia y Olanda no se opone á la fermentacion la sal del mar , aunque mas antipútrida (antiséptica) que la sal

comun, y así, á mi ver, se podia empozar en pantanos de agua salada que se podrian llenar en las mareas altas.

El cáñamo se curaria perfectamente y en poco tiempo si se empozase en aguas alcalinas, como son las del estiercol, sino es porque este abono es necesario para otros destinos mas útiles, para los quales nunca sobra; á mas de que con estas aguas no se aprovecha tanta hilaza por el calor que le comunican.

Yo probé é hice sacar partido con la mayor felicidad de una fuente abundante de agua mineral alcalina y gaseosa en la que empozo cáñamo: ¿por qué no nos hemos de aprovechar de las circunstancias locales para blanquear los lienzos, ó disolver el *gluten* de nuestros hilados y telas? Con el auxilio de semejantes aguas han conseguido la mayor celebridad los blanqueos de Harlem, en donde no solo blanquean bien los Olandeses sino en muy poco tiempo. Evítese con todo cuidado las aguas ferruginosas, crudas y con mucha tierra, pues las manchas del hierro reducido ó ocre casi no se pueden quitar: las aguas alcalinas no se oponen á la fermentacion, su fetidez es muy notable al fin de esta operacion; y la union del álkalí con la sustancia resinosa despiden muchas ampollas de ayre. El álkalí que suele perjudicar y destruir las sustancias animales podria sin embargo ser útil en las aguas minerales aplicadas á las labores de la seda: en estas aguas está muy debilitada la sal por el ácido cretico que le acompaña siempre.

El cáñamo no pierde su fuerza con los álkalís puros, antes se puede aumentar la actividad de éstos con sal, lo que contribuye para blanquearle y suavizarle en lugar de perjudicarle. Esto no es decir que el cáñamo se empoce en aguas alcalinas á no ser que las haya naturales; pero me admira ver que no se empleen para blanquear el cáñamo hilado que se destina para telas ó hilo fino, porque de esta suerte se abreviarían y simplificarían las multiplicadas practicas que se usan despues con las telas en los blanqueaderos, tal como lavarlas, rociarlas, colarlas con álkalís que hacen cáusticos con el agua cal, y usar de xabones, ácidos, leche, salvado; todo lo qual se abreviaria comenzando el blanqueo por las madejas, y no quedaria mas que hacer que

quitar á las telas el aderezo que les ponen para texerlas y perfeccionar su blanqueo.

Por este medio el Príncipe de S. Severo, protector activo de las artes en Nápoles, consiguió dar á las madejas de cáñamo la misma blancura y lustre que á las de seda.

De los sitios en que se ha de empozar el cáñamo.

En las aguas que haya pesca, no se debe hacer esta operacion porque moriria toda, y así se emplean las pozas y pantanos ó se hacen á poca costa algunas en que se detiene el agua, que despues sirve de abono si se dexa correr. En donde hay mucho cáñamo convendria que los Ayuntamientos ó Sociedades hiciesen pozas fixas para el comun y se dirigiese esta operacion segun el destino que se hubiese de dar al cáñamo, por cuyo medio adquiriria el de un pueblo mayor celebridad y precio que el de otro. No será extraño que algunos ricos se junten para poner en practica esta idea, lo que siempre será útil; pero el punto mas importante para el estado seria que los pobres, cuyo número es tan considerable, gozasen de las mismas ventajas que los ricos en pozas comunes proporcionadas á la cosecha del pueblo, y cuyo coste nunca puede ser de grande entidad. Sean las aguas estancadas ó corrientes, conviene que al rededor de las pozas se planten árboles, prefiriendo á todos los demas los álamos, que creciendo mucho y echando bastantes ramas, atraen un corriente de ayre, y sus hojas que penden de pezones muy delgados están en una continua agitacion que renueva el ayre y disminuye el feto de las pozas: á mas de que ya hoy se conocen los grandes medios de que se sirve la naturaleza para purificar el ayre de la atmosfera por medio de la vegetacion de las plantas y de los árboles que absorven y se alimentan del ayre impuro de la atmosfera, y en cambio vuelven el ayre puro que nos dá vida. A pesar de esta ventaja se vé que será imprudencia colocar estas pozas muy cerca de los pueblos porque los árboles no pueden absorver todo el ayre impuro que despiden, ni el ayre inflamable y pútrido que se desprende del cáñamo quando

do fermenta: los sitios que se deben preferir son aquellos en que corra mucho el ayre: las pozas muy anchas son inútiles ó á lo menos incómodas: han de ser mas bien largas y estrechas, singularmente si son para todo el pueblo, porque entónces cada particular puede facilmente tener separado el cáñamo, y se necesita menos agua: el fondo debería estar enlosado y con dos declives hácia el centro por donde escurra el agua, y se deben construir de modo que puedan arreglar los haces de mañas ó garbas quando sea menester, sin necesidad de meterse en el agua: si las paredes no fuesen de piedra se han de hacer á lo menos de arcilla muy amasada y sólidas.¹ El poso que queda todos los años en el fondo de las pozas es un excelente abono para las tierras, sino es que se quiera conservar, como lo hacen los Olandeses, para el lino, ó para ponerle sobre las mañas de cáñamo que quedan mas someras al empozarle, porque sirve como de levadura y las cura tan breve como las del centro, lo que es muy ventajoso quando no se hacen separaciones del cáñamo segun sus calidades. Las mañas para empozarlas se ponen alternadas puntas con raices: quando no se cargan con piedras se levantan á flor de agua, y la parte superior de ellas no se cura por no estar bien cubierta de agua; quando se cubren bien con paja, hoja, pertigas y piedras se reconcentran mejor los vapores que fomenta la fermentacion, y se igualan los progresos de ésta. Se dice que el cáñamo no debe tocar al fondo de la poza, pero esta circunstancia, indispensable para el lino, no es necesaria para el cáñamo. A mi ver las mañas inferiores nunca fermentan tambien como las demas porque no participan de aquellos vapores que atraviesan por las que están encima y porque el agua del fondo siempre está mas fria que la de la superficie.

Lavar cumplidamente, y si ser puede, en agua corriente las mañas al tiempo que se van sacando de la poza, teniéndolas derechas y no echadas, es una precaucion muy importante. Esta lavadura se lleva un cieno ó limo que aun las
aguas

¹ En las memorias de la sociedad económica de Madrid, tom. 1. pág. 126 hay una lámina de una poza.

aguas corrientes deponen sobre cada caña, el qual se incorpora con el gluten, que aunque disuelto queda todavia pegado y se ha de separar tambien. Sin este cuidado el cáñamo al secarse no quedará tan blanco ni se agramará tan bien por mas que esté bien curado, y conservará todo aquel polvo acre que tanto incomoda á los agramadores. Lavadas las mañas ya se sabe que se han de dexar muy ahuecadas en un prado porque si quedan amontonadas se pudren.

Del modo de curar el cáñamo al ayre; de sus inconvenientes; de los casos en que es preferible al curarlo en agua, y cómo se ha de perfeccionar este método.

Para curar el cáñamo al ayre se necesita regularmente un mes, en cuyo tiempo no puede haber seguridad de que no llueva ó haya alguna tempestad ó granizo, ó de que no le perjudicarán los insectos: los vientos fuertes lo arrastran y se lo llevan: las copiosas lluvias disuelven demasiado pronto y mal la parte gomosa antes que con la concurrencia de ella se disuelva la resinosa, ó antes que el ayre y los rocíos hayan hecho esta disolucion. El cáñamo sobre que al principio llueve mucho se ennegrece y conserva siempre un color oscuro: sus fibras se reunen mas estrechamente que en el cáñamo curado sin lluvia, como las cerdas de la brocha de un barnizador quando se seca, que al moverlas despues desprenden la resina en polvo: por bien que haya fermentado el cáñamo en la poza siempre le queda bastante resina, que es la única causa que resiste al blanqueo de los hilados y de las telas, y la que ocasiona aquel polvo inflamable que se levanta al agramarle ó espadarle, y que tanto fatiga la respiracion y el pulmon de los que trabajan. Todos los cáñamos dán poco ó mucho, pero los obreros distinguen muy bien que el del curado al ayre es mucho mas acre é incómodo. Quando yo intenté hacer papel con este polvo, que no se aprovecha para nada, observé que era mejor el del cáñamo curado con agua. Para disminuir estos inconvenientes no menos que el tiempo que se tarda, hice una prueba feliz mojando el cáñamo con agua alkalina antes de ponerle al ayre: una lexía ligera, ó como se dixo an-

antes, el agua de estiercol surtiria el mismo efecto : tambien probé con el agua de cal y me salió todavia mejor : por este medio no solo se disuelve el gluten resinoso , sino que adquiere el cáñamo la propiedad de atraer y conservar la humedad de la atmosfera que le es muy útil para el efecto que se desea : quando en Olanda se rocía con agua del mar el cáñamo extendido sobre los prados se consiguen los mismos resultados.

Otro defecto esencial resulta de curar al ayre , y es que las cañas quedan con muchas manchas oscuras , si la tierra en que se pone el cáñamo es ferruginosa , las que apenas se pueden quitar como se vé en las marcas que los fabricantes suelen poner con cal de hierro al cabo de las piezas ; y así á falta de prados se ha de tender el cáñamo en terrenos pedregosos , de mucho guijarro y de fondo de marga.

De todo esto se infiere que es largo , caro y embarazoso el curar al ayre , y que siempre conviene empozar ó enriar el cáñamo , á no ser que absolutamente falte el agua. Es verdad que el que se cura al ayre con las precauciones indicadas dá un hilo excelente muy agradable á la vista , pero floxo , blando y laso. En los países meridionales en que la fibra del cáñamo es fina y fuerte , el cielo claro , raras las lluvias , y abundantes los rocíos , se puede preferir el curar al ayre ; tanto mejor que quanto mas dure esta operacion , mas se divide la fibra , se ablanda y suaviza ; pero en las provincias en que llueve freqüentemente , hay nieblas y dura poco el calor , no puede tener ninguna ventaja. A pesar de todo , si por las circunstancias locales no se pudiese empozar el cáñamo ó lino sino cerca de las casas que habitamos , será mejor exponerse á todos los riesgos de curarlo al ayre que enfermar con sus pestíferos efluvios.

De los medios de evitar el olor desagradable y los perjudiciales efectos de las pozas del cáñamo.

El olor del cáñamo verde respirado por algun tiempo emborracha , adormece , y causa vahidos. Es muy antigua la costumbre de comer los cañamones tostados , y dice Galeno , que esto se hacia en su tiempo para excitar la alegria ; pero observa que trastornan la cabeza : otros au-

tores modernos dicen que la bebida de la infusion de hojas de cáñamo, cuyo gusto es acre y amargo como el del opio, embriaga lo mismo que éste, subiéndose á la cabeza: los Asiáticos usan de una bebida semejante quando quieren dormir y tener sueños agradables: así los hombres de todos los países y tiempos han usado de diferentes bebidas para embriagarse: desde las islas de la sociedad en que el desgraciado Cook vió hacer licores para este fin con una especie de pimienta, hasta el remoto pais de Kamtchatka en donde *Gmelin* les vió preparar con el fruto de una especie de arrayan y leche de yegua, en todas partes busca el hombre locamente medios de perturbar sus sentidos.

Las calidades del cáñamo y sus efectos no son los mismos en todo el tiempo que está en el agua. Al tiempo de empozarle he echado peces en una balsa, los que al segundo y tercer dia enfermaron aunque evitaban quanto podian el acercarse al cáñamo nadando lentamente á flor de agua y embriagados: algunos de ellos trasladados á otro estanque se curaron en poco tiempo: los que quedaron en el primero murieron envenenados. A los seis dias eché mas pesca en la poza del cáñamo y no enfermó ni se emborrachó: despues de esta época volví á echar mas peces que no se emborracharon, pero todos perecieron con la diferencia de que fueron muriendo segun sus fuerzas, en lugar de que los peces borrachos habian muerto todos entre el segundo y tercero dia. Resultan de estas experiencias varias observaciones: la primera que la pesca borracha que está á flor de agua, si la arrastra la corriente ó el viento no perece luego que pasa á agua clara; y la segunda que la fermentacion que experimenta el cáñamo destruye la propiedad narcótica, natural á esta planta; que destruida ésta no pereceria igualmente la pesca que nadase en gran cantidad de agua; y que el agua del cáñamo es entónces un veneno como lo seria para la pesca el agua de estiercol, en la que pereceria igualmente, aunque no borracha.

Se vé que el agua de las pozas echada en los prados es dañosa á la yerba, y enferman y aun perecen los animales que la comen tierna, y es porque los abonos muy fuertes y abundantes queman las plantas, y si están car-

cargados y empapados de sustancias pútridas que no ha podido evaporar el ayre, ni consumir el tiempo para que formen una vigorosa vegetacion, hacen el pasto muy mal sano.

Si se enria mucha cantidad de cáñamo en una corta corriente parece toda la pesca que no huye hasta cierta distancia; de donde ha nacido en varias partes la prohibicion de enriar en las corrientes, para que no se inficionen las aguas ni las personas, mandando que aun el agua de las pozas no se suelte ni mezcle con la del rio ó de estanques, cuya agua se bebe.

No se puede evitar el olor desagradable del cáñamo sino enriándole en mucha agua, ó renovándola frecuentemente; sin embargo es imposible extinguir enteramente las exhalaciones que despiden las pozas, causadas no solo por el olor fuerte que tiene la misma planta quando vegeta, sino por la fermentacion. Si los hombres ó los animales bebiesen del agua de las pozas experimentarían los mas funestos efectos, por ser un veneno violento, contra el qual no se ha hallado remedio: con todo eso reflexionando sobre la virtud y eficacia del vinagre contra los narcóticos, y como correctivo de otras muchas sustancias acres y virulentas, quise hacer beber de esta agua mezclada con vinagre á un burro, que entre todos los animales es el que menos repugna el cáñamo, y no experimentó mal efecto. No solo perjudica á la salud el beber esta agua cerca de las mismas pozas, sino que filtrándose y comunicando con el agua de las fuentes ó pozos, por clara que parezca es siempre muy de temer el beberla. En cierto año se padeció una epidemia cruel en París, nacida segun parecia, de que mas arriba de la ciudad se habia enriado en el Sena mucho cáñamo. *Se concluirá.*

A R T E S.

Carta de Don Joseph Manuel Guerrero, Cura párroco en Guarroman.

El alto precio del xabon blando, que se vende en esta nueva poblacion de Sierra morena á veinte y seis quartos la libra,

bra, su escasez, su mala calidad, que abre las manos á las pobres lavanderas, me han movido á hacer varios ensayos para alivio de estos naturales, valiéndome de las luces del Semanario, y no fuí feliz en las primeras tentativas: repetí éstas con mas cuidado, y tambien advertí que salia muy mal xabon, agrumado y que quemaba la ropa; pregunté á varios fabricantes y me respondieron con misterio y reserva, sin explicarme nada, pero yo reiterando pruebas he llegado á sacar mi xabon bueno y barato con el método siguiente.

Para tres libras y dos onzas de aceyte saco doce quartillos de lexia de dos celemines y medio de cal si es rancia, y otro tanto de ceniza bien cernida: luego que comienza á destilar se hace la prueba del huevo fresco á ver si sale fuerte, y esta prueba la ha de resistir toda, y la lexia que no tiene esta fortaleza se guarda para echarla sobre otra colada.

Al cocerlo echo sobre el aceyte tres quartillos de lexia, que revuelvo bien en una caldera que tengo á un fuego igual, y luego comienza á levantar espuma y rompe el hervor: cuece un rato, y añado quartillo y medio de lexia; de quando en quando le voy echando igual cantidad hasta quatro veces: al tercero ó quarto hervor se prueba el líquido y se advierte el *pique*, por lo que no se le añade mas lexia, y sigue cociendo hasta que se consumen todas las espumas que están en la circunferencia. Se conoce que el xabon tiene la consistencia necesaria si, metiendo un palillo en la masa, se saca sin que haga hilo, y en estando fria se arrolla y corta como si fuera manteca sin hacer hilos, porque si los hace no está en punto. Si con los seis quartillos de lexia que se le echan en quatro veces no abre la caldera el hervor, sino que sigue siempre cubierta de espuma, es señal de que la lexia es floxa, y el remedio es echarle de otra mas fuerte, y así se ha de cuidar de que resista la prueba del huevo quedando este encima haciendo un círculo como el del ojo de un gallo.

Si por haber echado mayor cantidad de lexia que la necesaria, saliese el xabon de color de ceniza se le mezcla algo mas de aceyte bien batida con agua clara. De las tres libras y dos onzas de *turbios*, que es lo que gasto, me salen

len regularmente seis libras de xabon de color de castaña,
y me resulta mucha ventaja.

qtos. mrs.

Dos celemines y medio de cal cuestan. 5

Tres libras y dos onzas de aceyte turbio. . . 15 . . . 2.

Leña de xara la quarta parte de una carga. . 4 . . . 2.

La ceniza como es de casa , nada.

Total. 25.

De suerte que la libra me sale á 17 mrs. y ahorro en cada una 20 quartos y tres mrs. que es la diferencia que vá de hacerlo en casa á comprarlo : y aunque hoy han subido los turbios siempre quedan 19 quartos de ganancia.

El que no tenga hornillo y haya de hacer el xabon en la cocina se escusa con este método de estar siempre revolviendo el líquido con un cazo , y haciendo ayre para que no rebosen las espumas , que en verano es muy molesto por el calor. Tambien se escusa de usar las tres lexias de diferentes fuerzas , siendo mas fácil dar á toda ella igual grado de fortaleza que sino no faltarán trabajos en la coccion.

Segun mis observaciones el *arrozamiento* que nota el Señor Manzanares , núm. 16. en su xabon nace de que ha empleado poca cal para hacer las cenizas , ó que estaba desvirtuada y no robaba á estas todo el ácido carbónico que era necesario para dexarlas cáusticas y en estado de combinacion con el aceyte.

Ofrezco á Vms. mi atencion y deseos de contribuir al bien público por medio del Semanario. Guarroman 24 de Octubre de 1797.

En 19 de Noviembre nos comunicó el mismo Señor Guerrero , que visto en el pueblo su método de hacer xabon , lo habian imitado muchos de los vecinos de él , aprovechando las cenizas de los lentiscos y adelfas que abundan en aquel pais : tambien han usado con ventaja de los métodos publicados sobre el modo de preparar las semillas , experimentando buenos efectos.

*Carta del Cura de San Mamed de Salgueiros,
Arzobispado de Santiago, sobre la industria
y productos de Galicia.*

El comercio de lienzo que se hace desde tiempo inmemorial en este reyno de Galicia es bien notorio en América y España. En Santiago, Mondoñedo, Coruña, y otros pueblos residen los factores de los comerciantes, que interesando solamente un quarto en vara compran con dinero contante, quanta pieza se presenta, manteniendo para este efecto únicamente medidores asalariados que jamás desamparan la tienda, y en los dias de fiesta y de mercado dan abasto con dificultad. No se hallará en Galicia fábrica en grande de texidos de lino, exceptuadas dos de manteleria real en la Coruña, una por cuenta de S. M. (que Dios guarde), y otra por la de un Catalan.

Además del comercio de lienzo se hacen otros no pequeños de hilos de hasta diez y seis reales onza, en Neda, Allariz, Santiago, Orense y otros pueblos: de gorros y calcetas en Bayona de Tuy y su distrito; de manteles servilletas y tohallas en Caldas, en Padron y sus contornos: de encaxes y tramoya en Muros, Corcubion, Miugia, Camariñas. Es cada vecino del reyno un fabricante que ayuda á consumir los muchos delicados linos que este ameno pais produce, y no siendo aun bastantes para la industria laboriosa de estas oficiosas gentes, dan al cabo del año hilados y texidos crecidos almacenes llenos de linos que no solo no son gallegos, mas ni aun Españoles.

¿Será acaso creible tanta industria en un rincon que, al parecer de muchos, solo es capaz de producir segadores, mozos de cordel, carboneros, aguadores, y otros oficios que son el vilipendio de las demas naciones españolas? Pues sí, Señores, entre esos mismos, que los hombres poco reflexivos, tienen por estúpidos, hay excelentes labradores, texedores diestros, astutísimos compradores y vendedores del ganado vacuno; todos ellos maestros en el modo de criarlo y engordarlo, con otros muchos oficios utilísimos

pa-

para remediar nuestras necesidades , huir la ociosidad y buscar el dinero.

Ninguna cosa dá á conocer esto mas bien que los muchos ramos de comercio que se hacen con los frutos de este feracísimo suelo. Y si la Lusacia y la Silesia son , y con justicia dignas de tanto elogio por su industria con los linos, ¿de quáles no será merecedora la nacion gallega , que con sus lienzo viste las gentes de dilatados paises : con sus bueyes surte de sabrosas carnes á provincias enteras : con sus mulas sostiene el luxo , el comercio y la labranza de terrenos extendidos : con sus árboles dá materiales para la construccion de corpulentos baxeles : con sus granos alimenta numerosas esquadras : con sus escaveches y pescados curados regala propias y ajenas mesas : con sus vinos alegra los banquetes : con sus quesos contribuye con delicados postres , y con sus perniles llena las dispensas?

Quien , como yo , hubiese viajado por este feracísimo reyno sabe que no se limitan á esto su industria y producciones , porque si hizo reflexion en los mercados de los pueblos numerosos como Santiago , Coruña y Ferrol , habrá visto que se vende la manteca de vacas , regalo de otras naciones extrangeras , fresca y cocida ¹ con abundancia : las castañas , las nueces , delicadas verduras , las dulces cebollas ² , las xugosas sazonadas frutas , los capones cebados , los cerdos , los apetitosos pescados frescos , la miel , la caza , el cabrito , el cordero , el lino , la hilaza , el lienzo , el trigo , el centeno , el maiz , el mijo menudo , la habichuela , la patata , y finalmente quanto en muebles , frutas , caza y pesca se necesita para vivir con comodidad y regalo. De todo esto produce abundantemente este fertilísimo reyno porque sus habitantes son industriosos é incansables cultivadores : ¿y de qué no serán capaces las otras orientales provincias Españolas,

¹ La manteca de vacas se conserva sin sal , hirviéndola despues de derretida como medio quarto de hora poco mas ó menos , con lo que baxa al fondo el suero y parte caseosa que quedó entre la manteca : quanto mas cocida es mejor , y si no lo está bien , le queda mal gusto.

² De cebollas , que en efecto no son tan picantes como las de castilla y otros paises , se cargan barcos que se llevan á vender á Portugal , y algunos ván á Cádiz , é igualmente llevan habichuelas. De harinas tambien se hace otro no pequeño comercio.

las , que no faltó quien colocase en ellas el paraíso , quando es tan abundante en frutos la mas occidental de todas ellas? Mas , ¿ cuántas mejoras pudiera recibir nuestra provincia , si nos aprovechásemos de la beneficencia y amor á las artes de nuestro benignísimo Monarca? muchas serian y son de esperar de la laboriosidad de estos naturales , por cuya felicidad me intereso muy de veras.

Modo de curar la sarna y matar los piojos á las ovejas.¹

El Señor Pacey de Northleach recomendó un medio contra la sarna de las ovejas , y para matar el piojo que crían , nombrado en latin *hippobosea* ó *vina* , y consiste en dos quartillos de grasa de pescado , la octava parte de aceyte de trementina , y dos onzas de piedra azufre muy pulverizada : mezclese todo bien , y untese al ganado , y curará la sarna y acabará con los piojos. Este medio es mas ventajoso que las unciones mercuriales , porque no ocasiona babeo ; es barato y puede emplearse sin peligro aun por gentes inadvertidas: se extiende bien sobre la piel y dá cuerpo á la lana , matando además los gusanos : no tiene para la piel y la lana de las ovejas las malas conseqüencias que han resultado muchas veces de lavarlas en agua en que se haya disuelto sublimado corrosivo.

P R E M I O.

En la Gazeta de Guatemala de 26 de Febrero de este año ofrece un párroco de Nueva España una medalla de oro de dos onzas á la mejor memoria que se presente probando esta proposicion : *debiera hacerse constar al magistrado de qué se sustentan los individuos del pueblo*. A la que merezca el *accesit* se le darán dos medallas de plata de á quatro onzas. Se dirigirán las memorias hasta fin de Febrero de 1799 á la Real Sociedad de Guatemala por mano de su Secretario Don Sebastian Melón.

¹ Sacado del periódico inglés *European magazin*. Noviembre de 1794.