

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 11 de Octubre de 1798.*

### AGRICULTURA.

*Continúa el artículo del olivo.*

*De la plantacion.*

**A**ntes de plantar el árbol se ha de remover bien la tierra de toda la hoya en el fondo y circunferencia con una pala ó azadon : despues se ponen algunos cespedes , y sino los hubiese á mano , se echará una capa de estiercol bien consumido ; la tierra que está alrededor se irá echando poco á poco hasta la altura que pareciere mas conveniente , y se colocará el árbol , que ha de estar desmochado para manejarlo con mas facilidad : sentado el pie se cuidará de extender y repartir uniformemente las raices , de suerte que no haya mas de un lado que del otro , y que las puntas entren en la tierra removida; y con las manos ó con el mango de qualquiera instrumento de labor se entremete la tierra por entre las raices sin dexar ningun hueco : si fuese árbol nuevo de plantel se levanta un poco dándole algunos ligeros sacudimientos para que las raices se cubran bien de tierra , y ésta se introduzca en todos los vacíos que forman: y si hubiese porcion de la cascarilla que dexa el trigo ó la cebada en la parva , se pondrá una cama de ella ó de paja picada sobre la tierra que cubre á las raices , á fin de evitar la excesiva evaporacion y preservarlas de la excesiva impresion del calor.



Si el árbol se planta despues del invierno , siempre es conducente echarle al pie como treinta azumbres de agua para que la tierra se una bien con las raíces : hecho este riego se acaba de cubrir la hoya con la tierra de la circunferencia : en algunas partes tienen la extravagancia de amontonar la tierra contra el tronco, lo que debía ser al contrario , porque sino , escurre el agua que llueve separándose del árbol-, que se aprovecha de ella muy poco: quando por junto al tronco está mas baxo el terreno que al rededor se aprovecha bien el agua. Téngase presente que la tierra removida se baxa una pulgada por cada pie de profundidad , y mas si se han echado cespedes en las hoyas ó las aventaduras del trigo ó cebada sobre la primera capa de tierra que las cubre.

Si no es indispensable , es muy útil lo que aconsejan muchos autores de tener abierta una hoya en el sitio en que ha muerto el olivo un año antes de plantar otro. Los olivos se plantarán en filas si se quiere sembrar el terreno que ocupan y sino formando triángulos: la distancia de unos á otros se ha de regular por la calidad del terreno , y la situacion que ocupan , pues en unas partes crecen mucho, y se pueblan de ramas, y en otras se quedan muy baxos. No han de alcanzar las ramas de unos á las de los otros , sino que debe mediar entre ellas bastante intervalo , para que no se hagan sombra y dexen libre la corriente del ayre. Nada se arriesga en plantar los olivos claros , y se pierde mucho en que esten espesos. Como al hacer el plantío no presenta cada estaca mas que un palo , parece que estan muy claras, pero quando los árboles llegan á formarse se ve que ocupan bien todo el terreno.

He observado que los olivos se pueden plantar en todas las estaciones del año , siempre que el que los cultiva los cuide bien. Viéndome obligado á cortar algunos pies que estaban en la demarcacion de un paseo, que se habia trazado por junto á mi casa , mandé arrancar uno en el mes de Junio estando en flor , y otro en Julio ; y desmochados los planté , dexándoles solamente tres ó quatro renuevos pequeños del mismo año y les hice regar segun era necesario. Los renuevos de uno y otro pie decayeron quedando como



marchitos por mas de ocho dias , pero al cabo fue poniéndose en movimiento la savia , y antes del invierno volvieron á recobrar su primitivo vigor. Los frios no hicieron sobre estos dos árboles mas impresion que sobre los demas que les rodeaban. Este solo experimento prueba que el olivo es uno de los árboles mas vivaces que se encuentran ; que semejante á los sauces y álamos ó chopos , se le puede plantar en toda estacion, si se hace con método, y se riegan con oportunidad , y que todo lo resiste menos el frio.

A pesar de mi experimento seria un error afirmar que no se debe preferir el fin del otoño y la entrada de la primavera para plantar los olivos : solo en un caso urgente se puede hacer la plantacion en otra época. Entre los autores modernos hay algunos que prefieren el mes de Noviembre y otros la primavera. Los que plantan á fin de otoño tienen la ventaja de que las lluvias del invierno juntan la tierra contra la cepa , y el árbol conserva la frescura , se dispone para entrar antes en savia , y hay mas seguridad de que eche brotes , que quando llegan los frios ya no están tan tiernos y pueden resistirles mejor ; lo que es muy esencial : pero los que quieren las plantaciones tardías , dicen que la estaca ó tronco desnudo siente mas los frios ; y esto no es cierto , antes bien como el árbol transpira mas quando tiene ramas , como se nutre por ellas tanto á lo menos como por las raíces ; y como la transpiracion es mayor quanto mas nutrimento reciba ; vegetando el olivo todo el año , es claro , que quando está con sus ramas y hojas sentirá mas el frio que si está el tronco desnudo. Es cierto que las aguas , la alternativa de frio y de calor , la sequedad y la humedad suelen perjudicar infinito á las estacas y á los árboles pudriéndoles por los cortes que se les hacen por desmocharlos , y para evitarlo no me cansaré de recomendar lo que tantas veces he repetido ; que dichos cortes se hagan lisos , que se cubran con una mezcla de boñiga y de arcilla á que se puede añadir paja muy picada , y se ha de alisar cada quince dias para que por sus grietas no se introduzca el agua. Esta masa hace sobre las llagas de los árboles el mismo efecto que los ungüentos ó el tafetan de Inglaterra obran sobre las nuestras : las preserva del contacto del ayre



mientras que la piel del hombre , ó la corteza del árbol las va cubriendo. Si los que plantan despues del invierno tienen seguridad de que el árbol está con toda la savia en movimiento, y que le hará echar renuevos mientras que va arraigando , tambien deben temer á los excesivos calores del verano : estas son reglas generales , el cultivador instruido sabrá aplicarlas á su pais , ó variarlas segun la naturaleza del clima y el resultado de los experimentos que hubiese hecho en su terreno , y con diferentes especies de olivos.

Pasado algun tiempo despues de plantado el olivo ó estaca , se baxa la tierra que le rodea , y suele formarse una grieta al rededor de la hoya entre la tierra que se ha removido , y que no , en especial si es fuerte ó compacta : estas grietas se han de llenar con paja picada y tierra , y esta diligencia equivaldrá á un riego ó lo suplirá. En los campos que se han de sembrar se planta en el año que están de barbecho , y las labores que se les dan sirven al mismo tiempo para este objeto, con tal que de unas á otras no medien largos intervalos , que entonces permanecerán las grietas todo el año siguiente, si el invierno no ha sido lluvioso como suele suceder en las provincias meridionales. En donde se hace esta labor á mano una ó dos veces al año no hace tan buen efecto como las quatro rejas que se suelen dar á los barbechos. En las tierras ligeras y areniscas no se suelen ver estas hendiduras : la labor del arado no se puede acercar mucho al tronco cuyo contorno, hasta algunos pies de distancia, se ha de cavar bien con pala ó azadon.

Entre año suelen echar estiercol á cada pie de olivo y enterrarlo con el azadon, pero el tal estiercol ha de estar bien podrido por espacio de un año para que surta buen efecto, y entonces basta con la sexta parte del que se suele emplear lleno de paja y mal podrido. Ni se ha de echar mezclado con tierra contra el pie del árbol , sino á mas de una vara de distancia al rededor del tronco.

Cúbrese á veces con tierra la cepa ó pie del árbol no sin beneficio del mismo , pues se preserva el arranque de las raices, ó cepa de los efectos del frio. La tierra que sirva para esto se ha de traer de alguna distancia del pie , porque si se saca inmediata se pueden descubrir sus raices horizontales, y



aun seria mejor hacerlo con tierra nueva ó de escombros de edificios desechos; pero pasados los yelos se ha de separar del pie este calce, y extenderse á cierta distancia del tronco para enterrarlo con las labores. El número de éstas no se puede señalar, porque depende de la calidad de la tierra: dos le dán en algunas partes, y en otras tres ó quatro, y nada sobra. A cada labor se han de quitar los renuevos ó chupones que salen del tronco de la cepa y de las mismas raíces porque son muy perjudiciales.

La experiencia ha mostrado que el olivo necesita abonos, y mas quando los pies son muy frondosos, ó los olivares se aran ó se siembran de trigo ó cebada. El mes de Octubre parece la estacion mas favorable para estercolarlos: el echarles tierra nueva y escombros se puede hacer en todas las estaciones, pero en especial en Noviembre. El estiercol ha de ser muy podrido y fermentado, y si se le entierra al instante con una buena labor, le dará vigor al árbol, y su fruto saldrá mas nutrido: quando el estiercol no ha acabado de fermentar es grande su evaporacion: los frios condensan la humedad y forman las escarchas que se dexan conocer mas en los estercoleros y tierras recien labradas en que tambien es mayor la evaporacion: y esta es la razon porque se ha de usar de abonos bien consumidos, á fin de que no conserven una frialdad perjudicial al árbol, que es lo que hacen las escarchas.

Se me dirá que no será de tan buena calidad el aceyte del árbol que se estercole en Octubre, como la del que no se estercole, lo qual es certísimo, pero generalmente mas se atiende á la cantidad que á la calidad, y con aquel abono no solo se consigue mas aceyte, sino que se mejora el árbol. Sino lloviese hasta que se recoja la aceituna y el suelo estuviese muy seco, no producirá efecto alguno el estiercol bien consumido hasta que comience á llover ó humedecerse por los vientos. En ningun caso se ha de dexar amontonado contra el tronco, sino que luego que se lleva al olivar se ha de extender y enterrar. Si el estiercol se esparce á fines de invierno y en Abril no causa el mayor efecto á menos que no sobrevengan lluvias copiosas.

Toda esta doctrina parecerá extravagante á algunos por-



que en cada pais hay su costumbre diferente; pero será error el reprobarla sin haber hecho la aplicacion y experimentado sus efectos. La freza de ovejas y cabras es preferible á los demas abonos; despues la de caballos, mulos y asnos; la boñiga es la menos estimable: la tierra nueva, y los escombros molidos son muy útiles, y el *errage* ó hueso de la aceytuna molido tambien es muy apreciable; bien que tiene otros destinos mas ventajosos, y entre ellos el de servir de alimento á las aves caseras. Las aguas que salen de los molinos de aceyte, y que han servido para calentar los capachos no se han de dexar perder inútilmente, sino juntarse en una poza que se llenará de paja, hojas de árboles, y buena tierra: en la superficie y bordes, se observa una tez de malísimo olor, pero todo ello forma un abono excelente. Desaguase un poco la poza para que con los calores de la primavera comience á fermentar aquel estiercol, y no se saca hasta Septiembre que se dexa amontonado á los lados, para que desde allí lo conduzcan al olivar: tiene un color negro azulado, y no hay abono comparable con éste ya sea para el campo, ya para los olivares. Rociando el campo con el agua sola que sale de los molinos de aceyte despues que ha fermentado muchos dias, se aseguran buenas cosechas, y fortalece la vegetacion de los olivos; pero su efecto no es tan durable como el del estiercol: semejantes pozas son un foco de corrupcion en el verano, y todas las ventajas que de ellas se pueden sacar no equivalen á la incomodidad, y enfermedades que podrán ocasionar: por esta razon se han de tener muy apartadas de los sitios que habitamos, y de los que no venga el viento á traernos sus exálaciones pútridas; que muchas veces se tiene por mal sano el ayre de tal ó tal pueblo, en que reynan calenturas en el verano, y no se atiende á que estos males proceden de estas pequeñas causas ú otras semejantes, fáciles de evitar si las justicias cuidasen de una buena policia en esta parte.

Se dice que echando orujo al rededor de los olivos, se alejan los insectos que atacan á las ramas y á las raices; lo que es verdad sin duda alguna, pues los cultivadores están acordes en esto; pero yo no he observado sus buenos efectos.



efectos, aunque lo he executado diferentes veces : lo seguro es que el orujo es un abono excelente , y mas si se ha dexado fermentar algun tiempo mezclado con sustancias animales y vegetales. *Se continuará.*

## ECONOMÍA Y MEDICINA.

### *Del carbon y de sus aplicaciones.*

Al querer tratar de este artículo no podemos echar de la memoria aquellas quëstiones sublimes é importantísimas que resuenan todavia en nuestras aulas , y ocupan las cabezas de nuestros doctores. El leer bibliotecas enteras para citar oportunísimamente á Griegos y Romanos, y acostumbrarse los hombres á hablar siempre por boca ajená sin pensar nunca por sí; el conciliar la variedad de las leyes antiguas; el averiguar los decretos de los Príncipes que reynaron muchos siglos hace en países extrangeros; el discurrir sobre si la luz del monte Tabor fué creada ó increada : todas estas y otras muchas cosas son dignas de la grandeza del alma racional , y de que sobre ellas medite , estudie , y cavile todo el que sigue una carrera brillante. Pero para tratar de una cosa tan vil y despreciable como el carbon , es menester tener un alma de carbonero , ó de cocinera. Así es, ó doctísimos maestros cuyas ilustradas testas adornan ínclitos borlones de seda floxa : seguid vuestra luminosa carrera en que habeis hecho y hareis admirables progresos; y dexad á los genios extravagantes, rastreros y pobres , el tratar de cosas tan baxas y despreciables á que no pueden descender las almas grandes. No leáis jamás unos escritos que tratan de materias tan soeces: despreciadlos á ellos, y á sus autores como á gente baladí , y desde vuestro alto asiento, superiores á todo quanto presenta la superficie del globo , dirigid nuestra estupidez , mientras acá en nuestro language rudo , y como Dios nos dé á entender , tratamos con otros hombres de nuestra inferior clase, por si les servimos de alguna utilidad.

Se creía , no hace muchos años , que el carbon no te-

nia



nia mas virtud que la de mantener el fuego necesario para los usos de la vida comun, y para las artes; pero á poco que han querido exâminarle algunos fisicos de nuestros dias, se han descubierto en él propiedades que merecen la mayor atencion. No trataremos del influxo que tiene en muchísimos fenómenos de la naturaleza, especialmente en todo lo que pertenece á los cuerpos organizados; porque esto seria separarnos del plan que nos hemos propuesto, tratando de materias incomprensibles á la mayor parte de nuestros lectores; y así solo daremos á conocer las utilísimas aplicaciones que pueden hacerse de tres propiedades principales que se han reconocido en el carbon: á saber: 1.<sup>a</sup> no dar fácil paso al calor: 2.<sup>a</sup> absorber la humedad otro tanto como la tercera parte de su peso: 3.<sup>a</sup> impedir la corrupcion de la mayor parte de los cuerpos *putrescibles*, quitar el mal olor y sabor de los ya corrompidos, y aun destruir varios olores, colores y sabores naturales.

*Aplicacion de la primera propiedad.*

Quando se quiere reconcentrar en un horno el calor mas intenso que es posible, es necesario que esté construido con materiales poco conductores del calor, (esto es, que no le den fácil paso) porque de lo contrario, se disipa por las mismas paredes de que está cercado, aunque las proporciones y demas circunstancias de su estructura sean las mas perfectas. Entre todos los cuerpos conocidos, ninguno hay que con mas dificultad permita paso al calor que el carbon; pero la facilidad con que puede quemarse hizo que en mucho tiempo no se usase para la construccion de hornos; hasta que se tomó el medio de encerrarlo entre cuerpos no combustibles. Así que, quando el horno ha de ser muy grande se forman sus paredes de dos tabiques, dexando entre ellos un hueco de tres ó quatro dedos de ancho, y éste se llena de polvo de carbon, y se aprieta todo lo posible: cubrese despues bien este intermedio con la doble bóveda del horno por dentro y por fuera á fin de que la llama no le toque, y en esta clase de hornos se conserva el fuego mucho mas que si estuviesen contruidos con paredes muy gruesas:



y la combustion es tan rápida que en mucho menos tiempo se logran concluir las operaciones, y con mas perfeccion que en otro qualquiera horno igual en todas las demás circunstancias. Los hornos pequeños, como los de la química, y otros semejantes, se hacen regularmente con dos chapas de hierro, entre las quales se dexa un hueco de una pulgada ó poco menos en donde se echa el polvo de carbon, y se logran efectos prodigiosos; pero tambien pueden construirse con tabiques de fábrica, si han de estar fixos, y sino es necesario economizar el terreno.

Una capa de polvo de carbon, aunque no tuviese mas que dos dedos de grueso, seria tambien muy útil en las habitaciones construidas con tabiques delgados; porque en invierno impediria que se disipase el calor de las estufas ó braseros interiores; y en verano tampoco permitiria que el calor del sol penetrase tan facilmente los tabiques.

*Aplicacion de la segunda propiedad.*

Muchos de los males é incomodidades que padecen los que viven en habitaciones húmedas, se ha visto por experiencia que se pueden evitar por medio del carbon, haciendo servibles y cómodas las piezas abandonadas por esta sola circunstancia. Basta para esto poner el piso de tablas, haciendo que el entarimado levante quatro dedos del suelo, y se llena este hueco con polvo de carbon caliente: si está mas baxo que la calle se pone entre ladrillos, por la parte de afuera, otra capa del mismo polvo, y de igual grosor, que principiando una quarta mas abaxo que el piso interior, se levante otra quarta ó media vara mas alto que el suelo de la calle. Esta especie de forro conserva la salud de los habitantes, estorba que los muebles de metal se tomen de orin, y evita las demás conseqüencias que trae la humedad en las casas, porque el carbon la absorve, y no la permite pasar á lo interior.

Muchas alhajas preciosas de acero, ó de otras materias que corroe la humedad, suelen echarse á perder quando se transportan de un lugar á otro, por mas que se procuren resguardar los caxones en que ván metidas. El remedio mas



seguro para impedir este daño es meter cada caxon en otro mayor, de forma que por todas partes dexé un hueco como de una pulgada que se llena de polvo de carbon.

Con estos exemplos se puede discurrir cuándo y cómo debe emplearse el carbon, ya sea para impedir el paso al calor, ó ya para estorbar el acceso á la humedad en los lugares donde sería perjudicial.

### *Aplicacion de la tercera propiedad.*

Pero donde mas se echa de ver la excelencia del carbon es en su propiedad depurativa. Los grandes efectos que han conseguido algunos científicos<sup>1</sup> han llamado la atencion de los sábios de toda Europa, que ya consideran al carbon como uno de los reactivos mas útiles y aun necesarios. No entraremos en la relacion de hechos que solo sirven para el adelantamiento de la ciencia, y por consiguiente tampoco daremos noticia sino de los que pueden ser útiles en varios usos frecuentes y comunes á todos; pero antes diremos el modo de preparar el carbon quando se quiere emplear como antiséptico ó depurativo.

Se tuesta el carbon hasta que no despida partes oleosas ni el menor tufo; y como no se puede evitar que una parte del carbon se reduzca á cenizas, porque la operacion se debe hacer en un horno abierto, se separarán estas cenizas soplando con un fuelle. Despues se muele el carbon, se pasa por un tamiz fino, y por último se *porfiriza* en una piedra de pintor.

Este polvo así preparado es el que se debe emplear en los casos de que vamos á hablar, á saber: 1º para preservar el agua de la corrupcion, ó purificarla quando esté corrompida: 2º para usos medicinales y domesticos.

Artículo 1º El agua, tan necesaria á nuestra subsistencia, se corrompe facilmente, y contrae por la putrefaccion qualidades muy perjudiciales á quien la beba. Bien que quando es perfectamente pura, no puede alterarse por sí

so-

<sup>1</sup> Lowitz, Bornemann, Kehis, Goetling, Monch, y otros fisicos de Alemania.



sola , sino que esto previene de los cuerpos *putrescibles*, que tiene en disolucion ó suspension. No hay otro medio de conservar al agua en su pureza , sino el de guardarla en vasijas de vidrio ó de porcelana; y como esto es impracticable quando se trata de guardar grandes cantidades , y mas si se ha de transportar como sucede en las navegaciones, es preciso valerse de vasijas de madera, que tienen el inconveniente de prestar al agua muchas particulas mucilaginosas y extractivas fáciles de corromperse ó podrirse luego que se hallan disueltas , y que adquieren un mediano grado de calor. De aquí es, que la primera precaucion que debe tomarse en estos casos es limpiar prolixamente los toneles; y el mejor modo es frotarlos primero con arena , y un estropajo mojado en agua caliente para que se despegue todo el sarro adherido á la parte interior, y á las junturas de las tablas; y despues con polvo de carbon para que se disipe todo el mal olor que puedan haber contraido. Esto se debe repetir cada vez que se hayan de llenar de nuevo los toneles; y con esta sola diligencia se mantiene el agua mucho mas tiempo sin alterarse, y quando llega á entrar en putrefaccion no suele ser en tanto grado.

Si se añaden nueve onzas de polvo de carbon para cada siete libras de agua, ya no hay que temer que jamás se corrompa , como se ha experimentado con algunos toneles que se han cargado de este modo en navegaciones algo largas. Pero echando de ver que se perdía de llevar otra tanta agua como cabia en el volumen que ocupa el carbon , que no dexa de ser considerable, se ha procurado buscar algun medio de reducirlo á menor cantidad; y en efecto se sabe ya que basta la tercera parte , y aun menos, con tal que se eche en el agua una cortísima cantidad de ácido sulfúrico (aceyte de vitriolo) en quanto se note una punta de sabor agrio ó acídulo apenas sensible. Así es como se practicó en la esquadra Rusa durante su mansion en Moldavia por el año de 1794; y el Comandante, en una memoria que presentó á la sociedad económica de Petersburgo, hace mil elogios de este método, considerándole como el mas seguro para evitar las crueles penurias que se padecen en las navegaciones quando el agua llega á corromperse.



Otros han propuesto la cal, en lugar del ácido sulfúrico; pero el agua pierde por este medio aquel gusto fresco y agradable que es lo que mas influye para apagar la sed; además de que no trae ventaja considerable, ni en el gasto, ni en la facilidad de la operacion.

En el discurso del viage es necesario revolver de quando en quando el carbon con un palo, para que no se apelmace en el fondo, y que repartiéndose por toda el agua, vaya absorbiendo las partículas *putrescibles* que se hayan disuelto. Para usar de esta agua, se pasa antes por una *manga de Hipócrates* ó de licoristas, á fin de que se clarifique; y por lo mismo se llevarán de prevencion en cada buque algunas de estas mangas, segun la cantidad de agua que se haya de gastar cada dia.

Lowitz, que es el autor de este método, propuso tambien que se llevára aparte el carbon y el ácido sulfúrico, y que se purificára el agua al tiempo de gastarla, si habia entrado ya en putrefaccion. De este modo se ahorra mucho carbon y ácido, porque en los primeros dias mientras el agua se mantiene potable, no hay que purificarla; y quando empieza á corromperse no se necesita tanta cantidad de uno ni otro, como quando ha llegado al sumo grado de corrupcion. Para purificar el agua, se ensaya antes la cantidad de carbon que se necesita, procediendo de este modo: se echa un quartillo del agua corrompida en una botella, y unas gotas de ácido en quanto la comuniquen el gusto acidulo que ya hemos dicho: despues se echa en la misma botella una ochava de carbon, y tapando la misma botella se menea con velocidad para que se mezclen bien estos ingredientes: últimamente se cuele por una manguita de media quarta de largo que se previene para este fin; y se prueba si ha perdido su mal olor y sabor. En caso de que conserve algun mal resabio, se vuelve á echar en la botella añadiendo un poco de carbon, hasta que por fin salga clara y de buen gusto. Habiendo visto el carbon que necesita un quartillo de agua, facil es sacar la cuenta de lo que corresponde á un tonel entero, lo que se echará en el mismo tonel, ó algo mas para mayor seguridad, mezclando antes el ácido sulfúrico: y despues de haberlo removido bien



bien con un palo , se cuele por las mangas como queda dicho. Este método se usó tambien en la esquadra Rusa al mismo tiempo que el anterior , y parece preferible por las razones expuestas.

El mismo Lowitz hizo algunos experimentos para ver quanto volumen ocupaba el carbon necesario para el agua de una embarcacion : y de ellos resulta que con un tonel de polvo de carbon bien comprimido , hay bastante para diez y ocho ó veinte toneles de agua.

Bien es verdad que en quanto á esto se pueden usar algunas economías ; porque se ha experimentado que el carbon que ha servido una vez para depurar el agua puede volver á servir tostándolo á un fuego bien vivo, y volviéndolo á *porfirizar* ó *levigar* , y aun si se hace poner candente en vasijas cerradas vuelve á recobrar casi tanta virtud como antes de haber servido. Por otra parte , las brasas que sobran en la cocina despues de haber cocido los alimentos , se pueden apagar con un poco de agua , en lugar de dexarlas consumir sin utilidad ; y preparando estos carbones como ya hemos explicado podrán servir para la depuracion de las aguas.

Artículo 2º Para quitar el olor , sabor ó color de otros cuerpos hay que emplear á veces el calor artificial , haciéndolos hervir con el polvo de carbon ; y por este medio se han logrado efectos admirables. Para que se forme alguna idea de lo mucho á que se extiende la virtud depurativa del carbon , expondremos brevemente algunos de estos resultados.

Se quita el mal gusto y olor del aguardiente quemado solo con destilarlo con polvo de carbon.

Se quita el olor del betun podrido , del bálsamo de azufre , de la sal de sucino , de las flores de benjui , infusiones de valeriana , esencia de agenjos , cebollas &c. revolviendo quando es necesario estas sustancias con el mismo polvo.

Quando se limpian de chinches las camas y dormitorios , se evita el mal olor que resulta , frotando sus nidos con polvo de carbon.

Varios espíritus aromáticos , esto es , espíritu de vino des-



destilado con plantas aromáticas , como espliego , simiente de alcaravea , anís , vainilla , nuez moscada , y otros , pierden su olor y gusto destilándolos con una octava parte de polvo de carbon.

Destruye los colores del vinagre , del aguardiente de granos , de las gotas de Hoffman , de la tintura de xalapa , de la colofonia ; como tambien el de las disoluciones de añil por el ácido sulfúrico , de cochinilla , de campeche , de rubia , de girasol , de goma laca , &c.

Es preferible á la arcilla blanca para blanquear el cremor de tártaro ; y se puede mezclar en la primera disolucion de tártaro crudo , con lo qual se evita la pérdida de cremor que se verifica en las repetidas lociones en que el agua lleva consigo todo lo que puede disolver. <sup>1</sup>

Se ha hecho la tentativa de quitar el color al vino tinto , pero se ha descompuesto , perdiendo la naturaleza de vino , y lo mismo ha sucedido con el vino blanco.

En vista de estas propiedades del carbon , se ha procurado hacer uso de ellas para cosas de mas inmediata utilidad ; y ya se ha conseguido quitar el mal olor á la carne que empezaba á podrirse , cubriéndola por algunas horas con polvo de carbon bien seco. Este medio es preferible al que suelen usar los marinos de meterla en agua , porque así se pierde mucha parte alimenticia que disuelve la misma agua ; ademas de que no se destruye el mal olor tan perfectamente como con el carbon.

En los hospitales se modera infinito la infeccion del ayre por las exhalaciones de los enfermos , colocando en varios sitios de las cámaras unas capas de polvo de carbon lo mas extendidas que se pueda , y de poco grueso.

Se disminuye , y á veces se quita enteramente el mal olor del aliento , lavándose la boca con dicho polvo ; lo qual tambien corrige las afecciones escorbúticas ; y no hay medio mas seguro ni menos peligroso para blanquear la den-

ta-

(1 Véase el núm. 76. del Semanario. Este experimento y el del espíritu de anís , vainilla , y nuez moscada se han hecho en Madrid en pequeño.



adura, que limpiarla á menudo con el mismo polvo de carbon.

En muchas úlceras cancerosas se ha logrado acelerar la separacion de las partes gangrenadas, y una supuracion abundante y de buena calidad, curándolas con el mismo polvo de carbon. Y las fagedénicas, que por muchos meses habian resistido á todos los auxilios del arte, perdieron su mal olor al segundo dia de haberlas aplicado el carbon, y se curaron enteramente continuando con este remedio.<sup>1</sup>

Si se toman píldoras con un *excipiente* á propósito, y se disponen de manera que en cada dosis entre una dracma de polvo de carbon; tomando al dia seis de esta dosis, se han visto remediadas muchas fiebres pútridas; y constantemente se ha observado que desde el primer dia disminuye la plenitud y dureza del pulso. Deben acompañar al mismo tiempo los evacuantes y demas auxilios que el médico juzgue necesarios.

En fin parece que está indicado este remedio siempre que se quieran desembarazar las primeras vias de alguna materia biliosa.

Como en muchas tentativas que se han hecho, no se ha podido lograr el efecto deseado, será bueno advertirlo para que otro no se canse en repetirlas inútilmente.

El vinagre no ha podido perder su color por este medio, á no ser que se hierva ó se destile con el carbon.

La goma arábiga se destruye antes de aclarar su color, y lo mismo sucede con la cola animal, la manteca, la leche y el limon.

Tampoco quita el olor del alcanfor, eter sulfúrico, esencias nativas, bálsamos naturales, esencia de corteza de naranja, almizcle y asa-fétida.

(1) En los esquileos cubren los operarios con polvo de carbon las heridas que recibe el ganado de las tixeras, y experimentan los mejores efectos en su pronta curacion.



Ninguna cosa manifiesta mas bien la importancia que los Ingleses ponen en las mejoras de sus ganados, que el siguiente artículo que copiamos de la Biblioteca británica.

*Precio del arrendamiento de 6 carneros por una sola estacion.*

En 11 de Junio de 1797 presentó al público el Señor Stone de Quorndon varios carneros padres con el deseo de alquilarlos por aquella estacion, y en el espacio de dos horas alquiló 6 de ellos por los precios siguientes.

|                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| N. 10. Un carnero que no se habia esquilado mas de una vez, lo alquiló al Sr. Duddin en 400 libras sterlinas <sup>r</sup> . . . . .                                    | 400 |
| N. 11. Otro igual alquiló al Sr. Coke en. . .                                                                                                                          | 500 |
| N. 7. Otro igual alquiló al Sr. Dalby en. . .                                                                                                                          | 200 |
| N. 6. Otro igual alquiló á los Señores Trueman en. . . . .                                                                                                             | 300 |
| N. 5. Por uno que se habia esquilado dos veces, que alquiló al Duque de Bedford con la condicion de tenerle en su poder hasta que cubriese 20 ovejas, recibió. . . . . | 500 |
| N. 9. Por otro dos veces esquilado que alquiló el Sr. Whinfield, pagó. . . . .                                                                                         | 300 |

Total del producto del alquiler de 6 carneros. 2200 lib. sterl.

En 9 de Enero del mismo año presentó al Rey de Inglaterra el Señor Hebb de Claypole un carnero cebado con yerba, nabos gordos, y colza, esquilado, y otro tambien cebado, con su lana. Los dos se vendieron despues en dos mil reales: yo los he visto en el mercado de Smithfield. El primero pesó en vivo ocho arrobas y media: era de la casta de Lincolnshire cruzada muchas veces con la nueva raza de Leicester.

r Cada libra sterlina suele valer de 90 á 100 reales.