

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 1.º de Noviembre de 1798.

AGRICULTURA.

Continúa el artículo del olivo.

Observaciones sobre las partes del fruto que dán aceyte.

Se asegura que sale aceyte del hollejo de la aceituna, de su carne ó parte pulposa, del hueso y de la almendrilla que tiene dentro, y que cada sustancia de éstas le produce diferente: sobre esto hay diversidad de opiniones: yo diré lo que he visto. Por los experimentos que ha hecho el sabio Sieuve se demuestra que la carne de las aceitunas picadas por insectos da menos aceyte y de mala calidad: si los insectos dañan al hueso engorda éste mas que lo regular, y su almendra se halla dañada: esto lo he verificado yo, y de ello se infiere que se deben separar en quanto sea posible las aceitunas picadas de las sanas, quando se trata de hacer buen aceyte.

El hollejo ó piel de la aceituna está sembrado de puntitos que son otras tantas *vexículas* ó bolsitas que contienen aceyte, y este aceyte, aunque semejante al de la carne, contiene mas partes resinosas y de aceyte esencial que el de ésta, de lo qual estoy seguro.

La carne ó parte pulposa está llena de infinitas *vexículas* llenas de aceyte quando el fruto está maduro, y visibles quando está verde; pero entónces todavia no está el

aceyte formado dentro de ellas; así como no existe parte azucarada en las uvas que no están maduras; y si hay tal aceyte, yo no lo he podido descubrir en mis experimentos, y desearia que otros lo hallasen. La misma parte carnosa contiene mucha agua de vegetacion mas ó menos amarga segun sea la especie de aceytunas: su gusto desde luego es ácido, áspero y acerbo antes de manifestar lo amargo. Sieuve dice que sacó aceyte fétido del hueso de la aceytuna, y otro sábio que repitió sus experimentos no pudo conseguir la menor gota de aceyte de dichos huesos: de que infiere que estos solo se oponen á la perfecta trituracion de la pulpa; que son de una materia absorbente que no puede dexar de degradar al aceyte, y que quanto mas se muelan tanto retienen mas aceyte de la que se debe exprimir; á mas de que en tal caso se molerá la almendra que dá tambien su aceyte. Segun esto están en contradiccion estos dos sabios, lo qual merece exâminarse. Despues de haber lavado y enxugado repetidas veces los huesos enteros que yo me propuse exâminar; despues de bien secos y de haberme asegurado de que no quedaba adherida á ellos la menor parte aceytosa del fruto, los rompí, y separé con el mayor cuidado la almendrilla hasta las partes mas menudas. Junta cierta cantidad de cáscaras de huesos, los hice moler hasta que quedaron reducidos á polvo muy fino que extendí sobre un tamiz de seda, y que puse al vapor del agua caliente: penetrado y empapado el polvo del vapor del agua, le coloqué en un saquillo de tejido muy tupido, y le comprimí en una prensa: recogí en un vaso el líquido que soltó, y despues de haberle dexado reposar, descubrí en él algunas gotas de aceyte, aunque en cortísima cantidad. El agua que salió mediante la compresion tenia un gusto enteramente distinto del que tiene el agua de las aceytunas separada del aceyte, ya sea fria, ya caliente. El aceyte nunca llegó á ponerse claro ni limpio, sino semejante á una jalea lechosa: era desabrido, rancio y de un olor que excitaba al vómito. Recogido con el mayor cuidado, y puesto en una botella bien tapada en que habia espíritu de vino, se aumentó su mal olor y sabor; conservó siempre la misma consistencia y color, y al cabo de al-

gunos meses perdió el espíritu de vino su propio olor, y tomó el del aceyte, que era muy fastidioso. Yo me puse sobre la lengua un átomo de aceyte, y aunque despues me enxagué la boca, y escupí muchísimo, me causó por espacio de una hora la sensacion mas desagradable.

Mi experimento se diferencia de el de Sieuve en que éste sacó de siete libras y dos onzas de huesos de aceytuna, sin la almendrilla, tres libras y catorce onzas de aceyte, mientras que yo de media libra de dichos huesos ó cuescos solo pude sacar de aceyte lo que abultan tres lentejas gordas; sin duda Sieuve no separó bien la parte carnosa y aceytosa que estaba adherida á los huesos con que hizo el experimento. Yo estoy cierto de que una sola gota de este aceyte bastaria para inficionar en menos de seis meses la cantidad necesaria para llenar veinte botellas; de que se debe inferir que el hueso de la aceytuna es una materia que perjudica á la fabricacion del buen aceyte, y que absorve mucha cantidad del mismo. Nos resta ahora que exâminar el aceyte de las almendrillas que tienen dentro los huesos, y de los demas residuos: fueron éstas lavadas con cuidado en muchas aguas, para separar de ellas toda otra sustancia extraña. Este aceyte es claro al salir de la prensa; su color no es tan subido como el del aceyte de la pulpa, y no hace poso; es tan suave al gusto como el de almendras dulces; puesto en una redomita colocada en un gabinete (que le tengo en el invierno á diez grados del termometro) le dexé por espacio de quince meses; hoy mismo la he destapado, y le hallo un olor diferente del de el aceyte del fruto, aromático, y como de ungüento: su sabor es tambien distinto del que tenia el aceyte hecho al mismo tiempo de la aceytuna entera, y que habia conservado en los mismos términos: el de la almendrilla es resinoso, un poco acre, aunque suave y sin poso: su color es bello, claro y limpio, no tan dorado como el del fruto: no es agradable al gusto, pero tampoco tiene sabor fastidioso ni rancio; en lo que se diferencia esencialmente del aceyte de almendras dulces, que se enrancia á las quatro ó seis semanas de haberse hecho, y aun antes si hace calor. El aceyte de que tratamos mezclado en una redoma con agua muy clara y fria y agitándolo un poco,

sobrenada al agua, y la comunica un color lechoso, y su mi mo sabor y olor. Antes de mezclar con agua el aceyte de las almendrillas, separé la mitad, que mezclé con espíritu de vino, el qual sobrenadaba, y entre éste y el aceyte se formó una capa que parecia un sedimento de media linea de espesor. Al abrir la redomilla en que estaba hallé que el espíritu de vino conservaba su propio olor, mezclado con otro aromático y resinoso, y que habia perdido su transparencia: agitada la redoma se puso lechoso, y habiéndole echado agua se unió ésta con el aceyte que sobrenadó á la mezcla, y despues de dexarle reposar una hora, le gusté y hallé suave y aromático sin sabor á rancio. En este segundo experimento se carga el espíritu de vino de la parte resinosa ó aceyte esencial, y dexa el aceyte puro, suave y agradable al gusto, bien que despues le sentí algo acre; lo que tambien pudo proceder de los diferentes aceytes que gusté aquella mañana. El pie que dexaron en la prensa las almendrillas lo puse en digestion en espíritu de vino que tomó un color entre pajizo y roxo: mezclado despues con agua la puso lechosa y turbia, y aunque no le queda olor de aceyte, le tiene aromático, resinoso y fuerte, y el sabor amargo y resinoso. Tambien mezclé con espíritu de vino el pie que dexaron en la prensa los huesos exprimidos, y echándole agua la puso turbia y lechosa: su olor era fetido y muy distinto del de el espíritu de vino, su sabor fastidioso aunque no amargaba. Si se mezcla dicho espíritu de vino con el bagaso ó casca de los molinos de aceyte, adquiere un color semejante al del vino, y transparente que se enturbia con el agua: queda amarguísimo, y con resabio como de aceyte desagradable y resinoso.

De todo esto se infiere, que el aceyte de la almendrilla no vicia al del fruto tanto como algunos creen, y que el que dá el hueso perjudica mucho al aceyte dulce, y le comunica mal sabor; de que resulta que no se debe molar la pulpa con el hueso, sino que se deben separar quando se desea hacer aceyte con perfeccion.¹ En mis experimen-

¹ En el cortijo de Aranjuez tiene el Rey un molino para separar el hueso de la pulpa de la aceytuna: en el area sobre que ruedan dos conos

tos he visto que las almendrillas contienen un aceyte muy distinto de el del fruto, pues lleva consigo una cantidad bastante considerable de aceyte esencial, y que la de los huesos contiene todavia mas, y como el enranciarse el aceyte procede de la reaccion del aceyte esencial sobre el comun, de aquí es que quanto mas bien se separe el principio que enrancia, esto es, los huesos, tanto mas tiempo se mantendrá el aceyte sin enranciarse ni adquirir mal gusto ni olor.

De los insectos que atacan á los olivos, y de los medios de destruirlos.

Hállase en el olivo un gran número de insectos: unos se alimentan del fruto sin dañar al árbol, y otros causan daño igualmente en los árboles y en las aceytunas, y los hay de tal naturaleza que sin tocar al fruto debilitan á el olivo: finalmente hay otros á los que solo la preocupacion puede mirar como nocivos, entre los quales cuento á la hormiga que no come la aceytuna, sino que se aprovecha de las sustancias melosas que destilan algunos insectos á los quales devora tambien algunas veces. Hay en el olivo diferentes especies de arañas, todavia mas útiles al hombre que las hormigas, porque disminuyen el número de moscas y de otros insectos muy perjudiciales á nuestras cosechas, que viven en los olivos: á los que no hacen daño no tenemos para que perseguirlos: los que atacan á la cepa del olivo se matan echando sobre ella sebo que nunca es perdido, pues sirve de un excelente abono para vigorizar á los árboles débiles, y mantener en otros la fuerza de la vegetacion. Quando en las raices del olivo se observan gusanos se matarán con

nos truncados de piedra, está hecho un canal, sobre cuyos bordes (que tendrán medio dedo de alto) estriban los conos ó muelas por la parte del exe, á que están afianzadas, y de la circunferencia, quedando un hueco entre las muelas y el area suficiente para que quede el hueso sin romperse, y se vaya separando la pulpa. El modelo de este molino parece que se sacó del Hercolano: junto á él hay otro en que se muele el hueso con la parte que le queda de la pulpa. Si nuestros cosecheros hiciesen alguna porcion de aceyte con este cuidado, no tendríamos que envidiar á el mejor de Provenza, y mas quando sin estas delicadezas le tenemos exquisito en Valencia, Mallorca, y Andalucia quando hacen algun poco con cuidado.

con las heces del aceyte, que tambien sirven de abono al árbol. Yo he observado en los olivos una especie de escarabajos negros que tienen dos lineas de largo, y que no perjudican á las hojas ni al fruto, sino que se fixan en las ramas y se mantienen de lo blanco de la corteza, haciendo perecer sin remedio las ramas en que se anidan; bien es que se recela que solo atacan á las que ya están débiles, y á veces sucede que persiguen á los pies nuevamente plantados: por lo demás no suelen ser considerables los daños que causan. *Se concluirá.*

Continúa el extracto de la memoria sobre el modo de hacer los vinos de Málaga.

Aunque sea demasiado vago el modo de conocer el punto del arrope que usan los malagueños, no nos atrevemos á dar la preferencia al que prescriben los autores fixando la parte que debe haber mermado el mosto para que esté en el punto correspondiente; puesto que la parte que deba mermar el mosto depende de las cantidades de agua y de azucar que contenga la uva. Las que tengan mucha agua darán un mosto que necesitará mermar la tercera parte ó la mitad para que esté bueno el arrope; pero no sucederá así con el mosto de aquellas cuyo azucar esté bien concentrado en poca agua.

De los trasiegos.

Como la limpieza y transparencia del vino es una de sus excelencias, y como por otra parte está continuamente depositando en el fondo de las vasijas las heces ó lias, conviene trasegarlo de quando en quando para aclararlo mas y proporcionarle que se conserve mas tiempo. Las pipas ó botas que han tenido vinos añejos son las mas convenientes para este efecto; pero en caso que sean nuevas, se las tiene llenas de agua por espacio de tres ó quatro dias, despues de los quales se vacian y enxugan. Si como acostumbran algunos se emplease agua salada, será necesario enjuagarlas despues con agua dulce. Hecho esto las azufran metiéndolas una gruesa pajuela de azufre encendida, como de una ter-

tercia de largo y dos dedos de ancho, y para que no se caiga la pajuela se la sujeta á la boca de la pipa con el tapon, con el qual se impide tambien el que se disipe el tufo ó vapor: y al punto que se haya concluido la combustion de la pajuela se echa el vino. Lo mismo se executa en todos los trasiegos que de tiempo en tiempo es necesario hacer.

Quando los toneles tenian dos canillas se sacaba por ellas el vino hasta que comenzaba á salir algo turbio; pero en el dia se executa el trasiego con bombas de estaño con las que se saca por el agujero superior y único de la bota solo el vino claro y puro.

Clarificaciones.

Aunque muchos labradores dexan á sus vinos clarificarse por sí naturalmente sin auxiliarnos por ningun otro medio sino con los trasiegos, no han faltado algunos que han usado de huevos de gallinas á fin de que éstos al tiempo de precipitarse al fondo arrastren consigo las impurezas que puedan estar esparcidas por toda la masa del vino; y los comerciantes con el objeto de clarificarlo mas, hacen uso del método siguiente.

Sobre un *picador* machacan unos rosquillos de *colpez ó cola piscis*, que estén bien blancos y transparentes; los mejores son los que están como cera pura bien labrada. Despues de cascados los deshacen en pequeñas hojas que dexan como talco, y estas las echan en una tina de madera en cierta cantidad de vino de azufre: allí están hasta que se forma una jelatina ó gachuela á fuerza de batir bien toda la masa con unas escobillas de arrayan, con lo que se consigue tener un caldo espeso y bituminoso. De ésta echan cosa de dos quartillos en una bota de treinta arrobas, á la que dexan como una arroba de vacío, y menean despues todo el vino con un palo hendido en quatro cascós por la punta, y que así forman una especie de escobilla. Luego que está bien incorporada y mezclada aquella porcion se acaba de llenar la bota con el mismo licor. Por este medio se forma un género de red á que se traban todas quantas impurezas pueda tener el vino, y se precipitan al fondo juntamente con ella.

Nota. Si tuviésemos una descripción semejante de los procedimientos que emplean para hacer sus vinos los labradores de S. Lucar, y Xerez, de la Mancha, de Peralta &c. podríamos formar idea del estado de nuestros conocimientos en este ramo; y examinando entónces los métodos de los extranjeros, y comparándolos con los nuestros, pudiéramos proponer oportunamente las mejoras que sería conveniente hacer.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Modo de hacer el xabon ralo ó blando de cenizas comunes.

Deseoso del bien comun, y viendo que el xabon está tan caro, y que cada muger puede hacer en su casa lo que necesite para su consumo, y aun mucho mas; me he determinado á dirigir á Vms. el siguiente artículo, que no me parece ocioso á pesar del completo artículo sobre xabon que se publicó en los primeros números

Lista de las cenizas, y distincion de ellas.

Las cenizas usadas para este xabon son: la de carrasca, lentisco y enebro hechas en los montes, pues quanto mas verde y fresca está la leña, dá la ceniza mejor, conociéndose su fortaleza en los témpanos que tiene de escoria; aunque no petrificada; siendo en el dia en muchos pueblos muy costosa por la distancia de que hay que traerlas, y el peligro á que se exponen los que las hacen, pues hay algunos en presidios, y por lo mismo la pagan los xaboneros á veinte y seis reales la fanega.

Las no usadas comunmente son la de la palomina y gallinaza, que (aunque muy secas al sol ó puestas en un caldero á la lumbre, machacadas bien y hervidas dan una lexia muy fuerte) dán mas reduciéndolas á ceniza, la que tambien es costosa por usar de una y otra los hortelanos y labradores para el abono de las tierras, que aun en los mismos palomares y gallineros cuesta la fanega á seis reales, y reducida á

ceniza y cernida con un arnero no llega á quatro celemines, la que aun mezclada con igual cantidad de las cenizas comunes y con la cal necesaria sale la lexia con suficiente fortaleza.

Las de las raices de la yerba xabonera, quiebra-arados, y collejones es tambien de bastante fortaleza; pero usan de estas raices las mugeres pobres para lavar la ropa con ellas solas, mondadas, machacadas y cocidas, y aunque son de poca costa las dos últimas (pues la xabonera la pagan á precio muy subido los xaboneros del xabon duro) rinden poca ceniza.

La de la yerba *magoza* por sí sola, sin las raices, quemada á medio secar, es una especie de barrilla, que destila un licor que se petrifica, y es bastante fuerte tambien la ceniza que dexa: se dice que es uno de los ingredientes con que se hace la *gebe*, y sirve la yerba mixturada con otras cosas para curar la rabia.

La del orujo de la aceytuna, que sale en pastas como tortas de los capachos de esparto en donde echan la aceytuna molida para exprimirla¹, es muy fuerte aun mixturada con igual cantidad de la ceniza comun: es muy barata, pues la echan al corral y descubierto donde están las balsas, siendo tanta su fortaleza, que donde cae no nace yerba alguna: solo algunas mugeres usan de ella para curar el cáñamo; por lo que donde hubiere abundante cosecha de aceyte, es muy conveniente recoger estas cenizas que serian suficientes para el surtido de este xabon en un pueblo, ó mas, y que además de lo poco costosas, sale mas blanda la lexia que otra, y dá mas cantidad de xabon, como la experiencia ha enseñado.

La de las *lechetreznas*, aliagas, sarmientos, romeros, olivas, acebuche, fresno, espino, árboles frutales, y otras leñas desconocidas por aquí, aunque no he hecho la prueba, sino con las quatro primeras, es regular dén lexias fuertes, las que se podrán probar en corta cantidad para usar de ellas donde se crien.

La

¹ Con estas tortas calientan los molineros el agua en las calderas, ó se consumen en las casas para cocer las comidas, ó para braseros.

La de la paja de garbanzos, habas, habichuelas, guijas ó alverjones, reducidas á ceniza dán buena lexia, y son de muy poca costa

La de los chaparros, marañas, y sus cepas ó raíces, xarras, retamas, tomillos, y demas leña que se gasta en las cocinas y hornos (no siendo mezcladas con considerable cantidad de paja de qualquier especie de granos) que son las que regularmente se usan para las lexias comunes, y las mas floxas de las que van dichas, á falta de otras mas fuertes, se pueden mixturar con ellas; aunque por sí solas, con la mitad de cal, pueden dar lexia fuerte, bien que en menor cantidad, y quantas mas veces se recuele pasando la primera lexia por segundo ó mas coladores llenos de ceniza, cada vez vá tomando mas fuerza. De modo que segun la posibilidad de cada pueblo, y la mayor ó menor cantidad en que abunda la ceniza, cada uno podrá usar de las mas fuertes, ó por sí solas, ó mezcladas; pues quanto mas fortaleza tengan las cenizas dán mayor cantidad de lexias, las que siempre han de ser á prueba de huevo, como se dirá despues: y aunque las que no pueden mantener el huevo son suficientes para este xabon, es necesario mayor cantidad, y gastar mas tiempo en cocerlo, pues á causa de mucho hervir se ván concentrando, y adquiriendo la fuerza que no tenian.

Modo de hacer las lexias.

Hechas repetidas pruebas del modo de hacer estas lexias, y vasos en que pueden hacerse, el menos costoso y facil, aunque se gasta mas tiempo, (que siendo coladas) es el siguiente.

Se toman por exemplo ocho celemines colmados de ceniza, ya cernida con un arnero, ó toda de una especie, ó de dos, segun la comodidad de ella, como vá dicho; se preparan aparte quatro celemines de cal viva tambien colmados, se apaga esta cal con agua hasta que quede esponjada, y hecho esto, en sitio separado se echa un celemin de la cal y dos de la ceniza sobre la cal, se va echando agua sobre la ceniza, y asi se sigue hasta que se hace un monton de una y otra especie: se vá meneando, y revolviendo todo con un vadil ó pala, y rociando con agua hasta que queda,
no

no hecho barro, sino como la tierra que se prepara para hacer tapias: se dexa el monton en reposo como quatro horas; pues si de contado se echase en el colador y pisase, se quebraria por la fortaleza que tiene.

Pasadas las quatro horas se prepara un colador puesto en unas angarillas, que es un quadro ó círculo de madera con sus tres ó quatro pies, se le tapa el agujero con un trapo, se pone sobre él por dentro un pedazo de teja, taza ó plato, y se echan encima como unos tres dedos de granzones de paja. Hecho esto se vá echando de celemin en celemin, y apretándolo con una tabla ó pison pequeño, de modo que quede prieto, particularmente por las paredes del colador, para que no se corte el agua que se le irá echando encima despues de llenó, dexando unos tres ó quatro dedos de vacío para ir echando agua segun la vaya embebiendo y destilando. Dixe que se tapa el agujero, pues aunque muchos xaboneros no lo tapan ha enseñado la experiencia, que tapado sale mas fuerte la lexia, aunque mas poco á poco, que es de gota á gota, y quando esté el trapo tan apretado que no le dexe destilar, se le afloxará un poco, ó se hará un agujero con una lezna delgada.

De esta primera lexia se sacará la cantidad en que, atado un huevo con un hilo, y dexándolo caer poco á poco sobre la lexia, (siempre que afloxando el hilo se mantenga encima, descubriendo como la mitad del dedo gordo) se conozca que es lexia fuerte, y de la primera clase: y para que caiga se pondrá debaxo del colador un lebrillo, y dentro una olla, sabiendo los quartillos ó libras que coge para saber la cantidad que sale de cada clase; echando esta primera lexia en una vasija aparte hasta que se vea que del huevo solo se descubre como el grandor de la uña de dicho dedo: se sigue sacando la segunda lexia en la que el huevo (aunque sea poco) se descubre: de modo que afloxada la hebra aun no se hunde: esta segunda se pondrá tambien aparte: sácase en fin la tercera, y la mas floxa, hasta aquella cantidad en que cayendo el huevo, anda vagueando, ya se sube, ya se baxa, y quando llega al suelo es con mucha lentitud, y se pondrá separada de las demas.

Por este método sale mayor cantidad de la lexia primera-

mera, menos de la segunda, y menos de la tercera; pero es el mejor, como despues se dirá hablando del cocimiento del xabon, segun la experiencia.

Aunque la demas lexia que pueda dar el colador no sea de tanta fortaleza, es de mucha utilidad, y grande adelante el sacar quanta se pueda, siempre que se conozca que tiene algo de picor tocada la lengua con ella, y color que tira á dorado ó pajizo, la que se pondrá á parte, y servirá de agua en la siguiente pilada; pues teniendo alguna fortaleza saldrán mas fuertes las lexias, y en mucha mayor cantidad; advirtiendole que el colador ha de tener sobrada el agua encima de la mixtura.

Adviértese que echando como un celemin de salvado de candeal sobre los granzones antes de echar la mezcla de ceniza y cal, sale la lexia mas blanda, pegajosa, y como coagulada sin perder su fortaleza, y siendo la primera lexia la que saca mayor coagulacion, se coagula el xabon mas pronto.

Se puso el exemplo para esta pilada de doce celemines de ceniza y cal, baxo del supuesto de que quepan en el colador; pero siendo mayor se echará mayor cantidad, y menor siendo mas pequeño, como enseña la experiencia.

Para que de una pilada salgan las mismas lexias, que saldrian de pilada y media ó mas, y con la misma fortaleza siendo uno mismo el colador, cogiendo éste los doce celemines, se prepararán diez y ocho ó mas, y puestos los doce en el colador, como se ha dicho, lo restante se echará en otra vasija proporcionada, sea tinaja, tiesto para lavar ó pila, sin pisar ni apretar; se le echará el agua que pueda embeber, y una quarta ó jeme mas: se meneará bien y revolverá con un palo una y mas veces, y dexándola reposar se sacará la clara que quede arriba, y se ira echando en el colador, saliendo ya esta lexia casi tan fuerte como la primera, lo que se repetirá quantas veces sean necesarias meneándolo bien, siempre que se añada agua hasta que se conozca que tiene ya poca fuerza, y se continuará con la lexia que quedó sobrante en la pilada anterior; siendo este método muy ventajoso, y particularmente quando por falta de cenizas fuertes hay que valerse de las comunes, pues

pues en la primera colada lleva dos. Preparadas así las lexias se pasa al cocimiento del xabon.

Modo de cocer el xabon.

Para cocer este xabon, si fuese en corta cantidad para el consumo de una casa, se podrá hacer en una sarten, cazo, perol ó en un caldero de cobre ó de hierro, ó en una vasija de barro que pueda sufrir el fuego mayor ó menor segun la cantidad. Pero siendo para el consumo de un pueblo ó de algunos mas, se pondrá una caldera de cobre en una hornilla hecha de yeso y ladrillos ó piedras que llaman losas, dexando por delante la abertura correspondiente, y por debaxo suficiente espacio para ir echando la leña que podrá ser de los mismos materiales de que se hacen las cenizas, y hacen dos officios éstas. Detras de la caldera, y contra la pared de la chimenea se pondrán dos respiradores hechos de teja ó de atanores con la anchura correspondiente, para que por allí respire y salga el humo; levantando unos tabiques en círculo de la altura de una tercia ó mas, rasos, al canto de la caldera y enlucidos bien por dentro, y que rematen con la misma anchura que la caldera ó algo mas; para que así aunque suba mucho la espuma no se pueda salir, y se evite el tener que usar con frecuencia de una sarten pequeña ó cazo para levantar lo líquido, y dexarlo caer, para que sosiegue la espuma, aunque siempre que se añade lexia se sosiega. Puesta así la caldera se echa en ella la cantidad de aceyte que se vá á convertir en xabon segun su cabida, con la adición de las lexias, consideradas como unas tres partes mas que el aceyte. Supongamos que sean dos arrobas de aceyte el que puede ser claro ó mixturado con turbios y heces; pero si éstos están muy espesos, calentados bien se pasarán por un tamiz de tela de cedazo ó de cerdas, y se le dará con una brocha para que queden en el tamiz aquellas partes negras como arena, que son las pintas que se ven algunas veces en el xabon duro: advirtiendole que quanto mejor es el aceyte, tanto dá mas xabon, pues los turbios y heces no varian su bondad, ni aunque sea solo con aceyte que ni aun sirva para lucir por lo mucho que chispee.

Sobre la cantidad que corresponde de las tres lexias á las dos arrobas de aceyte , hay variedad entre los xaboneros de que he tomado informes , algunos echan igual cantidad de cada clase de las tres lexias á la de aceyte , y entónçes á las dos arrobas corresponden seis arrobas de las tres lexias, dos de cada una clase , aunque éstos no hacen separación de la primera y segunda lexia , sino que las juntan. Preparadas así las lexias , puestas las dos arrobas de aceyte en la caldera , echan sobre él las dos arrobas de la tercera lexia, la menean bien con una caña ó cucharón de madera, y queda todo blanco como la leche : se pone la caldera al fuego , y despues de haber hervido mas de media hora , y que se principia á cuajar , le van añadiendo las otras quatro arrobas, principiando por la segunda si estén separadas , y concluyendo con la primera : estas añadiduras se hacen con un puchero como de dos á tres quartillos , y de dos á dos ó de tres á tres minutos le añaden un puchero; teniendo cuidado quando alza mucho la espuma , de , con una sarten pequeña ó cazo , levantar el líquido de la caldera á lo alto como media vara , y dexarlo caer en ella hasta que se sosiegue , bien que las mismas añadiduras son las que mejor le sosiegan , y proseguirá hirviendo hasta que quede bien cocido , segun las pruebas que se dirán despues.

Otros xaboneros (y es lo mejor y mas acertado) puestas las dos arrobas de aceyte en la caldera , como se ha dicho , le echan solo media arroba de la tercera lexia ; pero esta es mucho mas fuerte , por la grande diferencia que hay de sacar de una misma pilada media arroba ó dos arrobas: se menea bien como la anterior , y se queda tan^o trabado (como experimenté en el último cocimiento que hice siguiendo este método , en que á una arroba de aceyte le eché un quarteron de la lexia tercera , que es sola la que saqué de la pilada) que parecían requesones con algun poco suero ; y puesta á la lumbre luego que principió á hervir , como á unos cinco minutos tuve que principiar á añadirle de la segunda lexia , que segun esta práctica á la arroba de aceyte le correspondian tres quarterones , y á las dos arrobas (siguiendo el exemplo puesto) corresponden arroba y media de la segunda , la que se añade en tres veces , cada una de medio

dio á medio quarto de hora ; y despues sigue la primera lexia que por este método corresponde á las dos arrobas de aceyte dos arrobas y media de lexia , la que se añade en cinco veces , media arroba cada vez , y con el mismo intervalo de medio quarto de hora de añadidura á añadidura ; advirtiéndolo que por este último medio , se cuece el xabon á lo mas en cinco horas , y por el otro se tarda en cocer de ocho á nueve horas , lo que no es extraño por ser estas lexias aunque en menor cantidad mas fuertes que las otras , por la diferencia que hay de sacar de una pilada , sea en un colador ó dos , seis arrobas de lexia , segun el primer método , que sacar quatro y media segun el último medio : bien que ni en uno ni otro hay regla fixa. En quanto á la cantidad de lexias , como siempre á lo último de la coccion hay que añadir lexia de la mas fuerte , deberán los xaboneros siempre que hagan algun cocimiento , tener cantidad bastante sobrante de la primera lexia y mas fuerte , por lo que pueda acontecer.

Las pruebas para saber quando está el xabon cocido , y quando pide mas lexia , son las siguientes : siempre que el xabon , por mas trabado que parezca estar , no tome color oscuro y haga hebra , dexándolo caer á la caldera con una caña ó con un cucharon , tiene falta de lexia ; si metiendo una paja larga de centeno , y sacada pasado un minuto que se enfrie , y corriendo los dedos no queda el xabon hecho *castillo* , que es sin correrse , y se pegase á los dedos , es señal que no está cocido , y que pide mas lexia ; pero quando hace hebra aunque sea tan delgada como un pelo es señal de que no pide lexia , y continuará hirviendo , hasta que la hebra sea gruesa como un bramante , y se quede pendiente : y si estando el xabon á medio cocer tiene un tanto de espuma en lo alto , es que no pide lexia , y se dexará que hierva hasta que se consuma : tambien se puede hacer con un pedazo de cristal ó vidrio que echando en él como una avellana de xabon frio , y puesto el vidrio de canto no se corre , es señal que está bueno. Por lo que no se apartará hasta hacer alguna de dichas pruebas , pues aunque á la vista parece muy trabado , apartado y frio está mas líquido que estaba en la caldera porque necesitaba mas lexia , aunque siempre su bondad es la misma.

Advertencia.

Aunque en las primeras pruebas de los cocimientos de este xabon , parecia necesario estar meneándolo de continuo desde que principiaba á hervir hasta que se apartaba , segun el informe de los xaboneros , y la experiencia en el último cocimiento , no hay necesidad de menearlo , y quando se menee algo será á las añadiduras de las lexias , y quando quiera rebosar , evitándose así aquel penoso trabajo , y mayor no estando la caldera en hornilla.

Es todo quanto se me ofrece exponer sobre este asunto , pareciéndome que nada mas se puede adelantar.=Villamayor de Santiago y Julio 14 de 1797.=Juan Christoval Manzanares.

Carta de un suscriptor de Salamanca.

SEÑORES EDITORES: no puede menos de ser grato á Vms. el saber, que habiendo muerto en esta Ciudad la Marquesa de Cerralbo , señora rica , no quiso dexar los caudales de que podia disponer , para aumentar la opulencia de sus herederos ; ni que con su hacienda se mantuviesen encerradas un par de docenas de doncellas ; ni trató de que le sirviesen de sufragio las zurriplinas , que se subministrase alguna nueva fundacion de penitentes : nada de esto (aunque muy santo y muy bueno). Esta señora reconocida á los sudores de los labradores que la habian mantenido en su esplendor , quiso manifestarles su gratitud dexándoles cerca de 20 mil ducados anuales para que se repartan en dotes de á cien ducados anuales y vitalicios entre los labradores de sus pueblos. En el dia 19 de Marzo del año anterior ví repartir cien dotes por suerte , y lo ví con tanto placer quanto me causaba disgusto el considerar que estas grandes acciones no se publican entre nosotros , y que solo las oigamos de los extrangeros. Resuene en todas partes la beneficencia de la admirable Marquesa de Cerralbo , y sirva de exemplo la grandeza de su espíritu á muchos de su clase que no saben dar tan útil destino á sus caudales. =Queda de Vms. en Salamanca su apasionado suscriptor = Felix Florido.