

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 13 de Marzo de 1800.

AGRICULTURA.

Reflexiones sobre las causas de la escasez de subsistencias, y sobre los medios de evitarla.¹

A tres se pueden reducir en general las principales causas de la escasez de subsistencias: 1.^a á los malos temporales, preocupaciones é ignorancia de los cultivadores, y negligencia de los que estan encargados de la conservacion de las diferentes producciones de la tierra, ó de los que se emplean en prepararlas para que sirvan de alimento: 2.^a á las guerras, que obligan á los labradores á abandonar sus campos, destruyen las cosechas, y cortando toda comunicacion, reducen á los miserables habitantes de las plazas sitiadas á la mayor indigencia: 3.^a á las combinaciones particulares del comercio: pero como los abusos y maldades que sobre este último punto se pueden cometer, no se ocultan á la vigilancia de un gobierno ilustrado, nos limitaremos á hablar solo de las circunstancias que mas directamente influyen en el producto de las cosechas.

La economía que la naturaleza observa en las producciones nutritivas está haciendo ver al hombre que su subsis-

¹ *Recherches sur les vegetaux nourrissants, &c.* por Parmentier.

sistencia ha de ser fruto de sus fatigas y de su industria: el campo abandonado á sí mismo no le ofrece mas que frutos desagradables, semillas insipidas, raíces groseras, que á lo mas son un recurso precario y de corta duracion para nuestro mantenimiento; y si queremos lograr cosechas seguras y abundantes de frutos agradables y nutritivos, tenemos que fertilizar nuestras tierras preparándolas con labores, y enriqueciéndolas con abonos: tenemos que escoger y preparar la semilla, aprovechar el momento oportuno de sembrarla, no descuidar ni un instante las plantas en todo el tiempo que media entre la sementera y la recoleccion: tal es la ley impuesta á todo el que desee sacar de la tierra el producto que es capaz de dar.

Pero en vano se harán con este fin todos los esfuerzos, si el suelo, el clima y los elementos hacen infructuoso el trabajo. Por fortuna no es la inconstancia de las estaciones, ni las vicisitudes de la atmosfera las que mas comunmente frustran las esperanzas lisonjeras de los cultivadores: su apego servil á una rutina ciega; la obstinada resistencia que oponen á la reforma de las practicas viciosas á que estan acostumbrados desde su infancia; la desconfianza con que miran hasta los experimentos mas auténticos y demostrativos, y con que oyen á los sabios capaces de ilustrarlos: estas son las verdaderas causas que hacen pobres y escasas nuestras cosechas.

La aplicacion constante á la agricultura es el primer medio de evitar estos males: para hacer productiva una tierra que se descuaja de nuevo, basta desmenuzar sus moléculas y aumentar su superficie, porque así se la pone mas porosa, mas esponjada y dispuesta para apropiarse los diferentes fluidos que circulan en la atmósfera; pero por mucho que se multipliquen las labores, no pueden escusar por mucho tiempo el uso de los abonos; y aun es importante que el número de las labores sea limitado, porque una tierra demasiado removida pierde alguna parte de su fertilidad. Como abonos pudieramos emplear una infinidad de sustancias vegetales y animales que tenemos á nuestra disposicion, y que reducidas á cierto estado, y mezcladas con las tierras de labor concurren á fertilizarlas. El quemar el

rastrajo y las plantas duras y leñosas es una operacion útil¹ quando se executa en el terreno mismo, porque no solo se consigue la ceniza cuyo efecto es tan conocido, sino que ademas se calcina la tierra, y se destruyen las malas semillas y los insectos.

Del reyno mineral se pueden tambien sacar abonos para las tierras de labor: la experiencia ha demostrado que el efecto de estos abonos es mas duradero, y que la marga es uno de los mas útiles, por quanto da mayor vigor á la tierra y á las plantas, y así producen mayor cantidad de grano y de mejor calidad. Los cultivadores que han abonado con marga sus tierras han hecho productivas y fértiles millares de fanegas, que, por su esterilidad, casi hacian tener por perdido quanto se gastaba en estercarlas y labrarlas.

No podemos negar que la escasez de minas de marga en ciertos parages hace muy dispendioso y aun impracticable el abonar con ella las tierras; pero al mismo tiempo sabemos, que si en algunas partes no se ha executado esta operacion, ha sido por haberse negado algunos señores de terrenos incultos á que de ellos se sacase la marga, sin embargo de que se les ha ofrecido una justa indemnizacion. Y puesto que se trata de un medio seguro de multiplicar los artículos de primera necesidad, seria de desear que el gobierno, convencido por experiencia de las ventajas de la marga, permitiese á qualquier labrador que la necesitase, sacarla de los terrenos incultos en que la hubiese, por una contribucion moderada á favor de los propietarios.

La sementera es sin contradiccion el punto crítico, y acaso el mas importante de la agricultura. Algunos años consecutivos de malas cosechas bastan para debilitar el germen de los granos y su virtud productiva; y esto hace que el mas ligero contratiempo sea capaz de perjudicar á los progresos de la vegetacion. Estoy persuadido de que la escasez casi general que se ha padecido algunos años ha en Europa, se debe atribuir al poco cuidado que por lo comun se pone en

¹ Mas útil parece enterrar estas sustancias para que de su putrefaccion resulte la tierra vegetal.

en la sementera. Todos los labradores habian de tener siempre presente, que si el grano cogido en un año bueno, y confiado á una tierra excelente, bien abonada y labrada, no tiene necesidad de preparacion alguna preliminar para sembrarlo, en qualquiera otro caso es indispensable recurrir á algunos medios para darle una constitucion mas vigorosa, y hacerle producir una planta capaz de oponer mayor resistencia á las lluvias, los yelos y demas influencias de la atmósfera. Así que deberian siempre escoger la simiente mas nueva, mas limpia, mas bien granada y nutrida; la deberian limpiar de qualquiera sustancia extraña, y prepararla con la lexía ó lechada de cal, que, envolviendo los granos con una telilla crasa y viscosa, conserva en ellos cierta humedad que los hace germinar mas prontamente, y dar mayor producto y de mejor calidad.

No siempre podemos preservar los granos de los accidentes que les sobrevienen mientras crecen y hasta que llegan á su perfecta madurez; pero pudieramos evitarles algunas enfermedades que ocasionan gravísimos daños en las cosechas: tal es el tizon, enfermedad independiente del suelo, de la constitucion del ayre y del estado del estiércol, que destruye los órganos de la fructificacion, y que es sumamente facil evitar por medio de una simple lexía de ceniza, avivada con cal. ¿Quándo llegaremos á persuadir á nuestros labradores que las enfermedades de los granos y la escasez de las cosechas no son efectos de la ira del cielo; que casi siempre residen en los granos que confian á la tierra, y que tienen á su disposicion un medio fácil y seguro de evitarlas? ¿No estan viendo que los que lo emplean, encuentran en la abundancia de sus cosechas la recompensa de sus cuidados, mientras que los que lo desprecian contribuyen á eternizar con su negligencia una peste asoladora de los campos, que á pesar de lo favorable de las estaciones en las diferentes épocas de la vegetacion, hace que la abundancia y calidad de las cosechas se resienta mas ó menos sensiblemente del poco cuidado que se puso en la sementera? ¿Quánto bien podrian hacer los Párrocos explicando á los labradores al tiempo de hacer la siembra los medios de preparar los granos para preservarlos de

tales enfermedades! Sus instrucciones sobre este punto producirían mucho mas efecto que todos los razonamientos de los físicos, y no son tan ajenas como algunos pensarán, de su sagrado ministerio; puesto que es hacer un agravio á la providencia el creerla siempre irritada, é imputarla los males que son efecto de nuestro descuido y abandono; y es hacer un robo á la sociedad el dexar de poner en práctica los medios que se nos ofrecen para aumentar nuestras subsistencias.

La costumbre de dexar descansar un año la tierra sacrifica sin qué ni para qué la mitad, ó á lo menos la tercera parte del producto que se puede sacar de ella, á la esperanza de aumentar la cosecha del año siguiente. Los antiguos, engañados por algunas observaciones, creyeron que la tierra se llegaba á cansar en términos, que si se la cultivaba por muchos años sin interrupcion, vendria á esterilizarse del todo. Para evitar este inconveniente, instituyeron los barbechos: su opinion se adoptó sin exámen casi generalmente, y muchos escritores célebres los han tenido por indispensables para desmenuzar la tierra con las labores y hacer perecer las malas yerbas. Otros autores no menos distinguidos aseguran con mas fundamento, que los barbechos, léjos de ser necesarios, son inútiles y aun perjudiciales; y se admiran de que fuesen de contrario dictamen los antiguos, quando les fué fácil observar que no hay terreno mas cubierto de vegetales ni que mas plantas produzca y mantenga, que el de los bosques y prados, y sin embargo de esta produccion continua, ninguno es mas fértil. Los chinos, los primeros cultivadores del mundo, miran como perjudicial la costumbre de dexar de barbecho aun las tierras de menos sustancia: sabemos de algunas tierras del norte y del mediodia que dan dos cosechas al año sin descansar jamas: tenemos á la vista el exemplo de muchas provincias que sacan de sus tierras todos los años casi el mismo producto; de lo qual se puede concluir con sobrado fundamento, que para fertilizar la tierra no es necesario el descanso, sino el hacerla producir una gran variedad de vegetales.

No tienen pequeña parte en la disminucion de nuestras

cosechas las palomas , los gorriones , los topos y demas animales que parecen reunirse para robarnos una porcion considerable de nuestras subsistencias. Háganse , pues , cerrar los palomares en tiempo de la sementera y de la recoleccion ; declárese la guerra á los gorriones ; pónganse lazos á los topos , y no tendrá el labrador el sentimiento de ver desaparecer el grano , luego que lo confia á la tierra , como el depósito mas precioso de la sociedad. Igualmente terrible es la plaga de esos insectos (los gorgojos) tan terribles por su pequeñez , su voracidad y su prodigiosa multiplicacion , y que tanto nos interesa exterminar , porque ademas de consumir la parte harinosa de los granos , les comunican cierta humedad que los dispone á recalentarse , y un olor desagradable que se conserva aun en el pan : siendo éste de mala calidad , sufren los miserables habitantes del campo , cuya salud es de la mayor importancia para el Estado , pues que de sus faenas depende nuestra subsistencia.

Ademas de las labores , los abonos y la sementera , que tanto influyen en la abundancia ó escasez de las cosechas , merecen atencion las costumbres mas ó menos viciosas de hacer la recoleccion y el menosprecio de los medios de conservar los granos. Aunque hayan llegado sin daño alguno al punto deseado de madurez , estan todavia expuestos á mil accidentes : las lluvias que suelen preceder ó sobrevenir al tiempo de la siega pueden disminuir las ventajas con que ya se contaba ; y no hay otro medio de evitar este mal que no dexar las gabillas en la tierra , sino darse prisa á ponerlas donde esten resguardadas de la humedad.

Aun despues de haber puesto en la labor todo el cuidado y la atencion que exige , puede el grano deteriorarse por causa de la humedad que naturalmente conserva sino procuramos impedir sus malos efectos. Los propietarios que no pueden exâminar por sí mismos el estado de sus graneros , deberian confiar este encargo á personas de mucha inteligencia y probidad , en la firme creencia de que nada vale tanto como los granos que nos sirven de alimento , y que en tiempo de escasez el oro pierde casi todo su valor en comparacion con el trigo. ¿Y se mirarán sinembargo con

con indiferencia aun en tiempos en que solo tenemos lo necesario, estos descuidos que nos causan todos los males que trae consigo la escasez? Es admirable la sabiduría de la administracion de los antiguos, que en los años de abundancia procuraban conservar lo superfluo para los de malas cosechas; pero no es ménos de admirar que sus graneros hayan permanecido tanto tiempo imperfectos, y que no se hayan llegado á convencer por la experiencia de que los silos tan celebrados por algunos escritores modernos ocasionan perdidas considerables. Entre nosotros luego que se siega, trilla, avienta y criba el grano, se amon-tona en un almacen en donde bien pronto se perderia, sino se cuidára de removerlo y ayrearlo continuamente, sino se hiciera que una columna de ayre fresco y seco atravesase las diferentes capas del monton, y renovase el que se halla interpuesto entre los granos, y sino se consiguiera prohibir toda entrada á los insectos. Pero ¿de qué servirán todos estos cuidados, si el granero está mal construido, situado sobre un terreno húmedo, en una exposicion poco ventajosa, desaseado y abierto por todas partes? si para transportar el grano por tierra ó por agua, no se le resguarda de las injurias del tiempo, y no se toman las mismas precauciones que para impedir que la sal y la cal se disuelvan y efllorescan? El guardar el trigo en sacos separados unos de otros por todas partes nos parece el mejor método de conservarlo, porque no exige continuos cuidados y gastos, y pueden emplearlo los grandes hacendados, igualmente que los mas pobres cultivadores; y quando se trate de conservar únicamente la cantidad necesaria para el consumo de casa, no hay medio mas seguro que el de los cestos cónicos de paja de centeno que aconseja Villin.

Los granos que se recogen en algunos años no pueden conservarse mucho tiempo, porque no siempre se reúnen todas las circunstancias favorables á la vegetacion; y para quitar la humedad á los granos de países frios y de años lluviosos no será suficiente el ayrearlos, sino que es indispensable valerse del auxilio de una estufa, que al mismo tiempo que los enxugue, acabe de perfeccionar la combinacion de los principios que no se pudo completar en la

planta : el uso de la estufa es por otra parte un medio cierto de poner provisiones inmensas en estado de conservarse por muchos siglos, y de sufrir sin riesgo los transportes por tierra ó por mar.

Para transformar los granos en comestibles son necesarios otros cuidados y diferentes manipulaciones que influyen igualmente en la abundancia y efecto de los alimentos. ¡Quántos siglos se han pasado ántes de conocerse el arte de sacar de los granos toda la harina que contienen! Dexando como se dexaba la mitad de la harina confundida con el salvado, ¿es maravilla que fuesen tan freqüentes los años de escasez? Las molindas defectuosas vienen á ser una plaga en los años en que no se recoja una cosecha abundante, y si se las perfeccionase se haria un servicio importantísimo á toda la nacion.

En otros tiempos se necesitaban de 11 á 12 fanegas de trigo para el sustento anual de un solo hombre : despues que se perfeccionó algun tanto la molienda, fueron suficientes de 8 á 9 fanegas ; y últimamente por un efecto de la *molienda económica* no se necesitan hoy mas de 6 fanegas. Puede pues el defecto en la molienda concurrir á levantar el precio del pan lo mismo que las lluvias excesivas, los destrozos del granizo y del viento, y todos los demas accidentes que son capaces de causar alguna alteracion en el grano antes ó despues de la vegetacion. De consiguiiente una buena molienda sería una riqueza para el reyno, pues que con ella se podria ahorrar á lo menos la tercera parte de los granos que anualmente se consumen en él ; de donde resultaria la abundancia en los años en que se creyera tener únicamente lo necesario ; y lo suficiente quando se pudiera temer la escasez.

Una circunstancia esencial, de que no se hace todo el caso que merece, aunque suele ocurrir todos los años, es la escasez momentanea que se padece aun en el seno de la mayor abundancia de granos por la inevitable suspension de los molinos de agua y de viento ; lo qual hace subir el precio de la harina en términos que no guarda proporcion alguna con el de los granos. Para poner remedio á este mal hemos hecho ver las ventajas del comercio de harinas en el

reyno, y hemos recomendado el establecimiento de los molinos de Berthelot, y el de otras máquinas igualmente ingeniosas del mismo autor.

A esto se reducen los cuidados que nos parecen esenciales para alejar de nosotros el temor de la escasez; pues aunque el arte del panadero influye mucho en la perfeccion del principal sustento de la vida, no influye tanto en la abundancia: con todo puede contribuir á que se saque, sin usar de mala fe, de cierta porcion de harina mayor cantidad de pan de la que se acostumbra.

Quando reflexionamos que las buenas ó malas prácticas de la agricultura son la única causa de la fertilidad ó esterilidad de un pais, y de la prosperidad ó decadencia de los pueblos, no podemos mirar con indiferencia todas aquellas opiniones acreditadas entre los labradores, que bien examinadas no son mas que preocupaciones. No examinaremos aquí si los principales instrumentos de la labor se hallan en el grado de perfeccion en que pudieran y debieran estar; ni si se emplea en la siembra demasiado grano, como se pretende, pero terminaremos estas reflexiones con una observacion sobre cierta práctica recibida entre los labradores, que en nuestro sentir perjudica mucho á la abundancia.

La creencia en que generalmente estan, de que el trigo desustancia la tierra, hace variar las producciones; pero por lo comun siembran otras plantas gramíneas, cuyo producto no es comparable con el del trigo, y no contribuyen á abonar el terreno. El principal alimento de las plantas reside en la atmósfera; y el trigo no esquilma la tierra mas que las demas plantas gramíneas; de las cuales hay un gran número cuyo cultivo se debería suprimir, ó á lo menos disminuir, no solo porque producen poca harina, sino tambien porque apenas indemnizan los gastos. El cultivo de la avena con especialidad absorbe una gran parte de los mejores terrenos, sin embargo de que la vegetacion de la cebada es mucho mas fácil, mas segura, y produce un alimento mas sustancioso. Por otra parte, ¿no se pudiera disminuir el número de caballos que el luxo ha multiplicado tanto, y substituirles en las labores y en los transportes los bueyes? Estos animales mansos, sobrios, infatigables

bles se acomodan á todo : tan fáciles de mantener como dóciles para dexarse conducir , fertilizan las dehesas , son menos delicados que los caballos , no cuestan tanto como ellos , y quando dexan de servir para el trabajo , se les destina al matadero.

¡Quánto seria de desear que en él número de producciones á que consagramos nuestros terrenos y tiempo , se eligiesen siempre con preferencia las que por experiencia se hubiesen reconocido por mas sanas , mas fecundas , mas nutritivas y que mas puedan resistir á las vicisitudes de las estaciones ; aquellas cuyo cultivo sea menos dispendioso , que se puedan conservar por mas tiempo , transportarse y prepararse con mas comodidad para que sirvan de alimento ! Si las tierras estuvieran bien abonadas y labradas , si se suprimiesen los barbechos , y se hiciese la recoleccion de los granos con las debidas precauciones , nuestras cosechas serian mas ricas y abundantes , nuestras producciones serian de mejor calidad , y serian menos temibles los años de escasez , de carestia y de hambre.

Carta de un Párroco sobre el modo de curar las tercianas.

SEÑORES EDITORES : contribuyamos todos al bien público cada uno en la parte que pueda. Ya que Vms. hablan de la quina en el núm. 85 del Semanario , me ocurre comunicarles una receta , cuya virtud para quitar tercianas y quartanas tengo experimentada en quantos la he aplicado , y me consta han hecho uso de ella. Un eclesiástico hallándose con unas tercianas muy rebeldes en el mes de Septiembre , despues de probar inútiles quantos remedios le prescribió el Médico , por fin le llegó este de un amigo ; y fue dicho y hecho : usarlo y sanar completamente. Extendiólo á varios con el mismo feliz efecto , y yo con una copia que me entregó , que es la que incluyo he practicado lo mismo en esta feligresia y fuera de ella con igual felicidad , tanto que un pobre feligres se curó con este remedio sus tercianas en el mes de Septiembre , andando al sol , y royendo manzanas sin sazon. No pretendo sinem-
bar-

bargo que Vms. lo publiquen , sin que primero se aseguren por la experiencia y por los demas medios que les dicte su crítica ; y si llegasen á hacerlo , sea sin que suene mi nombre. Lo que digo es cosa de hecho.

Receta.

Tres onzas de quina en corteza de la mejor calidad , y una onza de raiz de genciana se quebrantan en un almirez limpio ; se ponen en una olla nueva vidriada con tres quartillos de vino no muy fuerte ; se tapa bien la olla , y á alguna distancia del fuego se dexa en infusion por veinte y quatro horas : arrímase despues la olla hasta que á fuego lento empieza á hervir ; se aparta inmediatamente , y de allí á un poco se arrima de nuevo hasta que vuelva á hervir , apartandola como la primera vez , y lo mismo se executa por tercera vez : despues se cuela el vino echándolo en un frasco de vidrio y dexando los ingredientes en la olla , sobre los quales se han de echar seis quartillos de agua , y arrimandola al fuego hervirá hasta que quede en la mitad. Entonces se cuela el agua y se echa en la redoma ó frasco con el vino , y está hecho el medicamento.

Modo de tomarlo.

A las cinco de la mañana lo que cabe en una xícara de chocolate : á las siete desayuno : á las nueve xícara : á las doce comida : á las quatro xícara : á las seis refresco : á las ocho xícara : á las diez cena regular.

Esta misma regla se ha de seguir tres dias , y aunque á las veinte y quatro horas faltará la terciana , conviene continuar con ella por dichos dias , y despues de ellos tomará por la mañana una xícara , y por la tarde otra ; porque sirve para extinguir el mal humor , corroborar el estómago , y por lo mismo da mucho apetito.

Aviso á los que navegan.¹

Como el uso de las carnes saladas causa tantos perjuicios en los viages largos por el mar , en que el escorbuto hace extragos dificiles de cortar , habia yo reflexionado mucho sobre

bre

¹ Publicado en el Redacteur número 1453 por Rivoire , marino.

bre el modo de prepararlas sin sal, hasta que hallándome en la parte española de la isla de Santo Domingo, conocí lo que allí llaman *tasajo*, que son pedazos largos de carne magra que secan al humo. Para mejorar este método de conservar la carne, y proveer de ella á los buques, pensaba yo que convendría separar en las carnicerías de marina las piernas de los bueyes y vacas, quitarlas lo gorro, partirlas en tajadas á lo largo de las fibras de la carne, ponerlas en los hornos en que se cuece el vizcocho para la marina, quando aquellos no estan mas que á los 50 grados del termómetro de Reaumur, y tenerlas en ellos hasta que se enfrien, dexándoles una abertura grande para que se evapore la humedad. Esta operacion se repetiria, dando vuelta á la carne hasta que adquiriese la consistencia necesaria: entonces se derretia el sebo de la misma carne, se purificaba con un poco de sal y agua, añadiéndole al mismo tiempo alguna planta aromática, y puesto el *tasajo* en barriles (son preferibles los que han servido para conducir aceyte ó manteca) se llenan con dicho sebo derretido, y no muy caliente, cuidando de que no le quede nada de humedad; ciérranse los barriles sin dexar en ellos ningun vacio, y por fuera se cubren con barro los dos fondos.

Así seria la carne un alimento muy sano y agradable para los marinos, y ocuparia en los buques menos de la mitad del espacio que ahora se necesita para los víveres; y el sebo de vaca bien purificado podia servir para sazonar las legumbres y la sopa á los marineros.

Lo mismo que con la carne de vaca se puede hacer con la de carnero, y en lugar del bacallao y queso, que se acostumbra embarcar, seria mejor llevar á bordo frutas secas, como son pasas, higos, dátiles, &c. quando se hallen baratas, porque su parte azucarada preserva del escorbuto.

Para poder beber el agua del mar la destilan con cierta cantidad de ceniza ó alkali fixo, y aunque saca un gusto empireumático (sabe algo á requemada) se puede usar en la cocina, para hacer pan, dar de beber á las aves y animales, y aun se le pudiera quitar este gusto por los medios que se practica con el agua quando se corrompe en

en la bodega. Pero el uso del alambique para la destilacion tiene á bordo el grande inconveniente del mucho gasto de leña; por eso era necesario hacer uno con que se aprovechase el calor de la lumbre que sirve para hacer la comida: con este fin convendria dexar entre el fogon de babor y el de estribor un intervalo suficiente para colocar una caldera de cobre de figura paralelepipedica de bastante capacidad: su cabeza estaria aislada en el castillo de proa entre las dos chimeneas, y el serpentín bajaría por la cocina á la segunda batería, y por una manga de cuero se recogería en la bodega el agua en un tonel.¹

Premios que ofrece la Real Sociedad Económica de Valencia para el dia 9 de Diciembre de 1800.

Educacion. Doce premios de á 80 reales vn. y una medalla de plata á seis niños y otras tantas niñas de las escuelas y costuras de esta ciudad y arrabales, que fueren examinados segun lo determinado por la Sociedad, y declarados por mas dignos.

Un Socio ofrece repartir premios de igual valor entre los discípulos y discípulas de las escuelas de las casas de huérfanos de S. Vicente, nuestra Señora de la Misericordia y fundaciones de D. Juan Bautista Mas, baxo las mismas condiciones y exámen.

Agricultura. Un premio de 300 reales vn. al que presentase el método de mejorar el aceyte, reducido á práctica del modo que iguale al de Aix, é indique cómo pudiera aumentarse en el reyno el plantío de olivos, y el modo de *mondarlos* con mayor utilidad.

Otro premio de 300 reales vn. al labrador ó cosechero que en este reyno y en el corriente año, siembre y coja mayor porcion de cosecha de papas ó patatas de la Mancha, no siendo menos de una cahizada el terreno ocupado por ellas, y en caso de haber algunos aspirantes en el mismo grado y circunstancias, se repartirá entre ellos con igualdad este premio.

Otro de una medalla de oro de una onza, y patente de Socio de mérito, al que en una memoria haga la mas exácta indicacion de los montes de este reyno, clase, calidad, uso, abundancia ó escasez de sus maderas; rios y carreteras que faciliten su extraccion; causas de la decadencia de los bosques y medios

x Si se puede acomodar á los navios la hornilla inventada por el benemérito Conde de Rumford se ahorraria muchísima leña; artículo importante no tanto por su valor, quanto por el espacio que ocupa en los buques. Daremos mas adelante una descripcion de dicha hornilla, por lo que puede interesar en los hospicios, hospitales, conventos y demas comunidades.

dios de evitarla , y de asegurar su permanencia , &c.

Ademas el Socio D. Manuel de Velasco ofrece un premio de 50 ducados para dotar una hija , habilitar un hijo , ó emplear en aperos de labor ó beneficio de su hacienda , al labrador que dentro de dos años contados desde la publicacion de este aviso , justifique haber plantado mayor número de árboles frutales que hayan prendido y producido fruto , en el recinto de la particular *contribucion* de esta ciudad , y en parte donde no los haya habido anteriormente , con tal que lleguen á 100 , prefiriendo en iguales circunstancias los frutales de invierno , como perales , manzanas , &c. , y si algun aspirante duplicare el número prefixado , se aumentará la cantidad ofrecida.

Artes y fábricas. Un Socio ofrece el premio de mil reales vn. al que presente doce pares de medias de seda blancas , y que iguallen á las extrangeras en el torcido , finura y color , haciendo constar á la Sociedad , del modo que tenga por mas conveniente , que se han executado todas las operaciones baxo sus órdenes y direccion desde el hilado hasta su conclusion.

El Socio D. Manuel de Velasco ofrece un premio de dos onzas de oro , ó dos medallas de peso equivalente , al Alcalde de barrio de esta ciudad y sus arrabales , que , en desempeño de su obligacion , justifique haber puesto en aprendizaje en algun arte ú oficio , á mayor número de muchachos , como no sean menos de doce.

El mismo D. Manuel de Velasco ofrece dos premios de una onza de oro cada uno á los dos primeros Gremios de esta ciudad que establezcan hacer exámenes de todos los oficiales y aprendices de su Gremio : en la inteligencia de que dicha onza se repartirá en la forma siguiente : media onza en dos premios , el uno de 100 reales vn. para el oficial mas sobresaliente , y el otro de 60 reales vn. para el aprendiz que mas lo mereciese ; entendiéndose esto con proporcion al tiempo de oficio , y si fuese posible de su aplicacion en el año anterior á éste : los premiados deberán ir con el *clavario entrante y saliente* , el oficial á la derecha y el aprendiz á la izquierda , llevando cada uno una medalla de plata emblemática pendiente de un collar , en la primera fiesta de Iglesia que celebre el Gremio , con cuyo distintivo , y una corona de laurel , y un ramo de olivo en la mano en señal de triunfo , asistirán en la junta pública de la Sociedad en lugar propio. Y la otra media onza se aplicará para el culto del Santo Titular á quien se haga la fiesta : para estos exámenes deberá darse cuenta á la Sociedad , á fin de que nombre un Socio que los presencie , y se tendrán presentes á todos los oficios que lo executen para los años sucesivos.

Ademas se darán por la Sociedad dos premios de 100 reales de vn. á los discípulos de la Real Academia de S. Carlos que siendo ofi-

oficiales , 6 aprendices de algun oficio ó fábrica de esta ciudad , se hallen mas adelantados en el dibuxo , quedando excluidos los que ganaron iguales premios en la junta pública de 11 de Diciembre 1799.

Se premiará qualquiera invento de artes , que sea nuevo en esta ciudad y reyno , á proporcion de su clase , y con mayor aumento , si el que lo estableciese fuese natural de estos reynos , prefiriendo , si se presentasen varios , el mas ventajoso.

Comercio. Una medalla de oro y patente de Socio de mérito al autor de la mejor memoria histórica de la marina , comercio y artes del reyno de Valencia durante el siglo XVI. fundada en los autores regnícolas , nacionales ó extrangeros , documentos inéditos , ú otras pruebas que acrediten la certeza de los hechos y noticias que deben recopilarse en este escrito. El autor de esta memoria colmará los deseos de la Sociedad , si añadiera una noticia sumaria del estado actual de dichos tres ramos , que sea bastante para establecer paralelo y fixar con exâctitud la diferencia que hayan tenido cada uno de por sí en aumento ó decadencia ; pero este nuevo trabajo no es condicion precisa para obter al premio.

Una medalla de plata del peso de una onza , y patente de Socio de mérito , al que presentase la balanza exâcta de dos Quinquenios , uno de paz y otro de guerra , del comercio interior y exterior que hace el reyno de Valencia , distinguiendo en un *Estado* , por columnas los frutos y artículos de su suelo por Obispados , Gobernaciones ó Partidos , y los de mero tránsito , ya fueren de la Península , ya de Nueva España , ó del Extrangero ; y que ilustre mejor dicha balanza resultante de estos pormenores con notas críticas sobre los ramos susceptibles de mejora é incremento.

Las medallas asignadas á los autores de las dos memorias que anteceden se grabarán y acuñarán solo para ellos con el nombre de cada uno en su reverso y los cuños se archivarán en la real Sociedad para perpetua memoria del servicio. Los premiados podrán hacer acuñar hasta el número de seis medallas á su costa , pidiéndolo por memorial á la Sociedad.

Beneficencia. El Socio D. Pedro Vicente Galabert ofrece una medalla como la anterior al autor de la mejor memoria sobre los varios sistemas establecidos en el mundo conocido para socorrer y extinguir á los mendigos , ó disminuir considerablemente su número ; y contraiga alguno de ellos ú otro nuevo , con arbitrios de pronta , fácil é indefectible realizacion , al estado actual y á las circunstancias particulares de esta ciudad de Valencia , y otras de su reyno.

Un premio de 1500 reales vn. y Patente de Socio de mérito al que presente una memoria , en la qual describa los pueblos de la gobernacion de Valencia , señalando el número de vecinos de cada uno ; escuelas de enseñanza que hay para la juventud de uno

uno y otro sexó; el clima, situación, extensión y calidades del terreno y empleos que se hacen de él; frutos que se cultivan actualmente, y quales pudieran cultivarse con mayores ventajas; modo é instrumentos con que lo verifican; consumo de producciones y salida de las sobrantes; si las cosechas se aumentan de algunos años á esta parte, si se disminuyen, en qué ramos y por qué causas, con los medios de corregirlo; uso que se hace de las aguas, así para riego, como para la navegacion, y si tiene el territorio algunas inútiles ó perdidas, indicando el modo de aprovecharlas; estado actual de sus montes, calidad de sus pastos y proporciones que ofrecen ó podrian ofrecer con un mejor cultivo para carbon, leña, maderas de construccion, &c. estado actual de los caminos y posadas, número de los ganados de todas especies y empleo de las lanas, seda, cáñamo, lino, esparto y otras materias, enumerando las manufacturas y fábricas mayores y menores que haya; cómo se elaboran los simples, precios y especies de lo fabricado, número de telares, gente que ocupan, cantidades de piezas que se fabrican al año; número de tornos de hilar seda á la Española, Piamontesa y *Vaucanson*; batanes, molinos harineros ó de arroz; situación, extensión, estado y calidad de las minas; si se benefician, y las que no lo estan, su posibilidad; qué marinería, número de patrones, naves y porte: finalmente, seria muy del agrado de la Sociedad que acompañara algun plano de estas descripciones, para instruirse en la topografia de la gobernacion, añadiendo todas las noticias conducentes para enterarse de su estado económico; en el concepto, que deseándose solo observaciones y datos justos, la sencillez y claridad del estilo será mas apreciable que el artificio con que suelen disponerse los discursos y otras piezas académicas.

Los discursos, memorias, artefactos, justificaciones y nombres de los que aspiren ó concurran á los premios que quedan indicados, se dirigirán al Secretario de dicha real Sociedad D. Francisco Peyrolon hasta el dia 30 de Septiembre de este año, ocultando su nombre los autores de las memorias, para que puedan ser juzgadas con imparcialidad, poniéndolos en pliego separado y cerrado, dando noticia de su domicilio, en cuya cubierta se pondrá la misma sentencia ó divisa que al propio fin de los discursos para verificar su identidad: estos pueden escribirse en Español, en Francés, Italiano ó Latin. Valencia 8 de Febrero de 1800. — Francisco Peyrolon.

MAÐRID: EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.