

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

Del Jueves 12 de Mayo de 1803.

Del cultivo del maiz en la Montaña.¹

Señores editores : al dirigir la adjunta instruccion á los labradores de este pais , acaso los mas atrasados de todo el reyno , se ha tenido presente su mucha pobreza , el rigor del clima , la calidad de sus tierras , la abundancia de abonos , y los estorvos que experimentan en el cultivo y cria de ganados , á la que parece mas proporcionado este suelo. Para que me entiendan me valgo de las palabras de que usan y de repeticiones. Asi piensa contribuir la junta de Reynosa á fomentar en su distrito el cultivo de las semillas que mas le convienen , repitiendo todos los años varios ensayos para dar exemplo á las demás , y conformarse con las sabias intenciones del Soberano , y el objeto de su instituto.

Hay una especie de maiz que madura en quatro ó cinco meses , y otra que se sazona en dos , y que conocen en Italia con el nombre de *quarenteno* : ¡qué útil seria éste para nosotros!²

En toda la montaña la primera especie de maiz es amarillo ó redondo ; pero en esta jurisdiccion es muy rara la cosecha que

¹ Extracto de una carta y memoria de D. Santos Macho , individuo de la junta de la Sociedad Cantábrica en Reynosa.

² Quando quiera la junta subalterna puede mandar recoger una corta porcion , que se le dará gratis en el despacho del Semanario.

que se logra por las lluvias y frios que tenemos en septiembre y octubre. Sin embargo el labrador que trate de cultivar este grano, ha de preparar la tierra con mucho abono, buscará un suelo arenisco ó *cascajiego* resguardado del viento norte ó nevador, muy bañado por el sol, y en que se note que se agostan los frutos primero que en otros. Todas estas precauciones son indispensables en este distrito donde hiela y nieva todo el año.

Las tierras hondas, que se llenan de agua durante el invierno, y en que el trigo no podría prevalecer, son buenas para esta planta, y aunque prevalece bien en tierras muy abonadas y labradas, siempre son mejores las ligeras ó areniscas. Se preparan con dos labores á lo menos; la una así que se coge el maíz, y la otra á principios de abril: luego se gradan y se cubren bien de abono. El arado ha de ir muy profundo, poniéndole el que pudiese dos pares de bueyes para que la tierra quede esponjada hasta pie y medio de profundidad, cruzandola por todos lados para que mas bien se desmenuce y se pudran en ella todas las raíces y malas yerbas. El pobre que no tenga bueyes, cavará la tierra con azadon, desmenuzando bien los terrones. Otro instrumento hay mejor que el arado para labrar las tierras, y que maneja un hombre solo: se llama *laya*, y se hace en Reynosa, para que sirva de gobierno.

En tierras de riego es la cosecha mas segura, pues gozan de este beneficio en los veranos secos y de muchos calores; pero no se han de regar los maizes hasta que las hojas empiecen á ponerse lácias; y se arrimará tierra á la planta que descarné el agua: en tales años da doble el terreno de regadío.

Es preciso, en quanto sea posible, sembrar el maíz de la última cosecha; y debe estar en la panoja hasta el dia de sembrarle, sacando entonces los granos de enmedio de dicha panoja, porque allí están los mas hermosos y nutridos. Conviene remojarlo por doce horas antes de hacer la siembra, y separar los granos que se levanten á flor de agua, porque es señal de que estan huecos y de que no sirven. Si se tiene el maíz las mismas doce horas en salmuera, en agua
de

de estiercol, ó en lexía de ceniza con un poco de cal, se ablandará mas el grano, y quedará preservado de los animales que lo comen debaxo de tierra.

Tengase presente que el grano de maiz cogido en tierra fria, y sembrado en otra menos fria, produce bien: lo mismo sucede si de una tierra pobre pasa á otra *trigal* y buena; y si el que se coge en las alturas se siembra en los hondos ó valles, produce un doble.

Para empezar la siembra del maiz se ha de esperar á que la tierra haya adquirido cierto grado de calor, pues el frio le hace mucho daño: debe pues sembrarse á primeros de Mayo estando el tiempo bien sentado, y no hay que pensar en hacerlo antes en este pais; porque las heladas defraudarian las mas lisonjeras esperanzas, y por lo mismo es mejor retardarse algunos dias que exponerse á perderlo todo. Se siembra á surco, y se cubre con una segunda labor; porque los surcos deben estar á dos pies y medio de distancia uno de otro. Es preferible sinembargo plantar los granos á cordel á pie y medio de distancia, en hoyos que se hacen con un *plantador* ó palo que se introduce hasta un pie dentro de la tierra, y se cubre con la misma: de esta manera se hace la siembra mas uniforme, con mas igualdad en las distancias, no se echa mas semilla que la necesaria, quedan los granos á la profundidad conveniente, y se siembra á menos costa, como han experimentado quantos usan de este método.

La primera labor de cultivo se ha de dar quando el maiz tenga quatro dedos de alto: entonces se escava la tierra, se acerca un poco al pie de la planta, se quitan al mismo tiempo las malas yerbas con azadillas sin acercarlas á la planta, se dexa cada pie solo, y siempre ha de quedar uno de otro á pie y medio de distancia. Las yerbas y pies que se entresacan sirven para los ganados.

En la segunda labor se salla ó escarda la tierra, se arranca toda la maleza y los hijuelos que hayan salido al pie de cada planta, y recogido todo se dexa secar en el portal ó en el campo, y se conserva en los pajares, por ser en invierno mejor alimento que la yerba para los ganados: tambien se les puede dar en verde como forrage. Esta labor se ha de dar quando el maiz tenga un pie de alto.

La tercera labor se hace quando empieza á formarse el grano en la panoja: entonces se vuelve á *mondar* el campo de las malas yerbas que han crecido desde la labor anterior; se arrima la tierra al rededor de cada pie, y se guarda el forrage que se saque, como antes se ha dicho. Si el viento derriba algunos pies se levantan, y se aprieta con el pie la tierra que se les arrima.

Despuntar: Se despunta el maiz sin peligro, quando las barbas que salen de las panojas empiezan á ponerse negras, cortando los tallos de la planta desde el nudo de la caña mas inmediato á la panoja por la parte de arriba: tambien se quitan todas las hojas pegadas á la planta; todo lo que, despues de seco, se pone encima de la yerba de los pajares. Si luego no madura el grano por las muchas aguas, serenado el tiempo, se quitará la tierra del pie del pajon, la penetrará mas el sol, se secará y madurará primero.

Cosecha: Se recoge la panoja quando las hojas que la cubren se abren y ponen amarillas; pero la mejor señal es quando está el grano duro y reluciente: esta operacion se ha de hacer en tiempo seco: las hojas se llevan al pajar, y las panojas se cuelgan en donde corra el ayre ó el humo de las cocinas.

De los pajones: En los paises en que nieva mucho, como sucede en éste, se cortan á dalle, y despues que los dexan secar en el campo ó en los portales, los echan encima de la yerba del pajar, y bien picados son un excelente alimento para el ganado vacuno y caballar: la panoja ó *garajo*, despues de quitarle todos los granos, se hace menudos pedazos, y estando seca se muele en qualquiera molino harinero, y es, revuelta con paja, un excelente pienso: tambien la come picada el ganado.

La raiz se ha de arrancar inmediatamente, para lo qual á las primeras aguas se ara profundamente la tierra cruzando la labor, se recogen las raices, se sacuden y echan fuera, ó bien se queman en la misma tierra quando estén secas.

Con solo este cultivo tienen los labradores sobrado alimento para su casa en todo el año en paises que tienen quatro y aun seis meses de nieves. Tambien sacan del mismo para mantener á sus ganados: tienen abundancia de leche y man-

manteca, y crían muchas cabezas que venden á buen precio en las ferias.

De todas estas ventajas podemos gozar si nos queremos dedicar á la buena agricultura y á la cria de ganados, y no tenemos el descuido de entrar en el invierno sin trigo, maíz, ni otra provision.

La sociedad de Reynosa, en cumplimiento de las órdenes del Rey, dirige esta memoria á los Párrocos para que comuniquen á sus feligreses las ideas que contiene, mientras se preparan otras dirigidas á la felicidad del pais. Haga cada labrador un ensayo en la presente primavera: con un celemin de maíz sembrará un terreno de una fanega de trigo, y le producirá diez veces mas: dicho celemin cuesta hoy cinco reales, y la fanega de trigo 80; qué ahorro de dinero y de semilla! = Reynosa primero de Marzo de 1803. = Por la junta de la sociedad en Reynosa. = Santos Macho.

Concluye la carta sobre los medios que hoy se emplean en Francia para mejorar el ramo de salitres.

Acabada la cristalización echan la sal en caxones de doble fondo, ó en otros hechos en figura de pirámides al revés que llenan hasta dos pulgadas de su borde, y tienen quatro ó cinco pies de alto, y dos ó tres de diámetro en su base: los colocan sobre toneles puestos al rededor de la balsa en que se verifica la cristalización, y en ellos se acaba de escurrir todo el líquido que iba con la sal: quando ya no salga una gota, se echa agua hasta que bañe todo el salitre sin sobrenadar encima de él; se comprime éste, y se exprime, digamoslo así, la porcion de agua madre que todavia retuviese; sacase el agua por abaxo despues de cinco ó seis horas de maceracion, y esta agua, junta con la que antes ha soltado la sal, se suele mezclar con las aguas madres que se han pasado á un depósito. Se echa despues sobre la sal nueva cantidad de agua, y se repiten estas lavaduras hasta que, probada con el areómetro, señale el mismo grado que una disolucion de salitre refinado puesta á igual temperatura; y entonces conducen los cristales al secadero. Las aguas con que se hacen estas últimas lavadu-

ras se destinan para refinar otra cantidad de salitre.

Esta breve exposicion será á mi ver suficiente para dar una idea del método que se ha indicado, y desde luego manifiesta que lleva muchas ventajas á los demas. Siguiéndole se necesita muy corto número de operarios; se refina mucho salitre en muy corto tiempo, y con muy poco combustible; una misma agua sirve varias veces para la misma operacion; y no tiene que cristalizarse el salitre mas que una vez. Yo entiendo que un método que presenta tantas ventajas, se pudiera adoptar con buen éxito en toda refinacion de salitre. Sinembargo seria bien hacer antes algunos experimentos comparativos para convencerse mas bien de su utilidad, y poderlo extender con fruto en todos los establecimientos de esta especie.

De las aguas madres.

Llevan á la caldera las aguas ó caldos que no se han querido cristalizar, añaden una disolucion de potasa ó una leña de cenizas, y concentran el líquido para pasarlo segunda vez á la cuajadera.

Esta adicion del álcali es uno de los puntos mas difíciles del arte del salitrero, y es en beneficio del refinador. En efecto, quando se añade álcali á las aguas madres que contienen nitrato de cal y de magnesia, en mas ó menos cantidad, se forma una nueva cantidad de salitre por la descomposicion recíproca de los nitratos terreos y del carbonato alcalino.

Quando no lo impida el precio de las cenizas ó de la potasa, creo que tendria cuenta el añadir algun exceso de álcali con el objeto de disminuir la cantidad de muriates terreos deliquescentes que al tiempo de concentrarse los caldos les dan cierta viscosidad, y no pudiendo por esto nadar libremente las moléculas del nitro, no se atraen con tanta facilidad en un líquido espeso, y de consiguiente se dificulta su cristalizacion.

Aunque el salitre se halle generalmente acompañado de nitratos terreos, puede existir algunas veces sin ellos, y en este caso seria perdido el álcali que se añadiese á las aguas madres. Yo he tenido ocasion de examinar el agua madre de una cochura hecha últimamente en Madrid, y contenia algunos sulfates, un poco de alumina, que sospeché que se hallaba en estado de alumbre, y mucha sal marina.

Después de haber evaporado una porcion hasta la sequedad en una cacerola de plata, y secado lo suficiente el residuo, tomé cien partes, las pulvericé y mezclé dos veces seguidas con alcohol á un calor suave: separado el alcohol de la porcion de materia no disuelta, lo evaporé hasta sequedad, y dexó un residuo que pesaba 0,16 de la masa empleada. Disuelto en el agua no me presentó ningun precipitado, ni por medio del álcali volátil, ni del carbonate de potasa: luego no existia en él ningun nitrate ni muriate terreo. Disueltas en agua 25 partes de este residuo con que habia usado del alcohol en otra operacion, me dieron con el nitrate de plata un precipitado que pesaba 32 partes, que indican cerca de 19 partes de sal marina: lo demas era nitro.

Lo que pasa en este corto ensayo indica que el alcohol de que me valí no estaba bien rectificado, pues á estarlo nunca hubiera podido disolver tanta cantidad de sal marina, ni de salitre.

Disolví en agua una porcion del residuo que dexó la evaporacion del agua madre, y mezclada esta disolucion con el álcali volátil hizo un precipitado muy esponjado, pero poco abundante: lo hizo bastante considerable con el carbonate de potasa: le eché encima una corta cantidad de potasa cáustica, y después de calentarlo un poco, separé el líquido por medio del filtro, y saturado con el ácido muriático, dió mediante el amoniaco un precipitado en copos, que, disuelto por el ácido sulfúrico, y mezclado con un poco de sulfato de potasa, dió una corta porcion de verdadero alumbre.

El precipitado que ocasionó el muriate de baryte era muy considerable, y no podia tener sino nitro, sal marina, sulfato de cal, de magnesia, y alumbre: no exâminé si existia tambien el sulfato de potasa.

Como varía la naturaleza de las aguas madres á cada refinacion, no intento aplicar este resultado á todas las que resultan de esta operacion; pero es muy probable que si se trabajase sobre el analisis de las aguas madres que proceden de las distintas operaciones, se encontrarian enormes diferencias, no solo en la cantidad, sino tambien en la calidad de las sales que contienen.

Ni se habian de desechar todas las aguas madres porque resultase de la prueba hecha con las que provienen de una

operacion que no tenia cuenta querer sacar partido de ellas. Se puede decir con seguridad que no hay nitrate calizo en un agua madre quando se halle en la misma sulfate de potasa, de magnesia, alumbre, &c. porque estas sales se descomponen entre sí al disolverse. Pudiera ser útil hacer con las aguas madres algunos ensayos antes de arrojarlas, ó de ponerlas á evaporar segunda vez; y ellos indicarian si tiene ó no cuenta el añadir el álcali, y aun la cantidad de éste, que poco mas ó menos seria necesaria para la descomposicion de los nitrates terreos, en caso de que existan en ellas.

Qualquiera que sea el modo de refinar, el salitre que se saca nunca está *chímicamente* puro, ni se hallará uno en el comercio que sufra la prueba del nitrate de plata. Yo he examinado comparativamente dos porciones de salitre refinado el uno en Madrid, y el otro fuera de esta capital, no sé en que parte. Disueltas con separacion cien partes de cada uno en conveniente cantidad de agua destilada, eche en una y otra disolucion nitrate de plata hasta que dexaron de precipitar, aunque les añadiese mas cantidad de este reactivo. Separados mediante el filtro los precipitados y secos, pesaba el primero 14, y el segundo 16 partes, que representaban con corta diferencia 0,08 de sal marina en el de Madrid, y cerca de 0,10 en el refinado fuera.

Prueba del salitre.

Si es muy justo que un gobierno pague á precio conveniente las cantidades de una mercadería que compra á los particulares, no lo es menos el que distinga á aquellos que por su aplicacion le proporcionan una cantidad mayor; y se opondria á los progresos de la industria, quien no pagase mejor los productos de superior calidad.

Las quejas de los proveedores, la responsabilidad de los administradores, en que no cabia exáctitud por el desperdicio ó desecho considerable que tenia al tiempo de notar lo que se perdia en la refinacion, y la prueba del salitre fundada en un medio de valuarlo el mas extraño, ridículo y arbitrario que se pudiera imaginar, llamaron la atencion del gobierno de Francia, y excitaron á los sabios de aquel pais á buscar otro medio que, quando no fuese exácto, diese á conocer con cor-

ta diferencia la cantidad real de salitre puro que existiese en una cantidad determinada de salitre en bruto.

Hasta el año de 1775 no se conoció bien la necesidad de estudiar este punto; y al cabo de diez años de tentativas infructuosas, se descubrió un medio que entonces parecia excelente. Guyton, uno de los químicos que mas han contribuido á los progresos de la ciencia, publicó en las memorias de la academia de Dijon en 1785 un método que solo habia aplicado á las aguas madres, y que fué adoptado al año siguiente por los administradores reales como suficiente para graduar la pureza del salitre en bruto: pero quando se quiso examinar mas de cerca lo que pasaba en esta operacion, no se tardó en conocer, que ni la sal marina ni el nitro eran insolubles en el alcohol, ni el muriate de plomo en el agua, como hasta entonces se habia creído. Baumé se lisonjeaba de haber hallado una mejora esencial para el buen éxito del experimento, sustituyendo el acetite al nitrato de plomo. A pesar de esta mejora se encontraron todavia muy diferentes los resultados de los ensayos de los de la refinacion, y en el año de 1787 ascendia la pérdida á $6\frac{2}{3}$ por 100.

Algun tiempo despues propuso Rifaut des Etres una prueba muy sencilla, reducida á lavar el salitre en bruto con agua saturada antes de salitre refinado. Se fundaba en que el agua saturada con nitro podia aun disolver las sales que se hallasen en el salitre en bruto, sin disolver una parte notable de este.

Esta prueba fue ya admitida ya despreciada, hasta que al fin se adoptó definitivamente, y quando se ha querido usar de ella de buena fe en ciertas circunstancias y con buenos instrumentos, se ha reconocido que es buena, aunque no tenga una exáctitud completa. Es verdad que hasta que descubrió el desgraciado Lavoisier la volatilizacion de cierta cantidad de salitre, principalmente hácia el fin de la evaporacion, y hasta que la constante aplicacion y estudio del célebre Vauquelin, mi maestro y amigo, observó las diferencias que ocasionaban en las pruebas los distintos grados de sequedad en las sales deliquüescentes mezcladas con el nitro, y la solubilidad de ellas en ciertas disoluciones salinas, &c. no se llegó á sujetar dicha prueba á reglas menos variables; y estos des-

cubrimientos indicaron nuevos medios de evitar las causas de errores y de disputas.

Este es el medio de que se valen para conocer el grado de pureza del salitre en bruto; y el único que, unido al método de refinación descrito arriba, se emplea con el mas feliz éxito en las fábricas de refinar el salitre que hay en Francia.

Siento mucho no poder comunicar á Vms. algunos resultados mas importantes en órden al objeto de esta carta: no tengo las mayores proporciones para entregarme como quisiera á una bien meditada continuacion de experimentos: no he podido dedicarme todavia á exâminar la naturaleza de las tierras salitrosas, su analisis comparado, hacer algunos reconocimientos analíticos de las aguas madres, de diferentes refinados, de distintas fábricas de refinar, &c: procuraré dedicarme á este ramo importante, y no dexaré de comunicar á Vms. el resultado de mis tareas.

Arte de tener sueños agradables. ^x

Como pasamos gran parte de la vida durmiendo, en cuyo tiempo tenemos á veces sueños agradables ó enojosos, no dexa de sernos importante el procurar los primeros, y evitar los segundos; porque, sea real ó imaginario, lo triste siempre es triste, y lo agradable agradable.

Bueno seria el dormir sin soñar, pues así no padeceriamos sueños molestos; pero si mientras dormimos los podemos tener agradables, tanto mejor. Para esto se ha de comenzar por conservar con cuidado la salud, procediendo en todo con mucha templanza, y haciendo el exercicio conveniente: en las dolencias se altera la imaginacion, y son consiguientes las ideas desagradables, y á veces terribles. El exercicio ha de preceder á la comida, y no se ha de hacer luego que se acaba de comer: en el primer caso facilita la digestion, y en el segundo la estorva, á no ser muy moderado. Si despues que hagamos exercicio, comemos con sobriedad, será la digestion facil y buena, el cuerpo estará agil, el carácter alegre, todas las funciones animales se desempeñarán bien, y el sueño

se-

será despues dulce y tranquilo; pero la pereza y el exceso en el comer ocasionan pesadillas y terrores inexplicables; nos parece que caemos en precipicios, que nos acometen animales feroces y ladrones, y experimentamos toda especie de aflicciones.

Es de advertir que la cantidad del alimento ha de ser proporcionada al exercicio: los que hacen mucho, pueden y deben comer mas: los que hacen poco, tambien deben comer poco. En general, despues que se ha perfeccionado el arte de cocina, suelen comer los hombres doble de lo que necesita su naturaleza. Las cenas no son peligrosas para los que no hayan comido á mediodia; pero no tienen que esperar buen sueño los que comen y cenan mucho. Es verdad que hay entre tantos temperamentos personas que duermen bien comiendo y cenando; pero tambien lo es que esta costumbre la pagan con un solo sueño triste, y una apoplexia que les hace dormir hasta el dia del juicio. No hay cosa mas frecuente que exemplos de personas que despues de haber cenado bien, se han hallado muertas en su cama por la mañana.

Otro medio de que se ha de usar para conservar la salud, es el de renovar constantemente el ayre del quarto en que se duerme. Es muy dañoso el acostarse en quartos muy cerrados, y en camas colgadas y echadas las cortinas: es tambien muy enfermo el no dexar entrar en las alcobas el ayre exterior, y el permanecer mucho tiempo en una pieza cerrada, cuyo ayre se haya respirado ya varias veces. El agua hirviendo no toma mas calor por mas que se haga hervir, con tal que se pueda evaporar, y de la misma manera los cuerpos vivos no se pudren quando exhalan las partes pútridas al paso que se van poniendo en tal estado. La naturaleza las echa fuera por los poros y por los pulmones; y al ayre libre se las lleva este separándolas de nosotros; pero en un quarto cerrado se respiran varias veces, sin embargo de que cada vez se corrompen mas.

Quando se juntan algunos en un quarto pequeño, se vicia el ayre en pocos minutos, y aun se hace mortal. Dicen que una persona sola no corrompe mas que una azumbre de ayre cada minuto, y que por consiguiente se necesita mas tiempo para que se vicie todo el que contiene un quarto; pe-

ro lo cierto es que se corrompe á proporcion de la gente que lo respira, y que esta es la causa de muchas enfermedades pútridas.

Mathusalem, (que habiendo vivido mas que ningun otro, debia haber conservado mejor su salud) se dice que dormia siempre al ayre libre, porque quando ya tenia quinientos años se le dixo: levántate y edifica una casa, porque vivirás todavia quinientos años: y que Mathusalem respondió: si ya no he de vivir mas que quinientos años, no merece la pena de edificarla: quiero dormir al ayre como lo he hecho siempre.

Despues de haber estado mucho tiempo en la persuasion de que no se debia permitir á los enfermos que respirasen un ayre fresco, han venido al fin los médicos á descubrir que les podia ser saludable: por esto es de esperar que con el tiempo llegarán tambien á descubrir que el ayre fresco no es peligroso para los que estan sanos; y entonces nos podremos curar de la aerofobia (horror al ayre) que atormenta ahora á los apocados que se dexarán ahogar y emponzoñar antes que determinarse á abrir la ventana de la alcoba en que duermen, ó de baxar el vidrio del coche en que van.

Quando el ayre de un quarto cerrado se llega á saturar de la materia de la transpiracion ¹, ya no puede recibir mas; y así esta materia se quedará en nuestro cuerpo, y nos ocasionará enfermedades. De antemano sentimos indicios del daño que nos puede causar, como es cierta incomodidad ligera al principio en los órganos de la respiracion y en los poros de la piel: es una inquietud difícil de explicar, y cuya causa conocen poquísimos de los que la experimentan: entonces el que despierta de noche y está bien arropado, con dificultad se vuelve á dormir, ni hallar descanso. Esta inquietud procede absolutamente del estado de nuestra piel, cuya materia transpirable no se desprende, porque la ropa está ya saturada de ella, y no puede recibir mas.

Para conocer esta verdad por experiencia, es necesario que la persona permanezca en la cama en la misma posicion,

y

¹ Es aquel vapor que se desprende de nuestro cuerpo por los poros y los pulmones: se dice que se compone de las cinco octavas partes de lo que comemos.

y que levantando la ropa, dexé expuesta al ayre fresco una parte de su cuerpo: sentirá que esta se refresca al instante, porque el ayre aliviara la piel, recibiendo y llevándose la materia transpirable que la incomodaba.

El ayre fresco, que se acerca á la piel caliente, recibe con una parte de este vapor un grado de calor que lo enrarece y pone mas ligero, y así le separa, y á la materia que se lleva, el ayre mas frio y de consiguiente mas pesado que viene á ocupar aquel lugar, y que luego que se calienta cede el sitio á otra nueva porcion de ayre.

Tal es el orden que ha establecido la naturaleza para evitar que dañe á los animales su propia transpiracion. Por lo que acabo de indicar se conocerá la diferencia que habrá entre la parte del cuerpo expuesta del ayre, y la que por estar cubierta no experimentará la misma impresion: la inquietud de esta se aumentará por la comparacion, y se sentirá mas que quando todo el cuerpo padece igual incomodidad.

Esta es una de las mayores y principales causas de los sueños penosos; pues estando el cuerpo incomodado y el espíritu inquieto, es natural que vengan en el sueño ideas desagradables de toda especie. Voy á decir el medio seguro de evitarlas.

1.º Comiendo moderadamente, no solo se conserva la salud, sino que se transpira menos en un tiempo determinado; las sabanas tardan mas en saturarse de la materia transpirable, y por consecuencia se puede dormir mas tiempo sin sentir la incomodidad que se experimenta quando no pueden recibir mas.

2.º Siendo las sabanas ligeras, y la demas ropa clara, se va la materia transpirable con mas facilidad, hay menos incomodidad, y se puede aguantar mas tiempo.

3.º Quando se despierta con la inquietud que se ha dicho, y no se puede volver á tomar el sueño, es menester levantarse, volver y batir la almoadá, sacudir la ropa veinte veces seguidas quando menos, tirar las cortinas, y dexar refrescar la cama. Entretanto se ha de estar desnudo y paseando en el quarto hasta que los poros se hayan libertado del peso que los oprimia, lo que se consigue tanto antes quanto el ayre esté mas seco y frio.

Quando comienza á incomodar la frialdad del ayre se vuelve á la cama, y pronto se reconcilia el sueño, que será tranquilo, y agradables las ideas que se presenten á la imaginacion. Yo tengo á veces sueños no menos agradables que las mejores escenas de la opera.

El que tenga pereza para echarse fuera de la cama puede levantar la ropa con las manos y los pies para introducir en ella bastante cantidad de ayre fresco, y dexarla caer despues para que se salga él mismo, y repitiendo esto veinte veces quedará libre la cama de la materia transpirable de que estaba impregnada, y se podrá volver á conciliar el sueño. Este método vale mucho menos que el primero.

Los que no quieren molestarse y puedan tener dos camas, si se despiertan en una caliente, tendrán mucho gusto en dexarla y pasar á la que esté fresca. El mudar de cama es muy útil para los que estan con calentura, porque se refrescan y suelen dormir. Una cama bastante grande para poderse mudar del lado caliente al fresco puede suplir en cierto modo por dos camas diferentes.

Al acostarse se ha de colocar la almoadá conforme á la costumbre que cada uno tenga de poner la cabeza para estar bien á su gusto: se han de extender los miembros de manera que uno no incomode á otro: por exemplo no se ha de poner el tobillo de un pie sobre el otro. Aunque una mala postura no se sienta desde luego, despues se va haciendo incómoda, y en el sueño puede alterar la imaginacion.

Estas son las reglas del arte: pero aunque en general se consigue con ellas el intento, hay un caso en que por mas puntualmente que se observen, podrán ser del todo inútiles. Vm., señora, no necesita que yo le indique qual es este caso; bien que si lo paso en silencio hará falta para completar el arte que Vm. desea saber. Dicho caso se verifica quando la persona que desea tener sueños agradables no ha tenido antes el cuidado de conservar la cosa mas necesaria, que es una buena conciencia.

*Del bueno y del mal carácter¹ y su
conocimiento.*

Hay dos especies de gentes que, gozando de igual salud y conveniencias, los unos son felices y los otros no: esto procede en gran parte del diferente modo de ver las cosas, las personas y los sucesos, y del efecto que causa en su alma esta diferencia. En qualquiera situacion que se halle el hombre puede encontrar bienes y males; en qualquiera concurrencia se hallan unos mas amables que otros en la conversacion; en qualquiera mesa se pueden encontrar comidas y bebidas de bueno ó mal gusto ó compostura; en qualquiera pais hace bueno y mal tiempo; en qualquiera gobierno puede haber buenas y malas leyes, y estas bien ó mal observadas; en qualquiera libro se pueden encontrar bellezas y defectos; y en suma, en casi todos los semblantes se pueden descubrir lineamientos delicados y otros menos perfectos, y buenas y malas calidades.

En estas circunstancias, las dos especies de gentes de que acabo de hablar, forman diferentes conceptos: los que tienen disposicion para vivir felices, no paran la consideracion sino en lo agradable de las cosas, de la conversacion, de las comidas, de los vinos, del buen tiempo, y gozan de todo con placer. Los que estan destinados á ser infelices proceden al contrario, y nada les entretiene: así es que siempre estan descontentos, de todo hablan con melancolía, turban el placer de la sociedad, ofenden á muchos, y fastidian en todas partes.

Si fuera natural en estos infelices semejante disposicion de espíritu, serian muy dignos de compasion; pero como esta inclinacion á criticar y hallarlo todo malo, no es acaso en los principios, sino un efecto de la imitacion que insensiblemente se va convirtiendo en un habito, es constante que, por fuerte que sea, pueden libertarse de ella los que la tienen, una vez convencidos de que es perjudicial á su tranquilidad. Espero que les baste este aviso para que desechen una inclinacion,

¹ Por B. Franklin; *extracto.*

cion, que trae graves consecuencias en la vida, y causa penas y miserias verdaderas.

Nadie ama á los murmuradores y maldicientes, y son muchos á los que insultan: por eso son siempre tratados con un aparente agrado, que aun se les niega á veces; lo que les exâspera frecuentemente y les ocasiona disputas y quejas amargas. Quando estos desean ascender en empleo, y aumentar su fortuna, nadie se interesa por ellos; nadie da un paso, ni habla una palabra en su favor: si se desconceptuan en el público ó tienen alguna desgracia, nadie quiere sacar la cara. Al contrario, sus muchos enemigos censuran su conducta y procuran hacerlos odiosos á todos. Sino mudan de costumbre, y no tratan de mirar como agradable lo que verdaderamente lo es sin amohinarse ellos mismos ni amohinar á otros, todo el mundo deberá evitar su trato; porque siempre es enfadoso el tener comunicacion con semejantes personas, y principalmente si se tiene la desgracia de verse uno metido en sus querellas.

A un sabio viejo, amigo mio, le hizo la experiencia muy desconfiado de estos que de todo hablan mal; y así huía mucho de su trato. Tenia, como otros curiosos, un termómetro para conocer el grado de calor de la atmósfera, y un barómetro para saber con anticipacion las alteraciones del tiempo; pero como no se ha inventado todavia un instrumento para descubrir á primera vista un caracter mohino y maldiciente, se servia para esto de sus piernas, porque una de ellas era muy bien formada, y la otra tuerta y disforme. Quando se encontraba por primera vez con alguno que miraba mas á la tuerta que á la otra, ya entraba en sospecha; si le hablaba de su mala pierna, y no le decia nada de la otra bien hecha, no necesitaba mas para evitar todo trato con él.

No todos tienen este barómetro de las dos piernas; pero á poca atencion que preste, puede observar cada uno las señales de la mala inclinacion de algunos á buscar en todo los defectos, y determinarse á huir de los que tengan esta desgracia. Yo solo advertiré á tales personas descontentadizas, molestas, mohinas y amigas de contiendas, que si quieren vivir respetadas, amadas y felices, se dexen de mirar á la pata tuerta.