

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 23 de Agosto de 1804.*

*Continuacion de los elementos de agricultura.*

*De la tierra y exposicion que conviene á las vides.<sup>1</sup>*

VII. **L**a vid, originaria de Asia, pasó á la Grecia, y de allí á Italia, de donde se propagó en toda europa. No vegeta en donde el calor ó el frio son excesivos, y prevalece bien desde los treinta á los cincuenta grados de latitud. *Halles* dice que es la planta que atrae menos humor á proporcion de sus grandes hojas: prefiere las faldas de los montes y collados, y las tierras pobres y ligeras mezcladas con algo de cascajo y escombros de edificios, ó bien sean una mezcla de arena y cascajo; porque la accion del calor y del ayre penetra facilmente estos terrenos ligeros y promueven mejor los principios de la vegetacion. Las tierras muy fuertes y las baxas y húmedas que se endurecen á poco sol que haga, nunca pueden dar uva de exquisita calidad. Con todo eso, si se cultivan cuidadosamente y con las precauciones que exige el local, se podrá duplicar ó triplicar la cantidad del fruto: lo mismo digo de las tierras arcillosas. Si el terreno no es apropósito en la superficie ni en el fondo, no se han de buscar los medios de mejorarlo; mejor será no plantarlo de vides. *Rozier* dice que

<sup>1</sup> Véanse los Seman. nn. 71, 210, 211, 212, 213, 214, 216.

el terreno arenisco da un vino agradable , el cascajoso suave , y el que se compone de escombros de edificios bastante generoso. La mejor exposicion para las vides es la del mediodia en los paises frios , y la de levante en los calientes : tambien hay casos en que es ventajosa la de poniente ; y todos abandonan la que está al norte. Parece que la uva tinta prefiere estar hácia levante , y la blanca al mediodia ; bien que en esto no se puede dar regla segura. Las mejores viñas están en montecillos por cuyas faldas corren arroyuelos : mas les perjudica la humedad que la sequedad.

De la vid silvestre <sup>1</sup> derivan todas las otras: el cultivo , y particularmente su multiplicacion por medio de las semillas , ha producido la infinita variedad de uvas que hoy se conocen.

#### *De la propagacion de las vides.*

VIII. El mejor modo de propagarlas seria sembrando el granillo de la uva que no hubiese fermentado en el vino , en lo que no permite duda la botánica , y los repetidos experimentos y observaciones que se han hecho en algunas partes en que nacen espontáneamente de la semilla vides que , cultivadas despues , dan mejor uva que las demas. Parece inútil aconsejar que se haga un semillero de vides , porque así se tarda mucho en ver el fruto , aunque sea mejor , y todos prefieren la utilidad presente multiplicando las vides por los métodos conocidos , de mugron , de acodo , ó plantando un sarmiento nuevo con algo del sarmiento del año anterior : es mejor quanto se corte mas junto á la cepa , y se ha de tomar al tiempo de la poda. Tres años se han de tener estos en el plantel (cuya tierra será en lo posible de la misma calidad que la de las viñas ) y al arrancarlos para trasplantarlos , aunque tengan dos ó tres órdenes de raices , se les han de suprimir no dexándole mas que uno que

<sup>1</sup> *Vitis vinifera* L.

suele ser el último, y se enterrarán á la profundidad de un buen palmo en hoyas de dos brazos de hondas y otro tanto de anchas, y para asegurarse de que prendan se podrá extender en su fondo cantidad de escombros de edificios, acomodándolos de suerte que pueda escurrir toda la humedad: quando no los haya se pueden suplir con astillas y paja: sobre una ú otra cosa se ha de echar buena tierra bien desmenuzada; y luego se ha de cubrir el sarmiento con la tierra que se ha sacado de la misma hoya. Adviértase que se han de plantar con separacion las diferentes especies de uva. El clima y la experiencia indicarán el mejor tiempo de plantar los majuelos, y no se planten sarmientos en el sitio en que ha estado una vid sin haber renovado antes el terreno. Se cavan las viñas en invierno, y no se dexa crecer en ellas ninguna yerba, particularmente de las que echan la raiz profunda. Algunos buenos cultivadores dan una labor á las viñas en el rigor del calor para que el sol cueza los terrenos, y se deshagan mejor en el invierno.

#### *Cultivo y cuidado de las vides.*

IX. Unos las tienen altas, haciéndolas subir por los olmos, chopos ó aceres; otros baxas sostenidas con rodrigones; y otros á *medio ayre* apoyadas en árboles. Si los terrenos son crasos y húmedos conviene tenerlas lo mas altas que se pueda; si son medianos y poco húmedos á *medio ayre*; y baxas si son muy secos, ligeros y asoleados.

En el cultivo de las vides se ha de atender principalmente á las raices; que quanto sean mas largas y fuertes, tanto mas atraen el xugo; y así quanto menos cepas haya en un espacio determinado tanto crecerán con mas vigor. Tres veces al año se labran las viñas: en primavera, en verano despues que dexan de estar en cierce, y por San Martin. Se han de cavar hasta llegar á las raices: algunos dicen que se habian de labrar todos los meses.

Tambien la vid llega á cansar la tierra, y entónces necesita de abono: sino se le echa bien repodrido hará mas mal que bien. Elijase el estiercol que contenga mas cantidad de principios homogeneos á la vid, como es el del orujo ó heces del vino, los céspedes, y en último lugar las materias excrementicias: aunque no se ha de olvidar que qualquiera orina que haya fermentado seis meses será excelente para las vides, como dice Columela. Será bien echar el abono á donde comienza la corona de las raices, en una zanjilla que se haga alrededor; pero de modo que no las toque: despues de llena se cubre de tierra ligeramente. Es muy buena la idea de un cultivador que quiere que se renueve la tierra á las vides cada ocho ó diez años, eligiendo siempre la mas ligera, que es la mejor.

Se renuevan las vides (sino se envejecen por estar en mal terreno) podándolas corto: tambien se pueden inxertar en primavera despues que hayan pasado los frios. Se han de buscar los inxertos fecundos, bien maduros, delgados, con muchas yemas y nudos; pues importa que sean cortos sin que dexen de tener bastantes yemas. Igualmente se renueva la vid enterrándola y dexando fuera alguna otra yema. Despues de la vendimia se reconocerá la viña, y se han de cortar desde luego los vástagos que estén para secarse ó podrirse.

#### De la poda.

X. La buena ó mala cosecha de uva pende de la poda: alaba *Mitterpacher* la poda que se hace por mayor en otoño, y que se repite con arreglo en primavera; operacion tan necesaria que no se puede omitir sino se quiere perder el fruto. Siguiendo el orden de la naturaleza se debiera podar en otoño despues de hecha la vendimia, y así se ha de hacer precisamente en los sitios calientes de tierra ligera, expuestos á vientos secos y alios. Si el clima es considerablemente frio, y humedo el sitio en que están las vides, expuesto á vientos y nie-

blas , cerca de aguas estancadas y en terreno arcilloso, con- vendrá hacer la poda en primavera. En donde se temen los daños del invierno dice un fisico <sup>1</sup> que se ha de podar en dichas dos estaciones : en otoño se dexarán los sarmientos al doble de largos de como se han de dexar en la poda de primavera. Reconozcase bien la cepa; suprimanse los renuevos que salgan en el tronco; no se pode inmediatamente que se acaba la vendimia , sino despues que se caiga la hoja. Luego que se haga la vendimia se podrán podar quando mas las vides que no dan fruto , á fin de disponerlas para el inxerto. Tengase mucho cuidado en comenzar la poda de primavera antes de que comiencen á llorar ; porque despues habrá el riesgo de que se pierda la planta , y mas si se hace quando haya acabado de llorar. A la vid plantada de nuevo solo se le ha de dexar una yema ó dos : el que quiera anticipar el fruto siga podándola todos los años ; pero si quiere retardar la cosecha déxese fortificar la planta , y no se pode hasta pasado el tercer año. No se han de dexar á las vides nuevas mas que dos sarmientos , y quando hayan crecido los dos se cortará el mas débil. Si se han de guiar altas pódense la primera vez á tres brazos sobre la tierra , y á uno si se han de dexar baxas , puesto que se han de dirigir de modo que á los seis años se hallen en el mayor vigor. Quando comiencen á dar cantidad de uva para vino , se le dexarán algunos vástagos tan largos como son , acortando los otros que han de dar fruto al año siguiente , en el que se podarán los que se habian dexado intactos. Tan equivocados van los que cortan todos los sarmientos como los que se los dexan ; y siempre es mejor podar de mas que de menos , segun aquel proverbio en que dice la vid : *hazme pobre , y yo te haré rico*. La inclinacion del corte ha de estar hácia la parte mas distante de la yema para que no la ofenda el agua que llora.

<sup>1</sup> Bertholon en su Memoria sobre la poda de las vides.

XI. Los frios y los insectos son las causas de los daños que padecen. Los yelos del invierno, las escarchas y desyelos de la primavera, el granizo ó piedra del verano, y algunas lluvias de otoño ocasionan en las vides grandes estragos. Para defenderlas de los frios pónganse en las abrigadas; y á las que se hacen subir por los árboles cuidese que el tronco de estos las defienda del norte: en los parages en que mas hiela se puede cubrir el pie rodeándolo hasta la altura de medio brazo con estiércol bien repodrido. Si los yelos y la piedra deterioran mucho á una vid, no habrá mas remedio que cortarla á flor de tierra, y volverá á brotar, si se tiene la precaucion de cubrir el corte. Para que no le hagan tanto daño las lluvias de otoño, se procurará dexar la tierra en la última labor de modo que no se detengan las aguas.

Aunque hay muchos remedios contra los insectos que persiguen á las vides <sup>1</sup> y que se reducen á matarlos, los buenos cultivadores dicen que no hay mejor remedio que cultivar bien las viñas; pues se ha observado que rara vez acometen los insectos á las plantas vigorosas.

Si se echa en las viñas estiércol que no esté bien repodrido, se fomentará la multiplicacion de los insectos.

*De la vendimia, del vino y vinagre.* <sup>2</sup>

XII. En algunas partes se nombra un juez que dirija la vendimia y disponga quando se ha de hacer, por ser muy importante que la uva esté bien madura para que salga mejor el vino. Si el otoño es lluvioso se vendimiará mas temprano, y será bien despampanar las vides para que la uva goce mejor de los rayos del sol, y se evapore mas pronto la excesiva humedad. Es bueno comenzar á vendimiar una

<sup>1</sup> Véase el Seman. n. 30, 79, 81 82 y 120.

<sup>2</sup> Véase el Seman. n. 196.

hora despues de salir el sol para que la uva esté enxuta del rocío : tambien se cortarán los racimos con instrumento correspondiente, y no con la mano, pues se desperdicia mucha uva. Si en un dia se coge mucha y se amontona no dexa de desmerecer comprimida por su propio peso : mejor es coger aparte cada dia la que se pueda pisar. No quiero decir que se pise luego que se coge, antes bien conviene dexarla tendida sobre zarzos ó tablas puesta al sol de dia, y cubriéndola de noche. Se separarán, si es posible, los granos secos, podridos, ó que no están maduros. Tambien es bueno separar los granos del escobajo ó rampojo si se quiere que el vino no tome la menor parte de cierto ácido y amargo que le comunican. Todas estas delicadezas y otras muchas se necesitan para mejorar los vinos y darles la mayor perfeccion.

En quanto al modo de mejorar y perfeccionar los vinos nada hay que añadir al artículo publicado en el tomo VIII. del Semanario. Al sacarlos de las tinajas ó cubas por medio de la espita, caen con violencia, hacen mucha espuma, pierden su gas, y con él su calidad y duracion : para evitar este inconveniente se pondrá á la espita un tubo por donde pase el vino desde luego á los toneles ó pellejos, á fin de que no pierda ninguno de sus principios gaseosos. Quando se pone en tinajas ó toneles se han de rellenar cada quince dias con vino de igual ó superior calidad hasta febrero, y despues una vez al mes. Para conservar bien los vinos se han de tener proporcionadas y aseadas vasijas y buena cueva.<sup>1</sup>

Hay varios modos de hacer vinagre<sup>2</sup>: el que lo lleve á conseguir bueno, repóngalo siempre con otro vinagre de buen vino. Para mejorarlo lo expondrá al ayre, en los fuertes yelos en vasijas en que presente mucha superficie, y cada mañana se le quitará la superficie helada, y así queda cada vez mas fuerte. En Modena lo hacen excelente poniendo á fermentar por tres dias mosto

1 Véase el Seman. n. 96, 197 y 198.

2 Véase el n. 376, 377 y 378.

de uva blanca, juntamente con el escobajo: este se dexa en la tina hasta que se caliente despues de separado el líquido, lo que se verifica en tres dias; al cabo de los quales se le vuelve á echar encima el mosto, y se dexa así ocho dias: luego se aparta, se pone en cubos, y se mete dentro una texa hecha ascua: despues se pone en toneles ya hecho vinagre, y se trasiega al año. Hecho de esta suerte sale áspero, y será bien echarle de quando en quando vinagre añejo de buena calidad. Para conservar la uva fresca se elegirán los racimos sanos en que no estén apiñados los granos; se hacen pasas secándolas en el horno ó al sol, que es mejor y salen mas dulces.

*De los árboles y arbustos de adorno.*

XIII. Se han de observar en el cultivo de estos las mismas reglas que se han dado para los demas. Aunque hay plantas exóticas que deberiamos cultivar por ser útiles á la economía y á la industria, no tenemos que envidiar á los paises calientes el café, la canela, la nuez moscada, &c. olvidándonos de que tenemos la vid de que ellos no gozan: procuremos mas bien propagar todos los árboles de la Virginia. Ya está connaturalizado en Francia el arbol de la cera.<sup>1</sup> El de judea ó arbol del amor con su hermosa flor, el de la nieve con la blancura de sus flores, la catalpa con sus grandes hojas y bellas flores, el siempre verde acebo, las xaras, los acerolos, pueden hacer muy buen efecto si se saben colocar, á mas de las utilidades que debe sacar la economía de su madera, la pintura de sus colores, y la medicina de sus virtudes. El que quiera hacer gabinetes siempre verdes sírvase de la *vignonia scandens* ó crucigera ó pasionaria; y el que prefiera plantas extrañas por la flor y por las hojas, válgase del *liriodendro de tulipas*.<sup>2</sup>

De los arbustos crecen bien á la inclemencia y son

<sup>1</sup> Véase el Seman. n. 338.

<sup>2</sup> *Liriodendron tulipifera* L.

útiles á la medicina varias especies de *colutea* que quieren tierra pingüe y ligera. Las bacas del *espino-cervino* sirven para la pintura; de las semillas de la *stafilea* se saca aceyte; las varias especies de *viburnos* prosperan en qualquiera tierra, y son agradables por su hoja y flor; tambien crecen en todas partes los *evonimos* ó boneteros que sirven para husos.

La rosa y el jazmin son la gloria de los jardines: de la primera se cuentan mas de sesenta variedades, y prospera en todas las exposiciones y terrenos; bien que le conviene mas la tierra ligera, y no muy seca: se propaga por los brotes de las raices; se inxerta de escudete; y para tener arbolitos con rosas se inxerta el rosal de cien hojas en espino. El mejor cultivo se reduce á cortar los rosales á menudo, y limpiarlos de las ramas viejas y secas.

Del jazmin se cuentan varias especies: se cultiva en algunas partes el *muy oloroso* de flor amarilla y olor de junquillo, y el *azorico* de flor blanca: uno y otro son delicados, y se tienen en tiestos para resguardarlos del frio. El jazmin de flor grande se puede tener expuesto al mediodia defendiéndolo en invierno: este se inxerta sobre el jazmin comun ú oficial de flor blanca, ó sobre el jazmin fructicoso de flor amarilla: uno y otro quieren buena tierra y oportunos riegos.

## LIBRO OCTAVO.

### *Del ganado.*

Se divide el ganado en mayor y menor: pertenece á la veterinaria tratar de curar sus enfermedades: ahora solo se hablará de lo que deben saber los propietarios y pastores para impedir ó disminuir sus dolencias.

### *Del establo.<sup>1</sup>*

I. De la capacidad, aseo y buen arreglo de los establos pende la salud del ganado: han de estar en pa-

<sup>1</sup> Véase el Seman. n. 11.

rage seco ; las puertas han de mirar del norte al mediodia , y los costados de levante á poniente : estén aislados , pero de suerte que se pueda reconocer con facilidad lo que pasa en ellos , y sean altos y con ventanas resguardadas con vidrieras ó bastidores con lienzo claro , y las puertas anchas. Quando hay epidemias es cosa muy buena renovar el ayre de los establos por medio de chimeneas ó ventiladores. A cada buey se ha de dar un espacio de quatro pies de Rey : los pesebres han de estar en medio del establo en dos filas : por entre ellos ha de haber un paso para el que les eche de comer , y el piso estará en pendiente hácia los lados para que escurran las aguas. Todos los dias se ha de barrer , y quando mas de dos en dos , renovando la cama al ganado. Ténganse los estercoleros distantes del establo para que en él no se respire ayre malo ; pues si en tal caso llega á padecer una res alguna enfermedad epidémica todas perecerán , y no hay que atormentarse en buscar otra causa sino el mal ayre que respiran. Las moscas atormentan al ganado en el establo en verano : ciérense todas las ventanas , y ábrase una por donde éntre mayor luz , y por ella se saldrán: luego se cierra aquella y se entreabren las otras, dexando entrar solo la luz precisa , y de suerte que circule el ayre.

*De la propagacion del ganado vacuno y cuidados que requiere.*

II. El buey es la base de la riqueza de las naciones agricultoras , y por eso se ha de aplicar la mayor atencion á mejorar sus razas , eligiendo cuidadosamente el toro padre á fin de que las crias salgan mas bien formadas , mas robustas y tengan mayor precio. Tenga el toro padre la frente ancha y encrespada , ojos negros y apacibles , cabeza corta , asta gruesa , corta y negra , grandes bezos , nariz roma , cuello carnosos y grueso , y ancho pecho , con papada pendiente hasta las rodillas , buenos quartos traseros , anca redonda , patas derechas , jun-

turas que sobresalgan poco , y paso firme. No se eche á las vacas hasta los tres años , aunque pueda engendrar á los dos cumplidos ; ni se permita que las cubra quando pase de nueve. Uno puede ser suficiente para veinte vacas : si tiene mas se estropea y queda inútil en poco tiempo. Para que se mantenga vigoroso no ha de cubrir mas que á una vaca cada dos dias. Estas tambien se buscarán de las mejores y bien conformadas : aunque estén en disposicion á los dos años, no se echarán al toro hasta los tres , ni despues que tengan nueve años. El que tenga veinte vacas , criando cada año tres terneras , puede conservar una buena raza.

Quando la vaca queda preñada , que suele ser á la segunda vez que se le echa el toro , lo esquiva ; y es necesario defenderla de los ayres , de las lluvias , y del calor y frio excesivo : no se la ha de fatigar ni obligar á correr ó saltar , evitando irritarla : en el establo tendrá la cama mas alta hácia los quartos delanteros : désele forrage sustancioso y sano , y á los siete meses se añadirá á la comida acostumbrada una moderada cantidad de nabas ó nabos y calabazas. Si les falta la leche un mes ó seis semanas antes del parto se puede inferir que no están buenas : á esta época se dexarán de ordeñar : dura su preñado de 275 á 296 dias : <sup>1</sup> al llegar el parto se le hará una cama cómoda : si el feto se presenta con el hocico y manos hácia adelante , nada habrá que hacer ; pero si viene de otro modo es menester auxiliarla con la delicadeza posible. Defiéndase luego con el mayor cuidado del frio á la madre y á la cria : un quarto de hora despues del parto se dará á aquella un brebajo algo caliente hecho de salvado , de avena triturada ó de harina de habas. Désele por ocho ó diez dias buen heno , ó trebol ó alfalfa seca en invierno , y de yerba fresca y gramíneas en verano , abrevándola con agua blanca con un poco de harina de cebada , y acostumbrándola poco á poco á su comida ordinaria.

<sup>1</sup> Véase en la Enciclopedia metódica el art. *Betes á cornes*.

Se suele dexar que mamen las terneras lo que quieren luego que nacen : sin embargo se han de separar de la madre á los cinco ó seis dias , á fin de que no las tome demasiado cariño ; y solo se dexan mamar tres ó quatro veces al dia. Hay algunos que nunca las dexan mamar y les dan á beber la leche : de esta manera, separándolas de la madre tres ó quatro horas despues de haber nacido , dicen que la vaca les pierde el cariño, y la puede volver á cubrir el toro antes que á las que se acostumbran á que las mamen sus crias. Las terneras que se han de matar suelen mamar treinta dias, y las que se han de criar tres ó quatro meses. Para destetarlas se van acostumbrando á la comida ordinaria , comenzando por darles harina disuelta en agua , luego un poco de avena , y últimamente forrage del mejor , procurando resguardarlas del frio , acariciarlas y acostumbrarlas al yugo. Los becerros se capan desde los diez y ocho meses á los dos años. *Se continuará.*

*Carta en que se ofrece un premio al que se presente á hacer mejor salitre y pólvora.*

Señores editores del Semanario de agricultura y artes : despues que se imprimió en el núm. 340 de su periódico, que segun mis cálculos no sale á quatro reales la libra de salitre puro , han ocurrido incidentes que han hecho dudar , aunque sin fundamento , de la verdad de mi asercion : y deseando yo dar una prueba constante de mis conocimientos y progresos en este ramo , no delante de una ó dos personas que se puedan sospechar parciales , sino ante un juez incorruptible qual es el público, me dirijo á Vms., suplicándoles se sirvan insertar en el Semanario el siguiente artículo.

„Don Francisco Yus , deseoso de que se aumente en España la extraccion del salitre , de que se perfeccione su refinacion y la fabricacion de la pólvora , depositará cien doblones para el que quiera competir con él en quanto al conocimiento de las tierras salitrosas, me-

por y mas expedito modo de extraer las lexías, sacar el salitre, refinarlo, elegir los mejores ingredientes de la pólvora, fabricarla de mejor calidad, ó mejorar la que esté deteriorada, y que en estas operaciones use de mas economía para que todo salga mas barato.

El que quiera presentarse á ganar dicho premio, depositará la mitad, que perderá en caso de que sus prácticas no puedan entrar en competencia con las del referido Don Francisco Yus.

Si el que se presente á dar pruebas de mayores conocimientos y facil execucion de lo que se propone fuese persona instruida en la chímica, ó profesor de esta ciencia, depositará dicho Don Francisco ciento y cincuenta doblones, y éste solo cincuenta.

El que quiera presentarse acudirá á la calle de la Concepcion Gerónima, casa de Montesacro, quarto segundo, en donde se preguntará por Don Agustin Soriano y Fuertes, con cuyo acuerdo se arreglarán las condiciones, y se señalarán los sugetos ante quienes se han de hacer las pruebas en cantidades que no baxen de quatro arrobas, y se publicarán los resultados para evitar todo fraude ó tergiversacion.

Madrid 27 de Julio de 1804. = Francisco Yus.

#### *Posdata del mismo.*

Señores editores. Despues que puse en manos de Vms. mi carta de 27 de Julio con la idea de demostrar en público el grado de perfeccion que puedo dar á los salitres y pólvoras, y de hacer ver la sinrazon con que algunos han querido obscurecer mi mérito en esta parte, por creerlo contrario á mis intereses, se ha repartido gratuitamente, y con la mayor profusion á muchos particulares, y hasta en las librerías de Madrid un escrito del profesor Proust, en que se dicen perrerías contra Vms., contra Arnaud, y contra quantos se le ponen por delante. De mí solo indica una friolera con una caridad christiana, que hasta lo de ahora no hemos conocido en Aragon, por-

que dice que *mis salitres son moneda falsa y fraudulenta, y que son sacados de la fábrica por medios ilegítimos.*<sup>1</sup>

Vms. harán lo que quieran: yo por mi parte le perdono, porque quiero creer que se le calentó la cabeza, y no supo lo que se dixo; porque como extranjero no entiende la fuerza de la expresion; porque es próximo; y porque él es el químico que indico en mi carta para que salga á competir conmigo sobre estos conocimientos. Tomaremos por exemplo cada uno una cantidad de tierra de igual naturaleza, se encerrará cada uno en un edificio, con la diferencia de que Proust podrá llevar consigo todos los químicos presentes y pasados, y yo estaré solo sin libros ni acompañamiento alguno. El que saque pues de aquella tierra mas salitre, mejor, mas barato, y en menos tiempo, será el vencedor; para lo qual declaro que en mi primera carta quise decir quarenta arrobas en lugar de quatro, y que yo costearé los gastos del salitre que saque, y que despues lo cederé al Rey nuestro Señor. Sacado el salitre y afinado, se analizará, no con reactivos hechos por Proust (yo los buscaré á toda prueba) delante de personas de carácter, y de químicos inteligentes que por su vista se convenzan de qual sea mas puro, para publicar despues los resultados. Con las mismas formalidades tomaremos cada uno quatro ó seis quintales de la pólvora que hubiese deteriorada de los Reales almacenes, y yo encerrado y sin auxilio de nadie, la mejoraré: Proust hará otro tanto; y luego nos dirán las pruebas que pólvora es la mejor.

De esta manera satisfago yo á las poco reflexionadas expresiones de Proust, no con palabras, sino con hechos públicos é intergiversables, para que vea que saco de las tierras de Madrid, cerrado en una casa, un salitre de la misma pureza que el que presenté á Arnaud; y que no trato de sacar dos ó tres oncitas en un laboratorio con aparatos de cristal, sino ciento, mil ó dos mil

<sup>1</sup> Adviertan V. V. que yo fui el primero que proyecté la fabrica de los salitres de Zaragoza con el actual Intendente Don Blas Ramirez, y el Administrador de Rentas Don Pedro Cornel.

quintales que es lo que aprovecha al Estado, y no las operaciones que se hacen en copitas en que se suele mezclar tanta charlatanería. Madrid 7 de Agosto de 1804. = Francisco Yus.

*Nota.* A poco de haberse publicado en el Semanario una carta de Don Antonio de Arnaud sobre los medios que hoy se emplean en Francia para perfeccionar el ramo de salitres, nos pidió que imprimiesemos otra para satisfacer á los reparos que se hacian á la primera, diciendo que no habia sido su ánimo incomodar á nadie, ni dar lugar á que de una observacion particular suya deduxese una mala lógica consecuencias generales.

A los encargados del ramo de salitres no se les ocultaba que, si la primera carta hubiera podido causar alguna mala impresion, ó contenido errores de consecuencia, no habia medio mas sencillo, facil, ni justo para confundir al autor que decirle al instante en este mismo periódico ú otro; "Vm. se engaña en lo que dice; y en prueba de ello venga Vm. á la fábrica, tome en nuestra presencia el salitre, analízelo á nuestra vista, y se publicará el resultado para escarmiento de Vm. y desengaño público"; pero dichos encargados tuvieron la prudencia de callar con el público, ó porque no hallaron motivo para quejarse de la primera carta; ó porque se dieron por contentos con la satisfaccion que les dió la segunda; ó porque, seguros de que fabrican mucho salitre, bueno y barato, mediante las economías que han introducido, han creido ociosas las palabras y los escritos quando están en su favor los hechos; ó en suma por otras causas que no se expresan.

Pero el catedrático de química Don Luis Proust (á quien parece no pertenecia mezclarse en este punto) se dió por ofendido de que hubiese otro químico que hiciese analisis sin estar á sus órdenes y de cosas que él le presentase; y suponiendo intereses, tramas, intrigas, maquinaciones y perfidias, ha querido alarmar contra el autor de dichas cartas, y contra los editores del Semanario al ejército, la armada, el gobierno, el público, la tran-