

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 20 de Septiembre de 1804.

*Instruccion sobre los medios que se han descubierto
últimamente para curar el cáñamo en dos horas
sin que se desmejore.¹*

El gobierno francés llamó á Paris á Bralle, vecino de Amiens, que se decia autor de un nuevo método de curar el cáñamo, ² porque habia excitado su atencion este descubrimiento como tan importante para la agricultura, la industria, el comercio y la marina; y dispuso que se hiciesen pruebas para verificar su mérito delante de sujetos respetables por su ciencia y empleos. Del informe que despues dieron estos resulta que es muy conveniente dar á conocer este método de curar el cáñamo, por ser el mas expedito de quantos se han usado hasta ahora; porque se puede usar de él en todas las estaciones; por no ser contrario á la salud; porque de este modo se saca mas cantidad de hilaza; y porque puede contribuir á que se aumente el cultivo de esta preciosa planta.

Método de Bralle.

Se reduce éste: 1º á calentar agua hasta la temperatura de setenta y dos á setenta y cinco grados (R.): esto es, casi hirviendo.

¹ Clef du Cabinet de 12, 13 y 14 de Agosto último: extracto.

² Véase el Seman. n. 81, 82, 83, 84 y 85.

2º Añadir una cantidad de xabon verde ¹ proporcionado á la cantidad de cáñamo.

3º Meter el cáñamo en esta agua xabonosa que le ha de cubrir ; tapar la vasiija , y apartar la lumbre.

4º Dexar allí el cáñamo dos horas.

El peso del xabon necesario para curar el cáñamo ha de estar con el peso de este en la proporcion de uno para quarenta y ocho : y el peso del cáñamo ha de estar con el del agua que se emplee en la proporcion de quarenta y ocho á seiscientos cincuenta.

Esta operacion se puede repetir reponiendo á cada vez el agua que haya absorbido el cáñamo en la precedente, y calentándola hasta el grado que se ha dicho : así se hace servir la misma agua quince dias seguidos. Al sacar del agua los manojos de cáñamo se cubren con pajones para que se vaya enfriando poco á poco sin perder la humedad. Al dia siguiente se extienden en el suelo , levantando la atadura hácia lo mas alto de las cañas ó tallos , y se pasa por encima muchas veces un rulo de piedra ó madera bien cargado de peso para aplastar la caña y dexar la hilaza en disposicion de que se desprenda facilmente de la parte leñosa, lo que se consigue con la agramadera , ya sea estando húmedo ó seco.

Atados por la extremidad superior los manojos de cáñamo agramado húmedo , se tienden sobre la yerba , se vuelven de quando en quando , y á los siete dias se puede guardar.

Tambien se han de tender en el prado los manojos de cáñamo curado y aplastado por el cilindro ó rulo que se quiera agramar en seco. Esto de tender el cáñamo en el prado es absolutamente necesario para blanquear la hilaza y facilitar la separacion de la arista.

Experimentos.

En una pila portátil se curaron diferentes cantidades de cáñamo , variando la temperatura del líquido xabono-

¹ Lllaman xabon verde ó negro al que hacen de las heces del aceyte de aceytunas , de nueces , ó de navina , cociéndole con potasa cáustica.

so, y observando el estado del cáñamo en toda la operacion, que se alargaba mas ó menos para asegurarse del grado de calor que debia tener el agua xabonosa antes de meter en ella el cáñamo; del tiempo necesario para que saliese completamente curado á cierta temperatura señalada; de la cantidad de xabon absolutamente necesario para un peso señalado de cáñamo pesado antes de la immersion, &c.

Resulta pues de las muchas pruebas que se hicieron en los meses de enero y febrero últimos: 1º que el agua en que se disuelve el xabon que se ha indicado cura completamente el cáñamo: 2º que esto lo hace tanto mas pronto quanto el agua esté mas cerca del grado de hervor al tiempo de meter en ella el cáñamo: 3º que si se dexa éste mas de dos horas no dexa de separarse bien la hilaza de la arista, pero toma un color mas oscuro y pierde una parte de su fuerza: 4º que si se mete el cáñamo en el agua xabonosa quando todavia está fria para calentarlo todo junto, no se cura tan completamente por mas que se caliente despues, y por mas tiempo que dure la immersion: 5º que los manojos de cáñamo sumergidos y mantenidos verticalmente en el agua xabonosa, se curan con mas igualdad que si se ponen tendidos; bien que de este modo se hace la operacion con mas facilidad.

Observaciones sobre la utilidad y ventajas que promete este descubrimiento.

Hay dos modos de curar el cáñamo: el primero se reduce á tenderlo en el prado, y volverlo dos ó tres veces por semana, hasta que el ayre, la luz, los rocíos ó las lluvias dispongan la hilaza para que se separe con facilidad de la arista ó caña. En esto se tardan mas ó menos dias, segun el tiempo y el estado del ayre, y hay paises en que no se consigue el fin en menos de quarenta dias.

El segundo consiste en enriar el cáñamo en los rios, arroyos, pozas ó agua estadiza, por quince, veinte ó trein-

ta dias, segun el grado de calor del agua ó de la atmósfera.

Ni por el primero ni por el segundo método se consigue curar completamense el cáñamo y con igualdad. En el primero se expone el labrador á que los vientos le dispersen su cosecha, y que se la deterioren las muchas lluvias; á mas de que el que se cura de este modo no es bueno para la marina. En el segundo hay el riesgo de las avenidas, y de que el cáñamo se cubra de cieno.

El método de *Bralle* para curar el cáñamo no exige mas que una vasija ó caldera de cobre cilíndrica que se pone sobre una hornilla de ladrillo. Esta caldera de cabida de ciento treinta y dos azumbres de agua basta para curar de cada vez unas quarenta libras de cáñamo; y como se hace la operacion en dos horas, se pueden curar facilmente dos quintales al día.

Este método parece que se debe preferir á los antiguos: 1º porque se puede usar de él en todo el año, menos quando hiela mucho, por la dificultad de secar entónces el cáñamo; bien que si se quiere agramar estando húmedo no causa el frio inconveniente alguno, si se toman las debidas precauciones para que no se hiele la hilaza mientras esté húmeda.

2º Porque con esta operacion se ahorra mucho tiempo.

3º Porque el operario no tiene que recelar cosa alguna contraria á su salud; pues le basta dar ventilacion á la pieza ó quarto al tiempo de hacer la inmersion, y quando se saca el cáñamo del agua. Los manojos, tendidos despues en el prado, no despiden mal olor, ni alteran la pureza del ayre, por mas cantidad de cáñamo que se ponga á curar junto en un mismo sitio.

Es notorio que el cáñamo enriado ó empozado exála, despues que se saca del agua y se lava, un olor pestífero, insufrible en tiempo de calor, y que á él se atribuyen algunas enfermedades graves: á mas de que dexa las aguas inservibles para los ganados, y perece con ellas la pesca.

Para hacer esta operacion mas en grande se pudiera

adoptar el aparato siguiente compuesto de una caldera y quatro toneles de madera. Despues de calentar el agua xabonosa en la caldera hasta que hirviese, se haria pasar por medio de conductos con sus llaves á dos de los toneles llenos de cáñamo, y cerrados con su tapadera, y mientras se cura en estos, se calienta el agua para llenar los otros dos. De esta manera se puede continuar todo el dia sin interrupcion curando grandes cantidades de cáñamo.

4º El gasto de curar en agua el cáñamo, segun se hace comunmente, en jornales, trasportes, enriar, sacar del agua &c., es poco mas ó menos el mismo que el que se hace usando de la vasija de *Bralle*; pero valiéndose de una caldera mas grande, y de quatro toneles, se ahorra la mitad. Lo que cuesta algo mas es el xabon verde.¹ En quanto á la leña se puede usar de la misma arista que suelta el cáñamo en la agramadera. Toda la operacion es mas expedita y facil por este método que por el antiguo.

5º Diez y siete libras de cáñamo en caña, curado segun el nuevo método, y agramado húmedo, producen regularmente como quatro libras y quarteron de hilaza pura; siendo así que del que se cura y agrama por el método antiguo, solo se sacan de diez y siete libras en caña unas tres libras escasas, quando mas, en hilaza.

Si se agrama en seco el cáñamo curado por el método antiguo, no produce tanta hilaza como si se agrama en húmedo; porque al romperse la caña por varias partes da lugar á mucho desecho en la hilaza.

En la práctica antigua, despues de lavado el cáñamo, al sacarlo del rio ó de la poza, agramado y rastrellado, daba en cada ocho libras y media de hilaza algo mas de dos de hebra larga y limpia, y lo demas arista, estopa y polvo.

La misma cantidad de cáñamo da, siguiendo la nueva práctica, quatro libras y media de hebra larga, dos libras de segunda clase, y otras dos de desperdicio.

6º Los que habitan en las inmediaciones de rios ó

¹ Cada uno lo puede hacer en su casa. Véanse los Seman. n. 3, 4, 16, y otros que se señalan en los índices art. *xabon*.

corrientes de aguas ó en los valles , son los únicos que cultivan el cáñamo ; pero adoptando este descubrimiento lo podrán cultivar en otras partes en que las lluvias ó los riegos y la tierra bien mullida y abonada lo hacen crecer no menos que en los valles y riveras ; pues para curarlo , segun se acaba de decir , con poca agua les basta. Así se puede extender mucho mas el cultivo de un producto tan importante que en una fanega de tierra da doble utilidad que el trigo.

Del modo de preparar la sosa y de usarla.¹

La sosa no suele hallarse en el comercio sino en bruto,² esto es , mezclada con tres quartas partes de materias extrañas , de que se puede separar el alcali , que es lo útil , y que despues de separado se presenta en dos estados diferentes ; ó cristalizado , en cuyo caso contiene una cantidad de agua que se regula en mas de dos terceras partes de su peso ; ó sin dicha agua , quedando el *carbonate de sosa seco* , y entónces se encuentra en el menor volúmen la mayor cantidad de alcali , que es el modo en que convendria tener esta materia para evitar fraudes. No hablaré de las ventajas de reducir las barrillas á este grado de pureza en los mismos parages en que se hace la cosecha : baste decir que probablemente no superarian los gastos de la purificacion á lo que se paga por trasportar las materias inútiles que van en la barrilla : y me parece importante tratar de los artículos de industria y comercio que tienen relacion con este alcali.

Sino cabe duda en que una libra de *carbonate de sosa seco* equivale á tres del mismo cristalizado , y á seis, ocho ó diez de la barrilla del comercio , será facil señalar la proporcion de las cantidades necesarias en los casos en que se haya de proceder con exâctitud. Los inteligentes saben muy bien lo que importa en muchas ope-

¹ Por *Leblanc* : extracto. Véanse los Seman. nn. 1, 2, 3 y 4.

² Con el nombre de barrilla ó carbonate de sosa.

raciones la pureza de las materias ó ingredientes de que usen; y las hay tan delicadas, que el menor descuido las expone á salir muy mal, como se advierte frecuentemente en el arte del tintorero; pues hay colores que solo deben su brillo y solidez al esmero con que se atiende en algunos tintes á la pureza de los ingredientes que se emplean.

La sosa tiene afinidad con las sustancias oleosas y grasientas, con los oxídes, con algunas tierras y con otras materias; tiene tambien gran tendencia á combinarse, y en muchos casos puede por esta causa llevar consigo materias opuestas á los efectos que se desean. Aun en algunos blanqueos seria un error el descuidar estas precauciones; pues no se hallarian malas lexías si la sosa tuviese siempre la propiedad de quitar todo lo que mancha ó empuerca al lienzo.

Para los blanqueos usaban de mucho tiempo á esta parte de la sosa en las cercanías de Paris, y apenas echaban alguna porcion de potasa del comercio, proscribita por una preocupacion acaso fundada; pero la escasez de sosa ó barrilla, ó la mala calidad de la que se vendia, hizo que se valiesen de las potasas, que blanquean perfectamente el lienzo, sino tuviesen el inconveniente de quemarlo. Algunos químicos dicen que el alcali de la potasa tiene mas accion sobre el gluten de los filamentos del lino y el cáñamo, que el alcali de la sosa; y esta misma diferencia en la accion se nota en varias operaciones: así es que hoy se sabe ya quanto importa preferir la sosa en algunos casos en que antes se usaba indistintamente de ella ó de la potasa.

El gobierno ofreció premios bastante grandes al que presentase el mejor método de sacar la sosa de la sal comun; y se ha preferido el que yo presenté, que sale muy bien en algunos establecimientos en que lo han adoptado; pero todavia no se ha llegado á conseguir la sosa libre de mezclas, y en particular de aquellas que perjudican en la mayor parte de las operaciones en que se emplea.

Para usar de la sosa en bruto ó en las coladas, es menester quebrantarla, y aun así no se disuelve regularmente sino en agua hirviendo: á este efecto ponen sobre la caldera un lienzo muy gordo y tupido que sirve como de filtro en que queda la tierra, el carbon y demas partes sólidas; entre las partes solubles no dexan de hallarse algunas que pasan con la sosa; y es grande el inconveniente que hay en no poder disolver en agua fria la mayor parte de las barrillas, porque al principio es necesario hacer pasar por la colada el alcali frio, ó quando mas tibio, si se desea que salga bien.

Pero del carbonato de sosa seco, una parte del qual se halla en estado de sosa pura, equivale una libra á mas de cinco ó seis de la barrilla comun; tiene la mayor blancura; se disuelve facilmente en agua fria; no contiene parte alguna extractiva ni que dé color; la lexía que se hace con él no toma el color encendido que le dan otras sosas ó barrillas; y á mi ver las lexías hechas por mi método con este carbonato son las mas convenientes, en particular para conservar y dexar muy blanca la ropa de lienzo fino, que nunca se deberia mezclar con la ordinaria.

Parece que ha demostrado la experiencia que para dexar bien limpia la ropa es necesario poner caustica una parte quando menos del alcali que se emplea. La cal de que usan para las coladas no puede ser perjudicial si se sabe emplear; pero si, como se ha dicho antes, tiene la potasa mas fuerte accion que la sosa sobre la materia que sirve de liga á los principios que constituyen el hilo, se aumentará necesariamente dicha accion al paso que se ponga mas caustico este alcali. La sosa ó barrilla parece que no tiene ninguno de estos inconvenientes.

En algunas fábricas de cristales se ven precisados á purificar la sosa ó barrilla antes de usarla; como que la hermosura del cristal pende esencialmente de la pureza de los ingredientes con que se haga. Las sosas ó barrillas del comercio contienen generalmente hierro, que tambien se encuentra en las que se sacan con mas esme-

ro: la misma sosa lo tiene en disolucion, y así lo lleva consigo al crisol: circunstancias cuyo conocimiento puede importar mucho para la perfeccion de los cristales que se emplean en la óptica, y en otros ramos del arte igualmente delicados. En la composicion del carbonato de sosa pueden entrar algunas materias con las que cristaliza perfectamente: así es que no basta la forma de los cristales, ni su limpieza aparente, ni la transparencia de la disolucion para asegurar siempre su pureza completa; y es necesario recurrir á repetidas cristalizaciones hechas con el mayor cuidado para llegar á separar alguna parte de las materias extrañas que se le agregan.

Para las coladas se requiere gran limpieza en los utensilios, que sean puras las materias de que se sacan las lexías, y buen arreglo en el modo de aplicarlas: algunos hacen todo esto con cuidado; pero otros tratan la ropa con el mayor descuido, persuadidos de que todo se remedia en la colada; y aun los hay tan ignorantes que mezclan en una colada toda la ropa sin distincion; y comunican á todas las piezas las manchas que solo tenían algunas de ellas. Los buenos lavanderos lavan bien la ropa antes de ponerla en la colada, á fin de disminuir la cantidad de materias con que se debe combinar el alcali por la afinidad que tiene con ellas.

El que use de una sosa muy pura, y en la mejor disposicion para combinarse con las partes oleosas, grasas &c. que contiene la ropa puerca, no necesitará mas cantidad de alcali que la proporcionada á la masa de las materias que la empuercan.

Es constante que la propiedad que tienen los alcalis puros de combinarse facilmente con las materias crasas, y formar compuestos solubles en el agua, es la misma que se verifica en el blanqueo de los lienzo, en que es menester poner en contacto las partes que en esta combinacion forman xabon, y que á las que se hallen en estado de sales neutras que pueda descomponer la sosa, las altere ésta, las lleve consigo la lexía, ó bien las separe del texido, de suerte que las suelte al lavarle des-

pues. Ya se conoce que los alcalis obrarán con tanta menor actividad quanto su afinidad ó tendencia á combinarse con las grasas esté satisfecha ó saturada en parte.

A mas del hierro y algunas tierras que dexa el vegetal al hacer las barrillas y las potasas, se hallan tambien en la materia extractiva partes que pueden quedar combinadas con el alcali; y el que estuviese libre de todas estas combinaciones siempre presentará mas ventajas. La necesidad, ó mas bien la avaricia, busca las barrillas y potasas mas baratas para los blanqueos, y estas tienen regularmente menos alcali, y son de las mas mal hechas: por eso se ven en la necesidad de batir demasiado el lienzo y desmejorar su texido, apaleándolo y acepillándolo con bruzas de hierro; y si á estas prácticas se junta el uso de la potasa, apenas durará quatro ó cinco años el lienzo que duraria doce tratándolo mejor, y sabiendo usar de las lexías de barrilla.

El carbonate de sosa está muy blanco, hace una lexía de olor agradable, y usado como voy á explicar, me parece que es una de las preparaciones mas convenientes para las coladas de ropa fina de lienzo. La barrilla ó carbonate de sosa se pone caustica por medio de la cal que le quita el gas carbónico; pero si se hace una lexía con excesiva cantidad de cal, ó con cal sola, se perderia el lienzo; porque en este caso se formaria un xabon casi insoluble que formaria costra en el texido, y la parte de la cal que no quedase saturada con las materias grasas del lienzo, tendria accion sobre éste y lo corroeria dexándolo tan duro y áspero que se quebrantan los hilos: nada de esto sucede si se emplea la cal en justa proporcion y con las precauciones que voy á indicar. Antes de tener la cal viva accion sobre el lienzo se apodera del ácido carbónico que tiene la sosa, y forma carbonate calizo, en cuyo estado no perjudica á la ropa: á la sosa la dexa caustica, y aumenta su actividad para que forme nuevas combinaciones siempre solubles. Es verdad que la cal suele contener materias colorantes; pero el que se esmera en hacer bien las cola-

das, la apaga en agua muy limpia, y despues de dexarla aposar saca el agua que sobrenada agitándola un poco, y la mezcla con la lexía. Tambien se pudiera apagar la cal por el método comun, y pasarla luego por tamiz: así la preparan para hacer algunas lexías, porque en este estado se conserva bien.

Las lexías que toman mucho color, ya sea por las materias solubles que lleva consigo el alcali, ó por estar muy puerca la ropa, no sirven para las coladas, porque dexan la ropa como si saliese del tinte, y entónces tienen que acudir los lavanderos á golpearla y cepillarla con la bruza. Con mas acierto proceden los que usan del areometro para conocer las calidades de las lexías, y la cantidad de fluido en que se han de disolver: de esta manera nunca las emplean espesas, sino con la fluidez necesaria para que atraviesen sin dificultad por la ropa bañándola por igual.

De los huevos de gallina y su conservacion.¹

Hay bastante diferencia en la magnitud de los huevos de gallina; pues se encuentran algunos tan grandes como si fuesen de gansas, mientras que otros son poco mayores que los de paloma. Esto no depende del alimento que se les dé, sino de las castas de las gallinas; y no se han de preferir las que los pongan mayores, porque con ellas se pierde mas en la cantidad que lo que se gana en el tamaño. Yo prefiero siempre las gallinas ordinarias para lo que es dar muchos huevos: entre ellas se estiman mas las que tienen las patas negras que las que las tienen amarillas. En las observaciones que he continuado por un año entero, he visto que, aunque sean mas pequeños los huevos de esta casta, dan las gallinas comunes la mitad mas de producto que las otras.

Hay gallinas moñudas que no ponen tanto como las comunes, pero toman mas grasa y son mas delicadas para comer; y otras hay muy apreciabiles para criar los pollos.

¹ Por Parmentier: extracto.

Elegidas las gallinas que se quieran mantener se ha de cuidar de no darles demasiado alimento, ni en corta cantidad, de que no se mojen las patas, de que estén muy juntas en el gallinero ó pollera para que se den calor y se electricen mutuamente, y de que hallen entre dia un poco de estiercol caliente.

Quando se tienen gallinas solo con el fin de comer los huevos y aprovechar las acribaduras y los granos que caen y se desperdician entre el estiercol de las caballerizas, es del todo inútil mantener gallos con ellas; porque demuestra la experiencia que aunque no tengan gallo, no por eso ponen menos que las que lo tienen; y la economía que resulta de no mantenerle no es la única ni la mayor ventaja que se consigue; pues los huevos que no tienen galladura se conservan mucho mejor, y la experiencia demuestra que pueden resistir el calor de treinta y dos grados (R.) por espacio de treinta ó quarenta dias sin padecer alteracion. En esto se ve que la evaporacion de la parte líquida no es la causa inmediata de la alteracion que padecen los huevos, como pensaba Reaumur, ni basta para preservarlos untarlos con grasa ó aceyte, segun aconseja este sábio; porque en el experimento que se acaba de citar se ve que no se corrompen los huevos que no tienen galladura aunque se menguan mucho mediante la evaporacion.

La galladura ó fecundacion, con el principio de vida que introduce en el germen, dexa expuestos los huevos á muchas contingencias que no hay que temer en los que carecen de ella. Una de estas contingencias se verifica quando comienza á germinar dicho principio de vida; para lo qual basta que pongan algunas gallinas en un mismo nido; pues recibiendo el primer huevo el calor de las que van á poner despues, padece una alteracion semejante á la que produce la llueca, se excita la vitalidad del germen, y se ve que este huevo ha padecido alguna alteracion aunque sea fresco. De esta causa procede que entre los huevos de un mismo dia hay unos mas frescos que otros.

Ot
que ha
de algu
cibe al
germe
Es
servar
ve me
ya op
meses
Yo es
hirvie
L
llinas
otros
gallos
otoño
gallin
de la
rada
I
que
var
no te
galli
dos
halla
ter
la h
dio
ja e
teria
y fin
en

Otras veces proviene acaso la alteracion del huevo de que ha muerto el germen fecundado , ya sea por efecto de algun trueno , ó por los golpes y sacudimiento que recibe al trasportarlo , ó solo por el tiempo ; y muerto el germen se corrompe , y se pudre lo que le rodea.

Estas noticias dan á entender como se pueden conservar aun los huevos con galladura , metiéndolos el breve momento de dos segundos en agua hirviendo , con cuya operacion se sabe que se pueden guardar por algunos meses , si se tienen en parage fresco ó metidos en sal. Yo estoy en que esto sucede porque al meterlos en agua hirviendo se destruye el principio vital del germen.

Los marinos dicen que los huevos que ponen las gallinas en las embarcaciones se conservan mejor que los otros ; tal vez porque allí no tienen comunicacion con los gallos. El poco vigor que suelen tener nuestros gallos en otoño puede contribuir á que los huevos que ponen las gallinas en aquella estacion se conserven mejor que los de las anteriores posturas ; á mas de que en dicha temporada comen las gallinas mas grano y menos yerba.

De todo esto se infiere que la primera circunstancia que deben tener los huevos para que se puedan conservar y trasportar sin que se echen á perder , es la de que no tengan galladura , á cuyo fin se quitará el gallo á las gallinas ; que es un error creer que los huevos engallados son mas sabrosos ; pues el paladar mas delicado no hallará en ellos la menor diferencia : que no son menester mas precauciones que tener los huevos á cubierto de la humedad , de la luz , del calor y del yelo ; que el medio que mejor me ha salido es ponerlos en cestos de paja entre el tamo de las parvas , que son las mejores materias para que no reciban calor y se conserven frescos ; y finalmente que dichos cestos se han de tener colgados en parages secos , oscuros y ventilados.

De los adelantamientos que se han conseguido en Guatemala en tiempo de su actual Presidente.¹

Señores editores : Por si puede servir de estímulo para otros gobernadores , comunico á Vms. con el laconismo que me es posible la noticia siguiente.

El Presidente de esta Audiencia Don Antonio Gonzalez presenta un exemplo de actividad y zelo ilustrado que le hace digno de la gratitud pública , y de que sus sabias providencias se trasmitan á la posteridad. Si en una provincia ² se declara la peste de las viruelas, luego acude el Gobernador á promover la inoculacion con que liberta de la fatal guadaña á muchos millares de víctimas: llega aquí la noticia del descubrimiento de la vacuna , y al punto pide á Europa este precioso preservativo : establece una prudente policía en orden á la fabricacion y despacho de la chicha y aguardiente de caña, con el fin de evitar en lo posible la embriaguez á que es tan dada esta gente: hace libre la venta de carnes para que abunden en los abastos : reduce á poblaciones las gentes dispersas en las inmediaciones de esta capital y en otros distritos : reprime los excesos del juego que eran aquí harto frecuentes : forma un censo exácto de la poblacion : contribuye á aumentar la poblacion del puerto de Acajutla y Sonsonate con algunas familias abandonadas por los ingleses en la isla de Roatan ; y forma una poblacion entre Granada y Leon de Nicaragua con familias de negros franceses realistas de la isla de Santo Domingo , á quienes ha dado tierras , utensilios de labor y auxilios para que se hagan agricultores : ha protexido y establecido la libertad en el comercio de varios artículos: ha promovido el cabotage y la pesca en las costas , y la navegacion del rio *polochie* de la provincia de Verapaz: ha dado providencias muy oportunas para evi-

¹ Extracto de una carta de un vecino de Guatemala , fecha en 28 de Diciembre de 1803.

² En la de Chiapa.

tar los contrabandos : trata de publicar una instruccion para exterminar la langosta : fomenta la construccion de buenos troxes ó graneros : ha dispuesto que se propague el cultivo de la caña dulce de Otaheiti y de Borbon, mucho mejores que las que aquí se conocian, con motivo de haber traído dichas plantas, entre otras exóticas, unos viajeros á Truxillo y Golfo dulce : tambien ha introducido la yerba de Guinea, que es un excelente pasto, y se cultiva ya en esta capital, en sus contornos, en las provincias de Escuinta y Sonsonate y en otras ; y lo mismo desea hacer con el arbol del pan : ha tomado medidas eficaces para dar mas extension á las siembras del trigo en Comayagua, y lo ha conseguido : ha dado mucho vigor y aumento al comercio del puerto de Truxillo, que antes era solo un presidio, y ahora le ha hecho una colonia agricultora : ha introducido en los establecimientos de Honduras el cultivo del algodón, del café y del arroz de secano originario de Sumatra. Ha puesto el mayor esmero en recomendar y encargar á los RR. Obispos y jueces subalternos que promuevan nuevos plantíos del arbol del cacao, y ha conseguido la extraccion de mas de tres mil libras de cacao de Sonsonate para Guayaquil y Lima, lo que no se habia verificado ya hace siglo y medio, por estar arruinados tanto tiempo hace sus cacaguatales. En Escuinta se ve ya una nueva plantacion de quarenta y cinco mil pies ; en Suchitepeques otra de veinte y seis mil, y en Chiquimula y Capaya cien mil. Finalmente, como el producto mas precioso de esta provincia es el añil, no ha perdonado medios para aumentarlo y fomentar su extraccion ; ya sosteniendo el monte pio de socorros para los cosecheros de añil ; ya estableciendo la mas arreglada policia para los operarios que desempeñan las maniobras que requiere ; y ya reduciendo el peso de los zurrone en que se conducia, que eran demasiado pesados, á fin de facilitar los trasportes. En suma, la agricultura, la industria, el comercio, las costumbres, los edificios, los caminos, la navegacion interior, la poblacion, la sani-

dad pública, son otros tantos ramos que deben á la actividad y vigilancia del Presidente de esta Audiencia muchas mejoras de dos años á esta parte. Si se pudiera decir otro tanto de todos los que han venido de Europa á gobernar en América, estoy persuadido de que este nuevo continente daria hoy la ley al mundo antiguo.

En el Sem. núm. 273 dicen Vms. y dicen muy bien, que se debiera obligar á las universidades y establecimientos de estudios públicos á que publicasen impresas periódicamente sus actas, á fin de que se supiese lo que en ellos se hacia, y que dichos cuerpos y sus individuos lograsen el aprecio ó menosprecio que mereciesen. Me parece este el medio mas facil de reformar tales establecimientos, como que ellos mismos darian las armas para sostenerse ó para decaer en la opinion pública: yo entiendo que seria bien que estos gobernadores estuviesen obligados á hacer una cosa equivalente en cada año: esto es, publicar en el mismo territorio de su jurisdiccion los adelantamientos y mejoras que consiga su aplicacion y zelo; porque no es regular que se atreviesen á publicar hechos falsos á la vista de tantos como lo pueden contradecir, y avisar al gobierno superior lo que sea verdadero ó supuesto.

Lo que yo comunico á Vms. es cierto, no menos que mis deseos de que lo publiquen en el Semanario para que sirva de exemplo. = S. M.

Tintes.

Al fin han conseguido los Ingleses teñir los paños de pelo de perro marino. Estos paños dicen que son mas blandos y suaves que los de Vicuña; y no se les habia podido hacer tomar tinte alguno, hasta que ahora ha encontrado un ingles el mordiente ó enxeve que les conviene, y varios príncipes de Alemania se han mandado hacer vestidos de este hermoso y rico paño.