

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 11 de Enero de 1798.

AGRICULTURA.

Del maiz.

Esta planta echa un tallo grueso, redondo, nudoso, de vara y media á dos de alto, y lleno de una medula blanca que tiene el gusto azucarado: lleva sobre el mismo pie las flores machos y hembras¹, pero sin pétalos: las flores machos están en lo mas alto de la espiga, compuestas de tres estambres de diferentes colores, segun las diversas especies del maiz: sus hojas están envainadas unas en otras: son de un verde agradable, muy largas y anchas, semejantes á las de las cañas: tienen muchas raíces duras, fibrosas, blancuecinas y capilares. El tallo fresco de esta planta graminea es de color verde muy claro, y contiene un xugo semejante al de la caña de azucar de que se puede hacer un xarabe muy dulce. Los Americanos secan estos tallos, los dividen á lo largo, y hacen de ellos cestas y canastillos de diferentes formas. La espiga del maiz crece hasta que se hace tan gruesa como el puño, y á veces de un pie de larga: al paso que engorda y madura, va apartando las túnicas que la cubren, y se presenta pajiza, roxa, violada, azul ó blanca segun la especie. La pajiza es la mas estimada y extendida. Si se siembra esta planta en el campo

¹ Véase el artículo *Fecundacion* en el núm. 35.

como el trigo, no suele llevar más que una espiga; pero si se siembra, ó mas bien se planta separadamente á diez y ocho pulgadas de distancia un pie de otro, se extienden mucho mas sus raices, y lleva muchas espigas ó mazorcas. El maiz no crece espontáneamente en parte alguna, ni aun en su pais natal: es necesario cultivarle, y su producto es siempre conforme á los cuidados que se le prestan, y á la naturaleza del suelo en que se siembra; pero se puede decir con verdad, que es planta de todo el mundo, porque viene regularmente en los climas mas opuestos. Casi toda la América septentrional, una parte del Asia, y del Africa, y muchos distritos de Europa, hallan en este grano un alimento sustancioso para los hombres y los animales.

Hay dos especies particulares de maiz notoriamente distintas entre sí; la una se sazona en el espacio de quatro ó cinco meses, y la otra apenas necesita la mitad de este tiempo para completar el período de su vegetacion. Esta diferencia tan característica nos obliga á distinguir estas dos especies con el nombre de maiz precoz ó temprano, y maiz tardío. El primero conocido en Italia con el nombre de *quarenteno*, porque en efecto, crece y madura en quarenta dias, seria de grandísima utilidad si se cultivase, pues acaso convendria á un terreno en que no saliese bien el tardío; tal vez se podrían conseguir de él dos cosechas; puede ser que se conaturalizase en los diferentes climas, y que sirviese para distintos usos que el tardío.

Este se asegura que es mas feraz y vigoroso que el precoz, acaso porque está mas tiempo debaxo de tierra, siendo respecto del otro, lo mismo que el trigo de invierno respecto del tremesino.

Hay otras muchas variedades de maiz, que no se han de confundir con las especies, porque no se diferencian unas de otras, sino en el color exterior del grano: en lo demas germinan, crecen y maduran de un mismo modo: esta variedad de colores es mas freqüente segun los años, los terrenos, y las situaciones: se suele encontrar en un mismo campo, en una sola espiga, y á veces un solo grano presenta esta variedad. El maiz roxo ó negro, que no se diferencia de los otros sino por tener el color mas subido,

es el menos estimado, y en algunas partes se mira como al centeno, respecto del trigo; y así es que regularmente no se siembra en Europa, y si sale alguna espiga de este color es por casualidad. El amarillo y blanco son los que mas se cultivan. El maiz blanco se cree en algunos países que es el mas productivo, porque su espiga ó mazorca es mas gruesa, y su caña mas alta; pero esta diferencia puede nacer de que le siembran en los mejores terrenos, y mas bien abonados; sin embargo, lo prefieren al amarillo, porque dicen en algunas partes que dá mejor pan.

El maiz amarillo es el mas extendido, y parece que las tierras areniscas le convienen mejor que al maiz blanco, y es mas precoz que éste; por cuya razon le prefieren para las tierras en que se ha hecho ya cosecha. Esta importante consideracion no se oculta á los que cultivan con inteligencia esta planta, que siempre prefieren sembrar las tierras areniscas de maiz pajizo, por mas predileccion que les merezca el maiz blanco.

Aunque este grano crece y madura, cubierto de hojas gruesas que le defienden de la accion inmediata del sol, de la lluvia, del frio y de los animales destructores, no está á cubierto de todos los peligros: no hay mas que mirar la estructura de esta planta, para conocer que la intemperie de la estacion influye infinito sobre su cosecha, y que importa mucho al cultivador del maiz que haya lluvias suaves, ó se suplan con rocíos acompañados de un calor templado. Si sobrevienen calores continuos sin que llueva, decae la vegetacion del maiz, y entónces es necesario remover mucho la tierra para que no se seque el pie de la raiz. Tres semanas ó un mes, quando mas, de sequía son capaces de disminuir considerablemente las cosechas, á menos que no se riegue el terreno con agua de pie, como en algunas partes de Italia; pero estos riegos se deben administrar con cierta economía, y no hacerlos sino quando se conozca que la planta padece, y que sus hojas comienzan á marchitarse.

El maiz que se siembra inmediato á los ríos, en tierras que éstos inundan quando crecen, corre peligro de perderse enteramente quando comienza á crecer; porque el sol

calienta al agua, y se seca el corazon de la planta entónces tierna. Una parte de la cosecha se pierde tambien por las abundantes lluvias: accidente que es menos de temer en las tierras secas y ligeras. Los ayres no perjudican menos al maiz, y el daño que causan es mayor quanto la planta es mas alta, ó están los pies mas juntos, y ha sido poco cubierta la simiente. Freqüentísimamente se encuentran maizes echados, y á veces es necesario levantarlos á mano, arriando tierra al rededor de las cañas, y apretándola un poco con el pie para que la raiz, casi descubierta, no quede expuesta al ardor del sol que la desecaria. En quanto al frio es cierto que, por mas que se diga, lo siente mucho el maiz, y que un solo instante basta para desvanecer las mas fundadas esperanzas de cosecha. Si por desgracia el hielo perjudica á la semilla antes de germinar, es menester sembrar de nuevo; si sobreviene, quando ya está entallecida, no llega á madurarse, bien que este caso se observará raras veces, teniendo cuidado de sembrar ó plantar á fin de Abril, y nunca mas tarde. La única enfermedad bien conocida que tiene el maiz es la que impropia-mente llaman *carbon*: sus caractéres son aumentarse considerablemente el volumen de la espiga, cuyas hojas cubren un monton de tumores fungosos de color blanco que roxea por el exterior: de ellos sale un humor aquoso, y al paso que se van secando, se convierten en un polvo negruzco. Estos tumores carnosos, que suelen variar de tamaño y forma, son á veces tan grandes como un huevo de gallina: el polvo que contienen no tiene olor ni sabor, y analizado al fuego dá los mismos productos que el tizon del trigo: á saber, un ácido, aceyte, y álkali volatil: lo mas notable es, que este polvo no causando ningun mal efecto en los animales, se ha observado que tampoco es contagioso para las semillas. Como la enfermedad del maiz se manifiesta mas comunmente en los mejores pies que tienen muchas espigas, es muy verosimil que dependa del exceso de savia, que el buen terreno y la estacion favorable hace subir á ciertas partes, haciéndolas reventar. El remedio para esta enfermedad consiste en quitar oportunamente estos tumores sin dañar á la caña, y cortar los tallos en que está la flor antes que las

anteras se maduren : entónces la savia sigue su curso libremente , llega á la espiga y la sazona : así es que los labradores , que no tienen miedo de ver esta enfermedad en sus campos , pues es la mejor señal de la abundancia , no deben dexar ninguno de estos tumores , sean grandes ó pequeños , porque las cañas que los tienen no llevan mas que espigas medianas.

Quando el maiz comienza á crecer , le persigue á veces un insecto particular de la clase de los escarabajos , que busca las raices y las roe enteramente , siguiéndose la muerte de la planta : para libertarse de él , se dará una labor á la tierra , á fin de cortarle el camino : el terreno húmedo es mas expuesto que el seco á las incursiones de este animal.

Todas las tierras , estando bien labradas , convienen en general al maiz , que sin embargo , sale mejor en un terreno ligero y arenisco , aunque no sale mal en tierra fuerte y arcillosa. Los prados situados á la orilla de los rios , las tierras baxas é inundadas en el invierno , inútiles para el trigo , son igualmente á propósito para esta planta ; en suma , por árido que sea el terreno siempre produce , auxiliándole con algunos abonos , y mas si sobrevienen oportunamente lluvias blandas acompañadas de calor.

Prepárase la tierra para la siembra con dos labores á lo menos , la una luego que se hace la cosecha ó en el invierno , segun el uso del pais , la segunda á principios de Abril , y despues se estercola y grada : hay distritos en que la tierra está tan esponjosa , que basta una labor dada al momento de la siembra , mientras que en otros frios , y montuosos se necesitan hasta quatro labores , en lo que se demuestra lo fundadas que son las diferentes prácticas del cultivo , segun los lugares ; pues á veces siembran el maiz muchos años seguidos en un mismo campo ; á veces se alterna con el trigo , y en fin hay tierras que dan un año maiz , otro trigo , y el tercero se quedan en barbecho , segun requiere el pais , y las circunstancias.

Para la siembra se ha de procurar escoger el maiz de la última cosecha , y que esté el grano en la mazorca hasta el momento en que se ha de sembrar , á fin de que el germen que está casi al descubierto no tenga tiempo de secarse , lo

qual perjudica á su desarrollo. No se destinarán á la siembra los granos que se hallan á las extremidades de la espiga ó mazorca, sino que se preferirán siempre los del medio, que es donde regularmente están los mejores y mas nutridos. Si doce horas antes de sembrarle ó plantarle se echa en agua, será muy útil esta precaucion; para conocer los granos ligeros que sobrenadan, y separarlos por malos para la reproduccion, aunque puedan servir para los animales; pero poniendo el maiz que se ha de sembrar en infusion, en decocion de plantas acres, en salmuera, en agua de estiercol, ó lexias de cenizas avivadas con la cal, seria un medio mejor para reblandecer el grano, y dexarle en la superficie una especie de abono, que le defenderia al mismo tiempo de los animales, y así esta operacion deberia ponerse en uso en todas partes, porque equivaldria á todas las demas recetas que se usan y aplauden. *Se concluirá.*

A R T E S.

*Método nuevo de curtir los cueros propuesto
al gobierno de Francia por el ciudadano
Armand Seguin.¹*

El arte de curtir los cueros es muy antiguo, útil y lucrativo para el comercio de varias naciones; y aunque muchas gentes se ocupan en él, es necesario confesar, que está todavía en su infancia; lo que no es extraño, si se considera que los dueños de tenerias destinan para estos trabajos á hombres poco inteligentes, inseparables de la rutina que una vez aprenden, ó que siguen ciertos métodos que ocultan misteriosamente por su interés. En otro tiempo se tardaba mucho en curtir un cuero, pero ya se ha abreviado mediante la aplicación del ciudadano Seguin, que deseoso de hacer descubrimientos útiles, estudió el arte de curtir, y se convenció de que

¹ Journal des arts et manufactures, núm. 5.

Si nuestros curtidores tuviesen mejores métodos que algunos de los que aquí se publican, y no hacen misterio de sus prácticas, seria bien que nos las comunicasen para beneficio comun.

que en pocos dias se podia conseguir un curtido completo, fundándose en mas de mil experimentos, que qualquiera puede repetir facilmente. Al punto quiso publicar su descubrimiento, persuadido de que ningun individuo puede sin injusticia guardar para sí lo que cede en beneficio del comun, y así presentó al gobierno una exácta relacion de sus pruebas, y éste, no solo admitió inmediatamente un descubrimiento tan conforme á sus deseos de que florezcan las artes, sino que considerando ser muy importante que se repitiesen en grande las experiencias, las mandó executar al mismo Seguín, delante de dos sábios encargados de informar sobre este punto, los cuales dan cuenta de su exámen en los términos siguientes:

»Antes de referir los métodos executados á nuestra presencia por Seguín sobre el curtido de cueros, nos parece esencial el referir con la posible brevedad los medios conocidos y practicados hasta ahora, para que en la comparacion se conozcan mejor las ventajas del nuevo método.

El objeto del curtido es, preparar las pieles de suerte que resistan á las vicisitudes de la humedad y de la sequedad, y ponerlas solidas é impenetrables al agua en quanto sea posible. Tres modos hay de curtir: el primero *es con cal*: el segundo *con harina de cebada*, y el tercero *con casca*.¹ La diferencia entre estos métodos es solo relativa á las primeras operaciones del curtido, porque lo que se llama propiamente *curtir*, se distingue poco en todos ellos; pues qualquiera que sea el método que siga el curtidor, se reducirá siempre á meter las pieles en agua corriente, desde luego que llegan á la tenería para limpiarlas de la sangre y porqueria que traigan.

Curtido con cal.

En este método se ponen las pieles en diferentes cubas medidas en tierra ú hoyos revestidos de piedra, en que se echa cal y agua que forma una lechada: estas cubas ú hoyos que llamamos *pelambres*, se distinguen con los nombres de

¹ El caldo de casca se hace de corteza molida de encina, de roble, de pino, y principalmente de alcornoque.

de muertos, floxos ó mediados, y nuevos, segun ha sido renovada la cal, ó han servido ya los pelambres para otros cueros: en los pelambres muertos se comienzan á poner las pieles lavadas, manteniéndolas allí hasta que se conoce que el pelo se desprende facilmente, y entónces se las saca para limpiarlas y descarnarlas: se las pasa despues sucesivamente de los pelambres muertos á los floxos y nuevos, en donde se les dexa hasta que se vea que están bien hinchadas, ó como dicen los curtidores, hasta que el grano esté bien levantado, que llaman *emporar las pieles*: el tiempo que requiere esta operacion lo regula unicamente la costumbre de los curtidores. Regularmente emplean un año desde que las descarnan, teniéndolas quatro meses en los pelambres floxos, quatro en los nuevos, y otros quatro en otros pelambres tambien nuevos: concluido este trabajo en un año, se sacan las pieles y se llevan al rio, en donde son lavadas con el mayor cuidado hasta quitarles toda la cal que las cubre, pasándolas muchas veces sobre una tabla grande, contra la qual las estregan tanto del lado de la carne, como del lado de la flor, para que descubran mejor el grano, y sacarlas bien la cal: tambien se tiene cuidado de quebrantarlas y sobarlas para suavizarlas, ablandarlas y disponerlas, á fin de que las penetre bien la casca.

Preparadas así las pieles, se meten en lo que llaman conserva de casca: esta operacion se practica algunas veces en noques² hechos en tierra redondos ó quadrados; pero lo mas comun es en cubas metidas dentro de hoyos, mas profundos que lo alto de las mismas cubas; sobre cuyo borde se forma un enladrillado ó empedrado unido con cal: el modo de colocar allí las pieles es diferente segun las fábricas. Lo mas comun es comenzar por poner en el fondo de la cuba ú hoyo, un poco de casca que haya servido, la que se cubre con una capa de casca nueva, y así alternativamente se van poniendo pieles y capas de casca; se echa despues un cubo de agua para humedecerlo todo, y finalmente

¹ En España están comunmente dos meses y medio en verano, y tres en invierno porque los caldos serán mas fuertes.

² Hoyos forrados con tabla.

mente se cubre con una capa muy espesa de casca , lo que se llama *hacerle la cabeza*.

Las pieles se dexan en este estado tres meses , al cabo de los quales se las saca para ponerlas en otro nuevo noque , á fin de darlas segunda casca , que llaman *retornar*. La operacion se practica del mismo modo , empleando siempre casca nueva: dexanse las pieles en *esta segunda conserva* quatro meses , y sacadas de ella , se ponen en otra tercera igual á las antecedentes por espacio de cinco meses.

En estas operaciones se pasa un año entero , y los mismos curtidores confiesan , y lo demuestra la experiencia , que quanto mas tiempo permanezcan las pieles en este estado , tanto mas fuertes y mejor curtidas quedan.

Curtidos con harina de cebada.

En la preparacion de las pieles con harina de cebada se comienza por lavarlas , si están frescas , y ablandarlas ó deshacerlas , metiéndolas en agua , si estuviesen secas ó saladas. Se las descarna despues cuidadosamente con un cuchillo de descarnar que corte bien , y se las hace pasar por diferentes pilas , para cuya preparacion se deslie harina de cebada en agua caliente , añadiendo masa agria ó levadura de cerbeza , hasta que la mezcla fermenta y se ponga muy agria , y entónces se le añade una cantidad de agua proporcionada para desleirla mas. Es necesario que estas pilas tengan diferentes grados de fuerza , como las de cal , para lo qual se necesitan en una fábrica de quatro á seis , que , como los pelambres , se distinguen en *muertas , viejas y nuevas* : comunmente se emplean para esto cubas con cercos de hierro : el primer remojo es para lavar ; el segundo para repelar ; en el tercero , que es el residuo del remojo nuevo , se hinchan las pieles ; el quarto es el primer remojo nuevo , y como los cueros pasan ordinariamente por dos remojos nuevos , se desocupa la primera pila muerta para prepararla de nuevo. En verano dura este trabajo cinco semanas , y en el invierno mucho mas : es necesario hacer estas operaciones con gran cuidado , porque una pila mal dirigida puede perjudicarlas mucho. Los calores del verano , las tempestades &c las dañan tambien ,

y así es necesario observar con atención las calidades de los caldos, que siempre que se desmejoren se han de preparar de nuevo. No solo la harina de cebada sirve para preparar dichos caldos, sino que se puede juntar con la de algunos otros granos, y aun emplear la de éstos sola. Los Calmukos preparan una especie de caldo con leche agria; nosotros creamos que el residuo del aguardiente que se saca de los granos, que comunmente es muy agrio, puede servir para esta preparacion; y se podria tambien hacer la prueba con el agua que ha servido para sacar el almidon.

Quando se sacan las pieles de los caldos, se las lava antes de colocarlas en el noque, se las pasa despues por un caldo de corteza de encina, que se llama caldo encarnado, para distinguirlo de los primeros que se llaman blancos. Las pieles puestas en el noque exigen el mismo cuidado, que hemos dicho de los cueros preparados con cal.

Curtidos con caldos de casca.

Este método vino de Lieja, y se ha adoptado en muchas tenerías de Francia con preferencia á los dos anteriores, y tambien lo practican los ingleses con algunas variaciones: exige quatro operaciones diferentes: la primera calentar las pieles para poderlas descarnar: la segunda reblandecerlas en agua corriente: la tercera hacerlas esponjar en caldo de casca, y la quarta ponerlas en conserva en el noque.

Para calentar las pieles se comienza por salarlas luego que llegan de la carnicería; y si estuviesen secas, se ponen en agua corriente, á fin de que se reblandezcan bien, y se salan como las pieles frescas: se echa regularmente una libra ó libra y media de sal sobre la mitad del cuero, doblándose la otra mitad sobre ella, y reuniendo los bordes: al cabo de ocho dias en invierno, y mucho menos en primavera y otoño se las vuelve, lo de arriba abaxo, y se ponen unas sobre otras, para que se calienten igualmente: es necesario observar el momento oportuno de repelarlas y descarnarlas, y cuidar sobre todo, que no se pierdan por una fermentacion prolongada, lo qual perjudicaria mucho á su calidad.

Tambien se preparan para repelarlas y descarnarlas, calentándolas á fuego lento por medio de una estufa, cerca de la qual se tienen extendidas en perchas, y al cabo de tres ó quatro dias se pueden trabajar. Despues de esta primera operacion se llevan al rio para reblandecerlas, trabajarlas, sobarlar y disponerlas para que se empapen é hinchen en el caldo de casca.

Para preparar este líquido, se toma casca vieja, que haya servido para curtir los cueros en segunda ó tercera conserva; se la echa en un noque, ó qualquiera otra tina, cuyo fondo pueda tener desaguadero; se echa encima de esta casca agua que sale por abaxo; se recoge y se vuelve á echar sobre la misma casca hasta que mediante estas reiteradas filtraciones se carga el agua de las partes solubles de la casca, y queda un líquido como encarnado, claro, y ácido, que se llama *caldo de casca*, en el qual se meten los cueros diferentes veces, pasándolos de unos caldos á otros, y variando el número ó repetición de estos adobos, segun las fábricas: el tiempo que los cueros están en ellos varía igualmente, segun enseña la práctica á cada curtidor: comunmente se tienen veinte y quatro dias en invierno.

La operacion de los caldos de casca está sujeta á los mismos inconvenientes, que quando se hace con harina de cebada, y exige igual atencion.

Al salir los cueros de los caldos de casca se pasan al caldo encarnado con casca nueva, en el qual se les dexa tres ó quatro dias, cuidando de mudarles cada veinte y quatro horas la casca, y poner otra nueva, despues se les echa en los noques gobernándolos como ya hemos dicho.

En Lieja acostumbran los curtidores remojar los noques mas que en Francia, y mantienen los cueros en ellos mas de un año, y aun á veces les dan quarta casca. Los Ingleses son los que mas agua echan en los noques, de suerte que los cueros están bañados en el caldo, y dexan las pieles mucho mas tiempo en los caldos preparados con casca nueva.

Hay tenerías en que se hacen debaxo de los noques unas pilas en que se recoge el caldo que filtra de ellos, y se vuelve á echar otra vez encima. Esta práctica es verdaderamente preferible á la de humedecer los noques con agua nueva.

Hay tambien otro modo de curtir de que vamos á tratar brevemente , y se llama curtido á la Dinamarquesa. Las pieles despues de las preparaciones de pelarlas , descarnarlas &c. se las pone algun tiempo en caldo encarnado , despues se cosen todo al rededor en forma de saco ¹ , no dexándole mas que una boca , por la qual se llenan de casca y agua , despues se les cose tambien la boca , y se ponen en noques llenos de caldo de casca , donde se cargan con piedras ó losas , de suerte que se fuerze al xugo de la casca á penetrarlas prontamente ; y aun para que obre con mas actividad revuelven los cueros muchas veces por semana , batiéndoles al mismo tiempo : por este método se abrevia efectivamente el curtido , y se concluye en dos meses.

Las diferentes manipulaciones de curtidos que acabamos de indicar , son las que se practican para la suela ; en quanto á los cueros blandos de cordobanes , cabras , becerrillo &c. en que se comprehenden tambien los de vaca ó buey medianamente gruesos , se usan las mismas preparaciones preliminares de lavarlos , pelarlos &c. pero no se les hinche ni empora como á los otros. Luego , pues , que están descarnados se les pasa por los caldos preparados con casca nueva , despues se les pone en el noque , en donde quedan mucho menos tiempo : á los becerrillos , por exemplo , no se les dán mas que dos cascás. Quando se sacan los cueros de los noques se les ha de dexar secar á la sombra.

Antes de pasar á las experiencias del ciudadano Seguin , daremos una idea de los métodos de Pfeiffer , Macbridge y Saint Real sobre los curtidos.

Labores de Pfeiffer.

Publicó éste en 1777 , que se conseguia curtir perfectamente en seis ú ocho semanas los mas fuertes cueros de buey , sin servirse para esto de casca , y aun sin necesidad de

¹ Porque lo cosen con hilo de pita le han dado el nombre de suela de pita en algunas tenerias de España.

de disolucion alguna, sino empleando el líquido que resulta de la destilacion del carbon de piedra, y de la turba. Recomienda este autor que se recoja este producto al tiempo de la carbonificacion de estas materias, é indica el medio de recoger dicho líquido para aplicarlo despues á los curtidos en el modo siguiente.

Despues de lavar y limpiar las pieles y reblandecerlas, como se acostumbra, se las colocará en cubas, en que se hayan echado los primeros productos de la destilacion del carbon de piedra ó de la turba con una tercera parte de agua llovediza ó de rio: calentaránse despues estas cubas por abaxo con fuego suave hasta que el agua se ponga tibia: al cabo de diez á doce horas se desprende facilmente la carnaza, y se sacan para descarnarlas: luego que lo estén, se las vuelve á poner en las mismas cubas (que se han limpiado entretanto) con el segundo producto de la destilacion del carbon de tierra mezclado con una quarta parte de agua: se mantendrá por debaxo un fuego lento, en quanto dé un calor suave, é igualmente continuado á las cubas: éstas se tendrán descubiertas; y para suplir el líquido que se evapore, se echará en ellas del tercero y quarto producto de la destilacion del carbon de piedra. Pfeiffer dice que en diez, doce ó catorce dias se halla el grano de los cueros bastante levantado con este adobo: esto es que se han *emporado* lo suficiente. Sacánse entónces las pieles, y se las pone á enxugar en perchas: mientras tanto se desocupan las cubas, y se las vuelve á llenar de los últimos productos de la destilacion del carbon de tierra ó turba, y al instante se vuelven á meter las pieles en ellas: el objeto de esta última operacion es el de engruesar las pieles, y de apretar y encoger poco á poco las fibras que se habian extendido al tiempo de hincharse las mismas pieles: dura quince dias ó tres semanas, segun el grosor de ellas. Este mismo curtidor dice, que se puede aplicar su método á cordobanes, becerrillos &c. en cuyo caso se dexarán las pieles en los caldos menos tiempo, y se zurrarán despues con el acyte que se saca del mineral del carbon de tierra ó turba quando se carbonifica. Añade en fin, que los cueros preparados segun su método con el agua astringente, son de mejor calidad que los que se curten por el modo ordinario. Nosotros

30
no sabemos si sus experiencias han sido repetidas y bien comprobadas : sin embargo , hay varios que ponderan mucho este descubrimiento , persuadidos de que aquel producto del carbon de piedra ó de la turba es muy adecuado para curtir : este descubrimiento seria importantísimo si fuese cierto. Seguín nos dice que ha hecho experimentos repetidos para verificar este método , y que jamás ha podido conseguir un cuero curtido , y como es tan inteligente en este ramo , nos persuadimos que dichos productos son inservibles para lo que propiamente se llama curtir ; aunque nos parece que se podrían emplear con ventaja en las preparaciones para curtir los cueros. Repetimos , pues , que los productos de la destilacion del carbon de tierra ó turba no contienen principios propios para curtir , aunque tienen sus propiedades particulares. No pudiendo estos líquidos curtir , tenemos por infundada la asercion de Pfeiffer. *Se continuará.*

*Carta de Valls en el Arzobispado de Tarragona
sobre la necesidad de hacer cementerios fuera
de poblado.*

SEÑORES EDITORES : he visto con indecible gusto las sábias doctrinas con que se procuran exterminar por medio del Semanario la ignorancia , preocupaciones y errores que tantos males causan al género humano ; y habiéndome detenido á reflexionar con especialidad en el artículo de plantíos del núm. 6. dirigido á que se multipliquen los árboles dentro y fuera de los pueblos , y singularmente en los cementerios , me ha parecido oportuno comunicarles mis ideas sobre este particular. En dicho artículo se hace ver con la mayor evidencia que los vapores fétidos , que exálan los cementerios , facilmente vician y corrompen el ayre de las habitaciones , en cuya inmediacion están colocados ; y es igualmente cierto , que quando es grande el número de cadáveres amontonados , se levantan y extienden en el ayre en tiempo de calor muchos efluvios contagiosos , que causan epidemias y mortandades crueles ; lo qual si sucede quando no están bien dirigidos los cementerios , en donde corre mas libremente el ayre , y en los que los ca-

dá-

dáveres se entierran en diferentes lugares ¿qué daños no ocasionarán las sepulturas dentro de las iglesias, en las que el ayre no tiene la misma libertad, y que se abren con frecuencia? Por esto se lamentan Vms. en la nota al citado artículo, de que los pueblos no hayan comprehendido los bienes que conseguirán con poner sus cementerios fuera de poblado, y no conservar los cadáveres en las iglesias. No los han comprehendido sin duda, porque es bien notoria la Real Cédula de S. M. de 3 de Abril de 1787, expedida con ocasion de una epidemia que causó en la villa del Pasage en el año de 81 el intolerable hedor que se sentia en la iglesia parroquial por la multitud de cadáveres enterrados en ella, y por otros sucesos no menos funestos que llegaron á noticia del Rey, cuyo piadoso corazon deseado precaver en adelante semejantes desgracias, tuvo á bien mandar, que se observasen las disposiciones canónicas en el uso y constitucion de los cementerios; y que solo pudiesen enterrarse en sepulturas propias los que ya las tuviesen al tiempo de expedirse aquella Real Cédula. Con este motivo escribió nuestro gran Prelado el Arzobispo de Tarragona una excelente pastoral, manifestando el sumo respeto con que nos debemos sujetar á la obediencia de nuestro Católico Monarca; explica con la mayor energia los importantes fines de esta Real Cédula, y quanto nos interesa su cumplimiento; insinúa los gravísimos daños que causan en la salud de los pueblos los cadáveres puestos en lo interior de las iglesias; recuerda la piedad de los primeros fieles que buscaron sitios proporcionados para cementerios fuera de poblado; hace presentes los abusos que se fueron introduciendo con el tiempo, de fabricar sepulcros dentro de los templos (costumbre que no es la mas conforme al espíritu de la iglesia); y finalmente concluye aplaudiendo la prudencia, zelo, piedad, y paternal amor de S. M. quien para conciliar á la Casa del Señor el debido respeto, y precaver á un tiempo los gravísimos daños que resultan de la corrupcion y putrefaccion de los cadáveres, manda que se hagan cementerios fuera de los pueblos donde se dé sepultura decente á los fieles difuntos. Pero sin embargo de la Real Orden, y de las eficaces persuasiones de nuestro Prelado, y demas Obispos, no se ha verificado el puntual cumplimiento de aquella disposicion por un triste

efecto de la falsa preocupación de los pueblos, y por otras causas particulares que acaso proceden en este Principado de Cataluña del modo con que se administran los bienes de las iglesias. Yo entiendo que, entre otras, se ha dado una mala interpretacion á dicha Real Cédula, suponiendo que pueden enterrarse dentro de las iglesias los que tengan sepulturas propias, y que tales son los gremios, cofradías, y hermandades; y como apenas hay persona en los pueblos que no esté alistada en alguna de aquellas, fundan su derecho á enterrarse dentro de los templos, y apenas hay quien se entierre en los cementerios; fuera de que en las iglesias hay otras sepulturas particulares de diferentes familias, en las que muchas veces son admitidas otras, que tienen con ellas algun enlace, y así se elude el decreto y las piadosas intenciones de S. M.

En atencion á todo lo dicho me parecia conveniente que Vns. hiciesen ver al público en el Semanario los gravísimos perjuicios que se siguen á los pueblos de que se entierren los cadáveres en las iglesias, para que persuadidos de esta verdad, se sepan estimar los beneficios que les proporciona dicha Real Orden, y si al mismo tiempo favorecen tan plausibles intentos los zelosos Ministros del Rey unidos con los Prelados Eclesiásticos, no hay duda en que se conseguiria un gran bien á la humanidad. Valls 23 de Abril de 1797. = Jayme Cessat.

Nota. Los christianos que piensan participar mas bien de las oraciones de la iglesia, si sus cuerpos corrompidos se entierren en el santuario, y si al lado de sus cadáveres se ofrecen numerosos sacrificios al Omnipotente, necesitan mucho de que su párroco les explique bien lo que significa en el Credo *la Comunión de los santos*; persuadiéndoles al mismo tiempo que lo que verdaderamente consiguen es apear á los vivos, y convertir los templos del Señor en depósitos de hediondez, que no se permitiría en ningun otro lugar profano y concurrido; que sino han hecho mal á nadie mientras han vivido, no lo quieran hacer despues de muertos; y que si, por desgracia, no ha sido su conducta la mas benéfica, se contenten con el daño que han hecho en vida, y no quieran mezclar los pestíferos efluvios de su cadáver con el incienso que acompaña á las santas oraciones del religioso pueblo.