

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 24 de Mayo de 1804.

Concluye el libro VI de los elementos de agricultura.

De los arboles resinosos.

XIII. **E**l ciprés se multiplica fácilmente por medio de sus semillas que se recogen quando las capsulas se abren espontaneamente en el mismo arbol: se ponen en buena tierra cubriéndolas con un dedo escaso de la misma, y manteniéndola bien húmeda nacen, y se podrán trasplantar al año: quieren los cipreses una tierra seca y arenisca: resisten á los yelos secos por fuertes que sean, y tienen una madera dura que se resiste á podrirse: le entra poco la carcoma por ser amarga, y es de las mejores para la carpintería.

El arbol de vida (*Thuya Orientalis L.*) se propaga como el ciprés: crece derecho, se hace grande y resiste á las intemperies: puede servir para setos, y para caxas y caxones.

Se debería exáminar si seria posible aprovechar algunos montes pelados y estériles plantando en ellos pinos de diversas especies, como el pino picea, y el pino abeto, que quieren montes y lugares frios: este padece mucho si se le corta la cima. Se siembra su piñon en octubre en sitio que tenga sombra de arboles alrededor, y

1 Estos elementos se acabarán de insertar en el tomo siguiente.

en naciendo se le dexa crecer hasta la altura de quatro brazas, y entonces se trasplanta. El pino silvestre (*pinus silvestris* L.) crece muy bien en los peores terrenos, y aun en los calizos y cretosos: el pino marítimo tambien prevalece en las tierras mas estériles en siendo arenicas: estos se multiplican por semilla, y quieren estar defendidos del sol mientras son nuevos, porque entonces son muy delicados: por eso se siembra juntamente con ellos alguna otra plantita que los defienda del excesivo calor y frio: merecen multiplicarse estos pinos, así por su madera como por la resina que se saca de ellos. El pino alvar, (*pinus pinea* L.) cuyo piñon nos da un alimento muy útil en algunas circunstancias, vegetaria bien en las faldas de nuestros montes defendidas del norte. Entre todas las especies de pinos ninguno tiene mejor madera que el pino alerce (*pinus larix* L.) en cuyas tablas pintó Rafael sus célebres quadros: prospera en los mismos parages que el pino abeto. Finalmente el cedro del Líbano (*pinus cedrus* L.) podria vestir algunos de nuestros montes pelados. Los ingleses lo han connaturalizado en su isla.

El texo, (*taxus baccata* L.) cuyo fruto es venenoso, da una madera tan dura como la de ébano, y toma el negro mejor que ninguna otra de las nuestras. El enebro lleva un fruto de mucho uso en la medicina, y echado en la lumbre da un humo agradable: entre la madera y la corteza se forma una sustancia resinosa que llaman *Sandarach*. La sabina es una especie de enebro.

De las plantas, cuya hoja come el ganado.

XIV. El olmo ¹ se propaga por semillas, y sale bien en setos que debia haber en todas partes, aunque no fuera más que para aumentar al ganado un pasto saludable en su hoja. Entre las variedades de olmos hay una que tiene las hojas con manchas amarillas, y es una enfermedad que se perpetua con el inxerto.

¹ Vease el Semanario núm. 28.

Cuentan algunos veinte especies distintas de acer, y todas quieren terreno fresco y de fondo si han de crecer mucho. El acer comun (acer campestre L.) de cuya madera se hacen los instrumentos de música, y cuya hoja come el ganado, es poco delicado en quanto á la tierra en que ha de crecer. Es muy apropósito para setos, y Columela dice que despues de la de olmo y álamo blanco, es su madera la mejor para rodrigones. El acer falso platano prospera en los terrenos grasos y profundos, y podía ser muy útil por su hoja y por su madera, á la que no le entra la carcoma: sería excelente para instrumentos músicos.

El aliso (*betula alnus L.*) es el arbol mas acuático que se conoce; crece junto á las lagunas y sitios en que se detiene el agua años enteros, y en que no prevalecen otros arboles: sembrado á las orillas de los ríos sirve de dique y defensa á las tierras: de su leña se hace un carbon que da poquisimo humo. El abedul blanco (*betula alba L.*) viene bien en terreno pingüe y en seco, en los montes y entre las peñas: las cabras y las ovejas comen bien su hoja.

Toda la hoja de las diferentes especies de álamo se puede recoger á fines de verano para que sirva de comida ó de cama al ganado. Estos arboles quieren generalmente tierras grasas y frescas: algunas especies pueden prosperar en las que no sean muy húmedas. Se multiplican generalmente por brotes y estacas que se ponen en tierra á principios de primavera: se exceptúa de esto alguna otra, como es el álamo trémulo ó temblon. Entre otras especies de árbol es célebre el chopo de Lombardia, que es una variedad del álamo negro.

Caton ponía en tercer lugar en la estimacion de las haciendas el rédito de los salces, atendiendo á lo mucho para que sirven; por eso los plantan en todos los sitios húmedos los que conocen su utilidad: algunos de ellos quieren terreno seco: se podan y descocotan al tercer año de haber prendido. Perjudica á los sauces el agua estancada causándoles hidropesia, enfermedad á que estan ex-

puestos. El cortar sus ramas con demasiada frecuencia, y el no cubrir los cortes con la mezcla de arcilla y boñiga es la causa de que se pongan huecos los troncos. A mas de otros usos conocidos de los sauces, puede servir su hoja de buen pasto para el ganado.

El fresno (*fraxinus excelsior* L.) cuya hoja come el ganado rumiante, quiere un terreno pingüe y suelto, y sale bien en los parages sombríos. Dicen que su corteza equivale á la quina: su madera sirve para qualquiera cosa, y es apreciable para carruages.

*Del moral ó morera.*¹

XV. Este arbol se puede multiplicar de dos modos, de semilla y por sus brotes, ó por acodo. A últimos de abril se esparce en el semillero la simiente mezclada con arena, para que quede repartida con mas igualdad: á los dos años se pasan las plantas al plantel á mediados de marzo, y luego que estan plantadas se cortan á una ó dos yemas sobre la tierra: se defiende el plantel del ganado, se cava con frecuencia, se estercola con discrecion, y nunca con estiércol fresco. Si el plantel está en tierra húmeda no se le dará labor en otoño, á fin de que no penetren los yelos con tanta facilidad hasta las raices: á los quatro años se trasplantaran en donde han de permanecer, en hoyas suficientemente anchas, no se entierre mucho el tronco, y dexese siempre la cepa á flor de tierra. Si el terreno es arcilloso y duro será bien descalzarlos un poco, y escardar en otoño y primavera, procurando echar sobre la tierra que ha de cubrir inmediatamente las raices, tierra de la mas mollar. Parece preferible el inxertar este arbol despues que ha prendido en el sitio en que ha de permanecer: para esto se le cortarán las ramas á la altura de medio palmo sobre la corona, y se inxertarán de cañuto mejor que de espiguilla: prendidos los inxertos se dexan solo aquellas ramas en que estén los mas sobresalientes.

¹ Veanse los Sem. nn. 70 al 73, 144, 255, 272, 298, 334 y 335.

Si se deshojan estos arboles fuera de tiempo y sin precaucion, padecen bastante, y la avaricia acaba con muchos por no darles un descanso alternativo. Para evitar este daño y tener mayor cantidad de hoja decian los antiguos que convenia dexarlos crecer mucho; pues si se cortan horizontalmente cerca de tierra se envejecen muy pronto y perecen á los 15 ó 20 años. Sin embargo era menester hacer repetidas pruebas en distintos terrenos y situaciones para asegurarse de lo que sea mas conducente.

De qualquier modo que se poden las moreras padecen y se debilitan mucho con el deshoje anual, de lo que se infiere la necesidad de deshojarlas un año si y otro no; y ni aun esto basta para una planta muy debilitada que necesitará de un descanso de tres años, al cabo de los quales se desmochará, dexando largas las ramas que le han de quedar, y cortando las demas ramas á raiz de la corona: de esta manera tal vez tomarán vigor las plantas. Para que no se debiliten se pondrá mucho cuidado en el modo de deshojarlas, pasando la mano de lo baxo á lo alto, y dexando intactas las puntas.

Se podan las moreras en primavera antes de apuntar la hoja, y luego que se les quita esta, y á principios de otoño. Los mejores autores reprueban las dos primeras podas, y comprueban con experimentos la utilidad de la tercera¹, pues aunque no se le quite la hoja en un año, luego echa muchos renuevos y la da en mayor abundancia.

Entre los muchos remedios que hay para conservar las moreras, son quatro los mas comunes: 1º no inxertarlas, porque el inxerto les abrevia la vida: 2º sustituir la moral negra á la morera blanca: 3º deshojarlas un año si y otro no: 4º podarlas y cultivarlas como corresponde. Les perjudica infinito deshojarlas dos veces al año, en primavera y otoño, á fin de guardar la hoja de esta última estacion para darla al ganado.

Los modernos recomiendan la morera para setos con

1 Vease la Memoria de Brum en las actas de la Sociedad de Milan.
TOMO XV.

el objeto de aprovechar su primera hoja, y para imitar á los chinos¹ nuestros maestros en el arte de criar los gusanos de seda, que tienen por mejor la hoja de los setos que la de los arboles. El que los haga procure unir las plantas con el *inxerto de aproximacion*; porque sino quedarán desguarnecidas por abaxo y expuestas á perecer. Seria bien que se propagase en nuestros campos el moral de la china (*morus papirifera* L.) de que se valen los chinos para sacar papel. Este arbol puede ser muy útil por lo breve que crece, y porque echa muchas ramas y mucha hoja.

*Observaciones sobre el comercio de la quina.*²

Señores editores: He leído con gusto los Semanarios nn. 85, 86 y 87 que tratan de las quatro diferentes especies de quina, cuyo conocimiento y el de sus distintas virtudes se debe al sabio Mutis. Hasta estos tiempos no han parado la consideracion en estas diferencias los médicos ni boticarios, y aun ahora tal vez son poquisimos los que las conocen: muchos solo atienden al color ó al grueso de las cortezas, y en la preferencia de unas ú otras ha tenido mucha parte la rutina, el capricho ó la moda en que daban la ley los mercaderes de Cádiz que hacian los *pedidos* conforme á sus preocupaciones; sucediendo alguna vez que en dicha plaza despreciaban los pretendidos inteligentes ó conocedores las mismas quininas que habian encargado quando se les daba estimacion; pues unas veces estaban en crédito los cortezones, otras el canutillo, y no faltó ocasion en que reprobaron como añeja á la mas reciente, y tuvieron por fresca á la que ya tenia diez años despues de cortada.

Apruebo mucho el pensamiento de Eusebio Philadelpho³ en quanto á que vengan de América con separacion las citadas diferentes quininas, y para esto seria bien

¹ Vease el Semanario núm. 298.

² Extracto de una Carta de D. F. S.

³ Vease el Sem. n. 87.

que se tuviese presente lo que voy á decir.

Crece el arbol de la quina en la cordillera de los Andes en montañas elevadas, frias y húmedas, en lomas y llanuras templadas y en *pajonales* calientes, secos y pedregosos; á veces se encuentran *manchones* de quinos, y otras se ven de estos arboles aislados en montes impenetrables. A los diversos temperamentos en que vegetan estos arboles atribuyen algunos la diferencia del color de sus cortezas, su aspereza ó suavidad, lo mas ó menos vidrioso de su quiebro, y mayor ó menor amargo; pero lo cierto es que aunque difieren en la hoja y la semilla, suele ser este arbol, bien que de distintas especies, alto y derecho, y llega á tomar su hoja cierto color encarnado que es la señal por la que los distinguen los monteadores quando los van buscando. Dichos monteadores aplican el polvo de esta corteza á las cortaduras que se hacen, y á las heridas para curarlas, y aun para disipar la hinchazon que les causa solo tocar al arbol venenoso llamado *Pedro Fernandez*; pues en este caso entregan la parte hinchada con las hojas ó corteza de los quinos y se curan. He visto valerse de la quina en polvo para limpiar la dentadura, y creo que á este fin es preferible la roxa, como astringente, ó la amarilla como antipútrida. Hay quien limpia con quina en polvo las alhajas de oro y plata.

Los indios de la provincia de Yaguarsongo fueron los primeros que dieron á conocer las virtudes de esta preciosa corteza, que llamaron *de Loxa* por ser este pueblo su capital. Luego le dieron el nombre de *Chinchona* por el Virey de Lima, Conde de Chinchon¹ en cuyo tiempo comenzaron á conocerla los españoles y á enviarla á España. Tambien la llaman *calisaya* por el partido de que la sacaban al principio. Los indios de Yaguarsongo fueron los únicos que hicieron este comercio por muchos años cortando por el pié los arboles para quitarles la corteza; y aunque despues se han dexado en algunas

1. Vease el Sem. n. 169. y sig.

partes los troncos para que vuelvan á retoñar , lo cierto es que se ha acabado con los que habia en muchos montes , dexando en ellos los demas arboles. Este destrozo de los quinos obligó á que se buscasen en otras partes , aunque al principio se creyeron propios de sola la provincia de Loxa. En efecto se hallaron en Guaranda , Riobamba , Alausi , Cuenca , Jaen , Piura , Guambos , Caxamarca , Chillaos y Chachapoyas. La mayor parte de estas provincias son del Reyno de Quito , y del Vireynato de Santa Fe ; otras pertenecen al de Lima.

Toda la cascarilla ó quina que se sacaba de ellas iba al puerto de Paita , desde donde se conducia por mar al Callao , y de allí á España con solo el nombre de *quina de Loxa*.

Quando en España se tuvo noticia de este singular específico , se comunicó Real orden al Virey de Santa Fe , para que de cuenta de la Real Hacienda se remitiese todos los años cierta porcion de arrobas para la Real botica : con este motivo se acotó en la provincia de Loxa el partido de Uritusinga , donde se encontraba la mejor , destinándolo únicamente para sacar de él esta provision. Sacaban la cascarilla por Piura , y por dicho puerto de Paita , desde donde la conducian á Guayaquil : de allí la pasaban á Panamá , y luego , por Portobelo , á Cartagena de Indias ; en cuyo puerto la embarcaban quando habia proporcion para Cadiz , adonde llegaba al cabo de tres ó quatro años mal acondicionada , y acaso pasada despues de tantas vueltas y revueltas , rodeos y malos temperamentos. Para evitar estos inconvenientes se dió comision al Gobernador de Loxa (que entónces era Corregidor) para que velase sobre la calidad de la corteza , su buena conservacion , y pronta remision por la via de Lima , que es á lo que esta hoy reducida la comision del Inspector que hay en Loxa ; quien seria muy conveniente que se encargase de enviar con separacion las distintas especies , una vez que Mutis ha dado á conocer sus diferentes virtudes.

En el nuevo reyno de Granada se descubrió por pri-

mera vez la quina en el año de 1750 á 1752 en el monte de Tena inmediato á Santa Fe; pero no se hizo caso de ella, y solo se usaba allí de la que venia de Quito, creida siempre de Loxa aunque fuese de otras provincias. En el año de 1761 pasó á Santa Fe el Doctor Mutis, que reconoció aquel suelo como sabio observador y escudriñador de la naturaleza, con el objeto de escribir su historia natural; y no solo logró descubrir la quina y sus varias especies en las inmediaciones de aquella capital y en otras provincias distantes y dependientes de su gobierno, sino que con infatigable aplicación y repetidas observaciones en la práctica de la medicina llegó á conocer las propiedades particulares de cada una de las quatro especies que publicó. Por sí mismo enseñó á los *montaraces*, que recogen la corteza, á conocerlas y distinguir las; y así es que las recogen y envían de los montes con la debida separación para el uso y el comercio, lo que no se hace con las de las otras provincias. A pesar de esto es poca la que se ha extraído para España de aquellos montes hasta de 12 á 14 años á esta parte, que se han llevado cantidades á la Habana y nueva España, donde me dicen que se ha vendido con mas estimación que la que antiguamente conocian allí.

La quina que se saque por Cartagena puede llegar á Europa mucho mas fresca que la que viene por Lima; y no habrá el menor engaño en este importantísimo comercio, si se pone un Inspector en Cartagena, y otro en Piura ó Paita que reconozcan las partidas que se embarquen, sellen los caxones, y tomen las demas precauciones que dicte la prudencia para asegurarse de que es legítima corteza de quina, y aun de la especie á que pertenece.

Tambien importaria mucho que se mandasen hacer plantíos de quinos, así porque cultivados y trasplantados en terrenos apropiados, tal vez tendria mas virtud y eficacia su corteza, como porque no habria el recelo de que se lleguen á extinguir estos preciosos arboles á vista de tantos como se destruyen cada año, y el comercio de la quina se haria con mas seguridad y arreglo.

Finalmente seria bien que se regulase por un decenio el número de arrobas que en cada año viene á España, y se reparte en el continente de América y en el antiguo, á fin de no permitir que se extraiga mas cantidad que la necesaria, para que no se disipe ni pierda por añeja, y conserve siempre en el comercio la estimacion que baste para estimular á los hacendados de América á que hagan plantíos de quinos. He visto un cómputo en que se calculaba la extracción anual en 160 arrobas; hoy acaso subirá á 200.

Si en América puede qualquiera entregarse á este tráfico; si se hacen plantíos de quinos como los hay del arbol del cacao, del café &c.; si se venden con separacion las especies de quinas; si vienen á Europa en cajas bien acondicionados, reconocidos y marcados; si á la extraccion de este específico para el extranjero se le cargan los derechos que exige la prudencia para el fomento de nuestro comercio, no hay duda en que será la quina un artículo de mucho interes para el estado despues del grán beneficio que saca de ella la humanidad.

Nota. Es muy de desear que se traiga á España semilla del arbol de la quina, y que se siembre en los climas que se hallen mas analogos á los de los montes en que se coge. D. Pablo Boutelou, jardinero mayor del REY nuestro Señor en Aranjuez, ha tenido grande empeño en lograr de esta semilla en estado de germinar y no lo ha podido conseguir. Es muy probable que si la hubiera tenido debiesen ya aquellos jardines á su esmero y diligencia algunos de estos inestimables arboles. En su tiempo se han multiplicado en ellos otros muchos de América y Asia; pero ninguno es de tanta utilidad como el quino. Su semilla se deberá traer en botellas enxutas, bien tapadas y cubierto el tapon con pez, para sembrarla en la costa de Cádiz y de Málaga en la parte meridional de los montes de las Alpujarras, en Valencia, en Aranjuez &c., siendo muy probable que en alguna parte se logre; y mas quando se ven vivos varios de estos arboles en algun otro jardin botánico de Inglaterra. El que los in-

roduzca y multiplique en España hará un gran beneficio á la humanidad sin causar menoscabo considerable al comercio de América, aunque tuviesemos algunos millares de ellos.

*Noticia del presidio de correccion que bay
en Cádiz.¹*

Señores editores: El Señor Morla dexó comenzados en Cádiz muy buenos establecimientos que temimos ver abandonados baxo otro xefe, porque tal es la condicion humana: persuadidos de que no nos resulta gloria de caminar sobre el plan de otro, cada uno procura crearlos nuevos, y así se suele pasar el tiempo en hacer y deshacer. No es así nuestro amable Gobernador interino; pues sin dexar de promover otros planes que encontró bosquejados, ha emprendido sin medios, sin local, ni otros auxilios la mejora del presidio llamado aquí *correccional* con un ánimo é intrepidez militar, y unas ideas tan benéficas y philanthrópicas que acreditan su buen corazon. El que entra en ciertos empleos, sino quiere trabajar, siempre encuentra mil oficiosos *parasitas* que se le ofrecen á evacuar quanto se ofrezca, con tal que á ellos les dexen hacer; pero el magistrado laborioso hace por sí todo lo posible sin fiar á otro lo que á él solo ha confiado el Soberano. El que crea que el modo de corregir á los hombres es atarlos de dos en dos, sujetarlos á durisimas fatigas, mirarlos con desprecio, y ajustarlos, digamoslo así, al lecho de Procusto, cortando lo que sobre de su cuerpo ó estirándole si es corto, bien puede decir que el presidio de Cádiz era el mas *correccional* de quantos se pueden imaginar: una racion de pan, siete quartos diarios, un andrajo miserable, palos, azotes, y mucho trabajo era lo único con que tenia que contar el presidario *corrigendo*. Ahora va la cosa de otro modo; pues desde noviembre úl-

¹ Carta de un oficial del ejército residente en aquella ciudad, fecha á 9 de marzo último.

timo se han conseguido tantas mejoras entre los presidiarios que ya hay 18 zapateros; 14 cordeleros; 15 esparteros; 8 canteros: 12 talabarteros, y 5 ebanistas: ninguno de estos pensaba cinco meses hace que sus manos eran para manejar mas que puñales ó ganzúas. Tres han cumplido sus condenas, y han pedido que les dexen en el presidio retirándose á dormir á sus casas; y hay hombre que desde el mismo mantiene á su familia. El presidio no necesita ya de auxilios para sostenerse, antes bien despues de desempeñar los trabajos públicos, ha hecho las obras necesarias para la debida separacion y clasificacion de los presidiarios; y ha comprado, sin que al Rey nuestro Señor le cueste nada, los instrumentos y materias primeras. Al que cumple le despacha el Gobernador señalándole la ruta que ha de llevar hasta su casa, le manda dar su ropa, los instrumentos de su oficio, y dos reales por legua para que no mendigue ni robe. Con todos estos gastos sé que estan ahorrados, mediante la vigilancia de nuestro Gobernador, algunos miles en dinero y en el valor de las manufacturas.

Como la carcel no tiene fondos para mantener los presos, ha mandado sacar de ella á todos aquellos que no tienen causa pendiente, y desde el dia de la sentencia los manda pasar en depósito al presidio *correcional* donde comienzan á cumplir el tiempo de su condena, sin esperar un siglo, como en otras partes, á que se les dé destino. Paga nuestro Gobernador á un cirujano que los asiste harto mejor que si estuviesen én el hospital; y tambien recompensa á un capuchino que les dice misa en los dias festivos, les *doctrina* un breve rato, y mezclándose en sus corrillos les exórta y aconseja; de lo que se sigue que muchos se confiesan y arrepienten. Todo esto se hace sin aparato, ni horas ni *jeremiadas*; sino con un tono de conviccion, de amor, de verdad y de dulzura.

Hay algunos que por pereza no trabajan, ó malgastan lo que ganan, faltando á la asistencia de su familia, que tal vez abandonan: estos, á quienes la falta de educacion arrastra á tan irregular conducta, no es justo

que se mezclen y confundan con los delinquentes que llevan la nota infame de presidio; pero no habiendo edificio en que se pueda atender con separacion á su correccion, prepara nuestro Gobernador talleres publicos á horas determinadas, á fin de que vayan precisamente á trabajar á ellos, á la vista de personas que los celen; y comerán y dormirán en sus casas; pero no se les dará un real, sino en el dia de fiesta que se les entregará una muy corta cantidad; lo demas se dará á su muger y familia, ó se empleará en vestirles: celándolo todo el comisario y cabos de barrio.

En resolucion se han clasificado los presidiarios, distinguiendo los envejecidos en los vicios, de aquellos á quienes la miseria, la ignorancia, el calor de una pasion ó el mal exemplo ha conducido al delito. Los xefes de esta plaza desean corregir á los delinquentes, y tienen por digno de la corona civica al que de un hombre malo sepa hacer un miembro útil á la sociedad y obediente á las leyes.

A todos se les da comida limpia, sana, bien condimentada, y sobre todo varia, de modo que no comen una misma cosa dos dias seguidos. En los dias de fiesta se les da algo mas, y particularmente en los dias de los Reyes y Principes nuestros Señores, del Señor Generalisimo, y de los xefes de la plaza. En el verano se cuida de que se bañen, y en todo tiempo de que se asean escrupulosamente, y se muden de ropa interior con la frecuencia que es posible. Los ladrones y asesinos se distinguen en que llevan la cabeza y patillas rapadas; castigo que les aterra y contiene: á los que se manifiestan enmendados se les conceden algunas franquicias y mejor trato. La policia que se observa en el quartel es severisima, y los presos se robustecen. Se dividen los presidiarios en ocho brigadas: cinco son de faenas rudas, dos de artifices, y una de policia: esta ultima se compone de los ancianos y débiles, y se ocupa en barrer las calles de la ciudad y muralla: á ellos se agregan los que por ligeros excesos se envian al presidio por algunas semanas.

Al despedirse todos, despues de cumplida su condena, se les ve expresar con ternura su gratitud; y á pesar del régimen severísimo que se observa, al contrario de los presidios de Africa, no ha habido uno de los que han estado en el depósito que no haya solicitado quedarse en él: y los que han visto que sus manos, manejando instrumentos muy diferentes del puñal y la ganzua, lograban un producto seguro y una vida agradable y sin zozobras, han hecho progresos admirables.

Carta sobre el modo de hacer el xabon en las casas particulares segun se acostumbra en la costa de Málaga.

Señores editores: Aunque en el tomo 4.^o de nuestros Semanarios habla muy bien un suscriptor sobre las leñas, cenizas y lexias que se destinan para hacer xabon, me ha parecido conveniente añadir alguna cosa en beneficio de nuestros semejantes.

Las leñas de lentiscos y adelfas son las superiores por que dan muy buena y mucha ceniza: á estas siguen las cañas de habas y sarmientos: la higuera la da tambien excelente y mucha: el orujo de los molinos de aceyte la da especial, pero se extrae de ella poca lexia fuerte; mas si se junta con sarmientos da bastante: la de reor es muy buena sin que trascienda el activo veneno de sus cogollos tiernos y moras á sus cenizas: el romero y retama la dan muy cerca de la superior. Entre otras yerbas que aquí conocemos aptas para buena ceniza hay los mastranzos, los tornasoles baxos y la *mormora*: las leñas de chaparro, coscojas, jaras y altabacas hacen buena ceniza; ni son despreciables las demas leñas de monte baxo ó alto. Las aneas, cañas, cañotas, carrizos y juncos no valen, porque sus cenizas son muy frias.

En la roza de las leñas ha de tenerse grandísimo cuidado de apartar la *Zarza parrilla*, porque esta tiene virtud de desquajar, y para perder una caldera de xabon basta que haya en la lexia alguna ceniza de ella por

corta que sea la cantidad : por lo mismo no es apreciable la ceniza de las caleras , porque estas se ceban con todas leñas sin separar la *Zarza parrilla*.

Asimismo advierto que las leñas deben quemarse verdes para que den mas ceniza , y mejor lexia , que quemándose secas.

Modo de hacer la vuelta ó mezcla.

Para hacer la vuelta se pondrá la cal en piedra (como aquí usamos) en un monton por medida en el suelo , y se le echará el agua suficiente para que se deshaga ; pero antes que esto se verifique , al tiempo que comienza á cruxir y humear , se cubre con la ceniza , de la que se echa igual porcion que la que se echó de cal , comprimiéndola con la pala de la azada por donde abre. Luego que desfoga , que es quando dexa de abrir y humear , un hombre va pasando la vuelta con un azadon ó *ruillo* en cortas porciones de una parte á otra , y otro sin cesar rocía con agua por encima hasta que quede humedecida , pero no mucho.

El mazeton ó truxal , que será de barro , ha de estar fixo en una fábrica de mezcla de cal y arena : debaxo de él se pone un buen recipiente Se va echando la vuelta ya preparada despues de poner sobre el agujero del fondo un poco de pleyta , apretándola con un mazo sin hacer fuerza á cada espuerta que se eche en el mazeton , dexando á este algun vacío para echar el agua ; la que será dulce y no salobre , ni de mar , porque estas cortan el xabon : en comenzando á echar el agua no se dexará enxugar la vuelta. Para probar la fortaleza de la lexia meten aquí en ella un huevo fresco que nada , siendo de la primera suerte , quedando parte de él sobre la lexia , y segun sea mayor ó menor la parte que sobresalga se gradua la lexia de 1^a , 2^a , 3^a y 4^a suerte.

Para hacer el xabon se echa en la caldera tanto aceyte como lexia de la 3^a suerte : si fueren heces , se ponen de antemano al sol , siendo bien ardiente , por tiempo de tres ó quatro dias ; despues se saca el aceyte de encima , que aunque salga turbio es bueno para el xa-

bon. Si el sol es templado se ponen las heces al fuego, en donde hierven hasta que gasten el agua; se reposarán un día ó dos, y se les extrae el aceyte, que aunque negro hace buen xabon, bien que de color oscuro.

Puesta la mezcla de aceyte y lexia al fuego, que será bastante fuerte hasta que comience á subir, se le echa otra tanta lexia como la primera en diversos tiempos y porciones, esto es, quando se suba; y luego que comience á quajar se añadirá de la primera suerte en mas leves porciones, tiradas á las espumas que tendrá en la superficie: esto se hará hasta que tome consistencia, y quaje bien: se conoce que está quajado en que levanta un hermoso hervor lo pegado en el fondo de la caldera. En estando quajado suele cocerse en muy breve tiempo, y es lástima darle fuego de mas, porque es perder xabon. Si se cortase, que suele suceder por ser el aceyte nuevo, ó por algun descuido en la ceniza, se remedia algunas veces metiendo en la caldera una col de pella entera atada con un hilo para sacarla en dando algunos hervores.

Debo advertir, que estando quajado el xabon, el fuego ha de ser lento.

Tambien advierto que la lexia de la 4ª suerte sirve para templar la de 2ª quando, habiendo gastado la 3ª, quedase aun lexia fuerte, y se quisiese hacer mas xabon.

Ultimamente advierto, que la caldera ha de quedar algo menos de media con la primera mezcla que se le eche de aceyte y lexia.

Con este método tan claro, qualesquiera personas pueden hacer xabon en mucha ó corta cantidad. = Sayalonga y noviembre 25 de 1798. = Vicente Miguel de Ortega.

1 Para conocer si el xabon está cocido se hace la prueba con qualquiera instrumento ó palito que se meta en la caldera, el que dexa caer, puesto en alto, muchas gotas, y si las hebras que quedan pendientes al caer las gotas se embeban volviéndose hacia arriba, es señal de estar cocido; pero si quedan delgadas sin embeberse, dan á entender que le falta coadura.