

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES,

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS,

Del Jueves 26 de Enero de 1797.

De la sementera.

Si hay una operacion crítica é importante en la agricultura es sin contradiccion la de la sementera; pues de estar mal ó bien desempeñada depende en parte la mediana ó la abundante cosecha.

La experiencia y observacion han demostrado suficientemente que no deben confiarse á la tierra mas plantas que aquellas que puede alimentar, supuesto que estando muy espesas son siempre débiles, largas, y poco productivas. Si en una tierra sembrada espesa germinan y nacen á un tiempo todos los granos, las raices en lugar de estenderse y ramificarse se enredarán y dañarán unas á otras. Estos hechos incontestables y observados en el modo de arraygar la planta misma del trigo, han determinado á personas instruidas de las principales provincias de Francia á hacer ver los inconvenientes que hay en derramar excesiva semilla.

Sin embargo, la mayor parte de los labradores adheridos obstinadamente al uso, siguen su práctica viciosa. Muchos para media fanega de sembradura de Castilla derraman dos fanegas y media de grano ó doscientas quarenta libras de trigo. Y por temor de que esta cantidad excesiva ya, no sea aun suficiente para precaver todas las pérdidas, creyendo que quanto mas se siembra tanto mas se coge, la aumentan hasta dos fanegas y diez celemines y medio, y aun hasta tres.

Se conciben regularmente las mas lisonjeras esperanzas al ver que una gran verdura cubre enteramente los campos en el invierno; pero sucede con mucha frecuencia que estas esperanzas se desvanecen al paso que se acerca la cosecha. Al contrario: sobreviene un acaso que reduce la sementera á la porcion que era necesaria, esto es, á una sementera clara, y entónces el labrador viendo la tierra casi desnuda, se entrega al dolor hasta el tiempo en que los panes empezando á entallecerse, y llenándose todos los vacíos, ve contra lo que esperaba una cosecha abundante. Así es que el frio extraordinario de 1788 á 1789 habiendo helado una tercera parte de los trigos en ciertos distritos, los habitantes temerosos anunciaron por la primavera una cosecha escasísima, y sin embargo vino á ser una de las mas ricas.

Los experimentos variados y comparados de algunos cultivadores de Languedoc y de Parmentier en las inmediaciones de París, confirman que las ventajas de sembrar claro no consisten solo en el ahorro de la simiente, sino que esta práctica produce tambien un gran beneficio para la cosecha.

Sofoqueen por un tiempo los labradores sus preocupaciones; arranquen en el mes de Abril la planta ó pie de trigo que ocupe mas lugar, compárenla despues con la que cubre menos terreno en la misma heredad, y verán que el diámetro ó grueso de las raíces capilares de la una es dos ó tres veces mas grande que el de la otra; verán que estando la simiente bien preparada y derramada á la distancia de quatro ó cinco pulgadas todos los granos germinan, nacen, entallecen, y espigan; siendo así que quando los pies se hallan muy cerca unos de otros estan mas expuestos á accidentes y rinden mucho menos producto.

Aunque la experiencia haya demostrado que para los terrenos buenos se podia reducir á dos terceras partes toda la simiente que por lo comun se emplea, y que el producto es una quarta parte mayor que el que rinde la misma extension de terreno sembrado con toda la simiente que se acostumbra, sin embargo conviene advertir que la proporcion debe ser siempre mas considerable para las tierras débiles y ligeras; porque los granos echando menos hojas y tallos no se hallan estas tierras bastante cubiertas, ni con la sombra su-

ficiente; además de que estando naturalmente mas dispuestas á dexas evaporar la humedad, esencial á la vegetacion, los vientos cálidos tendrán el mayor influxo en las cañas ó tallos, y se secarán los panes antes de la época de su granacion.

Es, pues, necesario proporcionar la cantidad de simiente á la naturaleza del suelo sobre que se derrama. Quanto mas apto sea el terreno para trigo, tanto mas necesidad habrá de disminuir la semilla, y de aumentarla si es estéril. Suponiendo que seis ó siete medidas pueden ser suficientes para un buen terreno, siempre se necesitarán ocho ó nueve para las tierras medianas. Pero rara vez será preciso exceder de esta cantidad, en atencion á que los terrenos que son estériles, y no dan mas que el grano que se haya sembrado en ellos, se destinarán con mas utilidad para otras producciones, que les hagan insensiblemente adecuados para el cultivo del trigo.

¿Cómo es que los agricultores no oyen la voz de la experiencia que les está gritando *sembrad claro y cogereis espeso*? no hay método que cueste menos poner en práctica. En él no puede haber sino ganancias, pues no exige mas trabajo, ni jornal, ni gasto. La planta mas dañosa para el trigo es el trigo mismo.

Pero se dice que hay unos granos que no crecen; hay otros que perecen en la tierra ó vienen á ser destruidos, ya por enfermedades, ya por animales destructores: finalmente se dice, que dado el caso en que toda la simiente germine y fructifique, seria esto un medio de disminuir las malas yerbas, y de aumentar la paja, la qual en ciertas ocasiones vale tanto como el grano. Para todo esto hay respuesta. Primero, la lexía de cal, preámbulo tan esencial para la sementera, se executa casi por todas partes sin regla ni proporcion: y esta operacion mal executada es causa de algunos de los inconvenientes que se objetan. Segundo, la experiencia ha demostrado que los trigos sembrados, dexando el espacio conveniente entre grano y grano, no crían tantas malas yerbas; se escardan con mucha mas facilidad, y no estan tan expuestos á echarse quando se acerca la cosecha. Tercero, ¿qué significa una corta cantidad de paja de mas comparada con el

grano, que se pierde en la sementera, y en la cosecha? ¿Por qué no se ha de moderar el uso que se hace de la paja para sustento y cama de los animales? ¿Por qué se les ha de excitar á comerla con alicientes? Los prados artificiales y las plantas cultivadas pueden suplir ventajosamente la paja.

Parmentier concluye que mediante la práctica de hacer las sementeras claras, escaldar el trigo con una buena lexía de cal, y tener algun cuidado, ningun grano habrá que no produzca. Pero como las tentativas, exemplos y premios son mas poderosos en la agricultura que todos los raciocinios, desea que los hacendados ilustrados y amantes de su patria hagan cada uno en su pais nuevas pruebas: para lo qual unicamente habrá que dividir una heredad en tres partes; de las quales la una se sembrará segun la costumbre regular, la otra con una tercera parte menos de semilla, y la tercera con la mitad, y los resultados de este experimento ilustrarán á los labradores circunvecinos.

Añadirémos que para hacer ilusion á los sembradores (que tienen ya hecho el puño á cierta medida acostumbrada), y que no derramen mas que la cantidad de simiente necesaria, sin gastar el tiempo en persuadirles, lo que seria muy difícil, no hay mas que mezclar con el trigo la misma porcion de arena que se ha determinado quitar de la simiente. Entonces procede el sembrador como tiene de costumbre, y se consigue lo que se desea.

ECONOMÍA.

Avisos de la comision de subsistencias y provisiones de la República Francesa, sobre la conservacion de las harinas.

PRINCIPIOS.

La fermentacion, principio regenerador y destructor al mismo tiempo, no puede existir sin humedad y sin calor: el calor quando obra por sí solo conserva, en lugar de destruir.

Estos dos principios existen en todas partes en mas ó menos cantidad, y pueden penetrar los cuerpos que estan privados de ellos con mayor ó menor facilidad segun su dife-

ferente naturaleza. El ayre caliente cargado de humedad es el agente mas activo de la fermentacion. ¹

Los grandes montones se recalientan y fermentan mas pronta y constantemente que los pequeños.

Quanto mas simples sean los cuerpos, tanto es menos activa la fermentacion.

Moviendo ó ayreando el cuerpo que fermenta, se suspende la fermentacion.

El material de que estan construidas las vasijas ó las piezas, que contienen los cuerpos que fermentan, ocasiona la misma fermentacion, segun la disposicion que tiene de mantener la humedad, y absorver el calor.

La harina se recalienta principalmente en Mayo y Junio, y algunas veces antes, si el invierno ha sido suave.

La harina de trigo guardado un año se recalienta mas dificilmente. Este trigo da mas harina.

La harina añeja se deseca disminuyendo su peso, y produce mas pan porque absorve mas agua: semejante harina se conserva mejor.

Quando la harina es de granos cogidos en año humedo se altera y fermenta prontamente.

La harina al salir del molino lleva calor y olor en razon de la rapidéz con que van las piedras. Antes de guardarla, se la ha de dexar al ayre libre para que pierda lo uno y lo otro: un mes basta quando mas. La harina del trigo añexo no tiene necesidad de esperar tanto tiempo.

La harina bien seca, bien limpia de salvado, y comprimida se pierde dificilmente, quando está preservada del contacto del ayre exterior.

Las diferentes especies de granos se deben sembrar y moler separadamente, y las harinas se han de guardar lo mismo. Quando se haya de hacer pan de diferentes harinas, basta hacer la mezcla de ellas poco tiempo antes.

La mezcla del salvado, y de acemite la impide que se apriete, permitiendo al ayre que circule por ella, y á la hu-
me-

¹ Quanto el ayre está mas caliente en verano tanta mas agua tiene en disolucion, y de consiguiente junta los dos principios de la fermentacion.

medad que se evapora; pero si permanece mucho tiempo el salvado en la harina la comunica algun resabio y color. Quando el grano está cogido en años humedos, altera mas prontamente el salvado á la harina.

RESULTADOS.

De lo dicho resulta que el mejor modo de conservar la harina bien seca, es tenerla separada en porciones pequeñas. La harina del trigo que ha comenzado á germinar se conserva dificilmente.

Que la harina se conserva mejor sobre tablas apartadas de las paredes, y en edificios que no puedan recibir vapores humedos de los rios ó de parages habitados: que la renovacion del ayre seco y frio, la privacion del calor del sol, y aun de su luz alejan la fermentacion: finalmente que removiendo los montones de harina se corta la accion del calor que tienen.

PRÁCTICA.

Para executar estas advertencias se pueden refrescar los montones de harina con ventiladores. Tambien seria posible agujerear los pisos donde está la harina, y colocar en ellos tubos muy acribillados y cubiertos de un tejido de crin para que por ellos se renueve el ayre, y se refresque la harina.

Colocándola en sacos aislados al rededor de los cuales pueda circular el ayre se consigue conservarla. Los costales son preferibles á qualquiera otra cosa, porque dexan salir el poco de humedad que pueda contener la harina, y al mismo tiempo favorecen la libre circulacion del ayre.

Quando hay la felicidad de que se pueda guardar la harina en sacos, no se han de amontonar unos sobre otros, que este método es detestable, y la pierde muy pronto, sino que se les aísla entremetiendo zoquetes de madera que forman otros tantos vacíos para la circulacion del ayre al rededor de cada uno de ellos. Este medio es el menos imperfecto, y tiene grandes ventajas: subdivide la harina en pequeñas porciones, retarda la época de la fermentacion, la defiende del polvo, y la pone á cubierto de los animales

con-

contra los quales se pueden emplear entonces facilmente todos los medios de destruirlos. Finalmente el medio mas seguro , aunque es mas dispendioso y mas dificil de emplear en grande, porque se trata de conseguir el punto mas perfecto de la disecacion , es secar las harinas con estufa , y apretarlas mucho en toneles que se cierran bien , y se pegan por fuera con pez.

ARTES.

ARTÍCULO II.

De la composicion de los líquidos xabonosos.

MÉTODO PRIMERO.

Se toma la ceniza de la leña que no haya sido traída por los rios en balsas ¹, se hace una lexía por los medios regulares mezclando con la ceniza una corta porcion de cal , se dexa aposar ó purificar dicha lexía para que todos los cuerpos extraños que contenga se precipiten al fondo ó naden en la superficie , y entonces se trasiega á otra vasija , en la que se guarda para quando haya necesidad de ella.

»Quando quiere emplearse esta lexía se toma la cantidad que se quiere , se echa sobre una trigésima ó quarentésima parte de aceyte , é inmediatamente resulta un licor blanco como la leche , el qual agitado y freqüentemente batido ó movido forma empollas y espuma como la buena agua de xabon; se echa este licor en un arteson , se le echa agua caliente en cantidad proporcionada , y se mete en él la ropa que quiera blanquearse estregándola , torciéndola , y batiéndola como se acostumbra.

Observaciones.

Importa no preparar la lexía hasta el momento en que
pue-

¹ En Francia y otras partes suelen atarse muchos haces de leña juntos que echan á los rios para que los lleve el agua adonde los quieren conducir : esto se llama *balsas*.

pueda emplearse, y no guardarla en vasijas destapadas, pues se debilita su virtud, y se altera la propiedad de ella.

2 Debe preferirse la ceniza reciente de nuestros hogares, pues la que es añeja, y ha estado al ayre no tiene ya las mismas propiedades: en cuyo caso es necesario sacar partido de ella, mezclándola con mayor cantidad de cal viva.

3 Se ha de preferir la ceniza que proviene de leña que no haya sido acarreada por los rios en balsas, porque la leña que ha venido en ellas no produce tan buen efecto.

4 Los aceytes crasos y espesos son los que deben preferirse para esta operacion; supuesto que los aceytes finos no pueden servir.

5 Quando el aceyte es fétido comunica olor á la ropa, pero se la puede privar de él, volviéndola á pasar con cuidado por una lexía pura bastante fuerte, dexándola en ella metida por algun tiempo, y poniéndola despues á secar se quita por lo regular este olor.

6 Quando la mezcla del aceyte y lexía es amarillenta, es necesario debilitar la lexía con agua.

7 El aceyte que asciende y nada sobre la lexía, formando ojos ó golitas en la superficie, no es á propósito para estas operaciones; porque no es bastante espeso, ó la lexía es muy fuerte ó demasiado cáustica.

8 Para que la cal no pierda de su fuerza y pueda usarse de ella segun haya necesidad debe quebrantarse ó desterronarse, y guardarse en vasijas ó castañas de vidrio bien tapadas.

MÉTODO II.

La leña acarreada en balsas por los rios, de que se hace mucho uso en varios departamentos de la Francia, produce una ceniza poco alcalina, y por consiguiente no muy adecuada para formar lexías, en cuyo caso puede suplirse por la sosa ó potasa.

Se toma barrilla que se reduce á pedacitos del tamaño de nueces, se pone en una vasija, y se echa por encima veinte veces mas de agua que lo que pesa la cantidad de la barrilla empleada; despues se dexa esta agua hasta que aplicándola á la lengua parezca ligeramente salada.

»Se

»Se echa el aceyte en un barreño , y se le agregan como quarenta partes de la lexía de la barrilla , la mezcla se pone blanca , se agita , y se usa de ella como de las aguas de xabon; la qual se dilata con una cantidad de agua pura , mas ó menos considerable , segun la fortaleza de la lexía , y el uso á que se destina. Por la sosa puede suplir la potasa , con la que se mezcla entonces una corta cantidad de cal viva molida.

Observaciones.

- 1 Las barrillas de Alicante y Cartagena pueden emplearse sin mezcla de cal , pero las barrillas de mala calidad de Francia deben mezclarse con una cantidad de cal mas ó menos considerable , segun el grado de fuerza y pureza de ellas.
- 2 Quando la barrilla , sea la que fuese , ha caído en eflorescencia , esto es , se ha esponjado por sí misma , no puede usarse sin el auxilio de la cal.
- 3 Si la lexía de sosa es muy fuerte , el aceyte nada en la superficie , es preciso debilitarla por medio de agua.
- 4 El aceyte craso ó espeso merece ser preferido , pues los aceytes finos no pueden emplearse como se ha dicho.
- 5 Quando el licor xabonoso está aceytoso y la ropa contrae esta misma tacha , se pasa esta por agua de sosa pura para desengrasarla , y se cuida de calentarla ligeramente para aumentar su efecto.
- 6 Quando se ha empleado toda el agua de sosa , puede añadirse nueva cantidad de agua al residuo de la barrilla , para que se cargue de buenos principios salinos , pues una misma barrilla puede servir para varias operaciones consecutivas."

SECCION III.

En esta seccion debemos dar á conocer las diferentes calidades de xabon que resultan del uso de las diversas materias primeras que se emplean para labrar este género , y los artificios de que se valen los fabricantes de mala fe para engañar á los consumidores : asimismo debemos hablar del xabon hecho en frio ó sin fuego.

De las diferentes calidades de xabon que resultan del uso de las diversas materias primeras.

En la primera seccion hemos visto como la eleccion del álkalí tenia influxo en la calidad del xabon , pues advertimos que la potasa no da jamas sino xabones blandos , y que era preciso directa ó indirectamente emplear la sosa siempre que quiera conseguirse xabon duro. Seria inutil estenderse mas sobre este artículo : y así pasamos á considerar las diferentes especies de aceytes , con la advertencia de que los xabones de que se hará mencion en el discurso de este párrafo son todos de base de sosa.

I.

Aceyte de olivas y de almendras dulces.

Los xabones fabricados en Marsella y paises vecinos de esta ciudad se estiman por los mejores que haya en el comercio , y deben la superioridad al aceyte de olivas que exclusivamente se emplea para labrarlos ; pues ninguna especie de aceyte se convierte mejor en xabon ni da xabones duros de mejor calidad.

Se sacan de la aceytuna dos especies de aceyte , una que es el producto de la primera expresion se llama *aceyte virgen* ; y la otra á que se da la denominacion de *aceyte comun* , *aceyte infernal*. &c. , y se extrae por la segunda expresion.

Los xaboneros no usan sino del aceyte de la segunda expresion , el qual se convierte mas facilmente en xabon , y siendo acre y espeso , y no pudiéndose usar de él como el aceyte fino para la preparacion de los alimentos , es necesariamente de un precio mas ínfimo.

No se pasa á hacer xabon con el aceyte fino , sino en el caso de que se haya espesado y puesto rancio ; y generalmente hablando , quando el discurso del tiempo ó qualquiera otra circunstancia le hayan hecho perder la superioridad del valor que tiene sobre el aceyte comun.

El *aceyte de almendras dulces* da un xabon muy blanco , de un olor agradable , y de bastante consistencia , sin embar-

go de que es inferior al xabon de aceyte de olivas.

Esta especie de aceyte no se emplea para fabricar xabon comun por ser de alto precio, y se usa unicamente para la preparacion del xabon medicinal. Las farmacopeas prescriben que se combinen dos partes de aceyte de almendras dulces con una parte de lexía alcalina concentrada hasta el punto que su peso específico comparado con el del agua sea como 1375 á 1000, esto es, que una vasija, cuya capacidad se llene exáctamente con mil granos de agua, deberá contener 1375 granos de esta lexía. Esta combinacion se hace en frio. Los xabones preparados por este método no toman consistencia hasta pasados muchos dias, contienen frecuentemente mas álkalí que el que era necesario para ser convertidos en xabon, y salen cáusticos hasta tal punto que no pueden administrarse interiormente sino pasados algunos meses. Preparándolos al fuego mezclando primero el aceyte con las lexías flojas, y luego con las fuertes se consigue que no contengan mas que la justa proporcion de álkalí, y que puedan emplearse en el mismo dia que se preparan. Es necesario evitar el uso de las vasijas de cobre para la composicion de estas especies de xabon.

II.

Aceytes animales.

El sebo da un xabon blanco, que admite sin perder su consistencia una cantidad de agua bastante considerable, y despues de hecho conserva todavia el olor del sebo empleado en su composicion. Para reducir á xabon el sebo no es necesario empezar por las lexías flojas, pues esta preparacion se hace muy bien usando desde el principio de las lexías fuertes.

La enxundia ó manteca de puerco da un xabon muy blanco, duro, y no tiene olor alguno desagradable.

La manteca de puerco se usa para la preparacion de nuestros alimentos, y no seria económico emplearla en la fabricacion del xabon, á menos que no esté rancia ó añeja.

La manteca de vacas rancia suministra un xabon muy blanco y bastante sólido, pero guarda el xabon un poco del olor de esta manteca.

El unto de caballo es una grasa ó manteca animal fluida, que

que se prepara en los mataderos de las cercanías de París. Combinándolo con la sosa, da un xabon blanco bastante consistente sin olor desagradable. Despues de haber estado expuesto al ayre dos meses en un parage seco, es duro, y se xabona muy bien con él.

III.

Aceytes de colza y de nabina.

El xabon que proviene del *aceyte de colza* es de un color gris amarillento, guarda el olor particular de este *aceyte*, y no es tan duro ni queda tan enxuto como el xabon de *aceyte de olivas*; pero se xabona muy bien con él.

El xabon de *aceyte de nabina* es de un color gris amarillento, y adquiere bastante consistencia expuesto al ayre, pero no es tan seco como el xabon de *aceyte de olivas*: se xabona con él perfectamente.

IV.

Aceytes de fauco y de adormideras blancas.

El xabon de *aceyte de fauco* es de un color gris manchado, y guarda el olor de este *aceyte*, y al cabo de dos meses de estar al ayre en un parage seco se mantiene todavia graso y pastoso.

El *aceyte de fauco* se convierte en xabon con dificultad, y se cree que es preciso mezclarlo con otro *aceyte*: entonces da un xabon seco, como el *aceyte de olivas*, unto de caballo, sebo, &c.

El *aceyte de simiente de adormideras* tiene un color blanquecino feo, y se pone amarillo al ayre: es pegajoso y de mediana consistencia, y no admite añadidura alguna de agua.

V.

Aceyte de ballena.

Los experimentos se han hecho con las tres especies de *aceytes* conocidos con el nombre de *aceyte de ballena*, *aceyte de abadejo*, y *aceyte de pescado*. Los xabones conseguidos con estos tres *aceytes* guardan un olor bastante fuerte de ballena: son duros, pero mucho menos secos que el xabon de *aceyte* de

de olivas. El de aceyte de abadejo es de un color gris mas feo que el de los otros dos. Expuestos al ayre toman un color moreno encendido que parece casi encarnado.

VI.

Aceyte de cañamones.

El *aceyte de cañamones* da un xabon de un color verde; es poco consistente, y se reduce á masa con una leve cantidad de agua. Puesto al ayre en un lugar seco, adquiere algun tanto de consistencia, pero no la suficiente para xabonar con él á mano, pierde su color verde, se pone blanco al principio, pero despues se vuelve moreno.

VII.

Aceyte de nueces y de linaza.

El xabon que resulta del *aceyte de nueces* no es adequiado para los xabonados que se hacen á mano, tiene un color blanco amarillento y una mediana consistencia, es graso y pegajoso, no adquiere dureza al ayre, y se vuelve pastoso con la mas leve cantidad de agua.

El xabon del *aceyte de linaza* es bastante blanco, y su superficie se pone amarilla á poco tiempo de estar al ayre: tiene un olor fuerte, es graso, pastoso, y pegajoso, no se seca al ayre y se ablanda muchísimo quando se le mezcla una cortísima cantidad de agua.

Para completar las noticias relativas á los xabones que provienen de las diferentes especies de aceytes, nos resta que hablar de la porcion de xabon que rinde una cantidad de aceyte determinada: y la tabla que sigue presenta los resultados de los experimentos hechos sobre los xabones, que se han examinado con respecto á su calidad en los artículos anteriores. Esta tabla ó estado se ha formado baxo la suposicion de que se ha reducido á xabon un peso de aceyte igual á 100. La primera columna da á conoçer la especie de aceyte reducida á xabon; la segunda ofrece el peso del xabon conseguido. Este peso debe considerarse en dos épocas diferentes, á saber, al salir de los moldes, y en el momen-

to en que el xabon esté suficientemente seco para que fielmente pueda venderse, y esta es la razon de dividirse la segunda coluna en dos partes correspondientes á cada una de aquellas épocas. El uso de las otras dos columnas se comprehende muy bien por el título que tienen. La desecacion se habia verificado en un parage seco, en donde circulaba libremente el ayre.

Conversion en xabon de un peso de aceyte igual á 100.

Especies de Aceytes.	Peso del xabon.		Peso per dido por la evapo racion.	Tiempo de la ex- posicion al ayre.
	Al salir del molde.	En esta- do de venderse		
Olivas.	221..	167..	.. 54..	2 meses.
Almendras dulces.	183..	150..	.. 33..	2 meses. ¹
Sebo.	296..	167..	.. 129..	3 meses.
Manteca de puerco.	283..	162..	.. 121..	3 meses.
Manteca de vacas rancia	366..	233..	.. 133..	2 meses. ²
Unto de caballo.	233..	167..	.. 66..	2 meses.
Colza.	167..	125..	.. 42..	3 meses.
Nabina.	187..	150..	.. 37..	3 meses.
Fauco.	167..	154..	.. 13..	2 meses.
Adormideras blancas. .	179..	171..	.. 8..	2 meses.
Ballena.	167..	150..	.. 17..	2 meses.
Abadejo.	167..	150..	.. 17..	2 meses.
Pescado.	167..	150..	.. 17..	2 meses.
Cañamones.	167..	150..	.. 17..	2 meses.
Nueces.	158..	150..	.. 8..	2 meses.
Linaza.	167..	150..	.. 17..	2 meses.

Se advertirá en este estado que los aceytes animales son los que reducidos á xabon retienen combinada mayor cantidad de agua, y que quando se convierte en xabon una can-

¹ Se presume que debia haber experimentado todavia una merma igual á 25, que es la sexta parte de su peso.

² Se cree que la merma debia aun ser muy considerable.

tividad de aceyte igual á 100. se consigue por término medio una cantidad de xabon en estado de venta igual á 166. El aceyte de olivas, sebo, manteca de puerco, unto de caballo, y aceyte de colza se han aproximado naturalmente á este término medio.

Por lo demas se padecería equivocacion si estos cálculos se sujetasen á una exáctitud muy rigurosa; pero presentan la aproximacion que debe exíjirse en asuntos de esta clase.

§. II.

De los artificios usados para engañar á los consumidores en la venta del xabon.

Los fraudes de que se valen los falsificadores del xabon tienen por objeto aumentar el peso de él agregándole sustancias mas baratas, como el agua, la greda, castañas de Indias, &c.

La falsificacion mas comun consiste, primero, en poner mayor porcion de agua que la que se necesita para la cocedura; y segundo, en que en lugar de ponerlo á secar en un parage seco al ayre libre, ponen el xabon en una disolucion muy cargada de sal comun de donde lo sacan para venderlo, y en donde adquiere mas consistencia, y aumenta tambien el peso.

Por la tabla inserta en el párrafo anterior puede verse que la reduccion á xabon de una cantidad de aceyte igual á 100. debe dar un peso de xabon igual á 221 quando sale del molde, y á 167 quando el agua superabundante se ha evaporado.

En la fabricacion fraudulenta el peso al salir del molde es igual á 300, y se aumenta todavia un 10 por 100, poniendo el xabon en la disolucion de sal comun; de suerte que al tiempo de venderlo pesa 330 en lugar de 167, esto es, cerca del doble de la cantidad justa y real. Los que así falsifican el xabon roban á los consumidores la mitad mas del valor á que debia venderse. La costumbre de ver xabon de buena calidad es la guia mas segura para distinguir el que está falsificado. No pueden darse medios sencillos para conocer los fraudes inmediatamente, y solo la colocacion del xabon en un parage seco, para que se evapore el agua con facilidad, presenta el modo de conocer la cantidad de esta que se halla en él de mas.

De la fabricacion del xabon frio ó sin fuego.

Se hace el xabon sin fuego de dos maneras, ó con las lexías concentradas, ó con las lexías regulares.

La concentracion de las lexías se hace al fuego; pues el calor evapora el agua, las partes alcalinas ocupan menos espacio, y la lexía adquiere mas actividad y energía.

Se combina una parte de lexía concentrada con dos partes de aceyte; pero este método ahorra poco combustible, supuesto que la concentracion exige el fuego que en el método regular se emplea para la cocción del xabon.

Véase aquí como se procede con las lexías regulares: suponiendo que quieran reducirse á xabon 100 libras de aceyte, se mezclan con ellas 50 partes de lexía de á 8 grados, y por espacio de un cuarto de hora á lo menos se agita la mezcla por todas partes: despues se agregan 50 partes de lexía de á 18 grados, y se mueve la mezcla por el discurso de mas de una hora: se echan otra vez 50 partes de lexía de á 18 grados, y se mueve ó mece la mezcla hasta que la pasta haya adquirido una buena consistencia. Se dexa reposar la sustancia xabonosa por dos ó tres horas, se pone luego en otra vasija en donde se amasa, y hecho esto se lleva á los moldes, y desde allí al secadero. Debe permanecer por algunos dias en el molde, y el xabon no adquiere la consistencia necesaria para ponerlo de venta hasta que no haya permanecido dos meses en el secadero.

Este método trae respecto al comun la ventaja de ahorrar la leña; pero tiene el inconveniente de consumir mayor cantidad de lexía, de no poderse usar de las lexías inferiores á 8 grados, de producir xabones grumosos ó granugientos por lo comun, y de requerir un tiempo considerable para secarse; lo qual pide desembolsos anticipados sin rendir interes: de suerte que los métodos usados son los que realmente deben preferirse.

* En el Semanario núm. 1. pág. 4. columna 2. lin. 13. debe decir *Preparacion del pastel*, y no de la cáscara, que fue un error.