

TECNOLÓGICO NACIONAL

DE AGRICULTURA, ARTES INDUSTRIALES, CIENCIAS, COMERCIO Y LITERATURA.

POR DON GERÓNIMO FERRER Y VALLS.

Este periódico sale los martes y viernes. Se suscribe en Madrid en las librerías de la viuda de Cruz y de Sojo á 6 rs. al mes llevado á casa de los Sres. Suscritores, y á 10 para las Provincias franco de porte.

En Alicante, don Juan José Carratala; Almería, redacción del Boletín Oficial; Albacete, don Mariano González Aparicio; Avila, don Narciso Adruero; Alcoy, Cabrera y Compañía; Barcelona, viuda de Brusi; Badajoz, Carrillo; Burgos, Villanueva; Bilbao, García; Barbastró, Lalit; Cádiz, Mortal y Compañía; Córdoba, Berá; Cartagena, Benedito; Cuenca, Feijón; Cáceres, Administración de Loterías; Coruña, Calve; Figueras, Tejada; Gerona, Oliva; Granada, Sanz; Guadalajara, Baigorri; Gibraltar, R. L. Hepper, del comercio; Huesca, Castañera; Jerez de la Frontera, Bueno; Jaén, Corecedo; Lérida, Corominas; León, Fernandez; Logroño, don Antonio Salas, del comercio; Lugo, Pujol; Murcia, Benedito; Málaga, viuda de Aguilar; Mahón, don Pablo Beltrán; Manresa, Trullas; Oviedo, Longoria; Orense, Herasun; Oñate, Montero; Pamplona, Longo; Reus, viuda de Angelon; Salamanca, Reyes; Santander, Ascensio Martínez; Santiago, Rey Romero; Sevilla, Hualgo y Compañía; Sorta, Riera; Tarragona, Verileguer; Tortosa, Puigrubí; Talavera, don Isidro Martínez; Toledo, viuda de Hernandez y sobrino; Vitoria, Barrio; Valladolid, Pastor; Valencia, don Juan Bautista Gimeno; Vich, Valles y Obrador; Zaragoza, Yague.

PLANTAS COMESTIBLES.

Continuacion del artículo segundo sobre las setas.

Agárico gigante. Esta seta es grande y hermosa, de un blanco de nieve y carnosa en extremo; pie grueso y sólido; sombrerete dilatado y un hoyo umbilical en el centro, su diámetro desde 3 á 6 pulgadas; las láminas longitudinales sin interrupción y un poco rojizas hacia los extremos. Se crían entre los pinos, y algunos autores le llaman el *solitario*, porque se le vé muchas veces separado á largas distancias de otros de su especie. Es de una carne delicada y muy bueno para asado fresco.

Agárico pie de huso. (*Agáricus fusipes.*) Sombrerete carnoso, consistente y tenaz; láminas libres, distantes, serradas por sus cantos; pie hueco ventricoso, surcado, blanquizco hacia la base, delgado y un poco torcido; por lo que probablemente se le ha dado el sobrenombre de *pie de huso*; el color en general es de un rojo-moreno tirando á color de barro; es un poco ácido al comer; pero presta muy buen gusto por esta misma razón á las salsas de pescado. Nace muy frecuentemente junto á los troncos podridos y en los bosques donde abundan las materias vegetales en descomposición.

Agárico virgineo. (*Ag. virgineus.* *Ag. nivens scheeff.*) Esta seta parece un copo de nieve al nacer: sombrerete débil, flexible y húmedo, convexo en su primera época y después un poco umbilicado; estriado por los extremos; láminas longitudinales y distantes, reunidas algunas por medio de fibras; pie hueco y atenuado por su base: de 1 ¼ pulgada de diámetro.

Nos contentamos con presentar á nuestros lectores estas especies de agáricos que son las mas frecuentes y mas fáciles de conocer, las cuales, bien observadas y bien cotejadas con las descripciones y

señales que hemos procurado dar con toda claridad, pueden comerse sin recelo alguno, tratándolas para mayor seguridad, por medio de la sal y el vinagre, como dijimos al principio. Otras muchas especies hay comestibles que los aficionados pueden ver en los autores que tratan de la materia.

Género Boletus. Este género de setas es muy fácil de distinguir; pues tiene una señal muy marcada que nadie puede desconocer. La parte inferior del sombrerete en lugar de lámina en radios, como los agáricos, está cubierta de una sustancia esponjosa, cuya superficie presenta una multitud de poros, mas ó menos visibles, como si hubiesen picado aquella sustancia con agujas. En este género no se conoce mas especie buena que el Boletus comestible, (*Boletus edulis*) que es la que se vende en el comercio, regularmente dividida en cachos, porque las piezas enteras son voluminosas, y porque al cogerlas las cortan así para que se sequen con facilidad. Esta seta es hermosa y grande, algunas veces como panecillos, y se cria frecuentemente en el monte bajo donde abundan las jaras, lentiscos y pinabettes. Casi siempre nace entre otra especie del mismo género, cuya forma irregular, color de sapo y olor fétido están preconizando sus cualidades mortíferas. Daremos la descripción de la buena especie que es la que nos interesa conocer, abandonando las otras que á la simple operación de cogerlas y abrirlas dirán lo que son en el color cárdeno que inmediatamente se presenta á la superficie de la fractura.

Boletus comestible. (*Boletus esculentus.* *Boletus edulis.*) La talla ordinaria de esta seta es de dos á tres pulgadas de altura; pie grueso, redondo y sólido (es decir que no está hueco por dentro) la cepa ó base metida algun tanto en tierra y fuertemente asida á olla, de un color de calia sucio y hacia la parte inferior varias ráfagas ó pinceladas sanguíneas con algunos puntos del mismo color esparcidos por todo el tronco;

el sombrerete es de color castaño muy claro, por la parte superior terso y bastante brillante, pagizo claro por la inferior: la carne, que es lo que le distingue mas particularmente, es blanca, brillante algo seca y no cambia de color de enalguna manera que se corte. Esta seta, que es muy sana, es en algunos parages de un gusto exquisito; es de aquellas que son mejores para rellenas y asadas, que guisadas en salsa. Estando bien fresca se separa de su pedicelo; se levanta aquella película ó epidermis que cubre el sombrerete, se le quita tambien la porcion suberosa ó esponjosa de la parte inferior, y queda solo la carne blanca y pura como la nieve; la misma operacion se repite con el pedunculo y todo se sala con sal molida muy fina por espacio de algunas horas. Cuando se hayan de poner á asar, se lavan con vinagre y despues con agua fresca; se ponen en un plato, y haciendo un picadillo de perejil, ajo, cualquiera yerba aromática, el pie de la misma seta, pan rallado y manteca ó aceite, se rellena el sombrerete por la parte cóncava que aun conservará, y se pone en la tartera con fuego arriba y abajo, como saben todas las buenas cocineras.

Algunos botánicos han agregado á este género la *morilla* (*phallus esculentus*) llamada vulgarmente *cagarra*, que es una de las setas mas delicadas y mas sustanciosas. Su figura al salir de la tierra imita una piña pequeñita: á medida que vá creciendo vá presentando el pedicelo blanco y la cabeza oblonga cubierta de una especie de red dorada envolviendo la masa carnosa, que no llega nunca á desarrollarse en forma de sombrerete como las demas setas. Hay algunas variedades de esta misma especie que consisten en la diferencia de color naranjado unas ó menos subido, la talla mas ó menos elevada y la figura mas inclinada á la pirámide, al cono, al óvalo, segun los parages y la estacion.

Otra especie del mismo género, pero sumamente venenosa, puede confundirse con la *morilla comestible*, y es la *murilla impudica* ó el *sátiro*. (*phallus impudicus*.) Pero seria necesaria mucha precipitacion para no conocerla y distinguirla de la buena especie. Desde luego su talla mas elevada en forma de un grueso espárrago desnudo y liso la dá á conocer bastantemente; la cabeza es pequeña, aunque tambien está cubierta de una membrana reticulada como la especie comestible; en la base del pedunculo se observan dos protuberancias bien marcadas y toda la seta suda en abundancia un licor glutinoso y despidiendo un olor fétido que se percibe á algunos pasos de distancia. No es pues confundible con la *morilla comestible* que es aromática, seca y limpia y de colores mas pronunciados.

Trufas. Como parte constitutiva de la familia de las setas comestibles, no podemos dispensarnos de hablar del género *trufas* ó *cripidillas de tierra* (*tuber*.) Esta planta que ciertamente

es la mejor, la mas rica y la mas rara de su familia, es por lo mismo la mas estimada y la mejor pagada de los gastrónomos de buen gusto: por consiguiente ha venido ya á ser un objeto, no solo de economía rural, sino de un comercio del que un pobre agricultor puede sacar partido, sin que tenga que gastar mas que su trabajo personal y el tiempo que invierta en su recoleccion.

La trufa, como saben todos, es una sustancia carnosa, de color negro, de figura redonda, que produce la tierra naturalmente; pero que no sale jamas á la superficie, como la seta, el hongo y otras plantas fungosas. Hay muchas especies de *trufas*; pero en agricultura la sola que puede presentar alguna utilidad es la *negra*, (*tuber cibarium*) cuya superficie, está cubierta de tubérculos prismáticos, que despiden un olor agradable propio suyo, y que en el estado de madurez la parte interior toma un color castaño jaspeado de blanco. Se hallan las trufas en los terrenos secos y ligeros en los bosques y sitios montañosos. En los meses de abril y mayo empiezan á mostrarse en la tierra; pero no deben cogerse hasta las primeras aguas del mes de octubre, que es cuando ellas han llegado ya á su mayor magnitud y madurez. En esta época se efectúa la recoleccion, saliendo á buscarlas á la suerte, haciendo escavaciones; ó con perros ensañados á indicarlas, ó bien con puercos que las huelen, hozan la tierra y las descubren.

Hay sin embargo ciertas señales en los campos que indican la existencia de las trufas. Desde luego se puede contar como señal cierta las grietas ó hendiduras en la superficie del terreno, porque habiendo llegado esta planta á su mayor dilatacion, levanta la capa de tierra que la cubre, y esta naturalmente se abre longitudinalmente ó bien en cuadro. Estas aberturas no las hace la naturaleza sin misterio, porque no teniendo estas plantas otro modo del fecundarse y de reproducirse que la comunicacion con el aire atmosférico que se efectua por estas grietas, ellas les proporcionan recibir el polvo fecundante, y por entre ellas salen los esporos, ó semillas en forma de humo, que volviendo á caer sobre la tierra reproducen la especie.

La falta de plantas en el terreno donde se supone que hay trufas, es una señal no menos cierta de la existencia esponjosa y absorbente de estas plantas, atraen á sí mismas todos los jugos de la tierra, y ó los roban á las plantas vecinas haciéndolas perecer en su proximidad, ó las dejan nacer. Es infinita la señal muy cierta que un observador des de presencia de esta multitud de moscas y tíbulas que se presentan volando en columnas verticales sobre las hendiduras ó grietas que han formado la dilatacion de la trufa habiendo llegado esta á su perfecta madurez, que los insectos en las horas gustativas de la sustancia

lechosa de esta planta, se aprovechan de esta coyuntura para depositar sus huevos en ella. Es imposible explicar de otra manera la existencia de larvas de *dipteros* (1) que se hallan dentro de las trufas.

Los cerdos son insaciables de trufas, una vez que ellos las han oído en un campo, y es preciso ó ponerles un bozal, ó echarlos con violencia del terreno; porque este estúpido animal no obedece fácilmente á moderadas insinuaciones. El perro bien enseñado es preferible para esta operación, y es bien fácil instruirlos en este género de caza vegetal, habituándolos á olerlas crudas dándoselas á comer bien condimentadas.

Algunos naturalistas agricultores han tratado de propagar la trufa por medio del cultivo, y parece que llegaron á conseguirlo llevando tierra del campo donde aparecían naturalmente al jardín donde querían cultivarlas; sin embargo este sistema no ha tenido imitadores.

Las trufas se conservan bien por pocos días; pero si se quieren guardar por algunos meses es necesario enterrarlas en arena seca y ponerlas separadas unas de otras, pues una sola que haya dañada es capaz de contaminar las otras.

ARTES INDUSTRIALES.

De la minería en general.

La diversidad y abundancia de minerales que encierran las entrañas de la tierra de la Península, son demasiado conocidas para que nos detengamos á manifestarlo. Todas las provincias, cual mas ó cual menos los tiene de una clase u otra, y es lástima que no hayamos sabido sacar todo el producto de que son susceptibles, seguramente por falta de conocimientos y métodos exactos en la explotación y afinación de los metales. No tratamos de los preciosos de oro y plata, y sólo si de los minerales de hierro, cobre, plomo, estaño, azufre, mármoles, jaspes, carbon y otras malebas de un grande y conocido consumo, y de que por mucho tiempo nos hemos abastecido, con mengua de nuestro rico y abundante suelo, del extranjero, dando una prueba con ello de nuestro atraso en esta parte.

Penetrado el gobierno de S. M. de esta verdad y convencido de los grandes beneficios que la explotación y afinación de estos metales, produciría al fomento de la industria, á la multiplicación del comercio y al bien del estado, rompió las cadenas que tenían aprisionado este manantial de riqueza pública; é hizo por medio de una ley que faculta la libre explotación de las minas, que el interés individual, como agente principal de las acciones humanas, escudriñase

las entrañas de la tierra para sacar de ella las riquezas que circunstancias particulares habían hecho olvidar.

Con tan saludable medida se vieron muy luego en diferentes puntos de la Península, grupos atrevidos que se dedicaron á este nuevo ramo de industria, que nos ha proporcionado el rico estanco de Galicia, la explotación de las minas de Linares y Calena de cobre, la abundancia de plomos, y el nuevo descubrimiento de una cantera de mármol estatuario en el término de Rosas, del principado de Cataluña, y otras muchas de diferentes minerales que omitimos enumerar, y los nuevos y útiles hornos de reberbero de fundición de hierro establecidos en Marbella, y últimamente en la industriosa Barcelona para la construcción de toda clase de máquinas y piezas de grande magnitud fundidas, que hasta de ahora habíamos recibido del extranjero, siendo de esperar que de cada día irán en aumento estos establecimientos por el grande uso que se hace del hierro, de cuyo metal daremos una sucinta idea de los objetos mas principales y de conocido consumo á que puede aplicarse, comenzando por el de la hoja de lata.

El grande y variado consumo de este artículo en el día, es bien conocido y se dice que su fabricación fue inventada en Francia, y que el secreto se perdió por muchos años cuando los protestantes tuvieron que emigrar de resultas del edicto de Nantes, dado en 1685, siendo Reaumur el que dió á conocer de nuevo dicho secreto en el siglo pasado.

En 1727 se estableció á las inmediaciones de la ciudad de Ronda, provincia de Granada en España, una fábrica de hoja de lata, la cual salía mas perfecta que la de Inglaterra; pero los ingleses celosos, según tenemos entendido, de la extraordinaria prosperidad á que llegó esta fábrica en pocos años, lograron sobornar algunos operarios que incendiaron el almacén de carbon, y todo quedó reducido á cenizas.

Ignoramos las causas por las cuales no se reedificó aquel arruinado edificio, así es que hasta el año de 1806 en que la diputación del principado de Asturias estableció en el pueblo de Canga-Donís del mismo, una fábrica ensayatoria de hoja de lata, no volvió á conocerse la fabricación de dicho artículo en España, cuya fábrica fue sobre el año de 1808, cedida por el gobierno al infante don Antonio, la misma que por los trastornos de la guerra de la independencia quedó paralizada.

En 1814 volvió á promoverse la rehabilitación de la referida fábrica, en la que parece se fabricaron algunas cajas de hoja de lata gruesa que se condujeron á Madrid, y de cuya venta estuvo encargada la casa de la viuda de Azofra, del comercio de dicha corte. Según se nos ha informado, la citada hoja de lata tenía toda la

(1) Insectos de dos alas.

flexibilidad necesaria, y el lustre y bruido de la inglesa, habiendo sido tal su estimacion, que hizo bajar el precio de aquella en un 25 p. 3: pero ya sea por efecto de estar encargado de aquel establecimiento un sugeto sin los conocimientos científicos y administrativos necesarios, ó bien por no estar planteada la fabrica en el punto á propósito para el efecto, ú otras causas que no conocemos; lo cierto es, que en el dia está arruinada sin que se pueda aprovechar, segun datos que tenemos, de cosa alguna de cuanto tenia, y es lástima que los capitalistas españoles no se dediquen á la fabricacion de un artículo del mayor interés, cuando su consumo es tan considerable y conocido de todos.

Segun los datos que nos ha suministrado la junta de aranceles, su importacion del extranjero en 1827, ascendió á 470,294 libras de hoja de lata, y en 1830 á 536,661 libras, ó sean 3,577 cajas, cuyo importe asciende á 2 millones de reales, sin contar con el valor de la que regularmente se introduciria clandestinamente ó sin que conste en las aduanas.

Este artículo de comercio es tanto mas preferible á otros muchos, en cuanto no está sugeto á los antojos del gusto y caprichos de la moda, pues que la hoja de lata jamas será otra cosa que una plancha de fierro estañada, de superficie unida y lisa, y por consiguiente su fabricacion será siempre la misma, y que una vez planteada será de una duracion ilimitada.

La España reúne afortunadamente dentro de sí todos los medios necesarios para el buen éxito de su fabricacion, y en prueba de esta verdad, no tenemos mas que dar una rápida mirada por nuestras provincias, y en ellas hallaremos el agente motor del agua para el movimiento de las máquinas, y en Vizcaya, Molina de Aragon, Andorra, en el principado de Cataluña, el Pielroso en Andalucía, y otros puntos minerales de fierro de igual ó mejor calidad al extranjero, y diferentes minerales de carbon de piedra, y en todas partes la leña necesaria para el efecto.

Los ricos y abundantes minerales de Asturias, nos producen tambien el estaño superior á cuanto se conoce, de modo que todas las primeras materias pueden obtenerse en España tan buenas ó de mejor calidad á las extranjeras, y á unos precios tan módicos como se obtienen en las demas naciones; asi es, que estableciendo las fabricas en los puntos en que estén mas á mano las primeras materias, y mas á propósito para su elaboracion bajo el método de la fabricacion inglesa, como el mejor que se conoce en el dia, es de esperar que la hoja de lata nacional pueda darse con igual ó todavia mayor equidad que la extranjera, con un extraordinario beneficio del fabricante.

En consecuencia pues de lo que dejamos dicho, es de creer que los capitalistas españoles no

perderán de vista las indicaciones que dejamos hechas para la fabricacion de un artefacto, que aunque no resulte á menos precio de lo que hace pagar el extranjero, incluso los derechos, siempre lleva consigo la gran ventaja de no extraer del pais inmensos caudales que jamas pueden revindicarse, y que fomentarán la industria nacional y la masa general de los valores del Estado. = E.

Importancia de las mugeres en el bien general de la sociedad.

No piensen las amables lectoras, en cuyas manos caiga el número en que estampemos estas lineas, que con ellas vamos á trazar el retrato de sus virtudes, el conjunto de sus gracias y lo necesarias que son á la otra mitad del género humano. Plumas tan discretas como imparciales nos han antecedido en tan agradable tarea; y el elogio de la muger ha sido objeto de la vehemencia de la retórica y las inspiraciones de la poesía. Contrahidos en nuestras labores á lo real, á lo positivo, nos es indispensable invocar el auxilio de estas bellas tropas auxiliares; pero forzoso tambien por una consecuencia natural el disciplinarlas; y esperamos que esta voz no las alarme, suponiéndonos unos ridículos Catones que, insensibles á sus encantos, las dictamos leyes opresivas: las que las aprecian solo pueden descartarlas cuanto las realce verdaderamente para consigo mismas y para con la sociedad.

Los muelles de esta gran máquina, cuya tendencia es la felicidad general é individual, estan tan íntimamente unidos entre sí, que el menor resorte que ó no juegue ú obre en sentido inverso produce la relacion total de ella. *Los hombres hacen las leyes*, dijo un sabio, y *las mugeres forman las costumbres*; y este axioma es el norte que señala la verdadera vocacion del sexo, el empleo del ascendiente que egeree sobre el sexo fuerte y lo capaz que es mediante él de fomentar el vicio ó la virtud. Penetrado de este principio el inmortal Carlos III no bien le daban cuenta de algun crimen en cuya averiguacion se ocupaba la justicia, cuando exclamaba: *buscadme ante todas cosas á ella*: pues su perspicacia le persuadia á que no podia menos de jugar en todo ácon-tecimiento alguna muger, ó para bien ó para mal. Dirigido por este principio, ocurrió que se refiriese en su presencia la desgracia de un albañil que habia caído de un andamio y recibido un golpe que le tenia en el último trance. *Buscadme ante todo á ella* dijo el monarca segun su costumbre; Pero señor! repusieron los áulicos que *ella* quiere buscar V. M. en un hazar como el de que se trata? mas el éxito confirmó el principio citado, pues averiguado el lance se supo que aquel infeliz artesano se habia embebido demasiado con una vecina que estaba asomada á la ventana, y cuya

conversacion le hizo olvidar lo peligroso del pavimento que pisaba.

Presupuesto pues este innegable ascendiente, la direccion de él será el móvil mas poderoso para la regeneracion de las costumbres en todas las clases de la sociedad con aquellas graduaciones imprescindibles en cada una, respecto al actual estado de cosas: porque una muger puede hacer bueno á un hombre, este á una familia entera, el ejemplo de esta y la vista de la felicidad, que es consecuencia de la laboriosidad, puede atraer la morigeracion de otra y otras, y de aquí se sigue el bienestar de una provincia y la felicidad de todo un reino. Persuadanse pues las señoras que su cooperacion es el agente principal de la dicha de cuantos las rodean y que una esposa, una madre ó una hija ya adulta al frente de una familia es una deidad en medio de su templo, cuyo influjo benéfico se estiende al último de los individuos que la componen; y la esperiencia de los bienes que produzca es el derecho imprescriptible al respeto general. El hombre por naturaleza y posición mas disipado, mas agreste, ocupado en negocios esternos no puede contraer el hábito de la quietud y el cariño al hogar doméstico, sino en cuanto le atrae á él el poder de una compañera en quien ha depositado el fruto de sus sudores y en quien mira una conservadora, mejor diremos una acrecentadora de su valor por la celosa habilidad con que lo administra; y este vínculo que cada día se estrecha mas, constituye la ventura de las familias. En éstas es una muger lo que el ministro del interior en un reino, y la economía el secreto prodigioso de la prosperidad de sus individuos. Deje pues á su esposo los otros dos ministerios de hacienda y de relaciones exteriores: que si diéstramente maneja su ramo, un consorte de luces no dejará de hacerla partícipe en los que tiene á su cargo, á lo ménos en la parte consultiva. No queremos decir por eso que esclavizada una muger se concentre en las tareas domésticas de modo que quede abstraída totalmente para la sociedad, y que ya pierda el hábito del adorno exterior y de ser parte preciosa de las reuniones y sociedades que la reclaman segun su respectiva posición social; al contrario nos proponemos ir dando por su orden reglas de proporcionarse hasta los objetos de puro lujo, indispensables á su sexo y al establecimiento de una familia: pues es un amplio conducto de circulacion y móvil de las artes; pero cuantas cualidades apreciables realcen al bello sexo deben ser subalternas al gran mérito de las virtudes domésticas. Nadie pone en duda el talento y la finura del autor de la Enriada y de de la Xaira. Hallándose en sus haciendas de Ferney dotó generosamente á su ahijada la marquesa de Villette, que trató de cerca á aquel ingenio. El día en que debia desposarse asistió Voltaire á su tocador, presentándole un magnífico aderezo de

diamantes y poniéndola por su mano las respectivas piezas en cabeza, cuello, orejas y manos. La marquesa y circunstantes quedaron asombrados del valor de aquel presente; pero volviéndose él á la novia. "Estas son, dijo, vagatelas y niñerías; pero os traigo otro regalo de mas valor." Dicho esto sacó dos libros empastados en tafete encarnado y dorados con todo el lujo del arte, uno de los cuales tenia por título. "*Rentas del señor marques de Villette*, y el otro *Gasto diario de la casa del señor marques de Villette*." Estos dos libros, continuó, que os regalo son el verdadero tesoro que puedo daros. Usadlos diariamente, balanceandolos entre sí, y sereis rica y feliz." El resultado acreditó tan profundo vaticinio, pues aprovechándose la marquesa de Villette del paternal aviso, supo regular su familia de modo que la mantuvo siempre con la brillantez propia de su clase. = *M. de R. y F.*

VARIEDADES.

Utilidad del agua de potasa en el cultivo de los árboles.

M. Carlos Hall posee y cultiva en Harlaem á 7 millas de la ciudad de Hall en los estados de la Nueva-York una hacienda de unas 237 fanegas empleadas la mitad en la agricultura, y la otra en la jardinería. Entre los objetos que en la primavera última atrágeron la admiracion de los observadores de este laborioso cultivador fue un albérechigo ingerto hacia cuatro años, de cinco pulgadas de diametro y que manifestaba el mas hermoso estado de sanidad. Habia sido plantado en un sitio que recibia todas las aguas del vertedero de la cocina para compararle con otro que habia colocado en un lugar mas seco, y se habia desenrollado mucho menos. M. Hall se servia del agua de potasa para lavar todos sus árboles frutales con un feliz éxito. Distinguese entre otros frutales un peral de treinta años que fue restaurado y puesto en el mas satisfactorio estado de robustez y fructificacion con solo el baño del agua de potasa y otro peral virgínesco se halla en el mismo estado que el anterior. El plantel del albérechigo consiste en treinta de las mejores variedades y crecen con vigor y fructifican con abundancia sometiendo los M. Hall al mismo régimen, á escepcion de algunos para que le sirvan de comparacion. La diferencia de unos y otros es muy notable porque los que no habian sido bañados con el agua de potasa estaban cubiertos de moho y parecian viejos, lánguidos y escabrosos, cuando los otros tenian una corteza fresca, lisa, manifestando una vigorosa vegetacion. Cada primavera M. Hall labra al rededor de sus árboles y entierra un compuesto de cal, légamo del rio y estiércol de caballo. Posee tambien albaricoques hermosísimos arrimados á la tapia espuestos al Sudeste, los que se hallaban el 27 de marzo último con flores prontas á abrirse. Para retardar la florecencia cubre las ramas de los árboles con otras de cedros de Virginia. (*El cultivador.*)

Muchos labradores se lamentan del resultado de esta sembradura, por haber habido siglos en que absolutamente ha faltado. Es muy probable que esto haya consistido en que los cereales estuviesen demasiado espesos ó amugronados, y también puede haber contribuido la mala calidad de la semilla.

Pero sino ha faltado sino una cuarta ó tercera parte de ella, en vez de renunciar á esta cosecha convendrá conservar el trébol que haya, y llenar los vacíos con trébol encarnado cubriéndolos con un rastrillo fuerte: operacion que debe hacerse en agosto.

El yeso y las cenizas de colada que se esparzan en la inmediata primavera sobre el trébol podrán reanimarle y proporcionar una cosecha regular de forraje.

Preparacion del cáñamo por medio del rocío.

Para evitar los inconvenientes que causa la preparacion del cáñamo por medio de la submersion, M. Nicolás despues de haber dado el analisis de esta planta filamentosa propone el que se saque la hebra del mismo modo que se hace con el lino, es poniéndole solamente al rocío. Obserba que este método tiene la ventaja de poderse verificar en todas partes de no despedir olor pernicioso y de no alterar la calidad del cáñamo. Este método facil que se emplea en el país de los bosques, es sin duda el primero de que se ha hecho uso y M. Nicolás indicándolo de nuevo, prueba que muchas veces en la mejora de las artes se viene á parar despues de mil investigaciones á adoptar lo que en un principio habia indicado la naturaleza. M. Nicolás ha empleado una disolucion activa y poco dispendiosa para separar del cáñamo las partes gomo-resinosas que no habia extraido la accion del agua. Mete en un vaso una porcion de hilazas divididas y reunidas en manojos para impedir que las fibras se mezclen echándolos encima con cuartillos de agua de fuente, y dos libras de potasa. Hecha la disolucion añade cuatro libras de aceite comun y pone á calentar esta especie de licor jabonoso á 20 grados: á los dos dias le saca del vaso, lo hace calentar hasta los 85 grados, y lo echa de nuevo sobre el cáñamo. Al tercer dia de esta maceracion hace restregar con las manos la hilaza, dejándola secar en seguida. De esta manera pierde su olor viroso, adquiere la suavidad del lino, produce menos estopa y se trabaja con mas facilidad. = *Memorias de la sociedad real de Ciencias.*

Albérchigos en aguardiente.

Eligense 40 cuya piel sea de un color vivo rojo y amarillo, despues se enjugan uno por uno con una servilleta fina, se pinchan con un alfiler grueso apartando los maduros de los que no lo estan del todo. Preparados de esta suerte se clarifica cinco libras de azucar hasta que el almibar esté en punto de hacer hilo, se aparta la vasija del fuego,

y á los cinco minutos se echan en ella primero los albérchigos mas duros, y sucesivamente los demas. Se revuelven en el almibar con una cuchara de madera y luego se pone la vasija á un fuego muy suave reconociendo la fruta para que se caliente por todas partes, se sacan y se ponen en un tamiz los que muden de color porque en esta señal exterior y en el tacto se conoce cuando estan suficientemente preparados. Despues de esta operacion se aparta la vasija del fuego y se vuelven á poner los albérchigos uno por uno en la almibar con el jugo que han soltado en el tamiz: veinte y cuatro horas despues se pone la almibar sobre un fuego moderado, se menea la vasija revolviendo la fruta de tiempo en tiempo, y estando regularmente caliente, se aparta la vasija del fuego repitiendo á las 48 horas la misma operacion. Se deja enfriar, se sacan los albérchigos uno por uno, se ponen en un cedazo de cerda, se echa cuartillo y medio de espíritu de vino en la almibar se remueve muy bien la mezcla, se filtra por una manga de paño y se echa este licor en una vasija destinada para el efecto, entonces se meten en ella los albérchigos uno por uno y tapando bien la vasija se guarla aparte teniendo cuidado de removerla suavemente de tres en tres dias hasta que todas las frutas se hayan precipitado al fondo. Dos meses despues, se echa á estas frotas medio cuartillo mas de espíritu de vino. De esta suerte conservan estas frotas su olor, su sabor y colores naturales por un año, y son mas saludables que las crudas.

Argamasa de queso para encolar piezas de diferentes materias.

Se hace trozos un pedazo de queso fresco despues de quitada la corteza, y se pone en agua hirviendo, meneándolo con una cuchara de palo hasta que se conviertan en una especie de mucilago, que no se mezcla con el agua: luego se muele este mucilago en una piedra caliente de moler colores, con cal viva, y resulta una argamasa excelente que tiene la propiedad de no disolverse en el agua luego que se seca. Es buena, no solo para encolar toda especie de madera, mucho mejor que con la cola, sino tambien para unir pedazos de mármol, vasijas de piedra, de loza &c.

Para conocer si la leche tiene agua.

Se echará una gota de leche sobre la uña del dedo pulgar, porque es mas ancha, y si la leche es pura tardará mucho tiempo en colar; pero si tiene agua al instante tomará la corriente, porque el agua la hace líquida.

Pomada para repasar las navajas de afeitar.

Lávese bien una porcion cualquiera de pizarra, muélase perfectamente en un mortero hasta que se reduzca á polvo impalpable, y despues pásese por un tamiz. Despues se deslie en agua y en seguida en aceite hasta formar una especie de pomada, con la cual se cubrirá una correa tan limpia que no aparezca sobre ella ningun otro cuerpo. En esta

correcta se repasarán las navajas, las que adquirirán con esta operación un excelente filo. La prueba es fácil, pero todavía es más segura.

Composicion para lavar la ropa con el agua del mar.

Tómese una solución concentrada de potasa ó de soda, otro tanto de arcilla propia para hacer vidriado y hágase de ellas una masa. Con una libra de esta masa se avirruan diez y seis libras de agua del mar para lavar perfectamente el lienzo y cualquier otra ropa.

Para curar los callos de los pies.

Se asará entre cenizas un diente de ajo, y cuando esté cocido y se vaya á la cama se pondrá al callo sujetándolo con un lienzo procurando no tenerle mucho, y en tres ó cuatro días se quita del todo. Después se lavará el pie con agua caliente. En pocos instantes este remedio, deja el sitio donde había callo libre como si nunca lo hubiese habido.

REMEDIOS CASEROS.

Resfriado, tos.

Para desterrar este mal, cuyos síntomas son muy conocidos, basta promover la traspiración, y hacer uso de los sudoríficos y de la dieta. A veces concluyen los baños de pies y piernas en agua tibia, como igualmente los sinapismos. Para la tos común es bien específico el jarabe de Fernández, y puede ser útil la pasta pectoral balsámica de M. Rainaldi. Para la tos convulsiva son oportunos los vomitivos y purgantes suaves. A veces son precisas las opíatas y entonces usará de un poco de jarabe de adormideras, ó cinco ó seis gotas de laudano, según la edad del enfermo, en una taza de agua de poder ó de limón, repitiéndolo si es necesario. Es un excelente remedio el ungüento de ajos, que se hace poniendo ajos en un almirez con igual cantidad de manteca de puercos. Se untan con este ungüento las plantas de los pies dos ó tres veces al día, pero mejor es untarlo sobre un pedacito de badana y ponerlo en forma de emplastro, renovándolo á lo menos por la mañana y noche, porque los ajos pierden muy pronto su virtud; pero se tendrá presente el no hacer uso de esta medicina cuando hay calentura ó mucho calor.

COMIDAS DE CARNE.

Diferentes Sopas.

Sopa de pan. Se pasa el pan por un cedazo capazo, se pone á cocer y así que hierve se echan los fideos ó cualesquiera otras patas de esta clase copiosas para que no queden opresadas y á poco rato se quitan del fuego, procurando proporcionar el caldo de modo que no salgan ni muy secas ni muy copiosas.

Sopa de menestras. Se cuecen en agua durante dos ó tres horas varias legumbres como nabos,

zanahorias, chirivias y rábanos, con la cuarta parte de una col ó berza y con un manojo de acedermas, acelgas y perisfollo que se atan con un hilo, y al mismo tiempo se envuelven bien en un trapo como cosa de medio cuartillo que cocerá con lo demas. El caldo que resulte se cuele, se le echa la sal necesaria y se cala la sopa, guarneciéndola con las legumbres de la cacerola.

Cocidos.

Cocido de verdura. Solamente se diferencia de los espesados en que la verdura se cuece con la carne, tocino &c., echando de no echarla hasta después de haber espumado el puchero y hervido suficientemente. Después se le especia con canela, pimienta en polvos y algunos clavos. En Andalucía se usa este cocido mas especiado.

Cocido ó puchero de enfermo. Se hace por lo regular con gallina y carnero y si ha de ser sustancioso se añaden algunos garbanzos y un pedacito de jamon; pero si el facultativo previene que los caldos sean ligeros se omiten los garbanzos y el jamon, colando de todos modos bien el caldo.

REAL DECRETO.

Para que no carezcan por mas tiempo del servicio de alumbrado publico y serenos muchas capitales de provincia donde no está establecido, y con el fin de que este ramo de policia urbana pueda mejorarse en los pueblos donde existe hoy, é introducirse en otros, que sin ser capitales de provincia están en el caso de disfrutar de las comodidades que ofrece; he tenido á bien decretar, en nombre de mi amada Hija la REINA Doña ISABEL II, lo siguiente:

Art. 1.º En todas las capitales de provincia donde no se halle ya organizado el servicio de los serenos y alumbrado nocturno, habrá de establecerse desde luego; y aunque no se obliga por ahora á ello á las demas ciudades, villas y lugares, darán los que lo adopten un testimonio de su celo en coadyuvar á mis benéficas intenciones.

2.º El alumbrado deberá durar por lo menos seis horas en los meses de octubre, noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo, y cuatro en los restantes del año; quedando á la prudencia de la autoridad municipal, segun la necesidad ó conveniencia pública lo exija, el determinar el mayor número de horas que deban estar encendidos los faroles. Los serenos principiaron su servicio á las diez de la noche y no se retirarán hasta el amanecer.

3.º Para el establecimiento del alumbrado en un pueblo deberá averiguar la autoridad municipal el número de faroles comunes que se necesitara, habiéndola consideracion á la varia longitud de las calles y distancia que debe haber de uno á otro para que el alumbrado llene completamente su objeto; calculando el coste de su construcción y colocacion, la cantidad de aceite que consumirá cada farol en

un tiempo dado, y el gasto que ocasionará el aseo y sostenimiento anual de todos ellos, incluidos los salarios de los faroleros, escalas y demas enseres necesarios.

4.º Como está demostrado que los faroles llamados de reverbero reemplazan en muchos casos con ventajas á los comunes, averiguará la autoridad municipal, valiéndose de experimentos si fuere necesario, el coste que podrá ocasionar cada uno de ellos, no perdiendo de vista los progresos que en su construccion se han hecho en estos últimos tiempos en algunos pueblos de la Península, así respecto al número y posicion de las facetas ó espejos para la reflexion de la luz, como en cuanto á la colacion de los vidrios, con el fin de que los rayos se dirijan al piso de la calle y lo bañen en el mayor número de puntos posible. También examinará cuál sea el número necesario de faroles de reverbero colgantes en cada calle, y cuál será el coste de cada uno, incluidas las cadenas, colocacion, conservacion y aseo, y así mismo qué cantidad de aceite consumirá en un tiempo dado; estos datos, comparados con los del artículo anterior, pondrán á la autoridad municipal en el caso de elegir el método que bajo todos respetos ofrezca mas ventajas.

5.º Elegido el alumbrado, y averiguado su coste y el de los serenos, la autoridad municipal formalizará el competente presupuesto, y deliberará sobre los medios ó arbitrios que segun las circunstancias de cada pueblo se consideren mas á propósito para el establecimiento y sostenimiento; y formando un expediente en que todo aparezca con la debida claridad, lo pasará al gobernador civil de la provincia para los efectos que previene el artículo 7.º

6.º En el caso de que se adopte como el medio oportuno para cubrir el presupuesto anual de establecimiento y sostenimiento del alumbrado y serenos una imposicion vecinal sobre las casas y demas edificios urbanos de algun pueblo, se observarán las reglas siguientes: 1.ª El ayuntamiento nombrará dos regidores y dos propietarios de casas, vecinos del mismo pueblo, designados por la suerte entre los mayores contribuyentes que lo hubiesen sido para las últimas propuestas de concejales, cuyos individuos determinarán el capital ó valor principal de cada casa, fábricas, hospitales y demas edificios por cálculo aproximado, tomando como datos la renta ó cánón del inquilinato, bien sea por enfiteusis ó por arriendo; y las contribuciones directas que se paguen sobre la finca: 2.ª El valor de las casas habitadas por sus dueños ó que se hallen desalquiladas; el de las fábricas ó cualquiera otro establecimiento particular se fijará por un cálculo prudente entre los propietarios designados y la comision municipal: 3.ª Igual cálculo se ejecutará respecto á los templos, hospitales, cárceles y demas establecimientos públicos, pues todos son igualmente interesados en las ventajas que resultan á su conservacion y seguridad del alumbrado y serenos: 4.ª Hechas las regulaciones y cálculos indicados se sumará la masa de capitales de las casas y edificios particulares y públicos del pueblo, y se prorateará entre ellos el coste de su alumbrado y serenos duran-

te el primer año para determinar la cantidad con que proporcionalmente debe contribuir el particular ó corporacion propietario de cada edificio: 5.ª El dueño ó encargado de la administracion del edificio, sea particular ó corporacion, pagará la cuota de imposicion para el alumbrado y serenos, y en el caso de que por este medio no fuese fácil realizar la cobranza, podrá exigirse del arrendatario ó inquilino, al cual se franqueará el competente recibo, para que el propietario de la finca ó su apoderado le reintegre su importe; deduciéndolo de la renta con que deba contribuirle: 6.ª En los edificios sujetos á censos, foros ó arriendos perpetuos los dueños del dominio útil son los que deberán pagar la imposicion sin exigir descuento alguno del cánón que pagan en reconocimiento del directo: 7.ª Las cuotas pertenecientes á las casas de ayuntamiento, cárceles, escuelas de dotacion comunal y demas establecimientos destinados al servicio público y pertenecientes al comun, se satisfarán por cuenta de los fondos de propios ú otros municipales: las de los templos por los de las respectivas fábricas parroquiales, comunidades, cabildos eclesiásticos ó corporaciones á que pertenezcan, y las de los hospitales ó fundaciones que tengan rentas propias por sus respectivos administradores.

7.º Instruido el expediente segun se prescribe en el artículo 5.º, el gobernador civil de la provincia lo remitirá con su informe al ministerio de lo Interior para que por él recaiga mi Real resolucion, no procediéndose, mientras esta no se declare, al establecimiento del alumbrado y serenos, ni á verificar exaccion alguna para este objeto.

8.º En las capitales de provincia y demas pueblos en donde ya esté establecido el servicio del alumbrado y serenos, y no conviniese, á juicio de la autoridad municipal, alterar el método que se sigue, lo manifestará así al gobernador civil, el cual podrá aprobar la continuacion, si no encontrare reparo; y en caso contrario, deberá consultar al ministerio de lo Interior lo que crea conveniente, acompañando los datos en que lo funde.

9.º Cuando á juicio de la autoridad municipal de un pueblo donde ya esté establecido el servicio del alumbrado y serenos convenga reformarlo, instruirá el oportuno expediente, arreglándose á lo prescrito en los artículos anteriores, así en cuanto al método para establecerlo, como en cuanto al curso que deberá darse al expediente.

10. Comunicada al gobernador civil mi Real aprobacion, velará este incessantemente para que se lleve á efecto el establecimiento ó reforma del alumbrado y serenos en los respectivos casos, dando cuenta de la ejecucion al ministerio de lo Interior: en inteligencia de que es mi voluntad que en 31 de diciembre del presente año disfruten ya de esta mejora todas las capitales de provincia. Tenedlo entendido, y dispoudreis lo necesario á su cumplimiento. —Erá rubricado de la Real Mano. —En el Pardo á 16 de setiembre de 1834. —A. D. José María Moscoso de Altamira,

MADRID: IMPRENTA DE ORTEGA,
calle de Valverde núm. 17.