

S. M. / R. - 136

DIARIO DE AVISOS,

AGRICULTURA,

COMERCIO Y ARTES.

Miercoles 6 de Junio de 1838.

S. Norberto ob.

AGRICULTURA.

Continuacion de ayer.

Quando están en estado y sueltan bien los cañamones, se sacuden estos y se hacen saltar golpeando las cabezas con un palo, restregándolas con los pies, ó cogiendo las plantas en manadas pequeñas y golpeándolas contra un borriquete ó banco puesto en medio, para que los cañamones no salten fuera del sitio en que puedan recogerse. Hecho esto, se junta la semilla, se pasa por arneros proporcionados, se separa la mayor parte de la hoja y horrura que la envuelve, y se avienta hasta dejarla enteramente limpia: cuando lo está se conduce al granero, se extiende para que se seque bien, y despues se amontonan los cañamones, cuidando de traspalarlos amenudo á fin de que no se deterioren.

Las plantas obtenidas en esta última cogida, se dejan secar del todo como las primeras, y cuando lo están se forman haces ó gavillas medianas, y se reúnen á las anteriores para empozarlas, agramarlas, espadillarlas y rastrillarlas todas; de cuyas operaciones vamos á tratar.

Empozado ó enriado del cañamo.

Hay diferentes opiniones en punto á enriar, empozar ó

embalsar el cáñamo y el lino: pretenden unos que es mas util hacerlo en aguas detenidas y aun corrompidas, que enriarlo en balsas ó pozas que tengan el agua corriente y por consecuencia limpias.

Los que proponen el primer método dicen que por él se maceran los cáñamos y linos con mayor brevedad, y la fibra sale despues de agramada mas suave y flexible; pero los que reprobaban este sistema aseguran no haber hallado diferencia alguna respecto á la pretendida suavidad y flexibilidad de las hilazas; ántes bien suponen una pérdida ó detrimento efectivo, por haber observado que salen constantemente mas negras: por consiguiente piensan que el uso de las aguas claras y limpias, para empozar los cáñamos y linos, es siempre preferible.

Por mi parte no tengo todavía bastantes datos para resolver la cuestion; pero creo que si con efecto las aguas estancadas y corrompidas contribuyen en igualdad de circunstancias á macerar con brevedad los cáñamos y linos empozados en ellas, como se experimenta en algunas partes, es sin embargo ventajoso el empozarlo en aguas limpias aunque tarde algo mas, porque sale sin comparacion mas blanco.

Es indudable que el mayor ó menor grado de calor acelera ó retrasa esta primera preparacion, deshaciendo el gluten que une las fibras con el parenquima y demás partes de la corteza de la planta, y que por consecuencia se aumentará este calor dentro de las aguas por medio de la fermentacion y putrefaccion de las materias que contengan ó se les echen; mas tambien es igualmente cierto que, hallándose el cáñamo embalsado en donde se le remude el agua, aunque no llegue á macerarse ó como dicen vulgarmente á cocerse tan pronto, será así de mejor calidad que el primero, y nunca tardará tanto en cocerse como el que esté constantemente embalsado en aguas corrientes.

Hay diferentes opiniones en punto á embalsar

Por esta razon creo yo, que el método que siguen los Valencianos es el mas ventajoso: ellos empozan sus cáñamos en unas balsas que procuran limpiar con el mayor cuidado y delicadeza; al cuarto dia de estar empozado lo desaguan, sirviéndoles de norma el agua misma para verificarlo, y la estraen luego que se presenta amarilla ó de color pagizo;

ARTES.

Suela de la tierra.

Supuestas las operaciones dichas, se tienden los cueros bien encalados junto al pelambre doblado por largo, con la flor hacia afuera, unos sobre otros, y se dividen por la doblez en dos pedazos; se pasan al labradero, que es la plaza donde se labran, y se meten en las balsas para que se laven y ablanden algun tanto. Allí se dejan hasta el dia siguiente que se sacan à descarnar. Esta operacion se hace con un cuchillo cortante sobre una tabla por largo, derribando la mayor parte de la carnaza, de forma que quede el cuero lo mas igual que sea posible. Se vuelven al agua clara, y al dia siguiente se empiezan á labrar. Está maniohra se hace, colocando el médio cuero sobre la table, al modo que para descarnar, pero se ejecuta por la flor, y el fin es sacarle toda la cal que recibió en los pelambres, los cañones que contiene, y disponerle para que admita los beneficios ulteriores. La primera mano se le da con cuchillo algo vivo, que pueda descañonar: despues se le vuelve al agua hasta el dia siguiente, que se le da otra mano con cuchillo boto, y se vuelve à la misma agua continuando en la alternativa de mano y agua por tres ó cuatro veces. Y como la cal es opuesta à todo el beneficio del curtido, es importante hacer bien la operacion de estraerla.

Después de labrado el cuero, se introduce en un tiesto ó vasija que estará prevenido con agua y zumaque ó corteza de pino, regulando por cada seis cueros, una arroba de dicho material. Esto sirve para dar color y pie á la suela, lográndose esto con levantar los cueros tres ó cuatro veces en otros tantos dias, y méciendo los referidos simples antes de infundirlos en ellos. Esta operacion se llama reposo.

Se continuará.

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL

de Mahon.

Hallándose vacante la plaza de Alcayde de estas Cárceles públicas por renuncia de D. Manuel Lázarro que la obtenía; y deseando esta Corporacion proveerla en persona que reúna las circunstancias necesarias para tan delicado encargo, ha señalado el término de seis dias, á contar desde el de mañana, para que todos los aspirantes á él, presenten sus solicitudes en la Secretaría municipal. Mahon 1.º Junio de 1838. — El Alcalde 1.º Presidente — Pedro Orfila y Camps. — Francisco Manuel de los Herreros.



El dia 15 del corriente mes saldrá para Argel el javeque español S. José, su patron Juan Canevas: admite cargo y pasajeros: para el ajuste se conferirán con dicho patron.

Capitanía del Puerto.

Embarcaciones entradas.

De Valencia en 4 dias el laúd español S. Buena Ventura, patron Miguel Ramis, con arroz y naranjas.

De Barcelona en 4 dias el bergantin español Alejandro, capitan D. Marcos Mercadal, con azucar y pasajeros.

De Tolon en 2 dias el vapor francés Cocite, su capitan Mr. Messine, con pasajeros para Argel.

MAHON: Imprenta de Pablo Fabregues.

