



SEMANARIO

DE SALAMANCA

Del Mártes 11 de Setiembre

de 1798.

San Proto y San Jacinto Mártires.

Eunucos y Criados de la nobilísima Eugenia, hija de Felipe Senador Romano, pasaron con ella á Alexandria de Egipto, donde, siguiendo su exemplo, abrazaron la fé de Jesu-cristo, y vistieron el habito de Monges, juntamente con ella, que disimulando su sexô por superior impulso, se dedicó al servicio de Dios en ésta profesion. Vueltos los tres á Roma, imperando Galieno, lograron la corona del martirio á 11 de Setiembre del año 263.

Mi estimado amigo: desde que la divina Providencia me destinó á descansar de las continuas tareas que por espacio de trece años habia sufrido en esa santa Iglesia; consideré que este reposo no me era concedido

X

para vivir en una total inaccion ó vergonzoso ócio, con que pudiese mancillar mi buen nombre y reputacion adquirida. Penetrado de estos sentimientos, y bastante persuadido de la obligacion que tiene el hombre hasta la sepultura de esmerarse en ser util á los demas, me entregué, en medio de mi quietud, á buscar y proporcionar un proyecto, que pudiese ser provechoso á la Sociedad; siguiendo así el exemplo de infinidad de Sábios, que conducidos de las mismas ideas, nos enseñan el camino de trabajar en obsequio de la felicidad pública: ideas, á la verdad, que mas que nunca se ven hoy grabadas en el corazon del hombre con generalidad, y que han sido el origen de un sin número de inventos beneficiosos á la humanidad. ¡Felices dias, en que con tanto placer registran nuestros ojos tan benéfica ocupacion de los mortales! ¡Y feliz yo si pudiese llegar á ocupar algun lugar entre Héroes tan esclarecidos!

Esta gloria, por la que suspiraba con ansia, no dexaba de darme ánimo y valor para la empresa; mas encontrabame luego con un poderoso obstáculo que me detenia, y era el reflexionar no habia ya materia que hubiese dexado de tocarse, y por consiguiente que me faltaba sugeto á que poder dirigir mi conato. Con efecto, traia á mi memoria las Provincias, Ciudades, Villas, Lugares y Aldeas contenidas en el distrito de mas de ochocientas leguas que he corrido: me representaba los usos, buenas costumbres, gobierno, y demas que habia advertido en sus respectivos moradores: reconocia sus producciones, proporcion de terrenos, y oportunidad de riesgos en sus muchas aguas: no perdia de vista las muchas y distintas fábricas, máquinas y otras industrias, capaces de hacer laboriosas miles de almas; y en fin, no habia cosa que hubiese visto, notado ó admirado, que no se me propusiese delante; pero ya todo veia estar ocupado, como objeto digno de otros mas sublimes ingenios: aquí fuéron mis ansias, mis

congojas, mis suspiros, y mis mayores sentimientos! pues reconociéndome ya viejo, advertía al mismo tiempo haber nacido tarde para elegir un objeto virgen, que pudiese servir á mis designios! En tal conflicto y ahogo me hallaba, quando hé aquí que de repente se ofrece á mi imaginativa el *Farinato* de este País: páso en él la consideración: hago anatomía de su estructura: analizo cada una de sus partes: reflexiono sobre sus respectivas utilidades y calidades con separación: páso á hacer muchos y distintos experimentos: encuentro efectos maravillosos: y por último me convenzo ser un asunto digno de que alguno lo abraze, y haga con él un servicio muy particular al género humano. Con efecto, me incliné desde luego á ello, hecho cargo de que con el uso del *Farinato* no solo se promueve y facilita un ramo de industria rústica con especialidad, sino que tambien por su medio se curan y aún precaven muchas enfermedades, segun me ha acreditado la experiencia del largo tiempo que he vivido entregado á un conocimiento tan útil como deleitable.

A vista de esto ¿no será puesto en razon salga á luz tan ventajoso proyecto desde este rincón, donde únicamente es conocido? Y qué se extienda por lo dilatado del orbe para que todos los vivientes gozen de tan saludables beneficios? Asi es: y por lo mismo busco á Vmd. para propagador, contentándome únicamente con haber sido el descubridor de sus singulares virtudes: pues mi edad no me dá ya vigor para otra cosa, ni mi fortuna está tan próspera para poder contribuir á que tenga la aceptación debida; porque á la verdad nadie ignora que la tal señorita es tan filis y delicada, que solo le place la juventud y aborrece la ancianidad; y así me doy por satisfecho de que en mis tiempos mereciese sus favores, aunque en el dia experimente sus crueles revéses.

En su consecuencia considerando á Vmd. adornado de quantas prendas son menester para constituirse un verdadero Mecenas, y que á su sombra tenga este invento toda aceptación entre las gentes, le busco por protector de él para el efecto insinuado; á este fin le dirijo adjunto el papel que le contiene, rogándole encarecidamente le admita, acepte el cargo, y se esfuerze lo posible en su propagacion, hasta conseguir el feliz éxito en la salud de nuestros hermanos. Así lo espero, como el que de ello resulte á Vmd. el honor de haber contribuido á tan provechoso intento, contemporizando tambien con los deseos de un amigo que apetece ser su fiel servidor con el ánsia que ruega por su larga vida. Ledesma y Marzo 5 de 1798. = B. L. M. de Vmd. M. A. D. = Sr. D. F. P. T.

Maravillosas virtudes y saludables efectos, que se han descubierto en el conocido con el nombre de FARINATO BLETISSANO: Por un Físico moderno y nuevo, especulador basta de lo mas nimio. Danse á luz para beneficio de la salud pública.

Discursus, sane, nostri est omnibus farrago libelli.

INTRODUCCION.

Antes que se manifiesten los prodigios y buenos efectos que produce el *Farinato* en los que le usan, conviene explicar lo que aquel es, su composicion, y demás que debe prevenirse, á fin de que los que carezcan de su noticia (por ser solo producido ó criado en Ledesma) puedan concebir una idea pronta y cabal de un específico tan interesante, asi como del modo de su preparacion, para hacer de él su competente uso en los casos y urgencias que les ocurran.

En su virtud, aunque nada nos dicen las historias,

escritos ó monumentos antiguos del País sobre la época en que fue inventado tan delicioso y saludable bocado, ni menos acerca de quien hubiese podido ser su autor; no es precisa ó necesaria su investigación; porque como dixo un Sabio, de lo noble y precioso no hemos de buscar con vana curiosidad su origen ó principio; basta, pues, por tradicion su etimología, motivo de introducirse, y modo de componerse o fabricarse; puntos todos muy suficientes para que este opúsculo, aunque pequeño, se tenga por muy completo.

Esto asentado, y viniendo yá el primer particular, la voz *Farinato* es derivada de dos latinas, quales son, *farina* y *natus*, y quieren decir *nacido de la barina*; y con mucha propiedad, bien se tome porque en su principio se componia con harina tal, ó bien porque su mayor y principal substancia es el pan vuelto á hacer harina, segun se demostrará á su tiempo.

Manifestado lo que importa ó significa dicha voz, y pasado al segundo punto, no menos corre y ha corrido siempre generalmente por este País, que el motivo del uso del *Farinato* (qualquiera que fuese su inventor) fue solo la necesidad: me explicaré en los términos que he oido á los mas ancianos. Dicen, pues, que aunque se ignora el autor, éste, precisado á dar el sustento competente á sus criados, jornaleros, ú otros sirvientes, advirtió que á proporcion de las carnes de cerdos que mataba, lo de tripa no le sufragaba para cubrir el año, pues como eran mas los dias que las morcillas ó longanizas, al mejor tiempo faltaban estas, y no tenia con que acompañar las berzas mas que con tocino; para llenar sus deseos concibió en su idea hacer un suplemento de morcilla, sin gastar en él sangre alguna, y con efecto lo pudo conseguir con la fabrica del *Farinato*.

Como las gentes con el tiempo se llegasen á instruir del invento, y mucho mas de la grande utilidad que

traía a sus casas, le adoptáron unánimemente, convenciéndose despues por la experiencia, era muy socorrido, no solo para el mantenimiento insinuado, sino para agasajar de pronto á uno y otro huésped que de improviso se presentase; de manera que en el dia se mira introducido aún en las casas de los mas Caballeros, bien que como de mas delicado gusto le mejoraron, y pusieron en el estado que hoy tiene de su composicion.

Esta, por último, se reduce á guardar en su guiso el método siguiente: tómase una porcion de panes cocidos segun permitan las facultades de cada uno, desazonanse aquellos á pedazos en un barreño morcillero, y se cubren de agua la precisa, para poderse empapar bien, hasta que no se encuentre en ellos dureza alguna; en este estado se pasa á deshacerles entre las manos, de modo que vengan á quedar como harina, aunque húmeda, por el agua que ha embebido toda la dicha porcion: echasele en seguida sal, pimienta colorado, cominos molidos, azafran, astilla de clavo, cebolla picada, y demas especias que se acostumbra para las morcillas, lo que ha de ser en aquella cantidad que pueda dexarlo bien sazonado, segun el gusto de las mondongueras, las que están tan diestras que en nada se les nota exceso, sino en la sal y pimienta, de que cargan un poquito mas la mano para su conservacion.

Executado lo dicho, y puesta así en sazón la masa, se le echa porcion de gorduras picadas, segun juzguen indispensables y muy proporcionadas al pan: y al momento todos aquellos ingredientes se amasan con una, dos y mas vueltas hasta quedar bien mezcladas y unidas entre sí: déxase despues estar en enfusion, y quando se cree estar hecha ésta perfectamente, se derrite porcion de grasa en una sartén, friese en ella porcion de cebolla, y derrámase todo por el barreño; con lo qual se pasa á darle la última mano, volviéndole á amasar con mas fuerza hasta dexarle en punto, y de manera que pueda enfusarse.

Este enfuse se reduce á embutir aquel material en unas tripas á imitacion de las morcillas, con quienes guarda su proporcion el *Farinato*; pero se diferencian en que aquellas llevan sangre de cerdo, y se cuezen en caldera, pero el *Farinato* no lleva sangre ni se cueze, sino luego que se han embutido y atado se cuelgan al instante en varaes, y se llevan á la cocina ó curadero, donde se curen del mismo modo que las morcillas, y así curados se conservan por todo el año y mas, sin experimentar corrupcion alguna, echando mano de ellos quando la necesidad lo pide, bien sea para el sustento diario, como se ha dicho, ó bien para hacer uso en el acometimiento de diferentes enfermedades, contra las que se ha experimentado ser un remedio efficacísimo, así para curarlas, como para preservarse de ellas, que es lo que se vá á manifestar sin mas digresiones, como el objeto de esta obra.

Se concluirá.

El Enigma de primero de Septiembre descifrado con las mismas palabras que lo formaron.

Cosa metida en el fuego
 Entre el fuego mas revive:
 No se abrasa, ser recibe;
 — con ser hija del fuego
 Nampa leña, y viene luego
 ➤ matar á quien le sirve.

Declaracion de este Enigma.

La CENIZA, metida en el fuego, nunca se hace brasas, antes sí permaneciendo en su ser revive al estado en que fue formada, que es el de polvo blanco y caliente; y aún cobra tales fuerzas y vigor, que aumentando la ceniza, el fuego llega á fenecer. Dícese que el fuego le ha dado el ser; porque sin él nunca hubiera.

ceniza: tambien rinde las fuerzas del fuego; porque mientras mas ceniza se forme, menos fuego va quedando; y á tal extremo puede llegar el aumento de ceniza, que el fuego quede enteramente muerto ó apagado.

El Atisvador.

VACANTES ECLESIASTICAS:

Secretaria de la Cámara y Real Patronato de Castilla.

Por muerte de D. Gregorio Alfonso Villagomez ha quedado vacante en la Sta. Iglesia Primada de Toledo la Dignidad de Arcediano de Calatrava, valuada en 70 ducados. Por la regla I del Real Decreto de 24 de Setiembre de 84 corresponde ésta vacante, de primer turno, a Canónigos de la misma y Curas de último ascenso del obispado y demas del reyno, ó reputados por tales en sus respectivas diócesis. Se admiten Memoriales hasta 20 de este presente mes.

Por fallecimiento del mismo ha vacado la Canon-gia que servia unida á la misma Dignidad: vale 220 rs. Por el mismo Real Decreto y regla III corresponde á Catedráticos de Universidades insignes, Directores de Colegios y Reales Seminarios, que se hayan distinguido por espacio de 12 años en la disciplina y ciencia de sus alumnos. Memoriales hasta el mismo dia 20.

Por muerte de D. Juan Xavier Gaston ha quedado vacante en la misma iglesia la Dignidad de Capis-col: vale 1200 ducados. Es de primer turno y corresponde á los mismos que el Arcedianato citado.

Por fallecimiento del mismo Gaston ha vacado la Canongia que servia junta con su Dignidad en la propia iglesia: vale 220 rs. al año. Corresponde al segundo turno; y por él y la citada regla III del referido Decreto pertenece a Racioneros de la misma y Canónigos de Iglesias Colegiales con otros que tengan inferiores Prebendas. Memoriales hasta el mismo dia 20.

CON PRIVILEGIO REAL.