

quedando á arbitrio el abrirlas ó cerrarlas. Otras dificultades ó impertinencias propondrian los que acostumbrados á sus usos buenos ó malos, miran como quimera todo lo que no concuerda con su modo de pensar: ¿y para estos qué remedio? No lo hay, ni yo escribo para los obsecados en preocupaciones, su castigo tienen en los daños que por su omision padecen, pudiendo desengañarse por una corta experiencia.

Ya me parece veo fruncirse á algunos de hombros, y maliciar que este arbitrio para la conservacion de los granos puede servir de incentivo á los inclinados al monopolio. Les suplico suspendan su juicio interin publicare un extracto de aquella excelente obra sobre comercio de granos, escrita por el Ilmo. Sr. D. Pedro Campomanes, por ella se verá el engaño en que por lo comun han vivido las gentes sobre este particular.

No pierdo de vista al docto Halles, quedo empeñado para el público en dar en otros papeles los métodos que trae para conservar el agua y galleta en la navegacion; y un arbitrio excelente para salar las carnes. ¿Porque escribo en México, tan distante de los mares, me he de olvidar de los que esponen su vida para surtirnos de lo necesario ó comodo?

#### *Cultivo y beneficio del añil.*

**E**l añil es una de aquellas producciones de la América, por medio del cual mantiene un comercio activo con la Europa. Al vér tantos, y tan dilatados terrenos abandonados, á la naturaleza propisimos para su siembra, pues se dá en muchos de ellos silvestre; me incita á dar traducida una memoria que sobre su siembra, y beneficio escribió un misionero de la Luisiana, muy versado en el particular; dicha memoria es instructiva, y de lo mejor que he leído tocante á la siembra, y preparacion del añil, y de cuya esactitud no debe dudarse.

Há pocos años que algunos particulares comenzaron á sembrarlo en las Amilpas; la falta de experiencia é instruccion, causó la perdida de los mas de ellos, á escepcion de uno que mas habil ó mas feliz logró el acierto en la empresa: el mal esito, y perdida de los caudales

y tiempo, sin duda habrá servido de retractive para que otros no se hayan animado á continuar un ramo de comercio que tantas riquezas procura á la provincia de Goatemala, y á otras.

En las provincias de Iguala, y Asuchitlan se dedican algunas personas á beneficiar el añil silvestre, pero sin especial utilidad (segun me hà informado un sugeto de instruccion) pues apenas logran una poca de tintura de un escesivo cumulo de yerva. Por feliz me reputaré, si esto que espongo para la utilidad del público, lograre algun efecto. No se que dificultad habrá en hacer unos cortos ensayos para ver lo que resulta, variando algo en las operaciones por lo que influyen las circunstancias locales en cada clima.

Muy imprudente seria el que fiado de lo que lee en un libro (salvo el que sea la operacion muy sencilla) intenta luego confiado con estas cortas luces y en su pretendida habilidad, ejecutar una empresa por mayor: es casi imposible que en los libros se refieran las manipulaciones muy por menor: sucede muchas veces que un autor, aun suponiéndolo prolijo, pasa en silencio algun accesorio que le parece escusado porque lo juzga de poquísimo momento, y tambien porque falsamente supone que su lector lo debe saber, este trabaja en valde, resultando por lo menos la pérdida de la paciencia, salvo que el acaso ó la constancia (prenda que en pocos se halla) ayudada de la perspicacia, le proporcione el hallazgo que su director de buena ó mala fé le ocultó.

*Memoria sobre el cultivo y beneficio del añil, escrita por un misionero de la Luisiana muy experimentado.*

**E**n la Luisiana, se conocen dos especies de añil, el franco y el bastardo, y ambos se siembran y se benefician del mismo modo: el bastardo logra algunas ventajas respecto del franco, por cuanto logrando una naturaleza mas robusta y mas fuerte, es menos sensible á las injurias del aire, y resiste mejor á los frios y heladas.

Como el añil es una planta muy delicada, no se debe sembrar hasta pasada la estacion de los frios, por lo que pienso que en Francia no debe sembrarse sino es al principio de mayo, ó cuando mas temprano á los fines de abril.

El terreno que se destina para la siembra del añil, se debe trabajar con mucho cuidado, disponiéndolo muy igual lo mismo que si fuera para un jardín; así porque la semilla del añil nace con dificultad, como también porque cualesquiera pequeño mogote de tierra detiene su nacimiento y le impide su incremento. Se siembra á casi diez pulgadas de distancia en todos sentidos, formando con un azadon unos pequeños agujeros de una pulgada de profundidad, en los cuales se echan doce ó quince granos, los que se cubren de tierra con mucha suavidad.

Cuando se siembra el añil, sin mas intento que para lograr la semilla, se siembra muy raro, disponiendo los agujeros á cuatro ó cinco pies distantes unos de otros, teniendo cuidado cuando la planta tiene ocho ó diez pulgadas, de no dejar mas de todas las matas que han nacido, sino es una ó dos á lo mas; pues de lo contrario se ofuscarián unas á otras, y se lograria muy poca semilla y puede ser que ninguna.

Creo que en Francia la yerva añil, no estaria de sazón para ser cortada, sino al mediado de julio y con la advertencia de no recoger la yerva, sino cuando está en flor, y que se apercibe el que las hojas están prontas á caer; lo que se há de evitar con muchísima atencion, porque las mejores hojas son las primeras que caen, como que son las mas maduras, y precisamente las mas propias para producir un buen añil; el que solo se logra de las hojas, y los que pensando ahorrar, emplean también las ramas en el beneficio hechan á perder la operacion, y no fabrican sino es un añil malo.

Cuando la yerva há llegado al punto de madurez que se acaba de referir, es cuando se corta, sirviéndose para esto, de unos cuchillos corbos, en forma de pequeñas hoces, atendiendo á que estén siempre bien afilados, para que corten la yerva, sin aflojar las raices de la macoya; la planta se corta á distancia de una pulgada de la tierra, y se logran cuatro cortes en cuarenta y cinco, ó cincuenta dias de intervalo.

Cortada ya la yerva, se echa en un tanque á que llaman podridero, porque allí es en donde se pone á podrir la planta, la que fermenta al punto; es necesario tener cuidado de disponer la yerva añil, de modo que el agua que se echa para que pudra no la solivie, sino que mantenién-

dose en el lugar en que se puso, resista á los grandes efectos de la fermentacion.

La dificultad mayor para el que fabrica añil, es el atinar con el justo grado necesario en el podrido: es cosa bien espantosa, que habiendo pasado el largo tiempo de mas de ochenta años en que se han ejercitado muchísimos en el beneficio del añil, no haya habido fabricante alguno que se glorie de haber conocido perfectamente el verdadero punto del podrido y del batido. Diez y siete años de esperiencia y de práctica aun dudosa (con bastante repugnancia) me hacen confesar esta verdad. El mas hábil no podrá negar, que no haya un momento preciso en el que la disolucion está en su perfeccion, como también el podrido de la yerva en su verdadero punto: si se deja pasar este instante preciso, y casi indivisible, el añil pierde considerablemente tanto por la cantidad, como por la calidad; y este inconveniente, es mayor ó menor, segun que se deja pasar mas ó menos tiempo; una diligencia anticipada, ó una dilacion muy grande, causan con poquísima diferencia el mismo efecto. No obstante, es preciso convenir, que un tanque, en el qual el añil há podrido menos tiempo del necesario, admite correctivo; en lugar que aquel en quien el añil se ha dejado podrir mas tiempo del preciso, totalmente se pierde.

A pesar de estos principios, los que fabrican el añil no caminan sino á tientas, difiriendo entre si, sobre el modo de ejecutar las operaciones. El método de que yo hé usado en la Luisiana despues de muchos años, es el siguiente: el clima de esta parte de la América, es estremadamente cálido en los meses de julio, y agosto. El podrido del añil se ejecuta en diez, doce, ó quince horas; en Francia sería necesario mas tiempo.

Al cabo de ocho, ó nueve horas, despues que se há cargado el tanque, y cuando comienza á fermentar, se hace una operacion, á la que llaman sondear el tanque, en terminos del arte, y se reduce á lo siguiente: se bato con una taza de plata el agua que se há sacado de la cuba, por medio de una llave, ó chiflon; á los quince, ó veinte minutos despues de batirla, se apercibe un grano que se separa del agua, como la mantequilla de la leche.

Se juzga por el batido, de la bondad del tanque, cuando la taza muestra un grano, bien nutrido, bien re-

redondo, y de un aspecto brillante, y que se separa enteramente del agua; y si se observan en la superficie unas pequeñas pajillas de color de cobre, las que se dividen en pequeños puntos casi imperceptibles, se reitera la misma operacion, hasta que se encuentra la naturaleza del grano formado, segun llevo espresado; luego que esto se logra, se abre la llave del tanque del podrido, para que pase el agua de este, al de la bateria, que se fabrica inmediato al tanque del podrido, pero mas bajo para poder recibir el agua del primero; este es otro punto critico para el fabricante de añil; aqui es en donde se ejecuta el verdadero batido del añil, pero con tal peligro que el batirlo demasiado ó muy poco, igualmente acarrear fatales resultas.

Las baterias ordinarias contienen regularmente de veinte y cinco à treinta barriles de agua, en donde tres negros se ocupan en agitar fuertemente y con violencia el agua con unas varas gruesas. Hay tanques que necesitan el que se les bata dos ó tres horas, esta es una señal de la bondad del beneficio, y que parece anuncia producir mucho añil. Se conoce que una cuba ó tanque ha sido suficientemente batida, por la esperiencia ejecutada con la taza de plata, como se espresò antes. Si el grano tiene las cuatidades requisitas; si es redondo, bien nutrido que se aparta facilmente del agua, y que se le perciba facilmente este color de cobre que caracteriza al bello añil, se puede estar asegurado de que el tanque ha estado suficiente batido.

Cuando el fabricante sondeando la cuba, halla que el grano es redondo y sólido, entonces no hay riesgo en pasar prontamente à batirlo, porque el añil es mas bello y mas compacto. Toda la importancia de la segunda operacion, consiste, pues, en saber cuanto tiempo una cuba sufre el batido, como tambien el verdadero punto de la primera, consiste en saber el verdadero tiempo del podrido.

Se deja reposar el tanque doce ó quince horas, despues de bien batido el tiempo suficiente, à fin de que el añil tenga el necesario de precipitarse al fondo de dicha bateria; lo que concluido se deja salir el agua por dos agujeros dispuestos en uno de los lados de la bateria, el uno al nivel del fondo y el otro à dos pulgadas mas alto: primeramente se abre el agujero superior, y cuando no resta mas sino un lodo muy líquido de un color azul que tira à negro, se abre el otro agujero y se cuele el añil conforme

va saliendo con un cedazo, para que no se mezclen con el otras suciedades. Despues se echa el añil en unos sacos de género grueso, para que destile el agua que aun le resta; suspendiendo dichos sacos por el tiempo de cuatro ó cinco horas: ejecutado esto, se deja reposar diez ó doce horas para que adquiera la solidéz necesaria y que forme una pasta: despues se espone tres ó cuatro dias al sol en unos cajones de poco fondo.

Cuando el añil, à causa del calor del sol està enjuto y su superficie toda rajada, se le pasa fuertemente con un fierro semejante à una plancha para reunir toda la materia; teniendo cuidado de que no està seca la pasta, porque esto impediria el bruñido que se intenta.

Despues de ejecutadas todas las manipulaciones, se deja el añil de quince ó diez y ocho líneas de grueso, y se parte con un cuchillo de madera, en cuadrados de la misma medida. En este estado se vuelve à esponer al sol por última vez, por dos ó tres dias, hasta que los cuadraditos de añil se despeguen facilmente del cajon, se lleva à la sombra para que seque del todo, y se guarda en barricas con el fin que resude, aqui es en donde adquiere un nuevo lustre, y una nueva calidad.

Por lo que mira al añil, que se destina con el fin de lograr la semilla, es necesario, como ya dije, sembrarlo à cinco ó seis pies de distancia, y dejarlo en pie hasta mediado de septiembre, tiempo en que por lo regular està la semilla entoda su madurez: se corta por el pie, se deja ocho ó diez dias al sol, despues se bate para segregar las bairas en que se dá la semilla, la que &c.

Esta no la juzgo una rigurosa traduccion; à algunos periodos he dado alguna mayor estension en favor de mis lectores.

*Asuntos varios de 16 y 23 de noviembre de 1772.*

**L**a mineria, es aquel primer móvil del reino, la que desde su descubrimiento ha sido manejada en la mayor parte, por gentes que han carecido de los conocimientos necesarios para su direccion; cuando es empresa que necesita para su manejo, de la mayor habilidad, y profundos