

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 25 de Mayo de 1797.

AGRICULTURA.

Conclusion del artículo del trigo.

Las principales enfermedades del trigo son raquitis, carbon y tizon, las cuales no causan, como los accidentes de que acabamos de hablar, un solo daño en la paja ó en el grano, sino una pérdida total del trigo antes de su formacion. Su origen está en la semilla y no en el terreno, ni en el temporal, pues se advierte que en un mismo campo, y entre muchas especies de trigo pertenecientes á varios particulares, algunas tierras están muy dañadas, mientras en otras apenas se ve una espiga con el mismo mal, teniendo todas iguales abonos y labores; y así es que se debe tener el mayor cuidado en la eleccion de las semillas, y en el modo de pasarlas por lexia y agua de cal, como hemos dicho en el Núm. 2. ó á lo menos lavarlas aun quando no haya la menor sospecha de que estén viciadas.

La raquitis se manifiesta en la primavera enroscándose la bayna de la espiga al salir ésta; y al tiempo que el grano quiere madurar, su color se muda de verde en moreno obscuro, el grano sale contrahecho, y de muy distinta forma que el sano, porque está rayado á lo largo, queda muy pequeño, y termina por una, dos ó tres puntas, que a primera vista parecen muchos granos reunidos.

El trigo que tiene carbon no se distingue de pronto del

mismo, y que es un mal de otros climas, que se nos ha comunicado por contagio.

El preservativo más eficaz que se ha hallado, le hemos publicado en el Núm. 2.

Del Agosto.

Ya los campos están pagizos, ya la dorada espiga se inclina hácia la tierra, rindiendo á Ceres su tributo: ya los trigos alegran el semblante del labrador causándole los momentos mas deliciosos del año: no es el vil interés el que te deleyta, alma generosa: ves los granos, que tu mismo has sembrado: ves su hermosura debida á tus trabajos, y dices, esta es mi obra: feliz entusiasmo que te hace olvidar los temores y desconfianzas que te rodeaban desde el momento que fiastes el grano á la tierra, hasta que recoges el fruto de tus sudores: tu gozo no es todavia completo: un uracan, una piedra, viene tal vez á trastornar, destruir y aniquilar tus dulces esperanzas: teme que vuelvan las lluvias continuas, que inunden, derriben, y pudran tus mieses. Tales son las inquietudes que renacen sin cesar, y traen en un continuo vayven la fortuna del cultivador, hasta que su grano está en la panera. El habitador de la Ciudad dice friamente en su gabinete, este año tendremos el pan mas caro, y no excita su compasion la triste suerte del infeliz arrendador y labrador que pierde su fortuna, sus trabajos, y el único recurso que le quedaba para vivir. El hombre es injusto quando la desgracia está separada de su vista. Estas calamidades que no dexan de ser freqüentes excitan la atencion del labrador para evitarlas en todo ó en parte: procura tener algun dinero y prevenciones para alimentar y pagar á los segadores con quienes de antemano hace sus convenios para que no le hagan falta á su tiempo, y no verse obligado á valerse de peones y pagarlos mas caros. Será crueldad adelantarles dinero para asegurarles por un salario mas corto: los sudores que cubren á estos infelices, las fatigas que les esperan en los mayores calores del año, y su cuerpo encorvado hácia la tierra en una penosa aptitud, les hacen dignos de nuestra compasion, y de que

se les dé una justa recompensa por un trabajo tan impropio y útil.

Antes de comenzar la siega se ha de componer la era, los carros, los trillos, los aparejos de las caballerías, y todos los demás instrumentos.

El método de hacer la cosecha varía en muchas provincias, en unas se trabaja á jornal, sujetándose todos los peones á uno que se elige de entre ellos; en otras hay un precio hecho que admite algunas variaciones porque, ó pagan por medidas de sembradura, siendo obligación de los segadores el segar, agavillar y atar, bien que la operación de hacer las gavillas y atarlas se dexa en algunas partes al cuidado de las mugeres; ó los segadores se convienen en hacerlo todo y dar al amo el trigo limpio puesto en la panera, y estos cobran en grano 10, 12 ó 14 medidas por 100.

Quando las circunstancias y usos del país lo permitan es mejor ajustarse con los segadores á el tanto por 100, y pagarles en grano; porque entonces se les interesa á ellos mismos en que se recoja mucho grano y en poco tiempo, y se escusa el cuidado de que sieguen bien, de que aten bien las gavillas, de que no se las dexen robar, y de trillar y aventar, y en suma el amo no puede perder sin que ellos participen de la pérdida.

El método peor es mantenerlos de cuenta del amo, y pagar los jornales, pues entonces no hay comida que les contente, beben mucho, trabajan poco, siendo de su interés que la obra dure, y apenas hace mal tiempo se disculpan de ir á trabajar, y lo padece la cosecha.

Pagando la siega, la trilla y limpia en dinero, lo que sucede es que el peon por no baxarse, corta la paja por muy alto, coge mucho en la mano izquierda, la aprieta poco, corta con la hoz sin cuidado, y dexa tendidas en el campo muchas espigas enteras y desgranadas, perdiendo á veces una quinta ó sexta parte de la cosecha. Igual descuido observan al trillar y aventar, porque como les pagan lo mismo, nada les importa que el trigo no salga limpio. Por tanto debe quedar establecido como un artículo constante, que el salario de los peones que han de hacer el Agosto se ha

ha de pagar en grano ó en dinero, fixando el precio conforme al número de medidas que salgan, en cuyo caso no pueden ser engañados ni el peon ni el amo.

Si en el país en que estoy actualmente se dexase á mi eleccion el método de segar los trigos, preferiria el que se usa en la Flandes francesa, que consiste en guadañar las mieses por la ventaja de que con este medio se desgrana poco la espiga y se aprovecha mas paja, y quanto la mies está mas espesa tanto mejor trabaja la guadaña. Se dirá contra esto, que los granos sembrados en tierras llanas como un prado son los que unicamente admiten la guadaña; pero responderé que el terreno está desigual, ó por los guixarros que se levantan, ó por los terrones que dexa la labor hecha fuera de tiempo: en el primer caso, lo que se prueba es que el campo está mal limpio, ó que naturalmente es malo, y en el segundo, que la tierra no está bien gradada por negligencia del labrador, lo qual nada prueba contra el uso de la guadaña; y uno ú otro caso particular, en que sea necesario usar de la hoz, no debe impedir, que se use la guadaña como instrumento mas ventajoso.

El momento de segar lo indica el color de la paja y de la espiga, y la consistencia del grano: no se debe esperar á que se endurezca demasiado en la cascarilla, porque si el tiempo es muy caliente se puede desgranar la mitad. El que tenga poco que segar, y no quiera perder, comenzará al ser de dia, y lo dexará á las 9 de la mañana: volverá á las 5 de la tarde, y lo dexará al anochecer. La frescura de mañana y tarde y el rocío hinchan el grano, le aprietan en la cascarilla, y puede resistir á los sacudimientos de la mano y de la hoz.

Está en el orden de la naturaleza, que toda sustancia vegetal que llega á su perfeccion pase desde ésta á la descomposicion, si la industria humana no retarda el momento de que perezca. Vemos al trigo recalentarse en el granero, mudar su color y perderse devorado por los insectos, y no se encuentra muchas veces mas que la corteza, ó granos enteros con mal olor, ó pegados los unos á los otros, por accidentes interiores ó exteriores cuyos preservativos se conocen. Entre los exteriores son bien conocidos los ra-

tones del campo que consumen extraordinaria cantidad de granos, así por los que comen, como por los que guardan en sus nidos. Los ratones domésticos acostumbrados á hallar abundante alimento en lo interior de las casas, no suelen tener esta prevision: semejantes á los conejos, comen y roen los granos para entretener sus dientes, y destruyen tres veces mas trigo del que comen; todos los páxaros de pico corto y puntiagudo causan al trigo mucho menoscabo, y aun se puede decir que casi toda especie de páxaros se mantiene con él. Las hormigas son tambien perjudiciales por su gran número, y por el mal olor que dexan en el monton de grano. Mas adelante trataremos de los medios de libertar al grano de todos estos enemigos: ahora solo hablamos de algunos insectos que nacen y viven dentro del mismo grano, devorando hasta el germen de él, qual es el gorgojo, polilla, oruga, &c. Un célebre fisico ¹ asegura que llegan á 33 las diferentes especies de gorgojos: otro ² hace subir el número á 53. Las principales son bien conocidas, y los remedios que se usan contra ellas muy distintos.

Hay ciertas polillas que son los mas temibles enemigos del trigo, cebada, avena, y aun del centeno: cada una junta cierta porcion de granos con hilos como de tela de araña, con los que forma tambien un capullo como el de las polillas ordinarias, y le cubre con el salvado y la harina que ha roído devorando ya unos granos, ya otros de los que ha elegido para su provision: se conocen poco en los países frescos, pero en los calientes se multiplican infinito: otros insectos se echan de ver desde que el trigo está en el campo, y en los graneros se multiplican extraordinariamente conforme el grado de calor que tengan.

Dos sabios encargados por la Academia de ciencias de París para exâminar y corregir los daños que estos insectos causaban en ciertas provincias de Francia, advirtieron en un trigo, que estaba ya para segarse, diferentes espigas dañadas, en las quales unas oruguillas muy pequeñas se alimentaban de la sustancia del grano; que otras habian pa-

1 Linneo.

2 Geoffroy.

sado al estado de *chrysalidas* ^x, y que pronto iban á convertirse en polomillas: esta observacion les convenció de que el mal comenzaba en el campo, y se resolvieron á exâminar escrupulosamente como este insecto muda de figura y se multiplica. Véase la lámina 2.

La oruguilla del trigo es lisa, blanca, y solo la cabeza es algo parda: este insectillo nace de los huevecillos que suele poner una palomilla en las espigas, aun antes de que estas lleguen á sazonzarse. Recogieron estos Académicos algunas palomillas y las encerraron en un vaso, en el que pusieron granos de trigo, y á pocos dias observaron que estos estaban llenos de manchitas, que con el microscopio descubrieron ser de color anaranjado, y de la figura de una bellota, y que una sola hembra habia puesto de 70 á 85 de estos huevecillos, los quales empollaban á los 10 ó 12 dias, y de cada uno salia una oruguilla de un cuarto de linea de largo. Estos animalillos casi invisibles se meten en la canalita del grano, y se cubren con una telilla finísima, que aseguran á los dos lados de dicha canal, sin ocupar mas espacio que la octava parte de aquel: baxo esta telilla hacen un agujerito redondo en quanto cabe su cuerpo para meterse dentro del grano: si le deshacen la telilla, bien pronto sale á componerla, tirando hilos de una parte á otra: si concurren dos sobre un mismo grano, riñen y se matan, lo que sucede con mucha frecuencia: colocado dentro tiene bastante provision para vivir, crecer, convertirse en *crysalida*, y despues con el calor en mariposa, que vuelve al año próximo á repetir las mismas transformaciones, sin que el estar enterradas las *crysalidas*, como no sea muy profundas, les impida el dar á luz la mariposilla: esta no suele volar de dia, sino que está escondida hasta que por la noche sale á poner sus huevos sobre las espigas. Tales insectos atacan al trigo, centeno, cebada, y aun al maiz y otras plantas.

Para acabar con estas palomillas en las paneras meten unos

^x Se llama así este animalillo en el segundo periodo de su vida, en que está como muerto envuelto en una membrana, de la qual sale convertido en palomilla.

unos paxarillos de invierno, que llaman *aguzanieves*, *pezpitas*, *pezpitalos*, ó *motacilas*, que todo es uno, cerrando las ventanas para que no se vayan, ni entren los de fuera: estos paxarillos comen muchas, y quando están gordos se entregan á la cocinera para que los guise, y se llevan otros nuevos, á quienes espera la misma suerte. Este es el pago que les damos por el buen servicio que nos hacen. Los remedios contra el gorgojo sirven tambien contra estos animalillos, pero lo mas seguro es poner el grano á un calor de 60 grados del termómetro que bastará para pulverizar los insectos en 11 horas. El calor del horno al sacar el pan suele ser mucho mayor, y asi los que usan de él para este efecto no meten el trigo hasta 5 ó 6 horas despues. Si dicho calor es de 33 grados se pondrá en él el grano dos dias, y se acabará con todos los insectos sin privar al trigo de la facultad de germinar.

Otro mal exterior padece el grano y es de mucha consideracion, á saber quando se recalienta en la panera: esto nace muchas veces de haber sido recogido antes de tiempo, de estar apolillado, de los vientos calientes y húmedos del mediodia, y de que no le apalean freqüentemente, y sobre todo que no le limpian. El mayor daño interior del trigo procede regularmente de haber sido segado antes de tiempo, pues no habiéndose convertido en harina toda la parte azucarada, fermenta con facilidad á la menor humedad: para evitar este inconveniente, convendrá secar el trigo en el horno ó debaxo de él, pero no dentro de costales. ¹

Explicacion de la lámina 2.^a

Fig. 1.^a Representa la oruguilla del tamaño que tiene quando se convierte en crysalida.

2.^a La misma quando está para salir del huevo.

3.^a Los huevecillos y la disposicion en que los suelen poner las palomillas.

4.^a Un grano de trigo representado en grande con 4 huevos.

5.^a Los mismos representados en grande.

Un

- 6.^a Un grano de trigo sobre el qual se ven algunos huevecillos del tamaño natural.
- 7.^a La oruguilla que ha roto el huevo y sale de él.
- 8.^a La misma representada en grande.
- 9.^a Grano de cebada con arista muy aumentado, y la oruga que se introduce en él por una abertura imperceptible.
- 10.^a Grano de trigo muy aumentado, en cuya canalita, comienza á roer la corteza para introducirse en él, despues de haberse cubierto de una telita muy fina.
- 11.^a Abierto el grano de cebada en que ha entrado la oruguilla se ve el estrago que va haciendo.
- 12.^a La misma representada dentro de un grano de trigo muy aumentado.
- 13.^a Figura que tiene, convertida en crysalida, dentro del grano.
- 14.^a Grano de trigo representado en grande, con una mancha redonda, que es un agujero cubierto de lo mas delgado de la piel del grano, el qual dexa preparado la oruguilla antes de convertirse en crysalida, para poder despues facilitar la salida, porque en el estado de palomilla no puede roer para abrirse camino.
- 15.^a Otro grano de que ya ha salido convertida en palomilla.
- 16.^a Palomilla.
- 17.^a La misma del tamaño natural.
- 18.^a La oruguilla del tamaño que tiene convertida en crysalida.
- 19.^a Espiga de trigo con aristas en que están poniendo los huevos algunas palomillas y otras revolotean alrededor. De una arista pende una oruguilla que acaba de salir del huevo, lo que sucede raras veces.
- 20.^a Varios granos de trigo reunidos por una polilla con unos hilos muy finos, y la misma polilla que sale de su capullo.
- 21.^a La palomilla vista en grande que pone los huevos sobre un grano de trigo.
- 22.^a El estrago que hacen en el trigo las polillas.

Don Francisco Hernandez Gonzalez, Beneficiado de Alba de Tormes, escribe á los Editores del Semanario, que ha hecho viages á varios pueblos de España para enterarse y aprender quanto se ha adelantado en diversos ramos de agricultura y de industria, llevando intencion de ponerlos despues en practica, y de enseñar á sus consubditos, como es tan propio de su estado; y añade, que la persuasion de que las ocupaciones útiles premian por sí ampliamente á los hombres activos, pues les proporcionan mucha variedad de goces y conveniencias, y disipan la miseria, que unida á la ociosidad es el origen de los vicios, le hizo perseverar en su loable empeño con la mayor constancia.

Habiéndose instruido suficientemente, regresó á su pueblo y comenzó por el cultivo de la rubia, siendo cosa desconocida en aquellas cercanías, sin embargo de ser tan indispensable á las fábricas; consiguió de su primera cosecha catorce fanegas de semilla, y deseaba enseñar este cultivo á los vecinos de un lugar inmediato, pero segun el contenido de su carta, fue demasidamente mal correspondido su buen deseo, como sucede á quantos quieren introducir una novedad por útil que sea. ¹

Añade, que en todo aquel término no se halla un negrillo, blanco, ni sauce, ni chopo, y que los desea plantar; que cerca del lugar de Gaxates pasan dos riachuelos, donde podria hacerse un molino, y se ha ofrecido á construirlo ahorrando á los vecinos de aquel pueblo ir á distancia de tres leguas para moler.

Se ha prestado á hacer para el mes de Agosto próximo una máquina, con la qual, moviéndola dos mozos, se pueda limpiar una parva de 100 fanegas de grano, ahorrando

Nadie debe desmayar en las empresas útiles aunque halle contradicion, porque con ésta debe contar seguramente en todas las cosas. Parece increíble que nada se hubiese murmurado ni repugnado tanto en Madrid como la sábia providencia de limpiar las calles indecentísimas en los principios del reynado del inmortal Carlos III; pero aquel prudentísimo Monarca, compadeciendo y disimulando la ignorancia, decía con mucha gracia, *son como los niños, que lloran quando les limpian.*

rando 4 pares de bueyes y 4 personas, que en 4 dias no alcanzan á acabar aquella faena, quando en el modo expresado lo harán aquellos dos mozos en 24 horas.

Les ha prometido tambien un potro de encina para herrar los bueyes, pues en defecto de él vuelcan las reses al suelo enredándolas los pies con cuerdas, de lo qual se desgracia muchas, y varios pobres labradores se atrasan. Mediante el potro podrán herrar los bueyes en pie y sin molestia.

Quiere guiar al pueblo una fuente especial, que se halla en un cerro, no muy distante; de modo que puedan regar si quieren 100 huebras de tierra, hacer linares, y tener otros cultivos.

Se proponia enseñar á los pastores el uso de una ballesta ó torno para hacer con maderas de encina, roble y fresno, varias cosas, como peones ó trompos, boliches, cabos de lesnas, de martillos, y otros artículos fáciles, proporcionándoles las herramientas para ello: darles alicates, y enseñarles á engastar rosarios, hacer corchetes para que no se gasten de inglaterra; hacer jaulas, ratoneras y otras cosas de arambre; á otros darles moldes y modo de hacer y vaciar botones, cruces, hevillas y otros artículos de plomo y estaño; á otros instruirles para que hagan botones de hueso, de asta, de madera, y hormillas de todos tamaños.

Les entregaré, dice dicho presbítero, granas de verza, lechuga, lombarda, navos, repollo, cebollas, y de otras legumbres para ahorrarles repetidos viages que hacen, especialmente en los dias festivos, desamparando el lugar, y careciendo del pasto espiritual.

Les proporcionaré plantas medicinales, como axenjos, ruda, rosa, romero, salvia, y otras necesarias, pues carecen de todo lo dicho; tambien árboles frutales, como ciruela, camuesa, membrillo &c. y les enseñaré el modo de hacer en éstos, y en las vides los enxertos en que estoy instruido.

Cultivaré la gualda, pues la dá el terreno en los sembrados, y evitaré asi el destrozo que se hace en ellos para cogerla; con cuyo motivo hay continuas quimeras, y tiene que intervenir sin cesar la justicia.

Concluye finalmente este celoso eclesiástico expresando que será poco todo en servicio de Dios, del Rey, y de sus

consubditos, siempre que sepan apreciar y agradecer tales desvelos.”

Si hubiera muchos en España que se dedicasen con zelo verdaderamente patriótico á propagar estas enseñanzas harian mucho mayor beneficio á las familias y á la causa pública, que si hiciesen muchas limosnas, con las que, sino hay gran prudencia en repartirlas, se fomenta la ociosidad que reposa sobre una caridad mal entendida. El autor de esta carta solo ha comunicado á los Editores sus desvelos con el fin de que se le auxiliase para vencer la oposicion que hallan en algunos pueblos sus útiles pensamientos, y habiéndose recomendado su solicitud al Intendente de Salamanca, ha ofrecido atender con particularidad al fomento de estos ramos en quanto lo permitan las circunstancias.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Del queso.

Se forma el queso de la parte gelatinosa, ó mucilaginoso de la leche, que se corta artificialmente para separar el suero. Se hace comunmente de leche de cabras, vacas ú ovejas, y cada especie da su queso particular, mas ó menos estimable, segun se sabe hacer, y de diferente gusto, nacido de la diferencia de pastos, aunque el modo de hacerle sea el mismo. En los parages altos que tienen yerba fina y delicada se hace un queso muy bueno: en las llanuras y valles en que la yerva es mas fuerte y crasa, es la leche mas gruesa, pero el queso no es tan delicado.

Siempre que se pueda asegurar una venta fácil y lucrativa de la manteca, no hay que pensar en fabricar quesos; porque se gana mas, exigiendo la manteca menos labores y gastos que el queso, y se recoge el dinero fresco todos los dias ó semanas, mientras que para los quesos se ha de esperar á cierta estacion, se han de llevar á los mercados, ó se ha de encargar su venta á comisionistas, que hacen su gran negocio á costa de las gentes del campo.

Para los que habitan cerca de pueblos grandes es mas lucrativo desnatar la leche para sacar la manteca, y despues

pues hacer queso ordinario, cuya venta suele ser segura, ó se conserva para el consumo de la casa.

Conforme sea el pais y la venta, se puede desnatar la leche, ó enteramente, ó la mitad, una quarta parte ó nada.

La fabricacion se reduce á quatro puntos principales: cortar la leche, salar, enjugar, y curar el queso. Se corta la leche con qualquiera sustancia ácida, la flor del cardo, de la alcachofa, los diferentes vinagres procedidos de fermentacion vinosa, el cremor de tártaro, y la sal de sarmientos sirven para esta operacion: el quajo de terneras, corderos, ó cabritos que se matan antes de destetarlos es el mejor para este efecto, porque se conserva años enteros sin perderse antes bien poniéndose cada vez mas ácido.

No es facil señalar la cantidad que se necesita de quajo de flores ú otros ácidos; la experiencia sola lo enseña: sin embargo se puede decir que la décima sexta parte de una onza de quajo, ó un buen polvo tomado con los dedos de flores de cardo bastan para dos ó tres quartillos de leche, que si está desnataada ó fria, se quaja mas breve; y por esto en el rigor del invierno se suele tener en una vasija metida dentro de agua caliente, que es lo que se llama *Bañomaria*.

Quando la leche está bien quajada, se saca con una espumadera y se echa en moldes agujereados por abaxo y por los lados, si son de loza ó de madera: muchas veces se hacen de mimbres, de la forma y tamaño que se quiere dar al queso ¹: estos se ponen sobre una mesa inclinada, y despues de bien exprimida en ellos la quajada, se les pone encima una tabla cargada de piedras grandes, para que escurra todo el suero; cada dia se vuelven y se les echa sal, lo qual se repite hasta que el queso haya tomado la cantidad de sal que le conviene, y que solo puede enseñar la experiencia: si se secan muy de priesa, se abren los quesos, y si lentamente se enmohecen.

Para curarles se ponen sobre tablas muy limpias en un parage fresco, y no muy húmedo, se frotan con aceyte, ó se les envuelve en las heces del vino, ó con un lienzo em-

¹ En algunas partes de España son de esparto ó de lienzo gordo.

papado en vinagre. Si son pequeños se suelen poner en un plato sobre hojas de ortigas, rodeándoles y cubriéndoles con las mismas, ó con berros, y poniendo otro plato encima: de quando en quando se renuevan estas hojas. Algunos tienen los quesos en agua dos ó tres dias, y despues les colocan en estantes sobre paja para que se enxuguen.

Esta es la práctica mas comun, pero hablaremos de las que hay en diferentes países, que nos servirán para el mayor acierto.

El mejor queso de Suiza, con el que hacen aquellos naturales un comercio muy extendido, se fabrica en lo alto de sus montes desde Mayo hasta Septiembre, en chozas hechas á proposito para tener las vacas, y con un apartado para la leche. Todo es pobre, pero muy aseado, y las vasijas lavadas á cada instante con suero caliente. Ordeñan las vacas dos veces al dia, á las quatro de la mañana, y á las cinco de la tarde en unos cubos muy hondos: cuelan la leche, y la ponen en una caldera á fuego suave; luego se unta todo al rededor con quajo, un cucharon chato, que se mete en la leche, y se lleva por todos lados. Este quajo se mezcla facilmente ayudado del calor de la leche, y produce un efecto pronto y completo. Quando comienza á quajarse, se aparta de la lumbre y se dexa reposar: cortase la quajada con un cuchillo de madera bien afilado, haciendo cortes á una pulgada de distancia unos de otros, que se cruzan por otros cortes iguales, y se subdividen despues los quadros por otros cortes hasta que queda bien desmenuzada: levántase despues con el cucharon, y se desmigaja entre los dedos lo posible, sin dexar de cortar con el cuchilo, luego que se la ve reunir: se vuelve á acercar á un fuego lento, que favorece la precipitacion de la quajada al fondo, y la separacion del suero, que se va sacando con un cucharon hondo, sin dexar mas que el preciso para cocer la pasta grumosa, agitándola continuamente con las manos, con el cucharon, y con una especie de molinillos de que se sirven. Luego que está desmenuzada quanto es posible, se acerca, y se retira del fuego, sin dexar de agitarla hasta que esté cocida, lo que se conoce en que los grumos que nadan en el suero adquieren alguna consistencia elástica, esto es, que despues de comprimidos vuel-

vuelven á tomar la misma figura que tenian , y en que tienen un viso pagizo : entonces se separa la caldera del fuego sin dexar de batir la quajada que se va reuniendo en pelotones y exprimiendo el suero quanto sea posible , para ponerla toda junta en un cubo ancho y baxo.

Ya de antemano está dispuesta la mesa con los moldes, en que se echa despues de bien exprimida en una tela clara, y se cargan con una tabla sobre la qual se ponen piedras grandes. El suero que le queda se va separando , y la pasta se amolda , y adquiere cierta consistencia. Queda asi el queso 24 horas , apretándose de quando en quando los moldes al rededor , para lo qual los hacen á propósito. Los pastores de la Suiza le dan despues distinta forma de la que saca de estos moldes , poniéndole en otros mas estrechos por espacio de tres semanas ó un mes , frotándole todos los dias con sal por un lado y por otro , y apretando cada dia un poco el molde. Quando ya no toma mas sal , lo que se conoce por la mucha humedad que presenta , le sacan del molde , y le conservan en una cueva.

Hay muchas causas que impiden al queso tomar toda la sal que le conviene : primero , quando el quajo no ha dexado la masa bien esponjada ; en cuyo caso no tienen los quesos ni ojos , ni consistencia : segundo , quando la sal que se emplea forma sobre el queso una costra impenetrable á los principios salinos : tercero , quando la pasta no se cuece con cuidado , y no se desmenuza bien. Al contrario , toman la sal perfectamente , quando el quajo abre bien la pasta, desuniéndola y convirtiéndola en grumos que se desmigajan.

El suero que sobra le cuecen estos pastores ; le echan poco á poco algo de leche fria quando está hirviendo , y esta mezcla produce una espuma blanca , sobre la qual vierten un poco de suero agrio : al instante sobrenadan unos globulillos blancos que sacan con una espumadera : de esto hacen su comida y regalan á los que les van á visitar. Si les queda algo lo atan con una servilleta , la cuelgan del techo , y allí se enxuga y forma por sí un queso mediano.

El queso que llaman de Gerardmer se hace lo mismo que el del canton de Friburgo en Suiza , de que acabamos de hablar : solo se diferencian los moldes , cuyo asiento ú

fondo es como el de una botella, y las tablas en que los hacen tienen seis aberturas para dar salida al suero.

Para hacer el queso de Auvergne llevan las vacas á lo alto de los montes, luego que comienza á apuntar en ellos la yerba: el terreno se divide en porciones que llaman vaqueriles, y en cada uno de ellos hay una cabaña en que se recogen los pastores, y se hace el queso: al lado de ésta hay una pieza para tener la leche, desnatarla, salar los quesos, y curarlos. Esta pieza ha de estar muy fresca, y así caban para hacerla honda, cubren el techo de paja, y no le dexan mas que una abertura que tapan con un haz de paja en las horas de calor: las vacas están en rediles movibles, cerca de la cabaña. Cada vaqueril tiene un mayoral que cuida de todo, y singularmente del aprovechamiento de las leches, un ayudante que ordeña las vacas y sirve para trabajar en todas las demas haciendas de la fabricacion del queso en compañía del mayoral; un pastor que guarde las vacas, y las ordeñe tambien quando fuere menester, y cuide de los cerdos (animales que siempre deben seguir á estas fábricas para aprovechar los sueros), y un hatero que guarde separadamente los terneros, que les haga mamar atándoles á los pies de sus madres, y que ayude en lo que le manden. A pesar de tan exácta distribucion reina en toda la cabaña un desaseo insufrible.

Dos veces al dia se ordeñan las vacas, por la mañana antes de soltarlas, y á las 5 ó las 6 de la tarde. Si queda tiempo se dexan pastar alrededor de la cabaña antes de encerrarlas, y para juntarlas en el redil las llaman el pastor y el hatero, y á cada una le dan un grano de sal para que acostumbradas á esta golosina vengan con gusto al redil luego que las llamen, lo que se ha de hacer siempre con una misma voz y tono. *Se continuará.*

Los beneméritos párrocos de Escalonilla, de Santiago de Turegano, de Villoria, Sondelpuerto, de Matarrubia, de Hardales, los del partido de Semontano, obispado de Huesca, Don Judas Joseph de Cabriada, presbítero, y otros muchos curas y eclesiásticos han avisado á los Editores del Semanario el sumo gusto con que lo leen á sus feligreses; comunicando algunos al mismo tiempo varias observaciones sobre la agricultura, que se irán insertando segun haya cabimiento.