

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 26 de Octubre de 1797.

AGRICULTURA.

*Continúa la carta del cura de Linares sobre el aprovechamiento de las patatas.**Instrucción sobre su conservacion y usos, publicada por la comision de agricultura y artes en París.*

La comision de agricultura y artes, convencida de las muchas ventajas que puede sacar la economía rural y doméstica de las patatas aplicadas á diferentes usos, se cree en la obligacion de tomar las medidas necesarias para inclinar á los habitantes del campo al cultivo de esta preciosa raiz, indicándoles el modo de preservarla contra los hielos y la germinacion, y los diferentes usos en que se debe emplear para que su abundancia no sea superflua.

Ninguna cosa importa mas que aumentar las subsistencias, disminuyendo el consumo de los granos: con estos dos objetos se publica la presente instruccion.

Conservacion de las patatas.

Este artículo es tan importante, que para no omitir circunstancia esencial, se reunirán los métodos mas ventajosos practicados en diferentes distritos, á fin de que el labrador pueda elegir el que crea mas conforme á su pais.

Una corta provision de patatas no es dificil de conservar, porque se pueden transportar sin mucho gasto, quando sea menester, desde la bodega al granero, ó ponerlas sobre zarzos segun el temple que necesiten; pero quando son en grande cantidad se necesitan otros métodos para conservarlas, y vé aquí los que la experiencia ha demostrado que son mejores.

Primer método.

Se pueden conservar las patatas lo mismo que otras raíces de comer en todos los parages secos, con tal que no las penetre el calor, el frio, ni los insectos, que estén separadas de las paredes, que estén divididas en montones de dos ó tres pies quando mas de espesor, que se esparramen, y se cubran con tablas, paja, hojas de árboles secas, ó arena.

Quando se percibe que están próximas á recalentarse interiormente, se acostumbra removerlas con la pala, mudarlas de costales ó toneles, si estuviesen en ellos, y este movimiento las refresca é interrumpe la fermentacion que las deterioraria.

Segundo método.

Se colocan las patatas al ayre libre en un terreno seco, defendido de los animales, en el qual se hacen montones separados de figura de pan de azucar y de tres pies de altura: cubrense con una capa de paja de tres ó quatro pulgadas de grueso, y encima se pone otra de tierra de cinco á seis pulgadas, la qual se aprieta con el revés de la pala para que la superficie quede firme y lisa, y las lluvias puedan escurrir sin penetrar el monton; al rededor del qual se hace un foso pequeño para dar salida á las aguas, y para que con la tierra que de él se saque se cubran las patatas. Quando llegan los frios grandes se cubren con una capa de un pie de espesor de estiércol seco, á fin de preservarlas del hielo. Para gastarlas se llevará de cada vez á casa un monton entero porque seria dificil volverle á cubrir sin exponerle á perderse.

En lugar de hacer montones separados, como acabamos de decir, se pueden hacer á lo largo con la direccion del norte al mediodia, y siempre tres pies de altos y en forma de caballete de tejado; se cubrirán del mismo modo, y al

tiempo de gastarlos se comenzará por el lado del norte, cuidando de cubrirlos perfectamente con paja corta y larga.

Tercer método.

Este consiste en abrir en el terreno mas alto, seco é inmediato á la casa una zanja de la profundidad y anchura proporcionada á la cantidad de patatas que se quieran conservar; guarnecese el fondo y las paredes con paja larga, y llena que sea de patatas se cubrirán éstas con una capa de paja, y despues se echará bastante tierra hasta que la superficie quede en pendiente para dar corriente á las aguas, y se ha de cuidar de que la zanja no sea tan honda por el lado que se comenzarán á sacar las patatas para el consumo, sin olvidarse de dexarla bien tapada cada vez que se hayan de sacar.

Quarto método.

Con este se pueden escusar las zanjas del anterior y conservarse muy bien las patatas en un apartado que se forme en un granero con tablas ó zarzos: este sitio ha de estar rodeado de los granos, heno, paja, &c.

Quinto método.

Para conservar la carne de las patatas hay todavía dos medios á lo que se reduce el quinto método: el primero consiste en darles algun hervor en agua algo salada, y el segundo en mondarlas y cortarlas en rebanadas, que se ponen debaxo del horno de cocer el pan, en donde se secan y endurecen, quedando semitransparentes: de esta suerte se pueden conservar mucho tiempo sin alterarse en qualquiera parte en que se guarden.

Sexto método.

Este es concerniente al pasto de los animales. Despues de haber lavado las patatas se las pone en prensa lo mismo que á las manzanas para hacer cidra: despues de bien exprimidas se divide en panes lo que queda debaxo de la prensa, y se ponen en un parage bien ventilado en que se secan con facilidad y sirven de mucho en todo el año para aumentar la subsistencia de los animales, sin necesidad ninguna de otra preparacion para que sean buen alimento.

Finalmente, el modo de extender el uso de las patatas, y aun de aprovecharlas, quando algun accidente imprevisto las pone en disposicion de que no puedan comerse, es el de extraer su harina ó almidon, para lo qual no han de estar ni cocidas ni secas. En cada casa se puede hacer la provision necesaria, para lo qual no son menester mas instrumentos que un rallo, y un tamiz de cerda algo tupido. Una libra de estas raices dá de dos á tres onzas de harina, advirtiendole que siempre producen mas las de terrenos altos y ligeros, y las que se cogen en años que no son muy húmedos.

Nota. »Para sacar la harina ó almidon se rallan lo mas fino que es posible, y en un barreño ú otra vasiija bien ancha de asiento se pone agua limpia, en la qual se mete el tamiz como tres ó quatro dedos, dexando los bordes del cerco fuera del agua: la patata rallada se vá poniendo á puñados dentro de dicho tamiz bañado de agua, y en él se exprime y aprieta con las manos para que suelte el almidon: luego que están exprimidas las ralladuras se sacan y arrojan, bien que algunos las aprovechan, mezclándolas con un poco de salvado para cerdos, pavos, &c. El agua clara del barreño queda bastante turbia, y se la dexa reposar unos pocos minutos: al cabo de ellos se levanta de un lado el barreño para vaciar el agua, y queda en el fondo un sedimento pegajoso, y todavia algo puerco: echasele nueva agua limpia y se revuelve bien en ella: déxase segunda vez reposar igual tiempo, en que se forma el sedimento; váciase el agua con cuidado, y se le vuelve á echar tercera ó quarta, repitiendo la misma operacion. Finalmente, vertida el agua con cuidado, esto es, levantando de un lado el barreño, hasta que salga toda, se observará pegada al fondo una masa blanca, que se ha de poner á secar á la sombra sobre un lienzo limpio, y queda en terrones, que se deshacen con mucha facilidad, convirtiéndose en una harina blanca y finisima que se emplea en hacer bizcochos, natillas, pastas de cocina &c que salen mas delicadas, que con harina de flor: es muy buen alimento en caldos ligeros ó agua con azucar para los que tienen el estómago cansado, y no pueden digerir: tambien á los niños les suele aprovechar en especial quan-

quando están malillos : en las ciudades usan algunos de esta harina para polvos del pelo.”

Observaciones sobre estos métodos.

Todos los otros métodos que se hayan propuesto y decantado , se deben abandonar absolutamente , y en particular el que prescribe que se corten las patatas en ruedas , y se pongan sobre zarzos al sol y al fuego para llevarlas despues al molino y hacer harina.

Este medio seria sin duda el mas sencillo , natural y expédito , pero las que se han secado de esta suerte no vuelven á adquirir su primer sabor , ni cocidas , ni convertidas en pan : siempre quedan desagradables á la vista y al gusto de tal suerte que repugnan hasta á los animales que las comiesen de continuo.

Los que las quieran conservar hasta la cosecha siguiente , es menester que comiencen por darles un hervor antes de secarlas , y esta operacion no es fácil hacerla en grande , y así es mas conveniente para el consumo de una casa particular.

Patatas que por casualidad han padecido algun daño.

Apesar de los cuidados y precauciones posibles para defenderlas de todo daño hasta la primavera , un frio inesperado , excesivo y durable , como por exemplo el del invierno de 1788 , ó un temple suave , húmedo y continuado como el de 87 , una estacion tardía , y las escarchas tempranas , son otros tantos contratiempos , que pueden eludir nuestros cuidados , y hacernos perder en un instante el recurso , en que todo un distrito fundaba sus esperanzas para salir del invierno ; así que es necesario dar á conocer los usos en que se pueden emplear estas raices en sus diferentes estados , sin que resulte ningun inconveniente á la salud : la ignorancia , y cierto espíritu de sistema , han dado sobre este punto consejos detestables , y es muy justo disiparlos con las armas de la experiencia.

Pa-

1 Ya dixé en mi carta publicada en el núm. 13. el modo fácil de conservarlas. Bien que se ha observado lo difícil que es el darles exactamente el grado de coccion que las pertenece : algunos dicen que basta tenerlas en el agua hirviendo medio minuto.

Patatas que no están maduras.

Quando su vegetacion ha sido lánguida, y las escarchas han marchitado antes de tiempo las hojas, no llegan las patatas á adquirir la sazon correspondiente, lo que se conoce en que éstas dan menos almidon que las que están bien maduras, en que se hielan con más facilidad, se cuecen mas breve, y son mas insípidas: circunstancias que dependen del exceso de agua que contienen: es verdad que conservan todas las demas propiedades, pero esta es una nueva prueba de que el órgano de la reproduccion no es el último complemento de la naturaleza vegetal.

Patatas heladas.

De éstas se puede sacar casi el mismo partido que antes de helarse, usando de ciertas precauciones: una vez heladas se han de dexar en el mismo estado hasta el tiempo de ir las gastando, que se han de poner en agua bien fria por espacio de algunas horas, y en parte vuelven á adquirir su sabor y consistencia natural. Lo que no se puede conseguir, es hacerlas germinar, por haberse destruido el principio de su reproduccion.

Luego que pasa el frio que ha helado las patatas, se ablandan mucho, porque el agua que contienen en su estado natural se separa de ellas, haciéndose el instrumento de su propia destruccion, y al apretarlas con los dedos sale por todas partes. Entónces es necesario precaver su pérdida total, apresurándose á consumirlas, para lo qual siempre se han de poner antes en agua fria, y, ó bien se dan al ganado, ó se cuecen para hacer pan, ó se rallan en molinos que hay hechos á propósito para extraer el almidon, ó se prensan para formar panes, y secarlos como se ha dicho arriba. Sin estas precauciones se perderian bien pronto, y no servirian sino para echarlas al estercolero.

Patatas que comienzan á germinar ó entallecerse.

Si por de cuido se dexan recalentar las patatas en los montones, se ponen duras y *filachosas* al cocerlas, y contraen un sabor aspero y desagradable, bien que nada han perdido, si se destinan para la siembra; pero suponiendo que ha-

haya grandes cantidades de patatas en el estado de la germinacion, y que falte mucho tiempo para la siembra, será necesario emplearlas en hacer pan ó almidon para evitar su pérdida.

Tambien se corta la germinacion, arrancándolas los botones que brotan, y extendiéndolas en un lugar seco y fresco, y entónces se pueden comer, y aun se conservan en estado de reproducirse.

Observaciones sobre las patatas heladas, germinadas ó que no están maduras.

El frio y el calor húmedo continuado son los mayores enemigos que tienen las patatas: el primero, las quita la facultad de conservarse y reproducirse, y el segundo, si llega á cierto grado, las inutiliza para servir de alimento, aunque puedan servir para la vegetacion. Por ninguno de los medios que se han publicado para volver estas raices á su primer estado se ha podido conseguir completamente. El destino mas útil que se puede dar á las patatas heladas, es destinarlas para hacer pan del modo que se ha dicho. Este pan, de que se pudieran cocer muchas hornadas de una vez, se mantiene fresco mucho tiempo sin enmohecerse, con tal que se conserve en un lugar seco, y así es un excelente medio de sacar partido de esta raiz, que seria necesario arrojar, quando el hielo la hubiese enteramente penetrado.

El deseo de comer frutos tempranos hace, que muchas veces se coman las patatas antes que estén perfectamente maduras ó en sazón, sin que se hayan advertido por eso inconvenientes; lo qual, si está bien averiguado, prueba, que no son de la naturaleza de los granos, cuyo consumo antes de estar sazonados puede ser perjudicial á la salud.

En quanto á las patatas que estén entallecidas ó que hayan germinado hasta cierto punto, es visto que no son buenas sino para sembrarlas ó plantarlas. De todo lo qual se infiere, que quando están heladas, entallecidas, ó no maduras, pueden sin embargo servir para los hombres y para los animales, y seria culpable el que no procurase aprovecharlas por un temor pueril y mal fundado.

Uso de las patatas para el hombre.

Quanto menos preparaciones necesita un género para el uso á que se destina, tanto mas útil se hace. Las patatas simplemente cocidas al vapor del agua hirviendo, y sazonadas con un poco de sal, son por consiguiente el alimento mas cómodo, mas económico y saludable que se puede comparar con el pan. La naturaleza parece que las ha destinado para comerse de esta suerte: así se mantienen con ellas naciones enteras, y este buen alimento se sazona en tan poco tiempo, que se puede ir á desenterrar á las once del dia, y tenerle á las doce dispuesto para ponerle á la mesa. *Se continuará.*

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Continuacion del gallinero.

Tambien es indispensable principalmente en países calientes plantar árboles ó arbustos de setos cerca del gallinero á fin de defender á las aves de los fuertes calores del verano: si esto no se puede hacer, se las hará dormir baxo un cobertizo abierto por todos lados, sobre varas ó palos, como en el gallinero: el mucho calor enflaquece singularmente á estas aves: los árboles que se elijan para plantar han de ser moreras ó cerezos, cuyos frutos alimentan mucho á estas aves, y les aprovechan.

Los que atienden cuidadosamente á este ramo de economía doméstica tienen cerca del gallinero, ó á un rincon del mismo una zanjilla llena de arena fina, en la que las gallinas se revuelcan. La arena con que se cubren todo el cuerpo, las liberta de los piojos, ó á lo menos les impide que las muerdan con tanta fuerza. Esta arena es necesaria singularmente despues que acaban la incubacion.

Esta especie de aves constituye la basa fundamental de la economía de los establos y corrales: su cuidado sirve de diversion al propietario, que al mismo tiempo consigue ganancias considerables, si sabe conducirlas y escogerlas de buena especie, destinando las que convienen para poner huevos, y otras para venderlas de pollas, y los machos que se han de capar y cebar. Sus diferentes especies son tan conocidas, que

sería inútil describirlas: hay unas mucho mayores que otras, y no hay ave que varíe tanto de colores. El macho se distingue de la hembra en dos plumas del medio de la cola muy largas y que forman arco, en las del cuello y rabadilla que son largas y estrechas, y en los espolones que tiene en las patas, aunque tambien hay gallinas que los tienen, pero éstas se deben echar de los corrales. Hay unas con moño, otras de cinco dedos, otras de patas largas como las inglesas, otras enanas y de patas cortas que producen diferentes especies de calzadas hasta los dedos de pluma mas ó menos larga, entre las que hay gallos muy valientes, que se baten contra otros dos veces mayores, y tambien producen una clase enana poco mas que palomas: las hay de pluma rizada, mas bien extrañas que agradables á la vista. De la India viene otra especie que tiene no solo la pluma negra, sino tambien la cresta y el pellejo, tanto que quando están guisadas, parece que se han cocido en tinta. Otra especie ha venido de Pérsia sin rabadilla, de igual tamaño que las gallinas ordinarias, pero no tiene cola. Finalmente del Japon ha venido otra especie igual en tamaño á nuestras gallinas, pero sus plumas en lugar de las barbas unidas tienen de un lado y de otro una especie de pelo negro, están calzadas por la parte exterior de las patas hasta los dedos, y uno de éstos está tambien calzado.

Del Gallo.

El gallo ha de ser de buena talla, de un plumage oscuro, pata firme, gruesa, con buenas uñas y fuertes espolones, muslo robusto, largo, grueso, bien cubierto de plumas, ancho de pecho, elevado de cuello y bien emplumado, pico corto y grueso, oido blanco y grande, la cresta ancha, extendida y de un buen color encarnado, como tambien las barbas que han de estar bien pendientes, las plumas del cuello y la cabeza largas, que den hasta sobre el cuerpo, la cola grande y arqueada. Algunos gallos ordinarios tienen la cresta dividida en dos ó tres pedazos, y no son los mas apreciables en algunos parages, en que los tienen por mas flojos que los de la cresta unida, pero es un error, si el gallo tiene las demas calidades necesarias. Un gallo es suficiente para doce ó quin-

ce gallinas (mayor número le enerva) á los tres meses comienza á gallear , y á los quatro años pierde su robustez , y se debe separar del corral. Su edad se conoce en lo largo y duro de los espolones y en las escamas mas ó menos fuertes de las patas. Un buen gallo anuncia las horas de la noche , y algunas veces es mas seguro que un reloj : por la mañana sale muy temprano , y examina al punto si todas las gallinas han salido del gallinero : si por el dia están muy esparcidas y lejos de su vista , ya sea por zelos ó por cariño las llama y junta : por la tarde anuncia con su canto la hora de retirarse , y no hay Sultan que sea obedecido con mas puntualidad y sumision.

El número de los gallos debe ser proporcionado al de las gallinas , y siempre será bueno tener uno ó dos de mas si en el corral hay muchas , para que suplan las faltas de los que enferman.

Creer muchos que los gallos ponen huevos , porque se hallan á veces algunos muy pequeños y sin yema : de este error nació otro , como es natural , quando una vez se separa el hombre de la verdad : creian que estos huevos producian un basilisco ú otro animal extraordinario. Para conocer este error basta saber que el primer huevo que ponen las pollas es siempre muy pequeño , y que pierde á veces su yema dentro de la misma polla , cuyos órganos no están todavia bien formados : semejantes huevos se suelen hallar , en donde hay pollas solas sin gallo alguno. Mas no nos detengamos en combatir un error contrario á todas las leyes de la naturaleza , que para admitirle , era necesario que el gallo fuese hermafrodita , lo que nadie ha dicho hasta ahora.

Vease aquí como acreditan los errores algunas habilidades de los charlatanes : si á cierta distancia del hueso del craneo de un gallo se le corta la cresta , y se ahonda un poco en medio de las membranas exteriores , y en este hoyo se mete un espolon de un pollo tan grande como una lenteja , en el mismo instante que se le corta al pollo ; este espolon pegado por algun tiempo , se une entre las dos membranas , y forma una especie de inxerto , que crece lo mismo que en la pata del gallo , y á veces mucho mas , y este es el modo con que hacen gallos con cuernos. *Se continuará.*

*Concluye la carta sobre las enfermedades de los
bueyes.*

VI. La enfermedad del bazo ó *bazera* es muy funesta, no tan solo para el ganado vacuno, sino tambien para el lanar. Se conoce en el buey en que está muy triste y pesado, en que se presenta algo mas elevado el lado izquierdo, observándose en la parte externa, que corresponde al bazo, al salir el sol una especie de vapor ó transpiracion helada sobre el pelo: tambien se advierte quando anda ó marcha, que no llega con el pie izquierdo á la mano, siendo así que en el estado de salud siempre llega ó alcanza, y esta es la señal mas segura: no rumina, y algunas veces suele echar sangre por las narices. Esta enfermedad es mortal, pues aunque parece ser inflamatoria, y que pueden convenir las sangrias repetidas de la tabla, de la bragada ó de la corba, por lo regular siempre son inútiles, como tambien la operacion de picarles el bazo con una lezna ó punzon destemplado; porque la muerte de la res es la regular consecuencia de todo lo que se practica en estos casos. Además de esto, la del bazo es una enfermedad muy contagiosa para toda especie de ganados. Muerta una oveja *bazera* de Santiago Garcia, vecino de Gomez-Narro, sobó la piel de ella, y la empleó en hacer tiras ó abujetas que le sirvieron de *legaderas* con que legó ó ató las demas ovejas para esquilarlas, y le resultó la pérdida de quatrocientas cabezas. Murió una oveja de bazo en el *hatajo* de Nicolas Gutierrez, vecino y ganadero de San Vicente del Palacio, y de la sangre de esta oveja le cayeron á una hermana suya tres gotas en la cara, donde le salieron inmediatamente tres carbuncos. A Manuel Escudero, de la misma vecindad de San Vicente, se le murió un novillo de *bazera*; trajo la carne á su casa en un caballo, al que le cayeron algunas gotas de sangre en la cruz, y murió á los tres dias de lobado y carbuncos que le salieron: con la sangre del mismo novillo se humedeció un poco de paja que estaba en tierra, la que comió una pollina, y á los cinco dias pereció toda agangre-

grenada interiormente. He visto, dice Moyano, mas de quince carbuncos y varios lobados en asnos y caballos por haber sido tocados con la sangre de animales vacunos y lanares muertos de bazera. ¹

VII.

¹ Las fatales conseqüencias que noté en la relacion de la bazera del Señor Moyano me hizo hacer varias preguntas sobre el mismo objeto á diferentes albeytares y ganaderos de los pueblos por donde viajé: con efecto, todos están contestes con lo referido por el dicho Moyano sobre ser una enfermedad por lo regular mortal y muy contagiosa para toda especie de ganados. El Señor Eduardo Carreño, maestro de herrador y albeytar de la villa de Zarzuela del Monte, partido de Segovia, refirió que habia dos especies de bazo ó bazera en el ganado vacuno; la una la llama bazera húmeda ó inflamatoria, y la otra seca: aquella conviene con la que detalla el Señor Moyano, y la seca es quando el buey se presenta flaco, de mal pelo, y aun pelado por todo el cuerpo con especialidad por las orejas; se nutre poco ó nada, aunque coma bien, y al cabo de algunos dias muere. Su carne no es de ningun provecho por lo seca y árida que queda: el bazo se encuentra tan pegado á las costillas que no es fácil despegarlo. El Señor Juan Callejo, maestro de herrador y albeytar de la villa de Abades, partido de Segovia, despues de aprobar la descripcion de Moyano dixo, que los bueyes con bazera se quejan al tiempo de moverse: él mismo manifestó una cicatriz en el ángulo de la mandibula derecha del Señor Gerónimo Fernandez, donde tuvo un carbunco de resultas de haber desollado á un buey muerto de bazera. Estando el referido pueblo en la ruta que llevan los conductores de bueyes y vacas para el abasto de Madrid, refirieron los dos citados sugetos, que habiendo degollado dos ó tres reses vacunas, y que se sospechaba estuviesen enfermas de bazera, infestaron las yerbas de los prados, donde se degollaron, á tal punto, que murió casi de repente mucho ganado vacuno del pueblo, y tambien mular. La multitud de hechos tan funestos nos debe hacer tomar quantas precauciones puedan ser capaces de evitarlos: ya las tenemos explicadas en la preciosa obra que tradujo el Doctor Don Bartolomé Piñera y Siles, con el título de *Breve tratado de la pústula maligna*, conocida en España con el nombre de *vexiga carbuncosa*, &c. y es precisamente la que produce el contacto de los animales muertos de bazera ó de otra enfermedad inflamatoria. Volviendo á tomar la historia de la bazera del ganado vacuno y lanar, todos los albeytares, ganaderos y pastores refieren algo sobre el picar el bazo á los animales que padecen esta enfermedad, y lo hacen con una lezna ó punzon destemplado, con el que dan tres picaduras en la parte que ocupa el bazo penetrando esta víscera. Para hacer esta operacion cuentan tres costillas desde la espalda para atras segun unos, ó desde la última costilla para adelante segun otros. Si la lezna ó punzon bayla mucho despues de introducido en el bazo, es señal buena, y si no se mueve ó bayla es un signo malo, y la muerte es segura: despues de dar las tres punzadas,

VII. La *ranilla* se hace en el intestino recto, y se conoce por la hinchazon del ano, por el continuo movimiento de la cola, por la inquietud de los pies, pues siempre está como texiendo, y porque la res vacuna no come ni rumina. La muerte suele seguirse con la mayor prontitud, si en el instante no se socorre. Consiste su curacion en *brazear* al buey ó vaca y extraerles unos grumos de sangre que tiene pegados á la ca-


á que se sigue la efusion de algunas gotas de sangre, abandonan la res y ninguna otra cosa hacen. Sea como fuese, siempre debe considerarse como inútil esta operacion: primero, porque dado caso que se pique el bazo contando por detras ó por delante las tres costillas, no se puede esperar que las tres picaduras, á que se sigue una pequeña evacuacion de sangre, corrijan el estado inflamatorio, ó esquirroso que puede tener dicha víscera. Segundo, concediéndose que la expresada evacuacion de sangre pueda corregir dichos desórdenes, ¿qué correctivo tiene el dañoso humor, que se derrama y toca partes sanas, para que no se agangrenen, apustulen ó acarbunquen, como sucede casi siempre que cae una gota sobre alguna parte externa del cuerpo? Tercero, y porque, que bayle ó no bayle el punzon ó lezna despues de introducida en el bazo, nada puede influir sobre el éxito de la enfermedad, respecto á que este mayor ó menor movimiento depende mas bien de las fuerzas del animal, que del estado de la enfermedad, como he observado en varias reses lanares, á quien se les picó el bazo para enseñarme á practicar esta operacion, y se vió que las mas fuertes y robustas hacian baylar el instrumento, pero las débiles y flacas apenas lo hacian mover. Además de esto, la variedad que tienen los prácticos en esta operacion para determinar el sitio del bazo, contando las tres costillas por delante ó por detras en el lado izquierdo, es suficiente para dudar del buen éxito en el ganado acometido de ella. Habiendo presenciado la abertura de un buey, al que acababan de picar el bazo, convendrá referir lo que observé. Compró en 1.º de Junio de 97 Marcelo Moreno, vecino de Abades, un buey á los abastecedores de Madrid, que hacia algunos dias se hallaba enfermo, pues no comia, rumiaba muy poco y se enflaquecia demasiado. Marcelo le hizo algunos remedios caseros, pero viendo que se le iba á morir, lo mató el dia 3 despues de haberle picado el bazo. Abierto que fué, presentó toda la gordura del vientre como inflamada, los intestinos delgados inflamados, el ciego inflamado y gangrenado, el estómago llamado *librillo* ó *bola* estaba mas abultada que lo regular, el excremento que contenia la bola tan seco, como si hubiese estado algunos dias al sol mas ardiente, y la cavidad del vientre llena de un agua sanguinolenta: nada tenía en el bazo, y las picadas apenas internaban. La sangre despues de cocida estaba muy blanda. No es decible los medios de que me valí para persuadir á las gentes que dexasen de comer la sangre y menudo del buey, lo que conseguí á fuerza de repetidas instancias, pero siempre con mucho trabajo. Tal es la miseria de algunos.

cara interna del intestino recto, y quedan buenos inmediatamente. ¹

VIII. Por la primavera se benefician los bueyes con centeno verde, y si se les dá mucho al principio, se desganán y ponen como borrachos, de modo que se entorpecen y caen como troncos: esta enfermedad se cura con dieta, lavativas, y mudarles de pasto.

IX. La relaxacion de la espalda y encuentro se cura con la operacion llamada *embujar* ó *aspar*, la que se practica así: se tiene la res vacuna en su situacion natural, y donde se quiere *embujar* se hace una cruz, esquilando el pelo, dexando iguales los brazos de la cruz; despues el operador prende con unas tenazas el pellejo del centro de la cruz, y lo tira para arriba ó hácia sí, para debaxo, y siguiendo la direccion de los brazos de la cruz se perfora el pellejo, prendido por las tenazas, con un punzon haciendo quatro agujeros, por los quales se introducen dos estaquitas de retama de modo que figuren por su situacion un aspa ó cruz de S. Andres; en seguida se ata la cruz por baxo con una cuerda de lana: la hinchazon y supuracion que siguen, curan la enfermedad. La misma operacion se hace en las dislocaciones del encuentro y cadera, pues reduciendo el hueso á su lugar se ponen las estaquitas, y despues de atadas, su confortante al rededor de ellas.

X. Las fracturas de las cañas, ante-brazos, espaldas y piernas se curan todas en el ganado vacuno, siempre que no estén cerca de las articulaciones, con solo la metódica aplicacion de tablillas, confortante y ligaduras de vando, orillo ó cintero de paño.

XI. Parece que es una fractura quando á un buey ó vaca se le descepa y rompe un asta: si sucediese esta desgracia á una res nueva y de precio, se puede poner en cura proporcionándole un vendaje en la forma siguiente. Se hará una *camella* de tabla que tenga esta figura *a*  *b*, y se le po-

¹ Hágase esta operacion con cuidado de lavarse inmediatamente el operador; pues alguna vez ha sido víctima su brazo de una y muchas pústulas carbuncuales. En el Espinar así ha sucedido; y la obra citada del Señor Piñera trae tambien algun exemplo.

pone al buey detras de las astas : si el extremo *a.* cae en el asta buena , se liga ó ata á ella para que sirva de punto de apoyo al vendage ; y con el extremo *b.* se sujeta el asta descepada , colocándola de modo que los bordes de la herida se toquen exáctamente , y con un confortante se afirma el vendage , de manera que quede con quanta firmeza sea posible en su situacion y posicion natural el asta descepada , hasta que se vuelva á unir , que pronto se consigue. Si el asta saltase ó se fracturase por la mitad , se serrará y cortará por lo bueno : en seguida se aplicará un astrigente para detener la sangre que es mucha , pero como se ha dicho se contiene la sangre , y queda bueno el animal para trabajar.

XII. La pera ó perilla , y la zapera son dos enfermedades , que solo varían , en que la primera se hace entre las pezuñas de las manos , y la segunda entre las de los pies. Hace coxear al buey infinito , y además se conoce en que tiene entre las pezuñas un tumor duro y doloroso , y en que al andar abre las pezuñas mas de lo natural. Esta enfermedad se cura , cogiendo una sogá de esparto , y dando con ella unas friegas y estregones fuertes sobre el tumor , y hasta tanto que se adelgaze y rompa el cutis que cubre el tumor : verificado esto se presenta una especie de raíz blanca , dura , y de la magnitud del dedo pulgar ; ésta se coge con una aguja enhebrada con un hilo bramante , y despues se procura extraer completamente , y en seguida se cura la úlcera con aceyte de enebro ó miera. Regularmente la perilla ó pera es mas grande que la zapera. ^r

XIII. Las enrejaduras son muy freqüentes en el ganado vacuno que labra , pero se curan todas con el método siguiente.

^r Se me proporcionó ver dos bueyes en Villacastín con perilla ó pera : el primero lo habian operado mal , esto es , habian dexado una porcion de la raíz blanca y dura entre las pezuñas , y los dolores eran *ingentísimos*. Extraxe toda la raíz blanca que le quedaba , y apliqué unas estopas empapadas en aguardiente , las que sostuve con un vendaje *contentivo* , todo lo que fué seguido de un completo alivio. El otro buey fué operado por mí , y quité de entre sus pezuñas la raíz blanca y dura que se presentó , despues de las friegas con la sogá ; apliqué en seguida el aguardiente , las estopas y vendaje , y al tercer dia cesó el dolor , y todo se corrigió con prontitud.

guiente. Si la enrejadura ha tocado algun tendon se curará con el bálsamo de azufre terebentinado; si solo *interesa* el cutis, se le aplicará el unguento fuerte y de mercurio simple mezclados en iguales partes: y si la puncion ha sido en los pesuños, se introduce por medio de un embudo un poco de aceyte de euforbio y polvos de lo mismo: no se introduce ninguna mecha ni lechino, pero sí se pondrá encima alguna *compresa* para tapar la puncion. Será del caso atender á la parte alta, y aplicarle algun confortante, pues si hay dolor se disipa mucho en poco tiempo. A los bueyes luchadores se les suele hacer una especie de sobre-manos y *porrillas* incurables.

XIV. El usagre de los bueyes se cura con un limon lleno de pólvora y azufre, y despues de untados se ponen al sol. La piojera se cura con un baño repetido de agua y xabon, é igualmente se ponen al sol.

Esto es, Señores Editores, en suma lo que me ha comunicado el Señor Moyano, á cuyo favor le estaré siempre agradecido, respecto á que en los pocos casos que he visto, y con los prácticos que he consultado, todo ha correspondido á lo que queda expuesto, con lo que juzgo se puede formar la cartilla de veterinaria para la escuela de agricultura establecida en Bernui de Coca. Si Vms. fuesen del mismo modo de pensar diré alguna cosa de lo que he observado en mis viajes relativo á las enfermedades del ganado lanar para los pastores del mismo pueblo. Son tan interesantes los artículos de dicha escuela de agricultura, que todos debemos interesarnos en que se establezcan baxo del mejor orden, por lo que no dexaré de comunicar á Vms. el método que tienen los Regimientos de caballería y Dragones para *reseñar* los caballos, pues siendo sumamente simple, contiene quantas circunstancias concurren en un caballo, yegua, mula, asno, buey, &c. De todos modos espero las órdenes de Vms. y en tanto quedo rogando á Dios guarde la vida de Vms. muchos años para que continúen en sus tareas. Madrid, &c. = El Mariscal.