

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 8 de Marzo de 1798.

AGRICULTURA.

Concluye el artículo del Lino.

Si se espera á que la linaza se madure completamente, el xugo, que se disminuye infinito y se hace pegajoso como cola, y el mucilago unen tan fuertemente la corteza del lino contra la parte leñosa ó caña interior, que á pesar de que se empóze ó se enrie con cuidado se suele romper despues la hebra con la arista ó caña interior.

Entre estos dos extremos hay un medio en que la planta conserva todavia cierto xugo, y entónces la corteza está menos pegada á la caña: la hebra está menos apretada, y no tan seca, y despues que se saca del agua en que se pone á curar, se separa la hebra sin dificultad y sin romperse desde una á otra punta. Si en la agricultura puede haber alguna regla general seria esta para denotar el tiempo en que se debe arrancar el lino. La incertidumbre que hay sobre determinar con exâctitud el momento en que se ha de hacer esta operacion, prueba claramente quâ necesario es sembrar aparte, y en el mejor terreno y situacion, los linos que se destinan para coger buena linaza. Así se hace en Levante, y la linaza que se recoge es quando menos tan buena como la decantada de Riga. La buena calidad de la semilla pende de la buena vegetacion de la planta, y de que haya madurado bien.

En la linaza del comercio se hallan mezcladas las tres especies de linos de que hemos hablado anteriormente: de esta mezcla resulta mucha impertinencia y trabajo para el cultivador: unas cañas se levantan mas que otras, y maduran antes, lo que le obliga á arrancar el lino de muchas veces, é ir separando el fino del ordinario. Esta pérdida de tiempo se evitará sembrando cada especie á parte, y así se arranca un campo entero en un solo dia. No se ha de desperdiciar el momento de hacer esta recoleccion, porque si sobrevienen lluvias, la retardan ó pierden el lino echado en tierra despues de arrancado. Si le llueve encima, y le da el sol, dexan las gotas de agua en el lino unas manchas negras que casi siempre conserva, y una de las primeras calidades del lino fino es que la hebra quede limpia y clara despues de rastrillado.

Para arrancarle se coge lo que alcanza la mano, y se tira de él, se sacude la tierra, y se le va tendiendo en el suelo, separados los manojos y puestas las cabezas hácia el mediodia para que reciban mejor el calor del sol. Si á poca costa se encuentran muchachos ó mugeres para esta labor, se les ha de encargar que vuelvan todos los dias los manojos con un biello de dientes juntos, con lo qual se secará igualmente por todos lados, y blanqueará algo, porque el sol obra el mismo efecto sobre la corteza, que sobre la cera quando se blanquea.

No en todas partes siguen esta práctica: en algunas provincias se coloca cierto número de manojos de lino los unos contra los otros con las raices hácia abaxo separadas al rededor, formando un cono. Este modo de secarle es muy bueno, porque el ayre circula al rededor de cada caña: si el tiempo favorece, bastan tres ó quatro dias para que las vagas se abran y suelten con facilidad la linaza: si los manojos son grandes, y están apretados no dexan secar las cañas del centro. En países en que haya vientos fuertes, se ha de elegir el primer método, y abandonar éste, pues las rafagas de viento volcarian los montones, y si ya estaban secos se desgranaria mucha linaza, y se perderia en el suelo. En las provincias meridionales es mejor extender en tierra y muy claras las manadas que se arrancan, y la fuerza del

del sol basta para disipar el ayre y agua de que abunda en su vegetacion. En las del norte es mucho mas larga la operacion , y mucho mas necesario el volver todos los dias el lino.

Seco ya , conviene *desvagarle* en el mismo parage sin transportarle á otra parte para evitar la pérdida de las vagas que caen ó se abren en el camino. Para desvagarle se tienden grandes paños ó lienzo, sobre los quales se coloca un banco de una longitud proporcionada al número de obreros que han de trabajar : es oficio de mugeres ó de muchachos : cogen una manada de lino con la mano izquierda por el lado de las raices ; ponen las vagas sobre el banco , y con una paleta fuerte pegan sobre las vagas que á poco golpe se deshacen , si están bien secas , y sueltan la semilla: otros muchachos van suministrando manadas á los que las desvagan , y éstos las pasan *desvagadas* á otros que con ellas van formando manojos mas grandes que llaman *mañas*, é inmediatamente se empozan ó se *enrian*. Acabada la labor del dia se aventa la linaza para separarla y limpiarla , y se coloca desde luego en el parage donde se ha de conservar. En varias partes conviene mucho dexar el lino por algunos dias á un sol fuerte para que se disipe enteramente la humedad que le resta , la que podria hacer fermentar el monton , y perjudicaría á la linaza : cada noche le encierran baxo techado para que no le humedezca el rocío : si la estacion es contraria , y no permite secar las cañas ni las vagas , se lleva el lino á casa , y se ponen , como hemos dicho arriba , unos manojos contra otros , y ahuecados para que circule bien el ayre , y se sequen quanto antes. En otros países ponen el lino sin desvagar baxo cobertizos , y allí acaba de secarse aunque amontonado hasta cierto punto , y creen que de esta suerte se perfecciona la grana , y sale mas fina la hilaza ; lo que me parece muy dudoso ; pues si le queda humedad , se excita la fermentacion , á que concurre el mucilago ; se calienta el monton , y este calor disminuye la cantidad de aceyte que contiene la semilla , cuya calidad deteriora mucho. Tales montones de lino sin desvagar son un nido de muchos ratones que acuden á ellos , y despues de devorar la linaza pegan con el lino , le roen y desmenuzan , y así forman con él su nido. Yo he visto que dos tercias de

lienzo á penas bastaron á unos ratones para formar su nido, ordenada y comodamente; de que se puede inferir el menoscabo que causarán los ratones y ratas en semejantes montones de lino.

Sobre el modo de empozar ó enriar el lino trataremos adelante con extension, por ser artículo que tambien comprehende al cáñamo, y que merece particular consideracion.

De lo que se ha de hacer con el lino despues de sacarle del agua.

Se conoce que el lino está á punto de sacarle del agua en que tomando muchas cañas de diferentes *mañas*, y rompiéndolas ó estregándolas, se rompe facilmente la caña interior, y si se separa de la hebra desde la raíz hasta la punta de la planta, es prueba de que el lino ó cáñamo están en sazón. Luego que se saca de la poza, se ha de lavar en agua limpia y corriente á fin de quitarle la porcion de mucilago disuelta por el agua, y que sin esta precaucion queda pegada como cola á la corteza de la caña. Si el agua en que se empoza no es corriente, ó no se renueva continuamente, y en gran cantidad, muere toda la pesca que haya, porque disuelto por el agua, y cargada de él, se pone espesa y pegajosa, y los peces no pueden respirar. Luego se les ve salir á lo alto para respirar el ayre exterior mientras que antes bastaba para su respiracion el ayre contenido en el agua.

Despues de esta fuerte lavadura se tiende el lino en tierra, y se le dexa al sol volviéndole de quando en quando: unos se secan mas pronto que otros, segun el clima, la estacion &c. En las provincias del mediodia poco tarda en secarse: no sucede lo mismo en las del norte, en que el arte debe auxíliar á la naturaleza, y así se ven obligados á poner el lino y el cáñamo en casas construidas á propósito, donde hacen fuego para secarlo, ó lo meten en los hornos despues de haber sacado el pan. Quando está seco lo ponen en desvanes bien ventilados, si quieren dexar para el invierno una ocupacion de mugeres y muchachos, sino se machaca inmediatamente, á fin de separar la hebra de la parte leñosa ó arista: operacion en cuyo método se varía segun las provincias.

En unas se sirven de un banco de madera muy liso y compacto, sobre el qual se pone una manada de lino que se asegura con la mano izquierda, y con la derecha le golpean con una *paleta gruesa de madera, ó con un mazo*. (Lámina 1.^a núm. 6.) En estando bien batido se coge con las dos manos el manojo por una punta, y despues por la otra, y se pasa y repasa estregándolo contra el borde ó esquina del banco: para acabar de romper la caña se sacude contra él mismo, y caen muchas aristas.

En otras partes se usan de caballetes ó agramaderas como para el cáñamo; este instrumento abrevia el trabajo, y debe preferirse, si el que le usa sabe manejarle: hay el inconveniente de que se rompen algunas hebras quando la madera no es muy dura y lisa, y las esquinas son agudas. Estos métodos no me parecen tan útiles como el que se observa en Livonia, del qual voy á dar la descripcion sacada de las obras de la sociedad de agricultura de Bretaña. La agramadera de Livonia es bastante larga, su parte superior entra en los canales que forma la inferior, encaxándose bien una en otra: esta agramadera tiene dos objetos; el primero quebrantar y majar las cañas; y como esta operacion requiere mas fuerza, se hace acercando el manojo de lino ó de cáñamo hácia el exe que asegura la parte superior en el banco, y con menos fuerza es mayor la presion, y no se dá golpe porque con él se rompería la hebra: quebrantada la caña, y muy descargada de aristas, resta limpiar el manojo del todo, y dexarle suave, por lo qual le cogen con la parte superior contra el banco cerca del mango, le comprimen un poco, y tiran de él para que vaya soltando las aristas, y suavizándose sin romperse. En la misma Livonia hay distintos modos de agramar: el que ahorra mas tiempo y trabajo, y que en otras partes es muy dispendioso, es el uso de molinos para agramar el lino y el cáñamo, de los que se cree que salen mejor, y que se venden veinte por ciento, mas caros que los agramados como ordinariamente se acostumbra. Estas máquinas de madera, ó de piedra las mas veces se mueven por el agua, por el viento, ó por una caballería segun las circunstancias, tienen una area circular, que termina en un borde de diez y ocho pulgadas de alto, esta

area es un plano inclinado, y cuyo declive es de seis pulgadas de alto desde el centro á la circunferencia: ocupa el centro una losa agujereada por el medio, y algo levantada del suelo: en el centro se pone un madero de punta, y perpendicular al qual se asegura con una barra de hierro una piedra grande, ó muela en forma de un cono truncado: esta piedra debe ser no solo bien compacta, sino tambien muy lisa para que al tiempo de quebrantar con su peso las cañas, sobre las que ha de rodar, no corte, ni pierda la hebra con una superficie áspera que no asiente con igualdad. El cáñamo y el lino se extienden sobre la area circular, colocando lo mas grueso de las cañas hácia la circunferencia, y lo mas delgado hácia el centro. Si es lino se pone en dos filas, la una mas arriba que la otra para que cubran toda la superficie de la area, formando una cama de tres, quatro ó cinco pulgadas de alto, sobre la que se hace rodar la muela: á una docena de vueltas se abaxa mucho la cama de cáñamo ó lino; se detiene la piedra, y se pone segunda cama sobre la primera, y aun despues tercera: mientras la muela le vá baxando, un obrero sigue detras de ella con un bieldo de tres dientes, volviendo las cañas del lino ú cáñamo, cuya operacion se continúa hasta que la parte leñosa ó arista esté bien desmenuzada, y que si resta algo quede poco adherida á las hebras: quítanse de sobre la area, y basta sacudirlas por manojos de mediano tamaño para hacer caer toda la arista. En este estado no hay mas que rastrillar el lino ó cáñamo para que quede perfecto: en Livonia se acostumbra secarle á un calor suave en el horno para que el rastrillo no le corte. Comienzan á agramar á las cinco de la mañana, y acaban á media noche; en este tiempo agraman quatro ó cinco pilas de lino ó cáñamo en un molino que pueda mover una caballería, y cada pila es de trescientas libras de peso: dos ó tres caballerías puestas á ratos para todo el dia bastarán, y un hombre solo cuida de que ande la caballería, y de volver el lino.

Es facil comprehender quantos jornales se ahorrarian con estos molinos: nuestros obreros agraman, y agraman mal, como doce libras de cáñamo al dia, y á esta proporcion eran necesarios ciento y doce, para que su trabajo fuese de mil

trescientas y cincuenta libras que es el término medio entre mil y doscientos, y mil y quinientos que agraman los molinos de Livonia.

En muchos parages de Francia hay, como en Viena del Delfinado, molinos muy semejantes, pero no se sirven de ellos sino para acabar de agramar el cáñamo, despues de machacado; y aquella operacion hace levantar un polvo muy fino que causa una fuerte picazon en la garganta y en el pecho; en este caso se requieren dos labores distintas para el lino y para el cáñamo.

Quando tratemos en particular del cáñamo, daremos un método de prepararlo, y ponerlo tan fino como el de Pérsia, que á mi ver tambien se puede aplicar al lino, aunque á la verdad no he hecho la prueba. Entre las memorias de la Academia de Stockolmo, se lee lo que se ha de hacer con el lino para ponerlo tan hermoso como el algodón: véase aquí el medio.

Tómase en una caldera de hierro colado, ó de cobre estañado un poco de agua del mar, y se extiende en el fondo una capa de partes iguales de ceniza de álamo blanco ú aliso (qualquiera especie de ceniza de leña que no haya estado en agua es buena) pasada por tamiz: encima se pone una cama de lino que cubra todo el fondo; sobre ésta se ha de echar cal y ceniza, hasta que quede enteramente cubierta: póngase despues otra cama de lino, y otra de cenizas y cal, y así alternativamente hasta que solo falte un palmo para llenarse la caldera, á fin de que todo pueda hervir: póngase al fuego con bastante agua del mar, para que lo cubra, y váyase añadiendo de la misma al paso que se evapore en diez horas que ha de estar cociendo, de suerte que nunca se seque: acabado de cocer se lleva el lino al mar, y se lava dentro de un cesto, en que se ha de menear con un palo muy liso y compacto. Quando esté bastante frio para poderle tocar con la mano, se xabonará suavemente como se hace con el lienzo, y se pondrá al ayre para que se seque, cuidando de mojarle, y volverle frecuentemente en especial si el tiempo es seco: bátase y lávese de nuevo, y póngase á secar: despues se ha de cardar con cuidado lo mismo que el algodón; prensase des-

pues entre dos tablas, sobre las que se ponen piedras muy pesadas, y al cabo de dos dias estará este lino en disposicion de ser empleado en lugar de algodón.

De la linaza con relacion al comercio.

Ya hemos visto por lo que se ha dicho antes, que la semilla del lino es un ramo importante para el comercio, y como se ha de cambiar la del norte, con la del mediodia, y la del mediodia con la del norte, por la necesidad que hay de renovar la que se ha de sembrar: cambio que sin el socorro interesado de los Olandeses que la traen de Rusia, se puede hacer entre nuestras provincias meridionales y septentrionales; solo hay que cuidar de que en cada parte se cultiven bien los linares que se destinan para simiente.

El segundo objeto del comercio es el aceyte que se saca de la linaza: ramo mucho mas importante que el primero, y cuya preparacion parece que está confinada á las provincias de Flandes, y el Artois. Los Olandeses compran la linaza en el norte de Francia; la llevan á Olanda, y sacan el aceyte, que vuelven á vender á Francia, en donde sin embargo hay prensas para sacarla; pero habiendo perfeccionado mucho mas las suyas los Olandeses, y sacando mayor cantidad de aceyte, y á menos coste no podian entrar á competencia en este comercio los Franceses, porque los otros la daban mas barata, quedándoles mucha ganancia; y así cayó este ramo en Francia, y descuidando en perfeccionar sus prensas como debian, prefirieron vender su linaza para volver á comprar el aceyte.

En otra ocasion hablaremos de estas prensas, y daremos su descripcion como tambien del modo de sacar el aceyte. Solo diré muy de paso, que es muy vicioso el método de sacarla entre dos planchas calientes con agua hirviendo, cuyo calor pone en movimiento á la parte volatil, y le hace adquirir al aceyte un olor y gusto fuerte. Este defecto es indiferente quando el aceyte se ha de emplear en las artes, pero no lo es en el que se ha de comer. La dificultad de sacar el aceyte con malas prensas ha hecho imaginar las planchas calientes.

La linaza no se ha poner en costales, ni en montones
has-

hasta que esté perfectamente seca ; á mas de esto se ha de conservar en un parage muy seco , y en que corra el ayre ; si se encierra húmeda fermenta , y si se recalienta vicia al aceyte que contiene , y aun disminuye la cantidad. La cascarilla que cubre á la almendra tiene mucilago , como se vé echando unos granos en agua que se pone gelatinosa , y si se echan en bastante cantidad queda el agua mucilaginoso y pegajoso : de esto se infiere , que si el agua puede destruir este mucilago , la humedad del ayre tiene la misma propiedad , y de aquí es la necesidad de tener esta semilla en un lugar seco , en que corra el ayre para que disipe la humedad. Por otra parte la alternativa de humedad y sequedad que experimentase la linaza perjudicaria á su conservacion , á su calidad , y á la cantidad de aceyte que ha de dar.

De la linaza con relacion á la medicina.

La semilla es la única parte del lino que se emplea en la medicina : dá aceyte seco , pegajoso , mucilaginoso é insípido , emoliente por excelencia , pectoral , y contra las inflamaciones. La decoccion de linaza disminuye conocida-mente el ardor de la orina , ocasionado á veces por la aplicación exterior de las cantáridas , y la sangre que hacen echar por la misma via quando se toman interiormente ; tambien calma el ardor de la orina causado por inflamacion del cuello de la vexiga , ó de la uretra , ó por la acrimonia de los mismos orines , y promueve su curso detenido por un estado inflamatorio. El mucilago de esta semilla alivia algunas veces en la ptisis pulmonar esencial , en el asthma convulsiva y tós catarral : muchos medicos prefieren la decoccion endulzada con miel blanca : aplicado el mucilago exteriormente aplaca los dolores de las almorranas , y es dañoso sobre los tumores inflamatorios , y sobre las quemaduras recientes. El aceyte de linaza sacado por expresion , y aplicado en untura , relaxa los tegumentos , pero no cura los dolores de las articulaciones , los movimientos convulsivos , ni las manchas de la piel : tomado interiormente mata algunas veces los gusanos , y las lombrices , y calma los cólicos ocasionados por sustancias venenosas como todos los aceytes sacados por expresion.

Se receta la linaza desde media ochava hasta media onza, cocida en ocho onzas de agua: el aceyte se toma interiormente desde dos ochavas hasta quatro onzas, y en lavativa hasta ocho onzas; es muy esencial usar de aceyte recién sacado para los animales; la dosis de aceyte de linaza es de quatro onzas, y de la linaza en decocion de una ó dos onzas para tres libras de bebida. La linaza molida, y reducida á harina es emoliente, y se usa en las cataplasmas. *Extract. de Rozier.*

El cura de Montuenga á los Editores del Semanario.

De las cabras.

Serían tal vez las cabras los animales primeros que se apacentaron en rebaños, si la mas antigua ocupacion de los hombres fué la pastoril pasando la vida con seguridad en las cumbres de los montes: entre los animales propios de las tierras ásperas y montañosas, ninguno hay mas fácil á familiarizarse con el hombre, á venir á su llamamiento, y con inclinacion mas natural á seguirle que la cabra, ni hay otro que guste mas de ser acariciado.

La cabra agreste y robusta de todo come; las mas amargas yerbas le son sabrosas, los arbustos mas espinosos y las mas ásperas plantas son suaves á su paladar: casi todos los climas le son indiferentes, los riscos y mas escarpadas peñas, los montes y los llanos son igualmente pisados por estos animales: sus ligeros movimientos indican su viveza, y la fuerza y vehemencia de sus sensaciones y deseos: sus extravagantes antojos, y su vivacidad se manifiesta en sus descompasados pasos y saltos repentinos; ya se pára, ya sin causa notable corre, brinca, se aleja, torna, y viene sosegada y lenta, y á deshora, y sin pensar en ello huye, se oculta y encarama. Todos saben muy bien estas propiedades de la cabra, pero no todos conocen sus utilidades, el modo de cuidarlas, y aprovecharse de ellas. La cabra nos da abundante y saludable leche, que se cuaja con facilidad, y se hacen de ella muy buenos quesos: tiene poca manteca, y así

así no se debe separar de ella la nata: las cabras son un recurso admirable para los niños; ellas dexan mansamente que las mamen; aun más, las he visto acomodarse echadas á este fin, y saltar á la cama á donde estaba el niño que se sustentaba de su leche, sin levantarse hasta que dexaba de mamar, y entónces saltaba con tal cuidado que jamás le pisó: ¡de cuánto uso pudieran ser en las casas de niños expósitos, en donde por falta de fondos ó de cuidado y economía suelen abandonarse dos ó tres niños á una ama sola! ¡quántos morirán de necesidad! ¡quántos por una crianza escasa y miserable quedarán débiles y achacosos! Es además de mucho provecho en algunas enfermedades, y la medicina hace gran uso de la leche de las cabras. Tambien dan bastante sebo útil para varios usos, y es la manteca de los guisos rústicos y pastoriles: su pelo aunque áspero, es muy bueno para ciertos texidos, y diferentes otros usos; su piel es excelente y de mejor calidad que la del carnero. La carne de cabrito es muy tierna y sabrosa, y lo mismo la de las cabrillas nuevas antes de echarse al macho ni criar: la del macho que no sirve para engendrar, y que se castró antes de los seis meses, es bastante tierna y xugosa.

El macho que se escoge para padre debe ser hermoso, y así se ha de procurar que sea el mas vigoroso y de mejor figura, de estatura grande, cuello corto y carnosos, la cabeza delgada, las orejas caidas, los quartos de atras gruesos, las piernas firmes, la barba larga y poblada, pelo negro, espeso, liso y suave: si bien es verdad que nada ó muy poco influye el color, yo tengo por mejores los rojos; á otros les parecen mejor los manchados: puede engendrar de un año, pero no son buenos los frutos de tan temprana generacion, y será bueno esperar hasta los dos años: un macho solo basta para ciento y cincuenta cabras por espacio de dos ó tres meses, y este ardor y robustez se acaba en tres ó quatro años: su mismo fuego parece que los consume y enerva, y los hace débiles y viejos á los cinco ó seis años: su vejez se puede retardar no dexándole entrar á las cabras hasta que sea de dos años y medio, para que no se desmejoren y decaigan antes de tiempo: suelen vivir doce ó trece años, pero no los permiten durar tanto, porque su carne

se desmejora con la edad, y quanto son mas viejos es mas desabrida y de ruin mantenimiento. Las cabras se ha de procurar que sean corpulentas, de gran vientre, y gruesas ancas, tetas abultadas y desprendidas, de pezones largos é iguales, de ligero y suelto paso, pelo suave y espeso: por lo comun la cabra puede ser cubierta á los siete meses, pero en tan tierna edad sus crias salen muy desmedradas y ruines, y vale mas dilatar el tiempo de su fecundidad hasta que haya cumplido diez y ocho meses, ó dos años: entran en calor en los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre, y á poco que están con el macho en otro qualquiera tiempo, se ponen en estado de recibirle, y así pueden concebir en todas las estaciones: sin embargo, el mejor tiempo es el otoño, el mas seguro y mas cómodo para que las crias (quando ya puedan empezar á pacer) hallen yerba tierna: están preñadas cinco meses, y paren á principios del sexto: dan de mamar á sus hijos un mes, ó cinco semanas: es menester contar el tiempo para proporcionarles un buen *temprano*, *medianil* ó *tardío* de estaciones benignas á los cabritillos; por lo comun las cabras paren un choto, algunas dos, rara vez tres, y alguna he visto que ha parido y criado quatro hermosos cabritos. En Illana, Arzobispado de Toledo, hasta los siete años páre la cabra, y quando mas hasta los ocho: es muy importante la generacion de la cabra por su cria y leche: quince dias despues del parto puede ya ordeñarse, y á quatro ó cinco meses dan buena y copiosa leche por mañana y tarde. Solo en tiempo de preñado, ó recien paridas, ó en tiempo de crueles nevadas y hielos se han de detener en el establo, y allí se las alimenta con ramas delgadas de oliva, de sauce, de ramon de encina, y de yerbas y legumbres, berzas y nabos. Quando el tiempo no es tal, gustan salir de madrugada, y comer yerbas con rocío, esto no puede ser quando salen mezcladas con rebaños de ovejas, á las quales es mortal la yerba con rocío; por estas y otras razones conviene apacentar las cabras apartadas del ganado lanar; porque las cabras son mas ligeras, corren mas tierra, y gustan particularmente de trepar por los montes, y encaramarse por las quiebras y puntales de los peñascos: nada de esto es para las ovejas ni carneros: una cabra salta de risco en risco, por roër

roer una zarza, brezo, comaron, ó qualquiera áspero y espinoso arbusto; y las ovejas quieren ir despuntado mansa y sosegadamente las blandas yerbas de los llanos y hondos valles: son de muy diversa naturaleza, y diferentes inclinaciones; no quieren prados gruesos, ni valles, ni sitios húmedos y pantanosos, á qualquiera otra parte van contentas; pero se ha de guardar que no lleguen á las viñas, á los sotos, bosques y plantíos baxos, porque su diente es venenoso á las plantas: en este pais se dice comunmente: *al plantío no entre cabrío*, y muchas veces he visto planteles nuevos de olivos perdidos para siempre por haberlos mordido y despuntado las cabras: se ponen los ramitos y tallos que hiera su diente denegridos, y se van secando, y llenando todas las ramas de berrugas y nudos, se *arroñan* y no pueden servir; entónces lo mas acertado es cortarlos por el pie, antes que se contagie toda la planta, porque sino van pasando dos y tres años sin crecer ni mejorar nada: ni se contentan con las ramas de los arbustos, ni con las hojas tiernas de los chaparros, que no perdonan tampoco á las cortezas de los árboles, y sin remedio perecen quantos son mordidos de ellas. Quanto mas comen, tanto mas se aumenta su abundancia de leche, y para que coman mas, es bueno darles sal muy freqüentemente ó agua salada. Hay quien dice que las cabras blancas dán mas leche que las de otro color, pero no se debe hacer caso de tan vanas observaciones: yo he visto cabras negras y roxas muy abundantes de leche, muy buenas criadoras, y he visto bastantes blancas débiles y enfermizas. Los rodetes de los cuernos, y los dientes indican la edad de las cabras: no tienen número determinado de dientes; quiero decir, que no es constante su número, el macho tiene mas que la hembra, y mas iguales. En Siria, en otras varias partes de Asia, en Guinea, y en Moscovia, hay cabras del todo semejantes á las nuestras: en los climas frios son mas grandes que en los calientes, y si se mezclan las de diferentes regiones producen en qualquiera parte: las de Siria son las de pelo mas largo, mas suave y mas poblado, y se hacen texidos tan finos como los de seda, y de tanto lustre: los cuernos en estos animales son de varias y hermosas formas, muy diferentes entre sí.

De las cabras monteses y gamuzas.

No hay dificultad en que las cabras monteses, y las llamadas gamuzas, son de la misma especie que nuestras cabras, y solo son como dicen los naturalistas, variedades constantes de una misma especie; así es, que si las cabras monteses y gamuzas se cogen nuevecillas, y se crían con nuestras cabras, se domestican y acostumbran á seguir á los pastores, y encerrarse en los apriscos. ¹ El macho montés es el mas ágil y robusto de esta especie; trepa y se encarama hasta la cima de los montes mas elevados: la gamuza no se atreve tanto, y ni uno ni otro se hallan en los valles, propiedad comun á nuestras cabras que tambien gustan de saltar por los precipicios, y de andar de peñasco en peñasco; ambas especies están cubiertas de gruesa piel, y en invierno tienen dos forros de pelo, uno mas largo y áspero, y otro mas corto, mas veloso y fino: tienen una línea, raya ó lista negra por todo el lomo, y la cola en ambas especies es igual: la gamuza hembra no tiene barba. Es bien sabido que la cabra puede mezclarse con estas especies ó variedades, y debiera procurarse una generacion robusta y de mas utilidad. Aun entre las ovejas echadas en tiempo de su calor á los machos cabríos indistintamente resultan mestizos, que solo se diferencian en el vellon que mas es pelo que lana, y las ovejas y las cabras reciben al morueco y al macho, y conciben seguramente. Sería de desear que se propagasen mas en nuestras sierras las cabras, y se tragesen algunas de otros paises, porque en todas partes viven y prosperan. Es tanta la abundancia de cabras que hay en Noruega que en solo el puerto de Bergen se embarcan anualmente hasta 800 pieles en pelo, sin contar las ya preparadas. El clima de aquel pais es excelente para ellas: son tan valientes los machos de cabrío que no temen á los lobos, y ayudan á los perros á guardar el rebaño. ²

Las cabras quieren pastor ligero y diligente que pueda lle-

¹ En el Delfinado, en Piamonte, en Saboya, Suiza y Alemania andan muchas juntas, tienen diez ó doce libras de sebo, mejor que el de nuestras cabras. Es difícil el cazarlas por su ligereza y vivacidad y por vivir en los precipicios y escarpados peñascos: su piel es muy conocida. ² Pontoppidan hist. nat. de Noruega.

llevarlas por las cimas de los montes , y penetre por entre las quiebras de los peñascos : es menester que al cumplir las cabras su tiempo de preñado vaya otro pastor mas, que cuide de recoger las crias que se suelen quedar entre los riscos donde las coge el parto , y sino se acude , los buitres y las zorras los devoran : este pastor irá recogiendo los cabritillos , y esperará muchas veces á las que estén de parto : ha de conservar las señas de cada cabrito para aplicarlo á su madre que llaman *ahijar* ; y mas si el ganado es mucho , y la tierra muy áspera , que los chotillos no pueden seguir á sus madres : desde luego los irán avezando á comer yerbas , mielga , ramos de oliva , y otras ramitas verdes y tiernas para que se puedan apartar quanto antes de la madre , y se aproveche su leche. Cuídese mucho de la limpieza del establo de las cabras , que no haya lodo , ni humedad , ni les entre humo : todos saben que las majadas para toda clase de ganados conviene que sean en cuesta , en laderas pendientes , para que no se detenga ni humedad , ni orina , y se limpien y barran mas fácilmente. Si los pastos son de ramon fuerte de monte , de mata parda , coscoxa ó encina , necesitan abundancia de agua , y sino se llenan de roña : se han de castrar los cabritos muy temprano , que lo sienten menos , y su carne lo gana : los que nacen en Septiembre se castran por Marzo , y los de Diciembre en Abril y Mayo ; y si nacen en Marzo , como es lo mas seguro y mejor , se les castra por fines de Septiembre : sea la regla el castrarlos quando no haga mucho calor.

Los modos de castrarlos son varios y muy sabidos de los pastores : el mejor y mas seguro es atarles la bolsa por arriba , y abrirla , y sacar los testículos : el estruxárselos es muy doloroso , y no quedan bien : en este dia se les detiene en el establo ó corral , y allí se les echan ramas , se les unta la capadura con manteca si se les corta la bolsa , y sobre todo es menester fuego para cauterizar la herida.

Quando por gruesos pastos enferman , es menester sangrarlas y retirarlas de ellos : la sangria es de las orejas ó de los brazos. Si tienen sarna ó roña , se les mudará de lugar y pastos , y sepárense al instante las enfermas de las sanas , acotandolas pastos y abrebaderos á donde no permitirán en-

trar á otras, las untarán con miera, ó alpechin, ó con aceyte, ó agua de zumaque, ó zumo de cebollas.¹ Siempre que padecen una calentura que no las molesta mucho, será bueno, segun dicen algunos, darles sal y pez molida, para que purgen y mudarlas de pastos. A los cabritos dá muchas veces *boquera*, y se les cura lavándoles con agua fria la boca, y con zumo de *madre selva*; si están mordidas de lobo, y no es muy grave la herida se lava con vino, y se le ponen mechas con miel para que abra la herida; luego se lava con agua sal: si es muy grande matarla, porque sino se irá secando. Si tiene gusanos, se le echará en la herida aceyte ó zumo de hojas de *priscos*, ó de cáscaras de nuez verde; y lo mas eficaz de todo, polvos de juanes, ó lo que llaman los boticarios *precipitado roxo*. La modorra y ojos sangrientos les viene generalmente de abundancia de sangre, y de la humedad de pastos, y el remedio es sangrarlas y mudarlas de sitio.

Dice nuestro célebre Herrera que el queso de leche de cabra sequerizo se mejora echándolo en aceyte despues de enxuto, y dexarle allí un mes. El sebo de cabra es muy caliente, y sirve para muchos usos.

Nuestros moros y sus sucesores los moriscos, hacian unas grandes prevenciones de tasajos de carne salada de cabra que suplía por el tocino, y la guardaban con sebo despues de frita: á esto llamaban *alhale*, que quiere decir *lícito*.

¹ Don Tomas Delgado Sanchez, cura de Muñeca, obispado de Leon, dice: «Un párroco muy benemérito que habia años pasados en la villa de Polentinos del obispado de Palencia, me dixo que teniendo una piara de cabras en dicha villa, las habia curado la epidemia de la sarna, cogiendo una culebra viva, echándola á cocer como en una quartilla de agua, hirviendo en un puchero hasta que mermase como la quarta parte, y dió á cada cabra como media xicara en ayunas, con lo que *mondaron* y quedaron sanas: de ser remedio usado aun para los racionales lo tengo oído, pero no experimentado; solo oí á mi preceptor de Gramática Don Felipe Perez, vecino que fué en la villa de Congosto, que estando él estudiándola en la villa de Carrion de los Condes, durmieron él y otros tres estudiantes con un sarnoso de los de peor calidad, y que habiéndolo sabido dentro de tres dias, consultaron con el médico de la villa, y les mandó tomar el caldo de culebra, y con dicho remedio ninguno de ellos salió infestado de la epidemia.