

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 19 de Abril de 1798.

AGRICULTURA.

Carta sobre la raiz de la miseria, ó de la abundancia.¹

Quando pedimos á Olanda la semilla de esta planta con el fin de extenderla en la nacion, nos respondió de Amsterdam nuestro corresponsal el ciudadano J. N. Van Eys, dándonos sobre su cultivo algunas ideas que copiaremos, sin embargo de que el artículo ya publicado en los números 50 y 51 parece bastante completo.

»En el año de 1789, dice, animó la sociedad de agricultura de esta Ciudad á los aldeanos y aficionados á las labores del campo á que cultivasen esta planta que tantas ventajas ofrece; y á este fin dió á luz un tratado de su cultivo y uso, así de la raiz como de las hojas, siguiendo el plan de Commerell², que tambien fué traducido en inglés, y se han vendido en Inglaterra quatro ediciones.

En ésta no fué por el pronto tan bien recibido el esmero de la sociedad, como era de esperar; lo que procedió principalmente de las preocupaciones de nuestros aldeanos, que desaprueban todas las novedades por seguir el sistema de sus padres, sin querer experimentar otro por bueno que sea. No obstante, algunos menos preocupados y curiosos hicieron la

¹ Beta hibrida Lin. ² Es el que tenemos publicado.

la prueba con buen éxito, pero experimentaron, que (sin embargo del gran mérito de esta raiz, y de ser tan ventajoso su cultivo, que muy pocas plantas ó ninguna la igualan) en la descripción se ponderan algo sus ventajas, y que ella sola no basta para mantener bien y engordar al ganado vacuno sino se acompaña con heno ú otros alimentos, en cuyo caso aumenta mucho la leche y le engorda, ahorrando mucho heno y costando menos dinero: para los puercos y todos los otros ganados tambien es de gran provecho. A pesar de tan conocidas ventajas siguen todavia muchos aldeanos en su preocupacion contra ella, lo que solo podrá vencer el tiempo y los desengaños.

Conforme al deseo de Vms. SS. Editores del Semanario de agricultura y artes de Madrid, expondré lo que la experiencia me ha enseñado de la cultura de esta planta, que he cultivado todos los años desde su introduccion en esta república con tanto provecho que en el año pasado de 1797, mi cosecha de ella llegó á 113400 libras de raices ¹ en un terreno de 378 vergas, siendo cada verga de 12 pies cuadrados, y cada pie de 12 pulgadas, medida de Olanda, llamada vulgarmente de *Rhynland* ²; por cuyo extraordinario producto se puede juzgar de las ventajas de este cultivo, calculándose solo las mil libras á tres florines de Olanda ³ que es menos de la mitad del valor del heno regular que sirve para mantener las vacas; y segun dicho precio valen las 113400 libras 340 florines y 4 sueldos ⁴, de lo que rebaxando los gastos del cultivo, queda todavia un gran provecho para el cultivador.

De la suerte de tierra, y manera de labrarla.

Aunque esta planta prueba bien en la tierra arcillosa, en la tierra negra y en la arenisca, prefiere la negra por ser mas suave y húmeda que las otras: la soltura de ella dá lugar á la raiz para engordar con mas facilidad, y crecer me-
 jor

¹ 121338 de castilla. Segun nuestra cuenta es como celemin y medio de sembradura, medida de castilla. 25 reales y medio.

⁴ 2891 reales y 20 mrs.

jor las hojas por la humedad que siempre mantiene : la tierra arenisca se ha de abonar con estiercol , porque sino , no llega á perfeccionarse en ella adquiriendo el grado de magnitud que le conviene á esta planta. Toda especie de tierra se ha de abonar con estiercol viejo y bien podrido para este cultivo. El terreno arcilloso se ha de cuidar de moverle al rededor de la raiz quando está engordando , pero de suerte que no se la dañe.

Antes de sembrar esta planta se le dá á la tierra una labor de uno y medio á dos pies de honda , cuidando de desmenuzarla quanto se pueda , porque apetece tierra blanda y suave , y así la cavan con mucho esmero , ó la aran bien con arado de ruedas ; bien que siempre es mejor cavarla , porque queda la tierra mas desmenuzada.

Del modo de sembrar y plantar.

En el tratado que dixe arriba se aconseja sembrar la semilla y replantar la raiz quando tiene de largo el tallo cinco pulgadas , y es tan gordo como un cañon de pluma de escribir : operación que me consta ser costosa , y no tan buena como sembrar la planta de una vez en el lugar en que debe quedar. Es costosa por la mano de obra ; y menos buena , porque no plantándose las raices con la debida atencion , no poniéndolas muy derechas y no enterrándolas sin dañar al pellejo , nunca vienen bien : y así hallo por mas conveniente sembrar en la tierra bien labrada , haciendo lineas en que se vayan plantando los granos de semilla á diez y ocho pulgadas de distancia unos de otros ; y en esta forma con un dedo se hace un hoyo de pulgada y media de hondo , y en él se echan dos granos de la semilla del comercio , dentro de los quales hay dos ó tres granillos menudos que es la verdadera simiente , y se cierra dicho hoyo arrimándole la tierra suavemente. Como algunos de estos granos ó flores , que tienen dentro la semilla , se pierden por no estar cogidos en sazón , por esto se han de sembrar á lo menos dos juntos ; pero los que están buenos producen quatro ó mas raíces , y luego que tienen cinco pulgadas de alto se han de entresacar cuidadosamente todas las que haya de mas , y

dexar una sola en cada lugar, supliendo con las raices que sobren en un lado las que falten en otro, y cortando las hojas de las que se trasplantan un dedo mas arriba de la raiz. Se han de entresacar las mas débiles, y se ha de dexar la que sea mas robusta sin dañarla: hecho esto se ha de escardar la tierra limpiándola de todas las malas yerbas que tenga.

Tiempo de sembrar.

En Olanda sembramos esta planta en los meses de Abril y Mayo: seria mejor hacerlo antes si pudiese resistir al hielo, pero por poco que éste sea, la daña, y siendo fuerte la mata enteramente. En España discurro convendrá sembrarla mas temprano, y conforme al clima de cada provincia; cuidando de que la raiz haya crecido, y sus hojas estén grandes para que puedan resistir los grandes calores quando éstos lleguen.

De las hojas y uso que se puede hacer de ellas.

No falta en Olanda yerba para el ganado durante el verano, y así se emplean poco estas hojas para mantenerlo; pero las come la gente, porque son tan buenas y aun de mejor gusto que las espinacas. En España, donde faltan á veces en el verano las legumbres, podrian servir para la gente del campo en la olla en lugar de verduras, y tambien para mantener el ganado, para cuyo uso sirve en varias partes de Alemania, y en otras en que falta la yerba. Las hojas se han de coger quando tienen su grandor regular, que suele ser un pie de largo: se tronchan por abaxo al rededor de la raiz, aplicando el dedo contra ésta, para desceparla sin dañarla: se quitarán las hojas inclinadas y no las que están derechas, dentro de quinze dias ya han crecido, y se hace segunda cosecha, y consecutivamente otras, mas se ha de limpiar la tierra de todas las malas yerbas. Mis observaciones me han convencido de que en este nuestro clima crecen mejor las raices no quitándoles las hojas. El peso regular de las raices es desde tres hasta siete libras: algunas llegan á pesar quinze, y á veces veinte, lo que pende de la calidad de la tierra. Siempre unas crecen mas que otras.

Cosecha de las raíces, y modo de conservarlas.

Aquí se recogen las raíces á fines de Octubre ó principios de Noviembre, antes que lleguen los hielos, y las dañen, pues á poco que se hielen se pudren. Cuidase de escoger tiempo seco, y arrancadas que son, se les cortan las hojas con un cuchillo tan cerca de la raíz como sea posible, y se dexan sobre la tierra para que se sequen, lo que es muy necesario para que no se dañen; y se han de tratar con tiento porque la corteza ó pellejo es muy delicado, y si se les hiere se pudren. Luego que estén bien enxutas se limpian de la tierra, y se llevan en carros á casa, y cerca de ella se las pone en montones de cinco ó seis pies en contorno, colocándolas unas sobre otras de suerte que formen una pirámide de seis á siete pies de alta: en el medio de ella se pone desde el principio un palo redondo y limpio de tres pulgadas de grueso, el qual, hecho que sea el monton, se saca por arriba para que en el centro quede vacío el lugar que ocupaba, que sirve para dar ayre á las raíces, que se mantengan enxutas, y no se recalienten y pudran. El monton se cubre al rededor con una capa de paja seca del grueso de dos dedos: sobre la paja se echa otra capa de tierra de dos pulgadas de grueso, y sobre el monton á donde está el hueco que dexa el palo se pone un pedazo de tabla ó piedra llana, de suerte que se le dexe respiracion, y se impida que entre por allí el agua que llueva.

Hechos así los montones se conservarán las raíces secas y buenas cinco ó seis meses siempre que se mantengan cubiertas; quando uno se abra se ha de consumir antes de comenzar con otro.

Del modo de cortar las raíces para darlas al ganado.

Para que las raíces puedan servir de alimento á toda suerte de ganado, es preciso cortarlas; lo que se executa con un hierro ó cuchillo en forma de S con su mango recto, y se pican en una artesa ó caxon de madera. Es bueno este modo de picar las raíces, pero se gasta en él mucho tiempo si hay que picar mucha cantidad de raíces, y por esta causa se ha

inventado y perfeccionado un molino con el que dos hombres pueden moler dentro de un minuto de sesenta á setenta libras, segun el vigor con que trabajen, torneando el uno la rueda, y poniendo el otro las raices en la caxa del molino. De estas raices hechas pedazos pequeños, ó picadas en el molino doy á cada una de mis vacas cosa de veinte y cinco libras al dia, la mitad por la mañana, y la otra mitad por la tarde; y comido esto se les dá heno de seguido, del que comen quanto quieren hasta que llega el tiempo de quitarles el pienso, porque aquí tenemos la costumbre de no dar de comer al ganado mas que dos veces al dia, para que coma con mas apetito y gusto.

Del modo de recoger la semilla.

La raiz de la miseria no produce semilla antes del segundo año, aunque en el primero hay algunas plantas que echan flor, pero es prematura, no madura la semilla, y queda la raiz dura y leñosa para el tiempo de la cosecha. Se ha de escoger una porcion de raices y dexarlas para recoger la semilla; estas han de ser como de quatro á seis libras de peso, de las que tienen jaspeados los cortes de las hojas de encarnado y blanco, ó por mejor decir verde claro; constándome por experiencia, que aquellas son tambien jaspeadas por dentro: y en esto se ha de tener mucho cuidado, pues sino degeneraria la casta legítima, y siempre se hallan en las cosechas raices enteramente blancas y otras encarnadas, y no conviene conservar la semilla de unas ni de otras.

Arrancadas las plantas que se elijan, se le cortan las hojas dos dedos mas arriba de la raiz para que salgan nuevas hojas y tallos; despues se transplantan á una vara de distancia unas de otras en un terreno bien preparado, cavado, abonado con estiercol viejo, que esté abrigado del viento. Los tallos que producen crecen hasta seis ó siete pies de alto, y así conviene sostenerles para que no se caigan, lo que se hace hincando palos en tierra junto á las raices, y atravesando cañas ó varas de unos á otros, que formen como barreras para que no les dexen caer. Al fin del verano se madura la semilla, lo que se conoce facilmente, y entonces se

corta la planta, y se seca colgándola en un parage seco en que corra el viento, y luego que se haya acabado de secar se separa de los tallos, y se conserva en donde no haya humedad hasta que llegue el tiempo de sembrar. Amsterdam 17 de Enero de 1798. = J. N. Van Eys.

P. D. Por medio de Don Joseph Ramon de Zubiria, de Bilbao remito á Vms. un caxoncito con dos libras de semilla de la raiz de la miseria de mi propia cosecha que me consta ser legítima y de buena calidad: con ella pueden Vms. hacer pruebas, pues con la demas que reciban del comercio no puede haber tanta seguridad, por ser á veces añexa ó de plantas que ya han degenerado ó no son de la mejor clase. ¹

Nota. Así nos escribe en castellano este benemérito agricultor: ¡quándo habrá cultivadores españoles que escriban tan bien en lengua Olandesa sobre reglas de agricultura!

Continúa el extracto del arte de fabricar el salino y la potasa.

De los vegetables que se han de quemar para sacar el salino.

Todas las cenizas de plantas y árboles que no hayan estado en agua, producen álkalí vegetal; pero es de advertir, que no todas las leñas ó vegetales dan igual cantidad de ceniza ni de álkalí, como se verá en la siguiente tabla en que se expresan algunas maderas y plantas, igualmente secas, y tomando quatro mil libras de cada una, se observa gran diferencia en los productos. ²

¹ Hemos entregado una porcion de esta semilla á Don Estevan y Don Pablo Boutelou, jardineros de S. M. en Aranjuez, para que la experimenten en aquel terreno; y al Illmo. Señor Obispo de Córdoba.

² Para que los que compran cenizas calculen su valor por la cantidad de álkalí que contengan, toman una libra de ellas, la revuelven bien en agua hirviendo, la filtran y prueban la lexia que queda con un instrumento conocido con el nombre de *areómetro* ó *pesalícor*, el qual segun se hunde mas ó menos, señala la mayor ó menor cantidad de materia salina que contiene la lexia. Estos instrumentos no son todavia muy comunes entre nosotros, y seria de desear que fuesen mas conocidos para muchos usos.

Vegetables.	Peso.	Ceniza.				Alka. que producen.			
	libras.	libras.	onzas.	och.	gran.	libras.	onzas.	och.	gran.
Maiz.	4000.	354.	8.	5.	8.	70.	8.	6.	13.
Tornasol. . .	40.	228.	14.			80.			
Sarmientos. .	40.	135.	2.	6.	36.	23.	4.	4.	
Box.	40.	115.				8.	15.	7.	48.
Sauce.	40.	113.	15.	3.	36.	11.	9.	6.	18.
Olmo.	40.	94.	11.	5.	52.	15.	10.	4.	
Encina. . . .	40.	54.	1.	1.	55.	6.	2.	3.	44.
Chopo.	40.	49.	6.	2.	8.	3.		1.	13.
Carpe ¹	40.	45.	2.	2.	25.	5.		1.	69.
Haya.	40.	23.	6.	2.	31.	5.	13.	4.	42.
Abeto.	40.	13.	10.	6.	6.	1.	5.	2.	6.

El salino que resulta de la evaporacion de las diferentes lexias tiene distintos colores : puestas á disolver dos onzas de cada uno en una libra de agua se observó en el de cenizas de box , que formó un líquido de color de limon , que filtrado dexó sobre el filtro dos ochavas de tártaro vitriolado , y una y treinta granos de materia terrea.

El salino producido de las cenizas de encina , que tiene un color gris de lino , pone al agua verdosa , y filtrada quedan sobre el filtro veinte y seis granos de materia terrea.

El de cenizas de haya es de color de tabaco claro : disuelto en agua presenta un color de naranja muy vivo , y dexa sobre el filtro diez y seis granos de materia terrea.

El de olmo es de un gris vinoso , y su disolucion de color de limon baxo.

El de chopo es negro oscuro ; su disolucion muy anaranjada : dexó en el filtro una ochava y nueve granos de materia negra parecida al carbon.

El de abeto es negro claro ; su disolucion morena : dexa sobre el filtro cincuenta y quatro granos de materia terrea de color de pizarra.

El
¹ Carpinus betulus Lin. Entre nosotros le llaman algunos *hojanzano* ó *charmilla*.

El de sauce es de color caído de lino, su disolucion anaranjada: dexa sobre el filtro diez granos de materia terrea.

El de sarmientos es de gris blanquecino: su disolucion carece de color: no dexó nada sobre el filtro.

El de girasol es de blanco de leche, que tira un poco al amarillo; su disolucion no tiene color: dexó en el filtro doce granos de materia terrea de color de ladrillo.

El de cañas de maiz es de color ceniciento; su disolucion es muy oscura: dexa sobre el filtro dos ochavas y cincuenta y ocho granos de materia terrea.

Tambien es de saber que no todas las cenizas quedan apuradas de las sales con igual cantidad de agua; pues se ha notado una diferencia desde diez veces mas de agua de lo que es el peso de las cenizas, con la que algunas se apuran hasta quarenta veces mas de agua hirviendo que otras necesitan.

Tampoco el álkalí que proviene de diferentes cenizas tiene el mismo grado de actividad, y se deberia exâminar si abunda mas en los árboles bien abonados con sustancias animales y vegetales, en atencion á que de estas materias se forma el álkalí por medio de la putrefacion; como le absorven las plantas; si sube con la *savia* de ellas, y si la leña que se destina para este objeto convendria cortarla en una estacion mas bien que en otra, á cuyo exâmen podrá contribuir mucho una analisis bien hecha del xugo que destilan las vides, porque se puede recoger en gran cantidad.

En donde la leña no abunde mucho no puede ser útil el quemarla para hacer salino; pero en los montes apartados de donde no se pueda extraer con utilidad, se podrá quemar, y las cenizas se podrán transportar con ventaja ¹ con tal que se mezclen diferentes especies de leña, porque, si solo se quemasen maderas blancas y resinosas no podria compensar el poco alkali que producen, los gastos precisos para cortarlas y reducirlas á cenizas.

Los paises de bosques ofrecen grandes recursos á los fabricantes de potasa, porque en ellos abundan las cenizas, y hay

¹ Si ya no es que se fabrique el salino y potasa en los mismos montes, que seria mucho mas económico.

hay muchos medios para adquirirlas : las ramas de los árboles , las cortezas , las astillas y serrín , las raíces , las cepas , la leña muerta , y la podrida , se abandonan comunmente en los bosques , y sería muy útil que los viejos , las mugeres y los niños , cuyos brazos no son para labores penosas , pudiesen emplearse en amontonar estos desperdicios para quemarlos , recoger sus cenizas , y venderlas en la fábrica de salino mas inmediata , pues aunque no fuese grande la ganancia que tendrian con este corto comercio , no obstante importa mucho para las gentes de los lugares el mas ligero arbitrio , particularmente en el invierno. Las xaras y los helechos dán mucho álkalí : y los montes en que abundan se pudieran limpiar de estas plantas con utilidad del que las quemase.

El producto que dán en álkalí los troncos de tornasol y maiz manifiesta que estas plantas se pueden cultivar ventajosamente con la mira de sacar partido de sus cenizas. Sabemos de quanto recurso es para la subsistencia de algunas provincias la simiente del maiz ; de la de tornasol se saca buen aceyte , y el descubrimiento de que sus cenizas contienen mucho álkalí , hace que ya no se desperdicie parte alguna de uno y otro precioso vegetal ; por lo qual se debe fomentar su cultivo en todo el reyno , como tambien el de las habas silvestres ó de puerco , que tienen la misma propiedad.

De las aguas de las coladas que no tienen valor alguno ni en las ciudades , ni en los lugares , tambien pueden sacar utilidad los fabricantes de salino , pues contienen bastante álkalí , por emplearse regularmente para las leixias las mejores cenizas ; y aunque este álkalí quando se ha combinado con las partes aceytosas ó grasientas de la ropa , tiene un estado xabonoso ; como la parte grasienta se consume en el fuego al tiempo de secar el salino , ó calcinarle , dexa libre la parte alkalina que es incombustible ; y así los fabricantes de salino deben recoger cuidadosamente las aguas de las coladas porque tienen un valor real aplicadas á sus labores , y por una corta gratificacion se las conservarán en las casas particulares en lugar de tirarlas. Sea qualquiera el uso que se haya hecho de estas aguas , siempre están en términos de producir salino.

De aquí se infiere, que diariamente se pierde mucho álkalí por las lexias que se arrojan, pero siendo aquel incombustible, y pudiendo á cada vez que se ha empleado en engrasar la ropa, restituirle á su primer estado, seria una grande economía para los particulares que quisiesen ocupar-se en esta operacion.

La ceniza, como se ha dicho, se compone de tierra y alkali: el álkalí se une con las materias grasientas, formando xabon, y así es como limpia al lienzo de las que tienen embebidas: la tierra no es de ningun provecho, y así con malas cenizas en que ésta abunde mucho, no se hace buena lexia, ni se puede limpiar la ropa por mas que se xabone: pues como en el xabon se halla ya el álkalí combinado, no tiene una propension tan activa para unirse con las sustancias grasientas como quando está solo: para limpiar la ropa será mejor hacer una buena lexia, disolviendo en agua la cantidad correspondiente de salino, y empapar bien el lienzo en ella, que no usar de cenizas, cuya calidad no se conoce, y que muchas veces si son de cocina, están llenas de sustancias grasientas, ó acaso no contienen la mitad de álkalí necesario para desengrasar enteramente la ropa.

El obrador para la fábrica del salino está hecho á muy poca costa: bastará que tenga cabimiento para guardar las cenizas á cubierto, para colocar las tinas en que se han de colar las cenizas, para las calderas en que se evaporen las lexias, y una separacion para guardar el salino.

El agua caliente disuelve mejor y mas breve la sal alkaliná, y los que quieran ahorrar el combustible que se habia de gastar en calentarla, pueden construir tres hornillas con tres calderas. La de en medio puede ser quadrada hecha de planchas de hierro, que servirá unicamente para evaporar las lexias: las otras dos han de ser fundidas, y en ellas se ha de acabar de evaporar la lexia y desecar el salino, para lo qual al paso que el líquido se vaya concentrando en la caldera de chapas, se pasa con un cazo á las calderas fundidas. Las hornillas de estas tres calderas tienen su hogar y puertecilla para arreglar el fuego, y un conducto ó chimenea por la qual comuniquen el calor sobrante á una caldera con agua que se coloca detras mas elevada que las otras, y esta agua

caliente servirá para echar sobre las tinas ó truxales en que se tiene la ceniza para sacar la lexia, de suerte que todo se hace al mismo tiempo, y con el menor dispendio que es posible.

Las tinas ó truxales que tienen la canilla en el fondo se suelen atascar, y no salen las lexias facilmente: para evitar este inconveniente se hace en el fondo del truxal un agujero en el qual se ajusta un cañon compuesto de varios trozos que sube hasta los bordes, ó mas arriba del mismo truxal: pónese en éste la ceniza hasta los dos tercios de su altura, y se menea bien al tiempo de echarle el agua hirviendo, con que se acaba de llenar, dando vueltas al rededor del cañon: déxase posar y sobrenada la lexia clara: entónces se quita el trozo superior del cañon, y cae por él la lexia clara á una vasija en que se recoge por debaxo del truxal. Sucesivamente se ván quitando los demas trozos del cañon hasta que se llega al nivel de la ceniza que forma poso; despues de lo qual se vuelven á encaxar uno en otro los trozos del cañon para echar nueva agua caliente: con el *areómetro* ó *pesalícor* se ha de exâminar el grado de saturacion que tiene la lexia, pues si está floxa se ha de pasar por nuevas cenizas para que se cargue de sales hasta el grado correspondiente. Para arreglar esta operacion se pueden poner quince tinas en tres filas; la primera de siete, la segunda de cinco, la tercera de tres. Las lexias que salgan de la primera fila pasarán por la segunda, y despues por la tercera, de la que saldrán aguas de *cochura*.

Echese despues nueva agua por las tinas ó truxales, que pasa por toda la primera fila, segunda y tercera, y esta operacion se repetirá hasta tercera ó quarta vez, hasta que las cenizas queden apuradas. Las lexias de cada una de las coladas, se han de poner á parte con distincion, para pasarlas segun el grado de saturacion que tengan, á la caldera de cobre en que se han de calentar de nuevo, antes de volverlas á echar en los truxales cargados de nuevas cenizas. Las lexias que se destinan para evaporarlas han de tener cerca de quince grados de saturacion, porque se gastaria mucha leña, y la operacion seria muy lenta, si se quisiesen concentrar mas floxas. *Se concluirá.*

Carta de Don Dionisio Escudero, vecino de la villa de Ampudia.

SEÑORES EDITORES: participo á Vms. los adelantamientos que con las luces del Semanario se van executando en esta Villa, para que como á nosotros los pocos que en ella nos hemos unido á su lectura y extension, les sirva á Vms. de complacencia, y á otros de exemplo para sus seguras utilidades y para que se levanten del hecho de su antigua rutina en que yacen dormidos.

Se han cocido varias hornadas de pan de patatas, segun los métodos indicados por el cura de Linares, y en cada una de ellas se ha ido perfeccionando mas y mas el pan, de suerte que hemos tenido el gusto de comerle tan bueno como el de trigo solo, sazonado, esponjado y gustoso mas que el que acostumbran comer en este pais los labradores: no se ha executado antes por carecer de esta preciosa raiz, (y aun de su noticia muchos de los vecinos) la que se vá adquiriendo de las huertas de Valladolid, en donde con otro objeto siembran pocas, respecto de las que nos prometemos sembrar y extender su cultivo para alivio de los pobres en sus necesidades, aunque no sea mas que en los huertos cercados y corrales de cada uno; por no poderse executar á campo descubierta, por temor de los ganados y sus pastores, quienes como enemigos declarados de todas las plantas, no dexan producir aun las de primera necesidad quanto mas las nuevas y desconocidas.

Tenemos la satisfacion de ver inclinadas á nuestros intentos de adelantar en la perfeccion del pan de patatas á algunas mugeres laboriosas y económicas, las que con emulacion se ensayan en su panificacion, y en ofrecerse á enseñar á todas las que quieran aprender los varios métodos que observan.

Están ya sembradas varias obradas de tierra con el trigo pasado por la lexia de hollin, (segun se comunica en el Semanario núm. 8.) por Antonio Ximenez Montejo, y otros vecinos á su imitacion, muy confiados del buen éxito de este experimento.

Se tiene señalado un cantero de una tierra en una huer-
ta para, á su tiempo, sembrarle de panizo, y hacer observa-
ciones sobre su produccion en ésta, que puede ser se con-
siga por ser los meses en que se practican estas labores bas-
tante templados por lo comun, y para cuyo efecto se pro-
curará de Vms. la simiente, como asimismo la de colza, pues
con la instruccion que se nos anuncia puede hacerse produ-
cir y extraer su aceyte para el consumo ordinario, pues en
este pais no hay cosecha del de olivas, y nos cuesta en el dia
á 130 rs. arroba, lo que no pueden soportar los pobres.

Se piensa en establecer una escuela de agricultura, segun
las constituciones y forma del cura de Bernui de Coca, aten-
didas las circunstancias locales para lo que se han practicado
varias diligencias con este muy ilustre Sr. Abad el Dr. D. Juan
Manuel Saenz del Moral, á quien tenemos propuesto, y nos
ofrece su proteccion, mediante la qual tiene ya diputada la
Casa Hospital de Sancti spiritus, y señalará los Directores
ó Maestros.

Nos hemos unido hasta el número de doscientos vecinos
poco mas ó menos para solicitar licencia del Real y Supremo
Consejo para plantar de viñedo, con frutales y árboles para
madera de fábrica y monte de piñon, tres mil obradas de
tierra inculta y erial, de propios, concejiles, y del comun
aprovechamiento, de mas de diez mil que hay del mismo es-
tado y naturaleza. Y aunque hemos experimentado una gran-
de oposicion por parte de los ganaderos, tenemos la con-
fianza en el Supremo Tribunal del Consejo, que protegerá y
auxiliará nuestra justa pretension, pues es arreglada á las
Reales intenciones.

No soy labrador, ni tengo un palmo de tierra mio, pero
me interesa el amor que tengo al bien público, y á los po-
bres de este pueblo, que son muchos y muy acreedores á
toda compasion. = Ampudia y Febrero 20 de 1798.

*Carta de D. Joseph Panillo, cirujano en Fonz,
sobre medicina doméstica.*

SEÑORES EDITORES: muy Señores míos: la hemorragia ó
fluxo de sangre de narices la detengo yo, diez y ocho años
ha-

hace, del modo siguiente, y sin diferencia de estado, sexô, ni edad, y sin que jamás haya advertido el menor síntoma malo.

Método.

Tómanse los palitos mas delgados y tiernos de higuera, sácase la corteza, y ésta se machaca en un almirez ó mortero muy limpio hasta que se hace como una masa, fórmanse dos como lechinos ó torcidas á proporcion de lo largo y ancho del caño de la nariz, y se pone uno en cada caño, aunque la sangre salga de uno solo; pónese una venda baxo de los caños de la nariz para sostener los lechinos, y luego se observa que empieze á salir la sangre por la boca: no dé cuidado, porque luego pára y cesa el salir la sangre por todas partes, y jamás repite. Se dexan los lechinos á lo menos un dia; quítase la venda, y los lechinos ó torcidas se ván moviendo blandamente, sin violentarlos, empezando por el del caño que no salia sangre; y en caso que hubiera salido por los dos, vayase con moderacion en extraerlos.

Acostumbro á dar dos ó tres dias algun refresco á los enfermos, como orchata, limon, *vinagrillo* &c. segun su costumbre, ó proporcionado á sus humores.

Antes de haber adquirido este remedio usaba el que pondera el Señor Heister para todo fluxo de sangre, que es el *crepitum lupi* ó Licopendon, conocido en este pais con el término de *pe de Llop*. Es muy del caso el saberlo, pues hay territorios donde no se halla la higuera, y en esos por lo regular abunda el Licopendon, como ví en las montañas de Benasque y Caldas (á donde fuí por los baños).

Para contener la hemorragia se toma una torcidita de algodón, se baña en la misma sangre, y se carga ó revuelve en el polvo del *crepitum lupi*, y se aplica al caño por donde sale sangre, y si sale por los dos en los dos.

Otras veces les hacia poner en la palma de la mano un poco del dicho polvo y hacia sorviesen fuerte por las narices; y en una ocasion se libertó así una vieja de mas de sesenta años, á la que se habia hecho sacramentar.

Con mucha freqüencia acostumbran los labradores hacerse algunos cortes ó heridas en el monte con las hachas ó destrales, *anadas*, falces de podar &c. y llenan las heridas de pampanos molidos y tierra; y para sacar dichas cosas extrañas es preciso

lavarlas muchísimo, y aumentar la contusion, y si se dexan amanecen unas úlceras sordidas que dan bastante que hacer: todo lo qual pueden remediar facilmente con un poquito de agárico ó yesca, sea hecha del agárico ó de piel: se pone un pedacito de la magnitud de la herida, se oprime con los dedos un poquito, y luego la sujetan con lo que pueden: no tocarla, y por lo regular quando cae, ya está del todo curada la herida: si la contusion fuese mucha, pueden en pasando media hora mojar sobre todo paños de agua fria. Igualmente puede usarla qualquiera, y excusa de bálsamos y de tafetan inglés, con ser que éste sirve para pequeños cortes ó heridas, y al contrario el agárico ó la yesca, sirve aunque se haya cortado un vaso. Pero porque hoy se pondera tanto el agárico simple por algunos autores, y que se halla con abundancia en algunas casas de campo, diré su composicion que es fácil segun el curso de Cirugía de Valero. El agárico es cierta especie de hongo que nace sobre el tronco de los árboles que llevan bellotas, tales como la encina, el roble, el alcornoque, el fresno, la haya, el abeto, la betula &c. prefiriendo algunos el que se cria en las encinas viejas que han sido podadas.

La mejor sazon para cogerle es en los meses de Agosto y Septiembre, y se aconseja el conservarle siempre en un lugar seco. Para prepararle se le quita con un cuchillo la corteza blanca y dura hasta una sustancia fungosa que cede baxo del dedo: es necesario tambien separar esta sustancia de la parte mas dura que hace la basa del agárico: despues se divide en pedazos mas ó menos grandes, y se *bate* con un mantillo para ablandarle hasta punto de poderle desmenuzar facilmente con los dedos. Conviene notar que este hongo no produce efecto, si se moja al instante que se aplica.

Por lo que me parece será mas del caso para los no facultativos, la yesca, pues con ésta, aunque salga sangre, como se oprima bien con los dedos, cede luego.

Entiendo haber hecho en este aviso un servicio á los labradores, librándoles en adelante de perder muchos dias por las úlceras que les resultan de los picos y cortes, teniendo tan facilmente el remedio en el agárico ó en toda especie de yesca.