

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 17 de Mayo de 1798.

AGRICULTURA.

Continúa el artículo de las Moreras.

El inxerto no se ha de enterrar quando se planta el árbol, y á esto se ha de atender al hacerle para que quede á una altura proporcionada, contando con que si la tierra es buena, se baxa una pulgada por cada pie que se ha removido, y aun mas segun su mala calidad. Quando el plantío de moreras ocupa un terreno malo que no ha de producir otra cosa, y en que no ha de entrar ganado, pueden dexarse los troncos de cinco pies de alto, á fin de que sea mas facil el coger la hoja. Si el terreno es bueno, y se han de sembrar en él granos, se han de dexar de siete á nueve pies de alto, y á las ramas se les dará mucha elevacion para que el sol pueda bañar bien el suelo. En lo general ha de ser la altura del árbol conforme á su robustez, pues si es débil no podrá sostener las ramas, y necesitará un rodrigon ó estaca que le sostenga. ¹

¹ La morera es uno de los árboles que menos padecen en la replantacion: se han trasplantado algunas de veinte y cinco años de edad, con el tronco de ocho á diez pulgadas de diámetro, y han prendido grandemente: otras se han cortado cercen á cercen, á otras se les han cortado las ramas gruesas á un pie de altura del tronco; otras se han cubierto de tierra tronco y ramas, y todas han prevalecido perfectamente.

Si la morera se planta á fin de otoño, se le ha de dar la primera labor en Marzo, y repetirla cada tres meses, y aun mas á menudo si es posible, pues nunca se pierde este trabajo. En las provincias del mediodia será bien regarlas una ó dos veces en los dos veranos que se siguen á la replantacion, singularmente en el mes de Agosto.

En el primer año no piden las moreras mas cuidados que las labores indicadas; bien que convendrá reconocerlas de quando en quando para quitarles los chupones ó retoños que salen á veces del medio del tronco: si al contrario echa algunas varas débiles en la parte inferior y á lo largo del tronco, se le pueden dexar hasta fin de otoño, si son en corta cantidad, porque contribuyen á que engorde el tronco, é impiden que acuda arriba la savia en excesiva cantidad. Quando en la cabeza del árbol se advierte alguna vara mucho mas fuerte que las que le rodean, se ha de cortar con delicadeza para que no chupe la sustancia de las demas; pero si muchas varas de igual fuerza coronan lo alto de la planta, se han de dexar crecer quanto quieran sin tocarlas: á la entrada del invierno, ó despues que se haya pasado, es quando se ha de dexar el número de ramas conveniente que son tres ó quatro quando mas, y se cubrirán los cortes con la mezcla arriba dicha, de que se ha de usar siempre que los haya, hasta que los cubra la corteza, que hace en los árboles el mismo oficio que la piel en los animales, y hasta que cubra la madera, no se ha curado la llaga.

No es acertada la práctica que tienen algunos de hacer salir de un mismo punto tres ó quatro ramas formando una especie de embudo, porque en medio de ellas se suele detener el agua y pudre al árbol: mejor es que partan á desigual altura, para evitar el daño de las aguas y de los hielos; á mas de que así facilitan la subida al árbol. Si el tronco y las ramas son débiles, convendria desmocharle cortándose las á medio pie ó uno de su arranque. El punto esencial de que depende la hermosura y prosperidad del árbol, consiste en conservar en el segundo año, y en los siguientes cierta igualdad, y equilibrio en las ramas á fin de que la savia se distribuya igualmente entre ellas, pues si una crece mucho hácia un lado, atrae hácia sí todo el curso de la savia que

escaseando en las demas, comienzan á decaer, y últimamente perecen. Esto se verifica frecüentemente quando la buena tierra que hay hácia algun lado, alguna zanja, ó lugar mas húmedo atrae las raices, cuya direccion siguen regularmente las ramas. Quando junto á una rama muy débil hay otra fuerte, ésta se ha de podar larga, y la primera corta dexándola solamente una, dos ó tres yemas segun su vigor.

La poda de la morera se suele hacer en tres épocas, ó desde que caen naturalmente las hojas hasta fines de invierno, ó despues que se le quitan, ó poco antes de que se ponga en movimiento la segunda savia; bien que en qualquiera de estas dos últimas épocas, parece contraria á la naturaleza. En quanto á la primera de ellas se sabe que quitando la hoja, se obliga á la savia á refluir en el cuerpo del árbol, y en las ramas, y que si el vegetal no se esfuerzase á echar nueva hoja, se obstruirian sus conductos, pudriéndose en ellos la savia, y la conseqüencia seria la muerte del árbol: de aquí es que cortándole entónces las ramas principales ó muchas de las mas pequeñas, la excesiva savia concentrada en las raices, en el tronco y en las ramas que se dexe, no puede circular libremente; y en efecto, el árbol despojado de sus hojas ha perdido (digámoslo así) los pulmones con los que aspiraba durante la noche la humedad y el ayre atmosférico, y por el dia volvía á la atmosfera la humedad, el ayre puro, y las demas secreciones que el calor del sol obliga á subir desde las raices á las hojas. En todas partes se ha observado que enferman las moreras podadas en aquella ocasion,

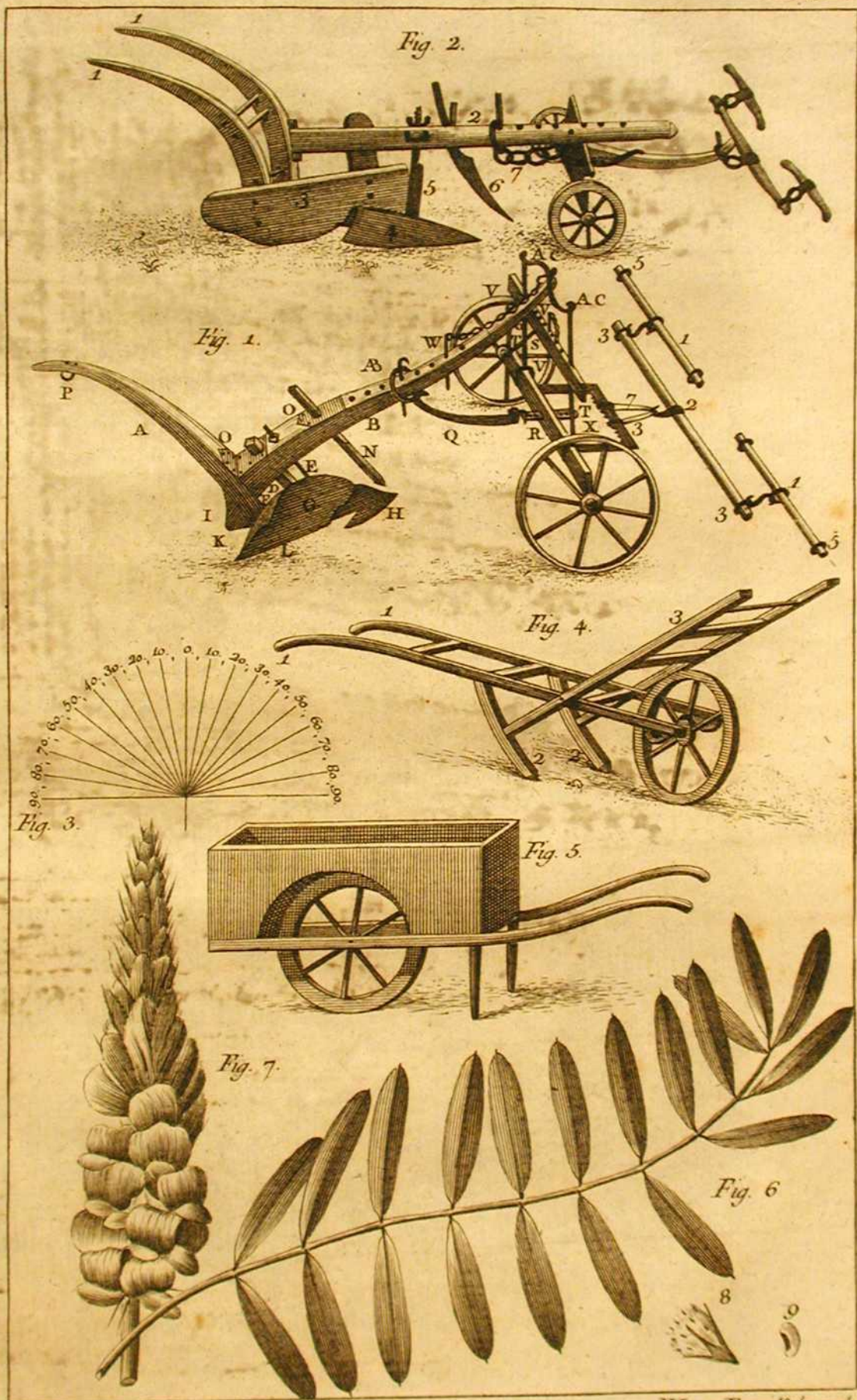
Si la poda se hace antes de que se renueve la savia segunda vez, se advierten las mismas y aun mas fatales conseqüencias, y el efecto comun de esta poda y de la anterior es podrirse el árbol despues de extravasarse su savia.

La única y verdadera época de la poda está señalada por la naturaleza: cae la hoja, cesa la vegetacion, y las yemas ó botones de que han de salir los renuevos en la primavera siguiente, han adquirido toda su perfeccion. Haga-se, pues, la poda ocho ó quince dias despues de la caída de la hoja y será lo mas acertado, y cúbranse las cortaduras con la composicion que hemos dicho.

Para arreglar la copa de la morera, se ha de advertir que quando el árbol está en su mayor vigor, las ramas no se apartan de la línea recta del tronco sino por angulos de treinta á quarenta grados ¹, porque quando van cayendo hasta los ochenta y cinco, ya está el árbol muy viejo, y muere antes de que lleguen al ángulo de noventa. No tratamos de aquellas plantas que se crían en *espalera*, ó cuyas ramas se dirijan segun el capricho del que las cultiva; ni de los árboles que naturalmente tienen caídas sus ramas ó paralelas al horizonte, sino de las moreras que crecen con libertad y á campo raso. Segun esta observacion debe ser el objeto del que las cultiva hacer tomar á sus ramas aquella direccion que mas se acerca á la que tienen naturalmente en el árbol, quando está en su vigor, que es el ángulo de quarenta á quarenta y cinco grados. Si se conserva la rama central y recta de donde parten las demas, acude á ella la savia en mucha cantidad, y quedan pobres y lánguidas las ramas inferiores, como sucede en los árboles de bosque; en la morera toda rama que crece derecha hácia arriba perpendicular al horizonte, le es perjudicial. Los que hacen crecer las ramas horizontalmente con el fin de facilitar la recoleccion de la hoja, violentan al árbol, que se envejece y pudre pronto, y hace mas sombra á las cosechas que se quieran hacer en el mismo terreno. Contra esta doctrina no hay que oponer la práctica de tal ó tal provincia: quando se cultiven las moreras segun este método, y se comparen sus ventajas con las otras, entónces se podrá decir qual es el mejor modo de cuidarlas: es cierto que en unas partes se ha de hacer la poda, la sementera, el deshoje mas tarde ó temprano que en otras segun los climas; pero en quanto á las leyes de la vegetacion, en todas partes son unas mismas, y el que camine con un completo conocimiento de ellas, siempre acertará mas bien que el que siga solamente la práctica que ha visto á sus mayores.

Se ha experimentado que las moreras que se plantan muy juntas para que queden enanas, dan la hoja mas temprana, y como es necesario tenerla prevenida para luego que

¹ Véase la fig. 3. lám. 6.



se avivan los gusanos de la seda, de aquí es que conviene tener algunos pies de esta clase, y con ellos se suelen ir formando setos al rededor de las heredades ¹, pues su hoja es muy útil para los gusanos en la primera y en la segunda edad. Por esta razon han creído algunos que convendría cultivar las moreras enanas, como se hace en las indias orientales, segun dicen; y en Francia lo ha conseguido alguno en las riberas del Rodano, con la ventaja de que las mugeres y los niños les quitan la hoja sin trabajo y sin riesgo; pero no todos aprueban este cultivo.

Prescindiendo de la utilidad que dexa la hoja de la morera, se puede considerar este árbol como muy importante por su leña para los paises en que ésta escasea: la brevedad con que vegeta la morera en toda especie de terreno montuoso, pedregoso é inútil para qualquiera otro cultivo, haria que el que emprendiese este plantío se resarciese muy pronto de los gastos que adelantase, y tendria el gusto de ver cubierto de verdor un sitio en que no se veía antes sino piedras, y de tener un monte tallar muy importante por su madera. ¿Quántos terrenos hay que no sirven sino para que vaguen por ellos los ganados, sin encontrar apenas que comer, y que con este plantío producirían mucha utilidad? con él se podría aumentar mucho la cosecha de la seda por la abundancia de la hoja, habria mas leña, y no veriamos muchos montes pelados que las lluvias van descarnando hasta descubrir la piedra viva. Todos los pies de los planteles que no sirvan para replantar, se pueden destinar para montes tallares con tal que tengan buenas raices: si se puede hacer una especie de zanja entre las cavidades y hendeduras de las peñas, allí se plantarán estos pies; y sino, bastará hacer con una estaca ó barra de hierro un hoyo, meter en él las raices de la planta, llenarlo de tierra, y cortar la vara á raíz del suelo. Aunque no se aproveche la hoja de estos árboles servirán quando menos para formar tierra vegetal que arrastrada por las aguas beneficiará los campos que están mas abaxo; y para cortarles cada quatro ó cinco años

¹ Un seto de estas moreras inxertadas unas en otras cerraria una heredad tan bien como una pared.

y aprovechar su leña dexándoles la cepa, y de cada vez se vá mejorando mas el terreno en que están por la hoja que cae y se pudre en el suelo. Los ganados no han de entrar en este plantío porque le destruirian, á no ser por el invierno: pasados los primeros años hallará el ganado lanar en este terreno una yerba muy fina y abundante.

Si se quieren hacer setos vivos de moreras se han de plantar los pies tiernos á diez y ocho pulgadas unos de otros podándolos de suerte que no les queden fuera de la tierra mas que dos ojos ó botones por los quales echará dos ramas, y sino sale mas que una se podará ésta despues de la caída de las primeras hojas, sin dexarle tampoco mas que dos ojos: las ramas que salgan de ellos se han de obligar á crecer á flor de tierra; de tales ramas saldrán renuevos á los que se les dará la misma direccion entrelazándolos con las ramas vecinas, y aun inxertándolos unos con otros mediante su union, sin dexar que ninguno crezca recto hácia arriba porque se llevaria toda la savia de las ramas inferiores y se haria un árbol, perdiendo por abaxo lo que ganase por arriba. Estos setos se han de podar todos los años á la caída de la hoja, y antes de la savia del mes de Agosto, y se saca de ellos bastante leña para el horno: los que quieren aprovechar la hoja de la segunda savia no hacen la poda hasta despues de recogida aquella. No exige la formacion de estos setos mas labores que las que se dan al mismo campo que cercan; bien que en los dos primeros años será conveniente darles por la parte de afuera alguna labor, para quitar las malas yerbas que le perjudican mucho á los principios. Si se hacen bien quedan tan impenetrables para toda especie de animales, que ni las aves domésticas pueden pasar por ellos.

La morera se multiplica acodándola, y esto puede ser útil para las enanas, y para las que forman setos vivos. Las demas se pueden multiplicar por estacas, que se han de regar á menudo: los árboles que salen de ellas, solo tienen raices laterales, y es mucho inconveniente para todo árbol el que no tenga aquella raiz central que penetra derecha hácia abaxo, pues sin ella no durará la mitad del tiempo. La estaca se ha de cortar con parte de la rama del año

año anterior, y se podará á dos pulgadas del suelo, cuidando de regarla y beneficiarla de quando en quando con algunas labores. Sobre todos estos métodos es preferible la sementera de estos árboles en los términos expresados.

Para que las moreras formen bien su copa, será bien no deshojarlas hasta que tengan tres ó quatro años despues de la plantacion; bien que en esto no puede haber regla, porque todo depende del vigor del árbol: los mas nuevos son los que primero se cubren de hoja, y por ellos se comenzará á hacer la cosecha de ella, á fin de darles tiempo para que echen sus renuevos, crezcan, y se robustezcan antes de la caida de la hoja. La de las moreras nuevas es muy aguanosa, poco nutritiva é indigesta, parecida á la de los pies que crecen en terrenos baxos y húmedos. Del modo de coger la hoja pende la conservacion de la copa, y la prosperidad del árbol. Tómase la ramita con la mano izquierda, y la derecha á medio cerrar se pasa de abaxo arriba, y cae la hoja. Si se hace de arriba abaxo saltan las yemas y botones, y á veces parte de la corteza dexando la rama muy herida. Para la cria de gusanos ya se ha dicho que se ha de prevenir un plantío de moreras tallares ó enanas, ó puestas en espalera, con el objeto de tener hoja temprana nueva y tierna; y no se han de deshojar apresuradamente, pues si con las hojas se arrancan los tiernos retoños de donde nacen, se destruirán los renuevos del año siguiente, y saliendo la savia por las heridas se disipa sin echar nuevos brotes, y es necesario podar el árbol antes de tiempo: mejor es en tal caso coger las hojas una á una, y dexar las dos mas altas del retoño para que le ayuden á salir.

Los que cogen la hoja usan de escaleras de diferentes echuras, y de un palo con un gancho para acercar las ramas que están distantes; suelen dar muchas caidas y seguirse desgracias por la pereza de no baxarse á mudar la escalera, y para evitarlas en parte, podia ser ésta de tijera. *Se concluirá.*

Carta sobre el trigo tremesino.

La agricultura es el grande y útil objeto del Semanario que Vms. publican con el fin de enriquecer nuestra nacion con descubrimientos y noticias ignoradas por lo comun hasta ahora de la mayor parte de sus habitantes agricolas. Yo, aunque desposeido de los conocimientos prácticos que deben concurrir en un verdadero agricultor, he meditado sobre varios puntos de la agricultura, y me propongo tratar con distincion y brevedad de ellos, limitándome en esta carta á manifestar unicamente lo que comprehendo sobre la especie de trigo que llamamos tremesino.

Este trigo llamado trimestre, tremesino ó de verano, es un recurso utilísimo para todo labrador; pero por desgracia son muchos los agricultores que no lo conocen. Se siembra y coge en solos tres meses, y yo mismo lo he visto sembrar en la huerta de Murcia á un aplicado labrador á mediados de Marzo, y segarlo en su perfecta madurez ó sazón á mediados de Julio. Por lo mismo le llaman los Italianos *marzuelo* ó *marzolino*, otros le dán el nombre de *vernello*, porque se siembra en la primavera, y los Franceses le nombran *marcial*, y tambien trigo roxo, porque los granos tienen este color. Es un trigo menudo, diferente en un todo del que llamamos de otoño ó simestre, de cuya especie trataré en otra carta, pero hace muy buen pan.¹ Se conocen dos clases, uno barbado, y otro sin barba, pero ambas son un mismo trigo. Sus espigas son bastante grandes, y la cosecha es por lo comun cierta, y poco ó nada expuesta á las contingencias de las sementeras de las demas especies de trigos. Prueba muy bien en tierras de montaña, y si se siembra en las que el labrador tiene preparadas para la sementera de la estacion del otoño, esto es, si esta estacion no permite á el labrador concluir toda su sementera en el otoño, puede *empanar* las tierras que le queden sin sem-

¹ Ya hemos dicho en el núm. 19. pág. 290. que el trigo invernizo se hace tremesino, y éste invernizo, y el modo con que á cada uno se le puede hacer variar de naturaleza.

sembrar, con el trigo de Marzo, y prometerse con su siembra una segura cosecha, si el año no es muy seco. Este trigo, como he dicho, es menudo, y de consiguiente entra mayor número de granos en cada fanega, de suerte que por esta regla puede el labrador sembrar sus tierras con menor porcion que la que deberia consumir de trigo ordinario de otoño. El prudente y económico agricultor, no debe sembrar toda su cosecha de trigo de Marzo, así porque se desgrana facilmente luego que llega á su perfecta madurez, y se pierde alguna porcion de él; como porque la sementera debe hacerse de modo que sus trabajos se *contemporalicen* con los demas del campo, para que unos sucedan á otros, y no ocurran todos en una misma estacion. Sin embargo, si este trigo se siembra antes que acabe de secarse se precaverá su *desgrano*, y el perjuicio que seria inevitable si se conservase en la caña hasta su total madurez. Es muy útil que el labrador siembre todos los años una corta porcion de este trigo, y que la conserve para siempre, porque de este modo tendrá un recurso seguro á que acogerse en los años en que las repetidas lluvias impiden la sementera de otoño, ó quando ésta se pierde por los hielos, insectos, tempestades, humedades y otros acasos. Entónces hallará el afligido agricultor, en medio del desconsuelo que con precision le ha de causar la pérdida de su cosecha, el arbitrio seguro de reponerla, sembrando de nuevo en el mes de Marzo trigo tremesino en las mismas tierras; de suerte que con solo duplicar parte de la simiente, y el trabajo de derramarla, tendrá una buena cosecha de este trigo, si tiene la precaucion de segarlo algo verde luego que esté perfectamente granado. Concluyo, pues, que siendo el trigo tremesino un recurso subsidiario del prudente agricultor, deben todos los labradores conocerlo, y conservar simiente de su especie, para aprovecharse de ella en los casos que he insinuado.

Dios guarde á Vms. muchos años. Alcoy 20 de Agosto de 1797. = Antonio Roca y Huertas.

*Carta del Lic. D. Manuel Bernardo de Caso,
cura de la Parroquia de Taranes, Principado de
Asturias, sobre el modo de sacar la manteca
de la leche en aquel pais.*

SEÑORES EDITORES: desde que leí el primer Semanario que trataba del modo de hacer la manteca, entré en deseo de comunicar á Vms. el que se observa en este principado; pero lo suspendí hasta el presente, esperando que algun compañero mas bien instruido que yo, lo hiciese con mas ventaja.

En este principado se separa de dos maneras la manteca de la leche; ya golpeándola en ollas ó en pieles que vulgarmente llaman *odres* ó *ballicos*: en ollas lo executan en los lugares baxos donde se hace poco comercio de la manteca, y viene á ser del mismo modo que se ha dicho en los primeros Semanarios poco mas ó menos. En pieles de res cabruno ó lanar lo hacen los lugares de montaña, en donde (aunque respecto de cada particular no es grande el comercio de la manteca) como generalmente todos se dedican á este ramo, se puede considerar como uno de los primeros de su industria, y creo sea el pais que mas manteca produzca en toda la península.

Preparacion de la piel.

La res se ha de desollar á pellejo cerrado, como se hace con los que se destinan para vino; se le pone sobre la parte carnosa una buena capa de *cernada* escaldada en agua tibia en el verano é hirviendo en el invierno, y despues se le vuelve sobre la *cernada* pelo á fuera envolviéndola muy bien y abrigándola con algo de ropa, para que tomando con el calor y humedad cierto grado de putrefaccion *largue* el pelo; y suele tardar regularmente doce horas en el verano, y veinte y quatro en el invierno, bien que suele variar segun el temple de la estacion ó preparacion de las *cernadas*.

Estando en estado (que se conoce por la facilidad con que larga los pelos la piel) se arrancan con el mayor cuidado, y los que se resistan, se afeytan ó raspan con naba-ja: atanse las bocas, y se llena la piel de ayre dexando la parte pelosa hácia fuera, y se le vuelve á dar otro rape para que no quede pelo alguno; cuelgase así al ayre ó al humo (que es mejor) hasta que se seque medianamente que suele estarlo á los ocho dias; entónces se le sueltan y abren bien todas las bocas, y se dexa otros doce dias, ó hasta que esté perfectamente curada.

Seca ya la piel, para usarla se lava y raspa de nuevo, por si queda algun pelo en las primeras manos; las bocas se entregan entre dos palos para suavizarlas (que llaman *estazar*): se vuelve la piel sobre la parte pelosa, y se atan sus bocas excepto la que queda para echar la leche. Todos los dias se debe de lavar el odre, y cada quince dias mudarle y volver á echar (dexándole en descanso) una capa de *cernada* para que le limpie bien y adelgace.

El mejor odre es el de ganado lanar, porque el cabruno es muy seco, y de consiguiente se saca con ellos menos manteca, ésta tambien se aumenta y mejora con la limpieza que nunca está bastantemente recomendada en este ramo.

Método de ordeñar las vacas y hacer la manteca.

Se ordeñan las vacas por la noche, y se echa la leche en el odre, y se dexa colgado al ayre libre hasta la mañana que se vuelven á ordeñar, y se mezcla la leche con la de la noche: para hacer esta mezcla conviene atar el odre por el medio, y no juntarlo hasta que se haya enfriado porque el calor de la leche reciente suele cortar la nata que se ha formado por la noche. Los pastores diestros, y que tienen mayor porcion de leche, antes de echar la leche de la mañana en el odre, extraen de éste la leche de la noche, dexando solo la nata, y para ello dexan una de sus bocas hácia abaxo, á lo que llaman *deburar*.

Antes de golpear la leche la echan en su odre á *natar* en la fuente mas fria que encuentran, dexándola estar una hora, y es lo que basta para natar perfectamente: sacada
la

la piel del agua se pone junto á la lumbre ó al sol á golpearla blandamente, y se van aumentando los golpes sin cesar hasta que se conoce que está hecha la perfecta separacion que dicen estar *mazada* la leche, y dura esta operacion una hora poco mas ó menos, entónces se saca al ayre, aunque no enteramente; y pasando leche y nata hácia una parte del odre se coge éste por el medio, y se hace pasar la leche á la parte vacía, dexando la nata sola, la que se esprime entre las manos con fuerza hasta que largue toda la leche: esta operacion se repite dos ó mas veces hasta que la leche quede sin nata, y la nata sin leche.

Aunque solo la experiencia puede enseñar el grado de calor que se debe dar á la leche, sin embargo hay ciertas reglas de que se valen los pastores, y pueden dar mucha luz para esto: puesto el odre derecho contra la claridad del fuego ó el sol, se le pega con una mano á la flor de la leche para que salte á la parte vacía, y así mientras forma ojos requiere la continuacion del calor hasta que comienza á pegar un poco á los lados del odre, que entónces se debe separar un poco del calor, y seguir hasta la conclusion observando los grados por que pasa para saber su estado; porque despues de pegar á las paredes, á poco rato forma natas muy gordas y gruesas, y por último forma como una especie de granizo grueso, que corre con velocidad por las paredes del odre, quando se le pega en la manera dicha, y es la señal de estar hecha la separacion, ó como dicen, de estar *mazada* la leche, y para *extremar*.

Los comerciantes en grande de este ramo despreciarán este método sencillo que han adoptado todas estas montañas, y que yo juzgo el mas útil, cómodo y económico, y no encuentro otro equivalente para los pastores de montañas. Cada uno hace sus vasijas de los desperdicios de sus cabras y ovejas, y de los terneros hacen sus zurrone, que les sirven de alforjas para conducir la leche á sus casas en los mismos odres con la mayor comodidad. Quando los ganados mudan de majadas, que lo hacen con frecuencia, una vaca lleva todos los utensilios de un pastor atados á la cabeza. Sin mas cuebas que las fuentes naturales natan su leche, y con mayor brevedad y perfeccion; pues conservando en todo
tiem-

tiempo igual temple, (esto es entre el grado ocho y nueve del termómetro de Reaumur, segun lo he observado en diferentes fuentes y ocasiones) y penetrando la piel con facilidad este grado de frialdad, se separa la nata de la leche en una sola hora, como he dicho, lo que de otro modo no se lograria con igual perfeccion en veinte y quatro horas.

No dexaré de comunicar á Vms. el método de hacer el buen queso que llaman de *caso*, pues hecho con perfeccion compite con quantos he visto extrangeros. Quedo pidiendo al Señor dilate la vida de Vms. muchos años. Taranes y Diciembre 6 de 1797.

Carta sobre el cultivo de las vides.

SEÑORES EDITORES: he visto el Semanario del jueves 27 de Julio de 1797, y habiendo leído con gusto lo que trae acerca de las viñas de Xerez, me ha parecido muy bien el modo de cultivarlas, que es de podarlas, cabezearlas, amugronarlas, y hacer inxertos; solo sí que para el inxerto se deben observar tres reglas: primera, que sea en tiempo que la vid esté en savia: segunda, que sea día templado, sereno ó húmedo, esto es que no sea en día de ayre frio y seco: tercera, y principal, que la corteza de la *puba* ó *pubas* que se pongan en la vid, ha de venir á parar con la misma corteza de dicha vid, pues en faltando alguna de estas circunstancias se perdió todo el trabajo: tengo inxertos muchos, se me han perdido pocos, y he logrado en muchas cepas tener uvas blancas y negras, y aunque he pretendido tener de tres géneros no lo he podido lograr: es mi pátria la Ciudad de Alcaraz; he plantado y cultivado muchas viñas, y aunque es otra mi facultad, he sido curioso, en lo que he andado, en ver las viñas, notando lo bueno y lo malo que hay en ellas: es mi tierra muy mala; pero las gentes son las mas apasionadas que he visto á viñas: la tierra esteril, pero el fruto que se coge es el mejor para vino, comer y colgar; todo esto es á fuerza de trabajo, porque las tierras no ayudan, y sin embargo el pobre que tiene viñas tiene que comer. Pero es lástima digna de llorarse con gotas de sangre el ver en una buena tierra, una viña mal criada, como he

visto en el Provencio, las Pedroñeras, y otros pueblos de aquellas inmediaciones que gozando de muy buenas tierras para viñas, dá vergüenza llegar á verlas, pues tienen las vides cubiertas de tierra, y solo les dexan fuera un sarmiento ó dos, como de tres palmos de largo, en donde llevan el fruto, y éste descansa en la tierra, pudriéndose parte de él; de que nace que ni las uvas se pueden comer, ni el vino se puede beber; y ¿qué diré del reyno de Murcia (en donde hace años que resido) que habiendo visto las viñas de Librilla, Alama, Totana, y otras en la Huerta, es un dolor ver las tierras de las mas fértiles y abundantes de España? es cierto que las viñas llevan mucho fruto, pero de mal comer, y el vino no se puede beber, teniendo buenos viñedos: no causa todos estos perjuicios el terreno, sino el mal modo de plantar, criar y cultivar las viñas: ¿quando lograrán en esta tierra el racimo de diez y siete libras, como los he visto en tierras estériles, como es la mia? no digo que ha sido en viña, pero ha sido en parra: hay en esta tierra el mejor terreno para parras que yo he visto, pues hay uvas dentro de esta Ciudad, y en la Huerta que son los granos lo mismo que dátiles gordos, y no he visto un racimo que pese cinco libras; y es el motivo que podan las parras dexándoles muchas varas largas, y echan muchas uvas, y no les quitan ningun troncho porque todos están cargados de fruto. Con el mucho bosque, ni cuajan bien quando ciernen; pues todas se quedan pequeñas; ni maduran bien, y jamás consiguen su perfecta sazón; lo que lograrían si podáran las *brocadas* cortas y claras, y quando se ofreciera dexar una vara para que corriera, la fueran desyemando, de suerte que no arrojára sino por la punta, y en llegando el tiempo las *descardáran* bien; no echarían tantas uvas, pero las pocas, pesáran tanto ó mas que las muchas, y pudieran llegar á perfecta sazón. Lo mismo digo de las viñas; si las pusieran mas profundas, y diez pies distante una vid de otra; las podáran curiosas, quitándoles los secos y escarzos, y no las adelantáran en los primeros años, ni las regáran quando tienen estas tierras humedad demasiada, lograrían el que las viñas durasen mas; porque de treinta años ya están viejas: *descardándolas* muy bien

conseguirían el que se sazonase el fruto ; tendrían buen comer las uvas ; el vino y el arropé fuera menos malo , y me atrevo á decir que fuera bueno : si mis ocupaciones me diesen lugar , proseguiré haciendo saber los motivos que causan los escarzos en las vides , el modo de curarlos , y el de evitar parte de estos daños. Dios guarde á Vms. muchos años. = El maestro de la fábrica de lanas de la Real Casa de Misericordia = Juan Antonio Martinez.

Carta del párroco de Alanis sobre patatas.

SEÑORES EDITORES : habiendo conocido lo utilísimo que sería el que se extendiese por todas partes el cultivo y uso de las patatas , conocidas en este Arzobispado con el nombre de *papas* , de las que hay dos especies , unas que llaman finas ó encarnadas , y otras bastas , inglesas ó blancas ; y viendo el poco aprecio que todavía se hace de ellas para el uso del pan , no obstante las repetidas experiencias anunciadas en el Semanario ; he tomado el medio de persuadir á mis feligreses mas bien con el exemplo que con las palabras , usando en mi propia casa del pan hecho de harina de trigo molido en piedra blanca , mezclándole igual cantidad de *papas* bastas , pasando éstas por un arnero nuevo de esparto ó de arambre , despues de haberlas desmoronado con los dedos estando cocidas y mondadas : por cuyo medio habiéndome visto mis feligreses el pan , que ha resultado tan blanco , tan sabroso y esponjado , han empezado á usarlo en muchas casas , conociendo por otra parte la grande utilidad y ahorro de trigo que consiguen , pues está averiguado que de cada arroba de *papas* , que vale quatro reales vellon , se sacan de doce á diez y seis libras de pan mas de las que ordinariamente habian de salir del trigo solo , viniendo á tener de costo cada libra de este pan aumentado , tres quartos poco mas ó menos , siendo así que se vende cada libra á ocho quartos , resultando de ahorro casi cinco quartos en libra.

Ya he conseguido que en los pueblos circunvecinos , que son Cazalla , Constantina y Guadalcanal , hayan abierto los ojos en esta materia , admirándose del pan que he mandado á algunas casas , de las que ha pasado á otras como una cosa sin-

singular. También he logrado se ponga en uso dicho pan en la villa de Campofrio mi patria, y poco á poco se irá extendiendo en las villas y aldeas de aquel principado, cuya cabeza de partido es Arazena, en donde se cultiva mucho esta preciosa raiz, al paso que se hallan muy florecientes los ramos de plantíos de árboles frutales y olivos, de dehesas pobladas de encinas y alcornoques, de castaños y de huertas, de viñas y algunos sembrados de trigo, cebada y centeno, con muchos linares. Alanis 17 de Diciembre de 1797. = Juan Antonio Delgado, cura propio. ¹

Carta de D. Vicente Medina párroco de S. Mamed de Salgueiros sobre una enfermedad del ganado vacuno.

Por mis labradores y feligreses se conoce en el ganado vacuno una enfermedad, á que llaman ellos *el lixo*, y podría nombrarse picadura de la rana.

Ocasiona esta enfermedad, la mordedura de una pequeña rana verde á quien los Franceses llaman *la viche*; ó el haber comido yerba que conservase fresca la orina que á cada salto que dá suelta este animalillo.

Los bueyes mordidos ó que comieron tal yerba, no quieren comer, se implan ó inflan de modo que tocados en el vacío suenan como un tambor, y ansian por beber. Si beben, indefectiblemente mueren dentro de pocas horas.

El remedio que usan estas gentes es privarlos de beber, y con un alfiler les sacan alguna sangre de la lengua que el animal relame, y los cierran en el establo que se tendrá cuidado no tenga charco, aunque sea de orina donde bebían, y dentro de quatro ó seis horas ya están sanos.

¹ D. Joseph Cillan escribe de Navarredonda, partido de Piedrahita que aquellos naturales han comenzado á sacar mucho partido de las patatas, que poco há no conocían. Las gallinas, dice, las comen con ánsia, y no necesitan otro cebo; y los cerdos engordados con ellas en el año pasado han dado un lomo tierno y sabroso: veremos como sale el tocino.