

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 19 de Julio de 1798.

AGRICULTURA.

Continuacion del artículo del cáñamo.

Se empoza el cáñamo para facilitar la separacion de la corteza unida á la caña interior, lo que se consigue estando en agua el tiempo necesario; de suerte que es posible sacar hebras que se puedan hilar de todas las plantas de pies derechos sin nudos ni ramas, y de los chupones y retoños de casi todos los árboles; bien que habrá siempre mucha diferencia entre las calidades de las hilazas. Este punto merece que lo tome en consideracion un hombre instruido que se entregase á hacer experimentos de que la sociedad pudiera sacar muchas ventajas; porque no hemos de creer que la naturaleza haya dado exclusivamente al cáñamo, al lino y á la ortiga la propiedad de que su corteza nos dé hilaza: muchos exemplos se pudieran citar en contrario sino temiesemos apartarnos de nuestro objeto.

El agua de vegetacion del cáñamo forma como una cola que pega la corteza á la caña; y esta cola ó *gluten* es la que se tira á disolver á fin de separarla ablandándola de dos maneras.

Primera: la falta de agua ó la mucha distancia de rios ó arroyos ha hecho despertar la industria del hombre, y ha buscado un método en seco, que en parte equivale al agua, y tal vez será el primero que usaron los hombres por ser el mas sencillo.

Los pies machos del cáñamo , arrancados como se ha dicho y arrimados en manojos á una pared ó seto , ó tendidos en tierra separados unos de otros, se dexan al sol, al rocío y á las lluvias , y poco á poco se ván curando : mejor es arrimarlos á una pared pues allí reciben mas bien la impresion y reflexion de los rayos del sol , que si se arriman á un seto que dexa paso á la corriente del ayre, y se seca y no se cura: si está en el suelo y llueve mucho salpica la tierra encima, se pega á la corteza , y comunica al hilo un color desagradable que se le quita con mucho trabajo. De todas maneras se ha de volver el cáñamo todos los dias para que se vaya curando igualmente por todas partes. No se puede señalar el tiempo que necesita para curarse , pues varía segun la naturaleza del terreno en que ha crecido , la mas ó menos agua , sequedad ó calor que la planta ha experimentado en su vegetacion, no menos que el estado del ayre mientras se cura ; que todo contribuye á que haya diferencia en el tiempo que necesita para curarse. Se conoce que está en sazón frotando de quando en quando algunas cañas , y viendo si se separa facilmente la hebra de la madera interior desde una á otra punta.

Los que se ven obligados á curar en seco deben tender el cáñamo macho luego que lo arranquen , porque ya estará bueno para guardarse quando se haya de arrancar la hembra ; entónces se necesitarán menos *solanas* para tenderle , y menos trabajo de cada vez para volverle. Esta labor que pertenece á las mugeres y muchachos es mejor que sea corta aunque dure mas tiempo , porque la hacen mejor , y queda el cáñamo mas bien curado : es verdad que por mucho cuidado que se ponga nunca equivale al agua este modo de curar á no tomarse la precaucion que voy á indicar.

Al paso que se vá arrancando el cáñamo se ha de tender en un prado que se acabe de segar, despues de quitarle las ramas y las raices : no ha de permanecer en el prado sino por la noche , y luego que salga el sol , y antes que se disipe el rocío se recoje , se junta en un monton , y se cubre con paja : al ponerse el sol se vuelve á tender , y así sucesivamente hasta que esté bien curado.

Es constante que en los prados siempre hay mas rocío

que en qualquiera otro lugar, porque se añade la mucha agua que despiden las plantas por su transpiracion: por otra parte la yerba espesa conserva mas tiempo la humedad, y toda esta agua contribuye mucho á curar el cáñamo como se vé en la cera que extendida sobre lienzo puestos sobre una calle de un jardin, no blanquea tan pronto como si se pone sobre un prado; y aun se ha experimentado que si el lienzo está algo levantado sobre la yerba tarda mas en blanquear que quando estriva sobre ella; lo mismo se ha observado al blanquear el hilo despues de pasado por las lexias quando es muy alta la yerba sobre que se tiende; y así en los tenderos para blanqueos se tiene el mayor cuidado en que la yerba esté muy corta.

Quando al salir el sol se junta el cáñamo en montones todas las mañanas vá penetrado por el rocío y agua de transpiracion de la yerba, y fermenta en todo el dia aquella especie de cola que tiene; y aunque el monton esté cubierto de paja no por eso dexa de penetrarle el calor del sol, que hace fermentar aquella sustancia mucilaginoso del cáñamo destruyendo su adhesion y coherencia, y separando en fin la corteza de la caña. Este método es algo mas penoso que el precedente, pero recompensa completamente los gastos con la hermosura de la hilaza que produce.

Segunda: se pone el cáñamo en agua, y demuestra la experiencia: 1° que el cáñamo que se mete en agua luego que se arranca sale mejor que el que se dexa secar algunos dias ó semanas antes de empozarle, y así no se ha de esperar á que se recojan las cañas hembras para empozar los machos: 2° que es ventajoso el cortar las raices y las puntas de las cañas: 3° que el cáñamo se cura mas breve en agua estancada que en agua corriente: 4° que quanto mas caliente sea la estacion, y de consiguiente el agua, mas pronto queda curado: 5° que la aceleracion de este segundo método de curar pende (como se ha dicho en el primero) de la sequedad ó humedad que tuviese la planta en el cañamar, y de la calidad del terreno seco, ligero ó fuerte. Si los calores han sido fuertes tendrá menos agua de vegetacion, y por consiguiente el *gluten* ó cola estará mas trabada y espesa: al contrario, si abunda la humedad, la des-

lie, la vegetacion es mas activa, y la corteza no está tan pegada á la caña. *Se continuará.*

*Carta de un párroco de Galicia, sobre acodos
y prados &c.*

Señores editores del Semanario de agricultura: deseoso de que mis cortas luces sirvan á todo el género humano, tomo la pluma para evitar los perjuicios que pueden seguirse á los que intenten practicar la multiplicacion de los vegetables, por el método que Vms. copian desde la pág. 281. hasta la 284. de su tomo primero; pues falta allí una circunstancia sin la qual perece indefectiblemente la rama, de que se intenta hacer el nuevo árbol, y es: que la corteza no se ha de arrancar todo al rededor de la rama dexando el palo limpio, sino que debe dexarse unida una pequeña lista de la misma corteza, de modo que aunque *remisamente* la rama pueda recibir alguna savia: lo sé por experiencia, pues el método propuesto en los folios citados es el que usan muchos acá en el reyno de Galicia para multiplicar los limoneros; y aun por razon salta á los ojos, porque la savia es el alimento de los vegetables que reciben por entre corteza y madera, que sirven como el cañon de una bomba, para que este xugo nutritivo suba á mantener la parte superior del árbol, y cortada toda la corteza quedaria la rama totalmente privada de su alimento.

Y ya que tomé la pluma quiero decir algo mas: los limoneros son árboles que por su hermosura y utilidad son muy apreciables, y acá les tenemos especial aficion; pero tardan en dar fruto, porque como su madera es muy dura tarda mucho en criarse: mas los gallegos los hacen fructificar á los tres años del modo siguiente.

A una rama que sea del grueso de una ahijada y de tres quartas de largo á quatro, se le raspa la telilla ó túnica que cubre lo verde de la corteza como cosa de quatro dedos por junto á los ramitos lo mas alto que sea posible, allí mismo se pone el cesto, cubo ú otra cosa que mantenga la tierra y se asegura y riega en el método insinuado por Vms: barbada la rama se corta por encima de la

tier-

tierra, y se sierra por debaxo del cesto, de forma que queda un palo limpio sin hojas ni ramas del largo que arriba dixe: la hoya (que debe tener la profundidad de quarta y media, y el ancho suficiente para que sin torcerse ni doblarse quepan las raices) esta hecha, y en ella se planta la estaca por la parte de las raices, quedando el palo al revés de conforme estaba en el árbol, esto es, con lo de arriba abaxo, y para que la postura no falte, á cada capa de tierra ó mantillo que se echa en el hoyo, se vacia allí un jarro de agua, y hasta que se consuma ésta no se vuelve á echar mas tierra, y jamás excederá de quatro ó seis dedos de alto cada capa de ella, y además de esto se macizará la tierra con los pies hasta que el hoyo esté lleno; finalizado esto se alisa la cortadura que mira al cielo de las mordeduras de la sierra, y se unta con estiercol de vacas amasado con barro que no sea arenisco. Puesto este árbol á fines de Abril del modo referido, brota luego y dá fruto sin pepitas á los tres años. Téngole en mi propia huerta cultivado por mí mismo.

El remedio de la ceniza ó polvo de carbon de pino aunque es eficaz para que los *erbales* (que prados llamamos aquí á los campos que sin cultivo producen pasto) produzcan mas y mejor yerba, no alcanza para desterrar los juncos y otras plantas perjudiciales en semejantes terrenos, y á serlo no habria semejantes plantas en nuestros *erbales* que son el depósito de las cenizas y coladas de nuestras casas, y los vemos cada dia muy á nuestro pesar: para remediar esto se arranca la mata y sus raices con el azadon, y el hueco que queda se ocupa con un cespéd de buena yerba cogido en otro sitio que no haga falta, y colocado se maciza con los pies para que se una bien una tierra con otra. Si las matas son muchas, y el terreno puede cultivarse, lo mejor es *anovarlo* y roturarlo; sino puede ser esto, aunque lleva algun trabajo, con los cespédes se remedia todo: y no parezca esto mucho, porque la utilidad que dexe los ganados todo lo paga, pues, por cuentas echadas muchas veces está averiguado que los ganados bien manejados acá en Galicia dan un quarenta por ciento: jamas oí comercio que con segura conciencia diese tanto producto.

He caminado algo por varias partes del reyno de España, y dá gana de llorar el poco cuidado que hay con las aguas, y lo poco que se utilizan de muchos terrenos que pudieran ser de infinito provecho para sus dueños, ayudados del riego que en muchas partes no costaría otro trabajo que abrir con el azadon una zanja para regar leguas, y en otras partes pudiera sacarse el agua en cantidad, ya por bombas que moviese el viento, ya por norias, y ya por zuas semejantes á la que se halla en el sitio de Aranjuez.

Para confirmacion de la utilidad del agua referiré á Vms. lo que he visto. N. Salvador vecino de San Pedro de Carcasia en las inmediaciones de Padron advirtió que podia conducir el agua de un regato á un espacio de piedra calva que tendria como dos obradas de tierra; cerró con muro de piedra aquel espacio, (de lo que se reían los vecinos suyos quando lo hacia) conduxo el agua por encima de la piedra calva, é inmediatamente empezó á sacar cespedes en donde los hallaba, que, conducidos en carros, puso sobre la peña, haciendo de este modo un *erbal* en peña viva que en el dia de hoy es feracísimo.

Los hortelanos de este reyno tenían el trabajo hasta poco tiempo ha de hacer venir todos los años las simientes de toda casta de coles, porque la simiente de el mejor repollo, lombarda, col de pella &c. al segundo año ya daba col gallega que es muy dura, crece mucho, y no dá mas que hojas sueltas aunque sus bretones, que duran la quaresma, dias mas ó menos, son delicados; pero ahora ya no traen las semillas, pues no les degeneran, y para conseguirlo hacen lo siguiente que refiero porque me parece ingenioso y útil. La planta de que quieren simiente la arrancan y la lavan las raíces, y despues la vuelven á plantar en un sitio donde no se alcance á ver la berza gallega por ningun lado.^x

^x Véase el núm. 35. sobre la fecundacion de las plantas.

Arte de hacer velas de sebo.

En un tiempo en que ha llegado á ser tan excesivo el precio del aceyte, no puede dexar de ser de la mayor importancia el dar á conocer medios mas económicos de excusar una gran parte de su consumo: y como entre éstos se presenta desde luego el uso de hacer velas de sebo para el alumbrado, creemos oportuno describir con la concision y claridad posible, el modo de fabricarlas con el fin de que sea fácil á qualquiera el proporcionárselas, y de que empeñados muchos en este ramo de industria, se esfuercen á conducirlo á su mayor perfeccion.

Aunque baxo el nombre de sebo se comprenden comunmente todas las especies de grasas, para la fábrica de velas no es indiferente la grasa ó sebo de qualquiera animal. La grasa de los peces, por exemplo, y de la mayor parte de las aves acuáticas no se cuaja, sino que se mantiene fluida como el aceyte; el sebo del caballo es demasiado blando; el de buey ó vaca toma mayor consistencia, pero permanece siempre algo grasiento; el de carnero ó macho cabrio es el mas seco de todos; tanto que las velas de puro sebo de carnero son muy quebradizas, con especialidad en tiempo de grandes frios. Por esta razon se prefiere para las velas una mezcla de este último sebo y del de buey, con la qual se logra que sean bastante secas, y no estén tan expuestas á quebrarse. Pero deberá tenerse presente que por sebo de estos animales entendemos principalmente el que cubre sus riñones y redaño, y no el pegado á los músculos y demas partes del cuerpo. Aquel es el único sebo que debe emplearse en las fábricas de velas; y sin embargo de que aun en el sebo de una misma especie de animales se notan algunas diferencias procedentes de la diversidad de sus alimentos, y de otras varias causas; no las creemos de tanta consideracion que merezcan que se haga caso de ellas. Sin detenernos mas en esto pasemos á hablar de las preparaciones del sebo.

Luego que se le separa del cuerpo del animal se le pone á secar colgado baxo un cobertizo, de modo que reci-

biendo por todas partes el ayre, se enxugue y pueda así conservarse mucho mas tiempo sin corromperse.

En habiéndose secado una cantidad considerable de sebo se le corta en trozos pequeños para romper las cavidades ó celdillas en que se halla encerrado, y en estos términos se echa en una caldera grande para derretirlo y poder separar la parte verdaderamente sebosa, de las membranas y del texido celular en que está contenida, y de la sangre con que suele estar mezclada. En los trabajos en grande la caldera suele estar montada sobre un horno de ladrillo de suerte que la llama del fuego no pueda subir hasta el borde de ella; y su fondo tiene bastante curvatura ó inclinacion para que se reunan en el centro todas las impurezas que el sebo derretido vaya deponiendo; y para que todo se caliente con igualdad, y se vaya derritiendo gradualmente sin quemarse se tiene cuidado de menearlo con frecuencia.

Luego que esté bien derretido, se le saca de la caldera con un cucharón de cobre, y se le vá echando en paylas grandes donde se le dexa enfriar; y para que con el sebo no vayan partes de las membranas, al echarlo en las paylas se le cuela por un cestillo cilíndrico de mimbres de un texido tan espeso que solo dexé pasar el sebo: y aun es mejor un colador de cobre porque siendo todos sus agujerillos de igual diámetro se hace mas bien esta separacion.

A proporcion que el sebo se vá enfriando en las paylas vá depositando en el fondo de ellas varias impurezas que el colador no pudo separar; por este motivo conviene que se vaya enfriando con lentitud y por grados; y de todos modos, antes que se cuaje del todo, es conveniente trasegarlo á cubas de cabida conocida para poder estar bien seguros de la cantidad de sebo que se tiene.

Todas las partes membranosas que no pudieron atravesar el colador, se meten, mientras están calientes, en una prensa como las que se usan para extraer el aceyte de almendras, y así se aprovecha una porcion considerable de sebo que estaba adherente á ellas, y que de otra manera se hubiera desperdiciado enteramente. Todo lo que hasta aquí hemos dicho se executa tanto con el sebo de buey como con el de carnero con separacion.

La experiencia ha hecho ver que para las mechas ó pábilos de las velas es preferible el algodón á todas las demas sustancias, y que de su buena calidad, de su limpieza y buen hilado depende en gran parte la perfeccion de las velas. El algodón lo producen tres clases de vegetales: un árbol del qual hay varias especies en la América y en las indias Orientales; un arbusto que tambien se cria en América, en las Antillas y en otras islas vecinas; y una planta anual que se encuentra en Malta, Sicilia y otros países de Levante. En nuestro comercio entra muy corta cantidad del algodón del árbol; el del arbusto es el mas conocido, y el de la planta es acaso el mejor: es á lo menos el mas blanco y mas fino, y de éste se hacen en Alemania todos los pábilos de las velas. Seria muy fuera de propósito el que nos extendiésemos ahora en describir menudamente aquellos vegetales, y el modo de recoger de ellos el algodón, las preparaciones que debe experimentar para hilarlo y conservarlo, y los diferentes usos á que se le suele destinar. Nos bastará decir que su buena calidad depende del grado de madurez que se le ha dexado adquirir en el vegetal, y del cuidado que se haya tenido al tiempo de recogerlo y transportarlo. Debe ser blanco, bien seco, muy limpio, y no se ha de haber mojado con agua salada. El que está hilado mas fino forma las mejores mechas, puesto que no se puede hilar muy fino sino el algodón mas limpio y de la mejor calidad. Las velas hechas con algodón de esta clase dán una luz bellísima, no se corren, y casi no es necesario despabilarlas.

Supuesto el algodón ya hilado y en madejas, se devana en varios ovillos reuniendo tres ó mas hebras en cada uno; y para formar la mecha se pone el número necesario de ovillos en un caxoncito ó en un arnero cubierto de una piel agujereada como criba, por cuyos agujeros pasan los hilos, y por este medio se logra limpiarlos de alguna porqueria que se les puede haber pegado.

El grueso de las mechas debe ser proporcionado al de las velas; quando la mecha es muy delgada no produce bastante luz, y hace que el sebo se corra; y quando es demasiado grueso-

gruesa se consume muy pronto la vela, y es necesario estarla despabilando á cada instante. La practica guia en esta parte á los fabricantes no siendo posible determinar el grueso del pábilo por el número de hilos que lo componen en virtud de que unos hilos son mas gruesos que otros.

Para cortar todos los pábilos de una misma longitud hay en las fábricas una mesa en la qual está fixada verticalmente una hoja de cuchillo, y á cierta distancia una barrita de hierro, que se acerca ó aleja del cuchillo lo que se quiere por medio de una pieza *engargolada*, y se fixa á la distancia conveniente por medio de una rosca. El que haya de cortar las mechas no tiene otra cosa que hacer, que poner al principio la barrita á la distancia que corresponda, y fixarla en este punto; y despues si suponemos que la mecha de una vela, de las de ocho en libra por exemplo, se haya de componer de veinte y quatro hebras, habiendo en cada ovillo tres reunidas, se deberán tomar quatro ovillos que darán doce hebras, y éstas dobladas formarán las veinte y quatro necesarias para el pábilo. Se juntan las doce hebras que salen de los quatro ovillos, y con la mano derecha se llevan hasta la barrita, y en esta disposicion se acercan con la otra mano á la hoja del cuchillo para cortarlas; despues de cortadas se doblan y tuercen ligeramente entre las dos manos para que no se separen unas hebras de otras. Así se continúa la operacion hasta cortar el número de mechas que sea necesario.

Modo de emplear el sebo.

De dos modos se suelen hacer las velas, ó por baños ó con moldes: el segundo que es el mas facil y el mas usado en nuestras fábricas es el que vamos á describir. De qualquiera suerte; en sabiendo con puntualidad el peso de los grandes panes de sebo que se sacan de las cubas, se toman cantidades iguales del de vacas, y del de carnero para mezclarlas; bien que parece muy probable que serian mejores las velas si dominase algo mas el sebo de carnero. Con sebo puro de buey se pueden hacer velas muy blancas; pero son muy grasientas, y no duran tanto como las que tienen la porcion conveniente de sebo de carnero. Circunstancias parti-

ticulares pueden hacer variar esta porcion. Si el sebo de buey fuere demasiado blando y grasiento, será necesario mezclarle mayor cantidad del de carnero, que si fuere algo mas duro y seco. Los fabricantes pretenden que quando se añade algun sebo de los intestinos, las velas no están tan expuestas á quebrarse y que alumbran mejor. Lo que únicamente se sabe es, que haciendo esto se consumen mucho mas pronto.

Tanto el sebo de buey como el de carnero se vuelve á cortar en pedazos pequeños, y reunidos se llevan en cestas á la caldera grande de cobre para derretirlos de nuevo y mezclarlos. Antes de ponerlos en la caldera acostumbran algunos echar en ella cierta cantidad de agua con el fin de evitar que en el fondo se ponga moreno el sebo. A proporcion que se vaya derritiendo se le menea con un palo bien limpio, y de quando en quando se le espuma; y se ha de cuidar que no llegue á estar tan caliente que hierva. En estando bien derritido se le echa en cubas de madera, haciéndolo pasar por un tamiz bastante espeso para purificarlo. A estas cubas se les ponen tapaderas, y se dexa reposar el sebo algunas horas para dar lugar á los cuerpos extraños que hayan aun quedado, á que se precipiten al fondo. En el invierno, como no hagan grandes frios, podrá permanecer así ocho ó acaso mas horas; y en el verano mucho mas tiempo. Quando el frio fuere excesivo se deben poner al rededor de las cubas algunos braseros para precaver que el sebo se enfrie con demasiada prontitud, porque es muy ventajoso que se vaya enfriando lentamente en vista de que este es el mejor medio de clarificarlo. En la parte inferior de cada una de estas cubas hay una canilla por donde se saca el sebo quando ya se le va á trabajar: esta canilla está dos ó tres pulgadas mas arriba del fondo, para que las impurezas que se hayan precipitado no salgan mezcladas con el sebo bueno y purificado.

De los moldes.

Los moldes son unos tubos de metal, cuyo diámetro y longitud corresponden al grueso y largo que se quiera dar á las velas. Se hacen de cobre, de hoja de lata, de plomo y de

estaño ; los que se hacen de este último metal mezclado con algun otro , suelen ser mucho mas fuertes. La parte del molde que corresponde á lo mas alto de la vela tiene una figura cónica , y su vertice está taladrado con un agujerito pequeño por donde ha de entrar con alguna dificultad la mecha. En el otro extremo se le ajusta una pieza en forma de embudo de cuya circunferencia sale hácia el centro un pescantito, cuyo gancho debe estar exáctamente en la direccion del exe del molde , con el fin de que la mecha , que , como se ha dicho, entra por el agujerito del vertice, venga á asegurarse en este gancho , y quede de este modo situada en el centro de la vela y bien estirada. Los moldes se han de colocar en una situacion perfectamente vertical ; y para esto se tienen mesas, cuya tabla tenga dos pulgadas y media ó tres de grueso , y que esten taladradas con varias filas de agujeros , cuyo diámetro corresponda al de los moldes. Metidos éstos por los agujeros de las mesas con el vertice ó punta hácia abaxo , es menester colocar como es debido la mecha. Esto se executa introduciendo por el molde un arambre que en una de sus extremidades forme un ganchito suficiente para prender la mecha (por una asilla de hilo que con este fin se le pone de antemano) ; pero tan pequeño que pueda pasar por el agujerito que el molde tiene en su vertice. Con la mano derecha se introduce el arambre , y en la izquierda se tiene la mecha , y luego que el gancho del arambre sale del molde se engancha la mecha por la asilla , y se tira de ella con tiento hasta que quede presa en el otro gancho del embudo.

Ahora solo falta echar en los moldes el sebo que ya se supone bien purificado. No debe estar muy caliente ; porque en tal caso cuesta mucho trabajo el sacar las velas de los moldes , y salen por lo comun manchadas. Quando se nota que el sebo comienza á cuajarse por las orillas se llenan los moldes con un jarro hecho á propósito, y despues de llenos unos quantos , se tira de sus mechas un poco hácia abaxo para remediar algun movimiento que pueden haber tenido al tiempo de echar el sebo. En cuajándose bien se corta la asilla que se prendió en el gancho del embudo , se saca éste del molde , y á su consecuencia la vela.

Bien sabido es que las velas están un poco amarillas quan-

quando son recién hechas, y que con el tiempo llegan á adquirir blancura. Para esto se las suele colgar al ayre por muchos dias en sitios donde estén al abrigo del polvo, del humo, y de los vientos fuertes, y no sufran mucho sol. Es verdad que de este modo se ponen blancas; pero esta blancura no es mas que superficial, y dura muy poco. Quando los fabricantes no tienen precision de vender, es mucho mejor para blanquear las velas, meterlas en caxones ó armarios forrados con papeles y bien cerrados, y allí adquirirán con el tiempo una blancura mas durable que la que adquieren al ayre. Las velas que se emplean quatro ó cinco meses despues de hechas son bastante blancas, están bien secas y duran mucho; pero en pasando un año por ellas, aunque adquieren mayor blancura, se ponen harinosas, y suelen correrse y dar mal olor.

Continuacion de la respuesta del párroco del Arzobispado á los labradores de la Rioja.

Las madres del pulgon son dos especies de insectos llamados *bacanillas*, la una de color encarnado con pintas negras no mayor que una *lenteja*, y semejante á los *milpies* quando están enroscados; la otra de color verde claro que parece azul, y tambien con pintas negras mas pequeñas, algo larga y mayor que la otra. La *primera* abre por los costados con chasquido unas *balbulas* ó ventanillas de las quales salen quatro alas, dos negras, y dos encarnadas: la *segunda* tiene á sus lados y en la cola una especie de goznes, de donde saca las alas, y ambas dan vuelos bastante considerables, por cuya razon pertenecen á la clase que llaman *volucres* con que se distinguen claramente de otros muchos insectos.

La *segunda* no es frecuente sino en los huertos en donde persigue á las coles, zandias, lechugas y otras plantas y verduras, poniendo en ellas sus huevos, de que nace el pulgon, que son aquellos animalillos pardo-negros, mas de dos veces mayores que las pulgas, inmóviles por mas de quarenta dias, y de tan debil organizacion, que con solo tocarlos se deshacen entre los dedos. Como en los huertos hay
agua

agua por lo comun , se consigue la extincion de esta plaga sin mas trabajo que echar agua sobre el *pulgon* , y separarlo de la planta , para lo qual conviene levantar la regadera para que el agua caiga con alguna violencia y despegue al pulgon: y quedando éste en el suelo sin tocar á la planta , precisamente se muere , porque aun no puede moverse.

Lo mismo sucede por este medio al de la especie *primera negro-encarnada* , pero es por lo comun impracticable ; porque esta especie es abundantísima y acomete á las viñas , habas , guisantes y á casi todas las legumbres , y á los cogollos y flores de todas las plantas que llaman *aparasoladas* , y á quantas tienen juventud para fomentar sus huevos , porque hace muchas posturas , y es de una fecundidad prodigiosa , quizá nada inferior á la de los peces. La *bacanilla encarnada* se manifiesta en todo Abril , y su *pulgon* á los ocho ó diez dias despues. Ya se supone como cosa clara , que en esta y otras épocas citadas se habla con relacion á este pais de Castilla la nueva y tierra de Toledo , las quales se adelantan ó se atrasan en otros segun el clima.

Descubierto el *pulgon* en los tallos de las vides , habas &c. acostumbran algunos á despuntarlas. Esta practica no es buena , porque solo quita el efecto y por poco tiempo y no la causa ; y á mas de eso en los sarmientos retrocede la savia , y enferman las cepas , y en las habas se quita mucha flor , se secan algo por donde se cortaron , y entra el agua , rocío , sol &c. por las cañas y las daña. El remedio , pues , seguro y facil es conocer y cogerlas con la mano á las *bacanillas* , sus madres , en las viñas ó habares , lo que pueden practicar qualesquiera niños y niñas por muchas horas , ó desde que hay luz hasta las nueve ó diez de la mañana ; porque entónces con la humedad de ésta no pueden aun volar , ni por la tarde á la caída del sol ; y quando pueden y ven gentes en las viñas ó habares , presienten que las persiguen y escapan á poner á otras plantas , con lo qual se disminuye mucho el perjuicio.

En este pueblo y otros ya se practica así , y como qualquiera puede coger y matar muchas docenas al dia , con la precaucion de poner la mano baxo de las hojas en donde están por lo comun ó en los cogollos , hace años que

no

no padecemos daño considerable por el pulgon , ni en las viñas , ni en las habas , las quales producen mucha utilidad á los pobres , y á los arrieros que conducen gran número de cargas de ellas verdes á venderlas en Madrid. Pero seria utilísimo que se introduxese por acá la costumbre , que no hay , de comerlas secas , cocidas con carne , tocino ó aceyte , como se estila en otros muchos paises de España, quitándolas primero aquel hollejo negro.

Echándolas en agua bien caliente para que se reblandezca la cáscara , y quitada ésta y bien cocidas y meneadas , resultan unas puches de mucho alimento y buen gusto , que se pueden guisar con tocino gordo , lardo , manteca de vacas , miel , arrope , ó como sea del agrado de cada uno. Es verdad que en estos paises no las hay , ó no las he visto de la mejor calidad , esto es , grandes , blancas y delgadas , á excepcion de en Escalona de Alberche, de donde se podian propagar , como tambien de varios pueblos de Alava , Navarra y cercanías de Zaragoza. Ignacio Lopez , vecino de... las traxo asimismo excelentes de Extremadura (creo que de Orellana , y tierra de Truxillo) y sembradas vinieron quince dias antes que las del pais ; pero en aquel mismo año degeneraron , y al siguiente no se adelantaron. En Murcia las comí verdes en otro tiempo en dia de San Matias ; y si se practicase todos los años la diligencia de traer simiente de dichos terrenos , surtirian antes á Madrid , en donde se hace gran consumo de ellas en verde , y á buen seguro que no perderian su trabajo.

Entre quarenta ó cincuenta dias de estar el pulgon sin movimiento alguno se le forma ya una *costra* (de donde se denomina su clase) ó *cascarilla parda* , que principia á dar visos encarnados , y debaxo de ella las alitas con que se pone en movimiento , y baxa ó pasa á otras plantas , como los paxarillos que se excitan al vuelo. Qualquiera caballero ó persona , que durante ese tiempo tome como por diversion el cortar los tallos apulgonados de las plantas silvestres , quales son los marrubios , alberjones campestres , orozuz , regaliz ó palo dulce que es todo uno , en cuyos cogollos gustan mucho las *bacanillas* de depositar su pulgon , y tire los tallos cortados por mas abaxo del pulgon , como se supone,

en un camino sobre arena, ó en sitio seco, sea el que fuere, hará un gran beneficio á sus convecinos, y á los de otros pueblos; porque este medio generalmente practicado es del todo seguro para extinguir casi toda la plaga en dos ó tres años.

En todo el mes de Octubre ó poco despues se retiran á invernar las *bacanillas*, á cuyo fin escogen aquellas plantas, entre cuyas raices y la tierra quedan huecos, como los *cardos* grandes blancos, que llaman *tobas*, el *orozuz*, las *malvas comunes*, las *xaras*, las *cepas* ó *vides no cultivadas*, el *sargazo*, &c. Y para este efecto son sociales, quiero decir, que acuden muchísimas á una misma planta, de forma que casi se puede apostar, que en todo el término de un pueblo, aunque tenga decente extension, no habrá mas de cincuenta ó sesenta invernaderos de ellas; y estos son muy fáciles de observar, ya porque antes de esconderse andan algunos dias en aquella planta, y ya tambien porque quando el tiempo está claro, sereno y cálido salen á tomar el sol al rededor de ella, y por aquí se conoce (por decirlo así) su nidada.

Alguna vez ha hallado el párroco mas de medio quartillo de ellas debaxo de una toba, y pisadas entónces despiden aquel olor fuerte, que es el mismo de las habas verdes. Por tanto si las gentes de un pueblo, ó muchos conspirasen unidos por su propio interés, ó por la exhortacion de otros, á observar sus invernaderos y matarlas en ellos, se conseguiria facilmente su absoluta aniquilacion, porque hay cinco meses de tiempo para practicarlo con toda seguridad. No nos causan, pues, mucho daño porque no podemos, sino porque no cuidamos evitarlo. Lo que resta decir de la *taladrilla* no es tan cierto y seguro como lo dicho, quando se ha afirmado como tal, por la razon insinuada de que la parvidad de este insecto dañosísimo dificulta su completo conocimiento; pero se referirá en otro número cada cosa como es, y se propondrán medios ciertos para destruirlo: mientras tanto Dios guarde á Vms. muchos años como deseo, &c. *Se concluirá.*