

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Diciembre de 1798.

AGRICULTURA.

De las cenizas consideradas como abono de las tierras.

Generalmente no se emplean las cenizas como abono tanto como pudieran emplearse, y aun en muchos parages se ignora enteramente que puedan tener este destino: pero es de saber que todas las cenizas que resultan de la combustion de los vegetales contienen cierta cantidad de sales mezclada con una porcion de sustancia terrea; y la mayor parte de los autores de agricultura convienen en que son un excelente abono para las tierras frias, en especial si se conservan secas y no se les han quitado las sales. Un carro de cenizas secas equivale á dos de mojas. En muchos países queman helecho, paja, brezo, yerbazos, y leña menuda para hacer cenizas que extienden sobre las tierras. Las de carbon de tierra son de una naturaleza diferente: convienen á las tierras fuertes y poco productivas: se emplean con ventajas en terrenos arcillosos, y contribuyen mucho á hacerlos feraces: se echan con utilidad en aquellos parages de que se ha sacado tierra para fabricar ladrillos. Los labradores de los contornos de Lóndres, despues de haberlas extendido sobre las tierras arcillosas, las envuelven con el arado dexándolas á poca profundidad; y en el terreno que tiene este abono siembran

bran habas, y mas comunmente vallico para prados artificiales, y suele salir muy bien.

Las mismas cenizas contribuyen mucho á acabar con los gusanos é insectos; y si se mezclan con estiércol de caballo forman el mejor abono que contribuye á disminuir el musgo de los prados baxos y las cañas.

Las cenizas de los hornos de cal en que se haya quemado paja y junco, son muy buenas para casi todos los terrenos: muchos labradores las extienden sobre los trigos ya nacidos; para lo qual se ha de escoger un tiempo sereno, y producen muy buenos efectos, en especial si se esparcen poco antes de que llueva ó nieve, porque entonces el agua las hace introducir en la tierra.

Las cenizas de turba prestan muy buen abono, en especial quando están mezcladas con cierta cantidad de cal: se ha advertido que es muy notable la diferencia entre las que produce una buena turba, y las que proceden de otra mala.

Quando se siembra cebada en una estacion muy adelantada, por exemplo en Mayo¹, pueden extenderse con utilidad sobre ella las cenizas de la turba mala, ó bien envolverlas con el grano. Las cenizas de la buena turba no se emplean en tierras de cebada, ni aun en las de trigo, sino quando la primavera esté adelantada.

Las que en algunas partes se llaman *cenizas roxas* deben emplearse con precaucion, porque á veces queman á las tiernas plantas, aunque sirven tambien para matar algunos insectos. Los residuos que quedan en las fábricas de xabon, quando éste se ha hecho con cenizas de leña y cal, y que se conocen con el nombre de *cenizas de xaboneros*, son muy buen abono; y se ha hecho la prueba en un terreno beneficiado con estas cenizas, que no solamente produjo cosechas abundantes, sino que las podia dar algunos años consecutivos. Las esparcen á principios de invierno para que las aguas las puedan introducir en la tierra. Tierras incultas y estériles se han fecundizado con este abono: en los prados húmedos y frios producen excelentes efectos.

Con-

¹ Habla de Inglaterra el autor de este artículo.

Concluye la descripcion de la yerba llamada Guaco.

Sirve el vejucó del Guaco contra todo género de culebras. Dice Vargas que examinó en la ciudad de Giron á mas de la Taya, de que acabamos de hablar, otra de la misma especie, una coral (llamada así por su color encarnado) y una verde, y que siempre observó los mismos buenos efectos; y se persuade sea lo mismo con la del cascabel, cuya especie jamas pudo observar: bien que así el negro curandero como otros muchos aseguran constantemente la generalidad de la virtud de esta planta.

Para proceder á la curacion de la mordedura de las culebras, es indispensable la hoja fresca, segun dicen los curanderos, que yo no creo en tal precision. La práctica es exprimir las hojas del vejucó; cuyo zumo mezclado con un poco de agua tibia se le suministra al enfermo en qualquier periodo de la enfermedad, y sin que preceda otra preparacion. Las hojas mascadas se aplican sobre la herida; y si aun no ha ganado la hinchazon todo el cuerpo, se ata el vejucó á aquella parte de él que no ha ocupado, la qual cesa allí al instante, y el paciente se mejora sensiblemente. Dicen tambien que es menester continuar la misma bebida á lo ménos otras dos veces, en cuyo tiempo ya puede el enfermo salir al campo, y comportarse como totalmente sano y libre.

Es tan segura esta práctica, que en los lugares donde hay curanderos rara vez ó nunca se muere enfermo alguno de mordeduras de culebras. Persuádome que siendo este remedio tan eficaz contra las culebras de América, será tal vez un poderoso específico contra la mordedura de la víbora que causa en Europa tantos estragos. Podríase hacer alguna experiencia, y acreditada con un buen suceso, seria entónces la planta del Guaco un objeto de comercio para surtimiento de las boticas de España. Los ingleses del norte de la América hacen un gran comercio con la raiz de la *Poligala senega* de Linneo, que ellos llaman *Rattle-snake-root*¹: tambien tenemos nosotros esta misma plan-

¹ Esta planta es la misma que en estas cercanias de Santa Fe conocen las gentes del campo con el nombre de *Ubo de flor mora*.

planta, y seria bueno que se hiciese así de una como de otra la debida exportacion á España, y se vulgarizase tan prodigiosa medicina en todo el mundo.

El método mas acertado de conducir á España, ó á otros Reynos de América esta yerba, es, á mi ver, en extracto baxo la forma de píldoras, ó embotellada. De uno ú otro modo será muy facil practicarlo por lo mucho que abunda en las cercanías de Mariquita, de Guaduas, y al rededor de Honda y Giron.

Tal vez con el auxilio de una buena analisis chímica se hallarian al vejeco Guaco otras virtudes igualmente recomendables que la que conocemos. Por de contado se puede conjeturar que será un vigoroso remedio contra las lombrices del cuerpo humano; pues participando estas en cierto modo de la naturaleza de las culebras, no puede ménos de destruirlas, y hacerlas arrojar. El amargo tan intenso del vejeco hace mas poderosa esta conjetura, y persuade tambien su virtud estomacal. Lo cierto es que quantos han tomado de esta planta, se han sentido buenos del estómago, y no les ha hecho ninguna impresion nociva.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Modo de hacer una buena ratafia de huesos de abrideros por Dubuisson.

Se han de desechar las cáscaras de los huesos de los albaricoques, porque dan á este licor un gusto desagradable; pero los de abrideros son al contrario muy á propósito para el caso, porque la tintura que dan las cáscaras de estos huesos no solo tiene mas aceyte sino que se advierte al echarlos recién sacados del fruto en aguardiente refinado, que

quita; y en Velez, Socorro y San Gil con el de Jaguo ó Jaguito. Un Médico Inglés, que vivió muchos años en Virginia, viendo que aquellos que habian sido mordidos por la culebra Cascabél eran atormentados con síntomas semejantes á los de la pleuresía, dificultad de respirar, tos de sangre coagulada, que tenian el pulso duro y frecuente, &c. y se curaban con el uso de la *Senega* ó *Seneka*; concluyó que el mismo remedio podria ser útil en la pleuresía y fluxiones de pecho; y con efecto ha sacado felizmente á muchas personas atacadas de estas enfermedades con solo el uso de esta planta. Véase *Essay on the pleury*, &c. y la medicina doméstica de Buchan, en donde se halla una receta de la *Senexa*.

que su tintura comunica un agradable olor y sabor al fruto, y la vainilla; y como de estos principios balsámicos proceda lo agradable de este licor, y la mayor parte de las propiedades que le hacen apreciable, para extraerlos mejor se echan los huesos en una azumbre de aguardiente refinado, en una botella de doble cavidad, cuyo cuello sea bastante ancho para que puedan entrar. Multiplícanse estas botellas, llenándolas en las mismas proporciones, quando se quiere hacer mucho de este licor. Déxanse los huesos en infusion hasta que el aguardiente se haya cargado de su aceyte esencial; y si se quiere abreviar esta operacion, se echa todo en una cucurbita colocada en el baño maría, enlodando bien la juntura: se le pone fuego meneándolo y revolviéndolo tantas veces como se enfrie: se dexa reposar: ábrese despues la vasija, é inclinándola se pasa á otra el líquido, y se echa sobre su poso media azumbre de agua por cada botella llena con lo que antes hemos dicho, y se dexa en infusion por espacio de cinco á seis horas: cuélase el licor por un tamiz, y se arrojan los huesos como inútiles: mézclase este último producto con la tintura anterior que se ha separado ántes; y se le echa una cantidad proporcionada de vainilla cortada en pedazos. Para pasar á hacer la composicion se clarifican tantas veces tres libras de azucar, quantas azumbres hay de licor; y quando está la espuma blanca, se dexa cocer hasta que toma consistencia de xarabe, y entónces se sépara la vasija del fuego, se dexa enfriar, y se mezcla todo.

Si se desea tener ratafia con las almendras de los huesos de albaricoques, porque las cáscaras se han de arrojar, se han de echar dichas almendras en agua caliente, dexándolas en ella algunos minutos para poderles quitar con facilidad el hollejo: hácense secar prontamente, y se echan en cantidad proporcionada en las botellas en que se tiene el aguardiente refinado, &c.

Otro modo de hacer ratafia por Cadet de Vaux.

Prescindiendo de que las ratafias son en la economía doméstica una bebida agradable, que aumenta los placeres de la mesa, tienen al mismo tiempo útiles propiedades usadas como remedio: por esta razon quiero sustituir á la receta de ratafia publicada por Dubuisson, otra mas sencilla, y por consiguiente mas inteligible para los habitantes del campo,

para quienes son muy exóticos los nombres de *cucurbita* y de *baño maría*; y si se ha de esperar de ellos que clarifiquen y cuezan el azucar, nunca beberán un licor que exija tantas preparaciones.

Antes de dar la receta, diremos las proporciones de los ingredientes que en general entran en todas las ratafias.

Aguardiente bueno. . . dos quartillos.

Agua. medio quartillo.

Azucar. tres quarterones.

Es preferible el azucar moreno, y por su precio mas económico: échese todo esto en un jarro ó cántaro correspondiente, añadiendo la sustancia de que se intenta hacer la ratafia, como v. gr. azahar, anís, &c. &c. y bien tapada se dexa al sol esta infusion por espacio de un mes ó seis semanas, al cabo de las cuales se filtra por una manga de paño, y se encontrará una excelente ratafia de azahar, de anís, &c. Para hacerla de limón ó de naranja basta poner en infusion la cáscara de un par de naranjas ó limones.

Ratafia de huesos de albaricoques ó abrideros.

Téngase una redoma de vidrio, una botella de cuello ancho, y un cántaro de barro duro y compacto con un buen tapón de corcho: llenense de aguardiente dos terceras partes de la vasija, y lo restante de estos huesos: llena la vasija en que se haga, se ha de tapar bien, y se dexa en un quarto alto de la casa: al cabo de un año se saca este licor, se mide, y se le añade á cada azumbre un quartillo de agua, y libra y media de azucar, que se ha de deshacer meneándolo de quando en quando: despues se filtra el líquido por una manga, y saldrá una excelente ratafia, con un perfecto olor de vainilla, aunque no se haya echado esta droga, porque los huesos de alberchigos se lo comunican. Si se dexa en infusion por espacio de dos ó tres años gana muchísimo.

Para hacer la ratafia de huesos de albaricoques se executa la misma operacion; excepto que se rompen los huesos para arrojar la almendra, pues solo las cáscaras se han de poner en infusion: fiense Vmds. de mis recetas y beberán las mejores ratafias.

Método de hacer las mantequillas de Soria.

SEÑORES EDITORES: Satisfago á la nota del Semanario n. 99, para que puedan aprovecharse en Madrid y sus inmediaciones de la industria de las mantequillas en las próximas Pasquas.

Para un batido (que este nombre tiene aqui la porcion que se emplea cada vez) se compran dos libras y media de manteca,^r de la qual dos rollos se ponen á derretir en un cazo, pero sin dar lugar á que levante hervor: se tiene dispuesto un cuenco vidriado bastante grande, el qual se arrima á la lumbre que debe ser muy lenta, y de modo que comunique un mediano grado de calor, y se echa en él toda la manteca cortados los rollos en pedazos pequeños, esto es en quatro ó seis de cada uno, y se empieza á batir azotándola á un lado y otro con bastante fuerza, porque el brazo es el único instrumento que se emplea para blanquearla, cuidando de volver á menudo el cuenco ó vasija para evitar que tome demasiado calor: luego que está bien batida, y se la nota con la blancura correspondiente se la echan dos libras y media de azucar blanca (algo menos tienen las que se llevan á vender) y se vuelve á batir otro rato arrimando la vasija un poco mas á la lumbre para facilitar el braceo: porque toma demasiado cuerpo, y en estando bien incorporado el azucar se le añade un quartillo de agua tibia que se tendrá á prevencion, y con ello se acaba de batir hasta mezclarla bien. Ya tenemos la mantequilla hecha, resta ahora dividirla en aquellas pastillas en que viene dividida: esto se hace poniendo sobre una mesa larga, (ó de vara y media en quadro) un mantel limpio, mojado solo en agua natural, y de consiguiente que esté fria: se coge un puñado de la mantequilla que estará caliente, y exprimiéndola con la misma mano se van haciendo montoncitos, lo mismo que se hacen las castañas de chocolate, y con el dedo índice de la mano izquierda se la dá por encima para que haga la figura que suele, y saque lustre: luego se levantan como las pastillas de chocolate despues de estar heladas.

Si se quiere guardar todo el invierno, no se le echa agua, y

so-

^r Aqui se entienden por quarterones, y echan dos en cada batido: un quarteron tiene veinte onzas castellanas, y de consiguiente los dos hacen 40 onzas, que son dos libras y media.

solo despues de bien batida con el azucar, se echa, ó en cajas bien limpias, como las de xalea, perada &c., ó en pucheros nuevos golpeando estos conforme se va echando para evitar que queden algunos vacíos.

Como en todas partes hay gente de gusto delicado, y en ninguna mas que en la Corte: no quiero dexar en silencio el modo de hacer la *manteca hilada*, que aunque en sustancia es lo mismo que la otra, con todo parece que su delicadeza excita mas bien el apetito, especialmente de las señoras mugeres: ésta solo consiste en el modo de vaciarla, que se hace teniendo preparado otro cuenco lleno de agua fria, y en la mano izquierda una espumadera regular que se mantiene á distancia de dos á tres dedos del agua, y sobre ella se va echando con la derecha la manteca, golpeándola para que no se cieguen los agujeros: despues se saca del agua, y se le exprime ésta colocándola en platos para gastarla pronto, porque no se puede conservar tanto tiempo como la anterior, á ésta se la dan los colores que se quieren yendo preparada el agua con que se ha de batir.

Este es el secreto de las mantequillas de Soria, que de aqui adelante podrian llamarse de los Caravancheles: y en efecto de algunos años á esta parte van á esa Corte á fabricarlas algunos sugetos de esta, que comprando en esa la manteca y azucar, con agua de la puerta del Sol, y cuencos de Alcorcon hacen mantequillas que pasan por de Soria, excusando el portearlas. Conozco que con esta noticia me haré odioso á los tratantes en este género, pero atendiendo á que por el bien comun debe ceder el particular, no es bastante esta consideracion para reprimir mis deseos de complacer á Vms. á quienes ruego que se sirvan ocultar mi nombre, y ver si en otra cosa puede servirles éste su apasionado seguro servidor: Soria 27 de Noviembre de 1798.

ÍN-

P. D. Advierto que, como no son iguales en todas partes los rollos de manteca, ha de ser como de 9 á diez onzas la cantidad que se debe derretir en el cazo; ésta se mezcla con la otra dividida en frio en las porciones de 5 á 6 onzas, y se empieza á deshacer toda con el puño hasta que esté en disposicion de bracearla, lo que se hará cuidando de dar siempre á una misma mano.

Si ocurre alguna dificultad pregunten Vms. que estoy pronto á satisfacerla.

DE LOS TRATADOS CONTENIDOS

EN ESTE TOMO IV.

- A**BOCADO : se llama el vino quando es suave y grato al paladar , pág. 268.
- ABURELADAS** : se dicen en Málaga las uvas picadas , ó que han comenzado á podrirse , 264.
- ACETOSA** : se llama la fermentacion en que se forma el vinagre , 297.
- ACEYTUNA** : el varearla para cogerla perjudica á la buena calidad del aceyte , y hace un daño gravísimo á los olivos , 260. El mejor modo de cogerla es á mano , 261. El hollejo de la aceytuna , su carne , ó parte pulposa , la cáscara del hueso y la almen-drilla que tiene dentro producen diferentes especies de aceyte , 273. El aceyte de la cáscara del hueso perjudica infinito á la buena calidad del de la pulpa , 275.
- AFOGARADAS** : llaman en Málaga á las uvas requemadas con el demasiado calor , 264.
- AGIOLADA** : así llaman algunos albeytares á la respiracion sumamente fatigosa y agitada , 70 , 72.
- AGRICULTURA**. Conducta que debe observar una sociedad de agricultura , 129 : medios de conocer el estado de nuestra agricultura , 216 : varios experimentos de agricultura , 222.
- AGUA DEL MAR** : su utilidad para la germinacion de las semillas , 58.
- AGUARDIENTE** : método que se practica en el Condado de Niebla para extraerla del vino y del orujo de la uva , y para refinarla y disponerla para beber , 360.
- ALAZOR** : experimentos que demuestran la superioridad del alazór de Caracas sobre el de España para los tintes , 7.
- ALECHIGADAS** : llaman en Málaga á las uvas quando el escobajo se tuerce de modo que no puede pasar á ellas con libertad la savia , y por esta causa se quedan sin sustancia , 264.
- ALMIXAR** ó lagareta : así llaman en Málaga al sitio donde se ponen á asolear las uvas antes de llevarlas al lagar , 268.
- ARAÑUELO** : insecto sumamente nocivo al olivo , 11 : medios de destruirlo , 11 , 29.
- ARROPE** : modo de hacerlo en Málaga , y de conocer el punto que debe tener , 272 : diferentes objetos con que se puede mezclar con el mosto , y efectos que produce , 331 : circunstancias del mosto que se ha de convertir en arrope , y precauciones que exige esta operacion , 332 : sobre la cantidad de arrope que se ha de mezclar con el mosto para lograr una buena fermentacion .

mentacion , 333.

ASFIXIA : es lo mismo que un desfallecimiento , en que se llega á perder enteramente el uso de los sentidos , 330.

ATAMAR : se dice en Cataluña por desmenuzar , 4.

BACANILLAS : son las madres del pulgon , 45 : modo de destruirlas , 46.

BAYAL : véase lino de secano.

BAZERA : modo de curar la del ganado lanar , 23.

BLANQUEO : de los lienzos , 186 : método que se usa en Westfalia , 247.

BOMBA de vapor : sus ventajas , 56.

BOSQUES : su utilidad , 369 : daños que ha causado la destruccion de los bosques en Francia , 370.

BUEYES : es mucho mas ventajoso labrar la tierra con bueyes que con mulas , 145.

CABALLO : circunstancias de una enfermedad que padeció uno en el Obispado de Segovia , 69.

CABRIEL : especie de uvas y de vino , 270.

CALISAYA : se llama comunmente la quina anaranjada , 140.

CAÑAMO : sus dos sexôs están en pies diferentes , 17 : su cultivo , 18 : modo de curarlo y empozarlo , 33 , 49 : de secarlo , agramarlo , blanquearlo y rastrillarlo , 52 y sig. : su analisis , 65 : medios de perfeccionar el método de curarlo , 81 : modo de mejorar su cosecha , 127.

CAÑAMO de mellas : asi llaman en la Peraleja á las plantas machos del cañamo , 127.

CARBON : el de piñas es mejor

que el de brezo para las fraguas de los herreros , 224 : el carbon no da con facilidad paso al calor , absorve la humedad é impide la corrupcion de varias sustancias , 231 : puede servir para concentrar el calor en los hornos y piezas de habitacion , 232 ; para preservar de la humedad las habitaciones y las alhajas de acero , ó de otra qualquiera materia , 233 : para preservar de la corrupcion al agua , y purificarla quando esté corrompida , 234 : para quitar malos olores y sabores á varias sustancias , 237 : varios usos medicinales muy interesantes , 238.

CARNEROS : precios del arrendamiento de seis en Inglaterra , 240.

CASA de labor : situacion en que se debe edificar : piezas de que ha de constar : su forma , tamaño y distribucion , 305.

CENIZAS , propias para las leixias que se destinan á la fabricacion del xabon blando , 280 : consideradas como abonos , 401 : cenizas rojas , que man á las plantas tiernas , 402 : cenizas de xaboneros , son muy buen abono , 402.

CHANCAS llaman en el condado de Niebla á unos pozos en que ponen á fermentar el orujo de la uva , 360.

CHAVINO : especie de romero , 12 : su utilidad contra los insectos de los olivos , 13.

CHINCHONA oficial : vease quina.

CONDIDO : asi llaman en varios pue-

- pueblos á la carne ó tocino que dan á los pastores para comer con el pan, 386.
- DESACOLLAR**: operacion que en la Rioja hacen á los olivos para destruir los insectos, 12.
- DESGRANAR** las uvas: es muy conducente para la buena fermentacion del mosto, y sacar buen vino, 317.
- EDRAK**: en Calahorra es lo mismo que escardar, 28.
- ENCOPETAR** la viga de un lagar, lo mismo que levantarla, 267.
- ERVAL**, en Galicia lo mismo que prado artificial, 37.
- ESCOBAJO** de las uvas: léjos de ser útil, perjudica á la buena calidad del vino, 317.
- ESPARCETA**: precauciones que exige su cultivo, 156.
- ESPARRAGOS**: sus especies y modo de cultivarlos en Aranjuez, 322.
- ESPARTEÑAS**: así llaman en Málaga á unas alpargatas con que pisan las uvas, 266.
- FABRICAS**: utilidades que pueden resultar de establecerlas con arreglo á lo que se practica en una de paños de Aldea del Rio, 380: deberian correr todas por cuenta de particulares, 382.
- FE**: así llaman en Cataluña á una especie de trebol, 355.
- FERMENTACION**: los químicos distinguen tres especies, vinosa, acetosa y pútrida, 297. Las sustancias mucilaginosas azucaradas son las únicas que pueden experimentar la fermentacion vinosa ó producir vino, *ibid.*: se notan en el vino la fermentacion tumultuosa y la insensible, 298: circunstancias que deben concurrir para la perfeccion de la fermentacion tumultuosa, *ibid.*: de la fermentacion insensible, 346.
- FRAYLE**: llaman en Málaga al monton de uvas pisadas, y preparadas para meterlas debaxo de la viga, 267.
- GALLINAZAS**: llaman en Málaga á las uvas, quando apenas se las coge entre los dedos, sueltan con mucha facilidad y de una vez todo el zumo, 264.
- GARBANZALES**: enfermedad que padecen, 334.
- GARDAMA**: lo mismo que oruga, 14.
- GARULA**: garulecer se dice del lino en el Arzobispado de Toledo, 116.
- GUACO**: yerba americana: su descripcion y modo de usarla para preservarse de las mordeduras de las culebras ponzoñosas, 397.
- HIGUERAS chumbas**: utilidad de su cultivo en Málaga, 201: los higos chumbos ó sus cáscaras son un alimento agradable á los cerdos, 204.
- HOJA** de los árboles: modo de aprovecharla para el sustento del ganado, 173: quitándola en tiempo oportuno se preservan los árboles de perecer con los yelos, 192.
- HUERFAGO**, ó asma de las bestias: naturaleza de esta enfermedad, 73.
- HUVIOS**: llaman en tierra de Madrid á los yugos con que aran las mulas, 148.
- INOCULACION**: buenos efectos que

- que ha producido en Munda-
ca, 208.
- INSECTOS de las vides y olivos,
9 : insectos nocivos al oli-
vo y medios de destruirlos,
277.
- KERMES : insecto perjudicial al
olivo, 289.
- LAGUNA : utilidades que ha pro-
ducido la desecacion de una en
un pueblo de Andalucia, 55.
- LEXIAS : modo de hacerlas para
el xabon blando, 282.
- LIMONEROS : modo de cultivar-
los y multiplicarlos en Gali-
cia, 36.
- LINO de secano ó bayal : instruc-
cion sobre su cultivo, 113.
- MAGOZA : especie de barrilla que
quemada á medio secar da una
ceniza bastante fuerte, 281.
- MAIZ : llamado impropriamente
panizo : utilidades que se sacan
de cultivarlo, 385 : modo de
practicar su cultivo, 386 : ani-
males que le son nocivos,
388.
- MANTECA : modo de extraerla de
la leche de ovejas, y de la de
cabras, 335.
- MANTEQUILLAS de Soria : méto-
do para hacerlas, 407 : man-
teca hilada, 408.
- MAQUINA para precaver las so-
focaciones de los párvulos, 75.
- MARGA : minas de ella descu-
biertas cerca de Astorga, y
utilidades que han producido,
123.
- MARRANOS : llaman en Málaga
á dos maderos fuertes que se
ponen sobre el tablon con que
prensan las uvas ; y *marrana*
á otro madero mas grueso
que se pone sobre aquellos,
267.
- MASON : comida para los bue-
yes hecha del maiz molido,
385.
- MAZUELA : en la Rioja llaman
asi al vidueño que en otras
partes llaman *aragones*, 16.
- MOSCA : perjudicial á la aceytu-
na, 294.
- MOSCATEL morisco : especie de
uvas de que hacen en Málaga
el vino moscatel, 270.
- MULAS : su labor comparada
con la de bueyes, 145 : dan
mayor producto 25 fanegas de
tierra labradas con un par de
bueyes, que 40 labradas con
un par de mulas, 147 : cuesta
menos el mantenimiento de los
bueyes que el de las mulas,
148 : los bueyes aun despues
que se inhabilitan para el tra-
bajo rinden á su dueño la uti-
lidad que se saca de sus car-
nes, 151.
- OLIVOS : utilidades que produ-
cen, 161 : sus especies, 163 :
clima y terreno que requieren,
183 : de su vegetacion, 184 :
modo de multiplicarlos, 194 :
de trasplantarlos, 213 : de su
plantacion, 225 : abonos que
les son conducentes, 229 : mo-
do de podarlos, 241 : de in-
xertarlos, 259.
- ORENZA : asi se llama en Ca-
lahorra la tolva de los moli-
nos, 27.
- ORUGAS : son insectos anulo-
sos, 14. Son distintas de la pi-
cotilla, 15. Son anuales, 16 :
descripcion de las orugas no-
civas á los olivos, 291 : da-
ño que causan á las aceytu-
nas, 293.
- ORUJO de la uva : despues de
extraerle el aguardiente sirve
pa-

- para beneficiar la tierra, 57.
 Modo de prepararlo, y de extraerle el aguardiente en el Condado de Niebla, 360.
- ORUJO** de la aceytuna: quemado da buenas cenizas para las leixias del xabon, 281.
- PALOMINA** y gallinaza: secas, machacadas y hervidas dan una leixia muy fuerte, 280.
- PAN** de patatas: modo de hacerlo, 111.
- PANIZO**. Véase *maiz*.
- PERO-XIMEN**: especie de uva y de vino, 266.
- PEZON**: llaman en Málaga á la aspereza que el vino contrae por haber pisado el escobajo juntamente con las uvas, 266.
- PICOTA**, picote ó picotillo: es un insecto enteramente distinto de la gardama ú oruga, 14. Medios de destruirlo, 14.
- PIPIRIGALLO**: modo de cultivarlo, 171.
- PODA** de los árboles: modo y tiempo de ejecutarla, 337.
- PRADOS** artificiales: advertencias para su establecimiento, 3. Con las cenizas ó polvo de carbon de pino, producen mas y mejor yerba; pero no se destierran los juncos y otras plantas perjudiciales, 37. Necesidad de hacer distincion de climas y terrenos para establecerlos, 166.
- PREMIOS** repartidos en Francia á los labradores, 205.
- PULGON**: se llama tambien melosa, penuria, piojillo y sargazo, 15. Medios para destruirlo, 158, 200.
- QUINA**: sus diferentes especies: modo de discernirlas, y virtudes peculiares de cada una, 101. Sobre el mejor medio de administrarla, 140.
- RABIA**: modo de precaverla, 60. Sus diferentes especies, síntomas que las caracterizan, y medios de precaverlas, 347. Modo de evitar las consecuencias de la mordedura de un animal rabioso, 378. Remedios contra la rabia, 390.
- RABIA** llaman en Cañaveral á una enfermedad de las garban-ceras, 334.
- RAIGRAS**: en Cataluña es lo mismo que vallico, 4.
- RATAFIA**: método para hacerla de huesos de abrideros, 404. De azahar, anis, y de huesos de albaricoques, 406.
- SAPILLO**: insecto nocivo al olivo, 11.
- SARNA**: método para curar la del ganado lanar, 96.
- SEBO**: arte de hacer velas de sebo, 39.
- SERANO**: así llaman en algunos pueblos á la concurrencia de varias familias á una misma casa á trabajar por las noches de invierno, 53.
- TALADRILLA**: insecto del olivo, 15. Causa grave daño á la aceytuna, 61. Acaso será el insecto descrito por Rozier, 291.
- TAYA-EQUIZ**: culebra ponzoñosa de América, 398.
- TIZON**: modo de precaverlo, 175.
- TRAPADELLA**: nombre que dan á una yerba en Cataluña, 4.
- TRASIEGO** del vino: señales que indican el momento oportuno de hacer esta operacion, 341.

Modo de ejecutarlo en Málaga, 278.

TRESBOLILLO: manera de sembrar, 324.

TURIEL: especie de olivo, 32.

UVAS: se deben pisar bien para la mejor fermentacion del mosto, y dar mas color al vino, 316.

VENDIMIA: modo de hacerla en Málaga, 263. Vendimia redonda se llama quando se cortan de una vez todas las uvas, sin ninguna separacion, 265. Estado de madurez que han de tener las uvas, y tiempo que debe hacer para

executar la vendimia, 298.

VINO tierno, tinto, de lágrima, de guindas, de lias, de azufre, ó clarillo, &c. especies de vinos que se fabrican en Málaga: modo de hacerlos, 263. De sus trasiegos, 278. Modo de clarificarlos, 279.

VIRUELAS: estragos que han hecho en Segovia, 304.

XABON: modo de hacer xabon blando, 91, 280. Modo de cocerlo, 285.

ZERCHADO: operacion de una fábrica de paños, 381.

ÍNDICE

DE LOS AUTORES DE VARIOS ARTÍCULOS,

Y DE LAS PERSONAS CITADAS

EN ESTE TOMO IV.

Anales de agricultura por Ar-
tur Young, sobre la conducta
que debe tener una Sociedad
de agricultura, 129.

Boutelou (D. Estevan y D. Clau-
dio): advertencias sobre pra-
dos artificiales: sobre la ne-
cesaria distincion de climas
para introducir nuevos culti-
vos: sobre el pipirigallo, y
sobre el aprovechamiento de
la hoja de los árboles para el
sustento del ganado, 166.

Boutelou (D. Estevan): su car-
ta sobre el cultivo de los es-
parragos, 321.

Cabriada (D. Judas Joseph),
suscriptor de Calahorra: su
carta sobre el modo de apro-
vechar una heredad perdida,
26.

Cadet de Vaux: sus reflexiones
sobre los perjuicios que ha
causado en Francia la destruc-
cion de los bosques, 370. Mo-
do de hacer una buena rata-
fia, 406.

Conde (D. J. P.): sobre el culti-
vo del cáñamo, 127.

Dubuisson: sobre el modo de ha-
cer ratafia, 404.

Florido (D. Felix), suscrip-
tor de Salamanca: sobre la
disposicion testamentaria de
la Marquesa de Cerralbo en

favor de los labradores, 288.

García de la Leña (D. Cecilio),
Presbítero: sobre el modo de
hacer los vinos en Málaga,
263.

García Quadrado (D. Francisco
Plácido), vecino de la Coro-
nada de la Serena: sobre la
bacera del ganado lanar, 23.

García de Segovia (D. Joseph),
vecino de Málaga: sobre el
pulgon, 158. Del pulgon y las
higueras chumbas, 200.

Gastaca y Bengoa (D. Juan Ma-
teo), de Villarejo de Salva-
nés: sobre la manteca de la
leche, 336.

Guerrero (D. Joseph Manuel),
Cura de Guarroman: sobre el
modo de hacer el xabon blan-
do, 91.

Leonhardi, autor aleman: sobre
la poda de los árboles, 337.

Manzanares (D. Juan Christó-
val), Cura de Villamayor de
Santiago: sobre el xabon blan-
do, 280.

Mutis (D. Joseph Celestino),
Botánico de Santa Fe de Bo-
gotá: sobre las diferentes es-
pecies de quina, y virtudes
de cada una, 101.

Navarro Mas y Marquet (D. Jo-
seph), Director de agricul-
tura en la Real Academia de
cien-

- ciencias y artes de Barcelona: sobre prados artificiales, 3.
- Olano** (D. Joseph Antonio), Vicario de la Parroquial de Cizurquil: sobre el cultivo de la esparceta, 156.
- Pacey de Northleach**: su método de curar la sarna, y matar los piojos de las ovejas, 96.
- Palacios y Olave** (D. Eugenio), Presbítero de Lagunilla: sobre el tizon, 175.
- Perez** (D. Silvestre): su plan de una casa de labor, 311.
- Philadelfo** (D. Eusebio): sobre la quina, 140.
- Rozier**, sobre el cáñamo, 17: sobre olivos, 161. Sobre la fermentacion de los vinos, 296. Sobre el trasiego del vino, 341. Sobre la rabia, 347.
- Serrano** (D. Juan Marcos), vecino del Cañaveral, en el

Obispado de Coria, sobre garbanzales, 334.

Talarrubias (el Cura de): sobre el lino de secano, 113.

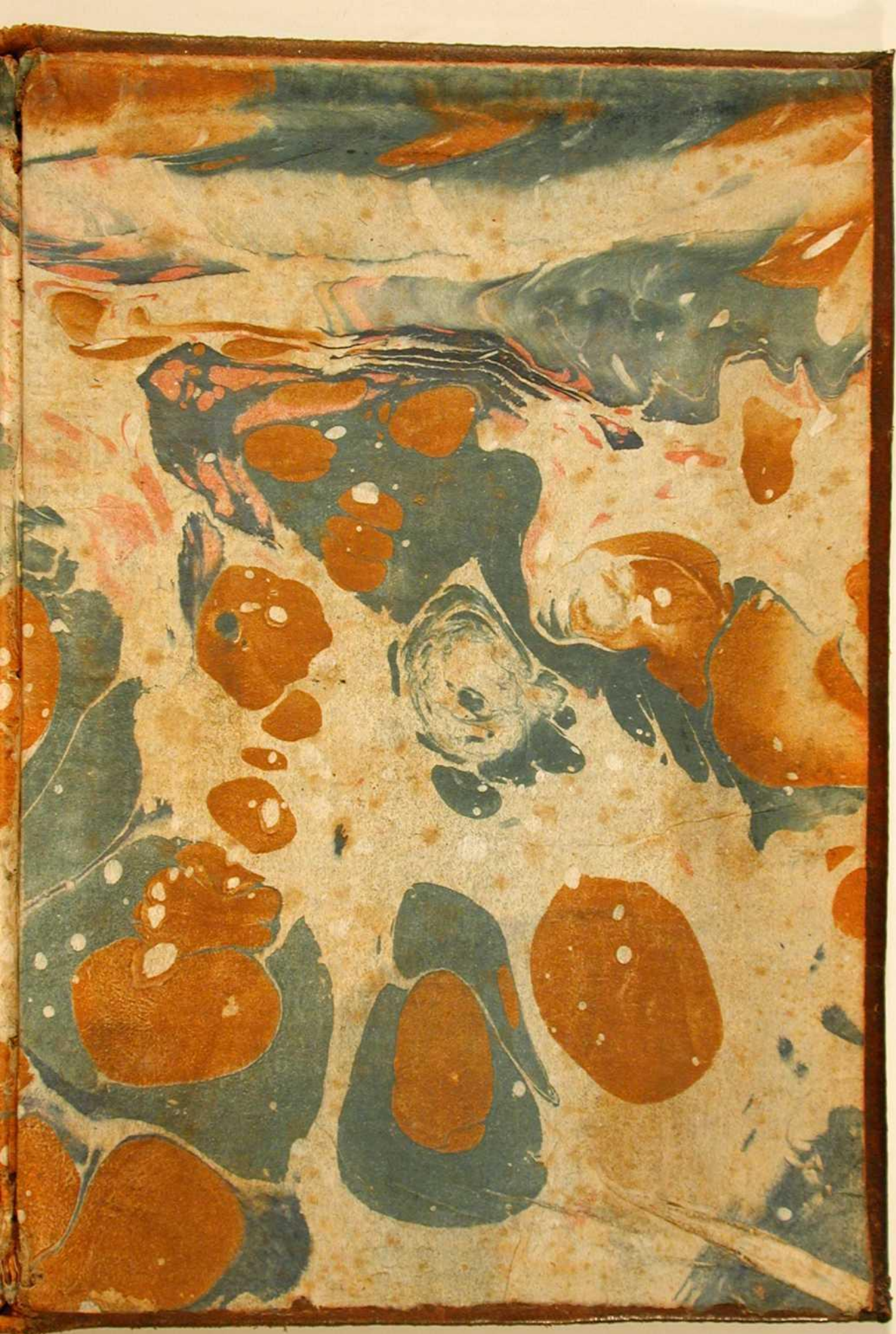
Tena Godoy y Malfeito (D. Joseph), vecino de la Serena: sobre el pan de patatas, 111.

Theran (D. Francisco), Director de la Sociedad patriótica de San Lucar de Barrameda: sobre una fábrica de paños de Aldea del Rio, 380.

Torres y Soto (D. Alonso), vecino de Astorga: sobre la margaga, 123.

Vargas (D. Pedro Fermin), Corregidor de Zipaquirá, en América: descripcion y uso de la yerba llamada *Guaco*, para preservarse de la mordedura de las culebras ponzoñosas, 397.

FIN DEL TOMO IV.







SEMAN. DE
AGRICUL.
Y ARTES

TOMO
IV

51/28bis