

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

Del Jueves 20 de Marzo de 1800.

AGRICULTURA.

*Sobre la alternacion de las cosechas.*¹

Es un principio generalmente adoptado por todos los cultivadores instruidos que la alternacion de las cosechas es la base de una buena agricultura ; pero el orden en que las diversas cosechas se deben suceder en una misma tierra, habrá precisamente de variar en razon de la naturaleza del suelo y de las demas circunstancias locales que tanto influyen en el valor relativo de los productos. Los paises en que haya abundancia de forrages y por consiguiente de abonos adoptarán las plantas que les provean de aceyte, hilazas, &c. ; y los que padezcan escasez de pastos , preferirán el cultivo de los prados artificiales. Se dexa , pues , ver que para introducir en un pais el sistema mas conveniente de agricultura , será indispensable exâminar las circunstancias del suelo y del clima, las necesidades de los habitantes , y los ensayos que anteriormente se hayan hecho ; y de estos conocimientos se podrá deducir el orden que mas convenga seguir en la alternacion de las cosechas.

Con arreglo á estas reflexiones he observado con atencion

¹ Extracto de una memoria de Reynier , publicada en la Feuille du cultivateur , 21 de Enero de 1797.

cion las circunstancias del canton en que me he establecido, y he elegido el sistema de cultivo que voy á exponer:

El terreno que cultivo es seco por lo general: en toda su extension se encuentra á mayor ó menor profundidad un banco de tierra caliza. En los parages donde se halla á quatro ó seis pulgadas de profundidad, las lluvias suelen separar algunos fragmentos, y los arados separan algunos otros que se mezclan con la tierra superficial. Esta clase de terreno es ardiente, y siente mucho la sequedad: el estiercol reciente le es muy nocivo, y el único abono que le conviene es el estiercol muy podrido y casi reducido á mantillo, ó las plantas enterradas al tiempo que florecen; pero de este último no pueden hacer uso estos habitantes, porque requiere mas ganado del necesario para el cultivo de las plantas cereales.

No tenemos prados naturales, porque la destruccion de las arboledas ha disminuido los manantiales: muchos arroyos se han secado, y todos se han debilitado: de consiguiente no es posible mantener todo el ganado que se necesita para estercar y cultivar bien las tierras. Por esta razon he hecho entrar los prados artificiales en mi sistema de cultivo, que es el siguiente:

En el primer año, trigo: despues esparcilla.... estiercol.

En el segundo, veza.

En el tercero, amapola.... estiercol.

En el quarto, avena y trebol.

En el quinto, trebol.

El sistema de cultivo generalmente adoptado en el país es este

En el primer año, trigo.... estiercol.

En el segundo, avena ó cebada.

En el tercero, barbecho.

En el quarto, trigo.

En el quinto, avena ó cebada.

En el sexto, barbecho.

Siembro la esparcilla despues de haber segado el trigo porque no desustancia la tierra, da en el otoño gran cantidad de forrage muy nutritivo, y no requiere tierras de muy buena calidad, como algunos han imaginado; pues-

to que donde mas se la cultiva es en los parages mas estériles del Brabante, de la Güeldres y la Westphalia; y por último, despues de hecha su recoleccion queda tiempo suficiente para dar á la tierra una labor con que se la prepara para sembrar la veza. Antepongo esta planta á las que producen aceyte para evitar un inconveniente de que se quejan muchos labradores y que les ha hecho abandonar su cultivo; y es que quando las siembran en barbecho, de las plantas que se dexan para recoger la simiente suelen caer, por mucho cuidado que se tenga, varios granos que empuercan las semillas cereales que se siembran despues: en lugar de que quando se siembran, despues de la veza ó alberja, plantas oleosas, como requieren escarda, y se hace su recoleccion antes que llegue á madurar la veza, no puede haber quedado ninguna quando se siembran las cereales.

Destino algunas tierras al cultivo del pipirigallo y la alfalfa; y en estas mismas tierras que han estado de prados de mucha duracion, que en mi sentir no deben entrar en el curso ordinario de las cosechas, siembro inmediatamente patatas, cuyo producto es enorme quando se las siembra en dichas tierras.

Se vé, pues, que el sistema de cultivo que he adoptado me da en cinco años una cosecha de trigo, otra de avena, otra de aceyte, y tres de forrages, que contribuyendo á aumentar los abonos, aumentan mucho las cosechas de trigo. De modo que una quinta parte de mis tierras sembradas de trigo, me produce mas que la tercera parte que siembran los demas labradores siguiendo el sistema ordinario.

Parece importuno estar continuamente repitiendo la grande utilidad de la alternacion de las cosechas y perjuicio de los barbechos; pero es indispensable insistir sobre esta verdad hasta que los mas de los cultivadores la hayan reconocido.

LIBRO.

*Extracto de una memoria sobre las ventajas que los xergones llevan á los colchones en los hospitales.*¹

La observacion y práctica en la medicina, me han enseñado que las camas que generalmente se ponen á los enfermos compuestas de uno ó mas colchones, y debaxo un xergon de paja, les hacen mas daño que beneficio, porque se adhieren á la lana fácilmente las exâlaciones pútridas y malignas que exâla el cuerpo del doliente, y se conservan en ella largo tiempo, aunque se lave, como por desgracia se ha visto muchas veces en las ropas de los apesados. Algunos dias despues que las calenturas han hecho crisis por sudor, aunque no haya sido copioso, se hallan mohosas y húmedas las tablas de las camas aunque tengan tres ó quatro colchones, y aunque sucede lo mismo quando son de estopa, algodón, clin, &c., ninguna de estas cosas mantiene tanto los humores como la lana. Esta tiene naturalmente y absorve y conserva mayor cantidad de calórico, y un calenturiento que tenga treinta y cinco ó quarenta grados de calor en la mayor altura de su accesion, hundido en un blando colchon de lana, no puede dexar de estar abrasado, porque la lana se calienta á proporcion del cuerpo; y sucede que quando baxa la calentura no se disminuye igualmente el calor de la lana, sino que le conserva todavia algun tiempo, mortificando mucho al enfermo, y contribuyendo á prolongar la calentura, por lo qual huyen algunos de la cama lo que pueden, porque les enciende demasiado; y por eso aconsejan Médicos célebres que esten los enfermos fuera de la cama algunas horas al dia, y Haen los hacia pasear por los corredores del hospital de Viena en carritos á proposito para procurarles ventilacion, y renovarles el ayre.

Es

* Por Don Baltasar Manuel Boldo: Barcelona: año de 1794.

Es verdad que se pueden mudar los colchones de lana, y así se evitarán algunos inconvenientes; pero solo se podrá hacer esto en algunas casas particulares y no en los hospitales, y singularmente en los de campaña, que son los que me han dado motivo á escribir esta memoria. Los calenturientos transpiran mucho, y suelen padecer sudores muy copiosos que absorbe la lana, y con ellos el mal olor y *humor enfermizo que absorve el cuerpo despues.* ¿Y qué diremos quando el enfermo está postrado que executa en la cama sus evacuaciones? ¿quien puede dudar que esto es motivo de innumerables recaídas? ¿quántos han ido á los hospitales, mal cuidados, á curarse un solo constipado y habran recogido en el blando colchon en que descansaban una enfermedad que les habrá costado la vida? ¡oxalá que no hubiesen sido tan freqüentes estos extragos!

Para los heridos es muchas veces útil y necesario el uso de los colchones de lana, pues, ó acaso no tienen calentura, ó necesitan conservar por muchos dias una misma postura en la cama para la union de las fracturas. Tambien se pueden usar en las enfermedades crónicas, porque los enfermos no permanecen en la cama mas tiempo que los sanos, y muchas veces no hay calentura, como en la gota, hipocondria, idropesía, mal de piedra, suspension de orina, &c.

Los colchones de clin ó cerda no tienen tantos inconvenientes como los de lana, son mas elásticos, mas frescos, y no absorven tanto los vapores pútridos; merecen la preferencia para los sanos, y se han de poner quando sea posible á los enfermos. Tampoco la pluma tiene los inconvenientes que la lana: los colchones de ella son blandos, sanos y de *contacto* delicioso mientras la pluma conserva su elasticidad, que en perdiéndola son incómodos, desiguales, y contraen mal olor.

En los xergones de paja son mas faciles de evitar los inconvenientes que se advierten en los colchones de lana: la paja no se recalienta, ni absorbe tanto los malos humores, y las camas son mas frías y ventiladas, especialmente quando los xergones no descansan sobre tablas, sino sobre cordeles, que se quitan de los catres de hierro quando

crian chinches ú otros insectos , se quema el catre con romero ó yerbas aromáticas , y queda tan limpio como nuevo , que es la práctica del hospital general de Madrid , y que se debe adoptar en los demas del reyno , aunque no en los de campaña , que tantas veces obligan á mudar precipitadamente los acaecimientos de la guerra : en estos son mas preferibles unos catres ligeros de tixera , que con facilidad se puedan doblar y conducir , que los tablados que estan en uso.

Si los soldados, estando sanos , estan acostumbrados á dormir en xergones de paja , no hay motivo para alterar esta costumbre quando estan enfermos ; y mas quando los mejores Médicos se han visto en la necesidad de quitar á algunos enfermos los colchones de lana , y ponerlos sobre esteras ó pellicos á que estaban acostumbrados y donde hallaban mayor alivio. Los xergones se han usado siempre en los hospitales , como *basa* de los colchones , así como sucede en las casas particulares ; pero es de admirar que no se haya desterrado este uso de los hospitales y hospicios que mantiene la caridad pública , en donde no tiene lugar el luxo ni la ostentacion , en donde se debe adoptar lo mas sano y económico , y en donde qualquiera inconveniente se evita con facilidad renovando freqüentemente la paja quando sea necesario. Los colchones deben tenerse hechos y aprontados en los almacenes ó guardarropas con anticipacion para ocurrir á las urgencias ; pero los xergones se hacen y renuevan en un momento , rellenándolos de paja , heno , ú hojas secas de maiz , que se parten en cinco ó seis tiras. Yo he dormido en xergones de esta paja de maiz en el Ampurdam en casas de personas principales , y los he hallado blandos , frescos y tan elásticos que al levantarme volvian á adquirir todo su volúmen , desapareciendo el hoyo que habia formado el cuerpo. Las gentes que los usaban estaban buenas y robustas , y algunas rellenan hasta las almohadas de esta paja. En Galicia son muy comunes estos colchones de *pallorja* , que allí llaman *folleco* , usándolos personas bien acomodadas que los hacen de las hojas interiores y mas finas de la mazorca del maiz ; y es de notar que en

en los tiempos en que se han visto inundadas de epidemias otras provincias de España, han hecho pocos estragos en Galicia, como dice Casal en su *Historia fisico-médica*.

Los xergones de esparto que se usan en la Mancha, y en otras partes de España, son ásperos, duros, poco manejables, y me parecen incómodos para los enfermos; á mas de que tengo hechas observaciones que no los recomiendan. En América hacen xergones de *barbas de palo*, que son unas hebras ó tiras vegetables que produce un árbol semejante al olivo, y que despues de curadas y enxutas quedan flexibles: no las tengo por mejores que nuestra paja.

En quanto al coste de unos y otros es grande la diferencia, y mas si se trata de hospitales de ejército: un colchon ordinario con 26 libras de lana y cinco varas y medio de lienzo cuesta, colocado en la cama del enfermo, 168 reales vellon, y cada xergon 36: véase, pues, si la diferencia en el consumo de 50 á 60 xergones que necesitará el ejército (habla del de Cataluña en la última guerra) para tener corrientes las camas de los hospitales establecidos, asciende á una suma considerable. Pero prescindiendo de estas ventajas, lo que importa es la salud, comodidad y alivio de los enfermos, á que si se añade el fácil trasporte de los xergones en las retiradas y avances, la prontitud con que puede estar servido de camas un hospital, la proporcion de hallar en todas partes paja, la de renovarlos siempre que sale un enfermo y entra otro, y quantas veces lo exija la limpieza, nadie dudará en dar la preferencia á los xergones. En los hospitales de ejército, en que los establecí con motivo de una urgencia, advertí que los enfermos se restablecian mas pronto; y repetido este experimento, me confirmé en la misma observacion de que morian menos de los que pasaban su enfermedad sobre xergones, que de los que tenian colchones, siendo la diferencia de uno á tres.

Finalmente diré en recomendacion de la paja, que los viajeros mas despejados la prefieren á los colchones de las posadas en que pueden contraer enfermedades; y tal vez

sucede que cansados de una larga jornada á pie ó á caballo, doloridos, calados de agua, y ateridos de frio, buscan en los pajares un asilo muy superior á las camas; pues metidos entre la paja pasan la noche con un moderado calor, y á la mañana se hallan enxutos, libres de dolores, y expeditos para continuar sus jornadas.

Nota. Aunque digo que en la lana se conservan los vapores que exálan los que padecen calenturas pútridas, no pretendo que los colchones que les han servido quedan inservibles: podrán servir de nuevo con tal que se lave la lana y lienzo con una lexia fuerte, teniendo uno y otro quatro ó seis semanas al sol y al ayre libre, y sacudiéndolos varias veces.

Ideas político-económicas del Conde de Rumford.

EXTRACTO.

De la Academia militar de Munich.

Entre los que se emplean en los oficios que piden menos talento, tal vez se encuentran algunos ingenios sublimes que exigen los auxilios de la educacion para que desplieguen las buenas disposiciones que han recibido de la naturaleza. Con este objeto se fundó la Academia militar de Munich, en que habia 480 educandos ó pupilos divididos en tres clases: la primera de huérfanos ó hijos pobres de oficiales y empleados del gobierno: tiene treinta plazas que ocupan los niños desde once á trece años, y permanecen quatro en la Academia sin pagar nada. La segunda clase compuesta de alumnos, que pagan 120 reales al mes, tiene sesenta plazas, en que se reciben de once á quince años: por dicha cantidad se les mantiene, se les viste, y se les instruye. La tercera, que tiene 90 pupilos de quince á veinte y cinco años mantenidos gratuitamente, está destinada á fomentar el talento de los jóvenes pobres que den muestras de un ingenio extraordinario, ó tengan muy buenas disposiciones juntas con una complexión robusta y un buen

carácter. Todos los oficiales de plana mayor, los Corregidores, Intendentes y demas magistrados pueden y deben recomendar los sugetos que sean dignos de ocupar estas plazas, eligiéndolos sin distincion de los individuos de qualquiera clase del pueblo, que sino merecen ser admitidos, se despiden, y se reprehende severamente á quien los recomienda; lo que se executa con mucho rigor para precaver los abusos.

Está tan bien administrado el establecimiento, que no se gastan 140 pesos fuertes en mantener á 480 jóvenes con maestros de todas clases, criados, vestido, comida, &c. La educacion no es precisamente militar, sino general, para que despues se puedan dedicar los jóvenes á una vida privada, al estudio de las ciencias, al desempeño de los empleos civiles, ó á la milicia. Es un plantel de hombres útiles y capaces de hacer grandes servicios al estado. Los primeros empleados del gobierno asisten á los exámenes que se hacen para que puedan designar los mas á propósito para los empleos de cada ramo.

El tiempo solo podrá decidir de la utilidad de esta escuela, que en el corto espacio de seis años que lleva de fundacion, ya ha dado á conocer talentos extraordinarios, que ha sacado de los mas humildes rincones. Yo solo deseo que se pueda sostener.

Medios de mejorar las razas de los caballos y del ganado vacuno.

En Baviera hay buenos caballos, pero no se pone grande atencion en mejorar las castas; y deseando yo hacerlo é introducir un nuevo sistema para proveer de ellos al ejército, y principalmente á la artillería, dispuse que se comprase de cuenta de la caxa militar una porcion de hermosas yeguas, que se entregaron marcadas á labradores acomodados y situados en buena proporcion para criar caballos, con las condiciones siguientes.

Al principio no se exigia de ellos retribucion alguna, usaban de las yeguas como propias, pero no las podian vender,

der, y estaban obligados á hacerlas cubrir todos los años por el caballo que se les señalase sin pagar nada; y si perecian las debian reemplazar con otras yeguas de cria que habian de ser recibidas y marcadas por los comisionados á este efecto: las crias eran para los que mantenian las yeguas, y así las podian vender; pero en el caso de que se necesitasen en el ejército para entrar en campaña ó para otra urgencia, los que tenian las yeguas debian entregarlas, ó en su lugar un caballo bueno para el servicio de la artilleria.

Me alegraria poder decir que este pensamiento tuvo buen efecto, en lugar de confesar que no correspondió á mis esperanzas. Se compraron al principio y distribuyéron 600 yeguas, y me prometia yo que en poco tiempo podian llegar á 600 las repartidas, y que se conseguiria al cabo que los paisanos sin incomodarse mantuviesen todos los caballos necesarios al ejército, caballeria, artillería y bagages. Hice un plan para juntar cada año los caballos necesarios para los ejercicios de la caballeria, y que despues se los volviesen á llevar los paisanos; pero estos desconfiaron tanto de las promesas, que fueron muy pocos los que quisieron recibir yeguas y caballos: por mas ventajosas que les fuesen las condiciones, siempre creian que habia trampa escondida en este contrato, y jamas les pude disuadir de esta preocupacion. Sin embargo se sacaron muy buenos caballos de 200 á 300 yeguas que se repartieron; pero no satisfizo este ensayo mis deseos por el bien público: si el gobierno no halla medio de llevar adelante mi plan con vigor y firmeza, tendrá que proveerse de caballos de los países extranjeros.

Mas felices fueron, aunque mas reducidas, mis tentativas para mejorar las castas del ganado vacuno. Al formar el jardin público en Munich, que tiene 6 millas de circunferencia, establecí dentro una hacienda ó cortijo que producía muy bien, porque el terreno era de superior calidad: para esta hacienda traje 30 vacas de Suiza, de Flandes, del Tyrol, y de otras partes en que hay ganado sobresaliente, y como cada año se renuevan con otras vacas y toros de dichos

chos países, se reparten por los lugares las hermosas terneras y novillas que van saliendo, vendiéndolas á un precio muy equitativo á los que prometen criarlas.

Es de admirar el bien que en seis años ha hecho al país este establecimiento. Como vienen á la capital muchas gentes de los lugares, y encuentran abierto este jardín público, hay pocos que dexen de ir á ver las vacas en sus buenos y aseados establos, y como son hermosas y se tienen muy limpias, atraen la curiosidad aun de los que no las miran con el objeto de llevarse algunas para mejorar las castas. Este débil principio ha comunicado á toda la Baviera un empeño tan general en cruzar las razas, que espero que en pocos años se mejorará enteramente esta parte de la economía doméstica. Los ricos, viendo tan hermoso y útil ganado no se contentan con una ú otra cabeza que pueden adquirir en el jardín, sino que piden á Suiza y otros países vacas y toros de la misma especie, y ya se observan en el país los buenos efectos de estas especulaciones. ; Quántas ventajas se pudieran conseguir en qualquiera país por semejantes medios! quando los Soberanos no tienen jardines públicos á donde concurra el pueblo, los particulares pudieran establecerlos por suscripcion, ó formando compañías los ricos para arrendar una hacienda grande cerca de la capital, á fin de hacer en ella experimentos útiles, con la seguridad de que, si se sabe administrar bien, bastará su producto para cubrir todos los gastos. Si el terreno para cultivo se elegia y distribuia con conocimiento y gusto; si se hacian buenos caminos y senderos para andar en coche y á caballo; si se tenian establos bien contruidos y limpios, provistos del mas hermoso ganado, que se cuidase y asease; si habia buenas arboledas y bosquecillos; y si á la puerta de la hacienda se ponía una fonda bien servida y limpia, se haría aquel parage un punto de reunion á donde concurriría todo el pueblo, y los mejoramientos de la agricultura vendrian á ser una diversion de moda. Las damas mas delicadas tendrían mucho placer en contemplar desde sus coches las agradables escenas que presenta la industria rural, y no se miraría con tanta indiferencia el

estar iniciados en los misterios del cultivo de las tierras.

¿Por qué el Parlamento de Inglaterra no habia de comprar ó arrendar un gran terreno en las inmediaciones de Londres baxo la inspeccion de la junta de agricultura? El gasto seria de poca importancia, y el establecimiento podia ser interesantísimo, pues al mismo tiempo que sirviese de recreo al pueblo, daria á muchos habitantes de la capital ideas muy útiles para los adelantamientos de la agricultura.

Los legisladores mas sabios consideraban en otros tiempos las diversiones públicas como un objeto de la mayor importancia, y se tenia gran cuidado con que los juegos y recreaciones del público tuviesen un fin útil que contribuyese á formar el carácter nacional.

Medios de disminuir la usura en Munich.

Muchos empleados del gobierno acudian en sus urgencias á usureros y judios que les prestaban con el interes de 5 por 100 y aun mas al mes. No bastaron las leyes mas severas para corregir esta maldad, hasta que me ocurrió, que así como un comerciante para arruinar á otro vende mas barato que él, tambien era posible destruir esta usura, facilitando á los necesitados lo que pidiesen para salir de una urgencia por un interes mucho mas moderado. Con este objeto dispuse que del caudal que habia de estar parado en la caxa militar, se hiciese un depósito de 300 florines en la tesorería general, de los que se prestaba á todo empleado del gobierno, á cuenta de su sueldo, hasta dos mesadas con el descuento de un 5 por 100 al año, esto es, la duodécima parte de lo que le sacaban los judios. Son muchas las personas que se aprovechan de este socorro, y la caxa nunca queda en descubierto porque se cobra de los sueldos, y el interes del dinero sobra para cubrir los gastos.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

*Modo de hacer el queso parmesano.*¹

Los quesos de Parma suelen pesar de 60 hasta 180 libras cada uno: los propietarios que tienen 60 ó 100 vacas los hacen en su casa; y los que tienen pocas se juntan para hacerlos de mancomun, ó venden la leche á los que los fabrican de su cuenta.

Quando en verano hace calor y abunda la leche, se hace queso todos los dias, y en invierno de dos en dos, porque no se echa á perder: en tiempo de calor se desnata por la mañana la que se ha ordeñado la tarde antes, y la que se ordeña por la mañana se desnata á las tres de la tarde, repitiendo al mismo tiempo esta operacion por segunda vez con la que se sacó el dia anterior: con la cantidad de leche que queda se comienza al instante á hacer el queso de aquel dia, á cuyo efecto se pone toda al fuego en una caldera de laton, en que caben mil libras, y que tiene como unas cinco quartas de profundidad: las llaves de que se suspende, cuelgan de un palo afianzado en un poste ó vigueta que se mueve sobre su quicio á fin de separarla ó arrimarla fácilmente al fuego: el hogar es una especie de hornilla abierta solo de un lado, y dispuesta de suerte que la llama bañe bien la caldera: el suelo del hogar, y aun el fondo de la caldera quando esté al fuego, ha de estar mas baxo que el piso, para facilitar al que trabaja el que pueda revolver la leche: se calienta esta hasta los 40 grados del termómetro (á lo que me pareció, porque no tenia este instrumento para medir la temperatura) y se revuelve de abaxo arriba á fin de que se caliente igualmente por todas partes: mientras tanto se baten las natas para sacar la manteca.

Luego que la leche toma el grado de calor necesario; se aparta la caldera del fuego, y se pone delante de éste

¹ Por Gaspard Monge: Anales de química núm. 96. 30. Frimaire an. VIII.

un tablon ó qualquiera cosa que sirva de pantalla para que no la caliente mas: á los 6 minutos se reposa la leche, y se pone el cuajo del modo siguiente.

En un vasito se tiene un poco de levadura compuesta de cuajo de ternera, de harina de trigo y de sal; todo lo qual ha fermentado juntamente: de esto se toma una cantidad del tamaño de una nuez, se pone en una muñequita de lienzo, y dentro de la leche se soba con los dedos hasta que suelte todo lo que se puede disolver en la leche; sácase la muñeca con las partes indisolubles que quedan dentro del lienzo, y se revuelve la leche para que el cuajo se reparta igualmente por todas partes, y despues se dexa reposar para que se cuaje: en este intervalo se acaba de batar la manteca.

En una hora ó algo ménos ya se ha cuajado, y entónces se vuelve la caldera al fuego para que se caliente de nuevo (hasta 50 grados, segun nos pareció) sin dexar de revolver la cuajada continuamente á fin de dividirla bien. Esta segunda coccadura la pone mas densa y pesada. Se la dexa baxar un poco, y se inclina la caldera para pasar á otra vasija como la quarta parte del suero, á fin de que el resto se caliente mas breve: quando se ha calentado lo bastante, se le echan algunos polvitos de azafran que le dan aquel color amarillo que agrada á los consumidores, y cuyo olor dicen que se disipa enteramente á los seis meses de hecho el queso.

A esta sazón fué quando me pareció que el operario prestaba mayor atencion á su obra: la cuajada se reune y endurece al modo que la clara de huevo al fuego, y es regular que llegue á adquirir cierto punto del qual no se ha de pasar, porque el hombre la reconocia á cada instante, cogiendo una porcion entre las manos, y apretándola mucho á ver si se unia bien; en cuyo caso retira la caldera de la lumbre, y apaga ésta con agua.

En dexando de revolver la cuajada, se baxa al fondo, y entonces sacan por encima casi todo el suero con vasijas de madera, y echan sobre la cuajada dos cubos de agua fria para que pierda el calor y se puedan meter en ella las manos hasta el fondo á fin de recogerla ácia un lado sobre un lienzo ó mantel, y empuñando sus quatro picos, no se la

saca fuera , porque pesa mucho , sino que se vuelve á la caldera todo el suero que se habia sacado , éste la hace subir hasta el borde , y entonces se puede sacar con facilidad para ponerla en un molde colocado sobre una mesa inclinada. Esto se hace con la mayor ligereza , para que la cuajada , que se endurece muy pronto , no tome mala figura. Luego que está en el molde tiene tal consistencia que no cede aunque se apriete bastante con el dedo , y cada vez se endurece mas soltando por sí misma , aun sin comprimirla , gran parte del suero que le queda : despues le ponen encima una tabla , y sobre ella una piedra grande : así se dexa toda la noche para que escurra el suero , se enfria y toma la figura que debe tener : á la mañana se saca del molde , y sobre uno de sus dos asientos se le echa una capa de sal ; al dia siguiente se vuelve y se le echa otra tanta del otro lado ; alternativa que se repite como unos quarenta dias hasta que la sal no se derrita.

El objeto de esta operacion no es solo salar el queso , sino tambien secarle extrayendo la porcion de suero que todavia le quedaba. Pasados los quarenta dias sobredichos , que estará el queso en sazon , se le rae con un cuchillo flexible para quitarle la costrilla blanda que se forma en la superficie , de manera que se descubra el queso por todas partes dexándole perfectamente lisa toda la superficie para darle un ligero barniz , (llamémosle así) de aceyte de linaza , y en el canto un colorcito encarnado que hacen de vegetales. Así es como se vende.

El suero que queda en la caldera tiene todavia bastante cuajada y partes caseosas que no se han acabado de cuajar : vuélvese dicha caldera al fuego , se deslie nuevo cuajo como la vez anterior , y se saca bastante cantidad de cuajada ó requeson de inferior calidad que se consume en la casa. El suero que queda se da á los animales domésticos.

Remedio contra los piojos del ganado, con especialidad de los terneros.

Si la agricultura da importancia á las menores cosas que tienen relacion con ella, me atreveré á hablar de un objeto pueril en la apariencia, pero que es de un grande interes para la conservacion y prosperidad del ganado. Es bien sabido que los becerros estan expuestos á llenarse de piojos al tiempo del destete, en términos que los animales se enflaquecen, se les empobrece la sangre, se les alteran los humores, se suele manifestar la sarna, cubriéndose toda la piel de costras y manchas inflamadas: se les cae el pelo, sienten una picazon insufrible, se despedazan, no se nutren y al cabo perecen. Si por casualidad pueden tirar hasta que haya yerba nueva, parece que se restablecen, porque se ponen algo mas gordos, y se cree por eso que estan ya curados; pero al invierno siguiente vuelven á aparecer los piojos, y con ellos los mismos accidentes. Por último si algunos becerros escapan vivos, jamas adquieren la estatura y vigor que les corresponde.

Entre varios remedios que se suelen emplear contra esta plaga, ninguno se ha experimentado tan seguro y eficaz como el siguiente, que ha producido constantemente buen efecto, qualquiera que haya sido la edad de los animales infestados, y la época de la enfermedad.

Con semilla de *estafisagria* (yerba piojera) ¹ pulverizada, háganse con vinagre una especie de puches; lávense con este líquido todas las partes del cuerpo del animal, refregándolas fuertemente con la mano para que se empape bien toda la piel; y al cabo de veinte y quatro horas habran desaparecido todos los piojos sin necesidad de segunda friccion á no ser que la plaga sea extraordinaria. Siguiendo despues por algunos dias un régimen refrescante, y refregando al animal con un manojo de paja empapado en agua caliente, se completará la curacion.

¹ *Delphinium staphisagria* Linn. Se suele vender en las boticas.