

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 24 de Junio de 1802.

Concluye el artículo del heno.

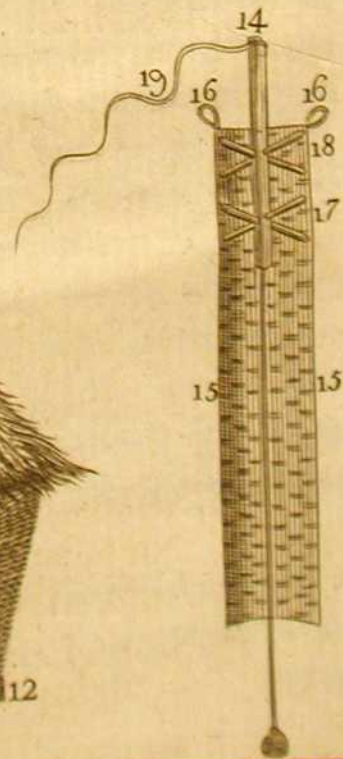
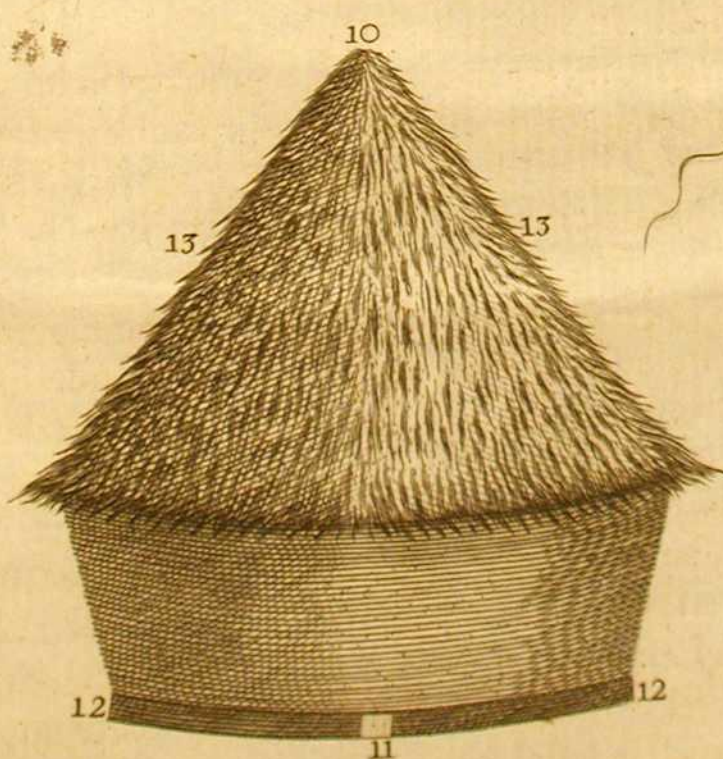
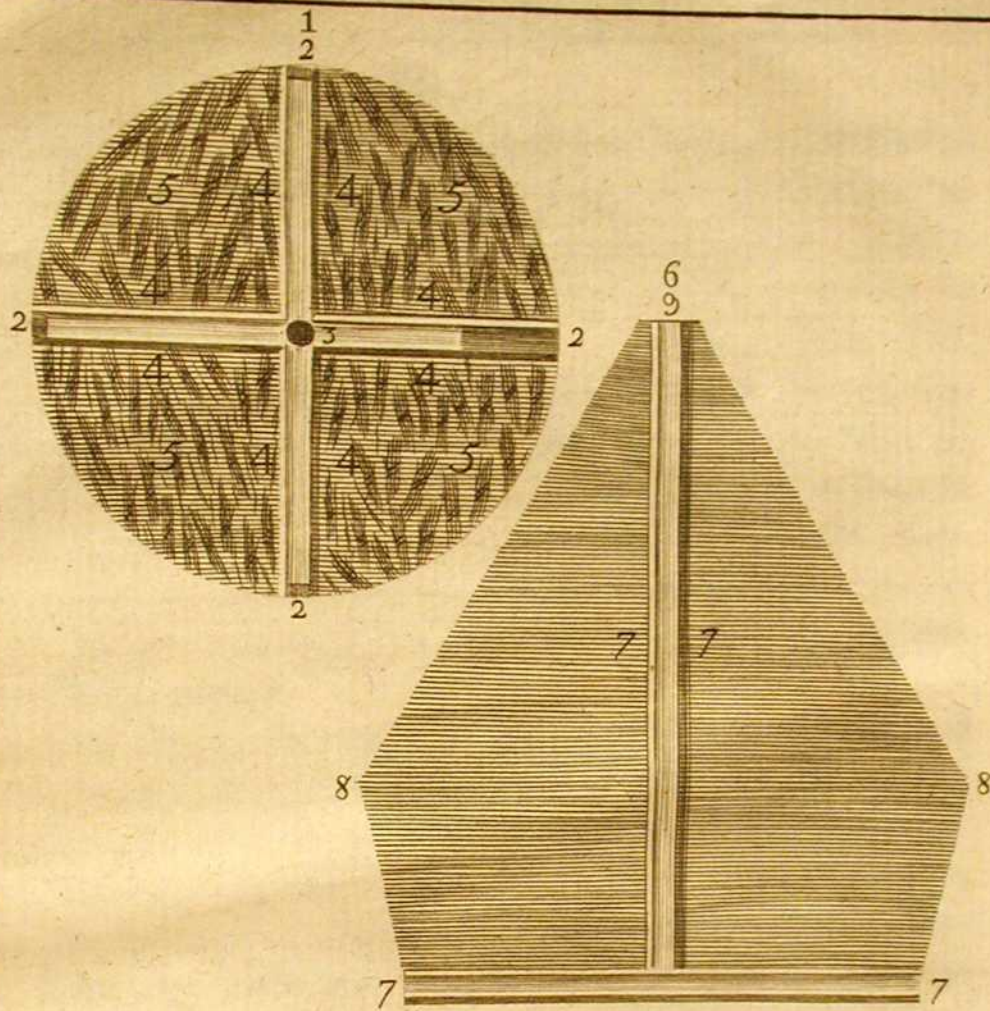
uince días despues que esté acabada, quando se presume que en lo interior no hay calor ni fermentacion, se tapa la parte superior de la chimenea, y se puede cubrir con paja la hacina.

Estas hacinas se conservan todo el tiempo que se quiera, y el heno se mantiene siempre de excelente calidad, como lo prueba la experiencia en muchos paises donde están en uso. Quando se quiere gastar el heno, se saca de la hacina cortándolo con un cuchillo apropósito, cuya hoja sea muy ancha, larga y el mango encorvado: se comienza á cortar por lo alto y por la parte opuesta á la lluvia, y se sigue cortando hasta abaxo. Cada parte que se corta en quadro puede tener dos tercias y media de largo, y un ancho y grueso correspondientes. Cortadas estas porciones ó panes, quedan bastante sólidos para que no haya necesidad de atarlos, sino quando se tengan que trasportar á alguna distancia, y entónces basta una atadura de paja. Se pueden hacer todos de un peso determinado como los haces de heno; y estando en esta conformidad no se puede introducir en ellos heno de mala calidad, como hacen algunos que lo venden en haces."

Explicacion de la estampa que representa la hacina.

- N.º 1 Plan de la hacina: su diámetro es de 10 varas.
- 2 Conductos horizontales de ayre de un pie de anchos y otro de altos, abiertos por las bocas y cubiertos de manera que el heno no los ciegue.

- 3 Abertura ó hueco de un pie de ancho para el paso del ayre, en el conducto perpendicular de enmedio.
- 4 Paredes del conducto para el corriente del ayre hechas de piedra ó madera: una parte está descubierta para ver su interior.
- 5 Hacedillos de leña ó fagina con que se han de llenar los quatro huecos, que dexan los conductos para el ayre hasta la altura de un pie que estos tienen.
- 6 Corte vertical de la hacina.
- 7 Interior del conducto del ayre horizontal y vertical.
- 8 Diámetro mayor de la hacina, que es de 12 varas, y quatro de altura perpendicular. Desde aquel punto va disminuyendo dicho diámetro hasta la cima.
- 9 Altura total de la hacina hasta la boca del conducto del ayre, que es de 12 varas.
- 10 Elevación de la hacina.
- 11 Abertura de uno de los conductos para el ayre: tiene un pie en quadro.
- 12 Base de la hacina formada por dichos conductos y hacedillos de leña y fagina.
- 13 Cubierta de paja ó de cañas que se ha de poner á la hacina al cabo de cierto tiempo.
- 14 Cilindro hueco de mimbres que sirve para hacer el conducto vertical del ayre.
- 15 Corte vertical y hecho por el medio de dicho cilindro, que es una especie de cuebano sin fondo: su diámetro es de un pie, y su altura de seis.
- 16 Asas de este cilindro ó cuebano para irlo subiendo al paso que va levantando la hacina.
- 17 Una cruz puesta en lo interior del cuebano junto á su extremidad superior, de cuyo centro pende una cuerda con su plomo, que sirve para construir la hacina derecha y á plomo.
- 18 Otra cruz á la boca superior de dicho cilindro ó cuebano, por cuyo centro pasa un palo asegurado en la anterior: este palo sube un pie mas alto que el cilindro.
- 19 Cordel atado á la punta de dicho palo que sirve para medir el contorno de la hacina, á fin de que su diámetro salga igual por todas partes.



*Medio fácil de conocer la época en que conviene preservar á los vinos del contacto del ayre.*¹

La fermentacion del vino presenta dos periodos muy distintos : el primero es el de la fermentacion *tumultuosa* que se verifica en el mosto , y el segundo el de la *insensible* , que se advierte quando , separado el vino de las madres y puesto en las vasijas en que se ha de conservar , indica un calor menor , y una efervescencia que va disminuyendo de dia en dia.

Este segundo período dura regularmente en mi pais de 40 á 45 dias , despues de los quales queda bastante tranquila la superficie del vino nuevo , sin que se perciba en ella efervescencia alguna ; y parece que ha perdido enteramente el calor á lo menos en comparacion del que habia tenido durante la fermentacion.

Los cosecheros de vinos se contentan con observar á bulto el momento en que comienza á menguar el calor , y aun tienen señalado el dia de un santo , que en muchas partes es por San Martin , conviniéndose en que el vino ha cesado ya entonces de fermentar , como si la naturaleza y circunstancias de todos los vinos hubieran de acomodarse á nuestras ideas y calendarios.

Despues de muchas observaciones me he convencido de que el momento crítico de tapar exáctamente los toneles , sin temor de que se revienten , es quando llega á tener el vino el mismo grado de calor que el ambiente que lo rodea ; lo qual es ya para mí un principio práctico y de una utilidad muy cierta segun resulta de mis experimentos.

Mientras el vino en fermentacion tiene mayor calor que el ayre que lo rodea , parece que éste no tiene accion sobre él : quando uno y otro se ponen á igual grado , queda este líquido expuesto á la accion del ayre que lo altera de varios modos : con el fin de impedir esta accion se ha de evitar inmediatamente al vino el contacto del ayre.

Se conoce el momento en que el vino llega á ponerse á igual temperatura del ayre que lo rodea (que es quanto está
mas

mas espirituoso y propio para destilarlo, y sacar mas aguardiente) usando de un termómetro, que no es menester que sea de los mejores; pues solo ha de servir para meterlo en el vino, quando se vea que va acabándose su calor, y notar si dentro de él se conserva al mismo grado que está en la bodega ó cueva. A este efecto se le tiene en ella junto á los toneles ó cubas dos ó tres horas antes, para que señale la temperatura de la bodega, y entónces se va metiendo dentro de los toneles ó cubas que se han llenado á un mismo tiempo, y que sean de igual cabidad, en los quales se hallará el vino con corta diferencia á un mismo grado de calor, y aquellos en que el termómetro se mantenga á la misma altura que al ayre libre, se taparán desde luego exáctamente.

Si las cubas son de distinta cabidad ó se han llenado en diferentes tiempos, durará en ellas mas ó menos el calor.

Algunas veces he hecho la prueba de poner el tapon bien ajustado á varios toneles que, aunque no daban muestras de fermentacion, conservaban todavia un calor dos ó tres grados mayor que el del ayre que los rodeaba, y he observado que se hinchaban, y que salia el vino por las junturas: para que no sucediese esto era menester hacer los toneles muy bien ajustados y con aros de hierro; y entonces saldrian los vinos mejores; pues no hay duda en que lo son quando se tapan antes de que acaben de perder el calor.

Para mirar el grado de calor que señala el termómetro metido en el vino no se ha de sacar dicho instrumento, porque la evaporacion del que sale pegado á la bola ó esferita causa instantaneamente un frio que lo hace baxar.

A esto se reduce la sencilla observacion que comunico con confianza á los cosecheros de vino, como un resultado de mis experimentos que les puede ser útil.

De la tinta de China.

El catedrático de química D. Luis Proust ha analizado las mejores tintas de China, y no halla en ellas otra cosa sino polvos de imprenta, cola animal y un poco de alcanfor.

Los polvos de imprenta preparados con potasa y cola fuerte le han dado una tinta que dicen algunos ser mejor que las tintas de China que han usado.

ÍNDICE

DE PALABRAS Y MATERIAS

DE ESTE TOMO XI.

- ACERO**; del temple del acero. 202. Requiere diferentes grados de dureza, ib. Prueba para reconocer si es de buena calidad, 203. Cómo se temple las limas, 204. Las nabajas de afeytar y cortaplumas, 205. Señales del buen temple, 206.
- ACIDO carbónico (gas)**; quanto produce un hombre en 24 horas, 122. De sus efectos, 151 y sig. Es el principio de la insalubridad del ayre, 153.
- ACIDOS**; los minerales concentrados hacen el efecto de un veneno: sus remedios, 328.
- ACIDO nítrico**; modo de hacerlo, 31. Graves inconvenientes que se siguen del uso del ácido nítrico en lugar del nítrico, ibi.
- AGRICULTURA**; mejoras que ha recibido en Inglaterra en las labores, aperos, ahorro de semilla, mejor eleccion de plantas, alternacion sucesiva de cosechas, cultivos nuevos y cria de ganados. 33, 49 y sig. Lecciones de agricultura, 161 y sig. Ventajas de la agricultura sobre las fábricas, 225. Necesidad y medios de enseñar la agricultura, 305. Cómo se enseña en varias escuelas, 306, 307. En que especie de libros se ha de estudiar la agricultura, 310. En las Universidades debiera haber escuelas de ella, ib.
- Programas de la sociedad de agricultura de Garniola**, 311. El estudio de la agricultura es inseparable del de la botánica, 314. Experimentos de agricultura en Dublin, 315 y 316.
- ALAMOS blancos**; se crían de estaca, 172.
- ALBERCHIGOS**; como se hacen semilleros de ellos, 164.
- ALCAYDIAS** de las cárceles de Madrid; son oficios enagenados de la corona: necesidad de redimirlos, 373.
- ALGODON**; se inflama si se baña de aceyte, 318.
- ALMENDRAS**; como se conservan y se siembran, 164.
- ALUMINA**; lo que es, 76.
- ANTIMONIO**; lo que es, 75.
- ARAÑUELO**; insecto enemigo de los árboles, 210. Modo de exterminarlo, 211.
- ARBOLADOS**; ventajas de las tierras arboladas, 216.
- ARBOLES**; utilidad de descortezar á los que se destinan para madera, 17. De las enfermedades y enemigos de árboles, 199.
- ARSENICO**; lo que es, 75.
- ASOCIACION de Señoras**; noticia de la que hay en Madrid para socorrer á los presos, 356. Dotacion de este cuerpo, 359. Establece en las cárceles salas de correccion para las jóvenes, 360, y enfermerias, 361. Asisten

ten las Señoras á las sentenciadas á pena capital, 362. y á las emplumadas, ib. Consiguen que sea una muger la que registre á las presas, ib. Cuidan de purificar las cárceles, 363. Alivian á los que estan en los encierros, ib. Cuidan de un establecimiento reservado para embarazadas, 365.

ASOCIACION de hombres para alivio de los presos en Madrid, 371. Medios de socorrerlos, ib. Quando comenzó la práctica de este instituto, 372. Lo que gastó en el primer año, ib. Limosnas que hizo á los presos en el segundo año, 373.

ATMOSFERA; de sus principios constitutivos, y como se mantienen, 147 y sig. Influxo de la atmosfera sobre los seres organizados, 150.

AVENA; del cultivo de la avena, 337. Sale mejor si se siembra antes de invierno, 338. Se ha de preparar para sembrarla con lechada de cal, 339. La que se siembre antes de invierno se ha de dexar mas espesa que la de primavera, ib. No se debe envolver la avena con estiércol, 340. Inconvenientes de darla al ganado en verde, sino se le suministra con economía, 343. Insecto que persigue á la avena, ib. y 344. Menos insectos se notan en la avena sembrada sobre rastrojera de centeno, y aun menos en la de alfalfa, pipirigallo ó trebol, 345. Plantas extrañas que suelen nacer entre la avena, 346. propiedades de la avena esteril. 353.

Razon en que se funda la opinion vulgar de que el trigo se convierte en avena, ib. Medios de destruir la avena loca, 354. Se ceban con ella molida los carneros, 355. Se hace de ella buena cerbeza, ib. Sus propiedades medicinales, ib. No se ha de sembrar en tierras que sean buenas para trigo, 369. Quando conviene segarla 370. Como se han de separar los granos que se hayan de sembrar, ib. : por qué no se debe dar al ganado recien cogida, ib.

AYRE; del ayre que no es saludable, 151. Dé su influxo sobre los animales, 154. Los fuegos no purifican al ayre, 157. Como lo hacen los de las chimeneas, ib.

AZUCAR; modo de sacar el azucar en gran cantidad de las remolachas, 257. cantidad que se saca de 1500 quintales, ib.

AZUFRE; su descripción, 71.

BARITE; lo que es, 76.

BILIS ó hiel; de que se compone, 109.

BISEHOFF; bebida compuesta de vino, azucar y zumo de naranja, 259.

BISMUTO; lo que es, 75.

BISONTE; vease Cibolo.

BOCINA; concha de que se saca el color de púrpura, 348.

CABRAS de Angora. 37. Se han multiplicado en Suecia y en Toscana, 38. Como se prepara su pelo para hilarlo, ib. Comose hila, 39. Comose conserva, 40. Manada de cabras de Angora que tiene el Rey en Boadilla, ib. Observaciones

- sobre ellas y sus enfermedades: medios de propagarlas, 41.
- CALENTURAS** de las cárceles, navios, exércitos, &c. medios de curarlas, 6. Sospechas sobre la causa de las calenturas en los sitios baxos y pantanosos, 155.
- CAL**, lo que es, 76.
- CAMELLOS**; perecieron los que habia en Aranjuez de una epizootia, 43.
- CAMINOS** de travesia; medios de conservarlos, 323, 324.
- CANTARIDAS**; de sus efectos en los reumatismos, 295 y sig.
- CARBON**; como lo hacen en Inglaterra para la pólvora, 218.
- CARBON**; nuevo método de hacer el carbon, 279. Descripcion del horno para este efecto, 280. Por este medio se saca mas cantidad de carbon y de mejor calidad, 283.
- CARBONO**; lo que es, y lo que llaman carburo, 72.
- CARBURO** marcial; nueva mina de él, 229.
- CARCEL** de Corte; inscripcion que está sobre su puerta, 374.
- CARCEL** de la Corona; usos que hay en ella, 374.
- CARCELES**; socorro de los presos en ellas, 356.
- CARRUAGES** comunes de Irlanda, 313.
- CARQUESA**; uso y virtudes de esta planta, 81. Su cocimiento cura las obstrucciones, y alivia el dolor de la gota, ceática, parálisis, lamparones, carbuncos, &c. 82. Los cólicos y flatos, mal de orina, tercianas, &c. 83.
- CASTAÑOS**; como se conservan y siembran las castañas, 163.
- CAZA**; no la tomen por oficio los que guardan los montes, 322. Medios de evitar los daños de la caza, 208.
- CAZADORES**; se debe disminuir su número, y por qué, 322.
- CEBA** de las reses para la carniceria; progresos que ha hecho la Inglaterra en este ramo en el siglo último, 235.
- CEBADA** mondada; de su uso en lugar de arroz, 54. Analisis comparado del arroz y la cebada, 55 y 56. Cebada perlada, 55. La cebada es preferible al arroz, 58 y sig.
- CEBADA**; es uno de los granos que tiene mas partes nutritivas, 284. Como se ha de emplear en la sopa, 285.
- CERBEZA**; se hace de avena, 355.
- CEREZOS**; como se han de conservar y sembrar sus simientes, 162.
- CERDA**; crió una que no habia parido, 304.
- CERDOS**; medio de quitarles la inapetencia, 160.
- CERRAMIENTOS**; modo de hacerlos con zarzas y otras plantas, 170.
- CIBOLO**; quadrúpedo de América, su descripcion, 236. Conviendria traerlo y multiplicarlo en España, 238. Tentativa que se hizo para esto, 239. Si matan á una hembra que tenga cria sigue ésta los despojos de su madre, 351. Un labrador aró con un cíbolo y un buey: lo que observó, 352.
- CHIMICA**; continuacion de las cartas á una señora para instruirla en los principios de la química, 67 y sig.

CHINCHE de los árboles; modo de destruir este insecto, 211.

CHIRIVÍA; de su cultivo, 113. Como se ha de elegir y recoger la mejor semilla, 129. Chirivía tudésca, 130.

CHOPOS; se crían de estaca, 172. Quales son mejores para los bordes de los caminos: como se han de plantar y cultivar, ib.

CHUECAS; medio de multiplicar los olivos por medio de chuecas, 171.

CIRCULAR de un prefecto de Francia á las justicias de los pueblos de su distrito, 321.

CIRUELAS; modo de conservar y sembrar sus huesos, 164.

COBALTO; lo que es, 75.

COBRE; lo que es, 74.

COMERCIO; ventajas del comercio inglés sobre España, 44. á 47.

COMESTIBLES; han de estar caros para estimular la industria, 232, 233.

CONCHAS de que se saca el color de púrpura, 347.

CONDUCTOR eléctrico; que materias sean buenos conductores; 332.

CONSEJO de minas; necesidad y utilidad de establecerlo, 314.

CONSULTAS gratuitas; son aquellas en que un médico responde gratis á las dudas y relaciones que le hacen los pobres de sus dolencias, 270.

CONTAGIO; medios de evitar el de las calenturas, 6 y sig. De destruirlo en las cárceles, navios, exércitos, &c. 21. Instrucción sobre los medios de purificar el ayre, 29 y 31.

CONTRA VENENOS; memoria so-

bre estos, 326.

CORTAPISAS; insectos que causan daño en los árboles: medio de destruirlos, 211.

CULTIVOS; los del norte requieren menos gente que muchos del mediodía, 277.

DELITOS; los aumenta el juez indulgente, 325.

DIÁLOGO entre un comerciante y un hacendado sobre los efectos de la paz, 44.

DIGESTION; de sus órganos y operaciones, 122.

DOVER; polvos de Dover, como se preparan, 297.

ECONOMÍA rural; cátedras de ella en varias partes, 306, 307. La debían estudiar los magistrados, soldados, médicos y arquitectos, 309. Una señora la comprende en la educación que dá á las niñas, ib. y 310. Como la habían de estudiar los que aspiran á la magistratura, 311. Experimentos que se hacen en el jardín botánico de Dublin, 315.

EDUCACION; la que se pudiera dar á un Príncipe en la economía rural. 309.

EMBARAZADAS; establecimiento reservado para ampararlas, 365. Circunstancias que se requieren en las que han de ser admitidas, 366. No tienen que decir su nombre ni quienes son, 368.

EMPALAR los árboles; como se hace esta operación en los que estan en espaldera, 197.

EMPELTRES; modo de multiplicar los olivos por medio de empeltres, 171.

ENCINAS; como se conservan y siem-

siembran las bellotas , 163.
ENEMIGOS de los árboles ; 209.
 Remedios contra ellos, ib.
ESCRIBANOS ; ocupan con sus oficinas en la cárcel de Corte mucha parte del edificio destinado para la comodidad de los presos , 375.
ESCUELAS ; de las de Madrid que estan al cuidado de la junta de Damas , 378. Ordenanzas para su gobierno, 379. Escuela de flores de mano que mantiene la Reyna nuestra Señora , 380.
ESMALTES ; para los utensilios de hierro de las cocinas, 302.
ESPIGAR, rebuscar y pastar : son usos que solo se han introducido por la tolerancia de los propietarios , 322.
ESTAÑO ; lo que es , 74.
FABRICANTES ; los pueblos fabricantes no son otra cosa sino grandes hospicios, 278.
FERMENTACION ; la de los vegetales y sus grados, 102. y sig.
FIEBRES ; V. Calenturas : de las que padecieron los Españoles prisioneros en Inglaterra en 1780 , y modo de cortarlas, 7 y sig.
FÓSFORO ; que cosa es , 72.
FRESNOS ; como se coge y se siembra su semilla , 164.
FRUTA ; medio de guardarla de un año para otro, 112. modo de cogerla y conservarla, 213. Remedio para que tenga buen color , ib.
FRUTERO ; circunstancias que debe tener para que se conserve en él la fruta , 214. En tiempo bueno se ha de abrir un poco al mediodia , y quan-

do esté húmedo se ha de tener siempre cerrado , 215.
FUMIGACIONES ; para purificar hospitales , cárceles , navios, &c. 22 y sig. Comose disponen, 23 y 28. Efectos que causan en los enfermos , 24. Se fumi-gan las carceles de Madrid con vapores nítricos, 364.
GALERA ; cárcel que hay en Madrid , su destino , 356. Su estado en el año de 1785, ib. Reforma que introduxeron en ella varias señoras , 357.
GANADO ; multas que se imponen al que paste en los plantios de moreras en Granada, 146. Para que los ganados no hagan daño á los árboles se han de barnizar sus troncos con una mezcla de lodo y boñiga. 212 Remedio para curar la meteorizacion del ganado que pasta trebol , 256. El ganado que venga de fuera se ha de poner aparte con el fin de evitar los contagios , 323.
GRANULACION ; de la pólvora, como se hace , 220.
GRASA ; de que se forma , 109
GROSELLA ; su cultivo en Inglaterra 3 y sig. Xarabe de grosella como se hace , ib. Como se conserva el zumo de grosella, ib. De sus propiedades, 6.
GUAYACO ó palo santo ; es un sudorífico eficaz para curar el reumatismo, 297 Como se prepara la tintura de guayaco, ib. En que dosis se ha de dar, 298.
GUINDOS ; como se conservan y siembran sus simientes, 162.
HACIENDAS ; utilidades de las grandes y de las cortas haciendas , 273. La subdivision del

terreno en haciendas cortas aumenta la poblacion y la fuerza del estado, 276.

HACINAS; como se han de hacer las de heno para que éste se conserve bien, 382.

HAYAS; como se conserva y se siembra su fruto, 163.

HELADAS; medios de reparar los daños de las heladas en los sembrados, 97.

HENO; modo de conservarlo para el ganado, 144. como se han de formar las hacinas de heno, 382. Quando se ha de segar, ib.

HERMANAS de la caridad; especie de religiosas muy útiles, cuyo instituto es cuidar de los enfermos y de la educacion de las niñas. Ventajas que logra con ellas la inclusa de Madrid, 377.

HIERRO; lo que es, 74.

HORTIGAS; cómo se dan á los pavipollos, 265.

HUMO; causa del humo en las chimeneas, 158.

INCENDIOS espontaneos y precauciones contra ellos, 318. Si se baña el algodón de aceyte, se inflama espontaneamente, ib. Otras materias que tambien se inflaman, 319, 320.

INCLUSA de Madrid; encárgase de ella la junta de Damas, 375. Niños que antes perecian en ella, y mejoras que se han conseguido, 376.

INSTRUCCION pública; la agricultura debe ser una parte de ella, 305. Debe merecer la atencion de todos los estados, 321. Que libros se necesitan para introducir el estudio de

la agricultura, 310.

INUNDACIONES; medios de reparar sus daños, 97.

INXERTOS; diferentes modos de inxertar, 177 y sig. Inxerto de puga, á mesa, y de pie de cabra, ib. De corona, 178. De ahorcaperro, 179. De escudete, ib. De vela ó dormido, 180. De canutillo, ib. Se puede inxertar un árbol de fruta sin hueso en otro de fruta de hueso, 181. Modo de inxertar las cepas, 215.

JARDIN botánico; noticia del que tiene la Sociedad de Dublin, 313. El catedrático de botánica enseña la agricultura, 314. Experimentos que se hacen en él, 315.

JUNTA de Damas; se encarga del cuidado de la inclusa de Madrid, 375. Medios de que se ha valido para sacar limosnas, 378. Escuelas que estan á su cuidado, ib.

LAGRIMAS; lo que son y de donde provienen, 111.

LAPIZ; excelencia del que se acaba de descubrir en Aragon, 240.

LECHE; sustancias de que se compone, 108 y sig.

LINAZA; el consulado de la Coruña ha repartido muchas fanegas en Galicia, 287.

LINO; del fomento del lino en Galicia, 287.

LIRONES; modo de matarlos. 212.

LUXO; con las fábricas y géneros de luxo corrompió Colbert las costumbres de Francia, 231.

LLUVIA; de lo que ha llovido en Madrid en seis meses, 272.

MA-

MADERA; utilidad de descortezarla en pie, 17. Estando cubierta de agua se endurece, 18. Para que sea mas sólida y durable se han de descortezar los árboles quando estan en plena savia, 19.

MAGNESIA; lo que es, 76.

MANGANESA; lo que es, 75.

MANZANOS; modo de hacer semilleros de manzanos, 163.

MAR; su historia fisica, y de su fluxo y refluxo, 133. Origen del agua del mar, y del influxo de este en la vegetacion, 138. Lo que contribuye á formar las conchas, 139. Causas de ser salada el agua del mar, 142.

MATERIA electrica ó del rayo; se explica, 331.

MELOCOTONES; sus huesos se conservan entre arena para hacer semilleros 164.

MEMBRILLOS; como se han de hacer planteles de ellos, 172.

MENDIGUEZ; del modo de extinguirla con ventajas de la industria, 143, 268. Medios de socorrer á los mendigos, 269 y sig.

MERCURIO; lo que es, 74.

METALES; caracteres generales de ellos, 72. Sus combinaciones y aligaciones, ib. y 73. De los metales oxidados, mineralizados, salificados, 88.

METEOROLOGIA; noticia de la cantidad de agua que ha llovido en Madrid desde primero de Octubre de 1801 hasta primero de Abril de 1802, 272.

MOLIBDENA; lo que es, 75.

MONTES; modo de conservar los

montes en Venecia, 241. En América hay grandes bosques que pueden proveer de madera á nuestros astilleros, 246.

MORERAS y morales; cédula real para fomentar sus plantíos en el reyno de Granada, 165. Cantidad de hoja que dan en Valencia, 168. Quanto necesita cada onza de simiente de gusanos que se avive, ib. Poda de las moreras, ib.

MURICE; concha que dá el color de púrpura, 349.

NICKEL; lo que es, 75.

NIÑOS de la inclusa; como se alimentan, 377.

NOGALES; como se conservan y siembran las nueces, 163.

OBRADORES; abiertos en París y en otros pueblos para evitar la mendiguez, 269, 270.

OLIVOS; modo de hacer planteles de olivos, 171.

OLMOS; modo de recoger y sembrar su semilla, 164.

ORO; lo que es, 73.

OROPIMENTE ó rejalgár; de que se compone: medios de evitar sus terribles efectos, 329.

ORUGA; remedio contra la oruga de la hortaliza, 224.

PALO santo; vease Guayaco.

PAPEL; Modo de hacerlo de estraza con la casca de las teneñas, 300. En Inglaterra lo hacen de lonas viejas, cordage, &c. 301. Lo hacen para cartuchos de la artilleria de marina que no arden, ib. Papel incombustible, 302.

PARARAYOS ó conductores eléctricos; como se han de hacer y colocar, 333 y sig. Precauciones con que se han colocado

cado algunos en Madrid, 335.
PÁRROCOS; ventajas que espera de su zelo la economía rural, 289.
PAVIAS; modo de conservar sus huesos y de sembrarlos, 164.
PAVOS; de la cria de los pavos, 246. Las pavas ponen en dos estaciones del año, 248. Precauciones para que empollen las pavas, ib. y para criar los pavipollos, 250. Modo de cebar los pavos, ib. y 252. Enfermedades de los pavos, 253. Modo de curarlas, 254, 267. Como se crien los pavos en la villa de Alba de Tormes, 264. A cada seis pavas se dá un pavo, 266. Precio de los pavos en tierra de Salamanca, ib. y 267.
PAZ; no existe nunca, 44.
PERALES; como se hacen semilleros de perales, 163.
PLANTÍOS; cédula real para fomentar los de moreras y morales en Granada, 145. Como se han de plantar los árboles en general, 198. Los niños dirigidos por sus maestros debieran hacerlos en terrenos incultos, 310.
PLATA; lo que es, 73.
PLATANOS; modo de conservar y sembrar su semilla, 169.
PLATINA; lo que es, 73.
PLOMO; lo que es, 74.
PREMIOS ofrecidos por la sociedad aragonesa para este año, 94. Por la sociedad de Valencia, 173. Por la de Dublin, 316.
PRESAS; las de las cárceles de Madrid estaban antes amontonadas en una sola pieza sin

ventilacion, 357. Labores que hacen las presas en las cárceles, 364.
PRESOS; clases en que estan divididos en las cárceles de Madrid, 357. Alivios que les proporciona la asociacion formada para socorrerlos, 371. Lo que tiene que pagar un preso, aunque sea sin causa, sino quiere ser tratado como un malhechor, 374.
PIEDRAS; se dividen en cinco géneros, y éstos en varias especies, 85 y sig.
PODA; de los árboles frutales, 182. De los árboles á todo viento, 183. De los árboles en espaldera, 184, 193, 196. Poda del árbol en forma de campana, 197.
PÓLVORA; método de fabricarla en Inglaterra, 217. Como se dá lustre á sus granos, 220. Medios de probar su fuerza, 221. Gravedad específica de la pólvora, su fuerza explosiva, 222.
POTASA; lo que es, 77.
POZOS; modo de mejorar el agua de los pozos, 256.
PULGON; medio de exterminarlo, 209.
PURPURA; conchas de que se saca este color, 347, 348. Instruccion sobre el modo de extraer el color de púrpura de las conchas, 349. Tintes que se hicieron en Cataluña con este color, 350.
PUTREFACCION animal; como se verifica, y sus efectos, 131.
QUEMADURAS; remedio para curarlas, 272.
RAIZ de la miseria; es lo mismo que

- que la remolacha de que se saca el azucar, 257.
- RAMAS**; de las diferentes ramas que se distinguen en los árboles frutales, 186.
- RAYOS**; medios de precaverse de ellos, 331.
- REBAÑOS**; han de ser proporcionados á las tierras que tengan sus dueños, 322.
- REJALGAR**; vease Oropimente.
- RELAMPAGO**; lo que es, 331.
- REMOLACHAS**; experimento hecho en Berlin para extraer su azucar, 64. Modo de sacarlo en grande y de aprovechar los residuos, 257. Estas remolachas son lo que llamamos *raiz de la miseria*, ib.
- RESPIRACION**; sus efectos quando es lenta, 207. Sus causas y economía, 118. Por qué se echa agua en la respiracion, 120. Por qué tienen mas hambre los que mas se fatigan, 121. Enfermedades á que estan expuestos, ib. La respiracion es mas lenta en los países calientes que en los frios, 126.
- REUMATISMOS**; de los medios de curarlos, 295.
- REYNO mineral**; sustancias simples que lo componen y sus materiales inmediatos, 78, 84.
- REYNO animal**; de sus principios y materiales inmediatos, 105 y 108. Como concurren ciertos principios á mantener la circulacion de los fluidos, y la respiracion, 106. De la orina, sudor, esputo, cera de los oidos, y demas materias fecales, 116, y sig.
- REYNO vegetal**; sustancias simples que lo componen: medios con que crece y se conserva, 91. De sus materiales inmediatos, 99. De la parte leñosa, extracto, mucilago, sales y aceytes, ib. y 100. Alcanfor, resina, gomoresina, bálsamo y gluten, 101. Fécula y materia colorante, 102.
- ROBLES**; como se conservan y siembran sus bellotas, 163.
- SALA de Alcaldes de Corte**; su informe sobre la asociacion para el alivio de los presos, 372.
- SALES**; de base terrea, 84, 85.
- SANGRE**; su grado de calor en el hombre, 108.
- SANGRIA**; de sus efectos en los reumatismos, 295 y sig.
- SANGUIJUELAS**; son buen remedio para el reumatismo, 297.
- SARDINAS**; de qué manera curan las tercianas, 352.
- SEMILLA**; como se economiza en las sementeras de Inglaterra, 35. Medios de apresurar su germinacion, 65.
- SEMINARIOS clericales**; enseñanza que se propuso para ellos en Francia, 308. Lo que estudian en Suecia los que han de ser párrocos, 307.
- SEÑORAS de Madrid**; exemplos que han dado de beneficencia y virtud, 380.
- SILEX ó sílice**; lo que es, 76.
- SIMIENTES**; como se han de conservar y sembrar las de varios árboles, 161 y sig. Como se han de sembrar y cultivar las simientes desconocidas, 169.
- SOCIEDAD de agricultura y artes de Dublin**; 312. Sus rentas, 314.
- SORAS ó potages económicos de Rum-**

- Rumford; modo de hacerlos en París, 59 y sig. Instrucción para hacer las sopas económicas, 284.
- SOSA; lo que es, 77.
- SUDORÍFICOS; efectos de los sudoríficos en los reumatismos, 295 y sig.
- TEMPLE; del acero, 202.
- TERCIANAS; remedios para las tercianas, 63 y 352.
- TIERRAS y metales nuevamente hallados, 67.
- TINTA de china; lo que contiene, 388.
- TOPOS; modo de acabar con ellos, 212.
- TRASPIRACION; de su objeto y medios que para ella emplea la naturaleza, 125. Razon de estar fresca la superficie de un hombre que transpira, 127.
- TREMENTINA; es un remedio para el reumatismo, 298.
- TRONADAS; explicacion de las tronadas, 331.
- TRUENO; que cosa es, 331.
- TUNSTENA; lo que es, 75.
- VACUNA; prueba de que preservaba de las viruelas 15, 159. No prendieron las viruelas en dos carneros que antes se habian vacunado, 64.
- VENENOS; sus diferentes clases, 326. Remedios, ib. y sig.
- VETERINARIA; noticia de la apertura del curso de la escuela de Madrid en este año, 187. Extracto de sus ordenanzas, 188 y sig. Medios de asegurar los progresos de esta escuela, y de todas, 191.
- VINAGRE; modo de hacerlo del suero de la leche, 32.
- VINOS; medio fácil de conocer la época en que se han de preservar los vinos del contacto del ayre, 387.
- VIÑAS; modo de inxertarlas, 215.
- VOLCANES; sus causas y origen, 86.
- UNIVERSIDADES; á éstas y á todo establecimiento de estudios pagado por el estado, seria bien obligarle á que publicase anualmente sus actas, 192. Ventajas de esta práctica, ib.
- XARABE de grosella; cómo se hace, 5.
- XUGO gastrico; sus efectos, 110.
- YERBA; en sabiendo aumentarla y emplearla se aumentan las cosechas de trigo, 266.
- ZANAHORIAS; modo de cultivarlas y de cebar cerdos con ellas, 66.
- ZARZAMORA; su hoja seca y pulverizada es buen remedio para las quemaduras y otras heridas, 272.
- ZINC; lo que es, 74.
- ZUMAQUE; de su cultivo, 289. Sus utilidades, 290. Como se ha de renovar una zumaquera vieja, 292. Lugares en que se cultiva cerca de Zamora, ib. Como se cultiva en la Mancha, 294. Levantado el zumaque dan las tierras buenas cosechas de trigo, 295.

ÍNDICE

DE AUTORES Y PERSONAS CITADAS

EN ESTE TOMO XI.

- Achard*: de la extracción en grande del azúcar de las remolachas, 257, 64.
- Adan Fabroni*: noticia de sus instrucciones elementales de agricultura, 310.
- Annales des arts et manufactures*: del temple del acero, 202. Métodos de fabricar la pólvora, 217. Nuevo método de hacer el carbon, 279. Del modo de hacer el papel de estraza fuerte con la cascara de las tenerías, 300. De los incendios espontáneos y precauciones contra ellos, 318.
- Annales de l'agriculture française*: de las utilidades de las grandes haciendas y de las pequeñas, 273.
- Annales de agricultura de la Saxonia baxa*: medio de quitar la inapetencia á los cerdos que estan en ceba, 160. Medio de evitar los daños de la caza, 208. Remedio contra la oruga de la hortaliza, 224. Modo de curar la meteorización del ganado que pasta trebol, 256.
- Bassan*: de los efectos de los vapores nítricos, 25, 26 y 27.
- Beddoes*: carta sobre los efectos del óxido gaseoso de azoe, 48.
- Benoist*: modo de hacer vinagre del suero de la leche, 32.
- Boutelou* (D. Estevan): de la utilidad de descortezar los árboles para madera, 17. Del cultivo de la chirivía, 130.
- Bouvier*: de la cria de los pavos, 246.
- Buffon*: medio de mejorar la calidad de las maderas, 19.
- Brugnatelli*: ha hecho un papel incombustible, 301, 302.
- Brune*: nuevo método de hacer el carbon, 284.
- Canals y Marti* (D. Juan Pablo): memoria sobre algunas conchas que dan el color de púrpura, 347.
- Chabaneau* (D. Francisco): hizo una aligación de cortaduras de hoja de lata y de estaño, muy buena para utensilios de cocina, 303.
- Clef du cabinet*: medios de apresurar la germinación, 65.
- Cruz* (D. Antonio de la): traducción con notas de una memoria sobre los contravenenos, 326.
- Dioscórides*: del zumaque, 293.
- Fernandez* (Sotero): remedio para curar las quemaduras, 272.
- Feuille du cultivateur*: del cultivo de la chirivía, 113.
- Fowler* (Tomas): de los efectos de la sangría, sudoríficos y cántaridas en los reumatismos, 295.
- Forfait*: del modo de conservar los montes en Venecia, 241.
- Fourcroy*: memoria sobre los contravenenos, 326.
- Francklin*: de las tronadas y medios de precaverse de los rayos, 331.
- F. H. G.*: de la cria de pavos en Alba de Tormes, 264.
- Garnier* (G): Prefecto en Francia, su circular á las justicias, 321.
- Golding*: observaciones sobre un incendio espontáneo, 318.
- Gonzalez* (Francisco): carta á Lasteyrie sobre su tratado de ganados laneros de España, 336.
- Gutierrez Bueno* (D. Pedro): de los estañados para los utensilios de cocina, 304. Pararayos puestos baxo su dirección, 335.
- Hernandez* (D. José) ofreció pre-

- miar una instruccion para hacer criaderos de semilla de zumaque, 289.
- Herrenschwand*: errores de su sistema, 275 y sig.
- Howard*: lo que decia de la cárcel de Corte de Madrid, 374, 375.
- Journal de phisique*: esmaltes para los utensilios de hierro que se usan en las cocinas, 302.
- Journal des defenseurs de la patrie*: medios de reparar los daños de las inundaciones y heladas en los sembrados, 97.
- J. de T. G. y M.*: observacion curiosa sobre una cerda, 304.
- Kirwam*: su opinion sobre establecer un consejo de minas, 314.
- La tour des aigues*: de las cabras de Angora, 37.
- Lellis* (D. C. de): medio seguro de conservar la fruta, 112: el heno sano, 144.
- Lerueta* (Don Miguel Caxa de): aprecio que merece su obra, 236.
- Loschge*: del papel de estraza con la cascara de las tenerias, 300.
- Martinez*: (D. Vicente): instrucciones rurales en que trata del cultivo del zumaque, 289.
- Menzies*: como desinfectó un navio con fumigaciones nitricas, 23.
- Morla* (Sr. D. Tomas de) noticia de su arte de fabricar la pólvora, 223, 224.
- Neufchateau* (François): necesidad de la enseñanza de la agricultura, 305.
- Odier*: de las fumigaciones con vapores nítricos; 27 y sig. Sus notas al tratado de reumatismos de Fowler, 295 y sig.
- Pagnini* (Francisco): plan que hizo para una escuela de agricultura, 307.
- Parmentier*: del uso de la cebada mondada en lugar de arroz, 54.
- Paz* (Príncipe de la): estableció la escuela de Veterinaria en Madrid, 188.
- Pictet*: carta sobre Irlanda, 312.
- Plott*: cantidad de madera necesaria para un navio de linea, 20.
- Poitevin*: de la época de preservar los vinos del contacto del ayre, 387.
- Portillo* (P. D. Pedro): mejora el estado de la galera, 356. consigue que trabajen las presas en las cárceles, 358.
- Proust* (D. Luis): ha analizado las mejores tintas de china, 383.
- Reyna*: (la Reyna nuestra Señora): se ha construido á sus expensas un departamento reservado para embarazadas, 366. Mantiene una escuela de niñas en que se las enseña á hacer flores de mano, 380.
- Rey de Planazu*: Modo de mejorar el agua de los pozos, 256.
- Reynier*: ventajas de la division del terreno en haciendas cortas, 276.
- Rozier*: su opinion sobre la avena, y tierras que la convienen, 369.
- Sarmiento* (el Padre): del uso y propiedades de la carquesa, 81.
- Smyth* (James Carmichael): de las calenturas de las cárceles, navios, exércitos, &c. y medios de evitar su contagio, 6 y 21.
- Tessier*: del cultivo de la avena, 337.
- Texier*: observó que no prenden las viruelas inoculadas en los carneros que han sido vacunados, 64.
- Turnet*: carta sobre el Cíbolo ó Bisonte, 351.
- Valmont Bomare*: del zumaque, 292.
- Vergara*: (Joseph Garcia de): lecciones de agricultura, 161 y sig.
- Wimpey*: de las mejoras de las agricultura inglesa, 33.
- Young* (Arthur): de las ventajas de la agricultura sobre las fabricas, 225.

FIN DE ESTE TOMO XI.

MADRID: EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.

