

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 8 de Diciembre de 1803.

Continuacion de los elementos de agricultura.

LIBRO TERCERO.

De las yerbas que se cultivan para nuestro uso.

Como el número de éstas es inmenso, nos limitaremos por ahora á tratar de las que sirven para nuestro alimento, vestido y comodidad, sirviendo á las artes y al comercio, y de las que curan nuestras dolencias: primero se hablará de las yerbas, y despues de los árboles de que sacamos tambien muy importantes beneficios. Voy á hablar de las que se crían en campo abierto y no en huertos.

I. *Del trigo.* Hay varias especies de trigo añal, que se distinguen en el color, figura, espiga con aristas ó sin ellas &c, y lo hay tremesino que se siembra en primavera. De qualquiera especie que sea requiere campos abiertos y asoleados: arraiga mejor en terreno fuerte y bien preparado, aunque no viene mal en tierras medianas. La mejor preparacion que se puede dar á un terreno que se destina para trigo ú otro grano consiste en que de antemano hayan cubierto la tierra y vegetado en ella plantas de muy distinta naturaleza de la de las gramíneas, como cada día

lo enseña la experiencia á los labradores ; pues hacen mejor cosecha de trigo en las tierras que antes han estado de trebol , y en las que se siembren y puedan vegetar nabos ó rabanos desde la siega hasta la sementera. Las labores han de disponer la tierra de manera que al crecer las raicillas fibrosas y tiernas de una planta delicada , que para vegetar bien necesita de nutrimento sustancioso , las circunde abrigándolas por todas partes ; y á proporcion de lo que profundicen dichas raíces se han de ahondar las labores.

La experiencia manifiesta la necesidad de cambiar de quando en quando la simiente , que se ha de traer de tierras mas pobres que aquellas en que se ha de sembrar , y no al contrario : tambien se ha de llevar de los terrenos muy frios á los mas calientes , y siempre se elegirá para esto el grano mas pesado. Esta renovacion de semilla , que quisieran algunos que se hiciese cada tres años , es muy útil en toda clase de vegetales que se siembran todos los años.

Todos convienen hoy en que para la sementera se ha de preparar el grano , que no solo ha de estar bien limpio de inmundicia , sino tambien de toda semilla extraña. Se conocen para esto diferentes recetas , y cada uno alaba la suya , por mas que haya muchas cuya utilidad no corresponde á lo que cuestan. La preparacion es muy buena no solo para el trigo , sino para todas las demas semillas ; pero será bien abandonar aquellas invenciones que ha introducido la charlatanería , que todo lo quiere maravilloso y nuevo. Lávese el grano antes de sembrarlo , y remójese despues en algun fluido ¹ que lo acabe de limpiar de quanto le pueda perjudicar , que aumente su fuerza vegetativa , y que le sirva como de abono. Los labradores , que de algunos años á esta parte han usado de semejante infusion , se hallan muy bien con ella , porque cogen mas y sin tizon.

La naturaleza parece que indica la estacion en que se ha de sembrar. Luego que el trigo llega á sazonzarse , si se tarda algo en segar , se caen los granos de la espiga , y quedan en la tierra sin germinar , aunque llueva en el ve-

¹ Veanse los Semanarios núm. 2 , 37 , 49 , 148 y 257.

rano ; siempre que no haya una temperatura como la de otoño : estacion en que naturalmente comienzan á germinar. En ella , pues , se ha de sembrar , y sea quanto antes , comenzando por los terrenos frios. Alguna otra vez salen bien las siembras tardias ; pero se puede demostrar que las buenas cosechas dependen de las siembras tempranas. Se ha observado que quanto mas entallece el grano en otoño , mas se fortifica contra los frios , y mas rinde : si entallece con lentitud tiene mas resistencia ; y si los yelos vienen de improviso y pierden algun tallo , se puede esperar que brote otro , lo que no es tan facil que suceda quando la sementera es tardia. Ni se ha de aprobar lo que dice un agrónomo moderno , esto es , que el sembrar tarde puede ser bueno para evitar los daños de los insectos : contra ellos se deben buscar otros remedios , pues este es peligroso. Regularmente en nuestro suelo hacen los gusanos el daño á fines de octubre , á mediados de noviembre y á principios de primavera ; y se advierte que es mayor quando estan mas tiernas las plantas. Así que sembrándolas con tiempo estarán mas robustas en una y otra estacion , y recibirán menos daño de aquellos insectos , á cuyo diente resisten las raices algo mas robustas.

Mucho se habla en quanto á la cantidad de semilla que se debe esparcir en un espacio determinado ; y es dificil persuadir á los labradores que esparcen quando menos dos quintas partes mas de lo que era menester , segun algunos aseguran : lo cierto es que se ha de sembrar mas clara en los terrenos fertiles y mas espesa en los esteriles ; como que en los primeros ahijan mucho las plantas , y en los segundos solo produce cada grano una , dos ó tres espigas. Tambien es de advertir que quanto el grano quede mas espeso menos pueden extenderse sus raices , y de consiguiente sale la caña mas debil , dá menos fruto , la echan los vientos , y no tiene fuerza para volverse á levantar. Por otra parte , si se esparce mucha semilla , se pierde bastante en los surcos por quedar descubierta , porque al germinar la ahogan las plantas contiguas , por los terrones ó piedras que tuviese encima &c. Si en donde se sembraban 20 fanegas se siem-

bran solo 12, y quedan bien distribuidas y cubiertas, darán lo mismo que las 20, despues de ahorrar ocho de semilla; en cuyo ahorro ganarán mucho los particulares y el estado.

En el dia se sabe que es mas ventajoso plantar el trigo ¹ que el sembrarlo, quando sean las posesiones cortas y abunden los brazos; pero en tierras dilatadas siempre se ha de preferir la siembra, y mas no habiendo bastantes manos para cultivarlas como corresponde. Es verdad que el agricultor diligente deberia destinar siempre una corta extension de terreno para plantarlo grano por grano.

Al sembrar al vuelo procúrese que quede el grano esparcido con igualdad; y era de desear que hiciesen esta operacion las mugeres, que tienen naturalmente mas paciencia y exâctitud. Con este objeto se inventaron las sembraderas ² instrumentos muy útiles, segun dicen los escritores, pero que no son para nosotros mientras no se subdividan los terrenos y se reduzcan las tierras en que se han de usar. Nos contentarémolos con envidiar aquellos paises en que se pueden usar con las ventajas que se suponen, y seguiremos con la antigua costumbre de sembrar al vuelo hasta que una feliz experiencia nos decida á adoptarlas.

Si el terreno se ha labrado bien antes de la sementera, se puede esperar que no crecerán en él yerbas que ofendan al trigo; pero siempre será necesario escardarlo, cuidando de no descubrir sus raices al arrancar las malas yerbas: para evitar dicho inconveniente se contentan algunos con cortar éstas quando son gruesas.

El andar por entre los trigos quando estan en flor les perjudica mucho, como que se perturba su fecundacion y salen las espigas ruines. Algunos usan de cierto arado, llamado *cultivador*, cuya reja al pasar por los surcos destruye las malas yerbas, y cubre mas con tierra las raices del trigo que tal vez han dexado descubiertas los yelos: esta es una excelente práctica que se puede suplir con una cava

¹ Vease el Semanario núm. 106, 161, 162, 297, 311 y 337.

² Vease el Semanario núm. 50.

ligera.¹ Sobre los terrenos ligeros, que se abren con los frios y descubren las raicillas del trigo, se suele pasar en la primavera, si el sembrado no está crecido, un cilindro ó rodillo que remedia este inconveniente. Para tener los sembrados bien limpios es muy bueno hacer los surcos anchos á fin de que pueda pasar por ellos una persona. Si el trigo estuviese muy lozano en otoño se podrá cortar sin temor, y en la primavera se advertirá mas bello el campo, como se ha hecho la prueba con felicidad. Así se logra una porcion de buen forrage que aumenta la leche á las vacas. Suele haber esta práctica en algunos parages en que se hace la sementera á principios de septiembre, ó á últimos de agosto.

II. *De otros granos.* La esprilla, carraon ó espelta² suele sembrarse en primavera, pero entre nosotros se siembra en otoño lo mismo que el *farro*.³ Al trigo se sigue el maiz al que debe la Italia el no haber padecido hambres desde que adoptó su cultivo. Conocemos tres especies; á saber, el de grano gordo, el veraniego ó agostizo y el quarenteno, que tambien llaman cinquenteno. Para sembrar se han de escoger los granos amarillos, desechando los que tengan algunas manchas negras en la parte inferior, porque ó no nacen, ó producen muy poco. Aunque el maiz sale bien en qualquiera terreno si está bien labrado y abonado, vegeta mejor en los ligeros y sustanciosos, que en los fuertes y frios. Para este cultivo se suelen dar dos labores de laya ó pala, una antes de invierno, y otra poco antes de sembrar.

El maiz gordo se ha de plantar mas bien que sembrar, así para ahorrar semilla, como para que vegete mejor, y se aproveche al mismo tiempo el terreno para otro producto. No se puede fixar la época de la siembra; pero siempre se esperará á que pasen los yelos y escarchas que lo destruyen, y así conviene retardar las sementeras en los terrenos frios. Se ha de dexar el grano bien cubierto de tierra;

¹ Vease el Semanario núm. 6. ² *Triticum monococcum* L.

³ *Triticum Typhinum* Dodon.

y se ha de imitar la costumbre de los que echan dos granos en cada hoyo , y luego que nacen quitan la planta mas debíl dexando una sola : podrán quedar unas de otras á la distancia de brazo y medio , sembrando en los intervalos calabazas ó judías , plantas que con su sombra mantienen el terreno fresco , y no dexan crecer las malas yerbas , que es lo que requiere el maiz. Las hojas de las plantas de calabaza , y parte de éstas se podrian cubrir despues de tierra con el arado y abonarian el terreno. Mejor era todavia plantar patatas en los intermedios del maiz , porque multiplicándose baxo tierra , aunque no hagan mucha sombra, pueden ararse y dexarse en el terreno para beneficiarlo , y entonces se podrá sembrar en el mismo año de trigo y producir buena cosecha. Tres veces se entrecava el maiz: la primera quando tiene quatro dedos de alto ; la segunda quinze dias despues ; y la tercera á principios de junio : en estas operaciones se le arrima tierra á las plantas , lo que es muy importante, porque de esta suerte echan mas órdenes de raíces, y se fortifican. Cada cava les hace echar un nuevo orden de raíces.

Se han de quitar las mazorcas vacías que salgan debaxo de las buenas y fructíferas , y aquellas se dan á las vacas para las que son un pasto muy exquisito. Luego que se marchitan las puntas que llevan las flores masculinas, se cortan un palmo mas arriba de la mazorca mas alta , y se quitan á la caña las hojas dexándole solo las que basten para que esté abrigada la mazorca : dichas hojas se dan al ganado.

El frio es sumamente perjudicial á esta planta , y tambien la sequedad : contra aquel no hay remedio ; si ya no es el de volverlo á sembrar, sino ha pasado el 10 de mayo: para evitar la sequedad se riega regularmente ; y aun se peca por exceso de agua. Se ha de regar quando sus hojas comiençen á ponerse lácias , y el momento mas oportuno es quando esté para echar la mazorca : luego que ésta se sazone, se coge y se desgrana como es costumbre : es bien arrancar las cañas luego que se cogen las mazorcas. No hay en los prados yerba que contenga tantos principios alimenticios , ni que tanto agrade al ganado como la hoja del maiz,

con que se engordan los bueyes y se aumenta la leche á las vacas. Con el objeto de aprovecharse del verde se siembra á veces el *cinquenteno*, mas bien que para el grano, poniéndolo en tierra arada antes del invierno, y vuelta á arar quince dias antes de la siembra, que se hace á fin de abril para cogerlo al acabar junio, cortando en el dia el que se haya de dar al ganado: así que en lugar de dexar sin producir ciertos terrenos, seria bien extender el cultivo del *cinquenteno*.

Los que habitan en paises montuosos suelen cultivar un poco de centeno quando no pueden sacar partido del trigo: algunos lo siembran para forrage, por si les falta yerba en abril, se puede sembrar en otoño ó en primavera, y hay quien lo cultiva para pan; pero este no es sino para los estómagos fuertes, porque se digiere difícilmente.

La cebada, que dicen ser el primer grano que cultivó el hombre para hacer pan, no vegeta bien en terreno mediano, lo requiere muy rico ó muy pobre, y no prospera en el húmedo; por eso podria prevalecer en las tierras arcillosas y secas de las colinas. La disposicion de sus flores hace que no puedan estorvar las aguas la granazon. Merece cultivarse la cebada ladilla ¹, la comun, la espelta-cebada ² y la de seis órdenes ³ que se ha multiplicado mucho en Toscana, y prevalece bien en los terrenos mas áridos. La harina de cebada no dá un pan delicado, pero mezclada con la de trigo no sale malo.

La avena prospera en todos los terrenos: sirve de forrage, y tambien se presta su harina para hacer pan, que prefieren algunos al de centeno: se deben cultivar algunas especies. ⁴

En otros tiempos se sembraba el mijo ⁵ mucho mas que ahora; y no conviene olvidar su cultivo, porque este grano puede reparar de algun modo los daños terribles de las tem-

¹ *Hordeum distichon* L. ² *Zeocriton Cœleste* L.

³ *Hexasticon* L. ⁴ Segun Ardui en su memoria sobre las avenas, se sembrara primero la *tartárica* (acaso entiende la de Siberia) la blanca, la negra, y la desnuda. ⁵ *Panicum miliaceum*.

pestades. Se ha de sembrar muy claro, porque echa ramos que ocupan bastante: la estación mas oportuna es despues de recoger el trigo, y se echa en las mismas tierras despues de darles dos rehas, dexando algun intervalo de una á otra. Quando sobreviene una tempestad que arruina los sembrados de manera que no se pueden aprovechar, se aran y se siembra el mijo. Este requiere dos entrecavas estando la tierra enxuta, y bien hechas, porque sino facilmente lo ahogan las yerbas.

De las plantas que comprenden los botánicos en el género *holcus* tambien se pueden cultivar algunas con ventaja, así para forrage, como para sacar melaza de sus cañas y harina de sus granos: tales son el holco azucarado, el holco sorgho, el de dos colores &c. Sale bien este grano en qualquiera especie de terreno, pero mejor en el ligero y abonado: hay una variedad feracísima, que dá 200 por 1.¹

Al tratar del arroz no se puede olvidar el daño que su cultivo ocasiona á la salud²: solo se dirá que requiere un terreno pingüe y que no dexe escapar el agua, de la qual ha de estar bañado, aunque la rehusa estancada. A los arrozales se han de dar labores, y estiercol de los mas ardientes: se siembra en abril, y se ha de cuidar de escardarlo, porque sino lo perderian las malas yerbas: le perjudican algunos insectos, contra los que dicen que es bueno esparcir hollin en diferentes partes del arrozal: á principios de septiembre se dexa enxugar éste dando salida á las aguas, á fin de apresurar la madurez del grano, que se conoce en que está la paja de color amarillo: entonces se siega, y se pasa á la pila en que se le quita la cascarilla.

El trigo negro ó sarraceno, que llaman *alforfon*³, el *polygono* de Tartaria⁴, y el *polygono* convolvulo⁵ son plantas, que aunque no pertenezcan á las gramineas, las juntan con ellas todos los agrónomos, porque su harina es

¹ Será el panizo de Daymiel; vease el Semanario núm. 41 tom. II.

² Vease el Semanario núm. 146, 147 y 148. tom. VI.

³ *Polygonum fagopyrum* L. ⁴ *Polygonum Tartaricum*.

⁵ *Polygonum convolvulus*.

muy apropósito para la nutrición, y se emplea en toda clase de pastas que salen exquisitas. La primera quiere un terreno arenoso y seco, y lo mismo que las otras dos, en lugar de empobrecer la tierra en que vegetan le dan mas fertilidad. Las dos segundas temen menos el frío, que el trigo negro, el que se ha de sembrar á fines de primavera, y aun mejor despues de la siega del trigo. En el Piamonte cultivan mucho polígono tártaro, que llaman *grano negro* ó *sarraceno*, y de él cubren las colinas: ¿por qué no habíamos de introducir este grano en nuestra agricultura? Aunque sea difícil recoger su semilla, porque no toda madura á un tiempo, podría servir á lo menos para abonar las tierras enterrando las plantas con el arado.

III. *De las enfermedades del grano.* De éstas unas son casuales y otras verdaderos males: hablemos de las primeras. Las lluvias y los vientos perturbando la fecundación, que es obra de un momento, contribuyen, acaso mas que ninguna otra causa, á disminuir las cosechas. A veces los vientos tienden las mieses, ó las secan en un día sin dexarlas que vayan perdiendo por grados la humedad vegetal, con cuyo motivo quedan encogidos los granos, y de consiguiente mas pequeños y con menos harina: las aguas frias y continuas penetran el grano quando está en leche, y lo hinchan y dexan ligero y con poca harina respecto á su volumen: estos daños son inevitables. Algunos labradores han evitado los que causa la piedra ó granizo antes de que el grano esté en sazón, segando inmediatamente la mies; pues el retoño que echa, si la estación no le es contraria, suele dar una cosecha regular, como yo he visto por mis ojos. Tambien se advierten á veces en las hojas de la mies manchas como de orín ó herrumbre, que algunos físicos del día pretenden ser una plantita del género de los hongos ó lichênes¹, que sale á favor de la excesiva humedad: es muy funesta para las mieses quando ataca á las cañas, pues si solo fuese á las hojas se pudieran segar, aunque seria peligroso dar este forrage al ganado.

¹ Vease el Semanario núm. 304 tom. XII. pág. 284.

El carbon es otra enfermedad de los granos que se distingue ; 1.^o en que destruye el germen y sustancia del grano, dexando en su lugar un polvo negro en todo semejante al hollin ; 2.^o en que no solo causa el daño en la espiga sino en toda la planta ; 3.^o en que si una caña está infectada difícilmente se encontrará otra sana si procede del mismo pie ; 4.^o en que se halla el principio de esta enfermedad dentro del embrión cerrado todavía en las hojas ; 5.^o en que se manifiesta al crecer la espiga. ¹

La *niebla* que otros llaman tizon ó *caries* se distingue de éste ; 1.^o en que las espigas comienzan á presentar un verde sucio despues de la flor, y luego blanquean ; 2.^o en que no todas las espigas que proceden de un mismo grano, ni todos los granos de una misma espiga estan dañados, como se vé en el carbon ; y aun suele suceder que se hallan granos con la mitad sana y blanca, y la otra mitad dañada ; 3.^o en que la cascarilla exterior está regularmente sana, quando en el carbon se cae á pedazos ; 4.^o en que la epidermis del grano conserva su forma natural. Se dice que el polvo que resulta de la *niebla* ó tizon infecta los granos ; y ciertamente es contagioso. ² Estas enfermedades se propagan por medio del estiercol en que haya el polvo que de ellas resulta, y de la semilla, que, por no estar preparada, conserve algo del mismo. Se ha observado que es mayor el daño en los años lluviosos, y en las tierras en que se estanca el agua, y por eso se recomiendan tanto las repetidas labores, y tener las tierras en disposicion de que escurran las aguas y no queden estadizas ; pero el principal remedio consiste en preparar bien la simiente antes de la siembra. El que aquí usamos se reduce á tomar para cada veinte y quatro celemines de trigo uno de cal viva y fresca, y de medida colmada : se toma de agua la quarta ó quinta parte de lo que pese el trigo : dicha cantidad de agua se divide en dos partes iguales : la una se pone á hervir, y estando cociendo se echa en ella la cal viva

¹ Vease el Semanario núm. 2, 29, 49, 52, 89, 119 y 148.

² Vease la agricultura de Mitterpacher, y el art. *Carie* en la Encyclopedia metódica.

para que se apague; despues se mezcla la otra mitad de agua fria; luego se echa el trigo en esta mezcla, y se dexa en remojo por 24 horas removiéndolo de quando en quando con un palo, y espumando por encima los granos que se levanten á la superficie, y que son malos. Pasadas las 24 horas, se saca, se escurre, se extiende en el suelo para que se seque, y luego se siembra. Algunos usan de lexia ó del agua que sale de los estercoleros en lugar de agua clara; lo que es muy bueno, porque sirve de abono á la tierra sin estorvar el efecto de la cal, la que nunca se ha de omitir.

El centeno está sujeto á una enfermedad que llaman *corneta* ó *cornezuelo*¹: las espigas que padecen esta enfermedad tienen el grano mas abultado, y termina en la figura de un cuernecillo, que en lo exterior suele ser negro, y por dentro blanco y seco, y de una materia fungosa de tan mala calidad que mezclada con la harina causa dolores espasmódicos y la muerte á los que comen el pan de ella. Para evitar la corneta se han de separar del trigo que se siembre todos los granos dañados, y despues se ha de pasar por la lechada de cal que antes se ha dicho.

El maíz tambien padece lo que llaman *tizon*, que consiste en una excrescencia fungosa llena de polvo negro que sale de la caña en lugar de la espiga: este daño se evita usando de las precauciones que se advirtieron en la siembra de este grano; y en notándose el principio de dicho mal, córtese al instante la parte infectada, á fin de que corran los xugos mas puros á nutrir abundantemente á la planta.

Los gusanos é insectos que dañan al trigo en las tierras se disminuyen mucho quemando los rastrojos; pero de este remedio solo se ha de usar en los terrenos arcillosos, pues seria perjudicial para los secos.

IV. *De la siega, trilla y conservacion del grano.* En el color se conoce quando está el grano en sazon: si se siega el trigo antes de tiempo, saca menos peso, y facilmente se encoge y arruga: si se siega tarde y se seca demasiado, hay el

¹ Vease esta palabra en el diccionario de agricultura de Rozier en la traduccion castellana.

riesgo de que se caiga el grano y se pierda mucho : regularmente está mas breve en sazón en las tierras ligeras y areniscas que en las fuertes y grasas. Duhamel dice , que el que se destine para la siembra se ha de coger el último para asegurarse de que esté bien maduro , aunque se pierda algo. No estan acordes los autores en quanto á si es mejor segar con guadaña ó con la hoz como se acostumbra , y era necesario repetir algunos experimentos comparativos para asegurarse de lo que mas conviene. Hecha la siega déxese secar la mies sobre la tierra , volviéndola si fuese menester ; y si sobrevienen lluvias que no la dexen secar , no dude en meterla debaxo de cobertizos el que tuviese proporcion para ello , dexándola extendida para que se seque ; pues si la amontona ó comprime estando húmeda hay el peligro de de que fermente. Para separar el grano de la paja y limpiarlo usan algunos con ventaja de un instrumento que llaman ventilador.¹ Dos cosas perjudican al grano ya recogido en el granero , los insectos y la fermentacion ; por eso ha de estar éste en el sitio mas alto de la casa , ventilado , fresco y distante de los establos , quadras y estercoleros : le daña el mucho frio , y mas el exceso de calor. Los antiguos lo conservaban en silos secos , guarnecidos de ladrillo y con paja al rededor , y asegura Varron que no teniendo ningun respiradero , está en ellos libre de gorgojo , conservándose 50 años el trigo , y 100 el mijo. De un modo semejante conservan el maiz los americanos.² Los medios mas seguros que aquí usamos para evitar los insectos son el tostar un poco los granos , y el ventilarlos : para lo primero se usa de una máquina con su estufa y fuego por la que se pasa el grano , y adquiere una especie de incorruptibilidad , bien es que queda inútil para la germinacion ; y para lo segundo se usa del *ventilador* de que antes se ha hablado , ó bien se acriba ó apalea. Algunos preservan el grano metiéndolo un minuto en agua hirviendo , y secándolo despues al

¹ Vease su descripcion en Mitterpacher.

² En algunas partes de América lo conservan al humo de las cocinas sobre zarzos que llaman *barbacóas*.

ayre : para cantidades cortas y que tal vez se destinan para sembrar seria bien conservarlo en las espigas : de este modo dicen que fue conducido al nuevo mundo. Hay quien conserva el trigo 30 ó 40 años en los almacenes públicos , cubriéndolo con una costra que se hace con cal viva y agua : entonces toma un sabor áspero y picante. Otros conservan el grano mezclando con cada fanega media libra ó una de sal molida : otros remojan en leixias fuertes de cenizas los sacos en que se ha de conservar el trigo ; pero el verdadero modo de conservar el trigo es el mas trivial y sencillo , de removerlo y apalearlo frecuentemente : lo que se ha de hacer mas cuidadosamente y á menudo si la primavera ha sido muy lluviosa. *Se continuará.*

Modo de hacer salchichon de cabeza de puerco.

La cabeza se divide en quatro partes , se separa la papada, y despues de bien lavada se pone á cocer hasta que con facilidad se puedan separar los huesos : luego se parte en pedazitos , y se adereza con lo siguiente : tres onzas de sal ; de pimienta negra , de nuez moscada , de clavo , y de canela superfina , de cada cosa media onza , todo molido ; y tres onzas de queso parmesano rallado. Todo se revuelve y amasa bien , y estando la pasta bastante caliente , se echa en una vexiga de buey muy bien lavada antes con sal, vinagre y limon ; despues se ata y se pone al fresco en parage seco hasta que se endurezca , que suele ser á los cinco ó seis dias.

Las cantidades de drogas que se señalan pueden variar segun el tamaño de la cabeza y el gusto de cada uno.

*Máximas indianas.*¹

No hay en la tierra cosa comparable con la verdadera caridad , que nos dá estimacion y nos asegura la felicidad

¹ Extractadas del *Tóroo-Vaulaver Kuddul* , ú oceano de la sabiduria.

eterna. El que solo desea el bien de sus semejantes y se complace en servirles, es verdaderamente rico. La pobreza sigue al que hace lo contrario: el hombre insensible, y de duro caracter nunca prospera. Déxate llevar de tu corazon quando te inclina á la beneficencia, y nunca digas: yo soy jóven; quiero pensar en mis placeres y entretenimientos, y en siendo mayor en edad trataré de hacer bien: piensa que la vida es incierta, y como el agua que se va de un vaso roto por qualquiera casualidad. Exercita la caridad desde luego, y serán oidos tus ruegos á la hora de la muerte.

El virtuoso y benéfico que tiene una fiel compañera gozará de muy pura felicidad: el cielo mira benigno á los esposos que se aman. En el que sea infiel á este lazo sagrado, no brillará ninguna de las demas virtudes. El padre de familias que en la obscuridad tiene una vida inocente y apacible, y hace el bien que puede, merecerá el mayor respeto, y la compañía de los espíritus tutelares. El hombre que cumple con las dulces obligaciones de esposo y padre, y se abstiene del abuso en los placeres, camina confiado hácia la eternidad; pero no será feliz el padre que no sepa reverenciar á Dios, al soberano, al sacerdocio y á la ancianidad. Si quieres verdaderas riquezas, levanta al cielo tus manos para que te dé hijos virtuosos. La leche de los ríos en que beben los bienaventurados no será tan sabrosa para un padre como el agua del arroz en que ha metido su manecita el hijo que tiene sentado en sus rodillas. ¡O dulce mágica de la paternidad! El beso que dá un padre en la mexilla delicada y fresca de su hija es mas delicioso que todos los placeres de la vida: y la madre que oye los primeros y mal articulados sonidos de la boca balbuciente de su tierno hijo, encuentra en ellos una delicia celestial. O tú que nunca has sabido lo que es multiplicarte en otro *tú mismo*, gózate en la música y busca todos los demas placeres; pero no cuentes con hallar el admirable embelesamiento que causa á los padres la ingenua é inocente parleria de sus hijos. Feliz el dia en que el nacimiento de un hijo hace olvidar á la madre quantos dolores le ha costado, y mil veces feliz la muger que oye decir de sí: ésta es madre de un hombre de bien. Hijos que

quereis ser reconocidos á tanto como debeis á vuestros padres, tratadlos de suerte que, al veros en su compañía, digan todos, dichosos padres á quienes el cielo ha premiado con tales hijos.

El que mira únicamente á su bien particular atesora con insaciable avaricia con el fin de satisfacer sus propios deseos; pero el hombre benéfico es mas grande y noble en sus ideas: parece que se olvida de sí, y cree que no tiene derecho exclusivo á sus bienes, á su quietud, ni á su vida, pues no se cree feliz sino participan de todo esto sus semejantes: el dar es su mayor satisfaccion, y si trabaja en aumentar su riqueza mas es para los otros que para sí mismo. El hombre benéfico goza del placer mas puro y verdadero en sus obras de caridad, y la satisfaccion interior que le resulta comunica á sus acciones, á sus palabras y á su voz una gracia cada dia mayor que le concilia un respeto sin límites. ¿Dónde estan los enemigos del hombre bueno que no sabe tenerlos? ni el vicio ni el delito se acercan á su morada: los espíritus celestes allanan quanto le rodea, y le entretienen en el sueño con el premio que le espera en la morada de la felicidad eterna. El árbol que se seca y muere, por tener las raices en tierra estéril, presenta la imagen verdadera del hombre que no se compadece de sus semejantes: su prosperidad pasa como un sueño, y solo le quedan disgustos domésticos, discordia en la familia, tristeza y desconsuelo en su ancianidad. El que no siente los dulces estímulos de compasion y amor á sus semejantes es solo una máquina que respira, un cadáver que por milagro exerce las funciones animales.

Si estás á la mesa con tus convidados comiendo cosas regaladas, guardate bien de mirar como importuno al forastero que con modestia llama á tu puerta y te pide hospitalidad: ofrecele lo mismo que comes, hónrate de honrarle á él, y tratale como á un hermano. El que exercita la hospitalidad no tema que por esto se ha de perder, porque la diosa de la felicidad y de la abundancia favorece con su presencia la casa en que se exerce esta virtud.

La planta que llaman sensitiva se siente de que la to-

quen por mas que sea con mucho tiento ; con todo eso se puede mirar , contemplar y respirar su aroma sin causar la menor impresion en su organizacion fragil ; pero hay en la naturaleza un sér todavia mas delicado : una mirada , un solo volver de ojos hiere la sensibilidad de un hombre , y con mas prontitud que un relampago penetra su corazon , y le cierra á las satisfacciones que despues le quieras dar.

El que sirve á personas á quienes nada debe y sin esperanza de su gratitud hace un acto de virtud heroyca. El beneficio hecho oportunamente al desgraciado , por corto que sea , tiene mas mérito que los tesoros que se prodiguen con el hombre feliz y opulento. Muy laudable es la gratitud ; pero el mérito de un agradecido comparado con el del bienhechor desinteresado , no es mayor que el de un criado que no se descuida en servir al amo que le paga y mantiene. La ingratitud es el mayor de los escándalos , así como el olvido de las injurias es la perfeccion de la virtud. Si tu bienhechor , por alguna rara combinacion de circunstancias , te llega á ultrajar despues , acuerdate de sus antiguos favores , ahoga en tu pecho el natural movimiento de indignacion , y procura buscar medio de disculpar su conducta.

Nos conviene exâminar con imparcialidad lo que debemos á nuestros enemigos , á nuestros conocidos y á los amigos , y estamos obligados á ser justos con todos. El hombre justo no se acuerda del nacimiento ó clase de su vecino ó de su enemigo ; se pone á nivel con el uno y el otro , y teniendo entre los dos con una mano firme y constante la balanza de la justicia , la hace al pobre , al rico , al humilde y al mas condecorado , dando á cada uno lo que en rigor le corresponde. El hombre de bien mira á la justicia como á su mas precioso ornamento , y como una virtud que le acerca á la divinidad.