

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 28 de Junio de 1804.

Del modo de aprovechar algunas frutas al tiempo de su cosecha.¹

De muchas maneras se pueden secar las frutas: algunos las escaldan en agua hirviendo antes de ponerlas á secar: en los países calientes las secan al sol, y en los que no lo son al fuego, colocándolas sobre zarzos dentro de los hornos al calor que conservan luego que se saca el pan.

En general no conviene secar las frutas de una vez, sino meterlas en el horno y volverlas á sacar por dos ó tres veces; porque si se evaporan muy de pronto, no quedan bien pasadas, aunque lo parece, y luego atraen la humedad que las echa á perder. Las frutas secas se han de conservar en caxas cerradas y en parages secos. Las cerezas pasas son un fruto muy gustoso, saludable y que apetecen mucho los niños.

Para hacer vino de cerezas se han de recoger éstas bien maduras, se les quitan los cabos y huesos, y se deshacen á mano, ó en la prensa, si la operacion es en grande, y entónces no es preciso separar los cabos: los huesos se machacan en un mortero aparte para dar al vino cierto aroma. El zumo que sueltan las cerezas se echa con el orujo de las mismas en un tonel de boca bastante ancha, para poderlo vaciar con comodidad, y se hará una tapadera que encaxe en la boca de suerte que se pueda ta-

¹ Por *Cadet de Vaux*: extracto.

par y levantar con facilidad : el tonel se ha de dexar un poco vacío.

Como la cereza no es de los frutos mas azucarados, se ha de añadir para cada libra de xugo una ó dos onzas de materia azucarada , á saber , azucar terciado ó miel, que se ha de disolver en una porcion de zumo de cerezas , el qual se ha de echar caliente en el tonel ó barril , que se ha de tener en un parage en que la atmósfera esté de 12 á 15 grados del termometro de Reaumur. Al tiempo de hacer la mezcla se revolverá todo con un palo , y se repetirá esta operacion de revolverlo una ó dos veces en las primeras 24 horas. Luego comenzará á fermentar con mas lentitud que el mosto , y así se ha de dexar mas tiempo que éste : despues se saca como el vino , y se pone en un tonel aparte , ó desde luego en botellas , si está bien claro. El orujo se exprime , se dexa reposar lo que suelta , y en quedando claro , se pone aparte y se guarda como el anterior. Si en este vino de cerezas no se han echado los huesos quebrantados , se puede echar en los toneles un poco de raiz de lirio de Florencia en polvo , ó bien de hojas de alberchigos deshechas y hervidas solo tres ó quatro minutos con azucar y zumo de cerezas. La proporcion de estos aromas es de media onza de raiz de lirio ó un puñado de dichas hojas para 30 azumbres de vino.

El orujo que queda en los primeros toneles , despues de prensado , se pone á destilar en baño maría , añadiéndole agua , y dará el *kirchwasser*.¹

El vino de cerezas (mucho mas agradable que el de uvas , y que seria muy estimado como vino generoso , si viniese de Chypre ó Cephalonia) se puede lograr tambien mas barato , atendido el baxo precio de las cerezas en donde se hace cosecha de ellas , y el mucho xugo que sueltan.

Como las cerezas van madurando poco á poco , es necesario hacer el vino de muchas veces. Al tiempo de la fermentacion es menester no dexar que sobrenade el fruto en el xugo exprimido , sino obligarlo á que nade dentro de él , á cuyo fin he dispuesto para mis cubetos tapo-

1 Así se llama el marrasquino , licor que se destila de unas cerezas pequeñas y negras de una especie particular.

nes apropósito que lo hacen baxar , y no dexan vacío alguno , lo qual aconsejo como mejor.

Vino de alberchigos y albaricoques.

Por el mismo método se consigue vino de estas frutas, bien que es necesario aumentar un poco la proporcion del azucar.

Ratafia.

En un cántaro de cabida de seis azumbres, y que se pueda tapar bien, se echan dos de aguardiente, y conforme va viniendo la fruta se va llenando de dia en dia de cerezas, alberchigos, desechos y quebrantados los huesos, y ciruelas: tambien se pueden ir echando en el cántaro los residuos de compotas, espumas y sedimentos de operaciones en que se hagan cosas de confitura, y el corazon de las peras quando las haya. Luego que pasa la estacion de las frutas se cuela lo que hay en el cántaro ó vasija, cuyas heces se exprimen fuertemente, y se les echa despues una ó dos azumbres de vino para volverlas á exprimir. Déxase reposar el líquido y se filtra en una manga. Al aguardiente se puede añadir un poco de canela, hojas de alberchigo, ó claveles para aromatizarlo.

Estas recetas las hago yo en mi casa, y así qualquiera las puede repetir con confianza.

Nota. Nosotros ¹ compadecemos á los que juzguen estas cosas como poco dignas de ocupar lugar en nuestro periódico, sin hacerse cargo de que no lo publicamos solo para los sabios y los literatos. Tenemos tanta complacencia en anunciar un nuevo adelantamiento en las artes económicas é industriales, como el descubrimiento de un nuevo planeta ó de un manuscrito griego, aunque fuese del mismo Aristóteles.

*Observacion curiosa de historia natural.*²

Tenia yo una galga bastarda, de un año de edad, que todavia no se habia juntado con ningun perro, y que mani-

¹ Hablan los redactores de la Década filosofica.

² Carta de *Bugnet* á los redactores del Journal d' economie rurale.

festaba á los gatos la mayor antipatía: traxeron á casa un gatillo que todavia mamaba, y la perra le perseguia con el mayor furor: esto era á últimos de invierno: el infeliz animal sufría el maltrato, y con el deseo de hallar el abrigo que le faltaba con la madre, usó de tanta astucia y paciencia, que al cabo de dos dias consiguió que la perra le admitiese en su cama y echarse entre sus patas. Ganado este primer paso comenzó á chupar las tetas, que todavia apenas le apuntaban á la perra, que se prestaba con gusto á esta operacion. No tardó en venirle á ellas la leche, y desde aquel punto comenzó á cuidar á su extraña cria con el mayor esmero, dándole de mamar por espacio de seis semanas. Era cosa muy curiosa observar los apuros de esta madre facticia quando su travieso hijo gateaba en la primavera subiéndose á los árboles, á pesar de los lamentos y miedo que manifestaba su nodriza desde el suelo sin perderle nunca de vista; y de que castigaba su indocilidad quando volvía á baxar. Luego que lo cogia en el suelo lo llevaba á casa asegurado por el pescuezo, le hacia echar á su lado, y en mucho tiempo no le dexaba separar. Quando su hijo adoptivo la llegó á abandonar del todo, procuró buscar otros, y un dia traxo cinco gazapillos, que apenas tendrian tres dias: ella los lamia, los acariciaba y parecia que les convidaba á que la mamasen: se quejaba, nos miraba ya á nosotros, ya á los conejillos, que, no cediendo á sus instancias, se murieron muy pronto. Dos ó tres dias despues nos presentó la misma escena con seis musarañas ó musgaños recién nacidos que procuraba juntar alrededor de sus tetas, aunque todavia eran menos propósito que los gazapillos para satisfacer sus deseos, por lo qual se los quitamos. Era menester, á mi ver, que la necesidad de hacerse mamar fuese muy grande para que cambiase en amor el odio que tenia á los gatos, los conejos y los ratones, que antes trataba sin la menor compasion.

DE PALABRAS Y MATERIAS DE ESTE TOMO.

- A**BEDUL : terrenos en que crece, pág. 323.
- ABEJAS** : las que se deben llamar cereras y trabajadoras , 342. Uso que hacen del polen de las flores , 344 : mantenidas con azucar solo , hacen cera , 348 , 349.
- ACELGAS** : de su cultivo , 253.
- ÁCER** : de varias especies de este árbol , y sus utilidades , 323.
- ACHICORIA** : su cultivo , 247 , 248. De su cultivo para prados , 289.
- AGRICULTURA** : observaciones sobre los medios de mejorarla , 17 y sig. Es necesario propagar las buenas razas de ganados ; que haya campos de experimentos ; una caja pública en que el labrador encuentre fondos mediante buenas hipotecas , y un cuerpo de inspectores de viages , 20. Del mejor modo de fomentar la agricultura , 161. El gobierno debería excitar á los agricultores prácticos mas distinguidos á que se reuniesen en cada distrito á fin de perfeccionar su arte , 164. Conven-dria poner cátedras de ella en las Universidades y cabezas de partido , 89 , 90 ; y que en las órdenes religiosas se diese á los jóvenes algun conocimiento de sus elementos , 91. Elementos de agricultura , libro IV. v. y VI. Continuacion de los que se comenzaron á publicar en el tomo XIV. 241 y sig.
- AGUARDIENTE** de cañas : véase *Rum*.
- AGUAS** de limon , de naranja , y
- otras : como se hacen para los enfermos , 396.
- AJO** : de su cultivo , 251.
- ALCACHOFAS** : de su cultivo , 261.
- ALELÍES** : de su cultivo , 265.
- ALFALFA** : los cerdos que pastan alfalfa ó trebol suelen padecer *mal de sangre* , 5. Modo de evitarlo , 6. De su cultivo , 283.
- ALGODON** : algunos métodos de teñirlo con solidez en Inglaterra , 180.
- ALISO** : terreno que le conviene , y utilidades de este árbol , 323.
- ALPACAS** : seria bien hacer rebaños de ellas , 216.
- ALUMBRE** : arte de formar el alumbre por la combinacion de sus principios , 39. Disposicion del local , 41. Eleccion y preparacion de tierras , 43 y sig. Tiempo que éstas se han de dexar al vapor del ácido sulfúrico , 44 y sig. De la fabricacion del alumbre en Aragon , 46 y sig. Nuevo método de fabricar el alumbre , 56.
- AMARANTOS** , y geraneos : de su cultivo , 266.
- AMO** : como se ha de portar con sus criados , 118 y sig.
- ANÉMONES** , jacintos y ranúnculos : de su cultivo , 266.
- APIO** : de su cultivo , 254.
- APOCEMAS** : como se preparan para los enfermos , 393.
- ARBOLES** : de los árboles cuyo fruto sirve para el hombre y para el ganado , 314. De su cultivo en general , y en particular de los bosques , 295. De su propagacion sin sembrarlos , 299.

- Cuidados que exigen despues de plantados y prendidos, 307.
- Enfermedades de los árboles, 308. De los que son útiles para setos y utensilios de labor, 316.
- De los árboles resinosos, 321.
- ARBOL de vida, ó thuya: se propaga como el ciprés, 321.
- ARDEPAL: planta que dan en el Indostan al ganado lanar quando está débil, 212. Su descripción, ib.
- AVENA alta: de su cultivo en prados artificiales, 280.
- AVISO á los labradores sobre los medios de corregir algunos de los malos efectos de los inviernos demasiado templados, 64.
- AVISOS á los que asisten á los enfermos, 398.
- AVISPAS: remedio para su picadura, 224.
- AZUCAR: sobre un método nuevo de sacarlo de la miel, 191.
- BARRENA: de la que usan en Flandes y en América para hacer los pozos, 62, 63.
- BERENGENAS: de su cultivo, 263.
- BISCOCHO: medio de conservar el biscocho en el mar, 32.
- BIZCOS: precauciones para que los niños no salgan bizcos, 80.
- BLANQUEO: noticia del blanqueo al vapor, 255.
- BOSQUES: del modo de formarlos; de su gobierno, corta y uso, 312. Edades que se suelen dar á los bosques, 313. Aprovechamiento de los bosques, 314.
- BOX: es útil multiplicar este árbol con tal que esté separado de los colmenares, 317. Prende fácilmente en qualquiera parte, ib.
- BROMO arvense: planta de prados; de su cultivo en ellos, 281.
- BUEYES: reflexiones sobre su utilidad, 65 y sig. Coste de un par de bueyes en el año de mil quinientos noventa y nueve. Lo que labra un par de bueyes, 67.
- CACAO: cuáles son los de mejor calidad, 37.
- CACHEMIRA: de la lana y ganado lanar de Cachemira, 210. Descripción de éste, 211. Trashuma y se baña con frecuencia, ib. Como han mejorado la casta aquellos pastores, 212. Como precaven sus enfermedades, ib.
- CAL: cantidad de la que comemos en el pan, 36.
- CALABAZAS: de su cultivo, 258.
- CALDO: utilidad del de los huesos, 318. Se equivoca con el de carne, ib. y 319. Se usa en algunos hospitales, ib.
- CALENTURAS: remedio sencillo y barato para curarlas, 207.
- CALISAYA: por qué se llama así cierta especie de quina, 327.
- CALLES: como se ha de andar por ellas, 286.
- CAMAS calientes: como se han de hacer en los huertos ó jardines, 246.
- CAMELLOS y dromedarios: se debieran conducir y multiplicar en nuestra América, 216, y en España, ib.
- CAMPOS de experimentos: conviene que los haya para que adelante la agricultura, 20.
- CANELA: la hay en nuestra América, y se equivoca con la de Ceylan, 288.
- CAPARROSA: como se beneficia en Aragon, 54 y sig.
- CARBON: apuntaciones sobre los medios de precaver la falta de carbon, 81. Se debiera adoptar el nuevo método de fabricarlo, 92.

- CARDENILLO** ó verdete: arte de hacerlo segun el método que se observa en Mompeller, 121.
- CARDOS**: de su cultivo, 262.
- CARNE**: modo de aprovechar la que se comienza á podrir, 47.
- CARPE**: cultivo de este árbol, 316.
- CASIMIRO**s: por qué se llaman así los paños ligeros de este nombre, 214.
- CASTAÑO**: de su cultivo, 314.
- CASTAÑOS** de indias: su hoja es buena para estiercol, 317.
- CATAPLASMAS**: como se preparan para los enfermos, 397.
- CEBADA** desnuda: de su cultivo en Francia, 369. Pan que sale de ella, 370. El que resulta de la mezcla de su harina con otras, 371.
- CEBOLLAS**: de su cultivo, 251.
- CEDRO**: el oriental y occidental se multiplican facilmente por semillas: tierra que les conviene, 318.
- CERA**: del origen de la cera, 339. Hacen panales de cera las abejas que comen solo miel, 341. Y solo azucar, 348, 349.
- CERDOS**: experimentos sobre los medios mas útiles de cebarlos, 5. Prefieren la alfalfa al trebol, ib. Una y otra planta les causan mal de sangre, ib. Modo de evitarlo, 6. Mientras estan en ceba se han de tener con limpieza, 7. La mejor edad para cebarlos es quando tienen de un año á año y medio, 8.
- CEREZOS** y guindos: como se han de hacer semilleros de estos árboles, 193.
- CHALES** de Cachemira: de qué lana están hechos, 215.
- CHALOTE**: de su cultivo, 252.
- CHOCOLATE**: de la composicion y uso del chocolate, 21 y sig.
- Chocolate que se usa en Londres, 23. Abusos en la fabricacion del chocolate, 24. Chocolate que llaman en Francia *saludable*, 23, y 24. Medios de conocer los fraudes, 34. Coste de una tarea de chocolate, 37. Está prohibida su introduccion en Inglaterra, 39.
- CIPRÉS**: del modo de cultivar y multiplicar este árbol, 321.
- COHOMBROS**: de su cultivo, 259.
- COL**: diferencias de coles, y su cultivo, 249.
- COMIDA** química: de una comida compuesta de productos químicos, 302 y sig.
- CORDAGE**: si el de la marina se hiciese con lino de Syberia pesaria la mitad, 4. El cordage de un navio de 74 pesa sesenta y ocho mil libras, ib.
- CORRECCION**: vease *presidio*.
- CORTEZAS** de árboles para curtir: vease *curtidos*.
- CRIADILLAS** de tierra: de su cultivo, 145, 263.
- CRISTALES** de Venus: como se hacen, 126 y sig.
- CULTIVADORES**: como se han de honrar y estimular, 19.
- CURTIDOS**: experimentos para determinar las calidades de las cortezas de los árboles para curtir, 157. Como se separa el principio curtiente, 158.
- DECOCCIONES**: como se hacen para remedios, 390 y sig.
- DESOLLADURAS**: modo de curarlas, 270.
- ECONOMÍA**: es el medio de poner la fortuna á nuestros pies, 115.
- ECONOMÍA** rural: medios de fomentar algunos artículos de ella, 177. A cada uno le debiera ser licito cerrar sus tierras, ib. A

cada párroco se le habia de ceder un corto terreno para que excitase ideas de importantes mejoras, 178. De su enseñanza en establecimientos públicos, 337. Medios de verificarla, ib.

ELEFANTES: se deberian llevar á nuestra América para que allí se propagasen, 216.

EMULSION ú orchata: como se hace, 396.

ENFERMEDADES: de las que tienen relacion con las estaciones; y avisos á los labradores para que se puedan preservar de ellas, 13. Las que son mas frecuentes en la primavera, 111. Las que están expuestas á padecer los que han pasado el invierno en la ciudad y salen al campo en la primavera, ib. De las que padecen los árboles, y modo de curarlas, 308 y sig.

ENFERMEROS: circunstancias que deben tener, 355. Su obligacion, ib. y sig.

ENFERMOS: arte de asistir á los enfermos, 355 y sig. Del quarto del enfermo, 356. Temperatura que ha de tener, 357. De la cama, 358. Régimen, 359. Alimentos, ib. Movimiento, ib. Pasiones, 360. Sueño, ib. Evacuaciones, 361. De los caldos, ib. Bebidas, 362. Purgas y vomitivos, 363. Colirios, 365. Gárgaras, 366. Inyecciones, lociones y fomentaciones, ib. Cataplasmas, 367. Baños, 372. Lavativas, ib. Calas y vexigatorios ó cántaridas, 373. Sangrias, 375. Operaciones de cirugía, ib. Curacion de llagas, 376. Id. de cauterios, ib. Emplasto de cántaridas, 377. Fiebres, 378. Sudores y erupciones, ib. Inflamaciones, con-

vulsiones y desmayos, 379. Hemorragias y dolores, 380. Sopores, vapores, 381. Mujeres de parto, ib. y sig. Recien nacidos, 383. Convalecientes, 389.

ENSALADAS: de las plantas que se cultivan en los huertos para ensalada, 247. Ensalada italiana, 248.

EPIDEMIAS: en Inglaterra se dá un premio al que delata una fiebre de mala calidad en las casas de los pobres, 27. Medios de precaver y cortar una epidemia, 28. Se observó una que procedia de que molian el grano todavia húmedo y sin sazón, y comian el pan de él, 30.

ESCAROLA: sus variedades; cultivo que requieren, 247 y sig.

ESCORZONERA: de su cultivo, 253.

ESCUELAS: en algunas de Alemania enseñan á los niños á que planten árboles, 87. Economía rural que se debería enseñar en ellas, 338.

ESPARRAGOS: de su cultivo, 260.

ESPINOS: de los que son mejores para formar setos, 317.

ESTACIONES del año: enfermedades que en ellas se experimentan, 13 y sig. Quando son mas notables los efectos de éstas, 14.

ESTIERCOL: cuál es el mejor para los huertos, 244.

FLORES: del cultivo de las flores, 264. Tierra apropiado para ellas, 265.

FRESA: de su cultivo, 262.

FRESNOS: el monasterio del Escorial tiene bosques de estos árboles para sacar de sus cortas el carbon que necesita, 82. Que fresnos son mejores para carbon, 83. El fresno no prende de estaca: solo se multiplica

- por semilla, 84. Tiempo que suelen tener de vida, *ib.* Es el mejor árbol para plantíos después del roble, 86.
- FRUTA**: la de las ramas laterales es mas delicada, 245.
- FRUTAS**: del modo de aprovechar algunas al tiempo de su cosecha, 401.
- GANADO**: de los daños del ganado, y sus remedios, 350. Del ganado lanar de Cachemira, 210 y sig. Esmero con que lo cuidan, *ib.* y sig. Su tamaño, *ib.*
- GANADOS**: como se han de mejorar sus castas, 20. Medio económico de hacerlos pastar, 385.
- GELATINA** de los huesos: como se saca; es remedio para las tercianas y quartanas de primavera y otoño, 112.
- GLEDITSIA**: este árbol es el mejor para setos, 316.
- GOBIERNO doméstico**: su explicación, 115 y sig. En qué se conoce la casa que está bien ordenada, 116. Como la gobierna un buen padre de familias, 118. En una casa bien arreglada ha de haber muy poca comunicación entre los sirvientes de diferente sexo, 121.
- GOMA copal**: método de disolverla directamente en espíritu de vino ó aguarrás, 349.
- GRANILLO** de la uva: no solo sirve para sacar aceyte, y para las aves, sino que mezclado con partes iguales de cebada les dá mucho vigor á las caballerías, 224. Como se limpia, *ib.*
- GUISANTES**: de su cultivo, 257. Del modo de conservar los guisantes y lentejas, 96.
- HABAS**: de su cultivo, 257. Modo de conservarlas, 96.
- HACENDADOS**: como socorren y fomentan algunos hacendados ingleses á los jornaleros, 225.
- HAYA**: cultivo de este árbol, 315.
- HENO**: de la siega y conservación del heno, 278.
- HOJA**: plantas cuya hoja come el ganado, 322. Toda la hoja de las diferentes especies de álamos se puede recoger á fines del verano para que sirva de comida y cama al ganado, 323.
- HORNILLAS** de Rumford: ahorran mucho combustible, 92.
- HORTELANO**: conocimientos que debe tener, 242. Como ha de procurarse variedades de semillas, 245.
- HOSPITALES**: de un alimento importante para los hospitales, 239. Los grandes en que se juntan muchos enfermos tienen graves inconvenientes, 240.
- HUERTOS**: de su cultivo, 241. División y preparación del terreno para los huertos, 243 y sig. Cultivo de las plantas de huerta y jardín, 245.
- HUESOS**: utilidad de su caldo, 318. Como los aprovechan los soldados en los ranchos, 319. Del caldo que se saca de ellos, 9. Molidos y cocidos lentamente sueltan la gelatina que contienen, *ib.* Una libra de huesos hace un caldo tan sustancioso como seis de carne, y como doce si son de animales tiernos, *ib.* Es preferible el caldo de huesos para los enfermos, *ib.* Con ellos se puede ahorrar mucha carne en los hospitales, *ib.* Son muy útiles para la marina y para las cárceles, *ib.* Los aprovecha la tropa en Francia, y tambien en algunos hospitales y hospicios,

10. Sueltan bastante grasa, *ib.* Los huesos crudos no hacen tan buen caldo como los que ya han cocido, 11. En los estados unidos de América hacen xabon con la grasa de los huesos, 12.
- INFUSIONES**: su preparacion para los enfermos, 390.
- INOCULACION** de las viruelas: se debe prohibir, y usar de la vacuna, 154.
- INSTRUCCION** pública: se ha de emplear en adquirir aquellos conocimientos que tienen influxo inmediato con la prosperidad del estado, 88.
- INXERTOS**: de los diferentes inxertos, y modo de hacerlos, 301. Los que se hacen de unas ramas en otras de un mismo árbol mejoran su fruta, 193, 194.
- JAMONES**: modo de salarlos en Navarra, 352.
- JORNALEROS**: medios con que los socorren y fomentan algunos hacendados ingleses, 225. Como se ayudan para vivir en Inglaterra, 226 y sig. Como se han de socorrer, 227, 229.
- JUDIAS**: de su cultivo, 258.
- JUNTA** de caridad: noticia de la que se ha establecido en la Villa de Leiva en la Rioxa, 70. Noticia de la de misericordia que se ha formado en la Villa de Viguera, 166.
- LABORES**: de las que se han de dar al jardin, 266.
- LANA**: la del ganado de Cachemira se divide en dos suertes, 214. Precio de dicha lana, 215.
- LAUREL**: vegeta con vigor en qualquiera exposicion, 318.
- LAVATIVAS**: composicion de diferentes lavativas, 394.
- LECHE**: medios de cortarla, 396.
- LECHUGA**: sus variedades y cultivo, 247.
- LEGUMBRES**: de su cultivo, 257. y sig.
- LIMOSNAS**: la junta de caridad de Leiva no las da sino á los pobres que trabajan lo que pueden, 71.
- LINO**: de la fuerza del lino de la nueva Zelanda, 3. Los cordages para la marina serian mucho mas fuertes si se hiciesen de este lino, 4. Resiste á los yelos; y le convienen los terrenos húmedos, *ib.* puede suplir en los texidos por el cáñamo y lino comun, *ib.* Como lo tiñen los ingleses de algunos colores sólidos, 180 y sig.
- LUNA**: no se ha de atender á los quartos de luna para hacer las siembras, 245.
- MADERA**: árboles cuya madera se puede destinar para utensilios de labor, 317. La de fresno es muy consistente cortada en noviembre ó diciembre, 83.
- MAL** de sangre: dolencia de los cerdos, y su remedio, 5 y 6.
- MANZANILLA**: de su cultivo y conservacion, 33.
- MASA** de harina de trigo: envolviéndose en ella se curó una moza impedida de manos y pies, y con los dedos doblados y tan duros como si fueran de palo, 175.
- MEMBRILLOS**: modo de hacer licor de membrillos, 384.
- MENDIGUEZ**: providencias que hay en nuestra legislacion contra la mendiguez voluntaria, 167.
- METALES**: medios de precaver que se tomen del orin, 174.
- METEOROLOGIA**: observacion del agua que ha llovido en Madrid en seis meses, 272.
- MINA** de estaño: particularidades

- de una que explotan los ingleses debaxo del mar, 142. Catástrofe horrible de otra que se explotaba en Saxonia, 143, 144.
- MOLINETE** de viento: explicacion y estampa de uno para sacar el agua de los pozos, 353.
- MOLLEJA**: la telilla que tiene interiormente la de las aves es remedio para las calenturas, 207. Modo de prepararla: cantidad que se ha de tomar, ib.
- MONTES** tallares: como los forman y aprovechan en Guipuzcoa, 85. Medios de conservarlos, 91.
- MORERA** ó moral: se multiplica de semilla ó por brotes, 324. De su cultivo, ib. Cuidados que exigen, 325. Son buenas para hacer setos, ib. y sig.
- MUERTOS**: precauciones que se han de tener con ellos, 389.
- MULAS**: perjuicios de labrar con mulas, 65 y sig. Coste de un par de mulas en el año de 1599, 66. Por ararse con mulas en España escasean en ella los mantenimientos, 69.
- NABOS** gordos: terreno que les conviene, 253. De su cultivo: con ellos ceban los cerdos y bueyes donde no hay bellota, 293. Enemigos que los persiguen, ib.
- NUEZ** moscada: la hay en la América española igual á la de las Molucas, 288.
- OLMO**: su cultivo y utilidad, 322.
- ORIN**: medios de precaverlo en las vasijas ó utensilios de metal 174.
- PASTOS**: medio de economizarlos, 385.
- PATATAS**: como se han de cocer para cebar á los cerdos, 6 y 7. De su cultivo, y como se dan al ganado, 291. La harina de ellas es un alimento sano y barato para los enfermos, 239. El monasterio de la Trapa en Aragon encuentra en ellas un alimento seguro para todo el año, 59. Como las desmenuzan y conservan, ib. Los mismos monges las cultivan, 60. Observaciones sobre el cultivo de algunas especies de patatas, 97. Otras hechas en Madrid con las que llaman en Inglaterra *Chinese Kidney*, 113. Descripcion de esta, que tambien se llama *riñonada de la China*, 97. De la riñonada blanca, 98. De la manchega, ib. De la de Añover, ib. De la gallega, 99. Experimentos con patatas plantadas en cachos, ib. y sig. De las clases de raices de las patatas, 103. Necesidad de renovar las castas, 105.
- PEREGIL**: de su cultivo, 254.
- PERRA**: una perra nueva que no habia parido crió á un gato, 404.
- PIMIENTO**: de su cultivo, 263.
- PIMPINELA**: de su cultivo y utilidad para prados, 289, 290.
- PINOS**: sitio que requieren; tiempo de sembrarlos; diferencias de pinos, 321, 322.
- PIPIRIGALLO**: de su cultivo para prados, 285.
- PLANTACION** del trigo: su utilidad observada en la Rioxa, 129.
- PLANTAS** cuyas hojas y flores se comen, 249. Plantas bulbosas: su cultivo, 251. Plantas cuyas raices se comen, 252. Plantas cuyos tallos y puntas se comen, 260. Plantas cuyas bayas se comen, 262. De las que son útiles para setos y para utensilios de labor, 376. Las de huerto que se dexan para semilla se han de tener con separacion á fin de que no degeneren, 245.

PLANTEL: cuidados que requiere un plantel de árboles, 296.

PLANTÍOS: no hay empresa mas útil: medios de conseguirla, 89.

Delos que se deberian hacer en las inmediaciones de Madrid, 92, y en los demás pueblos, 93.

Enemigos de los plantíos, ib.

POBRES: como los socorre la junta de caridad de Leiva, 71.

Enfermos y ancianos, qual es el mejor modo de socorrerlos, 230, 240. Los que se acostumbra á vivir de limosna se hacen araganes, y pierden todos los sentimientos de honra y decencia, 231. Notable diferencia de los efectos de las limosnas que se dán á los que trabajan, y de las que se les reparten sin esta obligacion, ib. Donde conviene que habiten los pobres y medios de facilitarles morada, 232.

PODA: reglas que se han de observar en la poda de los árboles, 305. Poda de los árboles para formar bosques, 312.

POLEN: uso que hacen las abejas del polen ó polvillo fecundante de las flores, 344. Con él mantienen la cria, ib. y sig.

POZOS: modo de hacerlos en Flandes, 62. De sacar agua de ellos con un molinete de viento y una bomba, 353. De la limpieza de los pozos, y advertencias á los que los vácian, 399.

PRADOS: de los prados y su cultivo, 267. Prados naturales, y artificiales, ib. Prados naturales sin riego, 268. De los prados permanentes: cuidados que exigen, 269, 270. De la siembra de los prados, 273. De su abono, 275. De sus riegos, 276.

Modo de cuidar los prados, 277

De los prados artificiales y yerbas que se han de sembrar en ellos, 276.

PREMIO: la sociedad filantrópica de París ofrece uno al que presente la mas sencilla máquina para moler los huesos, 320.

PREMIOS: los que ofrece la junta de caridad de Leiva, y formalidades con que se verifica el repartimiento, 72, 73. Los que ofrece la Señora del pueblo, 74. Los que ofrece la sociedad de fomento de industria de Francia, 256.

PRESIDIARIOS: oficios que se enseñan á los del presidio de Cádiz, 332.

PRESIDIO: noticia del de correccion que hay en Cádiz, 331. Castigo que se dá en él á los facinerosos, 333.

PURGANTES: composicion de diferentes purgantes para los enfermos, 395.

QUINA: observaciones sobre el comercio de la quina, 326. Donde crece el árbol de la quina, 327. Quando se descubrió cerca de Santa Fé, 329. Se debieran enviar con separacion las diferentes especies, ib. Cálculo de la que se extrae anualmente de la América, 330. Se debiera cultivar en España el árbol de la quina, ib.

RÁBANO rusticano: de su cultivo, 254

RAICES que come el ganado, 290.

RAIZ de la miseria ó abundancia: de su cultivo y utilidad como sustento del ganado, 294.

RAMAS: cada árbol tiene tres especies de ramas, 305.

REMEDIOS: de los que pueden pre-

- parar los que asisten á los enfermos, 390 y sig.
- REPOLLOS:** de sus diferentes especies y cultivo, 250.
- RHUS:** ventajas de una especie de este árbol, 317.
- RICOS:** sólo lo son los que saben hacer uso de las riquezas, 116.
- ROBINIAS:** utilidad de las especies de este árbol, 316.
- ROBLE:** del cultivo del roble, 315.
- RUM:** arte de destilarlo, 130 y sig.
- SABAÑONES:** remedio para ellos, 208.
- SALCES:** se plantan en terrenos húmedos, 323. Cosas que perjudican á estos árboles, ib.
- SALUD:** advertencias para que la conserven los que en la primavera salen de las ciudades, 110.
- SEMILLAS:** como se han de sacar variedades de ellas en los huertos, 245. Se ha de apartar para las siembras la de las ramas laterales, ib.
- SEMILLEROS:** modo de formarlos de cerezos y guindos, 193. Del terreno y cuidados que exige un semillero de árboles, 295.
- SETOS:** plantas de que se pueden formar 310. Como se han de sembrar y cultivar las plantas para los setos vivos, ib. Los árboles frutales se pueden emplear para setos, excepto el cerezo y pérsico, 311. Seto que hizo un curioso, ib.
- SOPHORA:** de la sophora del Japon, 209. Su cultivo, ib.
- SUERO:** del modo de hacerlo, 395.
- TAFIA:** en la destilacion de ella y del rum estrivan las ganancias de las casas de Jamayca, 140.
- TERCIANAS:** se curan con la gelatina de los huesos, 112.
- TIERRAS:** de su accion en la vegetacion, 49. Circunstancias que debe tener una tierra para que sea buena, 52.
- TILO:** es mejor sembrar este árbol que multiplicarlo por estacas: su sombra perjudica á los sembrados, 318.
- TINTES:** métodos para teñir sólidamente el algodón y el lino, 180.
- TISANAS:** como se preparan para los enfermos, 392.
- TOMATES:** de su cultivo, 263.
- TOROS:** sus costumbres en los pastos: causas de sus luchas, 386. Lo que les incomodan las moscas, 388.
- TRAPA:** (monasterio de la) economías que se practican en él, 58.
- Los monges trabajan con sus propias manos la tierra para sacar de ella su sustento, ib. Frutos que cultivan y recogen, 61.**
- TRASPLANTACION:** de la de los árboles; como se ha de hacer, 298.
- TREBOL:** de su cultivo, 282.
- TRIGO:** utilidad que resulta de plantarlo, 129.
- VACAS:** utilidad que sacan de ellas los jornaleros en Inglaterra, 226, 229.
- VACUNA:** nuevo método de conservar el fluido vacuno, 304. De su pretendida virtud antipestencial, 128. Memoria sobre la vacuna, y medios de exterminar las viruelas, 154. Se debería vacunar á la tropa, á los expósitos, á todos los que hubiesen de entrar en conventos, colegios &c, 155. Los párrocos deben exórtar á los padres á que vacunen á sus hijos, ib. Del modo de preservar de las viruelas por medio de la vacuna, 202 y sig. Descripcion de la vacuna, y diferencia entre la verdadera

y la falsa, 24. Pruebas de su virtud preservativa, 206. Casos que han hecho dudar de esta propiedad, 217 y sig. Enfermedades que sobrevienen despues de la vacunacion, y que sin razon se llaman *viruelas*, 220. Casos en que se declaran las *viruelas* al mismo tiempo que la vacuna, 223. Variedades que se han notado en el curso de la vacuna, 234. Influxo de algunas dolencias sobre la vacuna, y de ésta sobre las enfermedades, 235. Nuevo método de conservar el fluido vacuno, 237, 238.

VÁLICO: de su cultivo en prados artificiales, 281.

VEGETACION: de la accion de las tierras en la vegetacion, 49. Medios de acelerarla en los huertos ó jardines, 246.

VICUÑAS: conviene hacer rebaños de ellas, 216.

VINAGRE: del modo de hacerlo, 171. Métodos diferentes, *ib.* Destilacion del vinagre, 185. Modo de hacer el vinagre radical, 187. Condiciones necesarias para hacer buen vinagre, 189. Vinagre de cerveza, sidra ó perada, 196. Vinagre de leche, como se hace, 179. Modo de conservar el vinagre, 198. De su aplicacion á la conservacion de las carnes, 199. y de las frutas, *ib.* Vinagres aromáticos, 200. De estragon, de sauco, *ib.* Vinagre rosado, 201. De es-

pliego, y de los quatro ladrones, *ib.* Xarabe de vinagre, 202.

VINOS medicinales, 74 y sig. Propiedades medicinales del vino, 75 y sig. Como preparaban los antiguos los vinos medicinales, 76. Sus preparaciones no surtian el efecto que el vino comun, 77. El vino por sí solo es mas medicinal que mezclado y preparado con drogas, 78. Se deben abandonar en la medicina los vinos preparados con infusiones ó fermentaciones 79. De lo que se puede añadir al vino, *ib.* Como se han de preparar los vinos medicinales, 108 y sig. Los vinos medicinales se deben desterrar de las farmacias, 109.

VIOLETAS: de su cultivo, 266.

VIUDA: exemplo de una viuda pobre que crió y mantuvo catorce hijos, 228.

XABON: modo de hacerle en las casas particulares de la costa de Málaga, 334 y sig.

YERBAS: de varias yerbas para prados secos y húmedos, 289. Yerbas cuyas raices come el ganado, 290. De algunas yerbas leguminosas que se cultivan para forrage, 282. De la yerba de guinea se reparte semilla gratuitamente á los suscriptores en el despacho del Semanario, 304.

ZANAHORIAS: de su cultivo, 252. De la conservacion de las raices en el invierno, 292, 293.

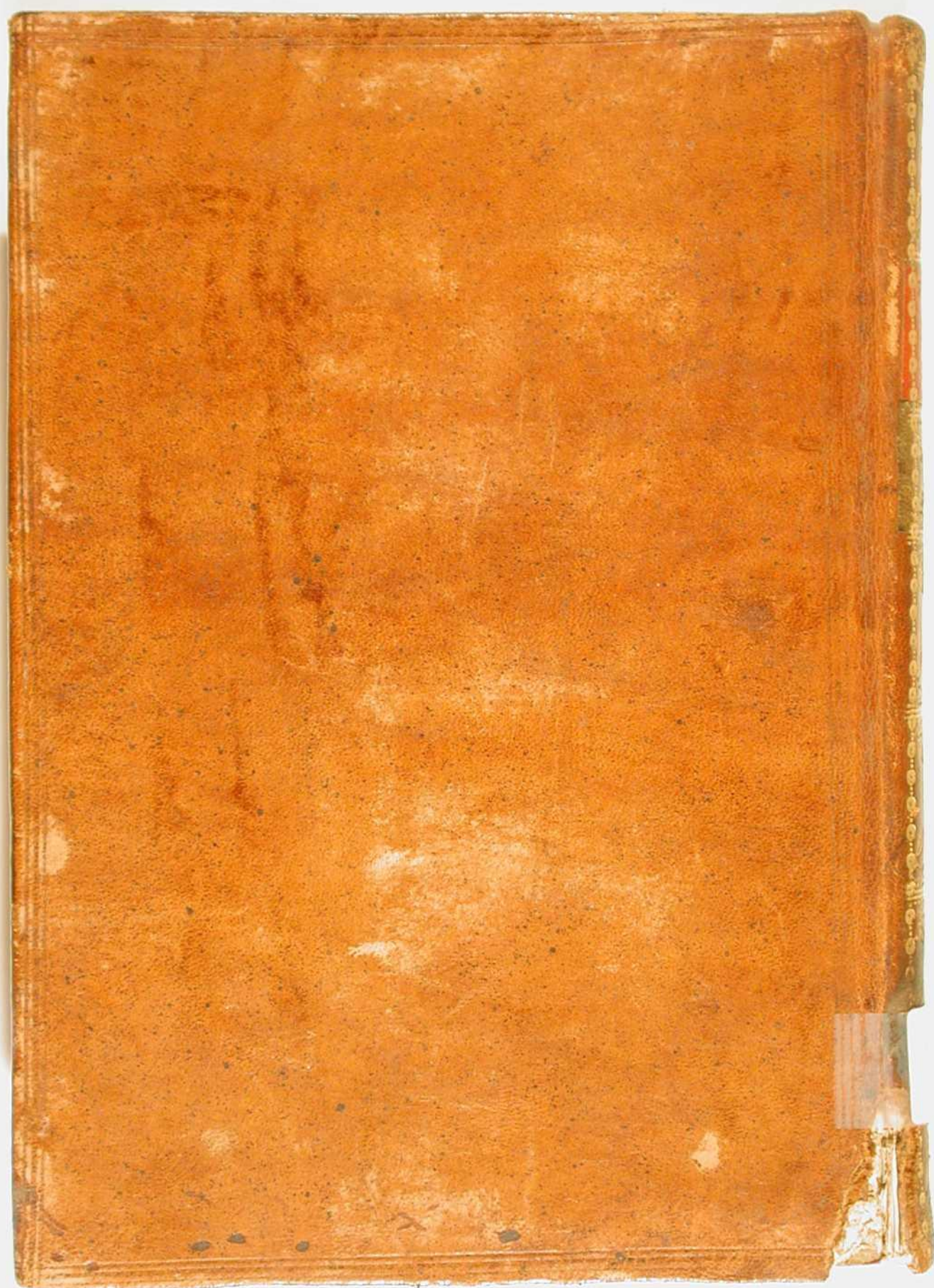
DE AUTORES Y PERSONAS CITADAS EN ESTE TOMO.

- Adelpho Autositos* : noticias económicas del monasterio de la Trapa en Aragon , 58.
- Annales des arts et manufactures* : medio de conservar el biscocho en el mar , 32. Arte de destilar el Rum , 130. Métodos ingleses para teñir de colores sólidos el algodón y el lino , 180. Noticia sobre el blanqueo al vapor , 255. Método de disolver directamente la goma copal en espíritu de vino ó aguarrás , 349.
- Arce* : (D. Francisco de) precauciones para que los niños no salgan bizcos , 80.
- Armesto* : (R.) carta sobre un nuevo modo de sacar el azucar de la miel , 191.
- Bariain* : (D. Antonio) modo de salar los jamones en Navarra , 352.
- Bibliothèque britannique* : experimentos sobre los medios mas útiles de cebar los cerdos , 5. Experimentos para determinar las calidades de las cortezas de los árboles para curtir , 157.
- Boutelou* : (D. Claudio) respuesta á varias preguntas sobre plantíos , vegetacion y propiedades de la leña de fresno , 82 y sig. Observaciones sobre el cultivo de las patatas que conocen los ingleses con el nombre de *Chinese Kidney* , 113.
- Boutelou* : (D. Esteban) observaciones sobre el cultivo de algunas especies de patatas , 97.
- Bugnet* : observacion curiosa de una perra que sin haber parido crió á un gato , 403 y sig.
- Bretonneau* : nuevo método de conservar el fluido vacuno , 237.
- Cadet de Vaux* : del caldo de los huesos , 9. Del modo de aprovechar algunas frutas al tiempo de su cosecha , 401.
- Carro* : carta sobre la pretendida virtud antipestilencial de la vacuna , 128.
- Cassanoles* : remedio para las picaduras de las avispas , 224.
- Cels* : de la enseñanza de la economía rural en establecimientos públicos , 337.
- Chaptal* : arte de formar el alumbre por la combinacion directa de sus principios constituyentes , 39. De la accion de las tierras en la vegetacion , 49.
- Conté* : medios de precaver que los metales se tomen del orin , 174.
- Cook y Banks* fueron los primeros que conocieron el lino de Zelandia , 3.
- Crevecœur* : (Juan de) explicacion de un molinete de viento para sacar el agua de los pozos , 353 y sig.
- Curaudau* : nuevo método de fabricar el alumbre artificialmente y sin la evaporacion , 56 y sig.
- D. A. Ig. G.* : carta sobre los daños del ganado , y sus remedios , 350.
- D. F. S.* : observaciones sobre el comercio de la quina , 326.
- Escribano* : (Juan) de la utilidad de los bueyes , y perjuicios de labrar con mulas , 65.
- Franklin* : reflexiones sobre el modo de andar por las calles , 286.

- Gilbert** : de las enfermedades con relacion á las estaciones, y avisos á los labradores para que puedan precaverlas , 13.
- Gimbernat** : (D. Cárlos) noticia de una mina de Inglaterra , y otra de Saxonia , 142.
- Higgins** : mejoró en Jamayca el arte de destilar el Rum , 130.
- Huber** : (Francois) del origen de la cera , 339.
- Hunter** : medios que practican algunos hacendados ingleses para socorrer y fomentar á los jornaleros , 225.
- Jenner** : carta en que aprueba un nuevo método de conservar el fluido vacuno , 238.
- J. R. D.** : de la fabricacion del alumbre y caparrosa en Aragon , 46 y sig.
- Journal d' economie rurale** : modo de aprovechar la carne que se comienza á podrir , 47. Advertencias para que conserven la salud los hacendados que en la primavera salen de las ciudades para ir al campo , 110. Del cultivo de las criadillas de tierra , 145. Observacion sobre una enferma impedida de pies y manos que se curó envolviéndola en masa de trigo , 175, 176. De la sophora del Japon , y cultivo de este árbol , 209. De una comida química , 302. Modo de sacar agua de los pozos por medio de un molinete de viento y una bomba , 353. Advertencias á los que vácian los pozos de la limpieza , 399.
- J. Romain Moulins** : modo de hacer licor de membrillos , 384.
- Labillardiere** : de la fuerza del lino de la nueva Zelanda , 3.
- Marcet** : nuevo modo de conservar el fluido vacuno , 238.
- Montet** : arte de hacer el verdete ó cardenillo segun el método que se observa en Mompeller , 121 y sig.
- Mutis** : quando descubrió varias especies de quinas en Sta. Fe , 329.
- Parmentier** : de la composicion y uso del chocolate , 21. Del cultivo y conservacion de la manzanilla , 33.
- Re** : (Filippo) libros IV. V. y VI. de sus elementos de agricultura , 241 y sig.
- Rougier Labergerie** : medio económico de hacer pastar al ganado , 385 y sig.
- Ruiz de Olalla** : (D. Manuel Josef) de la utilidad de plantar el trigo , 129.
- Sacco** : (L.) memoria sobre la vacuna , y medios de exterminar las viruelas , 154.
- Sanguaire Soulligné** : observaciones sobre los medios de mejorar la agricultura , 17.
- Tessier** : del cultivo de la cebada desnuda , 369.
- Truch** : (J. A.) de un remedio para los sabañones , 208.
- Young** : (Arthur) del mejor modo de fomentar la agricultura , 161.

FIN DEL TOMO XV.







SEMAN. DE
AGRICUL.
Y ARTES

TOMO
XV

51/39