

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 25 de Abril de 1805.

Modo de abonar las tierras en Saxonia.¹

En otoño hacen un monton de capas alternativas de céspedes y de estiercol: la mejor proporcion es de tres carros de estiercol para dos de céspedes: levantan estos con una pala de nueve pulgadas de ancho que meten á la profundidad de las raices de la yerba: ponen los céspedes con las raices hácia arriba y los dexan así hasta que se ve entre las raices algo de verde: entonces es quando hacen con ellos los montones en camadas alternativas de estiercol fresco, dándoles una base quadrada de quarenta pies de lado, y de seis de altura, y dexándolos de suerte que los penetre bien la lluvia.² A poco tiempo comienza á fermentar la mezcla, y en dos meses de verano queda este abono en disposicion de usarlo. Algunas veces es necesario dar vuelta á esta mezcla, segun la estacion en que se hace y en la que se quiere emplear. Si se ha de usar por San Miguel, hay que volverla; pero si se quiere aplicar á las sementeras de primavera, no estará bien podrida por no haber tenido todavia bastante calor. Quando se han de embasurar los campos con este abono en otoño conviene darle una vuelta por San Juan, sin lo qual se esparcirá en ellos mucha semilla de malas yerbas.

Dos carros de este abono equivalen á uno de estiercol comun. Con él se benefician bien las tierras; y mejor es ha-

¹ Por Struve. ² Es país en que llueve bastante.

cer desde luego dichos montones en ellas mismas para ahorrar el gasto del acarreo.

*De los blanqueos, y modo de lavar la ropa blanca de algodón en la India.*¹

El blanqueo de que voy á tratar es mas sencillo, barato y breve que los que se conocen en Europa aun despues del de Berthollet.²

Las telas crudas se tienen en remojo cinco ó seis horas en una lexía fria compuesta en la proporcion siguiente. En diez azumbres de agua clara se deslien de ocho á diez libras de boñiga, de quatro á cinco libras de freza de ovejas ó de cabras, y una libra de sal comun. Si las telas tienen mucho color como son los mahones y otras que se hacen de algodón roxo, se da mas vigor á la lexía añadiendo dos ó tres puñados de cal viva bien pulverizada, despues que dichas telas esten bien penetradas de la lexía. Sacadas de allí se tienden al sol, y antes que se acaben de secar se sacuden para quitar las partes mas groseras de la boñiga y freza, y se tuercen para que suelten quanta humedad sea posible. Es de advertir que está al sol la vasija en que las ponen en remojo.

Luego las meten en otra lexía compuesta de una tierra margosa, estéril y blanca que contiene alcáli, y que llaman *ole*, que quiere decir *tierra alcalina*: deslien de diez á doze libras de ella pulverizada en 25 azumbres de agua, y meten allí las muselinas estregándolas entre las manos: si son texidos mas fuertes los pisotean en la lexía: hecho esto dexan de cinco á seis horas en la lexía las telas mas finas y delicadas, y las otras de mas resistencia de ocho á diez horas. Al sacar unas y otras las tuercen bien y las tienden al sol hasta que ya les queda poca humedad. Sin mas que esto quedan blancas: solo falta ponerlas á un ba-

¹ Por *Legoux de Flaix*: extracto..

² Véase el Seman. núm. 90 y 94 tom. IV. 239, 242 tom. X. 292 295 tom. XII. 329 tom. XIII. 381 tom. XV 404 tom. XVI.

ño de vapor para que tomen aquel grado de blancura brillante que tienen las que vienen de la India. Para esto las retuercen ligeramente, y colocan del modo que voy á decir.

Sobre una hornilla ponen un barreño de la misma figura que un tiesto de flores, en que echan lexía semejante á la del segundo baño, añadiéndole una corta cantidad de ceniza de hojas de plátano¹, ó de sal comun ó de cal viva. La tina ó barreño ha de estar lleno hasta las dos terceras partes, y la mezcla tan caliente que esté para echar á hervir: torcidas las piezas como se ha dicho se pone la primera al rededor del borde del barreño, sobre esta se pone la segunda que forma una rosca mas pequeña; y así se van poniendo unas sobre otras formando un cono ó pirámide hueca, para que por dentro de ella circule el vapor. Colocadas de esta suerte, se mantiene hirviendo la lexía por tres ó quatro horas, si las piezas son de muselina, y de cinco á seis, si son telas mas fuertes: así sacan un blanco hermoso de leche, y un olor agradable.

Luego que se enfrian las telas se enxuagan sin detencion en muchas aguas, ó en una corriente y se golpean contra una losa bien lisa ó contra una tabla ancha y larga, sin usar de palas, batideras ó *criada*, pues con este instrumento se rompen los texidos, lo que no sucede nunca batiendolos como lo hacen en la India, donde cogen las piezas ya por un extremo y ya por el otro para golpearlas con igualdad. Despues las tuercen, las tienden al sol en azoteas construidas á este efecto de albañileria, en donde hacen los blanqueos en grande.

A esto se viene á reducir todo el trabajo del blanqueo, y ya no tiene la pieza mas que encoger; que es una nueva ventaja de este método, con que blanquean en la India no solo las telas de algodón, sino tambien las que hacen en Bengala con parte de seda y parte de algodón.

Advierto por último, que la tierra de que usan en la India para componer el segundo baño puede suplirse en Euro-

¹ Musa paradiseaca L.

pa con tierra margosa y alcalina. Yo me he servido con felicidad de la arcilla, de color gris ó roxo mezclada con una corta cantidad de sosa, ó con una quinta parte de cal viva y de sal comun, y me salia barato el blanqueo.

El buen aderezo que se observa en las telas de la India se puede atribuir á que las preparan con agua de arroz en lugar del almidon de que se usa en Europa. El agua de arroz es mas suave, y con ella no amarillean las telas, antes bien las dexa blandas y realza la blancura que conservan siempre: el almidonado es mas seco y aspero y de un color gris ó roxo que dá un viso amarillento.

Despues de sacar el agua del arroz se puede aprovechar el grano comiéndolo.

Modo de lavar la ropa blanca en la India.

Para esto componen una lexía semejante á la del primer baño que se dixo antes, y meten en ella la ropa por espacio de dos ó tres horas y no mas. A doble cantidad de agua solo le echan la mitad de la sal y cal que se ha indicado. Antes de poner la ropa en esta lexía la cuelan por un paño ordinario: echan debaxo la ropa de cocina, y la cubren con una arpillera; encima de la que ponen la ropa de mesa, de cama, y luego la de vestir. Sacada de este baño la escurren y ponen á enxugar; luego la lavan en agua clara, y la meten en el segundo baño que se ha descrito antes por espacio de una hora ó quando mas por cinco quartos de hora. Despues la sacan, y la colocan como se ha dicho en el baño de vapor, que mantienen hirviendo á fuego lento otra hora quando mas. Ultimamente la lavan en varias aguas ó en una corriente, la baten algunas veces sobre una piedra ó madero liso y queda blanca sin necesidad de xabon.

Este método de lavar ahorra tiempo y gastos; no se contagia la ropa aunque se junte con la de personas que padezcan enfermedades cutáneas ú otras mas peligrosas; no amarillea, como la que se lava con xabon; exála un olor agradable y sano; se seca mas pronto, no se hu-

medece tan fácilmente una vez seca ; y en suma no toma el olor á rancio que procede del xabon.

Método olandés para teñir de negro la lana.

El principal ingrediente que se emplea en Olanda para teñir de negro los texidos ó hilazas de lana son las acederas comunes (*rumex acetosa* L.) que á este efecto cultivan en grande , y que en lugar de dexar á la lana aquella aspereza que le suele comunicar la caparrosa, la dá una blandura y suavidad que dura tanto como el paño, ó texido.

Lavado este en agua de xabon, y bien seco despues, se hace hervir en tanta cantidad de acederas quantas se necesitan para que la tela se pueda bañar en la decoccion agitandola y volviéndola hacia todos lados. Quando no caben en el baño todas las acederas que se necesitan , se cuece antes la mitad , se sacan, se exprimen en él, y se cuece la otra mitad en el mismo caldo.

Quando la decoccion haya adquirido el grado conveniente de acidez se cuela, y se mete en ella el texido ó las madejas y se dexan hervir dos horas , sin mas cuidado que revolverlas de quando en quando. Si son medias es muy conveniente volverlas á la hora lo de dentro afuera : á las dos horas se pasa todo á otra vasija, y despues de enxuagada la caldera , se echa en ella agua y media libra de palo brasil para cada libra del texido pesado en seco. Luego se hace hervir suavemente por espacio de quatro horas, al cabo de las quales se saca el texido de la decoccion de acederas , que se ha puesto aparte, y se pone en la decoccion del palo brasil, en donde cuece todo á fuego lento otras quatro horas : si hay medias se cuidará de volverlas á las dos horas lo de dentro afuera. El baño ha de ser bastante grande y que contenga mucho caldo para que los texidos puedan nadar, y revolverse bien en él, y que queden bien penetrados por todas partes.

A las quatro horas se sacan y aparta la lumbre ; y antes de que el caldo dexe de cocer le echan quatro ollas de orines rancios para cada libra de tela pesada en seco. Des-

pues de bien revuelta la mezcla , y que se haya enfriado, se vuelven á meter en ella los texidos , y se dexan allí bien tapados por espacio de doce horas , y luego los ponen á secar á la sombra. Finalmente para quitarles el olor de los orines los lavan bien en agua fria y los dexan secar.

Nota. Exâminada en la práctica esta receta se ha visto que no sale el color negro ni puede salir por no entrar en ella los ingredientes necesarios : solo ha salido un color de castaña claro que con los álcalis se pone mas subido , y con los ácidos pasa al amarillo , bien que siempre es falso.¹

*De las escuelas de niñas de Florencia.*²

Entre los establecimientos útiles y benéficos que debió este estado al sabio gobierno de su dignísimo soberano Pedro Leopoldo , se cuentan quatro escuelas de niñas pobres que erigió , baxo su inmediata proteccion , en otros tantos barrios de esta ciudad. En ellas se admiten desde los siete años hasta que se colocan ó lleguen á adquirir toda la instruccion que necesitan; y se les enseñan las obligaciones de la religion, las reglas de la decencia y la educacion conveniente á su clase , á leer , escribir y contar , las labores mugeriles de medias , calzetos y punto de malla , coser y texer tanto cintas y galones como crespones , gasas y blondas , lienzo y paños ó telas de seda anchas ó estrechas. En cada escuela hay cinco clases de labores : las tres de punto , cosido y texidos de cintas son iguales en todas , y las dos restantes de texidos son diferentes en cada escuela.

El objeto de estas es formar buenas é industriosas madres de familia , instruyéndolas en los oficios de primera necesidad , y que no dependan , ó sea muy poco , del luxo y de la moda , á fin de evitar que , mudada esta , se queden sin trabajo , que es su único patrimonio. Así es que lo primero que se les enseña es á coser y la labor de pun-

¹ Biblioth. phisico-econom.

² Extracto de un impreso publicado en dicha ciudad.

to, dexando despues á su eleccion los otros oficios á que mejor se inclinen.

Las discípulas tienen la libertad de llevar el cosido y punto por su cuenta y para su provecho; y quando no lo llevan por su cuenta, está al cuidado de las maestras y del superintendente de las escuelas el buscarles encargos de las casas particulares, del comercio, ó de algunos establecimientos piadosos, llevando asientos puntuales de quanto se recibe y despacha, y de la utilidad que dexa aquella labor, que se guarda en la caxa de la escuela.

Cada escuela tiene cinco maestras que estan á las órdenes del Superintendente nombrado por el Soberano, y se pagan de lo que produce la caxa; tienen ademas habitacion en la escuela, luz, ropa de mesa, cama, y asistencia de médico y botíca.

Está prohibido á las maestras recibir ninguna especie de regalo ó expresion de ninguna discípula ó por causa de ella, á fin de no dar lugar á que miren á unas con mas predileccion que á otras, en perjuicio de la justicia, del orden y del adelantamiento general de todas.

Les compra lo que necesitan para comer de su cuenta un criado que hay en cada escuela, y para guisar la comida estan obligadas á escoger por turno y por semanas una discípula de entre las mas pobres, para que vayan aprendiendo esta habilidad tan necesaria en una madre de familia.

No se admiten pupilas para darles de comer, porque las mas acomodadas no se sujetarian con gusto á una comida pobre, y las pobres no seria bien que se acostumbraesen á una comida que desdixese de la economia de sus casas y de las facultades de sus maridos.

En el actual sistema vive cada muchacha en su casa, y todos los dias, que no sean festivos, vienen á la escuela acompañadas de sus padres ó de personas de confianza á las siete desde abril hasta septiembre, y á las ocho desde octubre hasta marzo, permaneciendo hasta las doce en todo tiempo: por la tarde vuelven á las dos en invierno y á las tres en verano hasta media hora antes de anoche.

cer, en que vuelven á recogerlas las personas que las conducen á su casa. Para comer van á su casa ó á las casas que se han destinado para esto en las inmediaciones; y nunca se permite que coman en las escuelas aunque quisieran llevar la comida, á fin de no alterar el orden y aseo, y no obligar á las maestras á que cuiden de las niñas en el tiempo que necesitan ellas para comer y descansar.

Una de las cinco maestras que hay en cada escuela tiene el título y oficio de depositaria, y la obligacion de cobrar las asignaciones que goza la casa, y el importe de las labores, llevando un libro de entrada y salida de caudales.

La maestra señala en una tabla destinada para esto los jornales de cada muchacha que son para la escuela, y los dias que esta faltase: en este caso, y en el de que no se porten como corresponde las reprehende con celo y amor, y quando esto no baste dar cuenta al superintendente.

Cada maestra tiene la facultad de determinar lo que se ha de pagar por semanas á las muchachas de la caxa de la escuela con proporcion á sus labores y habilidad.

Dichas labores no se hacen nunca de cuenta de las escuelas, pues ha enseñado la experiencia que en el comercio ó tráfico que se hace de cuenta de administraciones públicas, siempre se pierde, y tiene un fin trágico: tambien se ha tenido presente el no desagradar á los mercaderes que siempre llevan á mal que no se haga el tráfico por sus manos; y en suma se ha querido apartar la sospecha de que se ganaba sobre el sudor de las que trabajan, lo que habria retraido á muchas de las escuelas, y hubieran trabajado con menos aplicacion al aprender, con el recelo de que la mayor parte de su trabajo se quedaba en la escuela.

En el estado actual de las escuelas no se hacen *avances* ni *desavances*: el mantenimiento de maestras, sirvientes y utensilios se costea de las asignaciones debidas á la generosidad del Soberano.

Se dexa enteramente á las muchachas lo que dan por su trabajo parte en pago, y parte con el título de premios en algunos dias y fiestas del año para estimularlas á la aplicacion y á que sobresalgan en sus labores.

Tambien ha dispuesto el Soberano que se repartan en cada año algunos dotes entre las mas acreedoras á ellos.

Con un arreglo tan sencillo y desinteresado se ha establecido en Florencia un sistema utilísimo de escuelas en que se instruyen hoy cerca de 630 muchachas, que ya comienzan á conocer los benéficos efectos de tan piadoso instituto, con ventajas de sus familias y del público, cuyas instancias para que se admitan cada dia mas discípulas es el mas seguro elogio de las escuelas.

*Experimentos relativos á varios modos de
cebar los cerdos.¹*

El corto número de experimentos que se han hecho sobre los diferentes modos de cebar los cerdos, me ha inducido á presentar las observaciones siguientes á la sociedad de artes, agricultura y comercio de Lóndres, con el fin de excitar á otros cultivadores á hacer iguales ensayos.

Experimento I. En diciembre de 1768 puse á engordar tres cerdos, á los que agregué otros dos en febrero siguiente.

Los tres primeros 1º 2º 3º costaron. . .	300 rs.
Los dos últimos 4º y 5º costaron.	348
Consumieron 29½ quintales de guisantes valuados en.	790

Total. 1438

Quando los hice matar pesaban :

	<i>reales mrs.</i>
El 1º 60 libras á 1 real y 20 mrs. .	95. 10.
El 2º y 3º 210 libras á id.	333. 18.
El 4º y 5º 314 libras á id.	498. 24.
Total.	927. 18.
Pérdida.	510. 16.

¹ Por Young.

Esto es: en cada cerdo se perdieron 102 rs. y 3 mrs.

Los guisantes se les dieron enteros; y aunque algunos ensayos que habia hecho anteriormente me habian demostrado que era muy gravoso este modo de engordar los cerdos, me vi precisado á seguirlo por falta de medios para practicar otro mejor.

Experimento II. En 23 de octubre de 1769 compré cinco cerdos que me costaron. 600. rs.

Les dí 33½ quintales de guisantes valuados en 806.

Total. 1406.

En 2 de enero siguiente hice matar dos

que pesaron 350 libras que á razon *reales mrs.*
de 1 real y 20 mrs. importan. 555. 30.

Los otros tres los vendí en. 576.

Total. 1131. 30.

Pérdida. 274. 4.

ó 54 rs. y 28 mrs. en cada cerdo.

Tambien se les dieron los guisantes enteros; y ya se ve que para que este método produxese alguna utilidad, era necesario que los guisantes estuviesen muy baratos, y que se vendiesen á muy alto precio los cerdos cebados.

Experimento III. A principios de noviembre de 1769 compré seis cerdos en. 460. rs.

Les dí 32 quintales de guisantes que costaron. 760.

Total. 1220.

Quando los hice matar, dos pesaron 249

libras, que á razon de 1 real y 20 mrs. *reales mrs.*
la libra importan. 395. 16.

Otro pesó 115 libras. 182. 22.

578. 4.

Otro, 108.	578. 4.
Otros dos 235.	171. 18.
	373. 8.

Total. 1122. 30.

Pérdida. 97. 4.

ó 16 rs. en cada cerdo; bien que si se lleva en cuenta el valor del estiercol, vendrá á ser nula la pérdida.

Los guisantes se les dieron reducidos á harina; y ya se ve que hay gran diferencia entre este método y el anterior.

Experimento IV. En 12 de noviembre de 1770 comencé á engordar dos cerdos iguales

al parecer que me habian costado. 172. rs.

el uno lo cebé con patacas crudas que hacia arrancar segun se iban necesitando; y el otro, con harina de guisantes. Hice matar los dos en 11 de enero siguiente. El cebado con patacas pesó 83 libras que á razon de 1 real y 27 mrs. cada libra importa. 149 rs.

El cerdo había costado 86 rs.

Consumió 15 quintales de raices. 70.

Costó total. 156.

Pérdida. 7.

El mantenido con harina de guisantes *reales mrs.*

pesó 130 libras que importaron. 233. 8.

El cerdo habia costado. 86.

Consumió 19 arrobas de harina. 162.

Costo total. 248.

Pérdida. 14. 26.

Engordó mas pronto el mantenido con la harina de

guisantes que el otro : este no estaba perfectamente gordo quando lo hice matar ; y sino lo mantuve mas tiempo , fué porque no tenia mas patacas ; pero estoy persuadido de que hubiera engordado muy bien con ellas , porque cada dia iba tomando mas carnes.

Experimento V. En febrero de 1771 compré tres cerdos que hice pesar vivos, y

El 1º pesaba.....	100 libras
El 2º.....	92.
El 3º.....	87.

Total. 279.

Mantuve con harina de guisantes al 1º cinco semanas; al 2º siete ; y al 3º nueve ; y consumieron 10 quintales de harina. Quando estuvieron perfectamente gordos , los hice pesar vivos y

El 1º pesaba.....	158. libras
El 2º.....	146.
El 3º.....	140.

Total. 444.

Despues de muertos dieron de buena carne ;

El 1º.....	97 libras
El 2º.....	91½.
El 3º.....	87.

Las cabezas y pies pesaron..... 54.

Estos tres cerdos habian costado..... 316 rs.

La harina que consumieron valia..... 336.

Total. 652.

Produxeron 275½ libras de carne á 2 rs. 551 rs.

Cabezas y pies. 43.

Total. 594.

Pérdida. 58.

Por cada 20 libras que pesaron vivos, dieron $12\frac{1}{3}$ libras de carne; lo que han engordado viene á ser la novena parte del peso del alimento que habian tomado.

El 1º pesado vivo ganó en cinco semanas.	58. libras
El 2º en siete.	54.
El 3º en nueve.	53.

Que por un promedio vienen á ser 8 libras en cada semana.

Experimento VI. En la provincia donde vivo los dornajos en que se dá á los cerdos el alimento líquido son muy grandes; y es muy digno de notar que nunca engordan mas los cerdos, que quando se dexa mucho tiempo la comida en los dornajos, de modo que esté enteramente agria; y queriendo averiguar hasta qué punto era ventajoso este método, hice moler guisantes, cebada y algunas habas; desleí bien esta especie de harina en agua, formando una talbina un poco mas espesa que leche: la revolvía con una tablilla tres veces al dia hasta que se ponía enteramente ágría, y entonces la daba á los animales.

Empleé 15 quintales de cebada que costaron	360. rs.
11 quintales de guisantes.	311.
$3\frac{1}{2}$ quintales de habas.	79.
Costó la molienda.	59.

Importa el alimento. 809.

En 16 de diciembre de 1771 compré un cerdo en	127. rs.
En 27, otro en.	138.
En 6 de enero de 1772 compré otro en.	78.
En 26 compré dos: el uno costó.	70.
El otro.	182.

Total. 1404.

Producto de los cerdos despues de gordos.

	rs.	mrs.
En 21 de enero el 3º dió 44 lbs. á 2 rs. y 7 mrs.	97.	2.
En 23 de enero, el 4º dió 44 libras.	97.	2.
En 22 de febrero el 1º dió 209 lbs.	460.	
La cabeza, los pies &c. pesaron 26 lbs. á 27 mrs.	20.	22.
En 9 de abril el 5º pesó 169 lbs.	372.	27.
La cabeza, los pies &c. pesaron 19 lbs.	15.	
En 4 de mayo, el 2º pesó 190 lbs.	418.	
La cabeza, los pies &c. pesaron 19 lbs.	15.	

Producto total. 1495. 19.

Gastos 1404.

Ganancia 91. 19.

Dos circunstancias particulares fueron contrarias al buen éxito de este primer ensayo: los cerdos los compré muy caros; y mientras los mantuve con la talbina de habas perdieron carnes.

Es muy digno de notar que la cebada y los guisantes que no me habian producido utilidad alguna, fueron muy ventajosos luego que sufrieron una preparacion, á pesar de las circunstancias poco favorables que ocurrieron. Es importante el consumir la cebada y los guisantes en la hacienda que los produce de modo que resulte una gran cantidad de estiercol.

Los nabos, las coles, las zanahorias, los forrages &c. contribuyen, en exâcta proporcion de su volumen, para aumentar el valor de las cosechas sucesivas, porque sirven al mantenimiento de los ganados: el trigo, la cebada &c. esquilman el terreno, no solo por su naturaleza, sino tambien porque el producto sale de la hacienda y no contribuye á aumentar el estiercol. Si se logra hacer que baxo este respecto sea tan útil la cebada y los guisantes como aquellas raices, será una gran ventaja para los cultivadores.

Aumento de peso de estos cerdos.

El número 1º pesaba en 16 de diciembre. 150. libs.

En 28 de enero pesaba. 257.

Ganó pues en 43 dias. 107.

Que viene á ser $2\frac{1}{2}$ libras por dia.

En 22 de febrero en que lo hice matar pesaba vivo 301. libs.

Ganó por consiguiente en los últimos 25 dias 44 libras ó una libra y tres quarterones por dia.

Muerto pesó 235 libras; y comparando este peso con el que tenia vivo, se vé que guardan entre sí la misma proporcion que $15\frac{1}{4}$ con 20.

El número 2º pesaba en 27 de diciembre. 110. libs.

En 25 de enero 150.

Ganó pues en 29 dias 40 libras, que viene á ser menos de libra y media por dia.

En 22 de febrero pesaba 200. libs.

Ganó pues en 28 dias 50 libras, ó $1\frac{3}{4}$ lib. por dia.

En 24 de mayo en que se mató pesó. . . 275. libs.

Ganó pues en 72 dias 75 libras; que viene á salir á poco mas de libra por dia. Durante los 127 dias que duró la ceba, ganó 165 libras; que viene á ser libra y quarteron por dia. Este sintió menos que los demas el alimento de las habas.

Despues de muerto pesó 199 libras, que guardan con las 275 que pesaba vivo la misma razon que $14\frac{1}{2}$ á 20.

El número 3º pesaba en 6 de enero 60. libs.

En 20 del mismo, en que se mató. 88.

De consiguiente ganó en 14 dias 28 libras, que viene á ser dos libras por dia.

Despues de muerto pesó 44 libs. que guardan con 88 libs. que pesó vivo la misma razon que 10 á 20: lo qual hace ver que mientras mas pequeño es un cerdo, mayor es con proporcion á la carne la masa de los intestinos.

- El número 4º pesaba en 6 de enero. 55. libs.
 En 23 en que se mató. 86.
 Ganó pues en 17 dias 31 libs.
 Despues de muerto pesaba 44 libs.
 El número 5º pesaba en 26 de enero. . . 142. libs.
 En 22 de febrero 190.
 Ganó pues en 27 dias 50 libs.
 En 20 de marzo pesó. 226. libs.
 Ganó pues en 27 dias 36 libs. : en este tiempo se le
 dieron habas mezcladas.
 En 9 de abril antes de matarlo pesaba 246. libs.
 Ganó pues en 20 dias 20 libras; y en 74 dias que du-
 ró la ceba ganó 104 libras, ó cerca de libra y media por
 dia.
 Despues de muerto pesó. 188 libs.
 Se concluirá.

*Modo de preservar á los árboles de
la oruga.¹*

Póngase en lo alto del tronco un cepellon grande de tierra sujetándolo con cuidado, y solo con esto caerán en pocos dias las orugas que haya aun en las ramas mas altas. La misma tierra del césped, conservada donde se ha dicho, impedirá que vuelvan las orugas al árbol, por cuyo tronco tal vez subirán, pero en llegando á donde está la tierra se vuelven atras. Yo he hecho la experiencia este año, y me ha salido muy bien.

Otros ponen un cespel á la raiz de cada rama gruesa; esto es, adonde se aparta del tronco, á mas del que ponen sobre este.

¹ Por Goutelongue.