

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 6 de Junio de 1805.

*Carta sobre la taladrilla, insecto que daña á la
aceytuna.*

S EÑORES EDITORES: En los números 79, 80, 81 y 82 del Semanario hablé de la *picota*, *oruga*, *arañuelo*, *pulgon* y *taladrilla*, y dixe que la *taladrilla* es *invisible* (pues así debe leerse, y no *inevitable* en su origen, como se lee por equivocacion.¹ Pero experimentándose en este año la desgracia de que con el ayre se ha caído y cae mucha oliva ó aceytuna en los olivares de este pueblo, *del Carpio*, *Carmena*, *Santa Olalla* y casi todos los demas de esta circunferencia; la qual aceytuna caída está por la mayor parte *agusanada*, como dicen, y segun yo creo, *ataladrillada*, no he dexado de aplicar mi atencion á este fenómeno, para corregir ó mejorar lo que dixe sobre este insecto perjudicialísimo á la cosecha de aceytuna, y á la calidad del aceyte.

Habiendo mondado de su carne en 24 del corriente veinte y dos olivas de las caídas en el suelo en fuerza del viento de las dos noches anteriores, y dexado enxugar los huesos por algun tiempo, se veian claramente en ellos los agujeros, por donde habia salido la taladrilla: los partí todos con tiento, y hallé que nueve estaban enteramente sanos, y con principios de la mejor maduracion; y los trece restantes dañados, agujereados, y con la pepita ó meollo reducido á un polvo

negruzco , aunque entera la cutis ó corteza que lo cubre, en la qual con una gran lente de aumento superior reconocia y veia con claridad el agujerillo que el insecto se habia hecho para salir, despues que se lo habia comido : de que se infiere, que habia entrado al tiempo de la florescencia , como ya se dixo en su lugar.

Dos de dichos huesos tenian dentro las taladrillas : la una se habia muerto , y habiendo principiado á comer el tuétano ó pepita , y no continuado , sanó esta perfectamente , criando cicatriz en lo comido , en donde quedó una concavidad , y en ella la taladrilla , como embalsamada , que parecia un *picatel* sin alas de color pardo y amarillento. La otra se habia muerto tambien , porque segun el color de la oliva ó aceytuna habia caido esta en un charco y se ahogó el insecto ó taladrilla. Esta habia llegado á su crecimiento total , y tenia el tamaño y color de un grano de cebada mondado , ó (mejor) era como un grano del trigo llamado *silvestre* , en otros paises *garba* , voz originaria del bascuence , en otros *rompisaco* , que corresponde á el *aegilox ovata* de Linneo. La comparacion del grano del *egilope* ó *trigo silvestre* con la taladrilla se ha dicho con advertencia , no solo porque son muy semejantes en grosura y color , sino tambien porque en este y en otros paises es abundantísima la referida planta en las orillas de los caminos , en los ribazos y en las lindes , y pudieran sus granos aprovecharse para los animales y personas , como los comen en Sicilia segun dice Domingo Sestini.¹ Y en verdad , que el descubrimiento de que nuestro trigo comun proviene del tal *egilope* ó *silvestre* , se debe al docto médico Gaspar Casal en su obra.²

Pero volviendo á nuestro insecto en el dia estoy enteramente convencido de que aquel polvo negruzco , que se halla en el cutis de la pepita comida , no es otra cosa sino la basura de la taladrilla ; y en esta parte re-

¹ Citado por el Señor Asso en sus cartas de los esclarecidos españoles y de otros. Madrid 1793.

² Historia natural y médica del principado de Asturias. Madrid 1762. in 4º.

trato la sospecha, que insinué,¹ »de que algunas veces aquel polvo ó globulillos de él eran huevos del insecto.” Antes y despues del mencionado dia 24 del corriente he cogido varias aceytunas del suelo, y he hallado, que de las caidas mas de las dos terceras partes se caen por el mal que las causó la taladrilla, y las restantes por otras causas. Y el que no se caigan todas las ataladrilladas nace de que algunas gozan de un *pezon* ó *cabillo* bastante largo y fuerte, como he observado con la lente, tomando del arbol aquellas olivas, en que veia el agujero por donde habia escapado el insecto: y es de advertir que estas tienen tambien el meollo seco y lleno de aquel polvo; y cortada y podrida la fibra ó venilla, con la qual el meollo comunica y recibe su nutricion de la parte superior del hueso.

De aquí se origina con precision, que siendo tantas las aceytunas dañadas, y teniendo todas en el lugar de la pepita una cascarilla y excremento pútrido y maligno, sea mucho menos el aceyte, y de mucho peor calidad: por eso dice Rozier »que en los años, en que son muy abundantes (tales insectos ó excrementos) le dan al aceyte mal gusto, y á veces lo ponen negro.

En la pág. 291 del tom. IV. del Semanario, con ocasion de tratar de *la oruga ó polilla del olivo*, se añade al margen: »acaso esta es la taladrilla, de que habla el párroco del arzobispado de Toledo.” sinembargo aseguro, que la oruga del olivo es cosa muy diversa de la taladrilla: y que parece del todo cierto, que Rozier juntó y confundió (sea dicho con su venia) en este artículo tres ó quatro distintas especies de insectos; puesto que en la version castellana se hayan dado los nombres propios de ellas, que realmente corresponden á los franceses: lo qual no dexa de ser muy difícil; pues aun en países poco distantes se aplican á una misma cosa nombres tan diferentes, que no suelen entenderse; de que se infiere la utilidad de señalarla con todos los *comunes* ó *populares*, que se la conozcan ó puedan adquirirse.

1 Pag. 62 tom. IV. del Semanario.

Aquella expresion de la pag. 292, en *creciendo devora la hoja*, pertenece á la oruga. La otra en que dice pag. 293, *atacando á los botones, de que salen las ramas nuevas*, es propio efecto del arañuelo. La de mas abaxo, que dice: *cuyo hueso haya sido taladrado* corresponde á la taladrilla. En fin las otras expresiones, en que se lee: *hace en la hoja un agujero... tiene quatro alas...* indican á mi juicio otro insecto, que pudiera llamarse muy bien *tábano olivenco*. En el verano de 1801 ví y observé algunas pocas veces la *oruga del olivo*, la qual es, como todas las demas, *anulosa y cerdosa*, y se mantiene como ellas royendo la sabia ó xugo de las ojas, dexándo las fibras de estas; de que resulta, que parecen secas y á manera de *gasa, ó tela de cedazos*. En aquella sazón (á principios de agosto) era como un pequeño grano de avena y de su color, ó del color de la parte inferior de la hoja del olivo con visos amarillentos verdosos, y se la distinguían los anillos y cerdas. No pude observarla en toda su carrera; por lo qual ignoro su modo de ovar, y los parages en que deposita sus huevas; pero es inegable, que jamas entra en el hueso, y que hará sus ovaciones de alguna de aquellas maneras, que se expresan en los memoriales literarios citados en la pag. 15 de dicho tom. IV.

Por el contrario la taladrilla nunca anda por las ramas ni principia á salir del hueso, á lo menos en este pais, hasta mitad de octubre ó algunos dias mas adelante; ni es cerdosa, sino lisa; ni sale por el pezon sino por mas arriba y frecüentemente por la parte superior del hueso. Omito dar otras pruebas, que convencen la diversidad de la taladrilla y de la oruga del olivo; pero pongo veinte contra uno, á que si se colocan baxo una copa ó campana de cristal orugas y taladrillas con hojas y pepitas frescas, las taladrillas atacan á estas, y las orugas á las hojas: y tambien, á que si se cambian, dexando baxo distintas campanas á las taladrillas con hojas, y á las orugas con pepitas de aceytunas, ó no las comen ó si comen algo en fuerza del hambre, que no tardan muchos dias en morirse, por carecer del alimento análogo á su inclinacion y constitucion.

De todo resulta que los remedios para extinguir las taladrillas son los que se dixerón en la pag. 63 de dicho tomo, es seguir las con cuidado hasta saber en donde y como hacen sus huevas, y destruir estas. Asimismo se logrará su extincion echando en agua las aceytunas dañadas estando dentro el insecto, para que se ahogue; si estan en el suelo, y se ven rodeadas de hormigas, importa dexarlas, porque estas prenden al insecto y se lo comen, de cuyo temor (ó sea instinto) nace, que la taladrilla se esfuerza á salir antes que el aceytuna se caiga del arbol. En fin conviene recoger ó (como dicen) apilar en monton todas las aceytunas que tengan consigo el animalillo en una pieza clara y limpia: y si sale huyendo del calor de la aceytuna, será facil matarlo en el suelo y paredes; y sino sale, perecerá necesariamente en fuerza de la fermentacion que padece este fruto: para lo qual y para que la parte carnosa se purifique y se dome su acervidad, propia entonces de la no buena maduracion, es útil echar en el monton algunos puñados de sal comun y revolverlo. = Luis Carlos y Zúñiga. = Escalónilla á 29 de noviembre de 1803.

Ventajas de los alimentos vegetales.

Muchas veces se ha procurado averiguar si en la variedad de sustancias alimenticias que los reynos vegetal y animal ofrecen al hombre, habia alguna que fuese la mas análoga á su constitucion; y (suponiendo que existiese) si pertenecia á la clase de los vegetales ó animales: la cuestión ha quedado por resolver, porque los escritores que la han tratado no han atendido á todas las circunstancias que han originado la diversidad de gustos que caracteriza, por decirlo asi, á cada nacion.

El alimento que conviene al hombre en el estado de debilidad en que se halla al salir de las manos de la naturaleza es la leche; pero este líquido viene á ser insuficiente luego que las fibras van adquiriendo elasticidad: ya entonces se necesita un alimento mas sólido y sustancioso; y ninguno es mas apropiado para suceder al

régimen lácteo que el alimento vegetal El mas análogo á nuestra constitucion debe ser el que se disuelva mas facilmente, y que fatigue menos el estómago; y los vegetales reúnen estas dos qualidades: por eso convienen á los niños, á los ancianos y á los convalecientes: y aun se ha observado que las aldeanas que comen menos carne y mas legumbres que las mugeres de nuestras ciudades tienen mas leche y de mejor calidad. En general, si se exâmina sin preocupacion la leche de las hembras que se alimentan con vegetales, se verá que no solo es mas abundante, sino tambien mas dulce y agradable que la de las que se sustentan con carne.

Muchas naciones, acostumbradas á mantenerse con carne, tienen buen cuidado de recurrir en sus enfermedades al régimen vegetal; y si consultamos á los médicos mas célebres antiguos y modernos, veremos que todos estan de acuerdo en que los alimentos vegetales son los únicos que se pueden emplear con buen éxito en todas las indisposiciones; y en que el mucílago vegetal es el mas conveniente para los temperamentos débiles. Yo creo que el caldo, que se mira generalmente como el sustento mas saludable de los enfermos les es muchas veces perjudicial. ¡Quántas veces reclama la naturaleza contra aquella bebida por el horror que nos inspira contra ella, mientras que por una especie de instinto apetecemos con ansia cocimientos de frutas, semillas y raices!

Aun en el estado de sanidad no es menos esencial proscribir de la lista de nuestros alimentos todo lo que pueda acelerar la putrefaccion de los humores. Poissonnier en las excelentes obras que ha publicado sobre el régimen de la gente de mar, cita un gran número de observaciones y exemplares que hacen ver, que el uso de las carnes, mayormente de las saladas, es una de las causas que contribuyen á producir el escorbuto. El famoso Cook debió al régimen vegetal y á las saludables precauciones recomendadas por Poissonnier la conservacion de toda su tripulacion en el discurso de las navegaciones mas dilatadas y peligrosas que se han emprendido jamas.

Es verdad que hay gentes de gusto tan depravado que prefieren la carne manida; y en el Norte hay pueblos enteros que se alimentan con carne podrida de animales muertos de enfermedad, sin cuidar de que el fuego y el condimento corrijan su mala calidad; pero además de que es incalculable el poder de una costumbre contraída desde la niñez debe notarse que siempre agregan á aquellos alimentos alterados algunos vegetales, y que no se pueden pasar sin el uso de los licores fermentados, que son los mas poderosos antipútridos conocidos.

Por mas que los partidarios del régimen animal nos digan que los hombres carnívoros tienen mas fuerza y valor que los que se alimentan de solos vegetales, y que el uso de la carne los hace robustos, activos y belicosos, se les podrá responder que confunden la ferocidad con el valor, y el furor con la actividad: pues los antiguos romanos no comían otra cosa sino granos y legumbres; los galos frutas y raíces; los persas, los rusos y los tártaros hacen mucho uso de los farináceos; y sin embargo estos pueblos tan famosos por su sobriedad no lo han sido menos por su valor, ni han sido menos vigorosos y guerreros que esos otros cuya fuerza nos celebran tanto. ¿No vemos por otra parte que la cebada, grano tan recomendado por toda la antigüedad, era el único sustento de los gladiadores?

Entre las ventajas que los alimentos vegetales llevan á los animales no se debe omitir la de que aquellos manifiestan á la primera inspeccion qualquier deterioro que hayan padecido; en lugar de que los animales pueden haber muerto de enfermedades contagiosas y pestilenciales, ó por haber comido yerbas venenosas sin ofrecer señal alguna sensible de alteracion.

Los que dicen que *la carne cria carne* y que mientras mas analogia tengan con ella los alimentos, mas nutritivos deben ser, no reflexionan en que por este principio el alimento preferible á todos debería ser la carne humana. La virtud que ciertos cuerpos poseen de nutrirnos y de convertirse en nuestra propia sustancia no depende de la forma exterior que presentan ni de sus quali-

dades sensibles; sino que se debe atribuir principalmente á las repetidas elaboraciones que experimentan en las diferentes vísceras por donde pasan: molidos y desmenzados entre los dientes y humedecidos con la saliva pasan al estómago en donde experimentan una nueva alteracion; mudan alli de naturaleza; y todas sus partes disueltas forman una pasta medio digerida: la digestion se perfecciona en los intestinos y en ellos se separa de las partes groseras el líquido lechoso que llamamos chilo.

Aun quando la conformacion de nuestros órganos nos indicase que el alimento mas análogo á nuestra constitucion era la carne; y aun quando la disposicion de nuestros dientes, y la estructura del estómago é intestinos pudiera ser una prueba demostrativa de que somos por naturaleza carnívoros ó frugívoros, tengo por imposible el determinar con exâctitud los límites que debiera prescribirnos esta observacion, si tenemos presente la variedad de gustos que advertimos en los animales domesticados.

Pero sea como fuere, no se podrá negar que ningun alimento es tan delicioso como las frutas, semillas y raices; que el hombre no puede dexar de asociarlas á la carne, y que las sustancias vegetales no ocasionan la putrefaccion como las animales. De consiguiente todo nos induce á creer que si la naturaleza nos hubiera indicado algun alimento particular, perteneceria á la clase de los vegetales; pues hay muchos de ellos que con solo el auxilio de preparaciones muy sencillas y sin necesidad de otro condimento que el que ellos contienen en sí, pueden ofrecer un alimento saludable y acomodado á qualquiera temperamento: mas no se crea por eso que pretendiendo que nos reduzcamos enteramente al régimen vegetal, á no ser que un calor excesivo, enfermedades epidémicas, ú otras circunstancias nos lo prescriban.

En los paises en donde es apreciada la agricultura, y en donde se logran cosechas abundantes, los vegetales deberian formar lo principal de nuestro alimento, agregándoles solo alguna porcion de las sustancias animales. En las regiones frias del norte es donde parece mas in-

dispensable el uso de la carne; en las calurosas es mas conducente el uso de los vegetales para templar el demasiado ardor de la sangre; y en las templadas conviene usar de uno y otro alimento en cierta proporcion.

Los farináceos en forma de pan parecen ser el alimento mas análogo á la especie humana.

La experiencia constante de todos los siglos ha demostrado que no hay alimento mas propio para prolongar la vida que el que estamos acostumbrados á usar desde la niñez: y por otra parte se sabe que al régimen lácteo suceden los vegetales, y que entre estos los farináceos con especialidad son preferidos generalmente por los hombres y animales de todos los paises de la tierra. Se compara ordinariamente la composicion del chilo á la leche; y los principios de este último líquido son muy análogos á los de la harina; y son una sustancia mucilaginosa, azucar y una materia extractiva. Si se expone al ayre libre la harina desleida en agua, fermenta bien pronto y contrae el mismo olor y gusto que la leche agria; y estas dos sustancias tratadas del mismo modo con separacion suministran en la destilacion aguardiente, bebida deliciosa para los tártaros y otros habitantes del norte; y en el analisis á fuego descubierto dan productos muy semejantes, gran cantidad de ácido, un poco de aceyte, algun álkalí volatil al fin de la operacion, y por último un residuo carbonoso que con dificultad se reduce á cenizas.

Es cierto pues que ninguna otra sustancia vegetal tiene tanta semejanza con el chilo como los farináceos, y de consiguiente no es extraño que sirvan para engordar los animales de todas especies, y darles el vigor necesario para soportar los trabajos forzados que exigimos de ellos. Quando las semillas farináceas no forman la parte principal de nuestro alimento, suplen por ellas raices igualmente farináceas; y quando faltan las unas y las otras buscamos en las plantas incultas una materia nutritiva que las sea análoga. El ácido suave que los farináceos introducen en nuestros humores impide la tenden-

cia de estos á la putrefaccion: y si el uso de la carne no ocasiona desórdenes en la economía animal lo debemos sin duda á los farináceos: á lo menos este es el sentir de Huxham y de otros muchos médicos de igual reputacion.

Si examinamos ahora las diferentes preparaciones que se pueden dar á los farináceos para convertirlos en un alimento cómodo y saludable, veremos que ninguna es tan perfecta como la que los reduce á pan: así vemos que en esta forma los apetecen los hombres de todos los países y los animales de todas especies: quadrúpedos, volátiles, reptiles, peces, todos se arrojan con ansia sobre el pan. La harina adquiere mas volúmen y peso en la fermentacion y la coccion; gana á lo menos una tercera parte de su efecto nutritivo, y viene á ser un alimento mas sabroso, mas digestible, mas económico y mas cómodo. El soldado en el ejército, el marinero en el mar, el viagero en el camino, el jornalero que va á trabajar lejos de su casa, todos encuentran en el pan un recurso que no es facil hallar en ningun otro alimento.

Los granos enteros cocidos ó la harina desleida en forma de papilla exigen siempre algun correctivo á fin de facilitar la digestion y precaver las indisposiciones que su uso suele causar á ciertas complexiones y temperamentos. La harina mezclada con agua y reducida á masa, si al punto se cuece en el horno ó de baxo de la ceniza, presenta una sustancia pesada, compacta y viscosa; pero la formacion del pan muda enteramente la naturaleza de los farináceos: un amasado bien executado introduce en la masa una gran cantidad de agua y de ayre; divide y desmenuza todas las partes; una fermentacion suave y graduada las hace ocupar mas volumen; y la coccion las reune y combina de modo que vengan á formar un todo homogéneo, agradable y disoluble: mientras que la papilla ofrece todo lo contrario, una materia viscosa é insípida que con dificultad penetran y atacan los xugos del estómago, y de consiguiente pasa por su propio peso, casi sin alteracion, á los intestinos.

Si la papilla de harina de trigo, segun se prepara ordinariamente, es pesada é indigesta y fatiga el estómago de los hombres ya formados y robustos, ¿quántos inconvenientes no causará á los niños, cuyos órganos son tan débiles y delicados? De este modo de alimentarlos proceden seguramente muchas de las enfermedades de que perecen tantos antes de llegar á la edad adulta. Los médicos no cesan de levantar su voz contra un alimento tan nocivo; y yo no puedo dexar pasar ocasion alguna de hacer presente á las madres los peligros á que exponen á sus hijos, y manifestarlas mis deseos de que sostituyan á la papilla el pan fermentado, desleido en agua, en leche ó en caldo baxo la forma de panatela, que es el alimento mas a proposito para la primera edad; y en caso de que no quieran dexar el uso de la papilla, que á lo menos la preparen con harina de cebada, de maiz, de trigo negro, de arroz ó con almidon; en suma con sustancias que no contengan aquella materia glutinosa tan perjudicial en la papilla como esencial para la formacion del pan: de modo que la harina mejor para el pan es la peor para la papilla.

Quisiera que los que se han propuesto desacreditar el pan me dixesen si en la numerosa lista de sustancias alimenticias hay alguna cuya preparacion sea tan facil y tan poco costosa, y cuyo uso sea tan cómodo y económico. Un solo obrero puede preparar en el espacio de dos horas una cantidad de pan suficiente para 400 personas: al pan se le puede llevar á todas partes y comerlo quando se quiera sin peligro de experimentar incomodidad alguna; en fin, el pan no es ya un farináceo sino una produccion del arte tanto mas perfecta quanto es mas homogénea y mas análoga á la conformacion de nuestros órganos. Durante la masticacion se empapa en la saliva, limpia los dientes y encias, y adquiere una modificacion que lo dispone á una buena y pronta digestion; y por lo respectivo á la bondad del chilo que suministra no hay sustancia alguna que se le pueda comparar. Asi muchos médicos de reputacion permiten con sobrada razon á sus enfermos el uso del pan con prefe-

rencia á los vizcochos y á todos los demas alimentos que se les pueden dar para lisonjear el paladar. »A los niños, dice Buchan, se les puede dar pan desde luego que manifiestan alguna disposicion á mascar; el pan les facilita la salida de los dientes, y excita la filtracion de la saliva, que mezclándose en el estómago con la leche concurre á formar una buena digestion. Quando las alemanas no tienen leche, y no quieren confiar sus hijos á madres extrañas y mercenarias, los alimentan con pan.»

Quando me he propuesto hacer ver que nada de lo que alegan los detractores del pan está confirmado por la experiencia, no he pretendido negar que para que este alimento reúna todas las buenas qualidades, es indispensable que no esté alterado el grano de que se forma; que no contenga ninguna semilla perniciosa; y que no se haga entrar en su composicion ninguna materia extraña que aumente la masa y disminuya su volumen. Si los que se han empeñado no solo en hacer problemáticos sino en demostrar como nocivos los efectos del pan, se hubieran reducido á hablar del que está mal fabricado, y que se emplea con exceso y sin la debida precaucion, hubieran hecho una cosa razonable. No hay alimento alguno que no necesite algunas precauciones antes de servirse de él; y lo primero de que se debe cuidar con respecto al pan, es de no comerlo reciente y apenas se saca del horno; porque entonces está todavia hecho masa, viscoso, y se ha visto que causa indigestiones, dolores de estómago y otras varias indisposiciones: por otra parte no hay cosa mas perjudicial para la dentadura que el pan caliente, como lo hace ver el que los artifices se sirven de él para ablandar el marfil: es pues sumamente perjudicial la costumbre de comer al salir del horno las tortas ó molletes con manteca. Las *Efemérides de los curiosos de la naturaleza* hacen mencion de quatro jóvenes que habiendo estado algunos dias sin tomar nada, comieron hasta hartarse pan caliente, y en menos de media hora murieron tres de ellos, y el quarto les siguió poco despues.

Porque el pan que no esté bien fermentado y bien

cocido, ó que esté quemado, sea pesado é indigesto ó amargo; porque los que comen el pan antes de estar perfectamente frio, experimenten malísimos efectos; porque en fin haciendo entrar en su composicion semillas extrañas y perniciosas y materias viciadas, resulte un pan dañoso, ¿habrá por eso razon para proscribir de la clase de los comestibles saludables al que por tantos títulos merece ocupar el primer lugar entre ellos?

De las pastillas y polvos nutritivos.

Entre las varias precauciones que se pueden tomar para evitar los funestos efectos de la escasez de subsistencias, seria muy prudente hacer uso de una provision bastante económica y capaz de conservarse por mucho tiempo. El almidon sacado de qualesquiera semillas ó raices que lo contengan, mezclado por partes iguales con la pulpa de las patatas, y convertido en vizcocho por el método que hemos descrito, seria un alimento que se podría conservar para usarlo quando se necesitase: solo con machacarlo groseramente, y exponerlo de nuevo al calor del horno teniendo cuidado de no dexarlo quemar, resultaria una sustancia que quanto mas seca y dividida estuviese, tanto mas inalterable seria, tanto mas se esponjaria en el agua, y agregándole un poco de manteca y de sal, tomaria la forma y sabor de una buena panatela.

Para averiguar la virtud alimenticia de esta sustancia hice que un inválido buen comedor se mantuviese con ella dos dias seguidos sin tomar ninguna otra cosa: hice hervir seis onzas en suficiente cantidad de agua en que habia sal y manteca, y resultó una panatela de que mi hombre comió con ansia al mediodia la mitad, y á la noche la otra mitad: al segundo dia hizo lo mismo, y al siguiente me aseguró que á la hora del comer no tenia tanta hambre como solía. Sinembargo, habiendo sabido que mi inválido habia estado el segundo dia en la taberna, quise para quitar todo motivo de desconfianza, hacer el experimento en mi mismo.

Comí un dia lo mismo que ordinariamente acostum-

bro á las dos de la tarde , y tuve el cuidado de no cenar ; al dia siguiente tomé al mediodia tres onzas de mis polvos en forma de panatela , y por la tarde hice mas ejercicio del que suelo hacer : á eso de las ocho de la noche comí otras tres onzas sin ningun aliño , bebí dos vasos de agua , y estuve trabajando en mi laboratorio hasta las doce: me acosté despues y dormí profundamente: desperté sin hambre y esperé sin incomodidad alguna la hora regular de comer ; así me he mantenido 24 horas por lo menos con solas seis onzas de dichos polvos.

Estos son , segun se vé , una especie de vizcocho sumamente seco que se podria muy bien preparar con qualquiera de los farinaceos conocidos ; y seria facil conservarle sin alteracion siglos enteros , siempre que se tuviese en caxas ó barricas puestas en un paraje fresco , seco y resguardado de insectos. Estoy bien persuadido de que tomando estas precauciones duraria mucho mas que el vizcocho ordinario de mar , que con sobrada frecuencia se deteriora en las navegaciones algo dilatadas , porque su grosor no permite que se seque por el centro tan bien como por defuera. Si hemos de creer á ciertos autores , en la Noruega hacen pan que dura 40 años , y aun en Francia tenemos algunos distritos en que no se amasa mas que dos ó tres veces al año : es pues indubitable que el pan no se enmohecera jamas si despues de bien cocido se secase de nuevo , y se guardase en parages perfectamente resguarda dos de la humedad.

Con respecto al vizcocho que ordinariamente se fabrica en nuestros puertos de mar haremos observar que se conservaria sin alteracion mucho mas tiempo si antes de moler el trigo se tuviera el cuidado de pasarlo por una estufa en vez de humedecerlo segun se acostumbra , y no se separase de la harina la parte mas seca y mas sabrosa del trigo.

Aun prescindiendo de los tiempos de escasez y carestia en que nuestros polvos de vizcocho pueden ser un recurso esencial , podrian servir en muchas ocasiones para el sustento de los pobres y de los soldados en campaña , mayormente quando tuviesen que marchar á la ligera ;

pues con una corta cantidad de estos polvos podrian formar una panatela á que agregarian si quisiesen otras sustancias nutritivas que encontrasen por el camino, y asi sostendrian con mucho mas valor el cansancio y la fatiga, y no se verian continuamente incomodados de la sed, ni precisados á apagarla con frutas no maduras ó con aguas encenagadas y mal sanas. *Se concluirá.*

Carta de un cultivador de la Mancha, sobre el producto de una corta heredad.

SEÑORES EDITORES: No puedo menos de manifestar á V.V. el gusto y satisfaccion que tengo al recoger el fruto de mis tareas agricultoras, dirigidas por la lectura del Semanario y Diccionario del Rozier, pero unidas á la observacion de estos labradores, y situacion de este pueblo de Torrubia del Campo, obispado de Cuenca y comun de Ucles.

Los dos principios incontestables del cultivo son el 1º labrar bien, y cultivar, y el 2º embasurar. Lo que mas impide á la produccion de granos es la multitud de raices de colleja, mielga, gatuña y quiebra-arados, de que generalmente abundan las tierras camperas ó de mediana calidad. Viendo la imposibilidad de desarraigar estas tierras con el arado, recurrí á la costosa labor de cabarlas con el azadon á tajo abierto como si fuese un prado, y segun se acostumbra en tierra de Ocaña.

Hice mi primer ensayo en una pequeña tierra de tres almudes de sembradura de mediana calidad tasada en quinientos reales, y que salió en ochocientos en pública subhasta. Esta tierra producía muy poco en manos de los renteros, y solo era un prado de mielgas y collejas. La cavé en el mes de mayo de 1803, cuidando de sacudir bien las mas menudas raices para que se secasen, y amontonadas servian á los mismos trabajadores de leña para sus casas. La sembré de chamorro blanco de la mejor calidad, y á pesar de la horrorosa piedra que sufrimos á principios de junio, quando ya se podian mondar las es-

pagas, sucedió que quando la mejor tierra del pueblo no salió á mas de á ocho por uno, tuve la satisfaccion de coger veinte y una fanegas algo malgranado de mis tres almudes, dexándome en este primer año una considerable ganancia, y preparada la tierra para no descansar sino es una vez en diez años.

	rs. vn.
Gastos. Primera compra.	800.
De las peonadas para cavarla.	210.
Diez @ de vino á 4. rs.	40.
Tres vueltas de arado con la de sembrar á 12 rs. la fanega son.	54.
Diez y seis fanegas de palomina á 10 reales.	160.
De escarda.	6.
La siega.	46.
	1316.

Rebaxadas de las 21 fanegas dos de diezmo y tres almudes de siembra, quedan diez y siete fanegas y media que he vendido para el acopio del real sitio de Aranjuez á ciento sesenta y quatro reales que importan. . . 2,870.

rebajese el gasto. 1316.

queda de ganancia. 1554.

Semejante ó igual método de cultivo sigue en otra tierra de seis fanegas D. Matias Garcia Rada, el mayor hacendado de este pueblo, y lo mismo practica en el Corral de Almaguer D. Vicente Arellano, alternando en los años de descanso con el anís, cominos, frisoles, lentejas, garbanzos, y donde hay frescura ó alguna humedad, con melones y calabazas. = Manuel Moreno.