

SEMANARIO
DE AGRICULTURA Y ARTES
 DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS
Del Jueves 8 de Junio de 1797.

AGRICULTURA.

Continuacion de la respuesta al hacendado de Navarra.

ABONOS.

Aunque lo que acabamos de decir con la posible sencillez y claridad sobre el conocimiento de las tierras, parezca todavía á algunos doctrina superior á los alcances de nuestros labradores; les rogaremos sin embargo que en este artículo, base y fundamento de toda la agricultura, nos permitan alguna extension, para dar á conocer lo que últimamente se ha escrito en esta materia; y ya que no podamos evitar algunos términos desconocidos en lo comun, usaremos de ellos con toda la economía posible hasta que se vayan entendiendo; lo qual no desagradará á los advertidos; que en quanto á los que no lo son, ya dice nuestro buen Herrera lib. 2. cap. 7. *que es vicio de los ruines decir mal de lo bueno, y siempre vemos que no dice mal de las ciencias, sino el que no sabe nada de ellas.*

Los que han escrito en estos últimos años de agricultura han creído que las sales de los abonos son el principio de la fertilidad: opinion que pasando de unos en otros se ha hecho casi general, repitiéndose al mismo tiempo los nombres vagos de grasas, aceytes, xabones, &c. que dicen que alimentan á las plantas. En estos últimos tiempos ha habido sábios que desconfiándose de estas máximas generalmente

recibidas, han querido exáminar escrupulosamente las mejores tierras vegetales, y abonos, y apenas han hallado un átomo de sal, aunque encuentran principios propios para formarla; y se ha sembrado avena en cenizas, y aun en arena cargada de sales, y ha salido muy mal: bien que para destruir la opinion de los que todo lo atribuyen á las sales, basta la sola reflexion de que las lluvias disolverian bien presto las sales, y las arrastrarian ó llevarian disueltas á las capas mas inferiores de la tierra á una profundidad que no alcanzarian las raices mas largas. Hemos visto en la pág. 178. que las plantas crecen y fructifican sin tener comunicacion alguna con la tierra; y añadiremos ahora que en arena muy lavada, en vidrio molido, y en raices carnosas, sin que contribuya á su alimento mas que el ayre, la humedad, y la luz, completan el curso ordinario de la vegetacion lo mismo que en un terreno muy abonado; ¿pero cuál es la causa de que habiendo igual humedad, ayre y luz en dos terrenos, uno sin abonos, y otro con ellos, en el que los tiene prosperan mejor las plantas? para resolver esta cuestión es necesario saber que el ayre y el agua no desempeñan esta importante operacion de la naturaleza, sino en un estado de descomposicion ¹; que si las tierras cargadas de abonos son mas convenientes que las que solo tienen el agua, es porque aquellas la convierten mas facilmente en gases, tufo ó vapores, que con facilidad absorben las plantas, y cuya absorcion no se puede verificar sin comunicar al mismo tiempo los gases el movimiento y el calor que habian adquirido al tomar la forma de ayre que pierden quando se combinan ², este movimiento, y calor se manifiesta en las semillas, y mantiene en las plantas la accion vital.

La sobresaliente calidad de las materias animales para servir de abono, y las notables ventajas de las plantas regadas con agua corrompida, prueban evidentemente que el esta-

¹ El agua se descompone convirtiéndose en dos especies de ayres ó gases que llaman los fisicos *gas hidrogeno* ó *inflamable*, y ayre vital, ó *gas oxigeno*. Al reunirse estos gases, se desprende cierta cantidad de calor y luz, y se forma agua.

² El agua al convertirse en vapor, lleva consigo cantidad de calor y de electricidad.

tado de putrefaccion es el mas favorable á la vegetacion, y todo cuerpo que puede podrirse hasta cierto grado, es el que mas eficazmente contribuye á ella. Las aguas mas ayreadas son las mas útiles para el caso, y asi se ve que las lluvias, singularmente en las tempestades, apresuran de tal suerte la vegetacion, que muchas veces para detener sus rápidos progresos suelen los jardineros mas diestros inundar las plantas con agua de pozo, cuya crudeza ó privacion del ayre causa este efecto, ó precipitando al agua lluvia electrizada, ó dividiendo con ella la virtud fertilizante. En el verano la misma agua de pozo, puesta al sol por muchos dias, se corrompe, toma un olor semejante al de los huevos podridos, pierde su crudeza, y se hace muy propia para acelerar la vegetacion. Un átomo de materia vegetal ó animal basta entonces para apresurar la putrefaccion, quando las mismas sustancias empleadas en cierta proporcion, lejos de servir de fermento á los líquidos que las tienen en disolucion les conservan, ó á lo menos retardan su alteracion.

El estiércol no solo concurre á la vegetacion con los resultados de su descomposicion; sino que tambien hace el mismo efecto que las levaduras, que casi no tienen accion quando hace mucho frio, ó hay sequedad; pero si las cae el sol, y las penetra un poco la humedad, comienzan al punto á fermentar, y sueltan diferentes *gases*, tufos, ó vapores nutritivos; y asi los abonos son como un instrumento de que usa la naturaleza para la descomposicion del agua y el ayre, y presentarles á la planta en el estado de atenuacion que conviene para su alimento.

Esto supuesto se explican facilmente los efectos del polvo del carbon, de los pedazos de teja ó ladrillo, y de la paja no podrida, que se echan en las tierras con mucha utilidad en tiempos de largas sequias; porque son otros tantos medios que impiden la disipacion de la humedad de la tierra, conteniéndola hasta que poco á poco se va descomponiendo y convirtiéndose en vapores^x, á los que se debe la vegetacion. Asi como dos gases, ó ayres invisibles é impal-

pa-

x *Fluidos gaseosos* llaman los científicos.

pables ¹ forman un cuerpo visible, palpable, y de cierta solidez, qual es el agua; de la misma manera separados estos fluidos por el influxo del sol, y reunidos con otro que hallan en la atmosfera ² alimentan á los vegetales, y forman en ellos los fluidos y los sólidos. Esta tercera especie de gas, unido á los que produce la descomposicion del agua, da á las plantas, segun su cantidad, mayor ó menor olor y sabor: y de esto nace que quando en ellas abundan mucho los dos primeros principios que componen al agua, como sucede en las aquaticas, dan poco olor, porque creciendo, viviendo y muriendo en medio del agua, tienen poco de este tercer principio, comparativamente con los otros dos: y en los paises frios y húmedos, se observa lo mismo en la flores, las frutas y semillas que son menos sabrosas, se pudren con facilidad, y son débiles para la reproduccion. ³

Estas observaciones dan á entender por qué es tardía y débil la vegetacion en un terreno muy salitroso, mientras que es pronta y vigorosa si tiene pocas materias salinas; por qué una tierra privada enteramente de sales, y regada con agua destilada, conserva á las plantas amargas, dulces,

le soil deiquat sup onic yuaidogonob m qu lo áci-

¹ Son el gas hidrogeno ó inflamable, y el gas oxigeno, que otros llaman *pyrogeno* ó *ayre vital*.

² Le llaman *carbano*: sustancia que concurre á la formacion de los vegetales; que desaparece convertida en ayre ó gas quando estos se queman al ayre libre; pero si la leña se quema cubierta, esto es, sin contacto con el ayre atmosférico (lo que en rigor no es una verdadera combustion, sino como una destilacion, en que el vegetal pierde el agua, los aceytes y otros principios) forma la misma sustancia el carbon que es como el esqueleto de la planta, que se compone de carbono y de una corta cantidad de sales. Al quemarse despues el carbon al ayre libre, se combina con el *carbano* la base del ayre vital que está en la atmósfera, que es en lo que consiste la combustion, y se va desprendiendo un *gas* ó ayre que llaman *gas ácido carbónico*; igual á el que despide la creta quando se le echa vinagre ú otro ácido.

En los productos de la analisis de los vegetales se halla arcilla, cal, tierra silice, magnesia, manganesa ó alabandina, hierro y oro, pero en tan corta cantidad que para sacarlo se ha de gastar mucho mas de lo que él importa. Como se forman estas tierras y metales, aun en las plantas que crecen sin llegar á la tierra, no lo sabemos.

³ De aqui es, que en el norte son poco aromáticas las plantas, y que van adquiriendo mas olor y sabor al paso que se acercan á la linea; esto es, á recibir los rayos del sol perpendicularmente. Acaso el mayor calor facilitará la reunion de mayor cantidad de *carbano* con los principios constitutivos del agua.

ácidas y aromáticas, su amargura, dulzura, acidez ó aroma; y por qué finalmente son tanto mas activos los caracteres inherentes de cada planta quando la tierra en que crece tiene todas aquellas circunstancias físicas y mecánicas que sirven para producir la cantidad de gases ó vapores necesaria para su formacion.

A mas del efecto físico que he dicho de los abonos, tienen otro muy señalado: mezclados con la tierra en cierta proporcion la esponjan de suerte que el agua puede penetrar hasta las raíces, que se extienden con libertad por entre la tierra, en que conservan la humedad necesaria para que no se sequen. El abono ó estiércol, que llaman caliente, conviene á las tierras frias, no solo porque las divide y dexa menos compactas; sino porque se apodera de la humedad excesiva que tienen, y la evapora facilmente, mientras que los abonos frios por ser compactos y pegajosos dan liga á las tierras secas, y contienen en ellas la humedad. De aquí es que la calidad del terreno debe determinar siempre los abonos que le convienen, y si el cultivarlo con bueyes es mejor que con caballos supuesto que el estiércol de estas dos especies de animales tiene propiedades opuestas; y esto podrá contribuir á que se decida la cuestión sobre qual de ellos merece la preferencia, á lo menos en ciertos distritos.

Nadie puede negar que la tierra sirve de base y apoyo á las plantas, y que tiene cierta accion sobre el ayre, el agua y el estiércol: es muy conocido el modo de distinguir la arcilla, echando sobre ella el aliento, porque inmediatamente da un olor á barro que manifiesta una descomposicion y nueva combinacion. En verano, si llueve despues de algunos dias secos, se extiende en el campo un olor particular, y el agua que cae en un terreno gredoso, tarda mas en purificarse, que en otro pedregoso: no hay estiércol que mezclado con tierra no exâle igualmente cierto olor; lo que prueba que la naturaleza del suelo debe influir no solamente sobre el ayre y las aguas, sino tambien sobre los efectos de los abonos, de cuya eficacia no se debe hablar hasta especificar el terreno en que se han echado, porque en su mezcla hay una accion y reaccion mas ó menos favorable á las cosechas.

Despues de haber exâminado, como el ayre y el agua se disponen para concurrir á la vegetacion formando aquellas combinaciones tan variadas de que el hombre usa para sus necesidades, y que la principal accion de la tierra y del estiercol consiste en preparar, elaborar, descomponer y dar á los resultados de su descomposicion las formas que deben tener para desempeñar el grande objeto de la naturaleza en la vegetacion; se harán algunas observaciones sobre los efectos particulares de ciertos abonos, tal como la marga, la cal, la creta, el yeso, y las cenizas que se destinan regularmente á una tierra cansada para restaurarla, y á las plantas que están débiles para fortificarlas. Su eficacia no es dudosa; pero no todos están acordes sobre el verdadero modo con que obra. La marga, abono tan conocido por sus efectos, y tan útil en todos los parages en que se pueda conseguir en abundancia, puede hacer un terreno muy productivo, si la arcilla, la arena, la creta y la magnesia, que son sus partes constitutivas esenciales, están en una justa proporcion; pero unas veces es compacta y ductil, á causa del exceso de arcilla; y otras porosa y desmoronadiza porque tiene mucha arena; y así la marga siempre necesita de cierta mezcla para ser útil al cultivo, lo qual explica Rozier en su Diccionario artículo *marga*. *Se continuará.*

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Conclusion del artículo del queso.

Queso de Angelot.
Haganse ordeñar dos ó tres vacas, y echese el quajo en la leche reciente, recojense con una espumadera los grumos sin deshacerlos, y llenese poco á poco una encella alta y estrecha, reponiendo mas grumos al paso que se vayan asentando los primeros hasta que quede bien llena. La encella puede tener 6, 8 ó 10 pulgadas de alto, segun el grueso que se le quiera dar al queso: para llenar la encella, como hemos dicho, se necesitan 3 ó 4 horas: dexésela en este estado toda la noche, echándole encima un poco de sal. A la mañana siguiente se cubre la encella con un plato de madera, y volviéndola al revés queda sobre el pla-

to el queso, cuyo asiento tiene la sal. Salase entonces por todos los demas lados; cubrese con la encella, y se dexa en este estado sin tocarle en 8 ó 10 dias en que se encoje; y quitada la encella, se coloca en un parage templado para que se seque poco á poco. A principios de Mayo ó de Septiembre es la mejor estacion para hacer esta especie de queso, que es excelente. Si se quiere hacer mas graso, basta añadirle un poco de nata, y sale demasiado si se le pone la quarta parte de ella.

Queso de nata.

Echense en un cubo 80 azumbres de leche y 3 cucharadas de quajo. Segun la estacion se quajará en media hora, ó en tres quartos de hora, procurando que la leche conserve un calor algo inferior al que tiene quando sale de la vaca, sin cuya precaucion saldrá el queso correoso y cubierto de pelusa. Cortada la leche se deshacen los grumos con una espumadera meneándolos suavemente hasta el fondo del cubo, y siempre en la misma direccion, que sino, sale el queso agrio, porque se carga el suero de la parte mantecosa de la leche: á la media hora de estar en reposo se abre la canilla que tiene el cubo en la parte inferior para que salga el suero que se recoge en vasijas muy limpias. La quajada se pone en una tela extendida que tienen entre dos personas, y por la qual la hacen rodar para que vaya soltando el suero que la queda. Cuelgase despues esta tela por las quatro puntas con la quajada dentro, y se dexa hasta que no suelte mas suero. Entonces se echa la misma quajada en una encella honda, y se cubre con una tabla que pueda entrar en ella, sobre la qual se ponen 14 á 15 libras de peso, para que se asiente el queso y se forme: de esta suerte se le dexa toda la noche, y por la mañana se divide con un hilo de seda en ruedas de media pulgada de cancho, ó una quando mas, y cada una forma un queso: echaseles un poco de sal, y se colocan sobre tablas sólidas, volviéndoles dos veces en un dia: al siguiente se les pone á secar sobre tablas, y bastan 8 dias para secarles quando hace calor, y 15 quando el tiempo es fresco.

Del queso de ovejas.

La leche de ovejas es mas espesa que la de vacas; esto

es, contiene mas partes que se quajan : el queso es tan sólido como el de vacas, y mas delicado : el modo de hacerle varía infinito de un lugar á otro : unos lo hacen excelente, y otros detestable, segun es la manipulacion, aunque los pastos sean los mismos. El queso mejor de esta clase que se conoce en Francia es el de Roquefort, en que mezclan algunos para hacerle mas delicado algo de leche de cabras. Los rebaños que le producen pastan yerba suave y aromática, y los pastores les dan frecuentemente sal. Cada oveja no da al día una libra de leche, siendo el año bueno desde Mayo hasta mediados de Julio : en los demas meses da mucho menos, especialmente en tiempo de frio, lluvioso ó tempestuoso. Contribuyen infinito á la perfeccion de estos quesos los excelentes sótanos ó bodegas en que los fabrican, abiertas en un monte con la puerta hácia el norte, y que siempre se mantienen frescas.

Se trabaja en el queso desde principios de Mayo, que les quitan á las madres los corderos hasta fin de Septiembre : dos veces al día se ordeñan las ovejas á las cinco de la mañana, y á las dos de la tarde, en cubos en que, luego que se llenan, llevan á colar la leche por una estameña, y la juntan en calderas grandes bien estañadas : la vasija que sirve una vez no vuelve á servir sin que se lave bien. El quajar de los corderos, que no se han mantenido mas que de leche, se cuelga al ayre, echándole antes un polvo de sal : quando está seco se mete en un puchero con una parrilla de agua ó de suero : á las 24 horas se pone este líquido en sazón, y se le da el nombre de quajo : su calidad contribuye mucho á la del queso : puede conservarse un mes sin perderse, pero se renueva cada 15 dias, á fin de que no se ponga demasiado fuerte : echase en la caldera una cantidad proporcionada á la leche que tenga, lo qual requiere tino, porque qualquiera falta ó sobra lo echa todo á perder. Luego se mueve la leche con una espumadera de mango largo ; se dexa repósar, y en menos de dos horas está cortada. Entonces una muger con las manos y brazos bien lavados revuelve sin cesar la quajada apretándola entre las manos, y quando está bien deshecha la comprime contra el fondo de la caldera, y se vuelve á trabar de nue-

vo, formando una especie de torta en el suelo. Entre dos mugeres inclinan suavemente la caldera sobre otra vasija para vaciar el suero que sobrenada: partese despues la quajada con un cuchillo de palo en quadros, que se echan en un molde ó encella, que viene á ser un cubetillo de encina del tamaño que se quiere, redondo, y muy agujereado por el fondo con agujeros pequeños: en él se deshace de nuevo, y se amasa la quajada apretándola quanto es posible, y llenando el molde hasta que esté bien colmado. Para exprimirle se usa ó de una prensa ordinaria, ó de tablas muy sólidas, sobre las quales se pone un peso de 50 libras: así ha de estar medio dia, y á cada hora se ha de volver lo de abaxo arriba. Quando ya no sale suero por los agujeros ó aberturas del molde, se envuelve en un lienzo para enjugarlo, y se lleva á la *quesera*, que es una pieza en que se seca sobre tablas bien ventiladas, y puestas unas sobre otras como en los estantes. Para que no se hiendan ó abran se les aprieta quanto se puede con cinchos de tela gorda: colocanse unos junto á otros, sin que se toquen mucho, y se secan en 15 dias, en los que se han de volver dos veces cada 24 horas, enjugándolos al mismo tiempo, y aun volviendo ó mudando las tablas sobre que están, sin cuya precaucion se pondrían agrios, no tomarian color, se pegarian á las tablas, y se romperian al quererlos despegar.

Quando están secos los llevan á las cuevas ó bódegas, donde se salan con sal muy molida, que le echan encima; y á las 24 horas los vuelven para echarles del otro lado la misma cantidad. A los dos dias les frotan bien al rededor con una rodilla gorda, ó al dia siguiente los raspan fuertemente con un cuchillo, y de estas raspaduras hacen un queso redondo como una bola, que venden á 5 ó 6 quartos la libra. Despues de todas estas operaciones se ponen ocho ó diez quesos unos encima de otros, y se dexan así quince dias, en cuyo tiempo, y algunas veces antes, adquieren una especie de moho ú pelusa blanca muy espesa y larga de medio pie, y una eflorescencia granugienta de color y forma semejante á las perlas pequeñas: raspanse de nuevo para quitarles este moho, y se vuelven á poner sobre tablas en las bodegas: esta diligencia se repite cada 15 dias

días por espacio de dos meses, en cuyo intervalo se presenta el moho blanco, verde y colorado, hasta que los quesos adquieren aquel viso encarnado con que se venden, que es la señal de estar bien curados para trasportarlos sin riesgo. Antes de llegar á este estado menguan tanto, que de cien libras de leche apenas sacan mas que veinte de queso.

El buen queso de Roquefort debe estar fresco con betas azuladas en el interior, y ha de ser suave y delicado al gusto, su altura varía desde una pulgada hasta mas de una tercia, y su peso, desde dos hasta quarenta libras.

El suero que ha quedado despues de sacar el queso sirve para hacer requesones, á cuyo fin se pone al fuego, y al paso que se calienta se carga la superficie, y los lados de la caldera de una espuma blanca mezclada con algunas partes de queso; quitase con una espumadera y se arroja. Purificado asi el suero se mezclan con él dos libras de leche, manteniéndole siempre al fuego, pero sin hervir: á poco se divide esta mezcla en suero claro, y en una sustancia coagulada que va subiendo á la superficie, y la cubre. Luego que se junta y tiene como dos pulgadas de espesor se hallan hechos los requesones: entonces se aparta la caldera del fuego, se sacan los requesones con una espumadera, y se echan en vasijas á propósito. En la temporada que se hace el queso es este el alimento de los vecinos de Lezart y sus inmediaciones, donde venden en el dia los que les sobran, antes que se les agrien á las 24 horas, como suele suceder. En el suero que queda se echan sopas, y una parte de los requesones que se han sacado, con lo qual dan de comer á los pobres, y á los criados.

Aunque la leche de cabras y de ovejas se mezcla bien con la de vacas, y la mejora, es mas conveniente que la mezcla se haga solo entre la de cabras y de ovejas, siempre que la necesidad no lo exija. La cantidad de leche, que dan las ovejas es varia, segun la estacion y el pasto: en general se puede contar con un quartillo cada dia. Se las ha de ordeñar con mucho aseo mañana y tarde: si son muchas se puede hacer queso todos los dias; sino, se conserva la leche de un dia para otro, calentando un poco la que ha de esperar para que no se corte. Se pone tibia para echarle

el quajo de que necesita una quinta parte mas que la leche de vacas : luego que se corta se echa con una espumadera en moldes de madera ó de vidriado que son mejores con agujeros por todos lados para que salga el suero. Algunas horas despues está muy bueno para comer con un poco de sal ó azucar, segun el gusto de cada uno : otros ponen este queso en un plato y lo baten bien con un poco de nata , azucar y flor de naranja con que se hace un plato muy agradable.

Si se quiere guardar el queso , se lleva á la bodega luego que sale del molde ; se sala por la mañana de un lado y por la tarde del otro , volviéndole de cada vez , y se raspa la costra mohosa que se forma al rededor. Quando estos quesos adquieren cierta consistencia , se envuelven en hojas de ortigas , que se renuevan sin dexar que se sequen , ó se tienen muchos dias cubiertos de orujo , con lo qual se hacen fuertes y picantes.

Del queso de cabras.

Para hacer el mejor que se conoce en Francia se ordeñan las cabras por la mañana , se dexa reposar la leche dos ó tres horas , y se echa el quajo ; para mezclarle bien se menea con una cuchara ; dexase despues reposar , y en nueve ó diez horas se corta : la quajada se echa en moldes sobre lienzo blanco y fino puestos encima de paja : en ellos se asienta , y suelta el suero : salase despues toda la superficie : á las 24 horas se vuelve sobre un zarzo de paja , y se sala del otro lado quitándole el lienzo que ha servido para escurrir el suero. La sal se deshace sobre este queso , que todos los dias se ha de volver y colocar sobre zarzos bien secos y limpios. Si la sal es morena ó encarnada les mancha por encima , y entonces se han de lavar con agua fresca para quitarles estas manchas. Es importante tener estos quesos en un lugar templado en que no se sequen ni muy pronto ni muy lentamente. Quando estén secos , y se quiera comerles recientes se les pone entre dos platos redondos , y un dia descansan sobre uno , y al siguiente sobre el otro. Para afinarle se mete, estando bien seco, en vino blanco, y se pone igualmente entre dos platos con un poco de peregil por encima : por este medio se le pone en el punto que se desea , repitiendo la operacion de meterle en vino de quando en quando.

El quajo se hace con dos quartillos de vino blanco seco á que se añaden dos vasos de buen vinagre blanco, una onza de sal, y un pedazo de vexiga de cerdo seca.¹

La cabra exige en el establo el mayor aseo, el qual tiene mucho influxo en la leche, y asi es necesario limpiarle todos los dias echándole cama nueva de paja fresca en verano é invierno, si es que el ganado no sale al campo: se le da á beber tarde y mañana, y en los intermedios un poco de sal: es muy útil darle legumbres á medio cocer con la misma agua. Las cabras que se mantienen en la quadra dan mas leche que las que salen á pastar. En muchas provincias está prohibido, y con razon, el dexarlas salir, teniendo derecho para matarlas todo particular que las encuentre en su hacienda. El diente de este animal destruye los retoños de todo árbol: en cierta provincia en que no salen al campo produce su leche un queso delicioso.

Del queso de Sassenage.

Para fabricar este queso se toma leche de vacas, de ovejas y aun de cabras para que sea mejor y mas delicado: pónense estas tres clases de leche en una caldera bien limpia al fuego hasta que la leche comienze á subir, quitase entonces del fuego, y se dexa enfriar: al día siguiente se desnata con una cuchara, y se le echa de leche caliente tanta cantidad como se le quita de nata, luego se le echa el quajo, y se menea bien hasta que se corte: quando está bien quajada se bate para separar el suero que se echa en otra vasija: tomanse moldes de madera agujereados de la forma y tamaño que se quiere dar á los quesos, y se llenan de la quajada: tres horas despues se ponen encima de estos primeros moldes otros de la misma forma y tamaño, y volviendo diestramente el de abaxo arriba pasa el queso al molde nuevo, y esta operacion se hace tres dias consecutivos. Luego que adquiere bastante solidez se polvorea por encima con sal molida, y deshecha ésta, se vuelve el queso y se polvorea igualmente por abaxo y por los lados. La gente del pais cree que la sal impide que los gusanos ata-

¹ En lugar de vexiga de cerdo, que de nada puede servir por no contener ácido, parece que debe decir un poco de quajar.

ataquen al queso ; pero su efecto es mas bien endurecerle y conservarle mas tiempo. Quando han tomado bien la sal se les pone sobre tablas muy limpias , cuidando de volverles tarde y mañana , y de no ponerles sobre un mismo sitio para que la humedad que sueltan no les haga enmohecer. Esta diligencia se repite hasta que los quesos estén bien secos y roxeen un poco ; que se les pone en tierra sobre una capa de paja volviéndoles tambien todos los días , y limpiandoles los gusanos é insectos que puedan tener. Si por casualidad quedasen muy secos será la causa el haber sido muy desnataados , y se remedia este inconveniente envolviéndolos en heno tierno , que se humedecerá de quando en quando con agua tibia , ó teniéndolos en una bodega húmeda en que se vuelvan freqüentemente. Cuidese sobre todo de que los utensilios que sirvan para los quesos no sean de pino , pinavete ú otros árboles resinosos , porque el queso contraerá seguramente el gusto y olor de ellos.

De los gusanos del queso.

Varios sábios se han empleado en exâminar este insecto , sus proporciones y propiedades , describiéndolas con la mayor exâctitud : nosotros nos contentamos con decir , que no nacen como creen algunos , dentro del queso , sino de los huevecillos que ponen unas moscas dentro de los poros del mismo , para lo qual suelen elegir el mejor : quando estos gusanos han crecido lo que les corresponde , se convierten en crysalidas , y de cada una sale una mosca. Otra especie de insectos atacan al queso mas destructores y menos perjudiciales , porque se quedan en la parte exterior , bien que le devoran , sino se les destruye á tiempo. Son una especie de *aradores* casi invisibles que multiplican infinito : el mejor remedio contra unos y otros es el aceyte que les ahoga ; pero antes de meter el queso dentro de aceyte se ha de limpiar y raspar bien para quitarle todo el germen de tales insectos : este remedio no evita muchas veces los gusanos porque las moscas ponen muy profundos los huevos en los poros del queso , donde no llega el aceyte , y asi salen del huevo impunemente estos animales destructores.

De las propiedades del queso.

Todos los quesos son buenos , si se come de ellos en

corta cantidad : entonces ayudan y fortifican la digestion: los muy frescos llevan al estómago un principio de corrupcion : los que tienen mucho quajo acedan pronto los alimentos : el queso de ovejas ó de cabras se digiere mas facilmente que el de vacas ; y el que se haya hecho con leche cocida es mas difícil de digerir que el de leche cruda : el queso de nata recién hecho es mas fresco y menos indigesto que el mantecoso. Este aplicado exteriormente es un repercusivo para la inflamacion flegmosa , y de erisipela , calma el calor y el dolor , y precave la supuracion.

Nota. Esperamos completar este artículo del queso de Rozier con la descripción de los métodos con que se fabrican los excelentes quesos que tenemos en España , luego que algunos particulares amantes de la patria quieran tomarse la corta y útil molestia de avisarnos los que se emplean , para conseguir el buen queso de Tronchon , del Cebrero , de Salamanca , de Burgos , de Villalon , de la Mancha , &c. entre los quales los hay , á nuestro entender , superiores á todos los extrangeros ; aunque este ramo de industria esté entre nosotros bastante descuidado , como otros muchos. En las demas naciones de Europa , se publican , se aplauden y comercian dentro y fuera de ellas qualesquiera comestibles ó industrias por medianas que sean : nuestros nacionales , semejantes á los hijos de los ricos , desprecian esto que llaman mecánicas , y el resultado es que mantenemos á los extrangeros , pagándoles hasta las obleas y los palillos para escarbar los dientes. De nuestro descuido en una gran porcion de artículos de industria , que nuestra vanidad nos hace despreciar , nace el comercio activo con España de varias naciones , que nos venden en juguetes de niños , y otras fruslerias , que se hacen á ratos perdidos en Suiza y Alemania , por el importe de muchos millones. En la Mancha se hace muy buen queso , y si los muchos orgullosos y hambrientos hidalgos que viven ociosos , porque no desmerezca su ilustre alcurnia , é inundan la España con su impertinente vanidad , como dice el Duque de Almodovar , se aplicasen á perfeccionar su fabricacion y otros ramos de industria , se harian un gran servicio á sí mismos , á la quietud de los pueblos , y á la patria , que es el verdadero honor.

Carta de Don Francisco Xavier Alvarez, vecino de Zafra en Extremadura, dirigida á los Editores del Semanario, sobre el modo y tiempo de podar los olivos, y el cuidado que en general se debe tener con este precioso árbol.^x

Aunque los escritores de agricultura no estén de acuerdo sobre si se debe ó no podar el olivo, ni sobre el modo y tiempo de hacer esta operacion, porque podria ser que de una de estas dos cosas naciese el que solo den fruto un año si, y otro no, y muchas veces de dos en dos, de tres en tres, ó de quatro en quatro años; me parece muy oportuno, mientras esta gran cuestión está por resolver, exponer á Vms. lo que executo con los míos, y lo que me parece por ahora convenir mejor á los que se crían en este pais. Vms. verán si mi método tiene algun mérito y si conviene que el público le conozca.

El tiempo de podar el olivo es inmediatamente que se recoge el fruto, porque entonces es quando están mas dormidos ó recogidos. Este tiempo es en todo Diciembre y Enero, aunque podria diferirse hasta Febrero: pasado este mes los árboles se van poniendo *celosos* (expresion con que denotan en este pais el movimiento de la savia que principia), y es preciso entonces, si la poda se ha retardado malamente hasta este tiempo, que el operario maneje la herramienta con mas cuidado y velocidad, porque la corteza se desune de la madera con mucha facilidad al rededor de los cortes.

Para limpiar y entresacar los olivos, que aqui llamamos *despiojar*, no se necesita mucha inteligencia; basta que el limpiador sepa cortar los *chupones* del pie y ramillas del centro del árbol por donde se divide su hebra, de la del árbol ó rama para que así no se forme *espolon* del *chupon*, porque entonces le quedarian conductos por donde volver á brotar.

Pero las podas de consideracion necesitan de mucha meditacion é inteligencia. Quando se trata de un árbol nuevo á quien no se le ha dado aun la forma que debe guardar, no le

^x Debemos á las muchas luces y adelantamientos de este distinguido cultivador, varias observaciones sobre la agricultura, de que nos aprovecharemos; no menos que de los escritos que sobre los diferentes cultivos y producciones de la misma provincia nos ha dirigido con celo muy loable Don Francisco Felix de Velasco, vecino de Xerez de los Caballeros.

le abandono nunca á los podadores de profesion , sino que yo mismo los podó y dirijo , como que soy el principal interesado. En las podas de los olivos grandes acompaño siempre al operario , para decirle quales son los árboles mal fruteros ú holgazanes , y quales los que sufren mas en el verano , arrugando sus hojas y mermándose su fruto ; hacerle conocer la calidad de la tierra que ocupa la planta ; si el árbol está solo, ú otros le chupan la sustancia ; la robustez y verdor de las ramas y hojas ; la edad de las mismas ramas , que se conoce en la lisura y verdor de las cortezas ; y si además de mantenerlas todas con lozanía , le sobran al árbol xugos para hacer brotar chupones por el pie y por el centro. Todas estas observaciones se dirigen á que el podador dexé al árbol todas las ramas que pueda criar y conservar , cortando poco ó nada á los que están lozanos , y descargando mas de ramas á los débiles ó enfermos : pero generalmente hablando observo con mis olivos el proverbio antiguo : *árbol criado , medio cortado* : ó de otro modo : *medio á dar , y medio á criar*.

Mis árboles se cortan menos que otros porque procuro labrarlos y estercolarlos bien para que puedan mantener todas sus ramas ; pero los que no tengan esta proporcion los deberán descargar mas de ramas.

Algunas veces sucede tambien que cortando demasiado un olivo arroja muchos chupones inútiles , se llena de vicio , se *enloquece* y no da fruto : estos casos son raros ; pero quando suceden se remedian haciendo *ayunar* al árbol , privándole de labores y de abonos , ó dexándole sin podar algunos años , y encorvándole las ramas para que no suban derechas , y den fruto."

Don Ignacio Torres , Bibliotecario de la pública Episcopal de Barcelona , comunica á los Editores , que de resultas del artículo que se insertó en el Semanario núm. 8. sobre el cultivo de la colza , ha distribuido á diferentes cultivadores de Cataluña , que se la han pedido , porciones de semilla de esta útil planta , y que para el año próximo espera juntar bastante porcion de dicha semilla para propagar el cultivo de ella , pues hasta ahora los labradores , que la sembraban , solo conservaban la simiente necesaria para su cosecha. Un curioso , añade , molió en un almirez una corta porcion , y al prensarla sacó tanto aceyte que quedó muy persuadido de la utilidad de su cultivo.