

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 22 de Junio de 1797.

AGRICULTURA.

Concluye la respuesta al hacendado de Navarra.

Otra suerte hay de enxerir que llaman *juntar*, y esta mas es de lindeza que de provecho, y entre muchas prenden pocas: es mas para jardines y vergeles que para otros lugares. Es para que en un racimo haya de diversos colores ubas y linages, hacerse de esta manera, y de ello hay dos formas. La primera es si están vides de diversos colores ó verduños de tal manera que se puedan bien cortar los sarmientos por junto donde nacen, é igualarlos que estén bien juntos y apareados, hiendanlos por medio con tal que las yemas que quedaren queden bien sanas, y sin lision, y juntenlos bien por las cortaduras de guisa, que parezcan ser uno, y atenlos bien, y embarrenlos encima, y queden las yemas fuera de la atadura, y si fueren tan largos que puedan estar enterrados y las puntas fuera, es mejor: despues de bien juntos que parecen uno, y ya que están bien soldados, cortenlos de las madres, y sotierren bien aquello de los troncos que estaba por soterrar para que por allí echen barbas, y despues escarnen, y corten las puntas junto á las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado llevarán los racimos varios, segun dicen. Otra regla hay de

este enxerir que puede llevar mas diferencias de ubas que la primera , que aquella no puede recibir mas de dos linages , y esta segunda quatro y cinco , y mas.

Han de tomar un caño de barro largo quanto dos palmos , del gordor de un astil de azadon ; y antes que le cuezan , hiendanle por medio de alto á baxo , y cuezandle muy bien , y alli pongan quatro ó cinco sarmientos delgados que estén ya presos en otras partes : y para esto es bien haber puesto quatro ó cinco barbados juntos , y metánlos en el caño por el segundo tercio de los sarmientos , y atenlos fuertemente que no se puedan apartar , porque asi los sarmientos quando hincharen , se hermanarán. Otros los pasan por una caña de vaca , mas esto no se puede hacer sin lision de las yemas y sarmientos , y ansi los entierren todos salvo las puntas , y si entonces ponen barbados aparten cada uno un poco por sí , porque prenden mejor , y dende algun tiempo que estarán ya bien consolidados unos con otros , desaten el caño , y corten los sarmientos por donde vieren que están mas juntos , como quien jarreta cepa , y tornenlo á cubrir casi todo de tierra. Dice Columela que por aquello juntado echará algunos pámpanos , y que le dexen algunos de los mejores , y que en aquellos llevará racimos de diversos colores y veduños. Dicen algunos que para que broten por alli les den dos ó tres piquetes , mas yo no apruebo estos piquetes , ni en la rama , ni en la raiz , para efecto de brotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumaran Abencenif sin cortarlos de la vid , por eso enxerí aqui su capítulo. Tomen al tiempo del poder donde hubiere vid blanca cerca de la vid prieta , ó de otro color ó veduño , y tomen el mejor sarmiento mas delgado y verguio que hubiere en cada una de ellas , y enxieranlos en uno juntos , y corten los cabos igualmente , y vayan las yemas unas junto con otras , y tambien los sarmientos , y ponganles su barro encima , y cada tres dias los rocién con agua del rio , y dende en dos años cortenlos de las madres , plantenlos en otra parte : dicen que llevará en un racimo ubas blancas y prietas : y si tomaren tres sarmientos de tres veduños y colores , y los hendieren sutilmente , que no se dañe ni fallezca el meollo , y los juntaren uno á otro , y sean tales que vengan las yemas iguales de

guisa, que quando los juntaren vengan las yemas juntas, y se junten de forma que parezca todo un sarmiento, y aténlos con unas juncias, ó cuerdas ó mimbres, con tal que las yemas queden fuera de la atadura, y embarrenlos bien con estiércol de vacas, y encima un buen barro, y ponganlos acostados en un hoyo que tenga de hondo dos palmos ó poco mas; y de aquellas yemas atadas dexen dos ó tres sobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que hubiesen menester hasta que prendan y junten unos con otros. Estos tales por aquellas yemas, dicen, que echarán sarmientos que lleven en un racimo de todos aquellos veduños que van enxertos. Y si los hubieren de trasponer sea dende en dos años que estarán bien seguros. Los que tuvieren voluntad de enxerir estos veduños en uno para en un racimo como he dicho, y estén los sarmientos en la vid, debenlos enxerir todos antes en una misma mesa, y despues los podrán juntar mejor, que mas facilmente juntarán los sarmientos que estuvieren en una vid y en una mesa, que los que estuvieren en vides apartadas. Abencenif dice así: si las vides se enxieren en myrto (que es arrayhan) llevarán entre cada dos granos de ubas una hoja. Estos se pueden enxerir de barreno ó pasado, y aun de mesa: y porque mejor prenda desmochen las ramas del arrayhan, y dende en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcanzado á saber; cada dia saben mas las gentes porque con el tiempo se hallan mas cosas. Quien supiere mas formas de enxerir de estas que aqui he dicho, añadalas aqui, y ponga su nombre, que yo le doy licencia para ello, ó haga otro tratado porque sepan las gentes, que muchas veces lo que no queda escrito juntamente perece con su autor."

En el capítulo 14 del mismo libro segundo trata Herrera del modo de enxerir olores en las vides, y de conseguir ubas sin granillos, y dice: „quando la vid es nueva de cinco ó seis años, podenla antes del invierno, porque entonces no llora, ni al tiempo del verano quando se ha de hacer el enxerto, no se desaguará, y por baxo de los pulgares en algun codillo dente un barreno á soslayo, que llegue al corazon de la vid, y alimpienlo muy bien, y metan alli lo que quieren almizcle ó ambar, para que huela bien, ó aza-

fran para que alegre el corazon , ó lo que mas le agradare: ponerle ha buena cantidad porque cunda bien la vid , y ponganle encima una caña muy justa y fuerte , porque no desague por alli , y pongan su barro encima. Esto se ha de hacer á la primavera , y en principio de creciente , y en vid nueva , y antes que comience á brotar , y asi puede enxerir qualquier olor ó sabor , ó medicina. Queda decir como se ha de hacer para que nazcan ubas sin granillos. Tomen á la primavera , quando podrán un sarmiento que sea nuevo , delgado , verguio y muy gentil , y aun si fuere barbado será mas seguro , y hiendanle igualmente por el tuetano todo quanto ha de entrar sotierra , y saquenle todo aquel meollo ó tuetano , todo muy sutilmente sin mas llegar al sarmiento , y desde que lo hayan sacado tornenlo á juntar como estaba primero , y aten todo lo hendido bien con sus juncias excepto las yemas , y embarrenlo con estiércol de becerros , y entierren todo aquello que asi está llagado , y algo mas ; y algunos ponen la cabeza del sarmiento metida en una cebolla albarrana porque los mantiene frescos mucho tiempo , y prende mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos , y que tengan humor suficiente , ó que les pase cerca el agua , porque lo que les falta de virtud sacado el meollo , se supla con el humor artificial de regar ; y algunos hay que sotierren junto á la postura un cuerno lleno de agua bien tapado , que dé tempero al sarmiento , ó una botija de barro que sea nueva , no vidriada , porque se trasagua mejor , y buscanles otros regalos de sombras. Y puedese esto , á mi ver , hacer mas seguramente para prender , y mas facil , y para llevar fruto mas presto , y el sarmiento no perecerá. No corten el sarmiento de la vid , sino en ella le hiendan dexando alguno sano junto al nacimiento ; y saquen todo el meollo en lo que hubieren hendido , y tornenle á atar y embarrar , como arriba dixé ; y en las yemas que están en lo desmeoilado saldrán sarmientos que lleven ubas sin granos , y habra en una vid de unos y otros. Las ubas sin granos son muy excelentes para pasar : y quien quisiere probar algunas de estas experiencias debe de una manera hacer muchas posturas ; porque si unos se perdieren , otros quedarán , que aun no prenden todas las plantas que
muy

muy sanas se ponen, quanto mas las que van asi llagadas y lastimadas. Mas siendo cierta la manera de enxerir los duraznos en sauces ó membrillos para no llevar cuescos, por mejor habria enxerir asi las vides para que no lleven granillos.

Es muy sabido el modo de enxerir los olivos: el mismo Herrera dice: „que las olivas se enxieren en sí mismas ó en acebuches de tres maneras, de coronilla, escudete y cañutillo: estas dos posturas son mejores en la creciente de Abril y Mayo si es tierra muy caliente, y si templada ó fresca por Junio: algunos los enxieren tambien por principio de Octubre, mas los enxertos de entonces pocas veces aciertan, y por eso no es de dar reglas de ellos. Estas dos maneras de enxertos de escudete y cañutillo, se han de hacer en ramo nuevo, y que tenga la corteza gorda y xugosa, y aun si el tronco está bien verde, en él se puede hacer el enxerto, y aun en el pie y raiz para escudete, si fuere bastante el verdor y sustancia de tal miembro. La oliva tiene la madera brozna, y por eso no es buen enxerto en ellas de mesa, ni de barreno; salvo sino fuese en ramo muy fresco y nuevo. Enxierense muy bien en azebuches, y en estos sea el enxerto muy baxo, quanto el árbol lo pudiere sufrir; agora sea para trasponer á otra parte, ó para quedarse allí: para enxerir de coronilla sean las púas del medio del árbol, que tienen mas virtud y sustancia que las altas, y aun son buenas las de los pimpollos que salen al pie, y tengan las púas muchas yemecitas. La manera de enxerir de escudete siempre sea en ramos verdes y nuevos, y segun la edad del ramo que enxieren, tal sea la yema que ponen en él, que en el ramo viejo pongan escudete de ramo viejo que tenga la corteza gorda, y en el ramo nuevo por el consiguiente yema de su edad, porque concuerdan, y asi serán mas seguras. Y en esto vean las maneras de enxerir que dixé arriba, y siempre el enxerir sea en creciente, y en estas dos que son de escudete y cañutillo quando el árbol suda que despide la corteza, y en dia claro y reposado. En estos árboles hay machos y hembras; los machos son muy verdes y frescos, tienen la hoja mas angosta, mas verde, y mas carnuda, digo de mas cuerpo, y

fructifican menos que las hembras, y prenden mejor, tienen el fruto mas pequeño y mayor cuesco en él; pues estos deben plantar, y de estos son mejores los trozos que dixe que se pusiesen para trasponer; digo que planten de estos porque arraigan mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxieran en ellos buenas generaciones de olivas como quede el enxerto sotierra, y hacense buenas ellas, gordales ó cornatillos, que aqui en Talavera llamamos *oxnales*, que estas olivas (digo los machos) atraen por ser mas vivas, mucha sustancia con que hacen fructificar bien á las enxertas en sí, y sino las han de enxerir no las pongan que valen poco, y en todas maneras, y si las enxieren sea sotierra, como dixe de los acebuches. Los acebuches viven muchos mas años que las olivas, y son mas sanos, y las olivas enxertas en ellos, tienen aquella propiedad que viven mas años, y con mas vicio y verdor. Dice Paladio que tambien se enxieren en árboles. Puedense tambien pasar por sauces, y no llevarán cuescos, como dixe en el capítulo de los enxertos. Donde las olivas se riegan dan mas aceytunas, y no se las caen, y aun dan mas aceyte aunque no es tal como las de sequera: las que dan mas aceyte son las de cornatillo, y aun es mejor, mas son mas duras de labrar, y caense de ellas mas que de otras ningunas, mayormente en años secos.”

Lo que hemos dicho con la claridad posible sobre el modo de conocer la marga y los terrenos en que se ha de emplear, y lo que enseña Herrera sobre los diferentes métodos de enxertar las vides y los olivos, basta para poner al hacendado de Navarra en estado de dirigir por sí su hacienda sin necesidad de traer un viñador de Francia; pero si con todo eso lo desea, no faltarán buenos en Cataluña y Valencia que aceptarán el ventajoso partido que se les ofrece convidándoles por medio del Semanario. Entretanto es muy laudable la aplicacion con que este hombre útil se dedica al cuidado de su hacienda, y á propagar entre sus vecinos sus adelantamientos é industrias; si muchos centenares de ociosos que vagan en la corte, y ciudades, fastidiados de sí mismos, y fastidiosos á la sociedad, hiciesen otro tanto, no se necesitaria mas para que la agricul-

cultura, la industria y la opulencia nacional creciesen extraordinariamente: el campo les recompensaria en salud robusta, en placeres inocentes, en riquezas, y en numerosa sucesion, el corto sacrificio de desprenderse de los engañosos y vanos entretenimientos de las ciudades; y los caudales que se prodigan en un lujo corruptor de las costumbres, empleados en el campo, convertirian á la península en un ameno jardin.

ARTES.

Método de los Olandeses para la fabricacion del albayalde.

El albayalde es una cal de plomo de mucho uso para los tintoreros, los pintores y particularmente en la medicina: el mejor viene de Olanda: en España se ha establecido alguna otra fábrica, que despues ha decaido, y no sabemos si hoy existe una de provecho. El deseo de que se introduzca entre nosotros este nuevo ramo de industria nos excita á publicar el mal digerido artículo que se ha impreso en un diario de Francia ¹, y que hemos procurado desembrillar lo mejor que se ha podido.

Los Olandeses sacan el plomo de Inglaterra ó de Alemania en barras de un quintal de peso: la primera operacion es echarlas en una vasija ó caldera de cobre cilíndrica, en que le funden con fuego de carbon de tierra: los bordes de la caldera estriban sobre una pared de ladrillo que la rodea, formando una hornilla regular. Luego que el plomo está derretido se echa encima de él un cerco de hierro de ocho pulgadas de diametro, hecho de una barra de quince líneas de ancha y tres de gruesa, que sirve para quitar las escorias y precaver que se formen muchas. ²

Cerca de la caldera y á la izquierda del que trabaja se coloca horizontalmente una plancha de hierro de una vara de largo y algo mas de tres quartas de ancho. Esta plancha está dividida en quarteles con listas de hierro de qua-

tro

¹ Journal des arts et manufactures tom 1. núm. 3.

² Acaso seria mejor una chapa de hierro que sobrenadase en el plomo para evitar el contacto del ayre que es el que le daña, y hace formar muchas escorias.

tro en quatro pulgadas de quatro líneas de altas y seis de anchas, formándose estas divisiones en relieve. En cada quadro echa el que trabaja con un cazo de hierro el plomo derretido que se extiende en láminas ó tablillas, á las que se les da comunmente una línea ó línea y media de grueso. Se levantan estas láminas con unas pinzas delgadas y una llana ^r para colocarlas unas sobre otras hasta la altura que se quiere formando pilas. Preparado asi el plomo, está en disposicion de combinarse con el ácido que se emplea para reducirlo á el estado de cal, en un obrador cubierto y construido en la forma de un cobertizo cerrado que se divide á lo largo (dexando en medio un paso como de dos varas y media de ancho) en dos como estantes, cuyas tablas de roble se fixan en las muescas de los palos derechos, formando varios nichos: las del lado de la pared pueden estar fixas, pero las demas deben ser de quita y pon: las tablas del piso de cada nicho ó caxon suelen tener de extension quatro varas en quadro.

Comienzase por poner en el suelo, que regularmente no tiene piso hecho una capa de estiercol fresco de caballo, mezclado con bastante cantidad de paja, hasta la altura de quince pulgadas: por delante se pone una tabla afianzada en los pies derechos para que contenga al estiercol como en un caxon; se apisona dicho estiercol, y se humedece ligeramente con orines de caballo: sobre él se van colocando unas vasijas de tierra cocida como tiestos pequeños de flores, muy juntas unas con otras: han de ser de siete á ocho pulgadas de altas, y quatro de anchas; y en cada una se echa como una xicara de vinagre muy agrio hecho con agua fermentada con cebada. Una porcion de planchas ú hojas de plomo se arrollan en forma espiral y se meten en las vasijas sobre unos estribos que son parte de las mismas; de suerte que el plomo no llegue al vinagre.

Colocadas las vasijas bien derechas y juntas se cubren con otras hojas ó chapas de plomo que no han sido arrolladas, procurando que queden bien juntas, y formando como un piso unido y sin aberturas.

Esta primera cama se cubre con tablas fuertes de roble que estriben sobre las muescas ó encaxes de los pies derechos, y no en las chapas de plomo, y sobre dichas tablas se echa nueva capa de estiercol de una tercia de alto, y se pisotea como la anterior, humedeciéndola lo mismo que la primera, y poniéndola una tabla por delante que contenga el estiercol, sobre el qual se colocan otras vasijas con la misma dosis de vinagre, y en igual disposicion de chapas de plomo: ponese despues otra tabla, y se repite lo mismo hasta formar siete ú ocho camas, como nichos de estante cerrados por todas partes: la tabla que cierra por delante á cada uno entra en corredera.

Cubrese todo con un estiercol mas podrido, que se apisona para que estando unido pueda contener los vapores del vinagre y el calor que se excita en los tableros ó nichos que suele ser de quarenta grados de Reaumur: en este estado se dexa todo por espacio de cincuenta dias; en los primeros levanta la fermentacion toda la máquina, pero vuelve despues á baxar, y queda estacionaria. La experiencia ha enseñado que basta el tiempo indicado para que se complete la operacion: al cabo de los cincuenta dias se quita el estiercol, se van levantando las tablas y las vasijas, y poniendo sobre mesas las chapas de plomo reducidas á cal: en ellas un trabajador pega á las espirales con unas paletas de madera para desprender de ellas el albayalde ó deshacerlas del todo, si el plomo está enteramente convertido en cal. Los pedazos que no lo estén se recogen para fundirlos de nuevo. En esta operacion queda el albayalde reducido á un polvo tosco. Regularmente se pone á parte el albayalde que dan las chapas puestas encima de las vasijas del que sacan de las que ponen torcidas en forma de espiral porque suele ser mejor.

Cada nicho ó cama suele tener como diez mil libras de peso, y se proporciona el número de trabajadores á la cantidad, cuidando siempre que no huelgue el taller.

El albayalde se reduce á polvo mas fino con un pison ó mazo, y no se vende hasta que esté enteramente pulverizado, y que cogiéndolo entre los dedos no se sienta ningun granillo, sino que esté fino, suave y untoso al

tacto, á cuyo fin se valen de molinos de agua ó de viento, cuya construccion es como vamos á explicar.

A cierta altura que no se puede determinar, porque debe ser proporcionada al tamaño del molino que se emplea, se forma un piso en que se pone de un lado una grande artesa que pueda contener quatro mil libras de albayalde, y del otro un depósito de agua que debe servir para humedecerle y darle la consistencia de una pasta bien líquida.

En otra parte de la misma pieza hay quatro muelas cubiertas al rededor con un cerco de madera como las de los molinos de trigo: están colocadas unas mas altas que otras, de suerte que la pasta molida en la primera muela pueda caer en la segunda, de ésta en la tercera, y de ésta en la quarta. Las muelas reciben el movimiento de rotacion de una misma rueda dentada que hace mover las piedras encajando los dientes en la linterna que tiene cada madero fixado en el centro de cada muela. El que trabaja sube el albayalde en cubos con el mismo movimiento del molino, y le echa por una tolva en la primera muela, y sucesivamente cae por sí mismo en las siguientes. Las piedras ó muelas no están picadas á martillo, pero tienen surcos de quatro líneas de profundidad, y á dos pulgadas de distancia unos de otros con direccion del centro á la circunferencia. Las piedras son de lava que se saca de Andernach: los surcos ó muescas se hacen para facilitar la salida de la pasta é impedir que se recaliente porque no saldria tan blanca. Desde la última muela cae por un canal quadrado de tablas al piso baxo del molino en un gran pilon en que se revuelve con una pala de madera hasta que adquiera consistencia. Entonces es quando se echa esta pasta en moldes de tierra de figura de pan de azucar de quatro pulgadas de alto, y quatro de base que se colocan de punta en muescas abiertas á propósito en las tablas: en estos moldes permanece hasta que se evapore el agua de que abunda, á fin de que vueltos despues y separados los moldes se lleven los panes á las estufas ó sitios en que se hayan de secar enteramente.

El lugar destinado para secar los panes ha de estar cubierto con teja ó pizarra, expuesto al calor del sol, sin que éste le dé inmediatamente, con muchas puertas para dexar

córrer el ayre, ó cerrarlas en caso de lluvia ó tempestad: los panes se colocan sobre tablas puestas á una terciá de distancia unas de otras, y en poco tiempo adquiere el grado de sequedad que necesita para transportarse. El albayalde preparado de esta manera se llama de primera suerte, pero se fabrica de segunda, tercera, quarta, &c. la diferencia no procede sino de la mayor ó menor cantidad de creta bien pulverizada que se le mezcla. Se conoce que está adulterado, en que al tacto es menos suave, seco y untoso: quando tiene mucha creta y conserva la misma suavidad, es mas seca la pasta, se pega menos á la mano, y no es tan pesada.

Los Olandeses desempeñan todas estas operaciones con el auxilio de los molinos de viento; y no emplean mas que un hombre en una fabrica que dé cien mil libras de albayalde por mes, mediante cuya economía pueden darle mas barato que nadie, y no dexar que prosperen otras fabricas.

Lo que me parece que contribuye á la perfeccion del albayalde es el uso que se hace para formarle de vinagre hecho con cebada; cuyo ácido es mas propio para reducir á cal el plomo y mantenerla blanca: el vinagre del vino conserva tal vez muchas partes espirituosas, y su combinacion debe necesariamente dar color á el albayalde. Acaso la fermentacion hecha con las precauciones que toman los Olandeses, lenta, igual y sostenida es uno de los medios que mas contribuyen á que el albayalde salga perfecto.

Todavia hay una cosa que puede aumentar su perfeccion, y es que en lugar de muelas de lava muy porosas se usen otras mas unidas, pues quanto mas pulverizado esté el albayalde tanto mas blanco saldrá sin que haya que temer de que se recaliente.

Qualesquiera que sean las causas que concurren á dar á el albayalde de Olanda aquella blancura y untuosidad que le hacen preferir á todos los demas, es indubitable que proceden de las operaciones que dexo indicadas pues no practican otras.

He dicho que los Olandeses emplean con preferencia el vinagre hecho con cebada, porque las pruebas que han repetido les han enseñado que dicho vinagre era particularmente acomodado para esta fabrica.

El método conocido en Olanda para convertir en vinagre el producto de la fermentacion de la cebada es el mismo que en todas partes. Es de observar que nada se añade á la cebada sino que quando haya comenzado á germinar se dexa en agua comun hasta que se verifique la fermentacion vinosa. En este estado se pone el líquido en grandes vasijas al sol y al ayre para promover la fermentacion del vinagre.

*Extracto de carta de una señora Española, cuyas observaciones en Suecia, y en su viage desde aquel pais al Haya, nos han parecido dignas de publicarse.*¹

»Ha llegado á la Haya la noticia de un establecimiento que nuestro venerado Soberano ha autorizado con el fin de comunicar á la apreciable clase de los labradores todos los conocimientos que pueden guiarles en las mejoras de los infinitos ramos que abraza la agricultura. Una resolucion tan propia de su paternal cuidado me trae á la memoria varias disposiciones muy semejantes que dió el difunto Rey de Suecia, bien convencido de que sin labradores y gentes industriosas mejoraria poco el bien estar de sus subditos. Procuró introducir entre toda clase de gentes el amor al campo, suscitando conversaciones de lo útil y agradable que era la vida campestre; de modo que no hubo señor, ni comerciante, hasta de los vecinos menos acomodados, que no procurase adquirir algun terreno, segun sus medios. Varios señores principales por agradar á su Soberano fabricaron sus casas de campo, no tan pomposas en el edificio, como abundantes en las producciones de sus jardines y huertas², y S. M. en

¹ La Señora Doña María Cuenca, esposa del Ministro plenipotenciario de S. M. en el Haya.

² En muchas partes de Francia, pero particularmente en toda Alemania, no hay ciudad ó villa que no esté circundada de innumerables jardines y huertecillos por la costumbre general de que cada individuo procura tener quando menos un huertecillo, de cuyos productos hace el mayor aprecio. El padre de familias no puede ofrecer á su esposa, hijos y aun á los criados mayor satisfaccion ni estímulo para que se apliquen y le sean obedientes, que el de que les acompañará despues del trabajo algunas horas, ó tardes á su huerta, sin-