

SEMÁNARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 6 de Julio de 1797.

AGRICULTURA.

Abono hecho con cal y estiercol.

En Diciembre ¹ se empieza á sacar el estiercol ó basura de los establos, y en los meses siguientes se continúa haciendo lo mismo: al paso que se forma se va poniendo en montones ó acinas de ciento y veinte carros poco mas ó menos, pues si la cantidad es mayor el estiercol no se pudre enteramente. No se llega á este monton en el discurso de dos meses, y entonces se le agregan diez mil libras de cal con corta diferencia, la qual se mezcla cuidadosamente con la basura. Es necesario que el estiercol no esté muy seco, por el temor de que se pegue fuego quando se mezcle la cal. Pasados tres meses se mueve otra vez esta mezcla, de la qual se hace uso para abonar las tierras que han producido habas y guisantes, que en tierra de Burgos, la Rioxa, Vizcaya y otras llaman *arbejas*, se acarrea á las tierras inmediatamente despues de hecha la cosecha de estas legumbres, y se cubre con el arado. Quando la estacion es lluviosa se esperan los primeros dias de escarchas para hacer este acarreo. Las tierras dispuestas con este abono se siembran de cebada por la primavera siguiente. Un labrador que hace doce años que sigue este método, ha conseguido siempre las cosechas mas abundantes.

¹ En España comunmente se saca en el mes de Septiembre á Octubre á mas tardar particularmente en tierra de Madrid.

abundantes, el qual habiendo abonado unas tierras solo con estiercol, y otras vecinas á estas con el abono compuesto de estiercol y cal, para poder hacer el cotejo, se ha convenido de la ventaja del abono con cal, y al mismo tiempo se ha asegurado de que diez carros de dicho abono causan el mismo efecto que doce de solo estiercol. Se sabe que la cal destruye la yerba mala, ó á lo menos es cierto que las tierras sobre que se derrama no crían tanta como las otras, y parece que aumenta conocidamente la actividad del estiercol.^r

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Método de conservar las carnes sin que queden muy saladas.

Quando quiera salarse carne para el uso diario se toma una libra de sal para catorce de carne, y una onza de nitro ó salitre: la cantidad de sal ha de ser doble en los países cálidos, pero la porcion de nitro es siempre la misma. Se reduce á polvo la sal y el nitro, y se han de estregar ó frotar los trozos de carne con estas sales, los pedazos grandes mas que los pequeños: las piezas frotadas se colocan unas sobre otras, y cada ocho dias, y por espacio de un mes se frotan de nuevo con la sal y nitro, volviéndolas siempre que se hace esta operacion. Al cabo de este tiempo se enxuga la carne, y se esparce sobre ella salvado para que absorva toda la humedad; despues se cuelga en la cocina ó en un quarto donde se haga fuego. Quando se prepara una gran porcion, el quarto donde se ponga á secar se ha de mantener en el grado de calor de estufa. Pasado un mes está la carne suficientemente seca para poderse guardar, y quando se quiere que tenga toda la perfeccion se pone en un parage en donde corra el ayre, colgando las piezas sin que se toquen. El enmohecimiento que algunas veces se advierte

en
 r. Quando se introduxo en Caracas el cultivo del café se observó que perecian casi enteramente las plantaciones por unos insectos que no se acertaban á destruir, y habrian hecho tal vez abandonar este importante ramo, sino hubiesen llegado allí los naturalistas que Joseph II. envió á América, los que convidados por un sábio y celoso magistrado español que á la sazón se hallaba en el pais, examinaron cuidadosamente los plantíos y acertaron con el remedio mandando mezclar cal con el estiercol.

en la carne salada de ningun modo altera su calidad. Este es el modo de preparar las carnes para el uso comun ; pero quando se destinan para países cálidos y para la navegacion, el método es algo diverso. Asi que los trozos de carne están suficientemente secos se ponen con serrin en barriles ó cubetos que se cierran con mucho cuidado. Es indispensable que el serrin esté muy seco , y para lograrlo asi se pone en un horno ó estufa antes de servirse de él. De este modo debe conservarse la carne salada para las gentes de mar, y el mismo método puede emplearse para guardarla en las casas donde no haya un parage cómodo para conservarla al ayre. En ambos casos es esencial preservarla de la humedad.

Quando las carnes se salan segun el método comun son tanto mas saladas , como se dexa conocer , quanto mas tiempo permanecen en la sal ; pero no toman mas cantidad que la necesaria , siguiendo la práctica que acabamos de explicar , la qual tiene asimismo la ventaja de ser mas económica que las otras, pues quando se sala la carne para la marina por la práctica comun, se pone regularmente una libra de sal para ocho de carne , y todavia se cubre ésta con una capa de sal de seis líneas de grueso. Inútil es decir que el método que anunciamos es igualmente bueno para salar todo género de carnes , mayormente para la de vaca y cerdo. En todos casos es muy esencial limpiar bien lo que se haya de salar , y quitarle toda la sangre antes de frotarlo con la sal y nitro.

Ley del Electorado de Saxonia del año de 1700.

No se celebrará casamiento ninguno hasta que los novios hayan hecho constar que han plantado é invertado seis árboles frutales de la mejor calidad , y seis robles ó hayas.

Otra de 2 de Agosto de 1763.

Toda persona que adquiriese algun terreno plantará el primero ó segundo año , siendo huerta , quatro árboles á lo menos ; siendo de cabida de 25 fanegas ocho , y si fuese de 50 fanegas diez y seis.

Todo labrador plantará cada año con proporcion á la hacienda ó terreno que posee , uno , dos , hasta quatro árboles frutales á lo menos. Se exime á los inquilinos , y las superioridades vigilarán sobre la conservacion de estos árboles.

Se enseñará á los hijos de los labradores, al mismo tiempo que aprenden la labranza, el mejor modo de criar los árboles.

En las ciudades se plantarán árboles en los fosos y en qualquier espacio donde fuere posible, como tambien en los caminos públicos y en las veredas de los campos. En las ciudades pequeñas se obligará á los ciudadanos al cumplimiento de esta ley, y en las grandes se desempeñará á expensas del fisco.

En las ciudades se dedicarán algunos habitantes á la cria de árboles y á enseñarla.

Se limpiarán los árboles, los sauces, y todos los arbustos de los linderos de los campos, durante el invierno, de las orugas, y se juntará el despojo en las plazas de los pueblos para quemarlo.

Un Cura párroco ha remitido á los Editores del Semanario el aviso siguiente, previniendo que no se publique su nombre.

Mientras que la primavera va sazonando las frutas delicadas con que nos regala la providencia en el verano y otoño será bien advertir que no se mire con desprecio el tesoro que encierran; esto es, la pepita ó semilla, que contiene en sí la virtud de propagarse y producir muchos millares de árboles. Es digna de censura la indiferencia con que muchos al comer un fruto exquisito arrojan la simiente que contiene, y con ella el regalo de los venideros. No seamos ingratos al beneficio que hemos recibido de nuestros pasados que nos dexaron los árboles que disfrutamos: correspondamos á este favor imitando á la naturaleza que da muchos por uno: hagamos participantes de nuestros cortos placeres á los que nos sucedan en este miserable destierro en que les esperan hartas amarguras. Sembremos los árboles en un huerto propio ú ageno, y sino en el campo, y tomemos baxo nuestro amparo al nuevo viviente en su menor edad: cuide-mosle como á un niño huérfano á quien dimos el sér y la vida, y que pide nuestro auxilio contra los innumerables enemigos que le persiguen, y sino llegamos á ver su fruto, gozaremos á lo menos de aquel suave consuelo (premio de las acciones virtuosas) de haber sido de alguna utilidad á nuestros semejantes.