

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 19 de Octubre de 1797.*

---

### AGRICULTURA.

*Continúa la carta del cura de Linares sobre el aprovechamiento de las patatas.*

*Extracto del tratado de Parmentier sobre sus especies, cultivo y usos, impreso en París año 1789.*

Quando pienso, dice Parmentier, que ni la mayor fertilidad del terreno, ni la industria del hombre pueden libertar al mejor pais de un año de hambre; que quanto es mas escasa la cosecha de granos tanto es mas abundante la de patatas; que estas raices, que crecen y se propagan con seguridad debaxo de tierra, pueden ser el único recurso en los años estériles, en que sube el precio del trigo por la intemperie de las estaciones; y que dán sin ningun adobo ni preparacion un alimento tan cómodo y saludable; me admira con razon, y aún me aflige, la indiferencia con que se mira en ciertos distritos este excelente recurso de que tan facilmente se pueden aprovechar si quieren. Aun los que trabajan mucho y ganan poco verán que las patatas pueden suplir por las demas producciones farinaceas, siendo un auxilio acomodado á sus cortos medios, y auxilio que ningun otro puede suplir tan completamente.

¿Quién puede dudar que hay distritos en que el terreno es tan ingrato que apenas produce granos, y en el que sin

embargo lo pasan muy bien los habitantes? cultivan muchas patatas que les sirven en primer lugar de alimento; con las que les sobran engordan una porcion de cerdos, que parte comen y parte venden, y con lo que sacan de ellos pagan los tributos y se visten con decencia, están robustos y no deben nada ni á los propietarios de las tierras, ni á las contribuciones públicas. No hay terreno, por árido que sea, que á poco trabajo dexé de ser á propósito para este cultivo; ni hay vegetal mas propio para comenzar, en los parages en que se hagan rompimientos, á vivificar el terreno, en que no ha entrado el arado, ó que apenas dá en granos la simiente que en ellos se esparce.

Convencido de estas verdades el gobierno francés acaba de dar un decreto favorable al cultivo de las patatas; y previendo la lentitud con que se pondrian en execucion sus órdenes, se propuso en las circunstancias en que dió el decreto hacer el bien á los habitantes del campo, aun á pesar de ellos mismos, y no abandonar el cuidado de este cultivo al perezoso descuido é indolencia del pueblo, cuyas preocupaciones antiguas y ciega rutina suelen ahogar las mejores ideas. <sup>1</sup>

No hay país en que las patatas no prosperen con tanta mayor abundancia quanto mas escasean los granos: se plantan despues de todas las semillas, y se recogen despues de todas las cosechas. Las patatas se diferencian entre sí por su color, su tamaño, y la calidad de su carne: estas diferencias no proceden, como han querido algunos, del terreno ó de la estacion, sino de que hay especies y variedades particu-

<sup>1</sup> En 13 de Enero de 1793, el cuerpo legislativo, oido el informe de la junta de agricultura, decretó: artículo primero, las autoridades constituidas estarán obligadas á emplear todos los medios posibles en los pueblos en que no se haya introducido todavia el cultivo de las patatas, hasta conseguir que todos los labradores planten una porcion de ellas cada uno, segun el terreno que tenga. Segundo: los agentes nacionales de los distritos en que no se cultiven todavia, estarán en la obligacion de avisar dentro de un mes á la comision de subsistencias, dándole parte de las necesidades del país para promover este cultivo. Tercero: la junta de agricultura formará una instruccion sobre el cultivo, las especies y usos de las patatas para extenderla en los departamentos.

culares, pues lo largo, grueso y verde de sus hojas, su disposicion, el color y tamaño de sus flores son muy diferentes para poderlas facilmente distinguir.

Las principales especies y variedades conocidas en Europa y cultivadas por Parmentier son: I.<sup>a</sup> *blanca gorda*, con manchas coloradas <sup>1</sup>, llamada en algunas partes patata de vacas; en Flandes *silvestre*, y en otros parages *rústica*. Esta especie es la mas vigorosa, mas fecunda y conocida en nuestros mercados: prevalece en todos los terrenos, pero en los areniscos sale de excelente calidad: es la única especie que se conoce en muchos departamentos, sus ventajas son inapreciables. II. *blanca larga* <sup>2</sup>: los Irlandeses la cultivan particularmente, con cuyo motivo se conoce en algunos parages con el nombre de patata *blanca irlandesa*: produce mucho, y es de una excelente calidad. III. *amarillenta redonda aplastada* <sup>3</sup>, enviada de Nuevayork: pide un terreno ligero: es bastante farinacea y muy delicada al paladar: IV. *roxa oblonga* <sup>4</sup>, originaria de Long-island, ó isla larga: crece bien en tierra poco fuerte, y produce mucho: su carne es generalmente firme, fina, de un gusto excelente y muy rica en harina. V. *roxa larga* <sup>5</sup>, su forma es regularmente como la de un riñon: por dentro tiene como un círculo encarnado, y es la especie mas extendida despues de la *blanca gorda*: sino produce tanto como ésta, tambien parece de mejor calidad, ó á lo menos es mas estimada en los mercados de las inmediaciones de París: es siempre mas cara, pero no tan temprana: quiere un terreno fuerte. VI. *roxa*, llamada *raton* <sup>6</sup>, á quien tambien llaman de *cuerno de vaca*: es algo temprana y de muy buena calidad: es mas lisa que la roxa larga, puntiaguda por un lado y roma por el otro: algo aplastada: tiene pocos ojos para germinar, y una carne absolutamente blanca. VII. *casco de cebolla* <sup>7</sup>, llamada en otras partes *lengua de buey*: es la mas temprana de todas, aunque no florece antes que las otras, pero luego que llega á florecer se seca la

ho-

<sup>1</sup> En francés *grosse blanche, tachée de rouge.*

<sup>2</sup> *Blanche longue.* <sup>3</sup> *Faunatre-ronde aplatie.*

<sup>4</sup> *Rouge oblongue*: por roxa entendemos que tira á encarnada.

<sup>5</sup> *Rouge longue.* <sup>6</sup> *Rouge dite souris.* <sup>7</sup> *Pelure-d'oignon.*

hoja insensiblemente : es de buena calidad , y prueba constantemente en los terrenos ligeros. VIII. *amarilla chica aplastada* <sup>8</sup> , que á veces llaman *Española* : tiene la figura de una judía ó haba : es semejante á la llamada casco de cebolla , un poco mas puntiaguda en una de sus extremidades , oblonga , pagiza y muy buena para comer : produce bastante y á mucha profundidad. IX. *roxa larga jaspeada* <sup>9</sup> ; ésta no presenta diferencia notable de la *gruesa blanca* ni en los tallos , ni en las hojas , tanto en su altura como en lo grueso y en el color ; de suerte que se la puede mirar como una variedad de aquella planta : el color de las patatas de esta especie es encarnado vivo quando vienen por semilla , y va cayendo insensiblemente sin que se pierda del todo ; pero al fin quedan jaspeadas : no crecen á la punta de las raíces fibrosas como sucede en las otras especies , sino que se arraciman contra el mismo tallo ó caña , y parece que están fuera de la tierra si la planta es muy fecunda y vigorosa : su calidad no puede compararse con la de la *roxa larga* y redonda. X. *roxa redonda* <sup>10</sup> , su perfecta analogía con la *roxa oblonga* , así por la estructura y color de sus flores , como por sus tallos , hojas y carne de las patatas hace sospechar con algun fundamento que proviene de ésta ; solo que es un poco mas temprana. XI. *violeta* <sup>11</sup> : son redondas quando pequeñas y oblongas quando crecen mas : tienen manchas de color de violeta y pagizas : son algo tempranas. Se puede creer que el nombre de violeta olandesa que le dán comunmente , viene de que la traxeron de América á Olanda , desde donde se extendió á otras partes ; pero no tardó en quedar limitado su cultivo á solo el terreno de Olanda , visto que producía poco. XII. *blanquilla* <sup>12</sup> : conocida con los nombres de *chinesca chica* ó *azucarada de Hanover* : son siempre pequeñas , irregulares en su figura y muy poco semejantes unas á otras : son muy buenas para comer.

Todas las especies y variedades de patatas pueden servir para los mismos usos , porque contienen todas los mismos principios , y no se diferencian sino en las proporciones , de don-

<sup>8</sup> *Petite Faunatre applatie.* <sup>9</sup> *Rouge longue marbrée.*

<sup>10</sup> *Rouge ronde.* <sup>11</sup> *Violette.* <sup>12</sup> *Petite blanche.*

donde nace la variedad á la vista y al gusto. Las blancas son en general mas tempranas que las coloradas : éstas piden mejor terreno y producen una tercera parte menos. Si se admiten con discernimiento estas especies en los diferentes distritos no se encontrarán terrenos , situaciones ó climas , en que esta planta no conaturalice todas sus propiedades.

La *gorda blanca* con manchas roxas interior y exteriormente es la mas apreciable para engordar el ganado , sacar harina ó almidon ó hacer pan , porque es la mas vigorosa y fecunda , la mas acomodada á todos los paises y cierta en los terrenos ligeros y mas estériles : es excelente para la mesa y para sembrar los terrenos en que se hagan rompimientos.

Sin que dexé esta raiz de estar expuesta á algunos accidentes, es la planta que está menos sujeta, particularmente en terreno ligero y arenisco , á los inconvenientes que muchas veces destruyen á los otros vegetales : desprecia los granizos, limpia para muchos años el campo de malas yerbas ; destruye la grama que tanto abunda , especialmente en las tierras que han tenido algunos años mielga ; dá sin abonos ricas cosechas en los prados artificiales que se labran ; dispone favorablemente el terreno para recibir los granos que despues se quieran sembrar en él , y viene á ser un medio no solo de suprimir los barbechos , sino tambien de sacar partido de los terrenos mas ingratos , y disponerles para que lleven otros frutos.

Dos solas labores bastan para preparar toda especie de terrenos para este cultivo : la primera muy profunda antes del invierno , y la segunda poco tiempo antes de plantarlas. El terreno ha de tener necesariamente de siete á ocho pulgadas de fondo ; se han de plantar á pie y medio de distancia unas de otras , y cubrirse con quatro ó cinco pulgadas de tierra : se dexarán mas claras en la tierra rica que en la pobre , y en ésta mas profundas. A las blancas se les ha de dar mas espacio que á las coloradas que crecen menos dentro y fuera de la tierra.

Todas las especies son tiernas , secas y farinaceas en los lugares altos , cuyo terreno sea arenisco : pastosas y húmedas en sitios baxos y arcillosos. Las blancas se han de

poner en tierras de centeno, y las coloradas en tierras de trigo: la *gorda blanca* sale bien en todos los terrenos, excepto en los arcillosos, en que este cultivo prospera con dificultad, y su producto no es de buena calidad: es verdad que se les restituye á su primer grado de bondad plantándola al año siguiente en terreno que le convenga mejor.

Una sola patata basta para plantar varios pies, y quando es grande siempre se adelanta, en especial si es de las largas, dividiéndola en pedazos, no en ruedas ó rebanadas redondas, sino partiéndola de suerte que en cada trozo queden dos ó tres ojos á lo menos, teniendo la precaucion de tener estos pedazos uno ó dos dias al ayre, á fin de que se enxuguen del lado del corte, y no se pudran en la tierra. Quando sobrevienen lluvias abundantes, es mejor plantar patatas enteras, aunque sean pequeñas, que hacerlas trozos por grandes que sean. Se ha de proporcionar á la naturaleza del terreno la cantidad de patatas que se hayan de plantar, y quanto mas rico sea éste por sí, ó por los abonos, tantas menos necesitará.

De nada sirve el adelantarse á plantar las patatas, porque entónces necesitan mucho mas tiempo para brotar, y en el campo siempre corren mas riesgo que en casa: es mejor esperar á que se concluya con la siembra de todas las demas semillas de Marzo: pero en qualquier tiempo que sea, las patatas quando están en plena granazon, y aunque se le hayan tronchado los tallos antes de la primavera, pueden servir igualmente para la trasplatacion, y aun entónces suelen ser mas tempranas.

Los diferentes métodos de cultivar las patatas se deben reducir á dos principales: el uno consiste en plantarlas á mano, y el otro en cubrirlas con el arado: el primero produce mas; pero siempre es mas costoso que el segundo, el qual debe ser preferido quando se trata de sembrar una gran porcion de tierra que se destina para el ganado. Seria utilissimo que los labradores usasen de uno y otro modo separadamente en dos terrenos proporcionados, el uno para el gasto de casa en que se plantarian las patatas coloradas, y en el otro las blancas para el ganado. El método de cubrirlas con el arado ofrece un medio de ocupar á los ancianos, las mugeres y los niños.

En el mes de Abril se abre un surco , lo mas derecho que ser pueda , y dos muchachos con un cesto cada uno , siguen al arado , el uno para ir echando las patatas y el otro para irlas cubriendo de estiercol ; si es que el campo no ha recibido antes este abono extendido con las labores : abrense despues dos surcos en los que no se echa nada , hasta el tercero que se siembra y estercola lo mismo que el primero , y así alternativamente. Antes que broten las patatas se ha de gradar el campo , y quando tengan tres ó quatro pulgadas de alturas se han de escardar á mano : quando están para echar la flor se hace entrar un arado pequeño en los surcos vacíos , que levantando la tierra á derecha y á izquierda , dexa bien calzados los pies : una sola labor de estas suele bastar , si el terreno es árido y no favorece la vegetación de yerbas extrañas. Despues se pueden sembrar en el mismo terreno , si fuese feráz , nabos gordos , quando se quiera que dé dos cosechas. El cultivo á mano se hace en tablares puestos en línea recta , haciendo en ellos *regatas* ó zanjillas , mas ó menos profundas y anchas , segun la tierra , en las que se echan las patatas y el estiercol , y se cubren despues ; se escardan á mano ; se calzan arrimándoles la tierra con la hazada de mango largo ; y como estas labores no son mas que para terrenos cortos , se pueden repetir para aumentar los productos. Este método facilita el plantar las patatas en muchos sitios vacíos é inútiles en las viñas , en la tierra que se saca para hacer zanjias ó fosos , en un monte que se acaba de rozar , en el terreno que dexa el mar , &c.

Se conoce que las patatas están en sazon en las hojas , quando amarillean y se marchitan por sí mismas. Algunos días antes , como hácia mediados de Septiembre , se las puede segar ó bien hacer entrar en el campo vacas y carneros para que las pazcan. Llegado el mes de Octubre no ganan ya nada las patatas en tierra ; y así no se ha de diferir el limpiar el terreno para las semillas de invierno , y no perder un año en barbecho , antes bien sacar mucho beneficio : á este fin se han de arrancar las patatas quanto antes , pues se evitarán al mismo tiempo los malos efectos de las escarchas , que echarian á perder á las que estuviesen muy someras , y si se adelantaba la estacion no se podrian dexar resudar al-

gun tiempo sobre el mismo terreno en que estuvieron plantadas.

En todo Octubre se deberá hacer esta cosecha : se van levantando con un arado , y detras de él van los muchachos recogiendo las patatas que levanta, quitándoles al mismo tiempo las raíces delgadas que suelen tener : si se sacan á mano ó con azada se tarda mucho mas en las tierras ligeras ; pero en las tierras fuertes , es preciso servirse no solo de una azada , sino de un picamacho con dos ó tres dientes de hierro : se recogen juntas las pequeñas y las grandes , pero se ponen á parte las que están heridas para gastarlas las primeras : las dañadas se dexan en el campo.

De todos los medios propuestos para aumentar las buenas calidades de las patatas y precaver el que degeneren , no hay ninguno mas eficaz que el sembrar su semilla. Es menester de quando en quando renovar las especies por este medio , recogiendo los tallos con la semilla de la especie que se quiere propagar , el día antes de la cosecha , conservándolas en el invierno en arena ó colgadas en cuerdas : en la primavera se cubren con buena tierra , poniéndoles debaxo una capa de estiercol ó mantillo. Luego que comienza á crecer la planta se escarda y se le hacen las demas labores que quedan indicadas. Desde el segundo año se consiguen ya buenas patatas para aprovecharse de ellas ; pero á la verdad el producto no es completo hasta el tercer año. Por este medio se consigue una nueva generacion que conserva por muchos años su fecundidad y todos sus caracteres.”

Esto es en suma quanto contiene el tratado de Parmentier sobre patatas : artículo importante en la economía rural de que hablaremos repetidas veces. Por ahora baste decir que se dió por el gobierno francés tanta estimacion al extracto que acabamos de copiar , que mandó enviar el periódico en que se publicó á todas las municipalidades y cabezas de partido.

Para completar esta carta con todas las ideas que pueden instruir al labrador en lo relativo á esta raiz , la concluiré con la instruccion sobre la conservacion y usos de las patatas , publicada por la comision de agricultura y artes , que he leído con mucho gusto , mediante el favor de Vms. y devuelvo con muy pequeñas alteraciones. *Se continuará.*

*Del Gallinero.*

À las gallinas las daña el frío, el calor excesivo, la humedad y los malos olores, y sobre estos principios se debe caminar para hacer un buen gallinero. De un lado ha de estar hácia levante, y de otro al mediodía, ó á lo menos el frente debe estar entre uno y otro punto. Conviene también hacer una ventana á la parte del norte, que cierre exáctamente quando sea menester, y que sirva para que corra el ayre y se refresque el interior en verano, especialmente en los países calientes: se hará otra al mediodía que también se ha de poder cerrar. En el invierno estará cerrada la ventana del norte, y la del mediodía solo tendrá un bastidor con vidrios, ó alguna tela clara: se hace finalmente, una ventanilla de nueve á diez pulgadas de alto, y ocho de ancho por donde las gallinas deben entrar y salir del gallinero, la qual se cierra con una trampilla ó tabla que entre en corredera: las dos ventanas anteriores sirven, la una para mantener el calor, y la otra para moderarle y purificar el ayre quando las circunstancias lo exigen: estas dos ventanas deben tener un enrejado de alambre de mallas estrechas y fuertes para impedir la entrada á todo animal extraño.

Las paredes del gallinero deben estar repelladas con cal y arena, y bien tapadas todas las hendiduras y grietas, para que los ratones y ratas no puedan entrar. Las gallinas gustan de un sueño tranquilo, y estos animales las alborotan y espantan con sus carreras por la noche: si el piso no está bien empedrado ó enladrillado, que es mejor, anidan en él muchos insectos, que mantienen una humedad perjudicial con que se aumenta la corrupcion del ayre. Hay muchos gallineros en todas partes, que son como establos, corrales ó caballerizas llenos de putrefacción y mal olor, y luego se admirarán, de que habitualmente mueran muchas aves, y á veces todas; quando lo que hay que admirar es que las enfermedades no sean mas frecuentes. Si el gallinero es húmedo, experimentan las gallinas dolores reumáticos; si es frío, ponen poco; si es caliente y húmedo al mismo tiempo, son víctima de las enfer-

medades pútridas : de todo lo qual se debe concluir que el gallinero se ha de tener con el mayor aseo ; que á lo menos dos veces á la semana se ha de barrer toda la paja y estiércol, y aun lavar, si es menester las paredes, el piso, y los palos en que duermen singularmente en verano. Estos cuidados no son tan nimios como parecerán á muchos, pero ¿ cómo se pueden esperar de un pobre lugareño que suele ser el ente mas descuidado y deseaseado que se conoce? <sup>1</sup>

La ventanilla para que las gallinas entren y salgan se ha de colocar á la altura de vara y media por el exterior, donde se pondrá una escalerilla : interiormente ha de estar al nivel de los palos en que duermen. Si éstos están muy baxos respiran las gallinas un ayre mal sano, porque es de saber, que el ayre viciado pesa mas que el comun, y de consiguiente ocupa la parte inferior del gallinero, cuyo estiércol aumenta su mala calidad.

Las varas sobre que duermen atravesarán el gallinero de una parte á otra, y han de estar distantes entre sí mas de una quarta. Esta ave como todas las demas duerme sobre una pata, y la otra la tiene recogida contra el cuerpo : de esta suerte está en equilibrio, y no le guardará bien si el palo es redondo y liso, porque la gallina no dobla sus uñas, y no puede abrazarle bien.

Los nidos se colocan tambien regularmente al nivel de estos palos en que duermen, ó algo mas abaxo, clavándose fuertemente contra la pared una especie de canastillos ordinarios en que la gallina pueda estar con comodidad. En algunas partes les hacen casillas, como á las palomas, de un pie de alto y ancho, que por delante tienen un reborde de tres pulgadas de alto : en estas casillas ó canastillos se les echa un poco de paja ó heno. Los canastillos son preferibles á las casillas, porque si éstas se llenan de insectos ó piojos, no se limpian facilmente, en lugar de que los canastillos se lavan en agua hirviendo, y se exterminan los insectos y sus huevos ; objeto de la mayor importancia.

No apruebo en manera alguna los nidos ó casillas colocadas en la parte inferior ; y así quando la gallina puede, se ve

<sup>1</sup> Habla el autor de los de Francia : de los nuestros no tenemos nada que decir.

casi siempre que elige los mas altos , y prefiere aquellos que están en lo mas oscuro. Es visto , que el número de nidos debe ser proporcionado al de las gallinas , pero no tantos como ellas , porque no ponen todas á un mismo tiempo , aunque muchas lo hacen en un mismo dia. Se me olvidaba decir , que estando los palos en que duermen á vara y media de altura del suelo , no pueden desde éste subir á ellos en el tiempo de muda , y así se ha de hacer en el interior una escalerilla que les servirá para subir y baxar : sin esta precaucion pasan la noche sin poder dormir , y las vigilijs perjudican mucho á éste animal.

Otra advertencia esencial conviene hacer sobre los bebederos , que no han de ser como los de las palomas , en que facilmente puede caer la basura ; sino que los agujeros por donde las gallinas metan la cabeza se han de hacer en una tabla ó pared perpendicular , y se supone que han de estar cubiertos. El agua se les debe mudar una vez al dia en invierno , y dos en verano : finalmente , el bebedero se ha de lavar y frotar interior y exteriormente á lo menos una vez por semana. Este áseo es absolutamente necesario : la gallina bebe frecuentemente y bebe mucho , y el agua turbia la daña. Lo mejor seria , quando las circunstancias lo permiten , hacer pasar por el gallinero un poco de agua corriente bastante honda para que al beber no rociasen el piso. *Se continuará.*

## VETERINARIA.

### *Carta sobre las enfermedades de los bueyes.*

**SEÑORES EDITORES :** deseando contribuir á la formacion de la cartilla de Veterinaria que se indica en el artículo XXII de la escuela de agricultura , erigida en Bernui de Coca baxo la direccion de su cura párroco , paso á manos de Vms. las observaciones que sobre las enfermedades de los bueyes me han comunicado diferentes maestros de albeytar y herrador de los pueblos del partido de Avila y Segovia , por los que de orden superior he viajado. Si la casualidad me ha proporcionado ver el buey ó vaca enferma , lo he hecho ; y el resultado de lo que he observado lo añado en nota : igualmente añado baxo la misma forma lo que me respondieron algunos maestros al

preguntarles sobre las enfermedades observadas en el ganado vacuno por el Señor Rafaél Moyano, maestro de herrador y albeytar en San Vicente del Palacio, quien me las comunicó en carta de 17 de Mayo de 1797, y copiadas á la letra son las siguientes.

I.<sup>a</sup> Donde se les sienta el yugo se les hace á los bueyes y vacas, que labran la tierra, una herida llamada *cogotera*, la que suele producir una *cepa* ó tronco como una seta; y si así sucediese, se curará, aplicando el excremento humano por tres ó quatro dias, con lo que se mueve la raíz y sale completamente, á que se sigue la curacion pronta. Si por casualidad se dexase la *cogotera*, sin aplicarle este remedio ú otro equivalente, se hará una úlcera *verminosa*, en cuyo caso se matarán los gusanos con un puñado de azucar aplicado sobre la úlcera, y sino lavándola con agua serenada, que tambien es buena para matarlos.<sup>1</sup>

II. En el cuello, y en otras partes del cuerpo suelen presentarse unos tumores, especie de escrófulas ó lamparones: si están endurecidos, su cura se reduce á dar en cada uno un boton de fuego profundo, y sanan.<sup>2</sup>

III. En los ojos se les hacen *uñeros*, que consisten en que la membrana que está baxo del grande ángulo del ojo se les inflama de modo que se presenta muy roxa y extendida, á punto que les cubre todo el ojo ó mucha parte de él: en este caso se prende con una aguja enhebrada con hilo el cartilago ó ternilla que bordea dicha membrana, y despues se corta, con cuya operacion sanan.<sup>3</sup>

## IV.

<sup>1</sup> Algunas veces es muy rebelde la *cogotera*, pero esta rebeldía se vence con la aplicacion de cataplasmas emolientes, á que debe seguir la extraccion de la raíz: otras veces suele consumirse con digestivos animados.

<sup>2</sup> Lo que llama Moyano lamparones es conocido por otros maestros con el nombre de *galápago*, á lo menos el carácter es el mismo. He oido referir varias curaciones del galápago por la aplicacion de algunos polvos cáusticos, despues de hacer sobre el tumor una cruz con instrumento cortante.

<sup>3</sup> Esta operacion corta ó destruye una parte bastante esencial en los animales quadrúpedos, pues la membrana *clinotante* y el cartilago semicircular que bordea su parte externa es lo que se corta. Aunque varios autores clásicos tienen esta operacion por un error, sin embargo encuentran en ella nuestros ganaderos el pronto alivio de sus reses cie-

IV. En la boca del buey por su parte interna suelen hacérsele unos picos ó puntas que le impiden algunas veces comer: se tira el buey en tierra y se le cortan con unas tixerás, después se lavan con sal y vinagre, y sanan.

V. La *levoza* ó *alevosa* es una enfermedad especie de carbunco que se le hace al buey debaxo de la lengua: se conoce en que le lloran los ojos, los tiene cargados ó hinchados como tambien los morros ú hocico; está triste, floxo y tan abatido que se dexa manosear aunque sea muy bravo. Esta enfermedad es tan executiva que al menor descuido mata al animal. Se reduce su pronta curacion á tirar al buey en tierra, sacarle la lengua, y debaxo de ella se encuentran dos pequeños tumores, los que se rebentarán y sajarán con qualquiera instrumento, y después se lavará la boca con sal y vinagre. <sup>1</sup> *Se concluirá.*

*Extracto de una carta de Joseph Garcia de Vergara, jardinero en la Rioja.* <sup>2</sup>

SEÑORES EDITORES: la villa de Alvelda, de que soy natural y vecino, se podia llamar feliz por tener un término de los mejores para producir frutas de toda especie muy sabrosas, granos, legumbres, vinos, hortalizas, &c.; pero el ganado, aunque no le hacen falta pastos, no dexa de hacer bastante daño en los sembrados, viñas, olivares, huertas y arboledas, de modo que yo, movido de zelo, hice un discurso para hacer patente lo que ninguno ignoraba acerca de estos daños, que entre otros perjuicios han encarecido la

ar-  
ciegas, pues algunas veces suele aparecer un *uñero* en cada ojo á un mismo tiempo. Es cierto, podia tentarse antes, se desinflamase la membrana por la sangría y baños calmantes, y en el caso de que no se consiguiese, pasar á la operacion. He visto algunas reses vacunas, que la han sufrido, quedar sin lesion ninguna en sus ojos, y con bastante accion en su membrana *clinotante*.

<sup>1</sup> Varios autores han observado ser esta enfermedad algunas veces epizootica, igualmente dicen nuestros ganaderos, que en algunos tiempos se ven muchos bueyes acometidos de la *alevosa*.

<sup>2</sup> No pudiéndose copiar toda la carta, conservaremos en quanto sea posible su mismo estilo y nomenclatura de frutas, aunque á algunas les dá nombres franceses, porque acaso en aquel pais serán conocidas por ellos.

arroba de fruta desde 4 reales hasta 12 y 14; expuse un medio de proveer á poca costa á la villa de árboles frutales y de sombra, como tambien de moreras para la cria de gusanos de seda; pero todos mis esfuerzos fueron en vano, aunque se leyó mi discurso en el Concejo, con que vean Vms. que remedio se podrá hallar para que los ganados no se coman la hacienda del que se afana para mantener su familia, y yo les digo á Vms. que es el mayor beneficio que pueden hacer.

Yo soy un pobre jardinero, inxertador y podador de toda clase de árboles frutales, y sin tener otros mayorazgos ni rentas, mantengo mi muger y seis hijos, y así no puedo mas que proponer por mi parte los medios, que si pudiera, yo iria á Madrid á lograr las mejoras de mi pueblo.

Tengo escrito un libro en octavo del ramo de agricultura, de la crianza de los árboles, y se puede llevar en la faldriquera, cuyo título es: *lecciones de un padre á un hijo*, como lo es así, á un hijo que hoy dia tiene diez y seis años. Lo que en él se trata es el método como se deben hacer los sembreros, explicado y figurado en lámina; modo de hacer los plantales, y tiempo para ello, qué modos ó géneros hay de enxerir, cuáles son los mas útiles, los modos de hacer los plantíos, donde han de permanecer, modo de plantar un árbol de espalera ó de todo viento, enfermedades de los árboles, su curacion y medio de libertarles de los enemigos que les hacen mas daño: advertencias para coger la fruta sazónada, y para conocer entre las ramas de un árbol, cuáles sean de fruta, de hoja, falsas ó golosas; poda que se debe hacer á toda clase de árboles; del modo de enxerir las viñas, y sus utilidades; una prueba de que produce mas una fanega de tierra arbolada que sin árboles, y otras curiosidades. Se puede ver que un vecino de este pueblo, confesado por su boca, en el año 96, de 15 árboles de *mocetes* ó *manzana pera*, cogió 350 arrobas de manzanas, y las vendió á 11 rs. vn. cada @. La huerta en que estaban dichos árboles era de diez celemines de tierra, y no obstante las sombras de los árboles cogió diez fanegas de cebada, y en este año se espera igual cosecha.

Todo el libro es breve y compendioso, y está dado á *reprender* la ortografía. Si esto hace un buen patriota que no tiene un cuarto de hora libre, que no tenga que trabajar para

mantener tanta familia, ¿qué haría si me diesen un empleo, como v. g... con sueldo correspondiente? sería yo capaz de surtir de árboles á medio reyno, pues aun ahora se llevan mis árboles á Madrid, Santandér, Bilbao, la Mancha, tierra de Soria, Navarra, y no hay pueblo en la Rioja en que no haya inxertos de mis plánteles y viveros.

Yo me esmero á criar en ellos de todas las calidades mejores que puedo adquirir, y son repartidos por todas las quatro estaciones del año en esta forma.

*Géneros de árboles que hay en mis inxerteras y viveros.*

*Arboles de verano.*

Guindos garrafales.	Pera Grosblanquet.
Cerezos especiales de quatro géneros.	P. Moja boca grandes.
Alvérchigos finos de 3 géneros.	P. Satimber ó chetamber.
Ciruelos claudios <i>del pre</i> , ó cascaveles de frayle.	P. Birgulosa.
Paseras finas de la rosa.	P. Zitron.
S. Migueleñas.	P. Roziales.
Boca de dama.	P. De Santiago.
Toda clase de melocotones.	P. Chiquitas de olor.
Perales de Dios, ó peruquillos.	P. Grandes de olor.
	P. Longuindo.
	P. Sanjuanefias.

*Ar-*

1. Sería el modo mas directo de perder á una familia útil: un hombre que en el destino de Vergara es laborioso, honesto y apreciable, se vestiria de casaca y espadin luego que le dieran un empleo, se llamaría Sr. D. N. comunicaria el mismo señorío y vanidad á su familia, desdeñarían él y sus hijos el trabajo del campo, buscaría la executoria para hacer reconocer su nobleza, fastidiaría en el pueblo, ó porque se envidiaría su fortuna, ó porque él no conservase la moderacion y virtud que tenia en su oficio, moriría al fin, y su muger pediría al gobierno una viudedad para vivir en el ocio, y sus hijos que habrían aprendido á escribir bien, vendrían á ser escribientes en Madrid: y vé aquí una familia (antes útil, y despues gravosa al estado) arruinada por no haber sabido apreciar su suerte y adelantar su fortuna en un destino honrado y estimable, y mas necesario que la innumerable turba de escribientes, que malamente se sustrahe á la labor para mantener una casa (si consiguen algun empleillo) con la mayor estrechez, y dexar en su muerte á sus hijos en la miseria.

*Arboles de otoño.*

Perales listeados ó jaspeados.	P. Manteca grande.
Pera Verdilonga ó engaña	P. Doyene.
criado.	Manzanos camuesos finos.
P. Bergamota fina.	Mozetos, y segunda camuesa.
P. Manteca de oro.	Esperiegos, y sin cuero.
P. Naranja grande.	Reynetos y narangiles.
P. Sairadame.	Acerolos.

*Arboles de invierno.*

Perales de Nantes.	P. Bonluis.
Pera Bergamota fina grande.	P. Sapo ó buena boca.
P. Buen christiano de libra y media.	P. Capuchinas.
P. Jerusalén.	P. Real.
P. Armiñanas.	P. Verregris.
P. Marroquies.	P. Manteca parda.
P. Mosqueruelas grandes.	P. Canela.
P. Bergamota cuchillo.	P. Purpre doré.
P. Graciola.	P. Misirigan.
P. Limon.	P. Sangermana.
	P. De Roma.

De manera que qualquiera persona de conveniencias que tenga una huerta, puede lograr tener abundancia de frutas especiales sin faltarle en todo el año.

Todo esto lo escribo por la mucha bondad y humanidad que nos muestra nuestro gran Monarca, y asimismo su benigno Ministro, en la publicacion del Semanario de agricultura, de que me dió noticia este Señor cura párroco, y desde luego prometo poner de mi parte todos los posibles, porque S. M. logre el fin que desea en este pueblo, de donde doy palabra no moverme, por ver si con la ayuda de Dios y de Vms. logramos el fin que se desea. Avelda 26 de Marzo de 1797. = Joseph Garcia de Vergara.