

tiempo igual temple, (esto es entre el grado ocho y nueve del termómetro de Reaumur, según lo he observado en diferentes fuentes y ocasiones) y penetrando la piel con dificultad este grado de frialdad, se separa la nata de la leche en una sola hora, como he dicho, lo que de otro modo no se lograría con igual perfección en veinte y cuatro horas.

No dexaré de comunicar á Vms. el método de hacer el buen queso que llaman de *caso*, pues hecho con perfección compite con quantos he visto extrangeros. Quedo pidiendo al Señor dilate la vida de Vms. muchos años. Taranes y Diciembre 6 de 1797.

Carta sobre el cultivo de las vides.

SEÑORES EDITORES: he visto el Semanario del jueves 27 de Julio de 1797, y habiendo leído con gusto lo que trae acerca de las viñas de Xerez, me ha parecido muy bien el modo de cultivarlas, que es de podarlas, cabezearlas, amugronarlas, y hacer inxertos; solo sí que para el inxerto se deben observar tres reglas: primera, que sea en tiempo que la vid esté en savia: segunda, que sea día templado, sereno ó húmedo, esto es que no sea en día de ayre frio y seco: tercera, y principal, que la corteza de la *puba* ó *pubas* que se pongan en la vid, há de venir á parar con la misma corteza de dicha vid, pues en faltando alguna de estas circunstancias se perdió todo el trabajo: tengo inxertos muchos, se me han perdido pocos, y he logrado en muchas cepas tener uvas blancas y negras, y aunque he pretendido tener de tres géneros no lo he podido lograr: es mi patria la Ciudad de Alcaraz; he plantado y cultivado muchas viñas, y aunque es otra mi facultad, he sido curioso, en lo que he andado, en ver las viñas, notando lo bueno y lo malo que hay en ellas: es mi tierra muy mala; pero las gentes son las mas apasionadas que he visto á viñas: la tierra esteril, però el fruto que se coge es el mejor para vino, comer y colgar; todo esto es á fuerza de trabajo, porque las tierras no ayudan, y sin embargo el pobre que tiene viñas tiene que comer. Pero es lástima digna de llorarse con gotas de sangre el ver en una buena tierra, una viña mal criada, como he

visto en el Provencio, las Pedroñeras, y otros pueblos de aquellas inmediaciones que gozando de muy buenas tierras para viñas, dá vergüenza llegar á verlas, pues tienen las vides cubiertas de tierra, y solo les dexan fuera un sarmiento ó dos, como de tres palmos de largo, en donde llevan el fruto, y éste descansa en la tierra, pudriéndose parte de él; de que nace que ni las uvas se pueden comer, ni el vino se puede beber; y ¿qué diré del reyno de Murcia (en donde hace años que resido) que habiendo visto las viñas de Librilla, Alama, Totana, y otras en la Huerta, es un dolor ver las tierras de las mas fértiles y abundantes de España? es cierto que las viñas llevan mucho fruto, pero de mal comer, y el vino no se puede beber, teniendo buenos viñedos: no causa todos estos perjuicios el terreno, sino el mal modo de plantar, criar y cultivar las viñas: ¿quando lograrán en esta tierra el racimo de diez y siete libras, como los he visto en tierras estériles, como es la mia? no digo que ha sido en viña, pero ha sido en parra; hay en esta tierra el mejor terreno para parras que yo he visto, pues hay uvas dentro de esta Ciudad, y en la Huerta que son los granos lo mismo que dátiles gordos, y no he visto un racimo que pese cinco libras; y es el motivo que podan las parras dexándoles muchas varas largas, y echan muchas uvas, y no les quitan ningun troncho porque todos están cargados de fruto. Con el mucho bosque, ni cuajan bien quando ciernen; pues todas se quedan pequeñas; ni maduran bien, y jamás consiguen su perfecta sazón; lo que lograrían si podáran las *brocadas* cortas y claras, y quando se ofreciera dexar una vara para que corriera, la fueran desyemando, de suerte que no arrojára sino por la punta, y en llegando el tiempo las *descardáran* bien; no echarían tantas uvas, pero las pocas, pesáran tanto ó mas que las muchas; y pudieran llegar á perfecta sazón. Lo mismo digo de las viñas; si las pusieran mas profundas, y diez pies distante una vid de otra; las podáran curiosas, quitándoles los secos y escarzos, y no las adelantáran en los primeros años; ni las regáran quando tienen estas tierras humedad demasiada, lograrían el que las viñas durasen mas; porque de treinta años ya están viejas; *descardándolas* muy bien con-

conseguirian el que se sazonzase el fruto ; tendrian buen comer las uvas ; el vino y el arropé fuera menos malo , y me atrevo á decir que fuera bueno : si mis ocupaciones me diesen lugar , proseguiré haciendo saber los motivos que causan los *escarzos* en las vides , el modo de curarlos , y el de evitar parte de estos daños. Dios guarde á Vms. muchos años. = El maestro de la fábrica de lanas de la Real Casa de Misericordia = Juan Antonio Martinez.

Carta del párroco de Alanis sobre patatas.

SEÑORES EDITORES : habiendo conocido lo utilísimo que sería el que se extendiese por todas partes el cultivo y uso de las patatas , conocidas en este Arzobispado con el nombre de *papas* , de las quo hay dos especies , unas que llaman finas ó encarnadas , y otras bastas , inglesas ó blancas ; y viendo el poco aprecio que todavía se hace de ellas para el uso del pan , no obstante las repetidas experiencias anunciadas en el Semanario ; he tomado el medio de persuadir á mis feligreses mas bien con el exemplo que con las palabras , usando en mi propia casa del pan hecho de harina de trigo molido en piedra blanca , mezclándole igual cantidad de *papas* bastas , pasando éstas por un arnero nuevo de esparto ó de arambre , despues de haberlas desmoronado con los dedos estando cocidas y mondadas : por cuyo medio habiéndome visto mis feligreses el pan , que ha resultado tan blanco , tan sabroso y esponjado , han empezado á usarlo en muchas casas , conociendo por otra parte la grande utilidad y ahorro de trigo que consiguen , pues está averiguado que de cada arroba de *papas* , que vale quatro reales vellon , se sacan de doce á diez y seis libras de pan mas de las que ordinariamente habian de salir del trigo solo , viniendo á tener de costo cada libra de este pan aumentado , tres quartos poco mas ó menos , siendo así que se vende cada libra á ocho quartos , resultando de ahorro casi cinco quartos en libra.

Ya he conseguido que en los pueblos circunvecinos , que son Cazalla , Constantina y Guadalcanal , hayan abierto los ojos en esta materia , admirándose del pan que he mandado á algunas casas , de las que ha pasado á otras como una cosa

singular. También he logrado se ponga en uso dicho pan en la villa de Campofrio mi pátria, y poco á poco se irá extendiendo en las villas y aldeas de aquel principado, cuya cabeza de partido es Arazena, en donde se cultiva mucho esta preciosa raiz, al paso que se hallan muy florecientes los ramos de plantíos de árboles frutales y olivos, de dehesas pobladas de encinas y alcornoques, de castaños y de huertas, de viñas y algunos sembrados de trigo, cebada y centeno, con muchos linares. Alanís 17 de Diciembre de 1797. = Juan Antonio Delgado, cura propio. ²

Carta de D. Vicente Medina párroco de S. Mamed de Salgueiros sobre una enfermedad del ganado vacuno.

Por mis labradores y feligreses se conoce en el ganado vacuno una enfermedad, á que llaman ellos *el lixo*, y podría nombrarse picadura de la rana.

Ocasiona esta enfermedad, la mordedura de una pequeña rana verde á quien los Franceses llaman *la viche*; ó el haber comido yerba que conservase fresca la orina que á cada salto que dá suelta este animalillo.

Los bueyes mordidos ó que comieron tal yerba, no quieren comer, se implan ó inflan de modo que tocados en el vacío suenan como un tambor, y ansian por beber. Si beben, indefectiblemente mueren dentro de pocas horas.

El remedio que usan estas gentes es privarlos de beber, y con un alfiler les sacan alguna sangre de la lengua que el animal relame, y los cierran en el establo que se tendrá cuidado no tenga charco, aunque sea de orina donde beban, y dentro de quatro ó seis horas ya están sanos.

x D. Joseph Cillan escribe de Navarredonda, partido de Piedrahíta que aquellos naturales han comenzado á sacar mucho partido de las patatas, que poco há no conocian. Las gallinas, dice, las comen con ansia, y no necesitan otro cebo; y los cerdos engordados con ellas en el año pasado han dado un lomo tierno y sabroso: veremos como sale el tocino.

