

# SEMENARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 26 de Julio de 1798.*

### AGRICULTURA.

#### *Continuacion del artículo del cañamo.*

¿Se ha de curar en agua corriente ó estancada, en agua clara ó turbia? Estos problemas no están resueltos, y son tan importantes que deberian las Sociedades y Academias proponer premios para el que mejor los resolviese, no con eloqüentes memorias, sino con hechos y comparaciones, cuyos resultados se fundasen en muchos experimentos seguidos.

Duhamel, cuya autoridad es de tanto peso en la agricultura, parece que dá la preferencia al agua corrompida, porque la hilaza, dice, sale mas suave. Marcandier, á quien debemos un buen tratado sobre el cultivo del cañamo, prefiere el agua mejor y mas clara, como la de rio, porque dexa al cañamo mas blanco, mejor acondicionado, tiene menos desperdicio, y suelta menos polvo al batirle: este polvo se sabe que hace daño á los obreros que se ocupan en este trabajo, y les ataca al pecho: basta entrar en un molino ó pieza en que lo estén agramando para convencerse de esta verdad: al instante dá en la garganta, y es preciso echarse fuera fatigado por una tos cruel y tenáz.

La Sociedad de agricultura de Bretaña emprendió algunos experimentos sobre este artículo, reducidos á lo siguiente: »Todavía no está decidido si se debe curar el cañamo en aguas corrientes ó estancadas: un asociado piensa

que la diversidad de opiniones y usos que hay sobre esta materia puede provenir de que en efecto el agua corriente es preferible en ciertos casos, y en otros las aguas estancadas. En los años frios y lluviosos debe estar la planta débil y tierna: en los secos está el cáñamo mas fuerte, y al mismo tiempo mas duro y leñoso; y así no nos podemos persuadir á que unas mismas aguas aplicadas á producciones tan diferentes producirán tan buen efecto en las unas como en las otras. Para quitar toda duda sobre este punto se hizo arrancar cáñamo en diferentes lugares de la provincia y en diferentes estados, el uno antes de madurar, otro al tiempo mismo de madurar, y el tercero muchos dias despues: cada manajo de estas tres especies de cáñamo se dividió en dos partes iguales; la una se puso en agua corriente y la otra en agua estancada: se rastrillaron despues con mucho cuidado, y exáminadas con la mas escrupulosa atención por una persona que conoce perfectamente los defectos y buenas calidades de esta materia, resulta:

1° Una notable diferencia entre el cáñamo arrancado en los tres estados diferentes de que hemos hablado: 2° los que estuvieron en agua corriente salieron sin comparacion mas blancos que los de la misma calidad que se habian puesto en agua estancada: 3° los manojos que se habian arrancado antes de madurar fueron los que adquirieron mayor blancura: 4° los cáñamos mas blancos tuvieron menos desecho total, juntando el que tuvo cada preparacion en particular: los que habian estado en agua estancada presentaron al principio mas cantidad de hilaza, y no se verificaron sus desperdicios sino en las operaciones posteriores: 5° los cáñamos que se habian tenido por los mejores antes de rastrillarse perdieron el concepto en esta operacion: los que se miraron al principio como muy medianos se hallaron los mas hermosos y mejores despues de rastrillados. Esta observacion es muy importante principalmente quando se trata de cordelería.”

Si la Sociedad adelantase sus experimentos é hiciese fabricar separadamente telas de los diferentes cáñamos se conseguiria un resultado completo, y sabriamos definitivamente á qué nos habiamos de atener en esta materia.

Para meter al cáñamo en agua, sea corriente ó estancada,

da, se debe agavillar antes ó dividir en *mañas* atándolas por dos partes, la una cerca de las raíces, y la otra á las dos terceras partes de su altura: sirven de cuerda algunas cañas del mismo. En algunas partes solo atan las *mañas* por el medio, pero se suelen desatar frecuentemente al colocarlas en el agua, y al sacarlas de ella, y se pierde mucho tiempo en volverlas á atar y recoger las cañas que se separan y mezclan con las otras gavillas.

Si se ha de curar el cáñamo en agua estancada observese que quanto la poza sea mas pequeña, guardando proporción con el cáñamo que se haya de empozar en ella, tanto menos agua contendrá, y tanto mas prontamente se curará, según el calor de la estacion y la calidad del cáñamo. Quando todas las *mañas* estén colocadas en el agua unas sobre otras se ha de cubrir el monton con paja y poner piedras encima para que no las levante el agua que las ha de cubrir de seis á ocho pulgadas. Si hay facilidad de conducir el agua á la poza, es mas expédito y mejor arreglar las *mañas* en seco, cubriéndolas con paja y piedras, y despues echar el agua. Se advierte en las pozas que las *mañas* de la parte superior se curan mas pronto que las que están debaxo, porque siempre las baña el agua mas caliente, que como mas ligera que la fria sobrenada en ésta, y como tambien el calor del sol obra mas directamente sobre el agua de la superficie que en la del fondo, de aquí es que las *mañas* superiores están curadas, quando las inferiores no están á la mitad de curarse, en cuyo caso se ha de ir sacando el cáñamo de muchas veces.

Quando se empoza ó enria en agua corriente no hay que temer el mismo inconveniente, si abunda el agua, como en los rios, porque se renueva sin cesar, y porque el grado de calor del agua es el mismo con corta diferencia á cierta profundidad que en la superficie. En los rios grandes hay el peligro inevitable de que las crecidas se lleven el cáñamo, pues aunque se pongan estacadas al rededor, se atraviesen maderos y se carguen bien de piedras, nada resiste al ímpetu de las aguas. ¡Quántos exemplos pudiera nos citar! Sin embargo, quando no hay otro arbitrio, el amo cuidadoso no se fia de lo que le dicen los mozos: vé comenzar y acabar la estacada y si queda firme para resistir á unas me-

dianas avenidas ; que las grandes suelen ser raras , y para ellas no bastan precauciones.

El mismo inconveniente se experimenta en los arroyos que de repente se convierten en torrentes impetuosos , bien que nunca es tanto como en los rios , y lo mas que suele suceder á una porcion de cáñamo sostenida por una estacada y atada fuertemente á ella , es quedar cubierta de arena : quando tal sucede se ha de quitar la arena y tierra al instante que pase la crecida porque sino se pudre el cáñamo. Este se conoce que está curado quando la caña despues de seca al doblarla como un arco se rompe y se separa por sí misma la corteza ó hilaza.

Para secar el cáñamo completamente se ha de poner al sol por espacio de algunos días luego que se saca del agua, sea corriente ó estancada : á este efecto se desatan las gavillas y se dividen en manojos pequeños : luego que esté seco se puede guardar en los desvanes ó en parages en que corra el ayre hasta que se haya de agramar. En algunas provincias de Francia se construyen *secaderos* en que se coloca el cáñamo luego que lo sacan del horno , lo que demuestra que en ellas es tardía esta cosecha , y que no siendo el clima bastante caliente para que se pueda secar el cáñamo al ayre libre , se ven en la precision de recurrir á estos artificios. Los *secaderos* son de diferente estructura segun los pueblos y la cantidad de cáñamo que se haya que secar : algunos lo secan en hornos aunque con mucho peligro de que se quemem.

Todas las labores que hasta este punto exige el cáñamo las suelen desempeñar hombres , las ulteriores corresponden á mugeres y muchachos : tratase de agramar el cáñamo que se reduce á quebrantarle , y separar la caña interior de la corteza en que está la hebra ; poco á poco van agramando el cáñamo en las largas noches del invierno : en que se juntan cada noche en una casa las muchachas y muchachos del lugar ó del barrio al rededor de la lumbre cada uno con su buen manajo de cáñamo <sup>1</sup> : á la llama de las

aris-

<sup>1</sup> Entre las diferentes agramaderas que se conocen procuraremos elegir la que nos parezca mejor , mas sencilla y barata , que se pondrá en una lámina para que se comprenda bien.

aristas que se van quemando quando trabaja la juventud agramando á mano, cantando tonadillas, y contándose cuentos con que conservan en la compañía aquella dulce alegría que suele estar sentada al lado de la mayor miseria : allí olvidan su pobreza y el trabajo les engaña. Los *seranos*<sup>1</sup> son muy útiles: con ellos se adelanta la obra, y se separa aquel polvillo tan dañoso para el pecho, que se desprende al agramarle de otra suerte.

Al paso que se va agramando, se van haciendo manojos de dos ó tres libras de las cortezas separadas de las cañas, cuidando de que no se enreden entre sí: se tuercen y se atan para que no se destuerzan: en algunas partes tienen la loable costumbre de meter en agua esta especie de trenzas, y quando están bien empapadas se ponen ordenadamente en un cubeto ó zanja llena de agua por algun tiempo, á fin de que el agua disuelva la materia glutinosa que ha quedado pegada á la corteza: si el cáñamo permanece muchos días en esta disposicion, y el calor de la estacion ó del parage es considerable, fermentará en el cubeto y se disolverá mejor la materia glutinosa: esta fermentacion no ha de continuar mucho, porque perjudicaria á la consistencia de la hebra. Despues de sacar las trenzas se baten sobre un tajo inclinado con una maza semejante á la que usan las lavanderas, y que éstas llaman *criada*: se tuercen de quando en quando, y se baten de nuevo hasta que la trenza quede, quanto sea posible, limpia del agua en que ha fermentado; despues se destuerce sin enredar las hebras, y se lava muchas veces en agua corriente y limpia, ó en un cubo agujereado en el fondo, quando no hubiese cerca rio ó fuente, bien que nada puede equivaler á la corriente de un rio en que se lava mucho mejor, y importa mucho que lo esté perfectamente.

Yo he visto en otras partes poner las trenzas en un cubo, cubrirlas con un paño, cargar á éste de ceniza, y en fin hacer una colada, lavarlas despues en agua corriente, y me parece muy bien este medio, porque luego que se sacan quedan muy blancas y casi enteramente destruida la parte glutinosa.

El

<sup>1</sup> Llamen *serano* en algunos pueblos de España la concurrencia múltua de algunas familias á unas cosas, y á otras en las noches de invierno para trabajar en varias tareas: suele durar hasta que canta el gallo.

El Príncipe de San Severo, muy conocido por su gusto y aplicacion á la chímica, propuso muchos años há un método para sacar el cáñamo tan hermoso y fino, como el de Pérsia, y es el siguiente.

Tómense para cada libra de cáñamo seis de agua, y media libra de sosa pulverizada, ó de buenas cenizas, y un quarteron de cal en polvo. El cáñamo se pasará por un pey-  
ne ó rastrillo grueso para descabezarle y quitarle la porquería: atese en manojitos de á tres onzas con un hilo de guita, y con ellos se hacen manojos mayores de á diez cada uno, que se atan tambien para lavarles con comodidad; pónese despues en un cubo ó vasija de tierra lo mas gordo debaxo, y se cubre con un paño para hacer una colada con cenizas como antes se ha dicho.

La sosa y la cal han de estar en infusion veinte y quatro horas en la cantidad de agua que se ha expresado revolviéndola de quando en quando; despues se pone esta lexia al fuego por quatro horas, y ha de hervir la última media hora; se echa hirviendo en el cubo en que está el cáñamo y se cubre para que conserve el calor. A las seis horas se exâmina si el cáñamo está dividido en filamentos tan finos como una tela de araña, y se le saca. Si el efecto no ha correspondido, se saca por una canilla la lexia que pueda salir, se calienta de nuevo y se vuelve á echar hirviendo encima, dexándola reconcentrar una hora. Lávese despues bien el cáñamo con agua clara, y se dexa secar á la sombra: antes de rastrillarle se ha de batir con una paleta de madera á fin de que no se rompa tanto al rastrillarle.

Se rastrilla lo mismo que el lino mas fino en manojitos pequeños que se pasan por tres rastrillos cada vez mas finos: se pone á parte el de la primera y segunda rastrilladura, porque siendo mas fuerte y largo es mejor para el urdido, y el otro para tramar: la estopa se pasa por las cardas de la seda y se separa lo mas fino. Quando está hilado no se ha de pasar por lexia para blanquarlo, sino lavarle solo con agua caliente y xabon, y texerle; siendo de notar que el hilo de este cáñamo solo disminuye, quando mas una onza en libra al blanquearle, y recomiendo por experiencia propia el buen método del Príncipe de San Severo. *Se continuará.*

*Carta de un militar curioso de San Lucar  
de Barrameda á los Editores del Semanario  
de agricultura.*

He visto con placer algunos de vuestros Semanarios, y desde luego me suscribo á los panegiristas de un periódico que promete felicidades á la nacion. Desde que nuestro primer padre por un eterno decreto fué obligado á desentrañar la tierra para comer el pan mezclado con el sudor de su rostro, todos hemos nacido labradores por herencia. Por tanto no será extraño que un discípulo de Marte preste atenciones á Ceres, sin cuyo auxilio no puede aquel dar un paso. Ved aquí algunas especies sueltas que la curiosidad me subministra, capaces tal vez de contribuir al plan que os habeis propuesto.

*Exemplo de emulacion.*

No ha mucho que estuve en cierto pueblo de Andalucía, que en tres siglos que cuenta de existencia nunca ha podido, hasta mediados del presente, pasar de ciento y veinte vecinos. Acostumbrados éstos á la holgazaneria desde sus principios, vivian del contrabando, del pillage, y de la mendiguez, hechos el oprobio de sus confinantes; siendo aquel desgraciado lugar al mismo tiempo que vicioso sumamente enfermizo por una gran laguna, que tenia al medio-dia. Quiso la Providencia divina que por los años de 1756 se estableciese allí un sugeto de mediano caudal, pero tan laborioso que en breve dió á conocer á aquellos colonos ociosos el tesoro que ocultaba el inculto terreno que poseian. Este exemplo de emulacion llegó á tomar un incremento tan rápido que ambiciosos de dar ensanches á la estrechez del suelo, de que antes no hacian caso, acometieron á la laguna con tal actividad que en pocos años no solo consiguieron el cegarla, sino tambien el hacerla fértil. Causará admiracion el resultado de estos esfuerzos, si se advierte que aquel miserable pueblo en otros tiempos, es en el dia el mas rico y sano del contorno: su vecindario que nunca habia podido pasar de ciento y veinte, asciende hoy á trescientos vecinos: la abundancia desterró la mendiguez, la rateria

ria y contrabando; la ociosidad no se dexa ver, y la mala nota entre sus confinantes está borrada con su exemplar aplicacion, obradora de metamorfosis tan singular.

#### *Regadíos.*

Lo que la sangre en el cuerpo animal, viene á ser el agua sobre la tierra. Aun no tenemos conocimientos bastante exáctos, ó si los hay son conocidos de pocos, para saber los sitios en que precisamente se deben abrir pozos ó cisternas para hallar agua á menos costa con que humedecer y refrescar los plantíos y semillas que lo necesitan. El Semanario, donde cada Español puede presentar liberalmente la muestra de sus observaciones para el beneficio comun, puede adquirirnos este socorro tan importante. Entretanto debo acordar á todos la sencilla máquina establecida en nuestros arsenales, que poco há halló un ingenioso Español para alivio de tantos hombres que sacrificaban sus vidas en agotar nuestros diques, lográndose ahora con suma facilidad, poco gasto, y en breves horas, lo que antes ocupaba mucha gente, y mucho tiempo con gran trabajo y dispendio. Si este invento que consiste principalmente en el vapor de una caldera de agua que hierve, se pudiese adoptar á nuestros rios, canales, estanques ó lagunas, ¿quánto fruto no podria esperarse de una máquina tal vez mas conocida ya de los extranjeros que de nosotros mismos? <sup>1</sup>

#### *Economía doméstica.*

No me parece cosa rara que en algunas partes de Italia se saque aceyte del *orujo* de la uva, quando en España se logra mayor beneficio de este grano. En la costa marítima que corre desde el Guadalete al Betis, luego que sacan el vino de yema, y seguidamente el aguapie, ván poniendo el escobajo que queda seco despues de la última prensa (son los

<sup>1</sup> El autor de esta carta parece que habla aquí de las bombas de vapor; máquina importantísima, cuyo movimiento se aplica en Inglaterra á muchísimos objetos con grande utilidad de su industria, y economía en sus fabricas, molinos, riegos &c.: entre nosotros son todavia muy raras; quando haya muchas no habrá que preguntar si florecen en España las artes y las ciencias.

los lagares de madera) en una poza ó cisterna, donde le echan algunas jarras de agua para que fermente. Acabada la vendimia empieza el alambique á trabajar con el *orujo* fermentado, de que se extrae el aguardiente mas exquisito. <sup>1</sup> Del escobajo que resulta de treinta arrobas de mosto se saca media poco mas de aguardiente, que luego se vende á razon de tres pesos ó quando menos á quarenta reales la arroba. Con este producto solo, se costean las vendimias, sirviendo despues de todo el mismo orujo para beneficiar la tierra. Tambien si se quiere se saca de dicho grano el vinagre mas excelente. Si en otras partes de España no pueden lograr otro tanto del orujo que desechan por inútil pueden á lo menos valerse del método de Italia expresado al núm. 39. del Semanario para sacar el aceyte, tanto mas necesario, quanto su escasez en este tiempo nos estrecha á echar mano hasta del de linaza, como lo ví hacer en Granada á principios del mes pasado, con harto recelo de que su uso pueda ser no menos perjudicial á la salud que desagradable al olfato. ¿Y quien sabe si de las bayas del enebro, sabina, piñones y otros granillos silvestres aromáticos que tanto abundan en nuestros campos, se puede sacar mucho aceyte, tan siquiera para alumbrarnos de noche? <sup>2</sup>

#### *Fecundidad de las semillas.*

Los experimentos de Tillet para que el trigo nazca y se crie sin tizon preparándolo antes de sembrarlo con lexia de ceniza fortificada con cal viva me traen á la memoria lo que he leído en una disertacion que dió á luz en Sevilla, por los años de 1736, el Dr. D. Manuel Gutierrez de los Rios, Médico Gaditano, sobre la controversia del método de curar con el agua que entónces se agitaba. »Se toma (dice en el §. II.) una libra de nitro refinado, se fixa con carbonos como lo executan los Pharmaceúticos: cada onza de nitro fixo se disuelve en ocho quartillos de agua lluvia (si es de fuente ó rio en diez y seis): en esta agua se echan á remojar las semillas ó raices de quantos vegetables se qui-

sie-

<sup>1</sup> Se ha observado que si del orujo se separa el granillo, sale mejor el aguardiente.

<sup>2</sup> Sin duda se puede y se debe sacar.

siere, y despues de veinte y quatro horas se sacan y ponen á orear, y enxutas de la superflua humedad se siembran. Con solo este beneficio se verán germinar los vegetables con mas lozania que antes por sí lo hacian: será la germinacion mas pronta, su color verde mas hermoso, sus tallos y fustes mas vigorosos, y sus frutos ó semillas mas sazonadas y abundantes, respecto de lo que antes por sí producian. Y si un quartillo de agua en que estuvieron en remojo se echa en una arroba de agua comun, y con ella se acostumbra á regar los plantíos ó árboles, será abundantísimo su fruto, mejor su lozania, y palpable su resistencia á las inclemencias del tiempo. El agua del mar se ha observado que igualmente prepara las semillas para que germinen bien.

Yo no salgo por fiador de una cosa que cada uno puede experimentar facilmente; pero sí referiré en su apoyo otro caso semejante que me han testificado testigos oculares fidedignos. Hace pocos años que naufragó en la playa de Regla un barco de trigo procedente de Levante. Del grano que se sacó, que estaba la mayor parte rebentado ya con las aguas del mar, sembró un vecino de Chipiona un pedazo de tierra que tenia contigua á la misma ribera; y quando ni aun se creia que pudiese nacer, fué tan abundante la cosecha, que produjo mucho mas de lo que valia el terreno sobre que se sembró.

Parece que tiene alguna analogía eso del agua nitrada y marina con otra cosa que he visto hacer para aumentar el trigo, mezclando una libra de sal á cada quatro fanegas, revolviéndolo á menudo por cerca de un mes. Lo que sí es cierto es que repasando el trigo con la pala de una parte á otra del granero freqüentemente, se conserva bien y adquiere creces, así como el vino con los trasiegos se purifica y afina cada vez mas. Solo hay la diferencia que éste si aumenta en calidad, disminuye en cantidad por lo que se vierte y evapora; pero aquel se perfecciona y aumenta con la misma operacion. Yo he aconsejado á algunos que pongan algun trigo en la infusion de agua marina hasta que esté hinchado, y que dexándolo secar despues un poco de modo que pueda despedirlo la mano al tiempo de sembrarlo, observen lo que resulte.

La juzgo tanto mas necesaria para los pobres labradores, quanto les es menos fácil valerse de los facultativos en mil aprietos. Los Señores Curas son testigos de algunas prácticas y remedios caseros, que casi por herencia usan sus pobres parroquianos. Si se llegan á saber muchos de ellos, serán reprobados como nocivos, ó confirmados como útiles. Transitando yo, no ha muchos años, por un lugar pequeño de Galicia, mi pátria, me ví acometido de un tabardillo desesperado por el mes de Julio, sin tener Médico, botica, ni otro socorro en dos leguas en contorno que un Cirujano añejo acostumbrado á derramar sangre humana. No tuve otro recurso que el hartarme de agua fría con que sudé copiosamente y quedé libre. Aquellas buenas gentes que en semejante accidente tienen aun la manía de privar absolutamente de todo refrigerio á los pacientes, que solo curan (si curan) con friegas y sangrias, quedaron aturdidadas con mi pronta mejoría; pero creo que no desengañadas de su antigua preocupacion, contra que declamé, como tambien contra sus cuentos de hechicerias, tesoros escondidos por los moros, duendes, y muertos aparecidos con que viven aterrados. Tanto por esto, como porque dixé que era error tocar las campanas quando truena, y el hacer caso de las crecientes y menguantes de la luna, para plantar, cortar ó sembrar, exponiéndose á perder el buen tiempo de hacerlo con sazón; me fué preciso tomar *las de villadiego* antes que me apedreasen por herege. ¿No será, pues, caridad desengañar á aquellos infelices porque no se mueran achicharrados con sus tabardillos, y dexen de espantarse con tales aprehensiones, de que aun en las regiones mas cultas de Europa no están enteramente libres? En lugar del *purga, sangra*, ó siembra de los almanakes antiguos se podria sustituir como ya se hace, advertencias domésticas muy importantes al intento, especialmente para el vulgo.

Aunque mi profesion militar no sufre hablar de medicina, aunque pudiera recomendar el uso utilísimo de los clisteres ó labativas que sirven de un poderoso socorro y alivio en muchos casos apretados; y aunque finalmente pudiera decir, que el exercicio, la dieta, y el aseó son los

mejores medios de conservar la salud; no quiero con todo eso omitir el decir algo sobre una enfermedad á que están mas expuestos los trabajadores del campo, apesar de quanto dice Rozier, y una disertacion que poco há se publicó sobre la cura de la rabia espontanea ó comunicada.

Tenemos observado que la mordedura de qualquier animal venenoso se precave prontamente con un ligero boton de fuego. Los que se emplean en coger vívoras para las boticas, viéndose acometidos y picados de estos animales frecuentemente, no hacen mas que encender luego una *toma* de yesca que dexan arder sobre la misma picadura sin necesidad de otra cosa. El mismo efecto produce la aplicacion de un hierro caliente ó unos granos de pólvora quemados sobre la parte ofendida. La razon parece clara: el calor en cierto grado extrae y chupa antes de comunicarse á la sangre aquel xugo ó humorcillo que dexó el animal al tiempo de morder en que consiste el contagio que comunica, y hecho esto prontamente no pueden temerse malas resultas. He aquí todo el secreto y virtud aparente de los fingidos saludadores. La quemadura que queda en la parte herida se quita facilmente con la frotacion de un poco de aceyte batido en clara de huevo.

Pero la mayor dificultad está quando una persona inficionada del mal de rabia ha llegado al deplorable estado de aborrecer el agua. Por juzgarse entónces regularmente por incurable, se ha visto muchas veces cometer la atrocidad de privarlas de la vida con un escopetazo por no verlas padecer. Aun para caso tan desesperado oigamos al Doctor de los Rios citado antes, que pueden servir de mucho sus reflexiones. »Ya saben todos, dice, que rábias y manías se curan ciertamente metiendo á los sugetos enfermos atados dentro del mar por tres ó quatro veces, y cada una te- niéndolos dentro del agua por una *Ave María* poco mas y volverlos hácia abaxo para que vomiten el agua que tragaron. Pero como no todos están cerca del mar para este eficaz remedio, si los mordidos de perro rabioso antes que lleguen á aborrecer el agua (lo que no es circunstancia con el agua del mar, pues aunque ya la aborezcan sanan ciertamente) continuan á beber agua fria con nieve en grandes cantida- des,

des, sin tomar con ella el mas leve dulce, ni estando el estómago cargado de alimentos, se librarán del veneno de la rabia aplicando al mismo tiempo sobre la mordedura del perro agua de nieve bien fria.”

Convengo desde luego, Señores Editores, será cosa arriesgada el usar de qualquiera medicina por sistema, sin que obste eso el hacer la antecedente manifestacion para que los mejores científicos la exâminen, mientras yo propongo una. *Se concluirá.*

### *Conclusion de la respuesta del párroco del Arzobispado á los labradores de la Rioja.*

**L**a *taladrilla* es inevitable en su origen si no asiste una vista perspicacísima, como fué la mia; pero con la *lente* se observa nadando en el gluten ó materia viscosa de la flor fecundada de los olivos, á manera de puntillas de alfiler larguillas, ó menor que aquellos insectos menudísimos royos, que se hallan junto á los granos de trigo antes de sazonzarse las espigas. Si queda fuera de dicha materia viscosa perece, ó por lo menos el párroco no puede afirmar que ha vuelto á verla jamás en los meses inmediatos. Si queda dentro de ella antes que la aceytuna ú oliva suelte su corola, y se cubra de su cutis, entónce vive por lo comun dentro del hueso por la parte superior junto al meollo, tuetano, ó pepita, que es su alimento, y á cuya falta se sigue necesariamente la perdicion de la aceytuna.

Se ha dicho *por lo comun*, á causa de que varias veces se halla entre el hueso y la carne exterior, y entónce es menos el daño; pero esto es un error del mismo insecto, que no acertó ó no pudo colocarse en el sitio á que le inclina su alimento y propension natural. Las aceytunas ú olivas que caen algunos años intempestivamente por haberse comido la *taladrilla* sus meollos son muchas y de consiguiere mucho su daño. Tambien se caen por falta de agua, por vientos fuertes y otras causas; pero estas no pueden equivocarse (digámoslo así) con las *ataladrilladas* en las cuales se observa claramente un color como de principio de maduracion,

cion, que es efecto de no alimentarse por los meollos, de que resulta arrugarse su cutis, desprenderse del pezon y caerse; no consistiendo la buena maduracion en otra cosa, que en cesar de comunicarse el xugo del árbol al fruto, quando éste tiene su estado correspondiente al tiempo del retroceso del xugo á lo interior del árbol.

De aquí se infiere que no debe hacerse la vendimia hasta que esté totalmente enjuto el pezon de los racimos; con lo qual se contunde y disminuye el ácido, se perfecciona el azucar de las uvas, y sale mejor el vino. Ni hay que temer que caigan aquellos, porque á diferencia de los frutos de *cabillo* penden de tendon fibroso, que es parte de la misma cepa; y aunque en algunos vidados, como el *Berués*, *Negrilla* &c. se seca mucho y quiebra facilmente, no es frecuente esto, y puede remediarse haciendo antes la vendimia de las uvas de esas calidades. Volvamos al asunto.

Otra señal evidente de caerse la aceytuna por la taladrilla es estar aquella agujereada por cerca del cabo ( casi nunca lo está por la parte superior ) como las manzanas á que barrena aquella especie de oruga interior. Algunas veces no se percibe el agujero, sino se mira con mucha atencion, porque el insecto sale por el mismo cabo, lo que le es mas facil, y en este caso, se desprende mas presto la aceytuna. Varía mucho el tiempo de caerse, porque el insecto tarda mas ó menos en taladrar su hueso, segun muchas circunstancias que son claras; pero no pasa jamás á últimos de Octubre, y antes aparece en ella aquel color como principio de maduracion ( que tambien se nota en las camuesas y otras frutas agusanadas por dentro ) y una ampollita como cabeza de alfiler gordo, que es el cutis de la aceytuna empujado por la taladrilla que vá á romperlo para salirse.

Rompiendo las aceytunas de que salió se hallan en los huesos hácia su cuspide interior unos globulillos pardos, que creí eran los huevos del insecto, ó su estiercol, ó ambas cosas, y esto es lo mas verisimil algunas veces; porque unas se desvanecen enteramente en polvo, y entónces es mero estiercol del macho; otras apretados entre las uñas dan chasquido, y entónces á mas de estiercol serán tambien huevos de la hembra. Pero sean lo que quiera: el medio

cierto para destruir esta plaga consiste en coger todas las aceytunas que tienen aquel color de maduracion intempestiva, y la ampollita, ó está abierta y asomada la taladrilla por ella, (en cuya disposicion permanece algun tiempo sin querer acabar de salir) ó todas aquellas de que salió habrán caido, ó tardarán muy pocos dias en caerse, si el insecto partió desde el meollo ya comido; quémense todas, ó muélanse bien, ó dénse á los cerdos ú otros animales que las mastiquen enteramente, y así aunque haya huevos dentro de ellas perecerán del todo las madres y la prole, cogidas antes de su salida.

Se ha dicho, que las mastiquen enteramente, porque en este pais en que anda el ganado lanar hasta mas adelante de Octubre, come con furor la aceytuna caída, y rumiándola despues vuelve sus huesos en las majadas; y es observacion cierta, que los olivares próximos á éstas padecen mucho mas de taladrilla: de lo qual puede inferirse, que dentro de aquellos huesos están ó los huevos, ó las mismas taladrillas: porque sucede con muchísima frecuencia que la aceytuna se cae mucho antes que salga de ella el insecto, como es fácil de observar y de conocer.

Despues que salen, andan algunos dias en los troncos de los olivos, cepas, &c. y luego se esconden en los huecos, cortezas, grietas, berrugas de los olivos, en donde están por lo comun, y aun tienen la habilidad de clavar el piton en la corteza fresca de qualquiera rama por la parte inferior y meterse allá; de que resulta una prominencia como un grano de centeno, teniendo entónces el insecto la mitad de largo y grueso de este grano. Tambien se esconden en los puntos ó pulgares de las vides del año anterior, y en otros huecos semejantes, y en los de olivos se han encontrado montones de ellas secas y revueltas en telas de arañas, de que se deduce, que éstas las cazan y las chupan.

No se ha visto que por este tiempo cuiden de la conservacion de su posteridad; pero si aquellos globulillos mencionados no son huevos suyos, es indubitable que cuidarán y depositarán sus huevas en los senos en que invernán, en donde se reanimarán y subirán á su tiempo á colocarse en el cáliz ó centro de la flor del olivo, en cuya sazón, ya se ha

ha dicho, que son casi invisibles naturalmente. A excepcion de coger á mano la *picota*, *oruga*, *bacanilla* y regar éstas, no ha visto el párroco practicar remedios algunos contra tales plagas que se han dexado á la providencia de Dios; pero ha practicado por su mano en los olivares, y otros árboles de sus tres curatos todos los expresados medios, y siempre con buen éxito, como está pronto á demostrar á presencia de qualquiera, y se infiere incontestablemente de las razones físicas en que se fundan.

Tampoco tiene noticia de las raspaderas que se insinúan; pero en otro tiempo propuso y dibujó la fábrica de una sierra ó serrucho con mango y dientes acanalados, esto es, guiados á derecha é izquierda alternativamente, que terminase en punta cortante por ambos lados, como punta de espada, para mover la tierra, y separar de ella á un mismo tiempo los cañutillos de aquella especie de oruga tan perjudicial á los guindos, &c. que despues de convertida en mariposa encarnada los deposita al rededor del árbol (pero sin tocar á él para que no les ofenda el agua que baxe) á cosa de uno ó dos dedos debaxo de tierra; y á este modo cree, que para limpiar las cepas, olivos, &c. de sus costras y berrugas, serian muy útiles *limas* bastas de varios tamaños con líneas muy hendidas por un plano, puntitas por otro, dientes ó picos por los lados, y punta de espada cortante, para raspar, igualar, aserrar ó cortar con un mismo instrumento segun conviniese.

En quanto á los sarmientos, es de dictamen, que su poda se hiciese por Diciembre, Enero, ó quando mas tarde, á principios de Febrero, si el clima ú otro inconveniente no lo impide: con lo qual perecerian los insectos y huevos anidados en ellos, suponiendo que se sequen bien; pero hecha mas tarde conservarán juventud suficiente para su fomento y animacion. Es lo mas sustancial que alcanza para la extincion de todas las plagas referidas, que desea en algun beneficio de los labradores de Rioja, y de todos, y pide á Dios guarde á Vms. muchos años para continuar sus oportunas tareas su mas atento servidor = L. C. y Z.