

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Diciembre de 1798.

AGRICULTURA.

De las cenizas consideradas como abono de las tierras.

Generalmente no se emplean las cenizas como abono tanto como pudieran emplearse, y aun en muchos parages se ignora enteramente que puedan tener este destino: pero es de saber que todas las cenizas que resultan de la combustion de los vegetales contienen cierta cantidad de sales mezclada con una porcion de sustancia terrea; y la mayor parte de los autores de agricultura convienen en que son un excelente abono para las tierras frias, en especial si se conservan secas y no se les han quitado las sales. Un carro de cenizas secas equivale á dos de mojas. En muchos países queman helecho, paja, brezo, yerbazos, y leña menuda para hacer cenizas que extienden sobre las tierras. Las de carbon de tierra son de una naturaleza diferente: convienen á las tierras fuertes y poco productivas: se emplean con ventajas en terrenos arcillosos, y contribuyen mucho á hacerlos férces: se echan con utilidad en aquellos parages de que se ha sacado tierra para fabricar ladrillos. Los labradores de los contornos de Lóndres, despues de haberlas extendido sobre las tierras arcillosas, las envuelven con el arado dexándolas á poca profundidad; y en el terreno que tiene este abono siem-

bran habas, y mas comunmente vallico para prados artificiales, y suele salir muy bien.

Las mismas cenizas contribuyen mucho á acabar con los gusanos é insectos; y si se mezclan con estiércol de caballo forman el mejor abono que contribuye á disminuir el musgo de los prados baxos y las cañas.

Las cenizas de los hornos de cal en que se haya quemado paja y junco, son muy buenas para casi todos los terrenos: muchos labradores las extienden sobre los trigos ya nacidos; para lo qual se ha de escoger un tiempo sereno, y producen muy buenos efectos, en especial si se esparcen poco antes de que llueva ó nieve, porque entónces el agua las hace introducir en la tierra.

Las cenizas de turba prestan muy buen abono, en especial quando están mezcladas con cierta cantidad de cal: se ha advertido que es muy notable la diferencia entre las que produce una buena turba, y las que proceden de otra mala.

Quando se siembra cebada en una estacion muy adelantada, por exemplo en Mayo¹, pueden extenderse con utilidad sobre ella las cenizas de la turba mala, ó bien envolverlas con el grano. Las cenizas de la buena turba no se emplean en tierras de cebada, ni aun en las de trigo, sino quando la primavera esté adelantada.

Las que en algunas partes se llaman *cenizas roxas* deben emplearse con precaucion, porque á veces queman á las tiernas plantas, aunque sirven tambien para matar algunos insectos. Los residuos que quedan en las fábricas de xabon, quando éste se ha hecho con cenizas de leña y cal, y que se conocen con el nombre de *cenizas de xaboneros*, son muy buen abono; y se ha hecho la prueba en un terreno beneficiado con estas cenizas, que no solamente produjo cosechas abundantes, sino que las podia dar algunos años consecutivos. Las esparcen á principios de invierno para que las aguas las puedan introducir en la tierra. Tierras incultas y estériles se han fecundizado con este abono: en los prados húmedos y frios producen excelentes efectos.

¹ Habla de Inglaterra el autor de este artículo.

Concluye la descripción de la yerba llamada Guaco.

Sirve el vejuco del Guaco contra todo género de culebras. Dice Vargas que examinó en la ciudad de Giron á mas de la Taya, de que acabamos de hablar, otra de la misma especie, una coral (llamada así por su color encarnado) y una verde, y que siempre observó los mismos buenos efectos; y se persuade sea lo mismo con la del cascabel, cuya especie jamas pudo observar: bien que así el negro curandero como otros muchos aseguran constantemente la generalidad de la virtud de esta planta.

Para proceder á la curacion de la mordedura de las culebras, es indispensable la hoja fresca, segun dicen los curanderos, que yo no creo en tal precision. La práctica es exprimir las hojas del vejuco; cuyo zumo mezclado con un poco de agua tibia se le suministra al enfermo en qualquier periodo de la enfermedad, y sin que preceda otra preparacion. Las hojas mascadas se aplican sobre la herida; y si aun no ha ganado la hinchazon todo el cuerpo, se ata el vejuco á aquella parte de él que no ha ocupado, la qual cesa allí al instante, y el paciente se mejora sensiblemente. Dicen tambien que es menester continuar la misma bebida á lo ménos otras dos veces, en cuyo tiempo ya puede el enfermo salir al campo, y comportarse como totalmente sano y libre.

Es tan segura esta práctica, que en los lugares donde hay curanderos rara vez ó nunca se muere enfermo alguno de mordeduras de culebras. Persuádome que siendo este remedio tan eficaz contra las culebras de América, será tal vez un poderoso específico contra la mordedura de la víbora que causa en Europa tantos estragos. Podríase hacer alguna experiencia, y acreditada con un buen suceso, sería entónces la planta del Guaco un objeto de comercio para surtimiento de las boticas de España. Los ingleses del norte de la América hacen un gran comercio con la raíz de la *Poligala senega* de Linneo, que ellos llaman *Rattle-snake-root*¹: tambien tenemos nosotros esta misma plan-

¹ Esta planta es la misma que en estas cercanias de Santa Fe conocen las gentes del campo con el nombre de *Ubo de flor mora-*

planta, y sería bueno que se hiciese así de una como de otra la debida exportacion á España, y se vulgarizase tan prodigiosa medicina en todo el mundo.

El método mas acertado de conducir á España, ó á otros Reynos de América esta yerba, es, á mi ver, en extracto baxo la forma de píldoras, ó embotellada. De uno ú otro modo será muy facil practicarlo por lo mucho que abunda en las cercanías de Mariquita, de Guaduas, y al rededor de Honda y Giron.

Tal vez con el auxilio de una buena analisis química se hallarian al vejucó Guaco otras virtudes igualmente recomendables que la que conocemos. Por de contado se puede conjeturar que será un vigoroso remedio contra las lombrices del cuerpo humano; pues participando estas en cierto modo de la naturaleza de las culebras, no puede ménos de destruirlas, y hacerlas arrojar. El amargo tan intenso del vejucó hace mas poderosa esta conjetura, y persuade tambien su virtud estomacal. Lo cierto es que quantos han tomado de esta planta, se han sentido buenos del estómago, y no les ha hecho ninguna impresion nociva.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Modo de hacer una buena ratafia de huesos de abrideros por Dubuissón.

Se han de desechar las cáscaras de los huesos de los albaricoques, porque dan á este licor un gusto desagradable; pero los de abrideros son al contrario muy á propósito para el caso, porque la tintura que dan las cáscaras de estos huesos no solo tiene mas aceyte sino que se advierte al echarlos recién sacados del fruto en aguardiente refinado, que

dita; y en Velez, Socorro y San Gil con el de Jaguo ó Jaguito. Un Médico Inglés, que vivió muchos años en Virginia, viendo que aquellos que habian sido mordidos por la culebra Cascabel eran atormentados con síntomas semejantes á los de la pleuresia, dificultad de respirar, tos de sangre coagulada, que tenian el pulso duro y frecuente, &c. y se curaban con el uso de la *Senega* ó *Seneka*; concluyó que el mismo remedio podria ser útil en la pleuresia y fluxiones de pecho; y con efecto ha sacado felizmente á muchas personas atacadas de estas enfermedades con solo el uso de esta planta. Véase *Essay on the pleury*, &c. y la medicina doméstica de Buchan, en donde se halla una receta de la *Senexa*.

que su tintura comunica un agradable olor y sabor al fruto, y la vainilla; y como de estos principios balsámicos proceda lo agradable de este licor, y la mayor parte de las propiedades que le hacen apreciable, para extraerlos mejor se echan los huesos en una azumbre de aguardiente refinado, en una botella de doble cavidad, cuyo cuello sea bastante ancho para que puedan entrar. Multiplíquense estas botellas, llenándolas en las mismas proporciones, quando se quiere hacer mucho de este licor. Déxanse los huesos en infusion hasta que el aguardiente se haya cargado de su aceyte esencial; y si se quiere abreviar esta operacion, se echa todo en una cucurbita colocada en el baño maría, enlodando bien la juntura: se le pone fuego meneándolo y revolviéndolo tantas veces como se enfrie: se dexa reposar: ábrese despues la vasija, é inclinándola se pasa á otra el líquido, y se echa sobre su poso media azumbre de agua por cada botella llena con lo que antes hemos dicho, y se dexa en infusion por espacio de cinco á seis horas: cuélase el licor por un tamiz, y se arrojan los huesos como inútiles: mézclase este último producto con la tintura anterior que se ha separado ántes; y se le echa una cantidad proporcionada de vainilla cortada en pedazos. Para pasar á hacer la composicion se clarifican tantas veces tres libras de azucar, quantas azumbres hay de licor; y quando está la espuma blanca, se dexa cocer hasta que toma consistencia de xarabe, y entónces se separa la vasija del fuego, se dexa enfriar, y se mezcla todo.

Si se desea tener ratafia con las almendras de los huesos de albaricoques, porque las cáscaras se han de arrojar, se han de echar dichas almendras en agua caliente, dexándolas en ella algunos minutos para poderles quitar con facilidad el hollejo: hácese secar prontamente, y se echan en cantidad proporcionada en las botellas en que se tiene el aguardiente refinado, &c.

Otro modo de hacer ratafia por Cadet de Vaux.

Prescindiendo de que las ratafias son en la economía doméstica una bebida agradable, que aumenta los placeres de la mesa, tienen al mismo tiempo útiles propiedades usadas como remedio: por esta razon quiero sustituir á la receta de ratafia publicada por Dubuisson, otra mas sencilla, y por consiguiente mas inteligible para los habitadores del campo,

para quienes son muy exóticos los nombres de *cucurbita* y de *baño maría*; y si se ha de esperar de ellos que clarifiquen y cuezan el azúcar, nunca beberán un licor que exija tantas preparaciones.

Antes de dar la receta, diremos las proporciones de los ingredientes que en general entran en todas las ratafias.

Aguardiente bueno. . . dos quartillos.

Agua. medio quartillo.

Azúcar. tres quarterones.

Es preferible el azúcar moreno, y por su precio mas económico: échese todo esto en un jarro ó cántaro correspondiente, añadiendo la sustancia de que se intenta hacer la ratafia, como v. gr. azahar, anís, &c. &c. y bien tapada se dexa al sol esta infusión por espacio de un mes ó seis semanas, al cabo de las cuales se filtra por una manga de paño, y se encontrará una excelente ratafia de azahar, de anís, &c. Para hacerla de limón ó de naranja basta poner en infusión la cáscara de un par de naranjas ó limones.

Ratafia de huesos de albaricoques ó abrideros.

Téngase una redoma de vidrio, una botella de cuello ancho, y un cántaro de barro duro y compacto con un buen tapón de corcho: llenense de aguardiente dos terceras partes de la vasija, y lo restante de estos huesos: llena la vasija en que se haga, se ha de tapar bien, y se dexa en un cuarto alto de la casa: al cabo de un año se saca este licor, se mide, y se le añade á cada azumbre un quartillo de agua, y libra y media de azúcar, que se ha de deshacer meneándolo de quando en quando: despues se filtra el líquido por una manga, y saldrá una excelente ratafia, con un perfecto olor de vainilla, aunque no se haya echado esta droga, porque los huesos de alberchigos se lo comunican. Si se dexa en infusión por espacio de dos ó tres años gana muchísimo.

Para hacer la ratafia de huesos de albaricoques se executa la misma operacion; excepto que se rompen los huesos para arrojar la almendra, pues solo las cáscaras se han de poner en infusión: fiéense Vmds. de mis recetas y beberán las mejores ratafias.

SEÑORES EDITORES: Satisfago á la nota del Semanario n. 99, para que puedan aprovecharse en Madrid y sus inmediaciones de la industria de las mantequillas en las próximas Pasquas.

Para un batido (que este nombre tiene aqui la porcion que se emplea cada vez) se compran dos libras y media de manteca,¹ de la qual dos rollos se ponen á derretir en un cazo, pero sin dar lugar á que levante hervor: se tiene dispuesto un cuenco vidriado bastante grande, el qual se arrima á la lumbre que debe ser muy lenta, y de modo que comuníque un mediano grado de calor, y se echa en él toda la manteca cortados los rollos en pedazos pequeños, esto es en quatro ó seis de cada uno, y se empieza á batir azotándola á un lado y otro con bastante fuerza, porque el brazo es el único instrumento que se emplea para blanquearla, cuidando de volver á menudo el cuenco ó vasija para evitar que tome demasiado calor: luego que está bien batida, y se la nota con la blancura correspondiente se la echan dos libras y media de azucar blanca (algo menos tienen las que se llevan á vender) y se vuelve á batir otro rato arrimando la vasija un poco mas á la lumbre para facilitar el braceo: porque toma demasiado cuerpo, y en estando bien incorporado el azucar se le añade un quartillo de agua tibia que se tendrá á prevencion, y con ello se acaba de batir hasta mezclarla bien. Ya tenemos la mantequilla hecha, resta ahora dividirla en aquellas pastillas en que viene dividida: esto se hace poniendo sobre una mesa larga, (ó de vara y media en quadro) un mantel limpio, mojado solo en agua natural, y de consiguiente que esté fria: se coge un puñado de la mantequilla que estará caliente, y exprimiéndola con la misma mano se van haciendo montoncitos, lo mismo que se hacen las castañas de chocolate, y con el dedo índice de la mano izquierda se la dá por encima para que haga la figura que suele, y saque lustre: luego se levantan como las pastillas de chocolate despues de estar heladas.

Si se quiere guardar todo el invierno, no se le echa agua, y

SO-

x Aqui se entienden por quarterones, y echan dos en cada batido: un quarteron tiene veinte onzas castellanas, y de consiguiente los dos hacen 40 onzas, que son dos libras y media.

solo despues de bien batida con el azucar, se echa, ó en cajas bien limpias, como las de xalea, perada &c., ó en pucheros nuevos golpeando estos conforme se va echando para evitar que queden algunos vacíos.

Como en todas partes hay gente de gusto delicado, y en ninguna mas que en la Corte: no quiero dexar en silencio el modo de hacer la *manteca hilada*, que aunque en sustancia es lo mismo que la otra, con todo parece que su delicadeza excita mas bien el apetito, especialmente de las señoras mugeres: ésta solo consiste en el modo de vaciarla, que se hace teniendo preparado otro cuenco lleno de agua fria, y en la mano izquierda una espumadera regular que se mantiene á distancia de dos á tres dedos del agua, y sobre ella se va echando con la derecha la manteca, golpeándola para que no se cieguen los agujeros: despues se saca del agua, y se le exprime ésta colocándola en platos para gustarla pronto, porque no se puede conservar tanto tiempo como la anterior, á ésta se la dan los colores que se quieren yendo preparada el agua con que se ha de batir.

Este es el secreto de las mantequillas de Soria, que de aqui adelante podrian llamarse de los Caravancheles: y en efecto de algunos años á esta parte van á esa Corte á fabricarlas algunos sugetos de esta, que comprando en esa la manteca y azucar, con agua de la puerta del Sol, y cuencos de Alcorcon hacen mantequillas que pasan por de Soria, excusando el portearlas. Conozco que con esta noticia me haré odioso á los tratantes en este género, pero atendiendo á que por el bien comun debe ceder el particular, no es bastante esta consideracion para reprimir mis deseos de complacer á Vms. á quienes ruego que se sirvan ocultar mi nombre, y ver si en otra cosa puede servirles éste su apasionado seguro servidor: Soria 27 de Noviembre de 1798.

ÍN-

P. D. Advierto que, como no son iguales en todas partes los rollos de manteca, ha de ser como de 9 á diez onzas la cantidad que se debe derretir en el cazo; ésta se mezcla con la otra dividida en frio en las porciones de 5 á 6 onzas, y se empieza á deshacer toda con el puño hasta que esté en disposicion de bracearla, lo que se hará cuidando de dar siempre á una misma mano.

Si ocurre alguna dificultad pregunten Vms. que estoy pronto á satisfacerla.