

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 24 de Enero de 1799.

AGRICULTURA.

De los naranjos.

Aun quando estos árboles no fuesen tan apreciables como son por su belleza, por lo delicado de su fruta, y por las buenas calidades de su madera, todavía nos deberian merecer particular atencion por la facilidad con que se crian y prosperan en muchas de nuestras provincias sin necesidad de los cuidados y afares que en otros países exige su cultivo. El naranjo requiere un temperamento benigno, y le son sumamente nocivos los frios: por eso no es extraño que Rozier y otros autores extrangeros hablen con una extension que á nosotros nos parece fastidiosa é insoportable, de todas las precauciones que es necesario tomar para hacerle prevalecer en climas menos templados que el nuestro. ¹ Tenemos por inútil dar á nuestros labradores noticia de unas prácticas cuyo conocimiento podria interesar, quando mas, á algunos grandes señores á quienes se les diese poco cuidado de consumir las contribuciones de algunos pueblos miserables en estufas, invernáculos y demas aparatos que un árbol delicado necesita fuera de su país nati-

¹ En las provincias septentrionales de España se necesitan muchas delicadezas para criar los naranjos: aquí solo se trata de las meridionales y particularmente de Sevilla.

tivo, por tener la gran satisfaccion de presentar algun día en sus mesas alguna media docena de naranjas que no tienen otro mérito que el haber costado una gran suma de dinero é infinitos sudores y fatigas. Así que, mientras algunos labradores instruidos y zelosos de la prosperidad de la nacion se toman el trabajo de darnos á conocer los métodos que en otras provincias se siguen para cultivar no solo los naranjos, sino tambien los limoneros, cidros y demas árboles del mismo género, que con muy corta diferencia exigen un mismo cultivo, nos reduciremos por ahora á formar, valiéndonos de sus frutas, un catálogo de las diferentes especies de ellos que existen en los jardines del Rey, y á apuntar el método de cultivarlos que segun nos dice el Señor Cavanilles en sus *Observaciones sobre el Reyno de Valencia*, se sigue en la huerta de Orihuela.

Especies de naranjas, limones, cidras, &c.

- 1.^a Naranja china.
- 2.^a Naranja agria sin espinas.
- 3.^a Naranja agria con espinas.
- 4.^a Naranja de zumo colorado.¹
- 5.^a Naranja bergamota; la figura de ésta es un poco aperada.
- 6.^a Limon comun.
- 7.^a Limon grande de España.
- 8.^a Pomo de Adan.²
- 9.^a Lumia de pan.³

Pe-

1 Algunos creen infundadamente que esta es una variedad producida inxertando la naranja comun en patron de granado; pero seguramente no pensarán así sino los que estando poco inteligentes en los efectos de la insercion, piensen que el fruto debe participar de las calidades del patron y del inxerto.

2 Es fruta bastante grande; su figura es redonda, como la de un globo; la cáscara es muy gruesa, y tiene muy poca carne.

3 Suele ser tan grande como el pomo de Adan; pero se ensancha en su cima y se termina en teta como el limon. Los brotes y tallos del árbol son espinosos, las hojas ovaladas anchas, las de la cima son de color encarnado morado. Las flores son de bastante magnitud, moradas por de fuera y con vivos del mismo color por dentro.

10. Pereta ó limoncillo. ¹
11. Cedrato de Florencia. ²
12. Lumia cedrata. ³
13. Bizaria cedrata. ⁴
14. Limon real.
15. Cidra.
16. Malarrosa.
17. Limon de Gayeta.
18. Naranja turca, ó por mejor decir, limon turco. ⁵

Cultivo del naranjo.

Este árbol prospera en terrenos fértiles y ligeros, á los quales penetra el agua con libertad sin llegarse á embalsar: la marga arenisca abonada con estiercol es el terreno que mas le conduce; pero el arcilloso y compacto, y el puramente arenisco le son muy contrarios. Perece quando hiela, y enferma quando le falta ó le sobra el agua. Debe regarse (en la huerta de Orihuela y tierras del mismo temperamento) cada veinte dias desde Febrero hasta Noviembre, y nunca en invierno, á no ser que la estacion sea muy seca: siempre fructifica á proporcion de los abonos y labores que recibe, y por esto conviene estercolar la tierra tres veces á lo menos cada año, revolverla y mezclarla con freqüentes cavas que destruyan las plantas nocivas. Se reproduce de semilla ó por inxerto: los inxertados dan frutos mas sabrosos; pero viven y crecen poco en comparacion de los silvestres nacidos de semilla, que suelen levantarse á veinte y cinco y mas pies, y durar ochenta y mas años.

1 Es fruta muy pequeña.

2 El árbol está muy poblado de espinas; la fruta y las hojas son muy olorosas.

3 Esta fruta y las hojas del árbol son muy olorosas y tienen alguna semejanza con el cedrato de Florencia.

4 Es fruta bastante grande y muy ancha por su cima, sin cuya circunstancia pareceria perfectamente redonda ú orbicular.

5 Es fruta pequeña, redonda con teta, faxada con manchas verdosas y amarillas blanquecinas.

años. Los nacidos de semilla é inxertados despues se crian con lentitud, fructifican por lo regular cada dos años, y el fruto se sazona mas tarde; por lo qual son raros semejantes árboles en la huerta de Orihuela siendo casi todos los que allí se cultivan producidos por estacas. Todos tienen hojas alternas, aovadas con punta, verdes y brillantes por arriba, claras y sin brillo por abaxo, cuyo pezon alado parece un corazon: permanecen éstas durante el invierno, y solo amarillean quando el árbol enferma. La madera es sólida y amarillenta, y la corteza oscura.

Escogida la tierra para planteles ó almácigas, se prepara en verano dándole una cava de dos palmos de profundo y el abono correspondienté, cuidando que su superficie quede horizontal; se la divide en faxas de tres á quatro varas de ancho, y del largo que quiera el labrador, en las cuales hace hoyos de dos dedos, distantes entre sí media vara. Llegada la primavera echa en cada hoyo tres ó quatro semillas que deben ser del fruto mejor y mas sazonado; las cubre con una pulgada de tierra, y luego riega. Quando los tallos levantan quatro dedos, los arranca á excepcion de uno solo que debe quedar en cada hoyo. Continúase el cultivo, como queda dicho, reducido á cavas, estiercol y riegos por espacio de quatro ó cinco años; pasados los cuales están los árbolitos en estado de trasplantarse al campo donde han de permanecer. Para esto deben arrancarse de modo que ni se lastimen las raices, ni se sacuda la tierra asida á la raiz principal y al tronco; y trasportados así á su nuevo suelo, se plantarán como luego diremos.

Como el labrador busca su utilidad, y sabe por experiencia que los naranjos nacidos de semilla rinden menos que los plantados de estaca, prefiere este método al natural para hacer sus almácigas: toma para estacas las varas de cidro ó de poncil, porque prenden con mas facilidad, y es casi cierto en ellas el inxerto, y en pocos años fructifican. No ignora que es corta la vida de semejantes naranjos, pues no llegan por lo regular á treinta años; pero tiene otros para remplazar las pérdidas y ocupar el campo con utilidad. La savia de los cidros está en movimiento por Mar-

zo, Abril y Mayo, como lo comprueba el humor pegajoso que entonces se halla entre la madera y su corteza. En este tiempo corta el labrador las varas que tengan una pulgada de diámetro; les quita las hojas y espinas con el mayor cuidado, para no herir la corteza ni menos las yemas que están ladeadas entre el pezon y la espina, lo que conseguirá cortándolas con tixereras á una línea de distancia de su raiz. Divide luego en pedazos de un palmo de largo ó algo mas las varas que han de servir de estacas; y como deban plantarse en la misma situacion que tenían en el árbol, redondea bien la parte superior en forma de corona; y en la inferior, que debe enterrarse, hace un corte parecido á la boca de un caracol, lo qual le sirve de señal para no equivocarse. Preparada la tierra para almáciga, y regada copiosamente ó á *manta*, como allí dicen, al quinto ó sexto día, quando empieza á enxugarse, entra el labrador provisto de estacas, y las clava en la tierra dexando fuera de ella dos yemas solamente, y entre cada dos estacas media vara. Ordinariamente las clava apretándolas con la mano; pero si la tierra se resiste, se ayuda con un macito de madera, poniendo sobre la cabeza de la estaca una suela de alpargata para que los golpes no la dañen. Quando la tierra está en sazón la cava, y no vuelve á regarla hasta que hayan brotado las estacas, que suele ser pasados veinte ó treinta días. Los dos primeros riegos deben darse al ponerse el sol, para que durante la noche se suma todo el agua; pues si quedase embalsada al otro día y se calentase, perecerian muchas estacas.

Luego que los renuevos tienen una pulgada de grueso, se inxertan de escudete á medio palmo de la tierra, lo qual debe hacerse en los meses de Abril, Mayo y Junio; y si prendieren los inxertos, podrán trasplantarse los arbolitos á sus destinos en el siguiente Enero, Febrero ó Marzo. Al arrancarlos se deben tener las precauciones que ya hemos indicado, y se irán colocando á quatro, cinco ó mas varas de distancia unos de otros en hoyos preparados, extendiendo las raices y cubriéndolas con tierra menuda y seca, cuidando que el inxerto quede quatro dedos sobre la superficie del campo. En el mismo día, ó á mas tardar en

el siguiente se regarán á manta, y se repetirán los riegos con frecuencia todo el año, de modo que nunca echen de menos el agua. El campo nuevamente plantado de naranjos se puede sembrar de maiz, legumbres ú hortalizas sin perjuicio de los árboles durante los seis primeros años; pero no de alfalfa, trigo, cebada ni chirivías: es indispensable regarlos con frecuencia y renovar los abonos y labores. Así van creciendo y arrojando ramas hasta la altura de unos diez pies y la circunferencia de unos veinte, medidas proporcionadas para que se cuiden con comodidad, y con la misma se coja el fruto. Deben cortarse las ramitas secas ó podridas á fin de conservar la salud y limpieza de los árboles. En los primeros seis ú ocho años las labores se reducen á rejas, y en los siguientes á cavas mas ó menos profundas, pero repetidas.

El naranjo, como diximos al principio, solamente prospera en países muy templados: las nieves y los hielos le son perniciosos en términos que con dificultad convalece el que experimenta semejantes contratiempos; y vale mas poner otro sano en su lugar que perder el tiempo en restablecerle de su enfermedad. Otra suele padecer harto fatal causada por el exceso de agua que se embalsa en lo interior de la tierra, y allí produce dos efectos contrarios á la vegetacion y vida del árbol. Porque hallándose el agua en sobrada cantidad, suspende la fermentacion necesaria para que se perfeccione el xugo nutritivo, y empiezan á alterarse las raices capilares por faltarles la elasticidad debida; pasa poco á poco el contagio de éstas á otras de mayor diámetro, y por ellas un xugo aquëo y desustanciado que muy pronto altera el color de las hojas, que se ponen amarillas y se caen; salen otras del mismo color, y experimentan igual suerte; se mueren algunos ramos, y sucesivamente otros hasta que al fin de unos dos ó tres años perece enteramente el árbol. El remedio consiste en destruir la causa: en viéndose hojas amarillentas, conviene hacer una zanja en las cercanías del árbol bastante profunda para que allí acuda la humedad, dexar todo riego, descubrir y cortar las raices dañadas con cortes transversales, y no obliquos que se cicatrizan con dificultad, y en fin cubrir la excavacion

con tierra seca bien estercolada. Si hecho esto, y pasados dos ó tres meses no se viese en las hojas aquel verdor natural al estado sano, es inútil conservar el árbol, y conviene arrancarle, limpiar la tierra de las raíces podridas, y añadir tierra nueva, donde se plantará otro que tenga, si es posible, tres años de inxerto.

La impaciencia del labrador que quiere disfrutar pronto la recompensa de sus trabajos, ha introducido el método de multiplicar los naranjos por estacas de cidro. Por lo regular empiezan á declinar estos árboles á los doce ó catorce años, y de allí adelante pierden su hermosura, ramos y poder. Al contrario los inxertos en pies nacidos de semilla de naranja ó en estacas de limonero son mas robustos, de mucha mas duracion, de mejor vejez, y dan el fruto de mejor calidad. Verdad es que tardan mas en darlo; porque los nacidos de semilla no están en estado de admitir el inxerto hasta los ocho años; pero todo puede componerse. Plántense como hasta aquí de estacas de cidro por espacio de ocho años, y al mismo tiempo siembrense semillas de naranja en almácigas, de las cuales se irán sacando arbolitos segun se hallen aptos para el inxerto; y continuando despues las sementeras, habrá mas que suficientes para reemplazar la mortandad de los que provienen de estacas de cidro. Así lo practica en Denia el Señor Polart, y con su exemplo procura desterrar el método de Orihuela: asimismo dexa crecer hasta mayor altura los naranjos, bien que plantados á mayor distancia; lo qual practican tambien algunos de Orihuela, ahorrando por este medio estiercol y gastos en el cultivo, reducido entonces á rejas en vez de cavas.

Cada tahulla plantada de naranjos á quince palmos de distancia unos de otros, produce 600 reales pagado el diezmo, y tiene los gastos siguientes:

Quatro cavas ó diez jornales á $7\frac{1}{2}$ reales.	75
Diez y seis cargas de estiercol á 3 rs.	48
Conduccion del estiercol al campo.	24
Seis ú ocho riegos.	12
Replantar y gastos extraordinarios.	35
Limpiar azarbes, equivalente, caminos, &c.	30
	<hr/>
Suma de gastos.	224
Producto.	600
	<hr/>
Beneficio líquido.	376

Cada tahulla plantada de naranjos á veinte palmos de distancia produce 600 reales pagado el diezmo, y tiene los gastos siguientes :

Ocho rejas ó dos pares de labor á 15 rs.	30
Diez cargas de estiercol á 3 rs.	30
Conduccion del estiercol al campo.	15
Seis ú ocho riegos.	12
Replantar y gastos extraordinarios.	22 $\frac{1}{2}$
Limpiar azarbes, equivalente, caminos, &c.	30
	<hr/>
Suma de gastos.	139 $\frac{1}{2}$
Producto.	600
	<hr/>
Beneficio líquido.	460 $\frac{1}{2}$

Nota. Si del cultivo de los naranjos y de los demas árboles y plantas en todas nuestras provincias tuvieramos una descripción tan exacta y circunstanciada, executada por una mano igualmente diestra, ¡ cuántas ventajas no resultarían á la nacion!

Continúa el artículo de la destilacion.

Aceytes de anís y de hinojo.

Comprendemos baxo un mismo artículo estos dos licores, porque ademas de que el anís y el hinojo tienen grande semejanza entre sí, es uno mismo el método que se sigue para formarlos.

Como las virtudes de aquellas simientes dependen únicamente de su aceyte esencial, y de sus partes resinosas, para sus infusiones y destilaciones, se debe usar con preferencia el espíritu de vino. Tomense, pues, quatro libras de anís, macháquense en un mortero hasta reducir las á una pasta; échese ésta con quatro azumbres y media de espíritu de vino comun en una cucurbita que se cubre con cabeza ciega y se pone al fuego en baño maría con todas las precauciones indicadas en las otras infusiones; mantengase á la lumbre por espacio de tres dias á los 71 grados del termómetro, teniendo cuidado de remover el líquido quantas veces se enfrie; después ajústese á la cucurbita la cabeza de destilar, y execútese esta operacion hasta el grado de calor del agua hirviendo.

En estando como á la mitad de la destilacion, se echa en la cucurbita por el túbulo una azumbre, ó una y media de agua caliente, y se continúa hasta que comienza á salir blanco el licor.

Por otra parte, se hacen clarificar 21 libras de azucar, y en saliendo blanca su espuma, se cuece el xarabe hasta ponerlo en punto de caramelo, ó algo mas, y se le echan dos pequeñas cucharaditas de espíritu ácido de limon: se remueve con la espumadera el xarabe, y luego que esté enteramente frio, y no se le note el gusto de cocido, se mezcla con el espíritu de anís, en el qual se habrán disuelto anteriormente siete ú ocho gotas de esencia de ámbar. Se agita fuertemente la mezcla, se la pone en botellas grandes, y se la dexa reposar quatro ó cinco dias; despues se la filtra por la manga con claras de huevo, se la dexa sentar y aclararse; se trasiega el licor claro, y se pone el sedimento en la manga.

Quan-

Quando se quiera teñir de encarnado este licor, se envuelven en un lienzo dos pastillas de tornasol, y se ponen en una azumbre de agua con dos onzas de cochinilla; esta mezcla se hace hervir hasta que se reduzca á la mitad, y despues se pasa por un tamiz: lo que queda sobre éste se pone de nuevo en otra azumbre de agua, se le hace tambien hervir hasta que se reduzca á la mitad, y se vuelve á pasar por el tamiz. Esta tintura se echa en el xarabe, que no se habrá desleido sino á proporcion del líquido colorante que se le haya de mezclar.

Aceyte de baynillas.

La mejor baynilla es la que viene de México; y aunque por el color apenas se la puede distinguir de la del Perú, el olor de la primera es siempre mas fino y penetrante.

Escojanse quatro onzas de vaynillas de seis pulgadas de largo, bastante gruesas, pesadas y bien llenas, de buen gusto, y de un olor vivo, penetrante y agradable; cortense en pedacitos, y echense con quatro azumbres y media de aguardiente refinado en una cucurbita, la qual se cubre con su cabeza ciega, y se pone al fuego en baño maría en los mismos términos que antes hemos indicado. Manténgase el líquido por espacio de ocho dias á los 70 grados de calor; déxesele cinco ó seis dias mas en la misma vasija, y entretanto clarifíquense y pongáanse en *punto tostado* 21 libras de azucar. Téngase despues el xarabe expuesto al ayre libre por espacio de quatro ó cinco dias para hacerle perder el gusto de cocido, que absorveria parte del perfume de la vaynilla. Mezclense entonces el xarabe, y la tintura de vaynillas, añadiendo cinco ó seis gotas de esencia de ámbar; agítese fuertemente la mezcla, pongase en vasijas bien tapadas, déxesela reposar por espacio de quinze dias, y al cabo de ellos cuélese y déxesela aclarar; trasiéguese el licor claro, y póngase el sedimento en la manga ó colador. Quando se le quiera dar un hermoso color de oro, basta echarle media onza de cochinilla.

Aceyte de rosas.

Este licor se compone con agua destilada de rosas, y es-

espíritu de vino aromatizado con palo de rosa. De éste se toma una libra; se le raspa y se corta en hojas muy delgadas, que se echan en un almirez, y humedeciéndolas con un poco de agua se las machaca hasta reducirlas á polvo grosero: este polvo se echa en una cucurbita con quatro azumbres y media de espíritu de vino comun, y se pone en infusion al fuego en baño maría, segun yá hemos dicho, conservando al líquido por espacio de tres días á los 71 grados de calor. Despues se hace la destilacion hasta el grado del agua hirviendo; se limpia entónces la cucurbita, y el producto de esta primera destilacion se rectifica en otra que se continúa hasta los 81 grados, despues de haberle mezclado dos azumbres de agua hirviendo. En llegando á aquel punto se muda de recipiente, y se dexa correr el licor hasta el grado del agua hirviendo. Se vuelve á limpiar la cucurbita, y se procede á una segunda rectificacion que se ha de executar en los mismos términos que la primera desde 74 á 79 grados. Por medio de estas rectificaciones se consigue un espíritu de rosa muy agradable, despojado de toda acrimonia, y que adquiere mas calidad, mientras mas tiempo pasa por él.

Teniendo ya preparado este espíritu, se clarifican y ponen en *punto tostado* 21 libras de azucar, y el xarabe se dexa expuesto al ayre libre mientras se dispone la parte colorante. Para este efecto se toma azumbre y media de buena agua de rosas, y en ella se echan primeramente dos onzas de cochinilla, y despues dos pastillas de tornasol envueltas en un lienzo. Esta mezcla se remueve dos ó tres veces cada día hasta que todo el líquido esté impregnado del color encarnado: entónces se le pasa por un tamíz y se le pone á parte; lo que quede sobre el tamíz se echa en la vasija que contiene al espíritu, y se le remueve igualmente hasta que tome color. Conseguido esto, se deslie el xarabe en el azumbre y media de agua colorada, se pasa el espíritu por un tamíz, se disuelve en él una onza de esencia de cidra, y siete ú ocho gotas de la de ámbar, se mezclan por último los dos líquidos, se remueve fuertemente la mezcla, se pone en botellas grandes, se la dexa reposar ocho días, y se aclara por el método ordinario.

Aceyte de claveles.

Para la destilacion se hace uso solamente de claveles encarnados oscuros que tengan olor de clavo: á las flores se las quitan sus pistilos ¹, y doce libras de ellas se ponen en una vasija de barro con quatro azumbres y media de aguardiente refinado. La vasija se tapa con exactitud y se dexan en infusion las flores por espacio de un mes. Entonces se pasa el licor por un tamíz, y lo que quede sobre él se pone en una cucurbita con dos azumbres ó poco mas de agua de fuente, y puesta al fuego en baño maría, se destila hasta el grado del agua hirviendo: este producto se mezcla con la tintura espirituosa, echándole al mismo tiempo media onza de canela. Un mes despues de esta operacion se pasará á componer el aceyte.

Para lo qual se harán clarificar y poner en *punto tostado* 21 libras de azucar, y se expondrá el xarabe al ayre libre por espacio de cinco ó seis dias, despues se deslie en un azumbre de agua destilada de clavel aromatizada con clavo, y se le mezcla la tintura espirituosa; se remueve fuertemente la mezcla, se pone en botellas grandes, se le dexa reposar por espacio de quince dias, y se le filtra y aclara por el método yá prescrito.

Aceyte de venus.

Tómense cinco azumbres de aguardiente, diez dracmas ú ochavas de alcarabéa, cinco de dauco, y cinco escrúpulos de flor de macis ²; despues de cinco dias de infusion, destilense hasta sacar las cinco azumbres: añádanseles cerca de seis azumbres de xarabe sencillo cocido ligeramente y dese á todo el líquido el color de aceyte de olivas por medio de una infusion de azafran, y fíltrese por la manga ó colador.

Dubuisson se ha servido para componer este aceyte, del método siguiente. Escogé dos onzas de vaynillas, las hace pedazos y las pone al fuego con quatro azumbres de aguardiente refinado en una cucurbita colocada en baño

ma-

¹ Véase el Semanario núm. 35.

² En las droguerías lo conocen baxo el nombre impropio de flor de macis; y no es mas que una membrana que cubre á la nuez moscada.

maría: la cubre con su cabeza ciega, y mantiene el licor á los 71 grados de calor por espacio de siete ú ocho dias; y entretanto clarifica, y ponen en *punto tostado* 21 libras de azucar. Expone el xarabe al ayre libre por espacio de quatro ó cinco dias, le mezcla un azumbre de agua de canela, y otra de agua de clavel destilada y aromatizada con clavo, y asi viene á formar cinco azumbres y media de este líquido; el qual lo mezcla con la tintura de vainillas, añadiendole un quartillo de espíritu de naranja. Se agita todo fuertemente, se pone en botellas grandes, y se le aclara segun lo que ya hemos dicho para otros licores,

Aceyte de café.

Haganse clarificar diez libras de azucar, y quando el xarabe esté casi en *punto de caramelo*, apartésele del fuego y agítesele con una espátula hasta que se convierta en polvo tan seco como el azucar de pilon; y dexesele quatro ó cinco dias en un parage seco al ayre libre. Escojanse dos libras de café de Moka, tuestesele á un fuego moderado, y en adquiriendo un buen color castaño claro que tire á morado, pongasele en una vasija, y cribesele para limpiarlo de todas las cascarillas que se hayan separado al tostarlo. Sin esperar á que esté enteramente frio, pongase en una cucurbita con dos azumbres de agua tibia, arriemesela al fuego en baño maría, cubrase con cabeza ciega, y mantengase el líquido á los 78 grados de calor por espacio de dos horas. Despues de dexarlo enfriar media hora, pasesele por un tamiz, y mezclese esta tintura de café con el azucar que antes se ha preparado; y en estando éste bien desleido, y bien fria la mezcla, agreguense dos azumbres de espíritu de vino rectificado, agítese todo fuertemente, pongase en botellas grandes, dexesele reposar quatro ó cinco dias, cuélese, y quando esté bastante claro el licor, trasiéguesele y échese el sedimento en la manga.

Aceyte de las siete granas ó simientes.

Juntense quatro onzas de anís, dos onzas de simiente de angélica, dos de a'carabéa, dos de comino, seis de cilantro, quatro de hinojo, y dos de eneldo, machaquense en

un mortero ó almirez, y ponganse con quatro azumbres de espíritu de vino comun en una cucurbita; arrímese ésta al fuego en baño maría, cubrasela con cabeza ciega, y mantengase el líquido á los 71 grados de calor por espacio de dos dias, y al cabo de ellos añádase azumbre y media de agua tibia que se echará por el túbulo de la cucurbita; por el mismo se introducirá un junquito para menear bien la mezcla, y continuará algun tiempo la infusion en los mismos términos que antes. Despues se procede á la destilacion, y se dexa correr el líquido hasta el grado de calor del agua hirviendo.

Se clarifican y ponen en *punto tostado* 21 libras de azucar y se dexan quatro ó cinco dias al ayre libre, y entónces se mezclan con el espíritu que se sacó de la destilacion. Esta mezcla se pone en botellas grandes, se la dexa reposar ocho dias, y se la aclara por el método ordinario.

Así se saca un licor aromático aceytoso que posee todas las virtudes medicinales que los facultativos atribuyen á las siete simientes.

Rosoli.

Pónganse en un alambique con agua mosquetas, jazmines, azahar, y un poco de canela y de clavo: despues de 24 horas de infusion, destílese hasta sacar todo el líquido aromático que se pueda, y mézclese éste con la tercera parte de su peso, ó algo mas de espíritu de vino, agregándole seis onzas de azucar por cada azumbre. Á este licor se le suele dar el color carmesí.

Agua de cidra.

El olor y sabor de la cáscara de limon casi se confunden con los de la cidra; sin embargo el olor de ésta es mas fino y suave, y así lo distinguen sin dificultad los inteligentes.

Para hacer el agua de cidra se escogen doce ó catorce cidras grandes y frescas, cuya cáscara sea mas bien gruesa que delgada, y de un color amarillo vivo. Las cáscaras se cortan en hojas delgadas, se ponen en una cucurbita con quatro azumbres y media de espíritu de vino comun, y se dexan en infusion al fuego en baño maría, conservando

al líquido por espacio de tres dias (á razon de doce horas cada dia) á los 70 grados de calor. Siempre que se enfria , se le ha de menear con una varita que se introduce por el túbulo de la cucurbita.

Á las 24 horas despues de concluida esta operacion, se pasa el líquido por un tamiz , se pone aparte esta tintura , se vuelven á echar las cáscaras en la cucurbita con dos azumbres de agua de fuente , y se arrima de nuevo al fuego hasta comunicarle 50 grados de calor ; se dexa enfriar por espacio de 24 horas ; entónces se pasa este líquido por el tamiz , se mezcla esta tintura con la anterior , se agita fuertemente la mezcla , y en pasando quince dias se la destila.

Al mismo tiempo , si se quiere , se clarifican y ponen casi en *puntò de caramelo* 19 libras de azucar , y en apartándolo del fuego , se le añade poco á poco media azumbre de agua de torongil , y un quartillo de agua de azahar , que no tenga gusto de verde ; se filtra , y se le agrega el zumo de ocho limones. En estando todo bien frio , se echan en el espíritu cinco ó seis gotas de esencia de ambar , se mezcla el espíritu con el xarabe , y se pone en botellas grandes , dexándolo reposar tres ó quatro dias : se cuela con clara de huevo , y en sentándose el licor se le trasiega , y se guarda para usarlo seis meses despues. *Se continuará.*

Carta sobre una propiedad medicinal de las higueras chumbas.

SEÑORES EDITORES : quando empecé á leer en el Semanario núm. 91 la carta que habla sobre las higueras chumbas , creí hallar confirmada la noticia que yo tenia de la virtud medicinal de esta planta. No hallé lo que pensaba, pero sí motivo para escribir á Vms. esta carta.

Para la provision de mi botica cultivo un buen número de yerbas y plantas medicinales en mi huerta : en ella , entre varios árboles frutales , y diversas especies de higos , tengo los chumbos , en todo conformes con la descripción que de ellos hace la carta del sugeto de Málaga. El fruto es

poco conocido en este Obispado de Santandér, y menos la virtud curativa de sus hojas. En el autor Ribera, que sabemos manejar los boticarios, habia yo leído como á este árbol le llama *higuera de la India*, y á su fruto, *higos de Tunes*. Insinúa este autor que esta planta tiene virtud resolutive aplicada sobre las partes edematosas. Sin mas antecedente que esta insinuacion determiné (de dos años á esta parte) hacer experiencia sobre tan importante asunto. He aplicado las hojas hendidas ó partidas por medio de su grueso, tostándolas primero un poco, y dexándolas enfriar, puestas así sobre los tumores escrofulosos y cancerosos los resuelve sin alguna mala resulta, aunque estén ya del grandor de un huevo de gallina. Múdase el pedazo de la hoja que se aplica de dos en dos dias, por espacio de quince, poco mas ó menos. He visto los buenos efectos en hombres y mugeres: cuento ya diez exemplares sin haber vuelto á retoñar el humor.

Si á las utilidades del fruto de esta planta, que se expresan en la carta del Malagueño se junta la virtud curativa y medicinal de las hojas, ¿quánto deberá crecer el aprecio de este árbol? Qualquiera terreno le produce: su plantío no pide mas industria que meter en la tierra una hoja: puede decirse que nada cuesta mantener una planta que vale mucho. Por medio del Semanario de agricultura conviene exhortar á los que conocen esta planta, á que no omitan ocasion de probar si logran el efecto curativo que dexo expuesto, y avisando las resultas, se deberian publicar en el mismo Semanario: si la experiencia nos dixese, que es verdadera la virtud curativa de tumores, no nos importa examinar otra cosa. Los progresos de la medicina han venido por los experimentos, no por los sistemas filosoficos. Como no sabemos la causa y origen de la variedad de tumores, acaso habrá algunos, que no cedan á dicho medicamento. Yo me contento con manifestar mi deseo del bien de mi próximo. Y quedo para servir á Vms. = Meruelo 16 de Noviembre de 1798. B. L. M. Vms. su atento servidor = Gervasio de la Cuesta.