

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 7 de Febrero de 1799.*

### AGRICULTURA.

#### *Del nogal.*

De este árbol se cuentan diferentes especies. Las nueces de algunos son tan gruesas que en su cáscara se pueden guardar un par de guantes de cabritilla: la almendra no es tan gruesa como hace esperar el gran volumen de la cáscara: las hojas de estos nogales son mayores que las del comun: son mas altos y crecen con mas prontitud, pero su madera es menos estimada.

Las nueces de otros tienen la cáscara muy tierna: sus almendras se conservan muy bien, dan mucho aceyte, y son preferibles á todas las demas para sembrar. La fruta de otros es sumamente dura, y la madera de estos es la mas apreciada.

Hay nogales, bien que son muy raros, que dan frutos dos veces al año. Otros son muy tardíos, apreciables para los países en que pueden temerse heladas aún despues de muy entrada la primavera, porque no brotan hasta principios de Junio; están en flor á fines del mismo mes, y su fruta madura poco despues que la del nogal comun.

En Virginia se encuentran dos especies bien notables de nogales. Una es el nogal blanco, el qual es un árbol pequeño, que en Francia crece hasta doce ó quince pies solamente; su tronco es muy delgado y bien derecho; echa

pocas ramas laterales, y así tiene una copa muy pequeña. Quando se pasa la mano por las yemas de este arbol en el invierno exhala un olor aromático muy suave y agradable: su corteza es obscura; su raiz central está guarnecida de algunas fibrillas, sus hojas son parecidas á las de nuestros nogales, pero son dentadas, y de un verde mas claro y amarillento: su fruta es del tamaño y figura de una castaña pequeña; su cáscara es blanca, delgada y bastante tierna, y está cubierta de otra cascarilla lisa, morena, delgada y seca. La almendra es muy blanca, de un gusto algo semejante al del *hayuco*, pero áspero y poco agradable. Este arbol es muy robusto; siente mas el calor que el frio; prospéra en un terreno de mediana calidad, y crece con el mayor vigor en los parages elevados, singularmente en las colinas expuestas al levante y al norte. Le perjudica en extremo el trasplante como no se tenga la precaucion de cortarle muy de antemano la raiz central. Su madera es blanca, dura y compacta, y su carácter específico es tener en un mismo cabillo siete hojas lanceoladas, dentadas á manera de sierra. Como variedad de este nogal se mira otro cuya fruta se parece á una nuez moscada.

La otra especie de nogales de Virginia es el nogal negro, que tiene por lo regular en cada cabillo quince hojas menos lisas, mas estrechas y puntiagudas que las de nuestros nogales. La cáscara de la nuez es extremadamente dura, y su cascarilla exhala un olor fuerte de trementina. Este nogal no siente nada el frio, exige una tierra suelta y de miga, y prospéra en los valles y parages húmedos. Se le ha dado la denominacion de negro á causa del color de su madera, y del que toma la cascarilla de la nuez quando se seca.

Linéo cuenta ademas otras dos especies de nogales: el ceniciento que echa en cada cabillo once hojas lanceoladas con un lado de su base mas corto que el otro; y el nogal de bayas, que en cada cabillo tiene tres hojas oblongas, obtusas, y cuya fruta es una baya del tamaño de la nuez moscada.

Aunque algunas de estas especies son poco útiles á los

labradores, hemos querido hacer mencion de ellas en obsequio de los curiosos.

*Siembra del nogal, y cuidados que exige hasta el tiempo de trasplantarlo.*

De dos modos se suele sembrar el nogal, ó de asiento, ó en semilleros para trasplantarle despues. Quando se hace de asiento la siembra, son necesarios sesenta años para que el nogal llegue á estar en la mayor pujanza y vigor: asi es raro que el que lo siembra logre verlo en su mayor elevacion; pero un padre de familia cree vivir en sus hijos, y su mas dulce satisfaccion es trabajar para ellos. Un nogal plantado de esta manera introduce su raiz central á mayor profundidad, y su tronco es mucho mas alto y derecho que el de los trasplantados. Esta es una circunstancia muy digna de atencion en vista del alto precio á que suele venderse la buena madera de nogal. Este árbol se puede sembrar aunque sea en una roca, con tal que presente alguna hendidura; porque su raiz profundiza muchísimo en busca del alimento, y llega á ser tan grande su esfuerzo, que se la ha visto abrir enteramente peñascos de un tamaño prodigioso. No es facil encontrar árbol cuya raiz penetre á mayor profundidad siempre que no encuentre alguna resistencia invencible.

El nogal trasplantado de semillero no vegeta con tanta energía y actividad, ni produce tanta madera: pero dá fruto con mas prontitud y de mejor calidad. La raiz central no profundiza tanto, las laterales se multiplican, y así no encuentra la sávia un canal tan derecho como en el plantado de asiento.

Siembrese de un modo ó de otro, como los nogales no se inxertan por lo comun, exige mucha atencion la eleccion de las nueces que se han de sembrar. Deben ser, no tanto las mas gruesas, sino las mas llenas, y que produzcan mucho aceyte. Las nueces cuya cáscara sirve de caxita para guantes, son hermosas á la vista; pero su almendra es de una contextura tan floxa que apenas ocupa la mitad de la capacidad de la cáscara y dá una cantidad muy



corta de aceyte. El labrador que desee tener buenos nogales debe escoger por sí mismo las nueces que ha de sembrar, de los árboles que haya experimentado que dan las mejores.

Como la raíz del nogal se dirige hácia el centro, exige un terreno ligero y bien removido á fin de que la sea facil el penetrarlo: no requiere muchos abonos, y el que mas le conviene es la ceniza, aunque haya servido para lexias, con tal que se la haya expuesto despues por algun tiempo al ayre libre en un parage resguardado de las lluvias. Es conveniente labrar el terreno con dos ó tres meses de anticipacion, y removerlo de quando en quando para ponerlo bien suelto y esponjado.

Antes de sembrar las nueces, suelen algunos prepararlas del modo siguiente. En un sitio resguardado, y al abrigo de las heladas echan una capa de arena, y sobre ella colocan las nueces á seis pulgadas de distancia unas de otras, y despues las cubren con dos pulgadas de tierra fina: tienen cuidado de regarlas algunas veces, y asi consiguen que broten en el invierno. Por Marzo ó despues, quando yá no sean de temer las heladas, las pasan al semillero, y entonces suelen cortarles la punta del brote con el fin de hacer que las plantas echen desde luego raices laterales.

Otros, despues de haber labrado y removido bien el terreno que destinan para semillero, entierran en él desde luego las nueces envueltas en su cascarilla á fin de que su amargura impida á los ratones y topos el que las hagan daño, pues las apetecen con ansia. Los surcos, en que las van enterrando, están á dos pies de distancia unos de otros, y cada nuez dista otros dos pies de las inmediatas.

*Se continuará.*

### *Concluye el artículo de la destilacion.*

#### *Agua divina.*

**T**omense dos azumbres de espíritu de vino rectificado, dos dracmas ú ochavas de aceyte esencial de limon, y

otras dos del de bergamota , y ocho onzas de agua de azahar. Pónganse estos ingredientes en una cucurbita , y arímasela al fuego en baño maría para destilar á un grado de calor inferior al del agua hirviendo hasta sacar toda la parte espirituosa. Háganse disolver quatro libras de azucar en quatro azumbres de agua , y agrégueseles el espíritu de vino aromatizado. Todo junto consérvese en botellas grandes bien tapadas , y filtresele algun tiempo despues. Este es el método de Baumé ; pero otros observan el siguiente.

En una vasija de barro ponen quatro azumbres de espíritu de vino rectificado , y sobre él van exprimiendo las cáscaras de treinta limones buenos en los mismos términos que para formar el agua cordial. Despues se clarifican y ponen en punto de caña diez y nueve libras de azucar. Con el almiar se mezcla un azumbre de agua de azahar , el zumo de ocho limones , y el espíritu aromático. Se pone todo en botellas grandes , y se le aclara como se sabe.

#### *Marrasquino.*

Este licor se forma de una especie de cerezas silvestres que se crian en la Dalmacia. Las cerezas se cogen quando están bien maduras , se las machaca , se agrega á cada quintal de cerezas una libra de miel , y todo se pone á fermentar en una cuba lo mismo que las uvas. Luego que se ha perfeccionado la fermentacion , se pone todó en un alambique grande , sobre el fondo del qual se colocan de antemano unas rexillas que se adaptan exáctamente la una á la otra , y tienen tan estrechas sus mallas , que no dexan pasar al fondo de la caldera ninguna parte del orujo , y así se evita que se requeme. Se executa la destilacion por el método ordinario , y seis meses ó un año despues se rectifica el producto de la primera destilacion , y se repite la misma operacion hasta conseguir que el espíritu quede despojado de todo cuerpo extraño ; lo qual se conoce en lo agradable del olor y sabor. Por último se disuelve cierta cantidad de azucar en suficiente cantidad de agua ; se mezcla con el espíritu , y se le dexa reposar.

La dificultad de hallar las cerezas de que se extrae el



marrasquino verdadero ha hecho imaginar medios de imitarlo, valiéndose para ello de algunas otras sustancias, que reunidas produzcan el olor y sabor del marrasquino. De varias recetas que sirven á los franceses para componerlo, apuntaremos ésta de Dubuisson.

Cójanse dos libras de flores frescas de persico, y las hojas ó pétalos échense en una cucurbita con dos azumbres y media de espíritu de vino comun. Tápese la cucurbita con cabeza ciega, y arrímese al fuego en baño maría, y manténgase el líquido por espacio de tres días (á razon de 12 horas cada día) á los 71 grados de calor.

Pásese despues á la destilacion, y continúese ésta hasta los 81 grados de calor, y entónces múdese de recipiente. Concluida que sea la destilacion, límpiase la cucurbita, y échese de nuevo en ella el espíritu que se sacó primeramente, junto con un azumbre de agua; cúbrase con cabeza ciega, y manténgase el líquido á los mismos grados de calor que para la infusion, y por el mismo tiempo. Despues hágase la rectificacion, y en llegando el calor á los 79 grados, póngase aparte el líquido que haya salido.

Hecho esto, se toman tres libras de huesos de cerezas bien maduras, y se echan en media azumbre de agua, refregando los unos contra los otros entre las palmas de las manos, con el objeto de quitarles un pellejillo que tienen muy pegado á la cáscara. En estando sucia el agua se renueva; y luego que estén bien limpios los huesos se ponen á secar á lo mas fuerte del sol, hasta conseguir que el pellejillo interior que cubre á la almendra no la dé mal sabor.

Despues de bien secos se machacan groseramente, sin apartar las cáscaras, y así se ponen en una cucurbita con dos azumbres de espíritu de vino rectificado; se cubre con cabeza ciega, y se pone al fuego manteniendo al líquido por espacio de 48 horas á los 71 grados de calor. Entónces déxesele reposar otros dos días, y sáquese inclinando la cucurbita (ó como dicen, por *decantacion*) la cantidad que se haya aclarado, y póngase aparte.

Sobre el residuo viértanse dos azumbres de aguardiente refinada, cúbrase de nuevo con la cabeza ciega, y déxese en infusion por espacio de quatro dias al mismo grado de

calor. En reposando 24 horas, sáquese del mismo modo que ántes la parte que se haya aclarado, y mézclase con el espíritu de flores de persico; cúbrase esta mezcla con la cabeza ciega, y manténgase al fuego en baño maría por espacio de quatro dias. Entre tanto háganse clarificar 18 libras de azucar, y júntese todo, remuévase bien, y póngase en botellas; cuélese, y déxese sentar y aclararse.

*Nota.* Aunque pudiéramos igualmente dar reglas para la composicion de otros varios licores potables, creemos suficiente haber indicado el método de formar los mas celebrados, mayormente quando siendo un artículo tan de puro luxo, jamas hubiéramos hablado de él si no viéramos que si fabricásemos como nos es fácil tan buenos licores como los franceses, no nos sacarian anualmente la gran suma de pesos que por sola esta causa nos sacan.

Los demas licores espirituosos destinados únicamente para dar buen olor, como el agua de *lavanda* ó espíritu de espliego, el agua de la reyna de Hungría ó espíritu de romero, el espíritu de tomillo, el de arrayan, el de albahaca, &c. se extraen sin mayor dificultad, poniendo en una cucurbita las flores, y aun á veces las hojas de las plantas con espíritu de vino rectificado en cantidad suficiente para cubrirlas cosa de un dedo, y destilando en baño maría hasta sacar todo el espíritu que se ha empleado, se conseguirán esas aguas exquisitas, de que hacen tanto consumo nuestras damas y petimetres.

### *Carta del cura párroco de S. Mamed de Salgueyros en Galicia, sobre el lino.*

SEÑORES EDITORES: doy á Vms. las mas rendidas gracias por la remesa que se han servido hacerme por mí feligrés de las semillas de falsa acacia, acacia de tres puntas, plátano oriental y occidental, que aprecio en extremo.

Con este motivo dirijo á Vms. esas noticias, que del cultivo del lino en el Reyno de Galicia he podido escribir á ratos, las que para mayor claridad iré poniendo por capítulos como se sigue.

*Del lino, sus castas y diferencias.*

Dos castas de lino conocemos en Galicia con los nombres de *mourisco* y *gallego*, que corresponden á los que Herrera libro 1. cap. 26, llama *invernizo* ó *bayal* y *regantino*. Algunos dicen que sus simientes se distinguen en que la del *invernizo* ó *bayal* tiene la punta derecha, y la del *gallego* ó *regantino* torcida á un lado: vaya sobre su conciencia, porque yo en doce años que há luchado con ellos, no lo he advertido. El lino *bayal* hace su carrera en seis meses, y el *gallego* ó *regantino* desde siete á nueve semanas: segun los terrenos y estado en que se coge el lino *bayal* es mas largo, áspero y pesado que el *regantino*, y uno y otro son bastante blancos y sin viso alguno.

*De la linaza y su conservacion.*

Escogemos la linaza, que regularmente se vende en los mercados desde 14 á 24 reales la medida que llaman *ferrado del maíz*, su peso, treinta libras <sup>1</sup> poco mas ó menos, mirando qual es la mas llena, que esté bien seca, y sobre todo, muy limpia, porque suele llevar semillas casi imperceptibles, que despues de sembrado el lino son harto perjudiciales.

Consérvase la linaza con preferencia á todo en vasijas de palo bien tapadas, y en su defecto, en ollas, cántaros, &c. de barro bien cubiertos, puestas unas y otras en parage enxuto. Otros la guardan en costales, mas no tiene cuenta, porque la linaza los *trama* de modo que, ó no sirven mas, ó sirven poco, y los ratones muy aficionados á la linaza, por comersela los despedazan.

*De los abonos.*

Quatro son los abonos, de los quales echan comunmente á la tierra para el lino; y son estiercol de establo, el de *cañeira*, la ceniza y la arena de mar. Estiercol de establo es el que se hace de las yerbas, hojas de árboles, barreduras del pesebre, &c. despues que han servido de cama á los bueyes ó vacas de labor, pues aquí

<sup>1</sup> Cada libra tiene 20 onzas.



todos trabajan, el que revuelto con la boñiga se saca cada ocho dias, y se deposita en otro establo grande y profundo, donde allanado se le echa encima mas yerba, paja y broza, para que sirva de cama á las cabras, ovejas, y otros animales que solo vienen á dormir á casa. En este sitio van amontonando lo que se hace en el año: allí se recucece, aumenta y maziza con el peso y secreciones de los animales que duermen sobre él, y como está baxo de cubierto, ni el ayre ni el sol lo desecan, ni el agua lo lava.

El estiércol de *cañeira*, á cuyo nombre no hallo equivalente en castellano, se hace de este modo. En la entrada de casa por la parte de afuera, ó en un camino de paso preciso, que sea húmedo, tienden los labradores algunos carros de toxo (aliaga), planta de que abundan los montes de Galicia, y otras brozas, que con las aguas, escrementos de animales transeuntes, y paso de gentes y carros se desmenuza y pudre; quando despues que ha llovido está como lodo duro, se alza y pone en un monton junto á una pared, donde no caigan goteras, lo cargan de piedras, y lo dexan fermentar.

La ceniza y arena de mar no necesitan mas explicacion que sus nombres: el uso de estos abonos se dirá adelante.

Se prepara la tierra para el lino con corta diferencia, segun se previene en el Semanario, echando el estiércol de establo quando se trabaja con el azadon; y el de *cañeira* quando se dispone con el arado. La ceniza la echan de uno de dos modos, ó bien antes de sembrar la linaza despues de preparado el campo, ó bien despues de nacido el lino quando no tiene aún mas que las dos primeras hojas. La arena de mar la esparcen como quando se siembra el trigo antes que se siembre la linaza.

#### Sementera del lino.

El dia que se ha de sembrar la linaza, sobre sabanas se extiende al Sol, para que escurra mas bien de la mano al esparcirla, y esté mas dispuesta á germinar. Siembrase tan espesa, que en qualquiera parte de la heredad

sem-

sembrada, que antes de cubrir la simiente se fixe la yema del dedo gordo mojada en saliva debe alzar siete granos. Cubrese con el arado que solo ha de profundizar como quatro dedos, ó con la *grada*, mas con cuidado, pues no siendo diestro quien maneja los animales se junta la linaza, y el lino nace á manchas. Divídese en faxas, limpianse de terrones y piedras con un rastrillo de mano, cuyos dientes sean espesos, clavanse en el suelo varios palitos con sus pequeños espantajos, y se dexa nacer.

El tiempo de sembrar el lino bayal, es á los últimos de Noviembre, que entonces madura en Mayo y dexa desocupado el terreno para el maíz.

El lino gallego ó regantino como hace su carrera en siete semanas, hay parages donde se siembra tres veces en el año, sin que se pierda coger otro fruto en la misma tierra donde se sembró. En estos sitios lo siembran por primera vez desde mediados de Marzo, y madura por principios de Mayo: se arranca y en aquella heredad siembran maíz temprano. Quando este lino empieza á florecer, comienza el labrador á preparar otra heredad donde volver á sembrar la linaza que él diere, lo que sucede á los quatro ó seis dias que se arrancó: viene este por San Juan; se arranca, y en aquel campo siembran maíz tardío ó habichuelas. En las tierras en que se cogió el centeno vuelven por tercera vez á sembrar el lino que viene por Agosto, y en aquella posesion siembran nabos: otros lo siembran donde se cogió el trigo, que viene á principios de Septiembre, y tiene sus contingencias quando está empozado, pues suelen venir algunas lluvias, que, ó lo ensucian, ó lo llevan, ó no pudiendo sacarse á tiempo, se pasa, y aunque para esto se toman algunas precauciones, siempre hay trabajo grande y riesgo en el lino, ó en la salud de quien ha de sacarlo del agua. En otras partes lo siembran solo una vez al año, ó dos á lo mas, segun el mayor ó menor calor de la atmósfera y proporcion de aguas de riego ó tierras húmedas.

El cuidado que ha de tenerse con el lino despues de nacido se explica en el Semanario, igualmente que el modo de arrancarlo y empozarlo.

*Del cuidado que ha de tenerse con los botones.*

Si se espera á que el lino esté en su completa madurez perdemos regularmente la linaza, porque abriéndose los botones con la fuerza del sol la derraman. Esta es la causa porque los linos en Galicia se arrancan sobre lo verde, y porque así que se arranca el lino, se ván pasando en manadas chicas las cañas por un peyne de roble, entre cuyos dientes van saliendo las vagas. Pasado todo el lino por este peyne, se amontonan los botones, y metiendo encontradamente las manos una muger por entre ellos, vá sacando las hebras que hubiesen caído del lino como las yerbas grandes. Acabado esto, se alzan en un sitio que corra el viento y quedan limpios de toda suciedad. En este estado se conducen á un lugar de que puedan sacarse de dia al sol, con comodidad y volverse á recoger despues de puesto el sol. Algunos labradores despues de limpios los botones los amontonan en un parage cubierto, y así los dexan estar tres dias, en cuyo tiempo se excita en ellos una fermentacion fuerte, que dicen los que tal hacen, que sirve para que la linaza se perfeccione y tome color. Yo estoy en que tal fermentacion no puede menos que perjudicar á la semilla, y lo mismo dicen otros labradores, y ser causa de que muchos granos no nazcan. Sea como quiera, sacanse al Sol los botones, y se tienden en la era, á la que anticipadamente se le dá un baño con un betún compuesto de agua, barro, y boñiga, y se dexan estar, teniendo cuidado de quando en quando de revolverlos y extenderlos para que se sequen bien por todas partes: así que lo están, empiezan ellos mismos á abrirse, formando cada uno una coronita: quando esto sucede, con un ramito de una escoba se ván moviendo ligeramente, para que dando ellos vuelta caiga la linaza que se recoge del suelo de la era, y se limpia con cribos que hay á proposito para este fin.

*Del sacar el lino del agua.*

Para sacar el lino del agua se observa lo prevenido en el



el Semanariò tom. I. pag. 259, advirtiendo que á los quatro dias en las aguas de los rios es necesario sacar muestras para ver si está en sazón, y en las de los pozos á los ocho, segun son las aguas mas ó menos calientes, caminando en esto con algun cuidado, porque medio dia ó una noche que esté demas se pasa el lino de modo que todo se hace pedazos, por cuya razon debe sacarse siempre algo sobre lo duro. Sacado, se extiende lo mas esparcido que sea posible, en un prado cuya yerba esté recién cogida poniendole en filas, y en aquel sitio permanece dia y noche hasta que está en punto: entonces quando á la fuerza del sol de medio dia está el lino bien seco y caliente se recoge y pone baxo de cubierto hasta que pueda agramarse. Acontece algunas veces el que la parte leñosa no se desprende bien de la hebra, y el lino queda áspero y lleno de menudas aristas; en este caso con una maza como la de la lámina 1.<sup>a</sup>, figura 6.<sup>a</sup>, se le ván dando unos golpes, de modo que las cañas queden hendidas de alto abaxo y se vuelve al agua en donde permanece desde veinte y quatro horas hasta dos dias, segun su mayor ó menor dureza: entonces se saca y enxuga. En efecto, se limpia mejor al agramarse, mas pierde de su peso. Los que compran lino en paja para despues de compuesto darlo á hilar, usan de este arbitrio, porque entra mas lino en libra, y dá más varas, saliendoles por consiguiente á mas precio la hiladura.

#### *Del agramar el lino.*

Para esta operacion se usa comunmente del mazo lámina 1.<sup>a</sup>, fig. 6.<sup>a</sup>, y para espadar del instrumento fig. 11. de dicha lámina: la espada tiene forma de cuchillo.

En algunas partes despues de la primera espadadura, para acabar de limpiar el lino, se sirven de un instrumento que llaman *relo* que se hace de este modo. En la extremidad de un banco raso de cinco á seis quartas de largo se fixa una tabla vertical de cinco pulgadas de ancho y una vara de largo, y tendrá un corte mirando hácia afuera. Su uso es el siguiente: Sientáse en el banco una muger; coge una manada de lino con las dos manos, cada una por su pun-

ta, de modo que la tabla derecha queda circundada por los brazos y lino, retira el cuerpo hácia atrás, y juntando las dos manos queda la tabla ceñida con el lino; tira entonces con una mano, y afloja con la otra alternativamente, y así prosiguen con fuerza y ligereza hasta que estando limpio lo entregan á otra muger quien con la espada lo endereza y sacude las aristas que quedaron entre el lino al fregarlo contra el corte que por el lado exterior tiene la tabla.

Ponen á este instrumento el defecto de que corta la hebra del lino, y el de que la estopa del lino compuesto con él sale llena de nudos ó *durujones* que impiden hilarla con igualdad y bien: mas no es así como se sepa manejar; y su utilidad es de que dos mugeres cada una con su *relo*, y otra con la *espada* componen tanto como cinco mugeres con la espada por bien que trabajen. El verdadero defecto que tiene este instrumento es que como el lino anda frente de la boca se les introduce el polvillo de él al inspirar; y juntándose á esto el movimiento violento que se dá al cuerpo de medio arriba para fregar el lino con ligereza, suele causar en las mugeres algunas indisposiciones propias de su sexô.

Compuesto el lino se rastrilla segun la obra que intenta hacerse en inteligencia de que como mas se consumen las obras gruesas que las finas, se trabaja mas de aquellas que de estas: hilase todo con la rueca y el huso, porque en el torno se han hallado con la experiencia defectos no pequeños que á ser gusto de Vms. con su aviso comunicaré.

Vms. vean si mi inutilidad puede servirles de algo, y mandenme, seguros de que deseo complacerles. = San Mamed de Salgueiros Julio 8 de 1798. = Vicente Medina.

#### Sobre patatas.

P. D. Aunque el Cura de Linares dixo loque se puede decir de patatas, creo no dexar de ser útil participar á Vms. lo que practican mis feligreses. Estos las plantan como las coles con el azadon (en tierra de Lugo con el

94  
arado) echando en la zanja que éste abre, primero las yerbas y raíces de que el campo está cubierto, y donde se ha de colocar la patata un poco de estiércol crudo mas ó menos segun fuere la tierra: de zanja á zanja ha de haber como media vara, y cubren la patata con poca tierra. De las patatas puestas de este modo en la primavera cogen quatro cosechas porque así que las registran por San Juan y cogen buena cantidad de ellas, entierran la rama hasta el ojo, y de allí á algunas tres semanas vuelven á recoger, y vuelven á enterrar, y así siguen hasta Noviembre, en cuyo tiempo arrancan quantas tiene el campo grandes y pequeñas de las bastas.

Aquí se ponen en toda clase de terrenos, y aun sobre las mismas piedras, con tal que tengan encima una quarta escasa de tierra: creo mantienen estas plantas las continuadas lluvias que la grande inmediacion al cabo de Finisterre ocasiona, pues será legua y media larga.

En las tierras que están sin cultivo aún son mejores las patatas, y de tal modo las disponen para dar fruto, que en los sitios donde nada se cogia por lo inferior del terreno en el dia, al año siguiente que se pusieron las patatas, siembran trigo y lo cogen igual al de los otros terrenos.

### *Carta sobre el modo de curar una enfermedad de los garbanzales: y sobre el aceyte de lentisco.*

SEÑORES EDITORES: Veo en el Semanario num. 99, los deseos de Don Juan Marcos Serrano sobre encontrar remedio para que no le rabien sus garbanzales: en nuestra Andalucia es muy comun en ellos esta enfermedad, que se reduce á ciertos insectos, que pegandose á la cascara de la raiz la roe, impidiendo que el *lefas* se le comunique, lo que se executa con tanta aceleracion, que si hoy se vé una mata dañada, á la mañana siguiente se vé ya extendido el daño á una capa de tierra, y de aqui sigue hasta perderlo todo, aun quando sean muchas fanegas. Esta enfermedad, que nosotros llamamos *acentellarse*,  
la



la he visto curada, y la he curado con mucha facilidad y sencillez, consistiendo únicamente su remedio en traer varias cargas, segun lo necesite el terreno, de cogollos de adelfa, é irlos hincando en la tierra á distancia de una vara, ó poco mas, los unos de los otros, y se vé palpablemente, que cesa inmediatamente toda la calamidad; y procediendo con alguna especulativa en este particular, conceptuo, que llegando el insecto á morder el cogollo de la adelfa, inmediatamente fenece por la fortaleza de ésta; en fin, lo he visto por experiencia y por la misma razon lo he executado, y he libertado de esta epidemia á mis garbanzales.

Mucho me espanto que habiendonos Vms. demostrado los muchos frutos oleaginosos de que se puede extraer esta apreciable materia, hayan olvidado el que en mi concepto produce tanto aceyte ó mas que la aceytuna, que es el grano del lentisco, que segun las experiencias hechas en el año próximo pasado con el motivo de la carestia del aceyte en la Puebla de Santa Maria de Guadalupe, jurisdiccion de las quatro Villas de la Serranía de Villaluenga, Reyno de Granada, por el Beneficiado de la misma, y Nicolas Romero de la propia vecindad, produce cada fanega de esta semilla cerca de tres quartos de arroba de aceyte, del que me persuado se remitiria á esa Corte una botella que llevó el Señor Marques de la Candía, Corregidor de Ronda, y ademas me hallo informado que en las Ciudades de Ecija y Cordoba se estuvo vendiendo este aceyte á precio de sesenta reales la arroba, quando valia á ciento el de las olivas: El método de sacarlo es lo mismo que el de la aceytuna: el arbusto que produce este grano es tan comun en la Andalucia, que por lo regular, todo monte baxo se reduce á lentiscos, y por esta razon no tiene mas costo su primera materia, que el coger su simiente, que es demasiadamente abundante: y aunque su mordacidad no permita comerlo, suple para las luces, xabon y fabricas de paños, que consumen muchísimas arrobas del de olivas; en cuyo concepto, teniéndolo Vms. por bien podrán publicarlo, y mandar á su servidor = Fernando Maria Lobillo de Andrade = Ubrique 5 de Diciembre de 1798.

*Advertencia á los Suscriptores.*

Los estimables y beneméritos hermanos D. Estevan y D. Claudio Boutelou, jardineros del Rey nuestro Señor en el Real Sitio de Aranjuez, coadyuvando á las benéficas intenciones de S. M., han puesto en poder de los Editores del Semanario varias semillas de las flores que se cultivan en aquellos jardines, que se repartirán entre los Suscriptores, los quales acudirán por ellas en Madrid, Calle de San Josef, casa del pasadizo, quarto baxo, en donde se les darán gratis las siguientes.

Adormidera de 2. clases.	Espuela.
Alelí griego encarnado.	Farolillo.
Alelí griego morado.	Guisantes de olor.
Alelí de Mahon.	Juliana.
Alelí pagizo.	Malva real.
Amarantos ó Papagayo.	Maravilla.
Anterrino.	Menutisa.
Arañuela.	Moco de pabo.
Capuchina.	Nicaragua.
Carraspique blanco.	Paxarilla.
Carraspique violado.	Pensies ó Trinitaria.
Clavel chino.	Quarentena de varios colores.
Clavelon.	
Clavellina.	Ranunculo.
Coletuy pagizo.	Reyna Margarita.
Cruz de Jerusalem.	Retama de flor.
Digitalis.	Saponaria.
Don Diego de noche.	Valeriana.

*Tambien se podrán dar las siguientes mas adelante.*

<i>Hoja de Christo.</i>	<i>Carraspique perenne.</i>
<i>Valeriana griega, y otras.</i>	<i>Clavel coronado.</i>
<i>Don Diego de dia.</i>	<i>Clavellina de pluma.</i>