

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 14 de Marzo de 1799.*

---

### AGRICULTURA.

*Concluye el artículo de la encina.*

*Qualidades de la madera de la encina, y tiempo en que se la debe cortar.*

**D**e todas las maderas de Europa no hay ninguna comparable con la de encina en solidez y duracion; se hace eterna, por decirlo así, quando se emplea para obras debaxo del agua: en estando sumergida en ella muda de color, y llega á adquirir el negro del ébano, recibe un gran pulimento, y en este estado no se conoce el término de su duracion.

Todo el que quiera cortar las encinas para destinarlas al maderage de su casa, debe quitarlas las cortezas con un año de anticipacion, y quando están en la mayor fuerza de la savia. Por medio de esta operacion toda la albura ó *albumen* se convierte en madera perfecta, y la madera adquiere mayor solidez. Si no se ha executado esta operacion antes de cortar el árbol, se la debe practicar luego que se le derribe; y no dexarlo tendido en tierra, sino mantenerlo por medio de algunos entivos de pie derecho y en la misma situacion en que estaba antes de cortarle, para que el ayre obre sobre todas sus partes. La experiencia ha puesto fuera de toda duda que la madera de un árbol al que se conserva la corteza despues de cortado, no se llega á secar

ni en un año, y que la del árbol descortezado se seca en muy pocos días; que la de éste está menos expuesta á ser atacada de la polilla, y que en quitandole la corteza algun tiempo antes de derrivarlo, se conserva su verdadera perpetuamente sana. Esta observacion es importante con relacion á todos los árboles en general, pero mas particularmente con respecto á aquellos que se han criado en terrenos baxos y humedos.

#### *Fruta de la encina.*

Nadie ignora que las bellotas son el principal alimento de los cerdos, y que forman un ramo muy considerable de comercio en muchas de nuestras provincias. Su precio, como es natural, sigue las variaciones que la abundancia del fruto, y ésta depende singularmente del tiempo que haga mientras los árboles están en flor. Cada encina tiene flores machos y hembras, bien que separadas las unas de las otras: si al tiempo de la inflorescencia sobrevienen lluvias que arrastren el polvo seminal; si por causa de los frios ó por qualquier otro motivo no es conducido aquel polvo á las flores hembras, quedan estas infecundas. Una encina sola y aislada produce casi todos los años muchas bellotas, sin duda porque las corrientes del ayre que la rodea por todas partes, disipan la humedad, que es muy perjudicial á las flores.

Las primeras bellotas que caen con anticipacion al tiempo ordinario de la madurez del fruto, estan atacadas de gusanos, y se deben dar desde luego á los cerdos; las que despues caen de puro maduras son las mejores; las últimas que maduran no son tan buenas. Seria muy importante que en los años de abundancia se almacenasen algunas para los de escasez. Los cerdos las comen con tanta ansia como si estuviesen frescas, aun despues de haber pasado dos ó tres años por ellas; y quando no, se las podría poner en remojo por espacio de algunos dias antes de darselas á comer.

El modo mas sencillo de conservar las bellotas es recogerlas, luego que se hayan caido, en lo mas fuerte del sol,

sol, y extenderlas despues en un paraje bien seco y expuesto á una corriente grande de ayre, y removerlas á menudo para que se enxuguen perfectamente; tambien se las podria poner con el mismo fin en un horno que tuviese un calor moderado. Las bellotas asi secas se conservan muchos años si se las guarda en un sitio seco; y por este medio podria el labrador ahorrarse gran parte de los gastos que de otro modo le ocasiona en los malos años la escasez de este fruto.

La bellota seca pulverizada, mezclada con salvado ú otra sustancia semejante es un excelente alimento para las aves, sin que sea necesario reducirla á polvo muy menudo: fresca se la puede dar al ganado de lana siempre que no sea en gran cantidad, porque de lo contrario le causa diarreas.

*Utilidades que se sacan de la encina.*

Parece que la naturaleza ha reunido en este árbol, asi como en otros muchos, lo útil y lo agradable. De la corteza de las encinas jóvenes, no menos que de los alcornoques, se saca la casca, tan útil para las preparaciones de los cueros: en ella se forman las agallas, produccion de insectos, y base de nuestras tintas: la coscoxa que viene á ser una especie de encina nos provee de la grana kermes, insecto precioso que hace las veces de la cochinilla. En tiempos calamitosos las bellotas han sido el único recurso para el sustento de muchos infelices habitantes de algunas provincias: los cogollos de encina cortados en el mes de Agosto son en el invierno un alimento muy agradable para los rebaños. La madera de la encina es preferible á todas las demas para las ruedas de todos los carruages, para las duelas de las cubas y toneles, cabezas ó dentales de arado y todas las piezas que necesitan de gran consistencia y solidez.

Por lo que toca á usos medicinales, las bellotas, su caliz, las hojas y la corteza del árbol son astringentes; las agallas lo son tambien y de un sabor austéro. Suele hacerse uso de las diferentes partes y productos de la encina en las diarreas que provienen de debilidad; pero



el administrar las agallas en estos casos tiene sus inconvenientes: mas útiles son en las hemorragias ó fluxos de sangre procedentes de plétora ó plenitud, ó de herida; en la dysuria, en el flujo hemorroidal por plétora y en la hienteria <sup>1</sup> por debilidad de los intestinos. Las mismas sustancias administradas en gargarismos sirven en la floxedad de la dentadura, en la angina inflamatoria ligera y reciente y en las aftas ó llaguillas de la boca: aplicadas exteriormente, estancan la sangre que sale de una vena ó de una arteria pequeña, y ayudan á mantener en su situacion vertical el intestino recto y la vagina, principalmente quando su mala situacion ha procedido de la relajacion de las partes continentes.

El jugo exprimido de las hojas se da desde media onza hasta quatro; las hojas recientes, desde media onza hasta tres, en infusion en cinco onzas de agua; el caliz de la bellota pulverizado, desde media dracma hasta dos, incorporado con suficiente cantidad de xarabe, ó desleído en quatro onzas de agua; la corteza del árbol, en los mismos términos que el caliz; la casca pulverizada y reducida á la forma de una pelota mas ó menos considerable, puede ser muy útil para la hernia reducida, sosteniendola con un vendage empapado en vino, en el qual se habrá macerado tambien la casca, renovandola en cada 24 horas por espacio de 15 dias consecutivos; y las agallas, pulverizadas y humedecidas con suficiente cantidad de agua ó de vino.

En vista de tantas utilidades como se sacan de la encina y que la hacen uno de los árboles mas apreciables, no podemos menos de extrañar que siguiendo la práctica de otros muchos países, no se la haya sustituido al estéril olmo con que procuramos hermosear nuestros paseos. Una calle formada con buenas encinas produce un espectáculo mucho mas agradable y magestuoso que la formada con olmos, y sobre todo, se puede contar con la ventaja de que si á aquellas se las ha conservado su raiz central, no irán

co-

<sup>1</sup> Enfermedad en que se expelen los alimentos sin haberlos digerido, inmediatamente despues de haberlos tomado.

como éstos á 40 y mas varas de distancia á privar de los jugos nutricios á los sembrados que tengan en sus inmediaciones. La lentitud con que crece la encina, ha hecho sin duda que se la prefiera el olmo; pero éste modo de pensar en que solo atendemos á nuestra utilidad presente, desentendiendonos enteramente de la de nuestros sucesores, desdice, por cierto, mucho del estado actual de los conocimientos en Europa, y del aprecio que nos deben merecer las generaciones futuras.

### *Del alcornoque.*

Siendo este árbol una especie de encina, sobre cuyo cultivo no tenemos que añadir á lo que ya hemos dicho sino que siente algun tanto los frios, y que prevalece mejor en los terrenos ligeros y húmedos, no hablariamos de él con separacion á no inducirnos á ello lo apreciable de su corteza.

Quando el alcornoque ha adquirido despues de quinze ó veinte años cierta consistencia, se le quita la corteza, que suele no servir mas que para quemarla. La operacion se executa cortando circularmente la corteza por abaxo cerca del pie del árbol, y por arriba mas abaxo del arranque de las ramas, y haciendo despues dos ó tres cortes verticales, ó de arriba abaxo. En el espacio de ocho ó diez años se regenera la corteza, se vuelve á quitar de nuevo, y ésta la suelen emplear los pescadores para ponerla en sus redes. Al cabo de otros ocho ó diez años se ha reproducido por tercera vez la corteza ó corcha, y ya entónces ha adquirido todo el grueso necesario para hacer de ella tapones. La corcha se saca con una hacha, teniendo cuidado de no hacer daño á la piel ó corteza que cubre la madera, y que vuelve á producir la corcha. Despues de haberla quitado se corta en trozos grandes del tamaño que parezca mas conveniente, y los pequeños se emplean en tapones. Si aquellos trozos grandes tienen escabrosidades, se les alisa un poco, y se les chamusca por ambos lados con el fin de darles mayor consistencia estrechando sus poros. La corcha, para ser buena, ha de ser flexible, elástica, y

ni leñosa ni demasiado porosa. Estas qualidades las suele regularmente tener la de un color *roxizo*; la amarillenta no es tan buena, y la blanca es la peor de todas.

En el Diario económico del mes de Junio de 1771 se lee la observacion interesante de que si se derriten dos partes de cera virgen blanqueada al sol, mezcladas con una parte de sebo de vaca bien limpio, y se meten dos ó tres veces en aquella mezcla los taponés de corcho, se ponen por este medio en disposicion de no dar paso ni aun á los líquidos mas fuertes y espirituosos. Cada vez que se sacan de la cera derretida los taponés, se les ha de poner cabeza abaxo sobre una piedra ó plancha de hierro, y de este modo se meterán en un horno caliente, en donde permanecerán hasta que se sequen enteramente. Si los corchos hierven en la mezcla, se ponen mas pronto en el estado que se desea, pero pierden parte de su elasticidad y flexibilidad. Los corchos así preparados no dexan escapar ninguna parte del licor que se tape con ellos por mas volátil y espirituoso que sea. Es verdad que á la larga los corroe el agua fuerte; pero aun á la accion de esta resisten mucho tiempo: tienen por otra parte la ventaja de no comunicar ningun olor al vino, en vez de que los que en Inglaterra hacen hervir en aceyte con el mismo objeto, le comunican un olor muy desagradable.

Ya que hemos hablado del cultivo de las encinas, y de las grandes utilidades que se sacan de ellas, no podemos dexar pasar esta ocasion de declamar contra el abuso intolerable introducido en muchos de nuestros pueblos, de que aun á los encinares de dominio particular, y contra la expresa voluntad de sus dueños se toman todos los vecinos indistintamente la libertad de llevar sus cerdos durante los tres meses de montanera para aprovecharse á lo menos de la bellota caída. Pareceria increíble que se pudiera cometer tal atentado contra el sagrado derecho de propiedad, y tan contrario á los progresos de la agricultura, sino se viese practicar impunemente en varias partes por una costumbre antigua y perjudicialísima á los plantíos; porque ¿qué animo podrá tener un labrador para emplear tantos afanes y gastos como necesita el cultivo de sus ár-



boles, quando sabe que vendrá á ser al cabo el que menos disfrute su producto; quando ve con el mayor dolor que otros muchos sin entrar con él á la parte de los gastos y del trabajo han de venir á coger el fruto de sus sudores? Mientras subsistan estos enormes abusos, mientras no sea mas respetada la propiedad, mientras no tenga el dueño el derecho exclusivo de gozar de lo que le ha costado sus fatigas y su dinero, no podrá prosperar la agricultura.

### *Concluye el tratado de la tinta.*

*Diferentes líquidos que se suelen emplear en la formacion de la tinta.*

El agua, el vino blanco, la cerveza y el vinagre son los líquidos que comunmente se emplean para la composicion de la tinta. En unas recetas se prescribe el uso de alguno de ellos con preferencia á todos los demas, mientras en otras se tiene por indiferente la eleccion de cualquiera de ellos. Pero seguramente no es asi; porque el líquido que mas bien disuelva la sustancia colorante, la goma y los demas ingredientes, y al mismo tiempo tenga menos accion sobre el color del producto, será el mas adecuado para formar buena tinta y conservar sin alteracion su color por mucho tiempo. Ninguno de los líquidos de que hemos hecho mencion reúne las condiciones necesarias en el grado que el agua. Asi que debe esta ser preferida á todos los demas líquidos: porque en primer lugar el agua es el mejor disolvente de la goma, y disuelve completamente los demas ingredientes de la tinta, y por otra parte no tiene la menor eficacia para alterar el color. Las tintas hechas con vino, cerveza ó vinagrè no son por eso mas negras que las que se hacen con agua, y léjos de conservarse mas tiempo se ha reconocido por repetidos experimentos que lo escrito con tinta en que se ha empleado vinagre ha pardeado, quando lo escrito con tinta hecha con agua conservaba sin la menor alteracion el color negro.

Quando para formar la tinta se hace uso del vinagre,

como este ácido no encuentra base que neutralice su acción debe quedar enteramente libre, y así no es extraño que obrando contra la sustancia colorante, contribuya á deteriorarla mas bien que á perfeccionarla. Tampoco se ha notado cómo pueda ser útil el emplear la cerveza; por el contrario, se ha visto que con ella resulta una tinta mucho mas espesa, y mas expuesta á enmohecerse que con los demás líquidos.

Es pues, el agua el líquido mas á proposito para la tinta, y digan lo que quieran, qualquier agua es buena para este efecto,

*Proporciones de los ingredientes que se emplean en la composición de la tinta.*

En las varias recetas que hemos podido ver notamos una diversidad enorme sobre las proporciones respectivas de todas las sustancias que entran en la formación de la tinta. Unas prescriben seis partes de agallas para una de caparrosa; y otras por el contrario exigen tres partes de caparrosa, para una de agallas; lo qual prueba como diximos al principio, que ningun químico se habia dedicado seriamente á hacer indagaciones sobre este asunto.

Hemos visto que á la combinacion del óxido de hierro de la caparrosa, con el ácido de la agalla, debe principalmente la tinta su color: de que se sigue, que si estos dos ingredientes no guardan una justa proporción, la tinta no puede salir tan perfecta como se desea. Si hay exceso de caparrosa, ó no se descompondrá ésta enteramente, ó no se saturará del ácido de las agallas el óxido de hierro de la caparrosa, y lo que es peor, no se neutralizará suficientemente el ácido sulfúrico. En el primer caso la tinta no tendrá toda la cantidad de parte colorante que requiere; y en el segundo no tendrá el color toda la intensidad que debiera, y quedará expuesta á la acción de un ácido muy activo. De qualquier modo la tinta se enmohecera, y perderá su color antes de mucho tiempo.

Quando haya exceso de agallas, tendrá mas duracion lo escrito; pero no teniendo el ácido de la agalla suficiente



cantidad de óxido de hierro con quien combinarse, jamas tendrá un buen negro, y prontamente tomará un color moreno amarillento.

Esta teórica es muy conforme á lo's experimentos. Partes iguales de agallas y de caparrosa han producido una tinta, que al principio tenia buen negro; pero habiendo guardado por espacio de algunas semanas lo escrito con ella, y habiéndolo despues expuesto al sol y al ayre, muy pronto se puso de color moreno amarillento. En la tinta hecha con mayor cantidad de caparrosa que de agallas, la alteracion ha sido mayor y mas pronta, y tanto mas considerable, quanto mayor ha sido el exceso de caparrosa. Mezclando dos partes de agallas con una de caparrosa, la tinta ha conservado su color mas bien que la hecha con partes iguales; y empleando quatro, cinco, y aun seis partes de agallas, el color ha sido todavia mas durable, pero nunca ha tenido buen negro.

De estos experimentos ha concluido Lewis, que el deterioro que con el tiempo padece la tinta, es ocasionado por la falta de agallas, y que así para formar una tinta durable, no se deben emplear menos de tres partes de agalla para una de caparrosa, y que en siendo mayor la dosis, perjudica á la intensidad del color. Pero con arreglo á lo que hemos expuesto, se debe mirar como cosa cierta que las proporciones respectivas de las agallas y de la caparrosa deben ser tales, que ésta se descomponga del todo, y aquellas den por una parte bastante cantidad de ácido para saturar el óxido de hierro y formar la porcion necesaria de sustancia colorante; y por otra suministren tierra caliza suficiente para neutralizar el ácido sulfúrico de la caparrosa. De consiguiente el deterioro de la tinta puede provenir no solo de falta de agallas sino tambien de exceso. Es verdad que la tinta que tiene falta de agallas se enmohece y pardea mucho antes que la que peca por exceso de ellas; pero no es menos cierto que con una cantidad excesiva de agallas jamas tiene la tinta un buen negro, y que con el tiempo se altera de modo, que apenas se puede leer lo escrito con ella. No negaremos que el deterioro de ésta es mas lento, pero llega á ser mucho mas

completo, y por tanto mucho mas perjudicial; pues quando el que sufre la primera no impide leer lo escrito con ella, apenas se pueden distinguir los caractéres trazados con la segunda. Perjudica pues á la bondad de la tinta el exceso de agallas, tanto ó quizá mas que su defecto.

Si partes iguales de agallas y de caparrosa producen una tinta de buen negro, y que expuesta al ayre adquiere solamente un color moreno amarillento en lugar del amarillo que toma la compuesta con mayor cantidad de caparrosa, esto hace ver que aquellas dosis se próximan á las que constituyen una tinta de buen color y durable. Así me he persuadido de que dos partes de agallas para una de caparrosa, son suficientes para hacer una buena tinta; y si como aconseja Lewis se emplean tres partes, resultan superabundantes una cantidad de tierra absorbente, y otra del ácido de la agalla, y ambas perjudican á su buena calidad; la primera llevándose al tiempo de precipitarse una porcion de la sustancia colorante; y la segunda, porque un ácido en libertad, altera siempre el color negro. La parte de agallas que suprimimos, creemos conveniente suplirla con palo de campeche, que da intensidad al color de la tinta sin peligro de perjudicar á su duracion.

Aunque la piedra lipis contribuya á dar mayor firmeza al color, como por otra parte lo hace pardear, es necesario economizar su dosis. Creemos que la mejor es la octava parte del peso de las agallas; porque una cantidad mayor dañaria á la intensidad del color, y en siendo menor no tendrá toda la firmeza necesaria.

Las cantidades de la goma y del azucar se deben arreglar por la del líquido que se emplea. Dos onzas de goma, y cinco dracmas y tercia de azucar para cada azumbre de tinta, nos parecen las proporciones mas convenientes.

La del líquido con respecto á las agallas varia en todas las recetas; unas prescriben quatro partes de agua para una de agallas; otras, y esto es lo mas comun, exigen seis: Lewis cree que se deben emplear de once á diez y seis; y posteriormente se ha reconocido, que con doce partes de agua se formaba una excelente tinta.

Recapitulando quanto hasta aquí hemos dicho, se ve que



que las agallas y la caparrosa son los dos ingredientes esenciales de la tinta; que el palo de campeche concurre con su parte colorante á formar un negro mas intenso y mas bello; que la piedra lipis da al color mayor firmeza; que la goma es indispensable para mantener suspensa en el líquido la sustancia colorante, para evitar que la tinta se extienda demasiado sobre el papel, y para servirla de barniz que la ponga al abrigo del ayre; que el azucar es muy conducente para darla alguna mas fluidez de la que tendria con la goma sola; que el agua es el fluido mas á propósito para formar la tinta; y por último que su perfeccion depende principalmente de las proporciones de los ingredientes entre sí, y con el líquido.

*Modo de hacer la tinta.*

No están de acuerdo los autores sobre si las agallas solo se han de echar en infusion en agua fria, si se han de macerar en agua tibia, ó si se ha de formar de ellas un cocimiento mas ó menos concentrado. Unos hacen macerar todos los ingredientes juntos; y otros hacen macerar ó hervir primeramente las agallas, y despues les añaden los demas ingredientes. A la verdad nos parece dificil, que aunque esté el agua bien caliente, se extraigan de las agallas y del palo de campeche los principios que mas conducen para la perfeccion de la tinta; pero al mismo tiempo que reconocemos la utilidad de que se pongan á hervir estas dos sustancias, no vemos la menor necesidad, ó por mejor decir, tenemos por perjudicial el executar lo mismo con las demas, y creemos mas conveniente el agregarlas al cocimiento de aquellas, despues de haberlo pasado por un lienzo ó tamiz.

En este supuesto hagánse hervir en doce libras de agua por espacio de una hora, ó mas bien, hasta reducir el líquido á la mitad.

Ocho onzas de las mejores agallas de Alepo bien machacadas, y quatro onzas de palo de campeche.

Pásese el cocimiento por un lienzo ó por un tamiz de cerdas, y agréguesele entónces:

Quatro onzas de caparrosa, tres onzas de goma arábi-



biga, una onza de piedra lípis, una onza de azucar piedra. Revuélvase de tiempo en tiempo el líquido para facilitar la disolucion de estas sustancias, y principalmente la de la goma, y quando estemos seguros de que se ha completado, se dexará todo en reposo por espacio de veinte y quatro horas; al cabo de ellas se decantará la tinta, y se conservará en botellas bien tapadas.

Esta tinta presenta en las botellas un color algo morado; pero luego que se escribe con ella tiene un negro muy hermoso, y conserva este color sin alteracion por espacio de muchos años.

*Contiene, pues, cada azumbre de tinta*

	<i>onzas.</i>	<i>dracmas.</i>	<i>granos.</i>
De agallas. . . . .	5. . . . .	2. . . . .	48.
de caparrosa. . . . .	2. . . . .	5. . . . .	24.
de palo de campeche. . . . .	2. . . . .	5. . . . .	24.
de goma. . . . .	2. . . . .	0. . . . .	0
de piedra lípis. . . . .	0. . . . .	5. . . . .	24.
de azucar piedra. . . . .	0. . . . .	5. . . . .	24.

Lewis no hace uso de la piedra lípis ni del azucar, y emplea para cada azumbre de tinta

	<i>onzas.</i>	<i>dracmas.</i>	<i>granos.</i>
De agalla. . . . .	6.		
de caparrosa. . . . .	2.		
de palo de campeche. . . . .	1. . . . .	2. . . . .	48.
de goma. . . . .	2.		

*Conservacion de la tinta.*

A fin de que la tinta no se deteriore con el tiempo, aconsejan algunos poner en el fondo de las botellas un poco de hierro, y otros cierta cantidad de agallas; pero si la tinta se ha formado con arreglo á lo que hemos prescrito, no vemos cómo puedan aquellas dos sustancias contribuir al efecto que se proponen los que las emplean.

Los que para esto se valen de las agallas piensan sin duda que el deterioro de la tinta es procedido de falta de aquel ingrediente, y por eso creen remediar este mal con

la adición de nueva cantidad de agallas. Pero si suponemos la tinta bien hecha, y en tal caso el deterioro que con el tiempo puede padecer, dimana solo de la precipitación lenta de la sustancia colorante, ¿cómo podrán evitar este inconveniente las agallas puestas en el fondo de la botella? Además de que á una tinta, para cuya composición se han tomado los ingredientes en la mejor proporción que la experiencia ha dado á conocer, la adición de nueva cantidad de agallas, como ya hemos dicho, léjos de serle útil, le debe perjudicar.

Sin embargo de que á primera vista pueda parecer mas ventajoso el uso del hierro para la conservación de la tinta, la reflexión que hemos hecho para demostrar que las agallas son inútiles para este efecto, se puede igualmente aplicar al hierro. Y por último, la experiencia ha hecho ver que una tinta bien hecha conserva todas sus buenas qualidades por muy largo tiempo sin necesidad de agregarle cosa ninguna.

Concluiremos este tratado con decir que se han hecho diferentes ensayos con el objeto de averiguar si á las agallas se podrian sustituir otras materias vegetales astringentes como la cascá, el zumaque, la cáscara de granada, &c. é igualmente si en lugar de caparrosa ó sulfato de hierro se podria emplear otra disolución de este metal en alguno de los demas ácidos; y de todos los experimentos que con este fin se han hecho, resulta que en faltando las agallas ó la caparrosa, sea lo que fuere lo que se las sustituya, pierde la tinta muchas de sus buenas qualidades. Con todo, si á la combinación del ácido gálico con el óxido del hierro debe la tinta su color, y si, como aseguran ya hoy todos los químicos, aquellas materias vegetales contienen todas ácido gálico, no será mucho que en lo sucesivo se descubra un medio fácil de extraerlo, ni que combinándolo con un óxido de hierro se consiga una tinta tan buena como la que se forma en el día con la caparrosa y las agallas. Pero entretanto las creemos indispensables para hacer tinta de un negro hermoso y permanente. <sup>1</sup>

Car-

(1) Extracto de una memoria de Ribaucourt, *Annal. de Chim.* t. 15.

*Carta sobre la preparacion del trigo con hollin.*

SEÑORES EDITORES: yo soy un hombre dedicado al estudio desde mis primeros años, y la carrera de las letras es la que me ha proporcionado principalmente mi subsistencia; pero al mismo tiempo poseo un decente patrimonio compuesto de tierra blanca, viñas y olivares, y su cuidado es el mejor descanso que he hallado de las fatigas del estudio; por esta razon luego que en el Semanario núm. 8. del Jueves 23 de Febrero de 1797 vi la preparacion del trigo destinado para semilla con la lexia del hollin, se me excitó el deseo de experimentarlo, y en efecto á su tiempo preparé quince almudes de trigo con cinco de hollin en el modo prescripto en dicho Semanario con la sola diferencia de que hecha la lexia no la eché sobre el trigo, sino es que el trigo le fuí echando en la lexia, porque de este modo me pareció disfrutarian con mas igualdad todos los granos, y pasadas las veinte y quatro horas extraxe el agua por la parte inferior del tonel con lo que quedó todo el trigo, y cada uno de sus granos cubiertos del hollin, y despues lo dexé secar, porque no habia oportunidad para sembrarlo: quando la hubo, que fué á mitad de Octubre, determiné hacerlo en un campo de huerta de 5200 varas de superficie, que hacen trece quartales, el qual los dos años anteriores habia producido trigo: para este tercero despues de haberle dado dos réjas mas de lo regular, lo aboné con limo de unas balsas, que por filtracion se llenan de agua, y aun quemé sobre la huebra una considerable porcion de carrizo y anea criados en las mismas: dividido el campo en dos porciones iguales en un todo, sembré la una con treinta almudes de trigo, que es la porcion que corresponde al método con que en este pais siembran los labradores en tales tierras, y la otra con los quince preparados con el hollin: efectivamente nació bien en ambas, pero la del hollin permaneció todo el invierno mas clara y aun menos crecida, con lo qual los labradores (que todos se persuadian que el experimento no daria ventaja)



se afirmaban en su opinion , hasta que á mediados de Mayo empezaron á subir hijuelos , y se puso aquel sembrado claro , en disposicion que á no mucha distancia no se distinguia del espeso , llegó en fin la sazón de cortar la mies , y aunque tuvimos la desgracia de que unos repentinos y excesivos calores de solos quatro días pusieron la mies (que hubiera tardado quince) en estado de cortarse con *premura* , no resultó mas diferencia de haces que la de haber habido en el trigo preparado 180 , y en el no preparado 195: lo hice trillar con separacion , y produxeron los 15 almudes preparados , 300 almudes , y los 30 no preparados , 276 almudes , advirtiendo que la semilla no tenia ventaja alguna , pues era producida por el mismo campo. Lo pongo en noticia de Vms. para que hagan el uso que juzguen conveniente , bien que si fuere el de darlo al público les ruego oculten mi nombre , aunque no el pueblo de mi residencia.

En los primeros de Junio he hecho once acodos en olivos , y hasta el día siguen con prosperidad , pues la flor que entónces tenían ha ligado , y así la rama como la oliva sigue sin que se le advierta variedad de las demas del árbol , no obstante haber sufrido la vispera de San Pedro una furiosa apedreada ; si las resultas fuesen favorables , avisaré á Vms. porque ganariamos en la plantacion lo menos diez años , pues á las ramas acodadas , puestas en la hoya , les quedarán fuera de la superficie diez y seis palmos , y podrán dar mas de dos almudes de oliva al primer año. B. L. M. á Vms. su afecto servidor. = Zaragoza y Agosto 28 de 1798.

### *Sobre el modo de ahogar los gusanos de seda.* <sup>1</sup>

Un labrador de Grenoble dice , que el mejor medio que ha hallado para ahogar los gusanos en los capullos es tener el agua muy hirviendo en una caldera profunda : á dis-

<sup>1</sup> Anales de la agricultura francesa 3. vol. de 28 de Febrero de 1798.

distancia de la superficie del agua se pone un cesto que tenga el mismo diametro que el hueco de la caldera, y dentro del cesto se ha de suspender una red de hilo ó cuerda con los capullos, de suerte que estos no se mojen, porque en tal caso se pierden si se dexan secar y no se hilan inmediatamente: á este efecto se ha de cubrir todo con paños gruesos y tupidos á fin de concentrar el vapor é impedir que se vaya.

En cinco minutos se ahogan así diez libras de capullos, que al salir de allí se extienden sobre tablas para que se sequen, lo que se verifica bien pronto. Algunas veces suelen salir las palomillas de dos ó tres capullos, pero este es corto inconveniente. El pelo de la seda no sale quemado, lo que sucede frecüentemente quando se ahogan los gusanos en el horno. Mis hilanderas, dice el que escribe, hilan estos capullos con mucha facilidad, y la seda me sale tan buena como la del Piamonte.

## LIBRO.

*Guia general de labradores para reformar engaños, &c.* por Don Joseph de Matas Coscoll y Llimona: un tomo en 8.<sup>o</sup> de 223 pag.  
Madrid año de 1786.

El título de este libro nos obligó á comprarle creyendo hallar en él algo de lo que promete, para publicarlo en extracto; pero solo encontramos un amasijo informe de consejos morales, y de algunas reglas muy vulgares sobre agricultura.

Está dividido en quince cartas que hacen desear un estilo decente, ya que no se hagan recomendables por su doctrina ni al labrador ni al curioso. El autor ofrece segunda parte.