

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

Del Jueves 23 de Mayo de 1799.

AGRICULTURA.

Continuacion del artículo de las coles.

8.^a *R*epollo de Milan, ó lombarda blanca. Este es el mas sabroso de todos, y el que produce mayor número de variedades: todas tienen flores blancas, pero las principales son los repollos grande y pequeño de Milan, el rizado pequeño, y el largo y de tronco baxo. El repollo grande de Milan tiene un tronco alto y guarnecido de muchas hojas de un color verde oscuro, y su cogollo es grueso y apretado. El pequeño tiene el tronco corto, muy cargado de hojas de un color verde hermoso y muy rizadas: su cogollo es bastante apretado, pero vendrá á ser como la mitad del anterior. El tallo del rizado pequeño es menor que el de los dos anteriores, sus hojas son redondeadas, y las exteriores tienen un color verde que tira á azul, rizadas y repiqueteadas; su cogollo es muy apretado, y del tamaño del repollo pequeño de Milan. Las hojas del repollo largo son prolongadas, muy repiqueteadas, y de un verde hermoso: su cogollo es amarillo y tierno, y tiene la figura de un huevo.

Coles abiertas que se cultivan en las huertas y jardines.

II. Estas se pueden mirar como un medio entre las coles silvestres y los repollos. Las especies principales son:

1.^a *Col verde de pencas gruesas ó berzucó.* ¹ El tallo ó tronco es pequeño, las hojas redondas, lisas, gruesas, de un color verde oscuro, y divididas por medio por una penca blanca muy gruesa.

2.^a *Col rubia de pencas gruesas, ó berza de asa de cántaro.* Es una variedad de la primera, de la qual se diferencia solo en que el color de sus hojas es verde amarillento. Como estas dos especies de coles se siembren en un terreno conveniente, suelen cerrar y echan un cogollo pequeño; el de la segunda es mas tierno y sabroso que el de la primera.

3.^a *Col verde rizada.* Sus hojas son verdes, rizadas y llenas de arrugas ácia sus bordes; las pencas son muy gruesas y tiernas, y casi nunca forma cogollo.

Coles que forman un ramillete de flores.

1.^a *Coliflor.* ² III. Aunque muchos autores de jardineria distinguen como especies diferentes la coliflor de Italia, la de Turquía, la de Chipre, la de Alexandria, la de Alepo, la de Malta, la de Holanda, &c. como estas denominaciones solo indiquen los países de donde se traen las simientes, que, quando mas, producen algunas variedades; dividiremos las coliflores en solas dos especies: la temprana ó tierna, y la tardía ó de Inglaterra.

En las provincias meridionales suelen verse coliflores cuyo tronco tiene 18, y aun hasta 24 pulgadas de altura; pero en las septentrionales tienen por lo comun un pie de alto y á veces menos. De la parte superior del tronco salen algunas hojas formando con él un ángulo mas ó menos abierto; y en el centro de ellas se dexan ver primeramente

unos

1 *Brassica oleracea viridis.* Linn.

2 *Brassica oleracea botrytis.* Linn.

unos puntos blancos ó pezoncillos, que son los rudimentos de las flores. Estos germenos van creciendo hasta que cada uno se transforma en una flor semejante á las de las otras coles.

Ademas de este caracter tan decisivo, es muy facil distinguir las coliflores por la figura de sus hojas, que viene á ser un óvalo prolongado y puntiagudo: son ademas enteras, sin desigualdades en sus bordes, de un color verde claro, y con muchas ramificaciones de nervios blancos: algunas suelen tener en su base ciertas recortaduras que se pueden mirar como *apéndices* ú *orejuelas*.

Las coliflores se diferencian principalmente en la mayor ó menor finura de los pezoncillos, en la colocacion que tienen los unos con respecto á los otros, en el tamaño del cogollo, y en las épocas en que conviene sembrarlas. De aquí han nacido las denominaciones de tempranas y de tardias con que hemos designado las especies en que las hemos dividido.

2.^a *Brocolis* ó *brocoles*.^x De estos se cuentan tres especies jardineras ó variedades botánicas; *el brocoli blanco* ó *de Nápoles*, *el morado* ó *Romano* y *el verde*. El blanco es muy parecido á la coliflor, y acaso será una de sus variedades; bien que no falta quien mire como tales á todas las especies de brócoles. Sin embargo siempre será notable la diferencia de que los pezoncillos de estos últimos son unos capullos mas desenvueltos, mas bien formados y mas distintos: en una palabra, parecen desde luego mas visiblemente capullos de flores. Del encuentro de cada hoja sale un brote ó rama tierna, que se termina en un manojo de flores blancas en el napolitano, moradas en el romano, y verdes en el comun. En el centro se levantan unos brotes semejantes separados entre sí por algunas hojillas pequeñas, que á veces son apenas visibles. Las hojas tienen en sus bordes algunas desigualdades, ciertas recortaduras profundas en su base, y son de un verde mas oscuro que las de la coliflor. El tronco es por lo regular de 18 á 24 pulgadas de altura.

Los hortelanos y jardineros dan el nombre de brócoles á los brotes que arrojan por la primavera los troncos de las coles quando se les ha dexado plantados despues de haber

cor-

^x *Brassica asparagodes crispa*. Bauh.

cortado el repollo: y aunque estos brótes tengan á la verdad alguna semejanza con los brocoles propiamente dichos no deben de ninguna manera confundirse con ellos.

Si como algunos creen, tanto las coliflores como los brocoles son variedades del repollo, será preciso pensar que en aquellas plantas las partes de la fructificacion han absorbido y se han apropiado toda la sustancia que en el repollo sirve para nutrir sus enormes hojas: así como por el contrario las flores dobles cultivadas en los jardines consumen en la nutricion de sus petalos el alimento destinado para las partes de la fructificacion ó generacion; y de aquí es que no dan semillas capaces de reproducirlas.

Se continuará.

Continuacion del arte pastoril.

LECCION X.

De los corderos.

Luego que nacen se registrarán los pezones de la madre, y se les cortará la lana que los cubra, se probará la leche, que si la oveja goza salud será blanca y espesa, y no será buena si sale viscosa, azulada, amarilla ó clara: entónces se ha de ahijar el cordero á otra oveja cuya cria se haya muerto, ó á una cabra, y para que la oveja lo admita se cubre la primera noche con la piel del muerto: bien que se ha experimentado un medio mas fácil, que es el frotar el cordero muerto con el que ha de sucederle. Quando no hubiese oveja ni cabra que lo *ahije* se le dará á cucharadas leche tibia de ovejas, cabras ó vacas, y despues por un *bebedero* con un pico cubierto con lienzo para que por él vaya chupando lo mismo que si fuera el pezon de la madre, y con la misma freqüencia que suele mamar á ésta, y cuidado con que no levante mucho el hocico, que pudiera ahogarse: téngase en un sitio caliente, y á los tres dias habrá algunos que beban la leche sin necesidad de auxilio alguno: al principio la beberán quatro veces al dia, despues tres, y por último dos, hasta que tengan fuerza para comer

mer la yerba. A falta de leche les dan agua con harina de cebada, pero no les nutre tanto. Quando el cordero está triste, débil y flaco, véase si la madre está enferma, si la mama, ó si otro cordero le roba la leche, pues los hay tan ansiosos que maman á dos y á tres. La mayor parte de los corderos que perecen es de hambre ó de mamar mala leche. Tambien tragan lana, y se les forma en el quajo una pelota que los pastores llaman *manzana*, y los facultativos *egragopila*, la qual les ocasiona la muerte: por esta razon se ha de cortar la lana que cubra al pezon, porque sino, la arranca el cordero y se la traga con la leche: si sobre la lana de las madres cae algo de heno tambien lo quieren comer los corderos, y con él se llevan la lana. Quando los corderos se entumescen ó *engurden* de frio se han de cubrir con lienzos calientes, ó ponerlos cerca de un fuego suave con la cabeza á la sombra del cuerpo: en Inglaterra los meten entre heno, ó en un horno que se ha calentado con paja, y se han salvado muchos que parecian muertos: désele al cordero arrecido un poco de leche tibia, ó una cucharada de cerveza ó de vino aguado. Si está muy débil téngasele cerca del fuego algunos dias, y con su madre en un lugar cubierto. Los corderos tardios que nacen á fin de Marzo ó principios de Abril, se han de engordar para comer. En Inglaterra los llaman corderos del *cuco*: para engordarlos se mantienen en el aprisco con sus madres y madrastas, para que mamen á todas horas: dos veces al dia se les pone cama nueva de paja. Allí han de tener una piedra de creta ó tierra caliza que los preserva de los vaciamientos de vientre que no les dexarian engordar: cástrense á los quince dias, pues aunque no engordan tanto como los enteros, tambien tienen una carne mas delicada. A los diez y ocho dias suelen empezar á pacer y á comer los corderos en los dornajos harina de avena sola ó mezclada con salvado (el salvado solo dicen que les relaxa el vientre) los guisantes en especial los azulados, que son mas tiernos y nutritivos, se les han de reventar en agua hirviendo y mezclados con leche les son muy apetitosos: tambien se les mezclan con harina de avena ó de cebada; pero esta última se les pega entre los dientes, y les causa ina-

petencia. La avena en grano es lo que les engorda con mas prontitud: tambien comen bien el heno fino, la paja muy trillada, el trebol seco, las gavillas de avena, las de pipirigallo, y todas las yerbas que sirven para engordar á los carneros. Para comer á los corderos han de tener quando menos tres semanas, y quando mas dos meses. Hasta que se destetan se han de sacar con frecuencia al ayre para que se fortifiquen: á los ocho dias pueden seguir á sus madres sino se alejan mucho del aprisco. Los que nacen en Enero y á principios de Febrero, se han de destetar en Abril: si nacen ántes déxeseles mamar mas tiempo para que al destete encuentren buenas yerbas; algunos se destetan ellos mismos luego que á las madres les falta la leche, ó que entran en calor, porque entonces no los dexan arrimar. Quando hay que destetarlos se apartan de las madres á bastante distancia para que no se oigan los balidos, ó se les ponen bozales con puntas: se hacen manadas de á quarenta cabezas con una oveja ó un manso para que los guie, y se apaeentan en prados de trebol, de vallico, &c. ó en praderas ordinarias que no sean humedas. Córtese la cola á los corderos, y déxeseles corta, pues siendo larga se les llena de sus inmundicias y de tierra, y les incomoda: á esta operacion se llama *rabotar*, y se ha de executar en tiempo benigno quando el cordero tenga de uno á dos meses, ó en el otoño siguiente á su nacimiento: el corte se ha de hacer por la union ó coyuntura de los huesos, y sobre la herida se echarán cenizas: córteseles tambien la lana de la cola y nalgas, pues si se carga de inmundicias les puede ocasionar comezon ó sarna.

LECCION XI.

De los carneros llanos ó castrados, y de las ovejas castradas.

Cástrese los carneros para que su carne sea mas tierna, y no tenga mal gusto, y para que sean mas dóciles, engorden mas, y tengan mayor cantidad de lana y mas fina: hácese esta operacion á los ocho ó quince dias de haber nacido, pues si se retarda mas, nunca es la carne tan buena á mas de que están mas expuestos á perecer. Quando se ca-

pan

pan á los ocho ó diez dias de nacidos se les hace una sola incision por donde se les sacan los testículos, y se les cortan por los cordones á que estan asidos: esto se llama *capar á ojo*; si son ya borregos se harán dos incisiones en el escroto, y por cada una se saca un testículo: concluida la operacion se untarán las heridas con manteca sin sal, y no se dexará á los corderos salir del aprisco en dos ó tres dias, alimentándolos entre tanto con cuidado: hágase la operacion en tiempo templado. Quando los carneros tienen año y medio se capan con *ligadura ó á mordaza* atándoles fuertemente el escroto por cima de los testículos con un cordelito delgado: déxense asi ocho dias, y despues se corta la bolsa por debaxo de la ligadura. Si son moruecos se capan *á vuelta ó á pulgar* tres meses antes de matarlos. Tambien se castran las ovejas para que no conciban, y para mejorar su lana y carne; y se ha de esperar á que tengan seis semanas de edad, para que los ovarios sean del tamaño de una judia, y sea fácil encontrarlos: se executa la operacion echando á la oveja sobre el costado derecho en una mesa con la cabeza colgando: un ayudante se pone á la izquierda del operador, y coge la pata izquierda, y otro que se pone á la derecha, y sujeta las dos manos y la pata derecha: entonces levanta el operador con dos dedos de la mano izquierda un pliegue ó doblez del hijar ó vacio izquierdo, á igual distancia del ombligo y de la parte mas alta del hueso del anca: el ayudante del lado izquierdo coge el pliegue, y lo sigue hasta las costillas falsas: entonces hace en él el operador con un cuchillo una incision de pulgada y media de longitud, siguiendo la direccion desde la parte mas alta del hueso del anca hasta el ombligo, despues va abriendo con el cuchillo la carne hasta llegar á los intestinos, pero sin tocar á éstos introduce su dedo índice por la cavidad del vientre de la cordera para buscar el ovario izquierdo que saca suavemente por la incision. Los dos ligamentos anchos, la matriz, y el otro ovario salen al mismo tiempo: el operador corta los dos ovarios y vuelve á introducir los ligamentos y la matriz, y cose con tres puntos el pellejo de la incision sin tocar á la carne, déxanse colgando las dos puntas del hilo, y se unta la he-

rida con un poco de manteca. A los diez ó doce dias, ya está cicatrizado el pellejo, córtase el hilo por el punto del medio, y se tira por los dos extremos. Quando se hace bien la operacion solo sienten las corderas el primer dia que tienen alguna rigidez en las piernas, y dexan de mamar; pero al segundo ya estan como si nada se les hubiera hecho. A los moruecos y carneros castrados que no se han de engordar, les convienen los terrenos altos, y pastos enxutos; pero la humedad de los prados contribuye para engordar los carneros, ovejas y moruecos capados á vuelta y que se destinan á la carniceria. Los andoscós y de quatro años engordan solo en pastos abundantes, y los borregos y primales consiguen iguales ventajas en prados menos feraces. Aprovechados los pastos menos feraces por los borregos y primales los venden algunos á los dueños de mejores pastos; y estos al año siguiente á otros que tengan yerbas mucho mejores, y así cada uno saca las ventajas posibles de sus pastos y de las lanas. En otoño se encuentran en los rebaños carneros que han engordado sin cuidado alguno, y estos son mas estimables porque deben su gordura á su robustez y salud, y así su carne es mas sana: sino se matan se enflaquecen en el invierno, y vuelven á tomar carnes al año siguiente. A los que se engordan de intento les mata su misma gordura, sino se llevan pronto á la carniceria. Hay tres modos de engordar los carneros, ó haciéndolos pastar abundantes yerbas, ó dándoles bien de comer en las casas, con heno y otros alimentos, ó poniéndolos en buenos prados por el otoño, y acabando de engordarlos á pasto seco. En el primer caso si la yerba es de buena calidad, engordan en dos ó tres meses, y así se pueden hacer tres remudas al año en un mismo prado, principiando por Febrero ó Marzo. Quando así se engordan se les hará caminar muy poco; no se han de acalorar; han de beber quanto puedan, y no pastarán la yerba con rocío, que les ocasiona diarrea. En los buenos prados se engordan en primavera, verano y otoño, en los países donde las heladas destruyen la yerba, y se llevan al pasto ántes de que el sol la seque: en la siesta se tienen á la fresca y á la sombra, y se les da de beber: por la tarde se llevan á pastos húmedos y se de-

xan en ellos hasta la noche. La alfalfa es la yerba más nutritiva para engordarlos con prontitud; pero dicen que da á la gordura color amarillo, y un sabor desagradable, y los infla ó meteoriza y mata. El trebol es casi tan nutritivo y peligroso, y pone amarillo el sebo, aunque no da mal gusto á la carne: el pipirigallo ó esparceta es buen alimento para engordarlos, y no tiene las malas conseqüencias que las referidas yerbas. Tambien sirven aunque con efecto mas lento, el vallico, la amapola, la avena alta, y la yerba de prados, singularmente de los baxos y humedos, y los rastrojos, y las hojas de los árboles en algunos países. Quando se han de engordar á pasto seco se encierran en un establo despues de esquilados, se sacan un poco al mediodia, y mañana y tarde se les da el alimento en dornajos ó artesillas, ó sacan el heno poco á poco por entre los peldaños estrechos de una escalera. En algunos países dan á cada carnero de tres á quatro años, tres quarterones de heno por la mañana, y otro tanto por la tarde: al mediodia una libra de avena ó de torta ó pasta hecha con semilla de nabina ó de cañamones reducida á pedacitos como avellanas, y se les da de beber todos los días: en otros solo dan diez onzas de heno á la mañana, otro tanto á la tarde, y al medio dia media libra de dicha pasta; esta se les quita quince días antes de matarlos, porque sino, sale la carne oleosa: el mejor método es darles quanto puedan comer. La avena quebrantada, la cebada ó su harina, los guisantes, las habas, &c. son las mejores semillas para engordarlos á pasto seco, y es preferible á todo la avena en grano mezclada con harina de cebada ó con salvado, ó con las dos cosas al mismo tiempo. Tambien se engordan con nabos, y entonces disfrutan las rastrojeras hasta Octubre, despues se meten por el dia en un campo sembrado de nabos, y por la noche se les da la avena mezclada con salvado y harina de cebada. Los nabos criados en buen terreno, bien cultivados y cogidos antes de que se hagan viejos, se pudran ó yelen, es un pasto casi tan bueno como la yerba para engordarlos y hacer la carne buena y de buen gusto, y si por la tarde se les da la sobredicha mezcla de avena, salvado y harina de cebada, contribuirá mas que los nabos

á engordarlos, á hacer su carne tierna, y á preservarlos de las enfermedades que les ocasionarian los nabos criados en terrenos humedos. Los que estan ya viejos, filamentosos, podridos ó helados son un alimento malísimo. Engórdanse aun mas que con la yerba, con coles que pastan en los campos en que estas crecen, desde el mes de Noviembre ó Diciembre hasta Enero ó Febrero: adquiere sin embargo con ellas la carne un gusto rancio, y si son viejas le dan al aliento del ganado un mal olor que se siente al acercarse al rebaño: para evitar estos inconvenientes, y que se *meteoricen* las reses, se les ha de dar en los dornajos al mismo tiempo otro alimento mas suave, como avena, guisantes, harina de cebada, &c. Conócese que un carnero está gordo tentándole la cola, que á veces se le pone tan gruesa como la muñeca, y registrándole los entre hombros y el pechuelo, y si se percibe la grasa, es prueba de que está gordo, y mas si despues de desollados se les hallan sobre el lomo vexigas de gordura semejantes á la espuma, lo que suele suceder quando se han alimentado con nabos. Los carneros engordados de propio intento solo vivirán tres meses, si es que no los matan, pues el agua que contribuye mucho á nutrirlos les producirá despues enfermedades pútridas. Para que su carne sea tierna y de buen gusto, engórdense á pasto seco quando son andoscos: los primales no pueden engordar tanto por ser mas pequeños de cuerpo: de quatro años son mas corpulentos; pero ya su carne no es tan tierna: de cinco la tienen dura y seca; no obstante para aprovechar su lana y abonos se pueden conservar en algunos paises hasta diez años; pero para engordarlos entonces se tarda un año ó quince meses en cebarlos.

Adicion á las lecciones 8. 9. 10. y 11.

En quanto á cruzar las razas para conservar la finura de la lana, saben nuestros ganaderos trashumantes quanto han escrito los naturalistas de mejor nota. Regularmente solo conservan la mitad de la cria de sus rebaños, eligiendo para matar aquellos corderos recentines ó *caloyos* que presentan indicios de que degenera la lana, ó que sacan al-

alguna pinta negra y roxa, ó que no tienen la robustez, longitud y alzada que corresponde; y de aquí es que todo el ganado merino es blanco. Eligen á los moruecos que han de *amorecer* á las ovejas, de tres años cumplidos, de lana muy fina, y calzados hasta las pesuñas, los de mayor alzada y longitud, bien hechos y *cachigordillos*, cara ancha de carrilladas muy cubiertas de lana, como tambien el *topete*, que tengan poca lana *cabruna* ó *percadiña*, la frente y faz algo convexa, la *gorja* ó *gorjal* bastante pendiente, el cuello redondo y rugoso por la parte superior llamada *seco*; que no tengan mancha ni pinta alguna, ni aun en las extremidades, pesuñas, astas, orejas, ojos, lengua y *bruscos*, que así llaman á los labios: que no pasen de siete ú ocho años, y que manifiesten su robustez en la fuerza de las piernas, la alegría y color roxo encendido en las venas del ojo.

Los ganaderos trashumantes no quieren los carneros mochos, porque dicen que sus hijos sacan una cabeza tan abultada, que hacen el parto muy laborioso, y á veces inutilizan á la oveja para la cria; á mas de que son frios para la generacion: por otra parte como casi todos los demas moruecos tienen astas, no pueden combatir con ellos los mochos, y así suelen éstos aquerenciarse con quatro ó seis ovejas, que conducen á parages ocultos, donde suelen servir de pasto á los lobos. Por esta razon prefieren los carneros con astas, y para que con ellas no hagan daño á las ovejas se las cortan á ocho dedos de su nacimiento con una hacha, colocando el asta de suerte que reciba el golpe sobre firme: si echan por la cortadura alguna sangre se la restañan con ceniza.

Los ganaderos riberiegos, que en invierno tienen que mantener su ganado en casa en dornajos, artesillas ó canales prefieren los mochos ó *marones* que ocupan menos espacio, no ofenden á los inmediatos, y engordan mucho mas que los otros.

A las ovejas merinas no las *amorecen* hasta que tienen dos años, y no se conserva regularmente el fruto de su primer parto por considerarle inútil: á los siete ú ocho años las desechan ó *desviejan* del rebaño de cria. A cada morueco le regulan de 20 á 25 ovejas, y las suele *amorecer*

cer desde fines de Junio hasta mediados de Agosto : á primeros de este mes entresacan los moruecos que se han debilitado , y dexan los mas fuertes para que las acaben de *amorecer* ; pero á la mitad de dicho mes no dexan á ninguno con las ovejas. En algunos años estan frios los moruecos y las ovejas , y entonces les dan un poco de sal tostada : ésta les suele encender tanto que en dos ó tres días quedan preñadas todas , y de consiguiente paren al mismo tiempo , lo qual es un grande inconveniente , si el rebaño fuese de mil cabezas , como suelen ser , porque hay que ahijar muchos corderos al mismo tiempo , y así quieren mas bien los pastores , que se vayan amoreciendo poco á poco para evitar tanta confusion en la paridera , para la qual se separan luego que el ganado llega al invernadero ó extremo los sitios mas abundantes de yerba , y se ponen en ellos las ovejas. Luego que comienzan á parir van matando corderos y *doblan* las madres , esto es , á cada cordero ó cordera le dan dos : á la madrastra la llaman los pastores *atona* , la qual adopta la cria cubierta con el pellejo de la suya , y estando atada de una mano con la madre toda una noche , en la qual ha de cuidar el rabadan de que *atete* al cordero dos ó tres veces , y de quitar á este la pellica del muerto antes que sea de dia : otro modo tienen de ahijar que llaman *agurrunar* , y es quando paren dos ovejas al mismo tiempo , untar el cordero que se ha dexar con la sangre , aguas &c. de la *atona* , y colocándole despues entre las dos madres. Quando las ovejas resisten uno y otro método , les enseña el pastor un rabo de zorra ó lobo á fin de que se *encelen* y se interesen en la conservacion de sus hijos : entonces las *atonas* los ahijan sin repugnancia : en todo caso debe asegurarse el rabadan de que el cordero mama á las ovejas. Quando las ovejas paren poco á poco , de modo que los primeros corderos son mucho mayores que los demas , se separa una *chicada* de los mas robustos con sus madres y *atonas* , á la qual se van pasando los debiles con sus madres , luego que van adquiriendo fuerzas : entonces les ponen los rediles en solanas : si llueve se los mudan todos los dias , y un dia sí y otro no quando el tiempo está seco. En la eleccion de los corderos que se han de dexar , se ha de procurar que

que sean los que tengan la lana mas fina , blanca y abundante hasta la pezuña y que no tengan punta alguna de ningun color , que sean machos ó hembras segun necesite el rebaño , y que tengan mejor salud y figura , mas alzada y longitud , que no sean de oveja primeriza ó primala , ni de muy vieja ni *mamia* , (así se llama la que solo da leche por un pezon) ni despezonada ; esto es , que le hayan cortado un pezon al tiempo de esquilarla. Si un rebaño de mil ovejas , cria de 400 á 500 corderos es quanto se puede desear. Las merinas siguen atetando á sus crias hasta el esquileo , entonces las separan , y se quedan las ovejas solas con los moruecos. Los recentales que se matan , se venden desollados en Extremadura , Mancha y Andalucia , con el nombre de *caloyos*. Antes de salir del invernadero se hierran los corderos , poniéndoles la señal del dueño en la espina de la nariz con una marca de hierro hecho ascua ó muy caliente , y los *rabotan* ó cortan la cola , dexándola de quatro dedos de largo : para esto ponen la cola sobre un tajo , y de un golpe con el cuchillo queda hecha la operacion , y le aplican á la herida un poco de ceniza.

Hay mucha variedad en quanto al tiempo de amorecer las ovejas entre los ganaderos riberiegos , pues siguen la diferencia de los climas desde Junio hasta Noviembre: estos procuran tener entre las ovejas un carnero que tenga los testículos dentro del cuerpo que llaman *gallaro* , el qual es muy ardiente , zela á las ovejas con indecible calor persiguiéndolas hasta que las somete á su voluntad , entónces se las quita el morueco porque el otro es muy tímido á pesar de sus fuegos. En los parages en que escaseen los pastos , como en Castilla la Vieja , suelen prevenir los pastores para cada oveja y su cria una fanega de algarroba ó de otra semilla : cada morueco amorece hasta treinta ovejas , y algunos mas : quando el parto es laborioso da el pastor á las ovejas un poco de vino , y si despues quedan débiles las mantienen con yerbas sustanciosas en los apriscos ó majadas , y les dan *talvina* que es un brebajo de vino , agua y harina de trigo ó cebada : si la oveja queda con la madre de fuera la cuelgan de los pies atándoles con separacion , calientan la víscera y se la introducen con suavidad.

En los rebaños riberiegos cada oveja suele criar su cordero, y luego que pare la dexan dos días en el aprisco con la cria para que la reconozca, despues sigue la madre al rebaño, y el recental se queda en el aprisco hasta que adquiere bastantes fuerzas para seguir á su madre, ó bien se forma con los corderos solos un *chicada* que se mete á pacer en algun algarrobal verde ú otro qualquiera sembrado en las horas mas templadas del día. En los primeros días nada comen, pero pasados éstos, si el pastor quiere adelantarlos les hace quebrantar un poco de algarroba, y se la da en las artesillas ó canales mezclada con salvado, regulando á cada veinte y cinco corderos un celemin de algarroba al día, y para cada tres ovejas algo menos de un quartillo, y así resulta que cada una con su cria consume en la paridera una fanega de este grano. Quando los corderos comienzan á estar robustos, que suele ser en Marzo, Abril, Mayo y Junio no maman, se destetan á fin de este último mes, y entonces se vende la leche de las ovejas ó se hace queso con ella hasta que llegué el tiempo de amorrerelas. Hay paises en que los corderos andan con la madre todo el día, y de noche los separan para ordeñarlas por la mañana: todo esto se entiende del ganado moreno, churro y burdo, que el merino jamas da mas leche que para mantener á sus corderos. Algunos riberiegos *rabotan* los corderos y corderas en Mayo y Junio, y otros les dexan su cola. Si estan robustos los castran en Mayo, y si débiles en Septiembre.

Los trashumantes no castran mas carneros que los que necesitan para mansos, porque los castrados dan menos lana, y así un morueco da de siete á ocho libras y un manso de cinco y media á seis. El pastor riberiego hace hatajos de carneros castrados en los paises en que se advierte que tiene sabor á la lana la carne de los enteros ó *cojudos*: estos hatajos se engordan quando son *andoscos* ó *trasandoscos*, y se destinan para la carnicería. Poco antes de venderlos los meten en pastos abundantes en que comen y engordan, siempre caminando, apoyando esta práctica en este adagio: *cordero y oveja machorra andando engordan*. Tambien los engordan en el tiempo de la espiga ó agos-

tadero, y si el año ha sido abundante disfrutan el pasto que mas los nutre en las espigas de trigo, cebada y centeno. No sabemos si en España se engorda el ganado á pasto seco, ni si se castran las ovejas: solo oímos decir que en algunas partes llaman *carneros reniles* á las castradas; bien que dicen que estas no son castradas sino *machorras*: pensamos que no hay entre nosotros la costumbre de castrarlas, aunque seria muy importante seguir los consejos de Daubenton en esta parte, y aumentaríamos las buenas carnes, como hacen en Francia: ya se usa en España la castracion de las cerdas cuya operacion en nada varia de la de las ovejas. *Se continuará.*

Remedio para destruir las orugas, el pulgon, las chinches, las hormigas y otros insectos.

El gravísimo estrago que causan los insectos en todas las plantas, ha hecho desear en todos tiempos un medio pronto y seguro de exterminarlos; y aunque no saldremos por fiadores de la eficacia del que vamos á proponer, habiendo merecido ser premiado en Francia, y que se le haya publicado en una de las mejores obras científicas, ¹ lo debemos dar á conocer á nuestros labradores para que haciendo con él un número competente de pruebas, lleguemos al menos á saber hasta donde alcanza su virtud.

Tómense, dice el autor de este remedio, una libra y tres quarterones de xabon blando de la mejor calidad, igual cantidad de flores de azufre, dos libras de hongos de los que crecen en los estercoleros, y 30 azumbres de agua lluvia ó de fuente.

Póngase en una pipa la mitad de las 30 azumbres de agua; desliase en ella el xabon, y échense juntamente los hongos despues de haberlos machacado algun tanto. Háganse hervir las 15 azumbres restantes en una caldera, en cuyo fondo ha de estar el azufre bien envuelto en un lienzo claro, sujetándolo con algun peso para que no sobrenade. Si la caldera nó fuese bastante capaz para contener las 15

azum-

azumbres, y de consiguiente no fuere posible hacer hervir toda el agua de uná vez, hágase esta operacion por partes, poniendo en cada porcion de agua la correspondiente de azufre. Mientras esté hirviendo el agua (que deberá ser por espacio de 20 minutos) se la meneará con un palo, y se machacará de quando en quando la muñeca del azufre para que todo el líquido se vaya cargando de esta sustancia. En habiendo hervido el tiempo suficiente, se apartará de la lumbre, y se le mezclará con el agua del tonel revolviendo la mezcla con un palo. Todos los dias se la revolverá igualmente hasta que adquiera un grado de hediondez insoportable, teniendo cuidado de taparla muy bien luego que se haya meneado lo bastante. La experiencia ha hecho ver que quanto mas hedionda llega á ponerse el agua, tanto mayor es su eficacia; y que si se aumentan las dosis de los ingredientes, ó si se ponen á hervir con el azufre dos onzas de *nuez vómica* ó *matalobos* son mas prontos y seguros sus efectos.

El modo de hacer uso de esta agua se reduce á lavar ó rociar con ella las plantas infestadas valiéndose para esto de una regadera, ó mas bien de una xeringa cuyo pico remate en una bola de pulgada y media de diámetro, taladrada por un gran número de agugeritos por donde apenas pueda entrar un alfiler quando sea para plantas delicadas, y algo mayores quando se emplee para los árboles.

El pulgon, las orugas, las chinches perecen á la primera vez que se les rocía, pero con los insectos que tienen una concha dura, ó que viven debaxo de tierra, es necesario repetir dos ó mas veces la operacion. En los hormigueros con especialidad suele ser indispensable gastar muchas azumbres de agua, porque en cada uno se han de continuar las inyecciones hasta conseguir que no se dexen ver ninguna hormiga.

En consumiéndose toda la cantidad del agua preparada, se tendrá cuidado de enterrar el poso que haya quedado en el tonel, para evitar que lo coman las aves ú otros animales domésticos.