

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 17 de Diciembre de 1801.

De la agricultura del partido de Medina del Campo.¹

El terreno de Medina y su tierra hasta tres leguas de circunferencia es acaso de los mas pingües de nuestra península, como lo demuestra su numerosa poblacion: con todo no faltan tierras de segunda y de ínfima clase que se aprovechan para viñas, y tambien hay algunos olivos. Hay tierras salobres que rendirian mas en salicor, sosa ó barrilla; pero no conocemos el cultivo de estas plantas.² La lana de los ganados de S. Vicente, Gomez Naharro, y lugar del Campo es preferida á todas las del país.

El terreno que se dispone para la sementera de trigo, cebada y centeno se *alza* en Diciembre, Enero y Febrero, se *bina* en Marzo, Abril y Mayo, y se *tercia* hasta la canícula; desde cuyo tiempo hasta la sementera no llegan á él. Los que pueden lo *tercian* antes de San Juan, y lo *quartean* en las mañanas de Julio hasta la canícula.

El trigo se siembra luego que las lluvias han esponjado bien la tierra barbechada: regularmente se comienza del 14 al 20 de Septiembre.

El trigo candeal es el único que se ha sembrado hasta ahora, sin que hayamos conocido otra especie; pero en esta

épo-

¹ Por Don A. M. D. ² Vease en la pág. 395.

época ha introducido Don Silvestre Carrasco en Alaejos el trigo mocho (el chamorro) cuya espiga carece de arista, el grano *despana* mas, y aseguran que tambien multiplica mas, por cuya razon se extendió su cultivo á la Nava, á esta Villa, y á algun otro pueblo del contorno: madura una semana antes que el candeal, y no está libre de tizon. En Alaejos se estima la fanega en 4 reales mas que el candeal de primera calidad. El mismo Señor Carrasco ha comenzado á hacer algunos experimentos con el trigo moro.¹

La cebada se siembra en tierras abonadas con estiercol de ovejas ó palomina, (esparciendo esta á mano como la siembra) basura de ganados y légamo de lagunas: precede á su siembra una arada que llamamos *abrir*, á mas de la que se dá para cubrir la basura: quando en la tierra se han arredilado ovejas, se cubre el estiercol de semana en semana ó antes, si el ganado es mucho, aunque sea en la canícula. En las tierras que se embasuran se esparcen los montones desde la primera lluvia de Septiembre hasta que se siembra la cebada, que es á dos de Noviembre. Algunos labradores no *tapan* el estiercol, sino que esparciéndole al tiempo de sembrar la cebada la envuelven con él, y les está bien.

El centeno se siembra en tierras endebles, cuyas labores son las últimas que se hacen á cada vuelta en la barbechera: siembrase comunmente sobre *binadura*, á menos que sea la tierra tal qual, y que se haya *terciado*.

La basura, ceniceros, y légamo se conduce á las tierras en Agosto y Septiembre: hácese montones de á seis arrobas, distantes entre sí de ocho á diez pasos: bien quisieran los labradores cubrir al instante la basura, pero lo omiten, porque no está la tierra en sazón para ararse hasta mediado Septiembre; y como entonces principia la sementera, deben atender á ella con preferencia, pues quanto mas temprana es mejor; á mas de que las lluvias hacen fermentar de nuevo al estiercol, y vá cediendo la acción del sol.

Las garrobas se siembran *sobre pajas* en los pueblos cuyas tierras tienen mas miga, y en barbechos en los de terreno
mas

¹ Vease el Semanario núm. 132. pag. 18.

mas endeble, desde mediados de Septiembre hasta primeros de Noviembre á mas tardar.

Los guisantes, avena y garbanzos son semillas de primavera, y se siembran en tierras *binadas* y *terciadas* desde mediado Febrero hasta mediado Marzo las dos primeras, y los garbanzos en Abril hasta mediados de Mayo, y no mas tarde, y se siembran éstos á *pulgar*, y un surco sí y otro no, que llaman á *perde surco*.

Cada obrada de 400 estadales de á 18 varas castellanas en quadro lleva de trigo de simiente desde 12 hasta 20 celemines segun su calidad, y costumbre del pueblo, pues en unos esparcen mas que en otros en igualdad de tierras.

De cebada se esparcen de dos á tres fanegas de la medida del *pote* de Avila; de centeno desde nueve celemines hasta una fanega; y lo mismo de guisantes y avena. De garrobas una fanega, y de garbanzos nueve celemines.

Produce cada obrada de primera calidad sembrada de trigo, en tierra que en primer barbecho haya dado una vez cebada, esterçada con rediles, y con un tiempo regular, de 14 á 22 por uno. La misma sembrada en tercer año de barbecho de 10 á 16 fanegas: y sembrada de cebada con abono de ovejas ó palomina produce en el primer año de 36 á 60 por uno, y en el segundo de 26 á 46.

Nunca se siembra trigo en tierra recién abonada.

Sembrada de garrobas una tierra de buena calidad *sobre pajas* dá de 12 á 16: debe entenderse preparada con dicho abono y tiempo regular, y que se hayan recogido en ella una cebada ó dos, y un trigo: y lo mismo dá de guisantes, y aun sube á 20 fanegas la obrada.

La avena en rama sirve mucho al ganado mular, y aunque le den de comer de ella á un par de mulas desde que se siega á mediados de Julio hasta 15 ó 20 dias despues, se recogen de 5 á 8 por uno.

La cosecha de garbanzos es muy contingente; mas dado que no les venga un solano, ó tengan otra desgracia, se cogen en una obrada de 7 á 10 fanegas: nunca se siembran en tierra abonada sin que haya dado alguna cosecha de cebada, ó dos, una de cebada y otra de trigo.

Los utensilios de la labranza son arado comun, azadon, azada, azuelo para escardar, trillo comun, *gario*, bieldo, horca y pala de haya que traen los montañeses de Burgos y Santander á toda Castilla.

La reja pesa 18 libras; tiene de ancho una tercia de oreja á oreja, media vara de largo la pala, una tercia de largo el *escobo*, y una pulgada de grueso; y la pala media hasta el lomo disminuyéndose hasta dos lineas en las orillas de los ángulos que abren la tierra.

Viñas y majuelos.

Los majuelos se plantan á cordel á distancia de diez á once pies cada cepa, y llaman *viñas* á las que han perdido este orden de plantío por descuido de los labradores, que han dexado en las calles los *rastros* ó *vástigas*, que en otras partes llaman *mugrones*, sin cuidar de llevarlas á su sitio; y así hay muchas al occidente del rio Zapardiel que baña á Medina. Lábranse las viñas con tres vueltas de arado: la de *rama* antes de podarlas; la de Marzo antes de *cobijarlas*; y la de Mayo desde que estan endurecidos los nuevos pámpanos hasta que *ciernen*.

Los majuelos se aran de *rama* á dos y dos por los *saetines*, quatro y quatro por las calles, y á tres y tres surcos por las mismas, para hendir con éstos en Mayo los quatro que se hacen en Marzo: llámase *calle* la que forma el plantío de 10 pies en quadro, y *saetin* el mas estrecho que forma una X, cuyo exe está en el medio de las dos calles.

Luego que cae la hoja con las escarchas, se *desmatan* ó *escoceran* las cepas en Noviembre de la grama, gatuña y mielga, cavando sus raices para sacarlas de cuajo antes de arar de *rama*: hecha la primera arada, se escavan y *alumbran* las cepas una vara de diámetro todo en redondo de ella para que las lluvias penetren mas bien la tierra, y la poda se pueda hacer con mas tino y eleccion de los mejores sarmientos: la profundidad de esta taza es la misma que lleva la punta de la rexa. En esta labor se usa de legon, azadon de cocote, y azadon de pico de á media quarta ó una sesma de vara cas-

tellana de largo y de figura de escoplo : en cada pueblo hay su uso ; pero se debe preferir el que lleve mas tierra : el de pico escopleado es despreciable para la labor de cepas , que quí forma su cabeza una *sesma* sobre la tierra.

Pódanse antes de la arada de Marzo ; pues nunca se dá ésta á heredades *alumbradas* solamente, porque el arado llevaria trás sí la mejor leña. Aunque al parecer es diferente, en realidad es la misma la poda que se hace á las viñas y á los majuelos. Es constante que carga mas fruto en recalzones ¹ que en la leña nueva, por lo que los procuran conservar los dueños: bien que la codicia de los podadores los quita, y hacen un daño incalculable , porque suele ser para ellos la mitad ó todos los *tarragones* ; y como la viña se ara *á hita* ², es conveniente que sea largo el sarmiento, para que no le arranque el arado, sino que se revuelva en la direccion de él. Las labores de los majuelos no llegan á la cepa , solo pasan por los lados , y es conducente que la leña esté recogida , como advierte Alonso de Herrera; lo qual sirve tambien para cubrir mas bien la cepa de los ardores del sol en el estío , que no es pequeño beneficio para ella y para el fruto.

Cobíjanse las viñas y majuelos desde que se *aran de Marzo* hasta que las yemas *enlanan* ³ en Abril : esta operacion se hace con azada ó legon volviendo á la *escava* ó *alumbro* la tierra que se habia separado, y entonces se cubre la cepa *hombreado* bien el *cobijo* : suele *recobijarse* despues de endurecidos los tallos en Mayo , y es aumentar tierra al rededor del *cobijo* levantándole mas.

No se inxertan aquí las vides , ni se hunden de cabeza; solo se echan *vástigas* ó *rastrós* , que en otras partes llaman *mugrones* , á la profundidad de una vara. Quando se plantan los majuelos , se profundiza la hoya una vara con azadon de punta : el asiento del sarmiento tiene una tercia de largo.

El

¹ Así llaman á los brazos ramosos de las cepas , y tambien *tarragones* y *tarrágos* que hacen muy buena lumbre y brasero sin tufo , y así se venden bien.

² Esto es , *á hecho* como las tierras de pan llevar.

³ Así se dice quando están para brotar , por la pelusa que entonces se advierte en ellas.

El sarmiento que se ponga en la hoya ha de tener alguna madera de dos años , que llamamos *calzado* ; aunque en la Nava del Rey se sirven de sarmientos sin calzar. Puestos así los majuelos , no se despuntan hasta últimos de Abril , y entonces se cortan por la sexta yema , dexando unos las seis intactas , y otros quitan las dos de arriba para que la leña la echen por las quatro mas baxas. Aranse en el primer año y en el segundo siete veces desde Marzo hasta Septiembre , y se mulle la tierra al rededor de los *majuelitos* otras tantas veces quantas se aran. Varían los pueblos en el cultivo de majuelos nuevos desde el tercer año. *La Seca* los limpia de los sarmientos cortos , dexando á la larga las varitas mejores , y es el mejor modo de criarlos : *Rueda* omite esta poda hasta el quinto año , y entonces suele quitar algun brazo desmedrado , dexando la restante leña sin limpiar de los sarmientos pequeños , y no hace bien en dexar tanta leña á plantas tan nuevas. *La Nava* lo hace peor , pues no usa de la podadera hasta el séptimo año quando mas pronto.

Yo planté un majuelo , y lo he criado segun la doctrina de Herrera y Don Agustin Cordero ¹ , cultivándole de arado y azadon como es costumbre : en el segundo año le limpié las varitas , con lo que echó mejor leña ; seguí lo mismo en el tercero con los *majuelitos* pequeños , y podé en forma los mas robustos. Ahora , que se cuentan quatro años y cinco hojas , está á juicio de todos los que le ven muy lozano é igual á los que tienen once.

Los majuelos que se hallan en terreno de primera calidad producen desde 12 hasta 50 años de 4 á 7 *moyos* , y cada moyo tiene 16 cántaros y medio , medida de Avila : los de tierra de segunda calidad , de 40 á 70 cántaros ; y los de tercera calidad , de 30 á 60.

No se estiercan las viñas ni majuelos generalmente ; mas el que lo hace en tal qual viña logra conocido beneficio.

Para hacer la vendimia se publica 15 ó 20 dias antes en los mercados de Peñaranda , Arévalo y Toro , á fin de que concurran aquellas gentes y carros , porque , aunque está
muy

¹ Memorias de la Sociedad económica de Madrid.

muy poblado este país, no tiene la gente ni el ganado necesario para este efecto. Las prensas ó lagares en que se exprime la uva son uniformes en estas provincias; pero las describiré brevemente para darlas á conocer en donde no las haya, y para que de otros países nos comuniquen á nosotros los instrumentos que nos sean desconocidos.

El lagar es una pieza de 60 pies de larga, 20 de ancha, y de una altura proporcionada. En él hay una viga de olmo gruesa de dos tercias en quadro, y de 40 á 50 pies de largo: el extremo mas grueso está entre quatro postes que llaman *merinas*, y tiene un *taladro* en que se introduce de parte á parte horizontalmente un barron de hierro que llaman *lobo*, cuyos extremos quedan entre las *merinas* para impedir que la viga vaya atras ni adelante, y sobre dichos postes ó *merinas* carga una pared gruesa para contrabalancear la gran fuerza de la viga. A la otra punta tiene el *usillo* cuyo extremo inferior se asegura en una piedra de una vara de alto y otra de diámetro. Hacia el medio de la viga se levantan hasta un *tirante* del techo dos postes que llaman *guiaderas*¹, porque impiden que la viga se ladée á uno y otro lado. El piso del lagar está en declive hácia un *pilo* de cabida de 300 arrobas por lo regular, quadrado y cubierto con tablas ó con un enrejado de madera.

Molida pues la uva con un azadon ó mazo largo, se forma un monton de figura de un queso debaxo de la viga y lo mas inmediato que se pueda á las *merinas*: rodease el monton con una sogá de mimbres de 22 hasta 34 pies de larga, y encima se ponen juntos tablones de cinco dedos de grueso, algo mas largos que el pie ó monton de uva: sobre ellos se cruzan unos maderos quadrados y gruesos de quarta y aun tercia en quadro, que llaman *marranos*, en la direccion de la viga, y sobre éstos atraviesan otros tres maderos llamados *puentes* sobre los que descansa la viga para hacer la presion. Mientras se hace todo esto está levantada la viga por la parte del *husillo*, y baxa por el otro extremo, que se calza por en-

ci-

¹ Parece que pudieran ser quatro para poner entre ellos ciertos maderos sobre que estrive la viga quando se quiera levantar de la parte de atras.

cima para asegurarlo en aquella situacion : luego se anda el husillo en sentido contrario y hace baxar la viga hasta que queda colgada la piedra , y así se comprimen con esta fuerza de palanca de 30 á 50 cargas de uva en cada pie, y hay lagares grandes que exprimen cada vez de 80 á 120 cargas. De cinco en cinco horas se deshace cada pie y se vuelve á formar hasta tres veces para darle otras tantas prensas. Cada carga dá de 4 á 6 cántaros de mosto.

Las cubas son de roble con arcos de álamo blanco , y de cabida de 200 á 500 cántaros : tambien las hay de 700 , y tienen de largo de 12 á 18 quartas de vara de castilla. Se guardan en bodegas subterráneas de siete varas de cubierta hasta catorce , segun la profundidad de los manantiales. Se conserva el vino de este pais comodamente tres años , y en mucha cantidad y bondad por los poderosos.

Hay toneles de cerezo desde tres hasta diez cántaros que le mantienen en Rueda sin mezcla alguna tan generoso , que cuenta 26 años el de Doña Mariana Arévalo, 18 el de D. Felipe Ximeno, y otros poco menos tiempo ; siendo de un gusto muy superior y distinto del que tienen los demás vinos de hasta tres años.

El mosto se detiene en el pilo quanto menos se puede, aunque á veces por alguna falta está de 24 á 48 horas : puesto en las cubas con la posible brevedad , se conserva en ellas hasta su venta, ya se haga en el año, ó ya despues. Algunos lo trasiegan en el menguante de Febrero que cae en Marzo; pero de uno y otro modo se conservan bien los vinos. Las cubas son en Rueda de roble , y comunmente desde 200 hasta 400 cántaros de capacidad, pero hay muchísimas que hacen 700.

No se aprovecha aquí el orujo , que , ó se pudre y conduce en el invierno á los basureros , ó le recogen las gentes para su lumbre y hogar , ó le acriban en años escasos para sacar el granillo y darlo con salvado á los cerdos en el invierno. Algun aguardientero de corto caudal lo quema y seca aguardiente , mas ningun cosechero se aprovecha de él.

Son varias las especies de uva que cultivamos, pero se reducen las mas comunes á la *verdeja* y *cañarroya* que son de las que se plantan los majuelos , y atribuimos á la verdeja la

buena calidad de nuestros vinos ; la otra solo se planta en las heredades próximas á los caminos y poblaciones , por su gusto áspero y hollejo duro : á veces es muy feraz en terrenos areniscos. Tal vez se llama *cañarroya* porque tiene la corteza roxa encendida : su leña es nudosa , gruesa , y bronca ; la hoja es verde por dentro y blanquecina y con pelusa por fuera ; el pelo de la hoja es encarnado y se inclina á morado ; la uva es redonda , gruesa , apiñada , moteada con puntitos negros ; el mosto es áspero y rara vez dá buen vino , por cuya razon no se cuece solo , sino mezclado con el verdejo. La vid de éste es de color verde claro y lo mismo su hoja por dentro y por fuera ; tiene los nudos en buena proporcion ; es docil para cortarse y doblarse , y de ella se compone generalmente nuestro viñedo ; la uva no es perfectamente redonda y tiene un gusto muy azucarado ; los racimos suelen ser apiñados ; el rampojo es de un verde claro , y el vino muy oloroso , y de un rancio singular , que aunque amarga es grato en extremo al paladar y dura muchos años.

Mas por diversion que por otra cosa se tienen otras especies de uvas , qual es la *albaraza* , cuya vid tiene interiormente la madera mas blanca que otras , el grano de la uva es menudo , el racimo abierto y de buen gusto : la *albilla* , cuya uva es redonda y gruesa , de gusto amoscotelado y suave , muy semejante en su leña y hojas á la *salvadora* , aunque no tiene tanta dulzura ni el mismo gusto : las hojas de una y otra vid son verdes por dentro y blancas y con mucha pelusa por fuera : la *calagraña* , que en un mismo racimo tiene los granos gruesos y menudos de gusto muy grato : sus hojas son mas pequeñas y mas partidas que las de las anteriores , y daria excelente vino y fuerte , si las gentes no se la comieran. Las uvas tintas son de dos clases : una mollar de grano menudo , racimo apiñado y gusto suave y dulce ; y la otra áspera y de racimo abierto y tan mala ó peor que la *cañarroya*. Por gusto suele hacer alguno vino tinto , que solo sirve de extraordinario á la mesa de su dueño , y nunca para el tráfico.

Precios de jornales y labores.

La labor de una obrada de tierra arada cuesta de 12 á 15

rea-

reales , segun el precio que ha tenido en estos últimos años: cada par de mulas ara un dia con otro obrada y media en hacienda que no esté á mas distancia que á una legua , y el par de bueyes una obrada.

Por labrar cada aranzada de viña á *hita* se pagan de 5 á 6 octavas partes de lo que cuesta una obrada , porque no todo el terreno de la viña queda labrado , pues hay que levantar el arado quando se llega á la cepa , y no vuelve á entrar en tierra en tres ó quatro varas; y porque se usan orejeras mayores que para las tierras de pan llevar , y así vá el surco mas abierto. La labor de majuelos se paga una tercera parte mas , ó tres quintas partes , segun el tiempo y las circunstancias de él.

El trillar con huebras alquiladas cuesta de 12 á 15 reales cada par por dia , mantenido trillador y ganado , y dando el dueño el trillo y cañizo. El conducir las mieses á las eras con ganado ageno á un quarto de legua de distancia cuesta de 5 á 7 reales. El conducir ó *trotar* , que aquí se dice , la uva de las viñas al lagar cuesta por carro de dos mulas de 20 á 24 reales , una *hemina* de cebada , y mantenido el *trotador* ; y el carro de bueyes de 14 á 20 reales , tres celemines de garrobas y mantenido el *trotador*. Quando se ajusta por cargas se regula el precio segun la distancia , y se dan al *trotador* de seis á ocho quartillos de vino diariamente , una libra de pan y una docena de pimientos en vinagre una vez por la mañana y otra por la tarde , y pone los cestos el dueño de la uva.

Un peon del campo que trabaja de continuo para su amo gana comunmente dos reales y medio al dia y media quartilla de vino. En la siega gana de 5 á 6 reales en dinero , tres libras de pan , media libra de carne de buey cocida con verdura y tocino , de 6 á 8 quartillos de vino , y alguna cebolla para desayuno.

En la vendimia gana de dos y medio á tres reales: el cargador de uva , que tambien vendimia , gana medio real mas y media quartilla de vino , y el que hace de Mayordomo de la quadrilla de vendimiadores de quatro á cinco reales.

En la Nava del Rey es mucho mas costosa la vendimia , por ser mas tardia y ser grande la cosecha.

Un criado de mulas ajustado por año gana de 50 á 60 du-

ducados de vellon en dinero , y el de bueyes de 40 á 50. Los pueblos que tienen poco viñedo acostumbran á dar *senara* á los mozos de la la branza, y se compone de tres ó quatro obradas labradas para trigo ó centeno , recogidas , trilladas, y entroxadas.

Las criadas de los labradores ganan de 12 á 16 ducados en pueblos de viñedo ; y en los de mucho pan ganan poco menos en dinero , y ademas las *escusas* : camisa , pañuelo , devantal , y otras cosas , que todo hace , que su salario llegue á 24 ducados. En los veranos que el grano está caro exîgen unos salarios excesivos , y si no se los dan se van á espigar , pues en este punto está bastante olvidada la ley que habla de las personas que pueden espigar ; y el labrador se vé apurado, porque se le junta al mismo tiempo el queso , la siega y la recoleccion de frutos : en invierno sobran criadas.

El jornal de cada podador es de dos reales y medio , media quartilla de vino , y la mitad ó todos los tarragones , que cortan antes de tiempo para aumentar el lucro del jornal, porque se venden muy bien.”

Nota. Para que no lo ignore este agricultor , hemos preguntado á la Mancha como se cultiva el salicor , y nos responde un labrador lo siguiente : „Aunque el salicor nace en toda especie de tierra , solo prevalece en tierra *picante* que abunda de salitre , tanto que en el verano hay una especie de costra que parece vidrio , y solo con andar el ayre solano se rocian muchos rodales, aunque no llueva tanto en el verano : este terruño hace ventaja á otros, porque con el sol se pone como polvo , y si llueve se aprieta , y por maravilla se labra en otro tiempo , sino quando no se pueden labrar otras tierras.

En los cebadales que se pueden regar siembran algunos el salicor , despues de segados los forrages y limpio el terreno, en eras para regarlas ; y ha habido quien lo ha tenido en semillero , y lo ha trasplantado como si fuera una legumbre, regándolo inmediatamente : si la tierra es algo húmeda , lo siembran antes de segar el forrage , y luego quitan el rastrojo , ó no lo quitan , y sale á veces mejor la cuenta : el salicor no esquilma la tierra , y á los quatro meses de sembrado se

hace su cosecha , y queda tiempo para barbechar otra vez. A las tierras altas se les dá por Septiembre una reja , otra en Enero y otra en Febrero : ya entrado Marzo y aun en Abril se *amantillan* , echando seis surcos muy juntos con mucho menos arado que antes , y al séptimo se aclara mas para que quede señalada la almanta : se toma la espuerta con la semilla , y tirando un puñado dos veces queda hecha la siembra sin volver por la misma almanta : yo lleno el puño y siembro dos al mismo tiempo : tomo la vuelta y dexo quatro sembradas ; despues cubro la semilla con poca tierra usando de la rastra.

En cada fanega de tierra echamos 8 ó 9 celemines , porque esta semilla se mide colmada. Se le dá una vuelta de escarda si la necesita , y si acaso viene la broza tarde no nos detenemos en entrar á escardar , aunque se arrastre la planta ; ni se repara en que sean hombres ó mugeres los que hagan esta operacion.

Si á mediados de Agosto pinta alguna florecilla en los primeros ramos de la planta es señal que ya está de coger , y se arranca y dexa unos dias tendida para que se oree , y luego se hacen montones como de vara y media de alto , y lo mismo de diámetro , y si el tiempo está seco , pronto se puede quemar : para esto se hace un hoyo algo acampanado del tamaño conveniente : éste se caldea bien , despues se saca la brasa , y se ponen sobre la boca dos ó tres barras de hierro sobre las quales se vá echando la planta , y para que arda bien se le ayuda con unos tizones no muy recios , á fin de que no dexen carbones gordos : quando se ha quemado la tercera parte , se bate el caldo que cae en el hoyo con unas estacas de tres varas de largo , y se continua quemando el resto : quemado todo , se cubre el pozo con alguna tierra , y á los tres dias ya se puede sacar , que pronto se cuaja , y en este estado se vende.

La ventaja que trae este cultivo es que , marrando el centeno en las mas tierras , y no produciendo en otras mas que año y vez , produce el salicor doble , vendido al precio mediano de 40 reales el quintal.

Un vecino mio rompio unos prados ya hace ocho años y los

los ha echado siempre de salicor: en este año le dió gana de sembrar una fanega de trigo, y aunque fue de lo mejorzuelo, no le tuvo cuenta, porque el salicor le hubiera dexado 48 reales mas libres, segun el cómputo que ha hecho.

En clima aparente é igual á este de la Mancha alta se puede seguir el mismo método: en otros terrenos lo ha de proporcionar la prudencia del labrador. = *Sotero Fernandez.*

Algunas precauciones que pudieran emplearse en tiempos de escasez. ¹

En general se deberia tener sabido que el hombre necesita mucho menos alimento del que comunmente se cree; y que el que come mas de lo que necesita, se nutre menos de lo que debe, segun la expresion de *Sanctorio*. Sin la balanza de este médico no supieramos que una cantidad excesiva de alimento excita una fortísima transpiracion, y nos pareceria increíble que fuese tan corta la porcion de xugos nutricios que aprovechamos.

Probablemente con arreglo á este principio se han imaginado en diferentes tiempos varios medios de disminuir el hambre y la sed con cosas al parecer de muy poco momento. La experiencia ha demostrado que bastaba mascar habitualmente hojas de tabaco para disminuir el hambre. En el Perú los mineros, que muchas veces no pueden interrumpir sus faenas ni aun para comer, acostumbran mascar y chupar las hojas de *coca*, arbusto que se cultiva en aquella parte de América: los indios que están casi continuamente mascando el *betel* mezclado con el *areca*, aunque con otro objeto que el de mitigar el hambre, experimentan esta sensacion con menos violencia que otros pueblos. Los antiguos hacian uso de varias composiciones para aliviar el hambre: bien conocidas son las pastillas de *Epimenides* en que hacian entrar hojas de malva, raiz de gamon, cebolla albarrana y otras sustancias mucilaginosas incorporadas con miel, á las que agregaban simiente de sésamo (ajonjoli) y almendras

tos-

¹ Por *Parmentier.*

tostadas. Sin adoptar esta composicion que nos parece harto extravagante se podrian formar pastillas contra el hambre mas eficaces y menos desagradables empleando algunos de los mucilaginosos mas conocidos, como la goma arábiga y el almidon; incorporándolos con miel ó con qualquiera xarabe, y agregando algunas simientes de las plantas umbelíferas ó aparasoladas.¹

Como el traer por algun tiempo en la boca alguna sustancia nutritiva es uno de los medios mas eficaces de disminuir el hambre, creo que seria muy económico y cómodo el servirse de los polvos que propongo sin necesidad de reducirlos á panacea. *Hasselquist* nos asegura que mas de cien personas sitiadas por los enemigos se habian mantenido algunos meses sin tomar otro alimento que una corta dosis de goma arábiga, que desleian en la boca, y se la tragaban despues. Por último, preguntese á qualquiera que haya comido algun trozo de la pasta de malvavisco sino se le ha disminuido el hambre.

Seria muy conveniente que en los tiempos de escasez se desterrasen los convites espléndidos en que se hace ostentacion de una infinidad de manjares condimentados de modo que exciten el apetito y hagan comer mucho mas de lo que exigen las verdaderas necesidades. Nuestra vanidad y el luxo de las grandes ciudades consumen la porcion mas sustanciosa de los granos, y reducen á muchos infelices á no tener que comer. „Es necesario empolvar nuestras pelucas, ha dicho un filósofo de nuestros dias, y hé ahí por qué tantos pobres no tienen pan.”

Es verdad que no todo el almidon se consume en esto, y que en los peinados se invierte mucho menos cantidad de él desde que se hace uso de la borla de cisne, por cuya invencion, si hubiera tenido por objeto la utilidad y economía, merecia su autor el reconocimiento público; pero siempre es considerable la cantidad de almidon que los peinados consumen.

Mien-

¹ Así llaman los botánicos á las plantas que echan las flores en tal disposicion, que el conjunto de ellas forma una especie de parasol; tal es el anís ó matalahuga.

Mientras durára la escasez no se habia de permitir que se sacase almidon como no fuese de trigos dañados; y aun este podria sin el menor inconveniente servirnos de alimento como creo haberlo demostrado en diferentes memorias. Seria tambien conveniente cerrar las fábricas de cerveza, pudiendo aumentar la cantidad de pan la harina de cebada mezclada con la de trigo ó centeno: y para tener una bebida que pueda suplir por la cerveza, tómese salvado de trigo ó de centeno, cuézase en agua de fuente, cuélese el cocimiento para separar la parte cortical, llénese con él un tonel, y desliase en él una porcion de levadura de ocho dias; y como el tiempo esté caliente, se establecerá la fermentacion en menos de 24 horas: en viendo que comienza á hundirse la espuma, se tapará exâctamente el tonel y se dexará posar el licor algunos dias para que se aclare. En habiendo tenido cuidado de que el salvado no haya contraido mal olor, resulta por este medio una bebida bastante agradable, refrescante y con un sabor vinoso que tira algo á agrio. Si se quiere economizar el salvado para mantener los animales, se podria comunicar al agua el sabor vinoso valiéndose de un poco de miel ó de azucar ó de qualesquiera raices dulces, con lo qual se reservarian todos los farinaceos para nuestro sustento.

Resultaria un ahorro no despreciable en tiempo de carestia de pan si los panaderos fabricasen grandes hogazas y no panecillos de luxo; porque ademas de que estos padecen mayor merma en la coccion, se come de ellos mucho mayor cantidad de la que se necesita.

El alimento tiene tanto influxo sobre la poblacion y sobre su salud y vigor, que deben parecer siempre pocas quantas medidas se tomen para que nunca lleguen á escasear las subsistencias. Lejos de nosotros esas infames máximas con que se procura sofocar el sentimiento que nos causa el estado miserable del pueblo en tiempos de escasez: detestemos como á enemigos de la humanidad á los que se esfuerzan á persuadirnos que el hombre no trabajaria sino fuera miserable; y que si viviera con alguna comodidad, dexaria de ser dócil: hagámonos cuenta de que los pobres son nuestros iguales y nuestros hermanos, y procurémos disminuir su infelicidad.

Aunque en el Semanario núm. 247. publicamos un medio de purificar el aceyte quitándole el olor y color, y de preparar para diferentes usos caseros los aceytes de pescados y otras especies inferiores; como es este un objeto tan importante para muchas clases de industria, no estará demás la carta que vamos á copiar.

Se sabe que el ponerse espeso el aceyte procede de la absorcion del oxígeno, el mismo que le comunica un gusto acre, y que le hace tomar un color obscuro: se verifica en él el principio de una verdadera combustion, cuyos grados se señalan segun se vá enranciando mas ó menos: el gusto á rancio nace de la combinacion del oxígeno con el mucílago del aceyte; y así para que no se enrancie es necesario quitarle el mucílago. Un poco de calor promueve la solucion del mucílago, y mezclando entonces en una vasija conveniente el aceyte y el agua, se consigue separarle en gran parte.

„Ya hace mas de tres años que estoy haciendo algunas observaciones sobre los medios que se emplean para purificar los aceytes vegetales, y he reconocido la propiedad que tiene el ácido sulfúrico de destruir en primer lugar las sustancias extrañas que se encuentran en los cuerpos oleosos. Desde luego supe que usaban de este medio en los obradores de diferentes oficios que gastan aceyte. Mis experimentos me habian demostrado que el aceyte que habia estado mezclado con ácido sulfúrico retenia siempre alguna porcion de él, aun despues de la mas escrupulosa filtracion; y traté de separar dicho ácido que perjudicaba á la combustion. Probé con el agua, y las bases salificables ² como á propósito para esto: el agua tiene el inconveniente de no separarse enteramente con el filtro, y que el aceyte no arde bien hasta que la accion del ayre continuada por mucho tiempo, ó el calentar el aceyte hace que se separe la humedad disuelta en ella. Entre las bases salificables la cal y el álcali tienen el inconveniente de formar un xabon que no se disuelve en el aceyte, y perjudica á la combustion *carbonizándose* en las mechas; así es que no se debe emplear otra cosa sino la creta, teniendo cuidado de que esté bien seca, y de desleirla perfectamente en el aceyte para quitarle el ácido que no se ha podido separar por medio de la filtracion.”

¹ Annales des arts et manufactures núm. 18. Carta de Pluminet, químico de Ruan, á O'Reilly, autor de dichos Annales. ² Véase su significacion núm. 256. pag. 345.