

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 3 de Febrero de 1803.

Concluye el extracto del primer tomo de la agricultura árabe en España.

CAP. XIII. *Manera de fecundar los árboles.* Dicen que siendo todos los árboles machos ó hembras, se fecundan éstas por los primeros; que con la simiente de los árboles llamados machos se fecunda la hembra que la necesita; que tambien el breval, quando está en sazón se fecunda con los cabrahigos quando están blanquecinos ó amarillos; que se cuelgan ensartados de una cuerda de las ramas de la higuera quando tenga los higos del tamaño de la haba, y salen de aquellos unos insectos como mosquitos; que esparciendo ceniza al pie de la higuera, viene su fruto mas grueso y maduro; que lo mismo sucede si se entierra allí una cabeza de carnero, ó echando en su escava por tres dias infusion de habas, ó bien alpechin; que al granado que tarda en fructificar se le corrige este vicio colgando de él fruto de balaustria; que á éste lo sana de la debilidad, y asegura su fruto un collar de estaño y plomo derretidos; que echa mejores granadas si se cuelgan de él bolsitos con cominos, ú hojas de llanten, y allí se secan sin caerse; si se echan al pie huesos de perro ó de canillas, y de cabeza de carnero; si se fixan en sus raices estacas de box, balaustria, berberís ó taray; ó si se esparcen cenizas á su pie y se riega tres veces en enero, y si se plantan cebollas albarranas entre sus raices.

La palma se fecunda con la flor ó polvo del macho: del algarrobo y laurel tambien hay macho y hembra. Dicen que si

se echa polvo de hojas secas de ciprés , terebinto y cornicabra sobre el alfonsigo en flor , quaxará su fruto sin desprenderse. Al naranjo daña plantar cerca habas , maro , oregano , euforbio , y semejantes plantas de olor agudo : el enebro es enemigo de la palma : á la vid perjudica la cercania de la pez y de la palma : la higuera y la berza silvestre la pierden , y son para ella veneno mortal la lechetrezna y otras plantas: tambien dicen que la higuera es útil á la vid en climas frios en que suele nevar.

CAP. XIV. *Curacion de los árboles , y de algunas verduras y hortalizas.* Dicen que quando el árbol fructifique poco y se agusane su fruto , se haga una escava de quatro codos por cada lado descubriendo con tiento las raices ; y si la tierra es seca y dura se rellene la escava con otra xugosa , que se apisonne bien , y regando despues (esto se hace en otoño con los árboles de regadio) , que se corte todo lo podrido de las raices , y en este caso se eche estiércol repodrido de jumento, caballo y boñiga , y paja ó cebada ; que si en las raices se encuentran gusanos , se mezcle con el estiércol alguna ceniza; que si la debilidad del árbol proviene de la mucha humedad, se rellene la escava de tierra enxuta y bermeja ó de arena de las márgenes de los rios mezclada con estiércol de mucho tiempo ; que si se le desprende el fruto , se llene la escava de tierra blanca glutinosa ; y que si proviene de vejez la debilidad del árbol , se le corte lo viejo , se desmoche ó se tale por junto al suelo , y se llene la escava de dos terceras partes de estiércol antiguo mezclado con otra de tierra xugosa.

Tambien dicen que á la higuera y manzano que padezcan de insectos se les descubran las raices , y se embarren con palomina humedecida en agua ; que al manzano se puede hacer lo mismo con boñiga fresca en las raices despues de descortezadas , ó se echa sobre ellas ceniza , quando se ven en él insectos bermejós y telarañas ; (las cenizas sobre las raices tambien son buenas contra los insectos de las higueras) que si se hallan los granillos de las peras desmenuzados y como estiércol , se escave el peral y se eche en la escava estiércol blando y tierra , y se le dé un buen riego.

Si la vid arroja pámpanos hasta fines de septiembre , y

si estos roxean y se ennegrecen algunos, y la uva es desmedrada y amarilla, untese con aceyte, vino y agua, bien cocido todo y caliente todavia; tambien se puede abrir un taladro de parte á parte en lo mas grueso del tronco, y se introduce en él una estaca de madera de encina, arrimándole tierra encima y echándole vino bien aguado. Igual efecto dicen que causa el echar orina humana al pie de las vides por ocho dias, y rociar con ella el tronco, y luego untar éste con arrope de datiles desleido en agua ó en vinagre; ó echar agua-pie junto á las vides y rociarlas con ella. Quando la vid echa fruto menudo y se seca, se ha de rociar su tronco y vástagos mas gruesos con ceniza de sarmientos; ó se ha de cortar la vid de un codo á dos del suelo, incorporando la tierra de alrededor con estiercol conveniente, y cubriéndola ligeramente con dicha mezcla; que quando la vid no fructifica por aridez ó se pone blanca, se embarre su tronco y vástagos, en cuyos racimos haya sequedad, con ceniza de vid bien amasada con vinagre fuerte y aceyte de olivas: tambien se puede añadir la ceniza de la mata del alazor, y rociar los sarmientos con esta misma mezcla mas disuelta en agua: otros quieren que se rocíe la vid con una mezcla muy desleida de nueces mondadas y molidas, alpechin y vinagre de yema, que esto se le eche tambien al pie, y se riegue despues. Si la vid fluye demasiado humor, se harán algunas sajas en su tronco fuera del sitio en que nacen los vástagos, y en los intermedios de los mismos donde sea gruesa la madera. En los dias que evacue este humor se ha de llenar su escava de estiercol suave nada cálido, como es una mezcla de partes iguales de boñiga y tierra menuda de los estercoleros. A los 28 dias se untarán las sajas con alpechin cocido, á que se pueden añadir nueces ó pistachos molidos. Algunos hacen en tales vides sajas y heridas que cubren con una mezcla de ceniza de vid, visco ó liga, sal amoniaca y vinagre, de lo qual disuelven tambien en agua una parte y se la echan al pie.

Para curar las vides del daño que les causan los vientos frios se estercolan con partes iguales de basura humana, palomina, estiercol ovejuno y de murcielago y alpechin, todo bien podrido, y sobre ello echado en la escava se infunde

agua caliente batida con aceyte , ó bien se abonan con ceniza de sarmientos. A la vid que se le pudra la uva se la untará con zumo de yedra fresca mezclado con alguna tisana de cebada ; se la rociará con ceniza de sarmientos ó de calabazas y arraihan y agua , y se llenará su escava de ceniza pura ó mezclada con arena. A las heridas que reciben las vides con azada ú otro instrumento se le aplica estiércol de cabras ó de ovejas amasado con heces de aceyte y tierra en polvo.

Quando las heladas causan mucha lesion á las vides , se han de limpiar y podar corto segunda vez , y darán mucho fruto y bueno al segundo año : dicen que no las ofende el yelo si entre ellas se siembran habas.

Para matar tres géneros de insectos que suelen acometer á las vides , se toma coloquintida ó tuera , la especie de lechetrezna llamada arbusto pardo , y cohombriillo , y todo seco y molido se cuece en agua , vinagre y sal hasta que se consume la primera ; luego se le añaden estos tres ingredientes , y se vuelve á cocer , y se executa lo mismo tercera vez y quarta , hasta que quede aquel medicamento como miel , con que se unta el tronco y vástagos : si á dicha preparacion se le añade una quarta parte de alquitran , se ahuyentan las hormigas , escarabajos y otros reptiles. Tres ó quatro matas de lechetrezna plantadas al lado de la vid ahuyentan los insectos ; y los caldeos dicen que se consigue esto con una mezcla de oregano montesino , ruda silvestre y alcrebite que se esparce en polvo al rededor de los hormigueros , y acaba tambien con todos los demas insectos. Para ahuyentar los francolines de color verde y otros reptiles , tómese , dicen , cohombriillo , tuera macho y boñiga , y despues de bien molido , se batirá en agua , y se rociarán con ello las vides por tres dias continuos.

Dicen algunos autores que para que los camellos , bueyes y demas bestias no pasten los árboles se han de rociar con agua en que se haya desleido canina , ó bien con grasa de cabeza de cabron cocida en agua , á que se añada manteca de puerco ó de cachorrillo mezclada con orina humana : bien que un trapo untado con esto y colgado del árbol basta para que huyan las bestias de su olor.

Si al pie del moral se echan heces de vinagre , madura
mas

mas pronto su fruto, y la hoja adquiere suavidad para la seda.

El manzano que da poco fruto convalece de esta y de otras indisposiciones embarrándole las hendiduras y lo mas grueso de sus ramas con mezcla de cascarras de almendro ó pepitas, que es mejor, y hojas del mismo árbol, cada cosa de por sí, ó todo junto bien molido y mezclado con boñiga fresca. Dicen que dá manzanas mas dulces echando sobre sus raices heces de vino rancio, y cubriéndolas despues con tierra; que si enferma se riegue siete dias con un cantaro de agua en que se haya desleido basura fresca de jumento; que se descubran sus raices, se les quite con tiento la corteza, y los gusanos ó insectos, se embarren con boñiga xugosa, y se vuelvan á cubrir; que si al peral, membrillo y otros frutales se les agusana el fruto, se unte el pie con hiel de ganado vacuno, el tronco con boñiga desmenuzada y polvo y agua ó alpechin, se estercolen con boñiga, basura humana, palomina, y se les den riegos.

En el azufaifo se crian ciertos piojos blancos que le roen las hojas y le dexan una costra blanquecina, y para quitar-selos se unta el tronco con pez derretida en la parte descubierta sobre la tierra.

Para restablecer el rosal viejo se arranca de cuajo por enero, y retoña en abril la raiz que queda en tierra: en mayo se le da una escarda profunda, se limpia, y á los 8 dias se riega. Otros los dexan sedientos hasta que se les seca la hoja, y los queman en octubre, para que retoñen á principios de primavera.

Si la madera del ciruelo llamado *ojo de buey* se hace postillosa, se le estercola en enero con basura humana; y si se agusana el fruto se echan al pie heces de vino ó de vinagre. Si el durazno echa el fruto duro, se escava, se extiende la tierra y luego se le vuelve á arrimar. El fruto de la mussa ó plátano de indias viene muy dulce, y no le dañan los gusanos echandole al pie heces de vino de datiles ó de uvas pasas.

El almendro amargo se pone dulce haciendole sobre la superficie de la tierra un taladro quadrado.

La amarillez de la hoja y fruto del nogal se cura regándole y rociándole con agua caliente; y echándole sangre al

pie con la misma agua : dicen que taladrando su pie de parte á parte con herramienta de acero , y dexándola allí , produce la nuez mollar.

CAP. XV. *Algunos primores raros executados en los árboles.*
 En el mes de octubre , quando baxan los humores de la parte superior á las raices, y se cae la hoja , se hace en su raiz ó rama, que se entierre despues, una hendidura penetrante hasta el corazon con herramienta puntiaguda , y en ella se introducen aromas , cosas dulces , pepitas de frutales , como almendras y otras , laxântes remedios ó triaca , tomando para el árbol grande una dracma de almizcle , otro tanto de alcanfor, cinco de claveles, y nueve de medicamentos laxântes, que componen tres sorbos ó tomas ; y para los plantones y ramos mas pequeños se toma menos cantidad á proporcion: todo se reduce á polvo en mortero limpio de piedra , y se echan tres tantos de pez , é igual peso de alumbre blanco , no infundiendo sobre el almizcle la pez , que se ha tenido al fuego , mientras conserve el calor ; bien que se tendrá el mortero al sol , guardándose de que se caliente demasiado para no perder el almizcle. De todo esto batido en el mortero se hace una como torcida que se introduce en la hendidura dicha , sobre la qual se ata fuertemente y se embarra un pedazo de corteza del mismo árbol. Esta operacion no se ha de executar quando sube el humor de las raices al árbol, como sucede en marzo.

Para sacar las uvas dulces , laxântes ó atriacadas , dicen que se hendirán los sarmientos como un palmo ó mas sin maltratar los nudos , y limpiando en las dos partes el corazon que tienen en medio , se pondrá allí azucar ó miel , almendras machacadas , tamarindos , escamonea , aloe , triaca ó aromas ; y vueltas á juntar las dos partes separadas por la hendidura , se ligarán bien con orillo ó hilo de lana ; se embarrarán primero con boñiga fresca , y despues con lodo y estiercol de bestias , en cuya disposicion se entierra ó planta el sarmiento , se riega y se cuida con continuas labores ; y con esto viene á ser la uva del gusto que se la quiere dar , mediante Dios.

Otros dicen que haciendo lo mismo con los sarmientos
 sin

sin poner en ellos cosa alguna, viene su uva sin cuesco, y que plantados se han de regar con arrope ó mosto y agua.

Aseguran que levantando con tiento la corteza negra que cubre la raiz del rosal, hendida á lo largo y sin romperla, y poniendo entre ella y la raiz azafran muy molido en mortero de piedra, ó añil, se envuelve con un trapo de lino, se embarra y se cubre con tierra; con lo qual salen las rosas de un color vistoso de azafran, ó de color turquí.

Para tener rosas en otoño, suspendase el riego á los rosales de regadio en el calor, y comiencese á regar de continuo desde principios de agosto; ó dexense sedientos en agosto y septiembre; ó bien si se queman en octubre, rieguense ocho dias seguidos, y dexense quatro, continuando hasta cinco veces esta alternativa: tambien se cogen rosas en qualquiera estacion metiendo las ramas del rosal en mayo, quando está en la fuerza del brote, inversamente en un barreño nuevo, cargándolas con piedras para que baxen bien al suelo: solo se dexan fuera las cabecitas del rosal, y en qualquiera tiempo que se quieran rosas, se sacan de allí, y se dexan al ayre.

El manzano da fruto fuera de tiempo dexándole de regar en el calor, y dándole desde principios de agosto repetidos riegos.

Las frutas se pueden sacar con varios dibuxos ó inscripciones haciéndolos en ellas con pluma luego que acaban de crecer, con tinta de teñir, clara de huevo, sal amoniaca desleida en agua, yeso ó engrudo de pergamino: así se dexan en el árbol por algun tiempo, y luego se lavan y queda lo escrito y figurado en ellas. Metidas algunas frutas quando son tiernas en vasijas ó moldes, sacan igual figura que éstos, y lo mismo sucede á las calabazas y cohombros. Para que en un racimo de uvas salgan granos blancos, negros, bermejós, &c. se les da con un palo liso sobre otro igual sin tocar á las yemas, se juntan las partes cascadas, se atan con orillos, ó bien se retuercen unos con otros, y se embarran con boñiga fresca: otros quieren que cortados los extremos é igualados los nudos se adapten sus yemas unas con otras, se aten bien, y se meta la ligadura en anillos ó cercos de asta de toro ó hueso, que se rellene de boñiga fresca, y se planten

en hoyos de figura sepulcral , dexando fuera de tierra dos ó tres dedos del extremo de los sarmientos : allí se le dan riegos frecuentes hasta que se juntan unos con otros , y á los dos ó tres años se rompe el hueso , y se corta la parte de ellos que sobresale , dexando fuera de tierra la parte por donde han de brotar ; luego se le dan riegos y labores y sale de allí un sarmiento solo. Lo mismo dicen que se puede hacer con la higuera.

Otros quieren que se hiendan por medio los sarmientos de diferentes especies sin maltratar los nudos , y se adapten unos á otros y nudos con nudos , cubriéndolos con boñiga, hojas de azufaifo y lodo , ó con cebolla albarrana machacada , se aten , se planten en buena tierra , y se rieguen con frecuencia.

Las uvas sacan el olor del mirto si se enlaza el sarmiento al plantarle con un vástago de esta planta.

Torciendo plantas de alheljes blancos y bermejós , y plantándolas así , salen flores mezcladas.

CAP. XVI. *Del modo de conservar las frutas , semillas , legumbres y la harina.* Los lugares en que se guarden frutas han de ser frescos , ventilados y limpios : ninguna se ha de guardar juntamente con membrillos. Los racimos de uvas se conservan mucho tiempo esparciendo sobre ellos ceniza de hojas y leña de higuera ; ó mojándolos con zumo de verdolagas , ó con agua de piedra alumbre , ó de aserraduras de plátano, pino albar , ó ceniza de vid , y colgándolos. Dicen que se conservan las uvas frescas todo el año en seras nuevas de paja de escaña ó de cebada , llenas de capas alternativas de la misma paja y uvas ; que se han de embarrar para que no las penetre el ayre ; que tambien se conservan los racimos mojados en salmuera , y puestos con separacion en paja de altramuces , habas , cebada ó mijo en sitio fresco ; que igualmente se guardan en vasijas toscas de alfahar enlodadas con barro de tierra dulce , lavándolos quando se saquen para comer ; que lo mismo sucede tapando dichas vasijas con cueros , y enterrándolas ó teniéndolas en agua hasta el cuello.

Si cortan los vástagos con los racimos y hojas , se les une el corte con pez derretida y se cuelgan con separacion , se

mantiene muy bien. Los racimos se conservan bien en la vid dentro de bolsas de lino atadas al pezon, ó bien envueltos en lana cardada empapada en zumo de ajos. Si el sarmiento puede llegar á tierra, hagase un hoyo de dos codos, en que se echará una capa de arena limpia, y métase en él de manera que los racimos queden péndulos en el mismo hoyo sin tocar á la tierra por lado alguno, y se cubrirá con hojas de azucena, esparciendo encima polvo como harina, para que se apriete y endurezca, y asegurando el sarmiento ó vástago á una estaca para que no se levante: así se hallan las uvas frescas en la primavera. Tambien se puede poner en el hoyo una vasija que se tapa despues de poner en ella los racimos sin que se toquen y sin cortalos de su sarmiento.

Para las pasas se han de dexar los racimos en la vid hasta que se arruguen las uvas: entonces se vendimian y se cuelgan á la sombra hasta secarse, que se ponen en vasos de barro sobre camas de pámpanos secos, embarrada la boca, y en pieza fresca á que no llegue el humo.

Si son gordas las uvas, ó se han cortado tarde y se quiere secarlas pronto, se echará agua en ceniza de ciprés ó de habas, y allí se dexa 24 horas ó mas, clarificada la lexia y cocida hasta que dé tres hervores ó mas, se meterán en ella caliente los racimos, se sacarán antes de que se hienda la uva, y se tenderán al sol sobre yerba seca, volviéndolos por las mañanas, y alzándolos quando esten enxutos.

Para guardar los higos recientes se han de coger algo duros con el palito de que penden, se colocan con separacion unos de otros en parage fresco, y si se acedan se sahuman con matas secas de calabaza: tambien dicen que cubiertos con su misma hoja, con un tazon de vidrio ó plomo, ó con vaso empegado se conservan bien.

Las manzanas, peras, membrillos y cidras se han de coger con su palito sin daño alguno, y han de ser de las tardias; cada fruta se envuelve en hojas de nogal ó en tascos de lino, se ata con un hilo, se embarra con barro pegajoso, y seca á la sombra se pone en hileras sobre una tabla colgada, ó se cuelga de su palito en lugar fresco en que no

haya sol , ni viento , ni humo : tambien se sepultan en cebada en la misma disposicion. Las manzanas dicen que se conservan en vasijas de barro entre capas alternativas de tascos de lino , y embarrada despues la boca. Las peras se guardan tambien partidas en quatro cachos que se secan al sol , y despues se aprietan en seras de esparto rociándolas un poco con agua y miel ; ó bien se parten en rebanadas y se secan.

Las granadas se cogen algo inmaduras con sus palitos , y se cuelgan en pieza fresca sin que toquen en la pared ni unas con otras ; y es bueno el tenerlas antes en paja de cebada ó trigo para que se sequen. Tambien dicen que metiéndolas en agua bien caliente hasta que se enfrie , y colgándolas despues con separacion envueltas en alguna cosa , se conservan de un año para otro ; y que tambien duran si se les unta el asiento y la coronilla con pez derretida.

Las ciruelas negras , las servas , cerezas , azufaifas y duraznos se secan al sol para guardar en vasos nuevos de barro cuya boca se embarra. Las azufaifas y servas tambien se secan en sartas : á los duraznos se les separa la carne en rodajas , se seca en sartas , y se guarda en vasijas vidriadas.

Los pistachos ó alfonsigos con su cascara y las nueces y almendras limpias de la exterior se secan al sol y se guardan en vasos nuevos de barro.

Las bellotas y castañas cogidas en sazon no se han de dexar unas sobre otras : se pondran en donde las dé el sol y el ayre , volviéndolas varias veces al dia hasta que se sequen bien ó enxuguen , que se ponen en sótanos ó en tinajas cuya boca se embarra para conservarlas hasta mayo. Tambien se secan al humo en zarzos de caña ó varitas , y se guardan luego sin su cascara , y se hace de ellas un pan comestible.

El aceyte se guarda en sitios frescos , enxutos , y en vasos limpios ; y dicen que en estos se eche un poco de sal ó de nitro , hojas frescas de olivo machacadas , de cidro y de laurel , y que se revuelva todo.

El trigo se guarda , ó en silos en que esté resguardado de los vientos , ó en troxes en que se ventile y traspale. En el hondo del silo se tendrá una capa de paja del espesor de dos codos ó mas , y otro tanto hácia la boca , y alguna por los

lados para que el trigo no toque á la pared : en quanto á los troxes ó alhories han de tener saeteras á oriente , ocaso y norte para que el viento de aquellas partes reserve de calamidades al grano , y no ha de tener ninguna hácia mediodia. Se conserva el trigo largo tiempo si se guarda con su misma espiga ; dicen que el mijo alzado con la suya se conserva cien años ; y que se conserva bien el trigo mezclando cien partes de él con una de hojas secas de granado , yeso , ó ceniza de encina cernida , ó de vid , ó estiércol de ganado lanar ó axenjos , todo ello seco ; que para libertarlo del gorgojo se echen en los silos hojas de cabrahigo , ó incorporando con él hojas de ciprés ó de acelgas secas ; (la cáscara de cidra y el poleo de rio son cosas mórtíferas para el gorgojo , y tambien impiden que se apolillen los vestidos) que es provechoso echar para cama del trigo ó cebada , donde se guarde , de todas especies juntas de junco , y que esto dá la quarta parte mas de peso á su masa , porque embebe mas agua ; que la cebada se conserva sepultando en medio de ella un jarro lleno de buen vinagre ; que el trigo no se corrompe ni recibe daño rociando cien partes con una de alpechin , ó con agua de axenjos.

Las lentejas , guisantes y otras semejantes legumbres se ponen en vasos de barro que hayan servido para manteca ó se hayan untado por dentro con ella , y encima se les echa ceniza , ó bien se rocian con agua marina ó salobre , y se guardan despues de enxutas.

Si al rededor del almiar ó hacina de trigo se forma un círculo de tierra blanca acribada ó ceniza , no pasan las hormigas.

La harina dicen que se conserva largo tiempo metiendo entre ella unos bolsitos llenos de la parte mas aceytosa del corazon del pino machacada , ó esparciendo encima una mezcla de cominos y sal en partes iguales , ó poniendo entre la harina bolitas de esta misma mezcla hechas con vinagre y enxutas , ó de poleo , ruda , simiente de malvavisco y adormidera , ó bolsitos delgados llenos de cominos , sal y ruda ; ó trocitos de palo de ciprés de su parte gruesa y roxa.

Las semillas de cebollas , ajos , puerros y zanahorias no se

se han de poner sobre la tierra sino colgadas en vasos que no hayan tenido grasa alguna y mezcladas con un poco de sal bien molida : las de berengenas , pepinos , cohombros , melones , uvas , higos y semejantes se sacan del fruto maduro , se lavan con agua , y se guardan enxutas y cubiertas de ceniza en vasos nuevos colgados y con la boca embarrada. A las cebollas y ajos se les cortan las raices y se cuelgan en ristras en donde no haya humedad , y al pie se les aplica un hierro calentado al fuego algunas veces. Otros dicen que las cebollas arrancadas en agosto se metan en agua medio caliente ó en agua sal , se enxuguen al sol y se pongan en paja de cebada sin estar unas sobre otras ; ó que se embarren con mezcla de estiércol blando , barro y salvado de cebada amasado con cocimiento de cambronera ó zumo de calabazas. Estas y los cohombros se conservan en miel , y tambien en vinagre como la berza marina , el hinojo , las cebollas , los puerros , nabos , zanahorias , &c. echándoles algo de aceyte , oregano , cominos y agenuz.

Las aceytunas se quebrantan con piedra lisa , se sajan , ó se dexan enteras : las que se han de partir se cogen del árbol verdes en octubre , se lavan en agua dulce , y partidas se echan en agua en tinajas que hayan tenido aceyte : asi se dexan unos dias , y se les renueva el agua , lo qual se repite algunas veces : se endulzan en poco tiempo , si al principio se echan en agua caliente y se les echa una vigesima parte de sal desleida. Con las enteras y las maduras se hace lo mismo, menos el curarlas con la sal. Las aceytunas negras , despues de lavadas en agua , se ponen en serijos que no se acaban de llenar, se les cose la boca , y se colocan unos sobre otros cargados de piedras ó cosa semejante por espacio de una semana ; luego se sacan , se mezclan con una vigesima parte de sal molida, y despues de enxutas se ponen en vasijas de barro que hayan tenido buen aceyte , y se tienen á la sombra con la boca embarrada. Algunos les echan aceyte fresco y bueno , axedrea, granos de membrillo , vinagre , cominos , alcaravea , tomillo salsero , hojas de cidro , cada cosa molida aparte , y yerba buena , arraihan y palitos de hinojo. Las aceytunas negras adobadas con ajos contraen delicado gusto.

Con las alcaparras se hace lo mismo que con las aceytunas abiertas , menos el partirlas. A estos adobos no se ha de acercar muger en mal estado , ni varon con suciedad.

Los limones sazonados y hendidos á manera de berengenas , se rocian en las hendiduras con sal molida , y puestos en vaso usado de buen aceyte se cubren con zumo de otros limones frescos , y asi se guardan : para comerlos se les echa miel con infusion de azafran. ¹

Arte de jaspear el papel.

En un cuevo casi lleno de agua pura de fuente se disuelve y dexa en infusion por siete ú ocho dias la cantidad de goma alquitira que sea necesaria , revolviéndola á menudo , y colándola hasta que quede del todo disuelta. Se conoce que el agua tiene bastante cantidad de goma en que , sacudiendo sobre ella muy ligeramente una brocha con color, sobrenaden las gotitas de éste , y se extiendan , pues si no se extienden es necesario añadir mas goma. Al contrario si se extienden demasiado hay que añadir agua á fin de dilatar la disolucion de la goma , y revolverla bien por espacio de dos ó tres dias.

Los colores perfectamente molidos ó porfirizados en la piedra se deslien en agua clara mezclada con un poco de hiel de buey. La laca se muele en la misma con una decoccion de palo brasil , campeche² y algo de dicha hiel que se va echando poco á poco , y probando el color sobre el agua con la goma hasta ver si se extiende en buena proporcion. El añil, los polvos de imprenta , el cardenillo , albayalde &c. tambien se remuelen con agua y hiel de buey en la misma piedra de moler colores. Con añil y laca se hace un color hermoso : el cinabrio molido con decoccion de palo brasil dá un buen rojo ; y como el mercurio es tan pesado , se le mezclará mayor cantidad de hiel de buey para que tenga mayor ligereza.

Se hace el color amarillo poniendo ocre en infusion por algunos dias en agua , y echando para cada quartillo de ésta tres

¹ El extracto del segundo tomo se publicará mas adelante.

² En lugar de campeche ponen algunos un poco de cal viva.

tres cucharadas de hiel : para el verde se mezcla el añil con ocre y hiel ; para el morado se añaden al roxo, que se ha hecho con cinabrio , algunos polvos de imprenta ; y para el negro se mezcla con dichos polvos un poco de hiel y algo de goma. Los pintores saben la composicion de los colores , y la práctica enseña en breve esta fácil operacion.

En el cuevo ó artesa en que se tiene el agua engomada sobre que se echan los colores no ha de presentar esta mayor superficie que la que tiene el pliego de papel : esto es , tendrá la misma extension y figura que éste , y medio pie de profundidad. Se llena del agua hasta una pulgada de su borde , y se tiene colocado sobre firme para que no se mueva y ondée el agua en la operacion.

Se salpican ó rocian sobre el agua con un pincel los colores que se quieran emplear , comenzando por el que haya de servir de fondo al jaspeado , el qual se extiende sobre toda la superficie del agua , y despues se van echando los demás , que cada vez se advierte que se extienden menos.

Rociados los colores sobre el agua, se moja la punta de un pincel en un vaso de agua limpia mezclada con dos cucharadas de hiel de buey, y se sacude sobre los colores de suerte que caiga en gotas muy menudas á manera de rocío, dando á este fin con el pincel sobre un palo. Este ligero rocío extiende maravillosamente los colores que forman vetas como de jaspe.

Los colores presentan sobre el agua el jaspeado que ha de tomar el papel , y entonces se van poniendo los pliegos blancos y secos , cada uno de por sí , bien extendidos sobre los colores sin mover el agua ; se comprimen suavemente contra los colores en aquellas partes en que no los toquen bien, sin recelo de que el papel se hunda. Luego que haya tomado dichos colores , se levanta con cuidado y limpieza cogiéndolo por los extremos , y se coloca sobre una tabla un poco inclinada á fin de que escurra el agua , y luego se cuelgan á secar á la sombra de la misma manera que lo hacen en las imprentas , colgándolos de unas cuerdas.

Como cada pliego se lleva todos los colores que nadaban sobre el agua , es necesario repetir la operacion de echar sobre ella nuevos colores del modo que se ha dicho.

Los que quieren imitar ciertos jaspes ó mármoles repiten varias pruebas con los colores correspondientes, hasta que lo consiguen; pero quando no hay empeño en imitar este ó el otro determinadamente, suelen usar de una especie de rastrillo de púas largas con que dividen y confunden los colores quando nadan sobre el agua dándoles diferentes diseños.

Si el papel que se ha de jaspear no coge toda la superficie del agua, y quedan sobre ella algunos colores separados, se echa en el cuevo un poco de agua con hiel de buey, y esto basta para que se reunan.

Para aplicar á el papel jaspeado oro, plata ó cobre, fixan sobre él los moldes con sus dibujos, en cuyos huecos se aplica el mordiente que corresponde, y encima se van colocando los panes del metal; despues de que se seque se frota el oro suavemente con algodón; ó bien se pone la plata ú oro falsos en barniz bien batido con clara de huevo, ó en espíritu de vino.

Quando se desea sacar el pliego de papel con dibujos particulares se aplica sobre la superficie del agua, que tiene ya los colores, el molde que se quiera; éste se lleva los colores en las partes que sobresalen de él, y dexa en el agua repartidos los que no toca, que formando el diseño que queda sobre dicha superficie del agua, los toma el pliego de papel que se aplica despues.

Para bruñir el papel se afianza en la punta de un madero, de dos á tres varas de largo, y quatro ó cinco pulgadas de grueso, un pedernal bien pulido; se cuelga dicho madero del techo; los pliegos se colocan sobre una mesa ó pedazo de mármol bruñido, puesto sobre firme, y que no sea mas pequeño que un pliego; colócase encima el pliego con el jaspeado hácia arriba, y con el pedernal ó bruñidor se bruñe llevándolo siempre hácia un lado. Conviene pasar sobre el papel un poco de xabon blanco, y entonces correrá mejor el bruñidor, y quedará el jaspeado mas lustroso.

Algunos bruñen el papel jaspeado con unos instrumentos de cristal con su mango, que hacen en las fábricas de vidrio, y que sirven tambien para dar lustre á las medias y otras ropas.

El profesor *Pessina* encargado de vacunar algunos rebaños en Hungría me ha dicho, que comenzó por los muchachos con el fin de tener en ellos bastante cantidad de fluido vacuno; que despues vacunó muchos centenares de carneros y corde-ros en distintas partes de su cuerpo, y principalmente en don-de tienen menos lana; y apesar del esmero con que se hizo esta operacion en ninguno prendió. Entonces recurrió á ino-cularles la viruela del ganado lanar, y se manifestó en mas de 2000 carneros en una sola pústula que les salió en el mismo sitio en que se les habia hecho la insercion, y algunas seña-les de corta indisposicion, con que todos pasaron la viruela artificial sin el menor peligro.

Advirtió dicho profesor que es muy difícil de señalar el momento en que las pústulas de la viruela natural del ganado lanar contienen el pus ó materia transparente, porque ésta se coagula casi instantaneamente y su costra no se va formando poco á poco como en la vacuna: por otra parte la pústula de esta viruela inoculada es, quando menos, tres veces mas ancha que la de la erupcion general, quando la enfermedad viene por sí. En un gran número de carneros se hizo la prueba de ino-cularlos segunda vez con su viruela, y no produjo efecto alguno.

Es de sentir que la vacuna no preserve al ganado lanar de las viruelas; bien que si esto se consigue inoculándole la suya, nada queda que desear.²

La junta de la vacuna en París ha hecho algunos experi-mentos con los carneros, y dice que tiene alguna esperanza de llegar por este medio á preservarlos de las viruelas.

Pagani, médico de Udina, para dar idea del color que ha de tener la verdadera vacuna dice, que se debe parecer al co-lor que toma una uña de la mano quando se aprieta en la ex-tremidad; y me ha gustado mucho esta comparacion.

¹ Carta de *Carro* médico en Viena fecha en 2 de Noviembre de 1802. *Extracto* de la Biblioteca británica.

² Si queda; porque la vacuna no es contagiosa como la viruela: ésta no siempre se encuentra, y la vacuna es facil de hallar fresca, pues se conserva para la especie humana.