

Mejor es disponer que obre el vapor del alcohol sobre la goma, para lo qual se llena la quarta parte de la cabida de un matraz de cuello largo de espíritu de vino muy *rectificado*; se cuelga de un hilo, en la parte que está vacía, un pedazo de goma copal de un grosor proporcionado; se coloca el matraz sobre un condensador; se calienta el espíritu de vino hasta que se vaporice, y luego se advertirá que su vapor reblandece á la goma, que esta cae en gotas como aceyte, y se disuelve en el alcohol que todavía no se ha convertido en vapor. Quando se observe que las gotas que caen no se disuelven ya, se dexa enfriar la disolucion, y que se apose, y se decanta por encima de la goma que baxe al fondo, y que no se haya disuelto despues de la saturacion.

Del mismo modo se prepara el barniz de copal con el aguarrás, quando se usa de este en lugar del espíritu de vino. Este barniz de copal, hecho con alcohol, sale sin mas color que el de la goma de que está completamente saturado dicho alcohol ó espíritu de vino.

*De los daños del ganado y sus remedios.*¹

Señores editores: Aunque los artículos del Semanario de agricultura y artes son tan útiles como necesarios, veo con mucho sentimiento que solo se aprovechan de ellos algunos curas juiciosos, debiendo hacerlo todos, aunque no fuera mas que por la cuenta que les tendria. Yo vivo en un pueblo de mucho gentio y corto término, del qual no produce mas que una parte, porque la otra queda de rastrojo ó barbecho para que la aprovechen los ganados, que á la vuelta de la yerba suelen devorar tambien los sembrados. Para evitar estos daños se pudieran seguir las reglas que voy á decir: 1.^a no permitir que pascen el ganado sino en los montes que no estén roturados: 2.^a que los ganaderos tengan suficientes prados artificiales para mantener sus ganados: 3.^a que no se permita entrar el ganado en posesiones que no sean del

1 Carta de D. A. Ig. G. : extracto : Vease el Sem. n. 235.

dueño del mismo: 4^o en este pueblo y en otros no debe haber barbecho alguno; porque se experimenta que la tierra da mejores cosechas no dexándola descansar, y siguiendo en ella la debida rotacion de productos; acaso porque las continuas labores solo dexan prosperar las plantas útiles. En este caso convendria que cada labrador mantuviese en sus tierras un hatillo de cabras y ovejas que aprovechasen la yerba, rastrojos y desperdicios de hacienda, y todos estos hatos compondrian un número de cabezas suficiente para el abasto de carnes, pieles, lanas &c.

Yo planté en un viñedo de mi casa cerca de dos mil pies de olivo, que al primer año excitaron lá admiracion del pueblo por su lozanía, y siguieron mi exemplo otros vecinos; pero nuestros bellos plantones fueron víctima del bárbaro furor de algunos ganaderos, que en una noche los destrozaron todos con inaudita atrocidad. Es verdad que muchos dueños de ganados no quieren que los suyos hagan daño á nadie; pero entregados á los pastores suelen causar enormes daños á la agricultura. Por eso me parecia á mí que cada uno debiera tener su ganado en sus haciendas, y estas cerradas como se dice en el Semanario núm. 260, que es el modo de que se dupliquen, tripliquen y quadruplicen sus productos, como se ve en Inglaterra, segun se dice en dicho núm. Yo espero de las luces y buenos deseos de nuestro gobierno que hará que los propietarios de haciendas sean los verdaderos dueños de ellas para cultivarlas á su arbitrio y utilizarse de todos sus productos, sin lo qual no puede prosperar la agricultura como todos deseamos.

En Madrid habia de tenerse un almaceña de semillas para repartirlas, por medio de los obispos, á los párrocos. Para propagar nuevos frutos no habia cosa mejor que libertarlos de diezmos á lo menos por quince ó veinte años; y se habia de premiar á los curas que mejorasen la economía rural de sus feligresias, y á los que hiciesen plantios de arboles que tanto se echan de menos.

Señores editores: Al mismo tiempo que procuro aprovecharme y que se aprovechen mis feligreses de las lecciones que nos da el Semanario de agricultura, y de las semillas que se han servido franquearme, desearia contribuir á la extension de los conocimientos útiles, y con este objeto expresaré el método que uso en mi casa para salar los jamones, y que han adoptado ya muchas personas de gusto delicado.

Despues de quitar al pernil todo el tocino gordo que tiene alrededor, se pone sobre una capa de sal del grueso de un dedo con la piel hácia abaxo, y se cubre por encima con una pasta compuesta de una escudilla de sal, otra de ajos bien molidos en almirez, otra de oregano molido y pasado por tamiz, y otra de vinagre muy fuerte: advierto que el vinagre ha de ser del mejor, porque de esta circunstancia pende el que saquen las magras un gusto exquisito. Luego no hay mas que hacer sino echar todos los días sobre dicha pasta tres ó quatro cucharadas de vinagre rociando con ellas todo el pernil. A los nueve días se le quita la pasta rayéndola con un cuchillo se pone otra nueva igual á la primera, y se continua echando diariamente la misma cantidad de vinagre por otros nueve días, al cabo de los quales se le quita la pasta, que se pone muy negra, se le echa pimenton por encima, se cuelga en la cocina para que se seque, se pasa luego á un quarto ventilado, y en el verano á un parage fresco. Así se conservan tan bien los jamones que qualquiera se persuade que come tocino ó lomo fresco. Es de advertir que entre año se forma sobre ellos una costra negra que da á entender que se ha perdido el tocino; pero sucede todo lo contrario: al cortar las magras se separa dicha costra, y salen tan delicadas que todos las prefieren á los demás manjares. Con facilidad puede hacer qualquiera la prueba, y se convencerá por sí mismo de lo que acabo de expresar.

¹ Extracto de una carta de D. Antonio Barriain, Abad de Guetadar.