

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 2 de Mayo de 1805.

Concluyen los experimentos relativos á varios modos de cebar los cerdos.

Experimento VII. En 1771 hice un ensayo particular con el objeto de reconocer la utilidad de las zanahorias mezcladas con otras sustancias para engordar los cerdos: los pesé en diferentes épocas.

Número 1º pesaba en 16 de diciembre... 140. libs.

En 28 de enero... 200.

En 22 de febrero pesó vivo... 220.

Y despues de muerto... 170.

Experimento VIII. En 3 de diciembre de 1772 hice con 50 bushels^x de harina de cebada y de guisantes talbina que tenia la consistencia de una nata, y comencé á darla á diez cerdos el 21 del mismo mes.

Numero 1º pesaba... 65. libras.

2º... 77.

3º... 72.

4º... 75.

5º... 58.

6º... 55.

7º... 110.

8º... 120.

9º... 120.

10º... 111.

Total... 863. libras.

^x Medida que equivale á dos tercios de una fanega.

que á razon de 10 quartos la libra importan 1014 reales: el grano costó 960 reales.

Desde el 25 de enero hasta el 1º de marzo maté unos y vendí otros; pero todos los pesé vivos al tiempo de deshacerme de ellos.

Número 1º pesaba.	115. libras.
2º.	116.
3º.	109.
4º.	106.
5º.	85.
6º.	93.
7º.	175.
8º.	190.
9º.	182.
10º.	146.

Total. 1317. libras.

Por los que hice matar vi que 20 libras del cerdo vivo producian 13 de buena carne; y por esta proporcion las 1317 darán 856, que á 20 quartos y medio que yo vendí la libra importan $2064\frac{1}{2}$ reales; y siendo el costo total de los cerdos y su comida 1974 reales, resultan de ganancia $90\frac{1}{2}$ reales.

Este modo de cebar los cerdos es ventajoso al cultivador principalmente porque se le proporciona un medio de consumir la cebada á buen precio, y de un modo que contribuye á aumentar la masa de sus abonos. Estoy bien seguro de que si hubiera cebado los cerdos con los mismos granos enteros, hubiera perdido quando menos 800 reales.

Experimento IX. En noviembre de 1773 quise exâminar en un nuevo ensayo las ventajas del método que habia seguido en los años anteriores: para este efecto elegí tres cerdos.

El número 1º pesaba.	140. libras.
El 2º.	106.
El 3º.	112.

Total. 358. libras

que á 10 quartos la libra importan 421 rs. y 6 mrs.

Hice machacar, y puse á que se agriasen 20 *bushels* de cebada con que estuve engordando los tres cerdos; y luego que consumieron toda la comida los maté. Vivos pesaban 708 libras, y muertos 425 libras, que á 18 quartos la libra importan 900 reales.

	reales	mrs.
Los cerdos habian costado.	421.	6.
La cebada valia.	384.	
El machacarla costó.	24.	
<hr/>		
Total.	829.	6.

Y pues que los cerdos cebados valieron 900 reales, resultaron de ganancia 70 rs. y 28 mrs. Con esto me animé á continuar mis experimentos, y me aseguré mas de que los granos empleados de este modo eran mas provechosos que enteros, ó sin dexarlos acedarse.

Experimento X. En 10 de diciembre de 1774 comencé á cebar con el mismo alimento agrio quatro cerdos.

El número 1º pesaba.	96.	libras.
El 2º.	104.	
El 3º.	84.	
El 4º.	80.	
<hr/>		
Total.	364.	libras

y costaron 374 reales.

Debo observar que estos cerdos eran hijos de berraco tunquinés y de guarra comun. Consumieron 17 *bushels* de cebada, y luego que se les acabó la comida los vendí en 907 reales: entonces pesaban vivos 702 libras.

Los cerdos costaron.	374.	rs.
La cebada que comieron.	327.	
El machacarla.	20.	
<hr/>		
Total.	721.	
Se vendieron en.	907.	
<hr/>		
Ganancia.	186.	

En vista de tan repetidos ensayos estaba plenamente convencido de que es muy útil dexar acedar el alimento de los cerdos ; pero nunca habia sacado una ganancia tan considerable como en esta ocasion , sin duda por razon de la diversidad de raza.

Experimento XI. En 15 de noviembre de 1775 comencé á cebar dos cerdos de raza ordinaria que pesaban entre los dos 187 libras y costaron 187 rs. : los cebé con 12 bushels de cebada machacada y agria ; pesaban vivos 293 lbs. , y muertos 278 lbs. que vendí en 392 rs.

Los cerdos costaron.	187. rs.
La cebada.	227.
El molerla.	15.
Total.	429.
Se vendieron en.	392.
Pérdida.	37.

Este es el único ensayo en que he perdido cebando los cerdos con alimento agrio : ignoro qual haya sido la causa ; pero bien se sabe quan dificil es conseguir constantemente resultados semejantes en la ceba de los animales.

Debo prevenir que la cebada y los guisantes han de ser de buena calidad y estar bien secos para que se reduzcan , si es posible , á harina y se deslian bien en el agua : creo que la talbina que se forma debe tener la consistencia de nata ; y que se debe remover bien antes de darla á los cerdos para que no se apose en el fondo de las vasijas. Otros varios cultivadores á quienes he indicado este medio de cebar los cerdos han experimentado los mismos buenos efectos que yo.

Del mejor modo de criar y cebar los cerdos con patatas.^x

No hay animal doméstico cuya cria dexa tanta utilidad

^x Publicado en la obra *A compendious System of husbandry.*

al labrador como el cerdo: por eso merece muy particular atencion. Yo tengo experimentado que los cerdos apetecen con preferencia la alfalfa y el trébol. El año pasado tenían un cantero de alfalfa junto á otro de trebol, y podian pasar libremente de uno á otro; pero aunque los metiesen en el trébol inmediatamente salian de él para ir á pastar la alfalfa; planta que tiene sobre la otra muchas ventajas: es mas temprana en la primavera, da mas forrage, se puede segar quatro veces, y dura quince ó diez y seis años mas que el trébol. La basura que dexan los cerdos quando pastan abona mucho los terrenos, y yo prefiero por estas razones la alfalfa á qualquier otro forrage.

Sinembargo he experimentado que ni la alfalfa ni el trébol bastan para mantener los cerdos grandes de la casta de Shropshire, que necesitan, particularmente quando las mañanas son frias, de un poco de avena, de guisantes ó habas antes de echarlos á pastar: este alimento les calienta el estómago y precave la enfermedad que llaman aquí de *sangre*, nombre mal dado por lo que he experimentado en el mes de abril último.

Como los cerdos comian con buenas ganas la alfalfa y el trébol, mi mayoral dexó de darles grano por algunos dias, hasta que una mañana me vinieron á decir que uno de mis cerdos de quatro meses de edad estaba con la enfermedad de sangre: fui al prado, y lo hallé tendido y al parecer sin sentidos; la madre estaba junto á él como doliéndose del accidente que padecia: se le puso en pie, pero al instante se volvió á caer: tenia hinchado el vientre, y siguiendo la costumbre del pais, se le sangró de la cola, y salió poca sangre; lo llevaron al establo, y la madre iba detrás. Mandé cocer inmediatamente cebada con leche, pero no la quiso comer, ni se pudo hacer que llegase hasta su estómago sino una muy corta cantidad: probé todos los medios de aliviarse, y no lo pude conseguir: murió pocas horas despues.

La hinchazon del vientre me hizo sospechar que habria comido alguna yerba ó animal venenoso, y asi le abrí con todas las precauciones posibles á fin de exâminar sus in-

testinos. No habia en el estómago mas que ayre, y un poco de leche cortada que se le habia hecho tragar con la cebada; tambien hallé las tripas infladas por un gas, pero todas las vísceras estaban perfectamente sanas. Este reconocimiento me hizo creer que la causa de la enfermedad no era exceso de sangre, sino al contrario escasez de ella que provenia de la falta de alimento sólido y en suficiente cantidad.

Para precaver el mismo accidente en los otros cerdos mandé cocer cebada en leche, y se la hice beber tibia con un poco de espíritu de asta de ciervo: al principio les dí este alimento en corta cantidad, y la fuí aumentando por grados hásta que me pareció que estaban fuera de peligro. Despues les mandé dar grano todos los dias antes de que saliesen á pastar, y han seguido grandemente.

De este hecho infiero que la alfalfa y el trébol solos, sin otro alimento sólido, no bastan para mantener á los cerdos de casta grande, y que las enfermedades á que están sujetos provienen en general de los alimentos mal sanos, como son los forrages desmejorados, granos podridos ó lavaduras de cocina que siempre se tienen por buenas para los cerdos.

Yo he usado de las patatas de diferentes maneras para mantener á estos animales; he hecho la prueba de darlas enteras, y deshechas en el agua en que habian cocido; tambien se las he mezclado con harina de cebada, haciéndoles un brebajo espeso; pero el método que me ha salido mejor es el siguiente, no solo para mantenerlos, sino tambien para cebarlos, en cuyo caso solo hay que aumentar la cantidad.

Para mantenerlos basta darles dos veces al dia una corta porcion de patatas al mismo tiempo que pastan la alfalfa y el trébol.

Para cebarlos se ha de aumentar la dosis y se ha de cuidar de que no se quede en la gamella lo que les sobre ó no quieran comer, sino que se ha de quitar y dar á otros cerdos que no estén en ceba.

Una caldera de hierro es lo mejor que hay para cocer

las patatas : quando el tiempo y las circunstancias no dan lugar á vaciarla , pueden dexarse en ella las patatas muchos dias sin el menor inconveniente ; lo qual no se puede hacer sin mucho peligro , si la caldera es de cobre. Yo la lleno de patatas hasta las tres quartas partes , despues echo la harina de cebada en la proporcion de tres celemines para tres fanegas y quatro celemines de patatas , luego la acabo de llenar con estas , y echo el agua de manera que lo cubra todo. Con esta precaucion no baxa la harina de cebada al fondo de la caldera donde se pegaria y quemaria ; ni tampoco queda expuesta á perderse si se echase encima de todo , porque el hervor la echaria fuera.

El agua se carga en gran parte de la sustancia nutritiva de la cebada ; y luego que las patatas esten bien cocidas se deshacen en el agua y se forma una especie de papilla. Esta mezcla y union íntima de las partes nutritivas de la cebada y las patatas hace mas fácil su digestion. La coccion es necesaria para aumentar la facultad nutritiva de los alimentos ; pues sino se hiciese mas que echar agua caliente sobre las patatas y la harina , perderian estas sustancias mucho de su calidad nutritiva.

Los cerdos que tomen este brebajo no necesitan beber agua. En invierno es menester darles el alimento caliente , y quando menos tibio : la harina de guisantes hace poco mas ó menos el mismo efecto que la de cebada ¹ y cuesta mucho menos.

Mientras que los cerdos esten en ceba es necesario tenerlos con mucha limpieza , y renovarles la cama. Como se suelen tener en cochiqueras estrechas en que no pueden hacer exercicio , y como quieren echarse inmediatamente que acaban de comer , me pareció conveniente , y me ha salido bien , darles tres veces á la semana tres cucharadas de sal en el brebajo : así se les aumenta el apetito , y digieren mejor. Si se les diese demasiada sal les seria perjudicial porque los purgaria.

¹ No parece creible.

Una vez cada semana les añado una cucharada de flor de azufre y de nitro (salitre) y con estas precauciones se mantienen los cerdos perfectamente sanos y engordan, tomando manteca en menos tiempo.

Debo advertir que la mejor edad para cebar los cerdos es quando tienen de un año á año y medio, porque entonces han acabado de crecer y toman mas pronto la grosura que si se ponen á cebar antes.

Quando yo comencé á arredilar mis cerdos contraxeron un resfriado muy fuerte; pero se curaron pronto con los remedios que antes he indicado.

Primer experimento de ceba de cerditos nuevos comprados en marzo.

Coste de cinco cerditos.	342. rs.
Gasto para traerlos.	5.
Seis fanegas de cebada y molerla.	74.
Carbon.	5.
Patatas 26 fanegas y 8 celemines.	33.
	<hr/>
Que suman.	459.
	<hr/>

Los cinco pesaban á fin de abril 313 libras, que se vendieron en la misma cantidad de 459 reales; en que se vé que no tiene cuenta este modo de cebar los cerdos por baratas que valgan las patatas.

Segundo experimento.

Quince cerdos de 9 á 10 meses costaron.	1425. rs. vn.
Carbon para cocerles la comida.	52.
Cebada á 20 reales fanega.	200.
Moler la cebada.	16.
Sal, flor de azufre y nitro.	30.
204 fanegas de patatas de las de desecho.	1707.
	<hr/>
Que todo hace.	3430.
	<hr/>

Dichos 15 cerdos despues de engordados pesaron 2220 libras, que vendidas no pasó su precio de la suma anterior.

Si los cerdos hubieran acabado de crecer quando yo los puse en ceba, estoy convencido de que hubieran producido mas en la venta, y las patatas se habrian podido comprar mas baratas. La cebada era de calidad inferior y estaba algo desmejorada: habiendo usado de guisantes en lugar de cebada me hubiera salido mejor la cuenta dandoles guisantes.

En general los cerdos que han acabado de crecer dexan mas utilidad que los que crecen al mismo tiempo que estan en ceba: comen menos al fin de esta que al principio, pero quando se están acabando de cebar es necesario añadirles algo de harina de cebada y disminuir la racion de patatas.

No cuento nada por los que cuidan de los cerdos, porque estimo el estiercol que producen en mas de lo que importa el gasto de cuidarlos.

*Modo de preparar la seda en la China.*²

MI residencia en la China me animó á tomar conocimiento del método que observan aquellos naturales para preparar la seda, que es el siguiente.

Toman unas judias blancas particulares y mas menudas que las de Turquía, harina de trigo, sal y agua, en esta proporcion.

Judías.	50. libras.
Sal comun.	50.
Harina de trigo.. . . .	60.
Agua.	250.

Despues de bien lavadas las judias las cuecen en agua de pozo en una caldera destapada hasta que se ponen

² Por Miguel de Grubbens: Memorias de la Academia de ciencias de Stokolmo año de 1803.

tan blandas que se deshacen entre los dedos. Mientras cuecen las mantienen cubiertas de agua para que no se quemen; y cuidan de que no cuezan demasiado para que no disuelva el agua la mayor parte de su sustancia, lo qual tiene sus inconvenientes. Luego que estan suficientemente cocidas se apartan de la lumbre, las ponen en pilones de madera de cinco pies de diámetro que no tienen mas que dos pulgadas y media de fondo. Allí las extienden hasta dos pulgadas de alto, y quando se han enfriado lo bastante para poderlas manejar con las manos, van echando encima la harina de trigo y mezclándola bien con las judias. En llegando á estar la mezcla tan seca, que ya no se pegue la harina á las judías, añaden un poco del caldo en que estas han cocido; y despues de bien mezclado todo, echan la masa que resulta en tinas ó pilas de muy poco fondo, en que se extiende en capas que no tienen mas que una pulgada ó pulgada y media de alto, y le ponen encima una tapa ó cubierta que la dexa exáctamente tapada. Quando se advierte que esta masa se comienza á poner mohosa y que despide calor, lo que sucede á los dos ó tres dias, levantan un poco la tapa entremetiendo dos cuñas ó palitos á fin de que pase el ayre libremente. Entonces se dexa sentir un olor á rancio, y si la masa toma color verde, es señal de que va bien; pero si se comienza á ennegrecer, lo qual se observa con cuidado, se levanta mas la tapa para que á la masa le dé mas el ayre; pues si llega á ponerse del todo negra, está echada á perder.

Quando se nota que la masa está verde ó mohosa, lo que suele suceder á los ocho ó diez dias, se quita la cubierta y se pone la masa al sol y al ayre algunos dias.

Quando la masa llega á ponerse dura como una piedra la parten en menudos fragmentos que echan en una tinaja de barro cocido, y encima 250 libras de agua en que disuelven 50 libras de sal, revuelven bien los ingredientes y se nota la altura que tiene el agua en la tinaja. Si una de estas no basta, se reparte en varias la mezcla, atendiendo á que en cada una esten los ingredientes en la correspondiente proporcion. La tinaja ó tinajas llenas se po-

nen al sol, y se revuelve y agita lo que contienen todas las mañanas y tardes, dexándolas bien cubiertas por la noche para defenderlas del frio. La tapa es de figura cónica, para que en caso de lluvia escurra el agua hacia á fuera. Quanto mas caliente el sol tanto mas pronto se verifica la preparacion de la seda; por eso no se hace esto sino en dos ó tres meses del verano. ¹

Al paso que se va disminuyendo la masa por la evaporacion se le va añadiendo agua de pozo, y se continúa hasta que el agua salada haya disuelto enteramente la harina y las judías; y todavia se dexan al sol las vasijas ó tinajas por algunos dias, para que la disolucion sea mucho mas completa, porque de esto pende la buena calidad de la seda: tampoco se dexa en este tiempo de agitar todos los dias la mezcla.

Finalmente quando se ve que la masa se ha puesto succulenta y como oleosa, se echa toda en talegos, con los que se prensa la seda ya lavada y pronta para emplearse: luego la meten en botellones que tapan bien: antes de prensarla tiene un color obscuro; despues se pone negra.

Los chinos preparan todavia con las heces que quedan dos clases de seda. A la primera vez le añaden 150 libras de agua, y 30 libras de sal, y despues de haber agitado la masa, le añaden 100 libras de agua y 20 de sal, procediendo siempre del mismo modo que se ha dicho antes. Así preparaba yo en Canton toda la seda que tenia á mi disposicion, y salia de la de mejor calidad.

Remedios contra las chinches. ²

Se dice que las chinches no pueden sufrir el olor del azufre ni del tabaco; pero estos remedios son para algunos mas intolerables que las mismas chinches, y no siempre acaban con ellas.

¹ Adviertase que Quangcheu, *Quanton* ó Canton en donde se harian estas observaciones está á los 23 grados de latitud.

² Por F. Gaumeton.