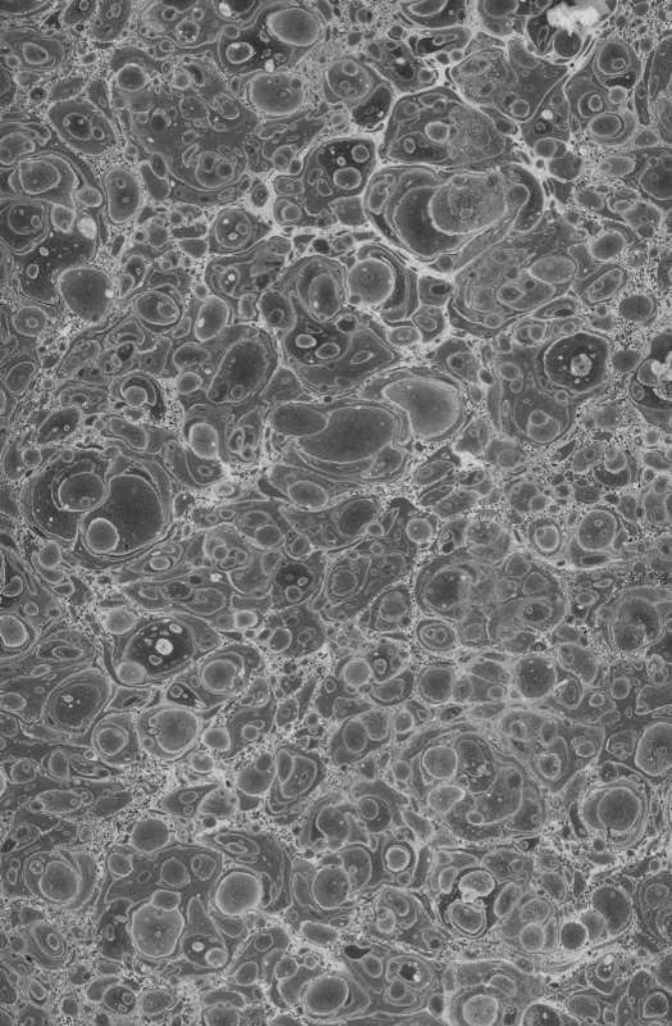


1878

The background of the image is a classic marbled paper pattern, often used for book covers or endpapers. It features a complex, organic design of swirling, cell-like shapes in various shades of gray, black, and white, creating a dense and intricate texture.





DICCIONARIO MANUAL

DEL

LABRADOR, O LA AGRONOMIA.

Contiene todos los conocimientos necesarios para gobernar las haciendas de campo, hacerlas producir y conservar la salud, con otras muchas instrucciones útiles.

SEGUNDA EDICION.

TOMO PRIMERO.

A. B.

MADRID: 1850.



Librería de Villaverde, calle de Carretas, número 4.
Id. de Aguado, calle de Pontejos.

INTERNATIONAL

1891

AMERICAN & FOREIGN

AMERICAN & FOREIGN
AMERICAN & FOREIGN
AMERICAN & FOREIGN



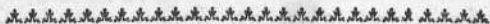
AMERICAN & FOREIGN

AMERICAN & FOREIGN

A. J.

AMERICAN & FOREIGN

AMERICAN & FOREIGN
AMERICAN & FOREIGN



ADVERTENCIA

SOBRE ESTA EDICION.

Mucho tiempo ha que faltaba esta obra; y habiendo reconocido el público su utilidad, deseaba la reimpresion, lo que nos dió motivo á emprenderla: y para darle una prueba de reconocimiento por lo bien recibida que ha sido en sus anteriores ediciones, no hemos omitido cosa alguna en esta con el fin de llenar sus deseos.

Hemos añadido en esta edicion varios artículos esenciales que se habian omitido en las antiguas; y á otros muchos que no estaban mas que principiados, hemos dado la correspondiente estension, y renovado los que se hallaban sin uso. En fin, to-

do se ha mirado con la mayor atencion, y no solamente hemos consultado quanto se ha escrito en esta parte, sino tambien nos hemos valido de muchos autores que últimamente han querido contribuir á la perfeccion de un libro para el uso é inteligencia de todos los labradores.

En esta obra se trata principalmente de las tierras para granos de toda especie, las viñas, los prados, bosques, caza, pesca, jardines, huertas, plantas, flores, y el modo de criar y gobernar todo género de ganado.

2º Las enfermedades y accidentes mas comunes, así en los hombres como en los animales, con la indicacion de los remedios convenientes.

PREFACIO.

Efecto de la pereza de los hombres ha parecido á muchos la multitud y frecuente uso de los diccionarios, y no falta quien los tiene por extravagancia y abuso de la filosofia. Es cierto que esta especie de colecciones en general no alcanzan á instruir en una ciencia por principios ; mas no por eso hemos de persuadirnos que no haya otras causas menos vituperables y mas sencilla que las que acaban de decirse, á las cuales se debe su invencion.

Llegando el hombre cada dia á ser mas industrioso , discurre en ciertas ocasiones nuevos medios de suavizar las dificultades que se ofrecen cuando se trata de adelantar sus conocimientos. Muchos literatos se han persuadido que una multitud de hombres , aunque entregados á las ocupaciones de su es-

tado, desean no obstante satisfacer la curiosidad en infinitas materias que pueden ofrecérseles; y siendo indispensable para enterarse en ellas recurrir á una inmensidad de volúmenes, no han hallado otro medio de evitar esta fatiga que los diccionarios, pues con solo abrir un libro las personas de que hablamos, se hallan al punto fuera de sus dudas, é impuestas en lo que absolutamente ignoraban. Este género de libros proporciona dos utilidades: una evitar el mucho tiempo que sería preciso emplear en adquirir las noticias que se apetecen. En efecto, tomemos por egemplo únicamente el objeto de esta obra, que es la administracion de los bienes del campo: sobre esta materia se han escrito casi tantos volúmenes, cuantos son los importantes ramos á que se estiene la agricultura, como son el cultivo de las tierras, los granos, las viñas, legumbres, bestias, jardinería, bosques, caza, pesca &c. El segundo beneficio que

resulta, se sigue del primero, esto es, que por medio de un diccionario se libra cualquiera de los grandes gastos que le ocasionaria hacerse con una infinidad de libros, dispendio gravoso á la mayor parte de los hombres.

No ha detenido nuestro designio en esta obra la noticia que teniamos de otras, que se han dado á luz sobre el mismo asunto; antes bien han sido causa de que allanemos la dificultad.

Cuarenta años ha poco mas que han aparecido estas obras, y en este tiempo la agricultura se ha perfeccionado en extremo, así en Francia como en otros países extranjeros, habiendo logrado muchos ingeniosos, mediante sus observaciones, los sucesos mas felices únicamente por el bien comun; lo que ha movido el deseo de cuantos se interesan en lo mas útil de todas las artes, á que se diese al público un diccionario para el uso de los que cultivan las haciendas, pero

mas compendioso que los antecedentes, y desembarazado de todos aquellos artículos que no tengan conexion con las necesidades y situacion de un labrador, aunque adornado de aquellos nuevos descubrimientos hechos sobre la agricultura; de los métodos inventados para la multiplicacion de las varias producciones de la tierra y medios mas seguros de lograrlas: en una palabra, ilustrado con las observaciones mejores que se han hecho en esta materia, escogidas de las memorias esparcidas en diferentes diarios ó cuadernos sueltos; colleccion que por sí sola sería materia de muchos tomos, y cuyo trabajo no tienen tiempo de tomarse los que viven dedicados al cultivo de los campos.

Mucho tiempo ha que se deseaba un Diccionario de Agricultura, en que el autor alambicase los mas curiosos descubrimientos que se han hecho en esta materia, pero ceñido á ciertos límites, y cuyo pre-

cio fuese cómodo á cuantas personas lo necesiten. Esta es la obra que hoy se da al público, tratando en ella cada materia con aquella exactitud que exige el logro de reducir á seis tomos muy manuales, no solo todo el sistema de la economía rural, sino tambien cuantos conocimientos pueden ser necesarios á los que viven dedicados al cultivo y cuidado de todo género de hacienda de campo.

Para la egecucion de este plan hemos considerado al agrónomo ó administrador de una hacienda, segun todas las correlaciones de su estado, esto es, no solo como agricultor, sino tambien 1.º como un hombre que pasa su vida en el campo, es decir, que vive en pueblos de corto vecindario, granjas &c. y por consiguiente privado de una infinidad de auxilios, respecto á las comodidades, enfermedades y accidentes, á que él y toda su familia estan espuestos, y á que tienen pronto recurso los habitantes de los

grandes pueblos. Porque es cierto que este padre de familias viviendo en su aldea no tiene á su disposicion un médico : que le es forzoso por lo regular enviarle á buscar lejos , ó que el cirujano no es capaz de manejar una enfermedad de algun cuidado; y así hemos creido conveniente añadir á las diferentes instrucciones que presentamos de agricultura , las que conciernen á la salud , por medio de una esplicacion de las enfermedades á que con mas frecuencia estamos espuestos , indicando al mismo tiempo varios remedios que pueden facilitar el alivio , sin que tengamos el menor recelo de errar en estas materias , para cuyo conocimiento nos hemos valido de los profesores mas hábiles y acreditados.

Pero como el objeto principal, y bajo cuyo concepto hemos considerado al agrónomo , es el de su profesion misma de agricultor , esto es , de un hombre que por sí mismo , ó mediante su asistencia tra-

baja sus posesiones , á esto se dirige nuestro principal fin en esta obra, siendo los demas puntos que comprende puras dependencias , cuyas utilidades , aunque proporcionan alguna satisfaccion , tienen su precio. En esta consideracion debe ser un hombre prevenido de todos aquellos conocimientos propios de cuantas producciones ofrece el campo, y por lo mismo debemos darle de ellas cierta esplicacion ; pero siempre llevándonos la mayor atencion, como hemos dicho , su cualidad de agricultor ó como que habita á este fin en su casa de campo , donde para que viva con todas aquellas conveniencias relativas á su situacion , hemos juzgado oportuno hablar de los edificios de esta clase y sus dependencias , es decir , de su mas favorable situacion , constitucion de patios , cuadras y demas oficinas , jardines de diferentes géneros &c.

Siendo el agricultor al mismo tiempo un verdadero administrador de-

be , digámoslo así , revestirse de cuantas cualidades constituyen un buen ecónomo: saber equilibrar sus rentas y productos: llevar su cuenta , como dicen , de recibo y gasto , y para ello tener una tintura razonable de las primeras reglas de aritmética , y una idea de los diversos pesos y medidas. No debe ignorar el modo mas seguro , y tiempo oportuno de vender sus efectos , y aumentar su hacienda , sobre que le daremos , aunque por alto , algunas instrucciones ; pero el punto esencial de un labrador es el perfecto conocimiento en las labores del campo.

Este objeto comprende cuanto pertenece al cultivo , y así nos hemos propuesto tratarle con alguna estension , sobre todo , lo correspondiente al trigo , de cuya especie hablaremos segun todas las necesidades de un agricultor , esto es , le hemos considerado como simiente , ó como destinado á hacer pan , reducido á harina , ó convertido en

pan mismo , lo que nos ha dado materia de comunicar al lector las importantes observaciones que se han hecho por inteligentes sobre el modo de hacer el pan , siendo disimulable cualquiera proligidad en un asunto en que se trata nada menos que del primero y mas necesario de todos los alimentos.

Hemos tenido tambien por punto de nuestra atencion la conservacion del mismo trigo , igualmente que la policia de los granos , de que debe tener noticia el agricultor ; por tanto hemos tratado con la posible claridad y exactitud las reglas que por lo comun se practican en la mayor parte del reino para el cultivo de las tierras , con mas las instrucciones que hasta ahora han comunicado los mejores autores acerca de este arte.

Nos hemos dedicado particularmente á tratar de los principales objetos de la agricultura , como son el abono ó beneficio de las tierras ; las simientes y cualidades que de-

ben tener las mejores ; modo de dar las labores oportunas ; contratiempos á que estan espuestos los trigos, y medios de remediarlos. Pero como algunos hábiles agricultores añaden á esta cualidad la de buenos fisicos , han hecho despues de algun tiempo esperiencias que acreditan poderse hallar diverso modo de cultivar las tierras , y así nos parece haríamos una especie de injusticia al lector si no le diesemos una idea , aunque sucinta , de este nuevo sistema. Hemos dicho lo bastante para que se entienda ser el de *Mr. du Hamel* del que pensamos hablar , habiéndole explicado este autor en sus seis tomos del cultivo de las tierras con tanta claridad y solidez que ha logrado efectos felicísimos.

Consiste pues este nuevo método en dividir un campo en planchas ó eras de seis pies de ancho, sembrando en cada una dos ó tres filas de granos de trigo , con la distancia de una á otra de seis ó siete

pulgadas , de suerte que entre era y era quede un espacio de cuatro pies, ó algo mas , que proporcione la libertad de trabajar , pues segun este método se trabaja mas tiempo que al ordinario.

Estas labores abriendo la tierra, y proporcionándola para recibir las influencias del aire , de los rocíos y lluvias , favorecen en estremo la vegetacion de las plantas: este modo de cultivar la tierra requiere otros instrumentos que los comunes, y se hallan figurados exactamente , y grabados con toda perfeccion en cada tomo de su obra, y como para la esplicacion de este nuevo método es precisa la de los instrumentos correspondientes , hemos creido oportuno dar de ellos una ligera idea en los artículos *Ara- do* y *Sembrador*.

Muchos particulares le han puesto ya en uso en varias provincias, sembrando sus campos enteramente con el sembrador, y les ha parecido que en breve se determina-

rian á disponerlos en eras ó planchas, y han manifestado las utilidades que resulta de este modo de cultivar en las relaciones que han dirigido á Mr. du Hamel, quien las ha insertado en su obra.

Es constante que la egecucion de este nuevo método por quien tenga disposicion y facultades que no se detenga en los gastos necesarios, así en las labores de las tierras como en la fábrica de los instrumentos, ofrece un nuevo espectáculo, tanto mas interesante, quanto es mayor la cosecha, y menor el consumo de simiente.

Pero como en un prefacio no puede darse mas que en bosquejo el plan de este hábil agricultor, hallará el lector en el curso de esta obra los principios de este nuevo sistema aclarados con mas estension.

Despues de haber tocado las materias concernientes al trigo, se han tratado las que son por lo comun el alimento ordinario de los labra-

dores. El lector verá con gusto el gran producto que puede sacarse del cultivo de toda especie de legumbres, como tambien de cuanta importancia son las praderías en heredades propias.

El vino, este poderoso socorro que la naturaleza ha suministrado al hombre para su remedio; el vino digo, que constituye la subsistencia y riqueza de tantas provincias, ha sido igualmente uno de los grandes ó de los mayores objetos de nuestra atencion, y por lo mismo hemos tratado de los mejores modos de cultivar las viñas, y hacer los vinos, inventados por sujetos de inteligencia en la materia, quienes han dado á luz tratados particulares de que el público hace poco tiempo tiene noticia.

Nada hemos omitido de esencial por lo que mira á las bestias de que depende en la mayor parte la agricultura, y el abono ó beneficio de las tierras, ademas del considerable producto que dejan por el co-

mercio que puede hacerse del ganado de toda especie, y así hemos juzgado oportuno tratar del modo de criarlos, de su comida y enfermedades. Lo mismo hemos hecho en cuanto á los caballos que tanto sirven al hombre, así para sus viajes, como para la agricultura en ciertos países; y como cualquiera para beneficio de su hacienda siendo de alguna consideracion, ha de tener precisamente cierto número de caballos; y como estos animales estan espuestos á diferentes accidentes y enfermedades, creemos hacerle un servicio importante en manifestarle los remedios convenientes en tales casos, así los indicados por *Mr. de Garsault* en su *Parfait Maréchal*, como de otros sugetos que se han dedicado á este conocimiento.

Hemos tratado en toda su extension y con cuidado la parte de jardinería, su distribucion, y cuanto puede contribuir á su adorno, como son las calles de árboles, es-

palderas, estanques, fuentes y encañados; modo de cultivar los frutales, flores esquisitas, y el de todo género de huertas, dando además una esplicacion de las propiedades de las plantas mas conocidas, así de las de gusto como de aquellas que precisamente sirven al uso de la medicina. Tambien nos ha parecido preciso indagar otras materias, que verdaderamente son muy conformes á la situacion de un agrónomo: tales son los bosques, la caza, la pesca, y otras ocupaciones del campo, que escitan la curiosidad ó diversion por las maravillas que ofrecen á la vista, recompensando el trabajo que ocasionan, con la utilidad que de ellas resulta, como son las abejas, gusanos de seda y otras.

Con este motivo confesamos ingénuamente que en muchos artículos nos hemos dedicado solo á hacer analisis de las obras de los mas célebres observadores de la naturaleza, que han estudiado, pene-

trado, y aun agotado las materias que tratamos, y que con la mira de contribuir á la felicidad del estado, han dado al público los conocimientos que adquirieron por sus observaciones en la agricultura, á que han añadido las esperiencias y descubrimientos hechos, no solo acerca del cultivo de las tierras, sino tambien sobre el trigo; modos de su multiplicacion, y conservacion; sobre las praderías tanto naturales como artificiales, forrages, cultivo de viñas, legumbres &c.

Pero al mismo tiempo permítansenos decir que en esto mismo creemos hacer un apreciable obsequio á todo labrador comunicándole las instrucciones y descubrimientos de los mas hábiles agricultores, y que habiéndolos presentado bajo un punto de vista, esto es, en solo una obra reducida á seis tomos, se le ahorra el trabajo de buscarlos, que pide tiempo y paciencia; en una palabra, se le evita leer mu-

chos volúmenes, hallando en ella unas veces en resúmen, y otras enteramente muchos artículos sobre los objetos mas importantes de la agricultura, sacados de las mejores memorias que se han dado al público, así en diarios, como en tratados particulares.

Lo que hace al caso al público es solamente que la eleccion y buen orden de las materias haya sido con el conocimiento y discrecion correspondiente.

Ultimamente, como en mucha parte las que se han tratado son las mismas que se hallan en los diccionarios que han salido sobre la administracion de las haciendas de campo, no deberá estrañar el lector que ciertos artículos sean casi los mismos que otros semejantes que han tocado los mismos puntos. El asunto por sí mismo pide de necesidad esta semejanza, y es indispensable cuando el artículo es por sí corto, no consistiendo tal vez mas que en la difinicion ó explicac-

cion de tal ó tal planta , como se advierte en muchos artículos en los mas de los diccionarios, y lo mismo sucede en los que tratan de enfermedades y remedios sacados de diversos tratados del cuerpo humano : en efecto , la definicion de una enfermedad , y la receta de un remedio , suponiéndolas bien hechas, no admiten mas que una esplicacion.

Por la prudente distribucion que hemos hecho de todas estas materias , hemos conseguido reducir á seis tomos una infinidad de artículos útiles y curiosos para cuantos viven dedicados á los negocios del campo, como se manifiesta por el título de esta obra , de suerte que puede considerársela como una biblioteca universal de esta clase de personas , con la satisfaccion de que hallarán en ella cuantas noticias apetezcan en aquel género de vida en que los ha constituido la Providencia.



PRÓLOGO DEL TRADUCTOR.

Desde que me propuse traducir esta obra , conocí las grandes dificultades que ofrecia , pues ademas de las muchas que trae consigo cualquiera traduccion regular , se añadia en esta el uso frecuente de los términos técnicos en la variedad de artes de que trata ; pero como no hay cosa que no venza la resolucion y diligencia (1) , al paso que la falta de actividad es uno de los mayores obstáculos en la egecucion de todo pensamiento , y por otra parte me persuadia que de este trabajo podria resultar utilidad al público : penetrado de esta obliga-

(1) Nihil tam difficile, quin quærendo investigari non possit. *Terent. Heaut.*

cion (1), que es el único fin que me ha movido á la traduccion de esta obra , me resolví hacer este servicio en favor de la agricultura , siendo tantos los deseos que me animan , que he querido manifestarlo dando principio á este Diccionario por la misma voz *Agricultura* , tanto para persuadir desde luego su importancia , como para dar á entender en la primera palabra mi pensamiento , sin que por eso haya omitido las que por el orden alfabético debieran preceder , y se hallarán en los artículos con cuya materia tengan relacion , como el tratado de Abejas en el de Colmenas, y así de otros , segun se advertirá en el discurso de la obra.

Como esta se dirige principalmente á ciertas personas , cuya sencilla comprension solo tiene lugar

(1) Sed si contentio quædam et comparatio fiat , quibus plurimum tribuendum sit officii , principes sint , patria et parentes , quorum beneficiis maximis obligati sumus. Cic. 1. Off.

en períodos de pocas palabras, he puesto en ello tambien particular cuidado, porque ciertamente he procurado para hacerme mas perceptible usar de la mayor claridad (1); y por lo mismo, con no haberme faltado auxilio alguno para hacer uso de la propiedad de términos en todas las artes de que trata, he tenido por preciso muchas veces ceñirme á otros, sino tan espresivos, mas acomodados á la inteligencia comun.

El sabio autor de este Diccionario se hallaba bien persuadido de que uno de los medios mas eficaces y seguros de perfeccionar la agricultura, es animar al labrador, proporcionándole el despacho útil y ventajoso de sus efectos; y como esto no puede lograrse sin la libre circulacion de granos en el reino, y estraccion de los sobrantes, le pareció preciso poner en el

(1) Nam et prima est elocuentiæ virtus perspicuitas. *Quintil. lib. 2. cap. 3.*

artículo Granos un resumen de las juiciosas observaciones que hace sobre este asunto el autor de un papel intitulado: *Ensayo sobre la Policía general de los granos*. Confieso que no tenia noticia de él; pero luego que me la dió en el artículo ya citado, y llegó á mis manos, me pareció indispensable su traduccion, porque verdaderamente es un discurso que está rebosando zelo y amor á la patria.

El que ha animado á muchos de nuestros honrados patricios, tampoco ha dado lugar á tener ociosas las luces del entendimiento, de que les dotó la naturaleza, dando á luz otras obras únicamente con el fin de mejorar nuestra agricultura, coadyuvando con sus buenos deseos á que tengan efecto en esta parte las sabias providencias del Gobierno. Los párrocos por particular encargo del Ministerio hacen ver á sus feligreses la utilidad que resulta al estado de mejorar nuestra agricultura, y obligacion en que

todos se hallan de coadyuvar á su fomento : las Reales sociedades económicas, y particularmente la de Madrid, han ofrecido premios á los que mejor escriban sobre algunos problemas concernientes al adelantamiento de la agricultura ; y en efecto han llenado sus deseos muchas memorias, que á solicitud de estos útiles y distinguidos cuerpos, se han mandado imprimir y premiar segun el mérito de cada una: se ha excitado el gusto y la emulacion de muchos para escribir en esta y otras materias económicas, como lo acredita la multitud de obras que han aparecido de pocos años á esta parte : en fin, parece que no se ha omitido medio alguno en España para poner la agricultura en un estado floreciente ; pero al mismo tiempo vemos que á pesar de todos estos esfuerzos, se mantiene sin adelantar un paso con labrarse en el reino casi una tercera parte mas de terreno que veinte años ha ; y no parezca estraña la

proposicion , que bien considerada no es una paradoja , ni menos envuelve implicacion ; y para su exámen no tengo necesidad de salir del pais donde vivo , uno de los mas fértiles en granos de toda la Península.

Es ciertísimo que se ha aumentado el número de labradores ; mas tampoco puede dudarse que este aumento le haya ocasionado , no las ganancias ó grandes utilidades que se advierten en la agricultura , sino la mayor poblacion ; y como esta por precision ha de causar mayor consumo de granos , no adelantándose en el modo de cultivar de tal suerte que la tierra produzca lo que debe , no solo no podremos hacer un comercio exterior de granos , que es uno de los fines principales en el adelantamiento de la agricultura en España , y en que podriamos aventajarnos á todas las naciones de Europa , sino que tendremos necesidad de que nos vengan de afuera los precisos para nues-

tra subsistencia. Está bien, me dirá alguno de los muchos que se toman la miserable y molesta ocupacion de impugnarlo todo (1): si vmd. mismo confiesa el corto efecto que hemos logrado con el auxilio que tenemos de tantas y tan buenas obras como se han dado al público de agricultura para hacer prosperar este arte, ¿á que embocarnos otra sobre el mismo asunto, que solo tendrá un poco mas ó menos método, ó un poco mas ó menos gusto? No discurriendo otros nuevos instrumentos sobre los muchos que se han inventado, y de que no hemos tenido por conveniente hacer uso: si no nos aclara en qué consiste el invariable estado de nuestra agricultura, y nos proporciona medios de que pasemos á otro mas feliz, vmd. no ha hecho mas que perder el tiempo, y cansarse la cabeza en la tra-

(1) Ponam sine nomine crimen. *Ovid. lib. 4. de Ponto.*

duccion de este Diccionario, cuyo trabajo tanto nos pondera.

A los que así discurren se les podrá responder que se tomen el trabajo de leer el discurso que está puesto á continuacion de este prólogo, y el artículo primero de este Diccionario, y así quedarán desvanecidas sus dudas, y vendrán en conocimiento de que no es obra de particulares el fomento de la agricultura; mas no por esto debemos decir que sean inútiles los conocimientos y las luces que se puedan adquirir por medio de todas aquellas obras que en este arte y otras nos comuniquen los verdaderos amantes de la patria.

Muy al contrario pensó Ciceron (1): y no porque nos falten recursos en España, sino porque los que mas bien pueden facilitarlos, que son los grandes señores, no tie-

(1) *Ars vero quæ potest esse, nisi quæ non ex una, aut ex duabus, sed ex multis animi perceptionibus constat? Cic. 4. Acad.*

nen noticia de las necesidades que sufren los pobres vasallos, á cuyas miserias no daría lugar su benéfico y tierno corazon, ni menos la leal prontitud con que siempre son los primeros que se ofrecen á todo cuanto cede en beneficio del estado; y así como los que andan al rededor de estos señores, lejos de esponerles estas mismas necesidades, se las ocultan, causan de este modo un estrago formidable, porque no solo privan al estado de una infinidad de labradores que se aumentaria cada año por medio de su magnánima beneficencia, sino que las tierras de aquellos infelices que por algun infortunio se vieron precisados á dejar, recaen en los mismos labradores del pueblo, que siempre abarcan cuantas salen en arriendo; de que resulta que como tienen ya una mitad mas de las que pueden cultivar con su labranza, no dan al año siguiente á las tierras labores ni beneficios, porque les falta tiempo para todo: con

que se atrasan no solo por razon de menor cosecha , sino por tener que pagar mas renta , ser mas la simiente que tienen que echar , y mayores los gastos de recogimiento.

Los motivos que obligan á estos labradores á tomar en arriendo todas las tierras de iglesias , comunidades , mayorazgos y demas que se arriendan , no son las utilidades que les dejan , sino que dimanen de otro principio. Por uno de los capítulos de la Ordenanza militar sobre sorteos , todo labrador liberta á un hijo siempre que tenga dos yuntas de labranza *con la tierra correspondiente á estilo del pais* ; los interesados en que se incluyan los hijos de estos labradores recurren al gefe militar ; este previene á la justicia le informe sobre el particular , y lo que resulta de la informacion que tal vez se recibe , es que como de muchos años á esta parte los labradores inconsideradamente , ó por fines particulares de subarriendos y otros , han carga-

do con una porcion de tierras considerable , se regula segun estilo del pais , que necesita cada yunta la mitad mas de yugadas de tierra ; dando de este modo á la Ordenanza una inteligencia bien contraria á su espíritu , pues aunque no habla espresamente de las labores que hayan de darse á las tierras , bien se entiende que han de ser las precisas para que el labrador quede beneficiado con su produccion , y no para que dando á las mas de las piezas de tierra una ó dos labores á lo mas (tambien las he visto sembrar muchas veces sin labor alguna , que llaman á pelo) , no les produce por lo general lo bastante para sacar libre la simiente , otra igual porcion para la renta que pagan al dueño de las tierras , diezmo y gastos de labores ; y esto es en los años regulares , porque si el temporal no favorece , suelen por lo comun no coger mas que la simiente , sin que por esto se piense

que estos labradores por mayor han de alargar á otros las tierras que no pueden sembrar, y antes se privan de lo que de este modo pudieran rendirles, y mas quieren perder las labores que tienen dadas, que ver á otro utilizarse en las tierras de su arriendo; y aunque parece que en tales casos pudiera ser un recurso excelente los pósitos, como que es uno de los piadosísimos fines para que fueron establecidos, vemos que los efectos son muy distintos, como lo advierte con el mayor conocimiento el insigne político Zavala (1).

Otro perjuicio resulta al estado de no menor bulto en este modo de conducirse los labradores, y es la dificultad que tienen sus hijos de contraer matrimonio, porque como no se les considera mas que la tierra correspondiente para las dos yuntas, si han de casar algun hi-

(1) Miscel. econ. polit. pag. 95.

jo , necesitan alargarle cierta porcion de aquella misma tierra que tienen en arriendo , y esto no lo hacen mientras no tengan tierra de sobra , para que de este modo se liberte del sorteo otro hijo que va teniendo ya la edad prevenida por la ordenanza; en cuyo caso no solo impiden al primero de contraer matrimonio , sino que destinan al estudio al segundo , tal vez contra la voluntad de este jóven , y en quien acaso no se hallan las demas disposiciones correspondientes.

Solo el deseo de la utilidad comun , que me dió ocasion á traducir esta obra , me ha hecho esceder los límites de un prefacio , cuyo plan , á la verdad , me propuse al tiempo de empezarle bien reducido ; pero insensiblemente me introduce en asuntos muy conformes al beneficio de nuestros amados labradores ; y si se lograsen mis deseos , sería para mí la mayor satisfaccion haberles dado esta prue-

:

ba, aunque débil, de que todo buen patricio debe manifestarse agradecido á los infinitos afanes y fatigas con que se emplean con un ejercicio tan honroso, y que tanto contribuye á la felicidad del estado.

DISCURSO
SOBRE LA POLICÍA GENERAL
DE LOS GRANOS.

..... *Segetes, alimenta que debita dives*
Poscebatur humus.. OVID. MET. L. I.

1 **L**os frutos de la tierra son las verdaderas riquezas de una nacion; pues cuanto el arte puede añadir á la naturaleza, no proporciona mas que unas ganancias, sujetas á la vicisitud de los tiempos, y caprichosas inconstancias de los estilos. La agricultura no sufre estas revoluciones; del cultivo de la tierra, de este fondo inagotable dimanan todos los bienes que gozamos. y cualquiera alteracion que tenga causará desórden en todas las partes del gobierno.

2 Desde que las artes y las ciencias

han elevado á Francia al grado de esplendor á que ha llegado ; despues que la mayor estension de su comercio nos ha proporcionado conveniencias de que no tenemos noticia , parece que nos hemos dedicado mas á las producciones del arte, que á las de la naturaleza ; esta riqueza primitiva , abandonada á las manos mas infelices , como que no interesa al estado sino en los tiempos de calamidad ; y como la abundancia restablece pronto la seguridad , se trata del remedio en las necesidades que oprimen , mas raramente se piensa en las que pueden sobrevenir.

3 Si Francia es tan abundante como puede creerse , si sus fecundas tierras producen mas frutos que los precisos para la subsistencia de sus habitantes , ¿ como nos vemos muchas veces en la necesidad de buscar en otros reinos este género tan precioso y necesario ? ¿ No es de admirar que aquellos mismos estados que producen menos granos hayan de ser los que nos provean mas de ellos ? En los años escasos la Holanda poco fértil sirve de granero á la Fran-

cia septentrional; la Berbería, este estado tan mal ordenado, acude al socorro de nuestras fronteras meridionales, con no haber en estos países leyes particulares para la policía de los granos; y Francia las tiene permanentes y momentáneas á proporcion de las ocurrencias. Esta reflexion sola puede hacer creer que hay algunos vicios en los reglamentos, sobre que se funda la administracion y el comercio de nuestros granos.

4 En vano nuestras leyes se dirán dictadas por la prudencia y recibidas por la costumbre, si nos hallamos mas espuestos á los inconvenientes de la necesidad que los estados menos fértiles: ¿como podrá dejarse de creer que estas leyes tan sabias en la apariencia, son sin embargo defectuosas, y que no favorecen lo bastante al cultivo de las tierras ó al comercio de los granos? Antes de examinar las disposiciones conviene recurrir á su principio.

5 Pocos reglamentos habia en Francia antes del siglo diez y seis acerca de la policía de granos; se experimentaron

años escasos, y con todo, el gobierno parece que no se apuraba en poner su remedio. Acaso el ruido de las armas no permitiria al ministerio dirigir sus miras á este objeto, ó tal vez pensaria que el libre comercio de granos bastaba para mantener la abundancia; pero una hambre que sobrevino el año de 1565, y que duró algunos mas, despertó la atencion del consejo, y el canciller gobernador de él, dispuso se hiciese un reglamento el 4 de Febrero de 1567.

6 Es creible que el celo de los magistrados, guiado por solas las luces de la jurisprudencia en aquella ocasion, fuese á buscar en el Derecho Romano lo que se practicaba alli para prevenir los inconvenientes en tales casos: halláronse en el Digesto las precauciones que la república y los emperadores tomaban para abastecer los graneros públicos; las reglas establecidas para el transporte de granos, las prohibiciones de hacer acopios, las penas impuestas á los que hacian los monopolios, y en fin cuantos estorbos se ponian al comercio de los particulares. De alli el espíritu de las

leyes Romanas pasó á la Ordenanza de Carlos IX, y se perpetuó en todos los reglamentos que la han sucedido.

7 ¿ Pero estas leyes tan necesarias entonces entre los Romanos, son aplicables á nuestra situacion actual? En Roma todo se decidia por la abundancia del trigo y del pan que se alargaba al pueblo. La eleccion de un magistrado, y aun la elevacion al imperio, dependia de estas liberalidades mal entendidas, origen de turbaciones y discordias. Para conciliarse la benevolencia de los ciudadanos, y contener á un pueblo ocioso y tumultuario, convenia al estado que todo el comercio de los granos se hallase en manos de la república ó de los emperadores. De esto procedieron aquellas precauciones tan repetidas para asegurar la subsistencia de aquellos á quienes se confiaba la provision de los graneros públicos; á estas circunstancias debe atribuirse la severidad de las leyes Romanas contra aquellos que intentaban mezclarse en este tráfico, como los estrechos límites á que los redujeron. Por el contrario en Francia, donde no hay

graneros públicos y que este comercio se hace por los particulares solamente, debieran las leyes, lejos de molestarlos, concederles todo género de protección.

8 En el estado de la abundancia pocas veces se piensa precaver las necesidades; en efecto todas nuestras Ordenanzas, respecto á granos, se han dado en tiempos de calamidad, y por lo mismo no es extraño que en unas circunstancias tan críticas la misma necesidad no permitiese examinar los medios mas eficaces de librarse de la miseria ó precaverla, siendo creible que las precauciones mas sabias son aquellas que presentan la historia y la jurisprudencia. El susurro de los pueblos prevalece entonces sobre las reflexiones mas sensatas; la compasion cede á sus discursos; y aun en todo tiempo ha adoptado sus preocupaciones, de que tenemos prueba bien auténtica.

9 En el año de 795, despues de dos cosechas abundantes, sobrevino repentinamente una hambre, sin que se pudiese discurrir qué se habia hecho de aquellos granos; creyóse que los espí-

ritus malignos los habian devorado , y aun se habian oido por los aires las voces espantosas de sus amenazas. Carlo Magno consultó sobre este suceso á los prelados juntos en Francfort ; y para aplacar la cólera del cielo se determinó que se pagasen los diezmos exactamente. Las palabras de este capítulo son muy particulares para omitidas. *Et omnis homo ex sua proprietate legitimam decimam (1) ad Ecclesiam conferat. Experimento enim didicimus, in anno quo illa valida fames inrepsit, ebullire vacuas annonas à dæmonibus devoratas, et voces exprobrationis auditas.* Desvanecida la idea de tales demonios, se creyó hallar causas mas verisímiles de esta falta en la conducta de los que cometian usuras y monopolios , que es otra casta de monstruos mas formidables , pero de quienes nada debemos temer , si sabemos aprovecharnos de su vigilancia y avaricia.

○ 10 Siempre se ha declamado contra los que hacen acopios de trigo , y

(1) Capituli Regum, tom. I. pag. 263. Editi Baluze.

aun nuestros reglamentos atribuyen á ellos, mas que á la intemperie, la subida de precio. Este es el preámbulo de tres Ordenanzas generales hechas en Francia para la policía de los granos. La primera, de que ya hemos hablado, de 4 de Febrero de 1567 en tiempo de Carlos IX; la otra en el reinado de Enrique III de 27 de Noviembre de 1577, y la declaracion de Luis XIV en 31 de Agosto del año de 1699. Oigamos esta última, pues se reduce á repetir las dos primeras.

“La particular atencion que hemos terminado de proveer de los granos necesarios á los pueblos en todas aquellas provincias que carecian de ellos, nos ha hecho conocer que ha contribuido mas á aumentar sus necesidades la avaricia de los particulares, que lo escaso de las cosechas, pues no siendo traficantes de granos por su profesion se introducen á hacer este comercio. El único objeto de este género de gentes es aprovecharse de la necesidad pública, y así concurren todos á hacer acopios ocultos, que contribuyendo á que los

„granos sean mas raros , les da ocasion
 „de volverlos á vender á precios mas
 „subidos con gran esceso que los han
 „comprado. Por tanto , despues de ha-
 „ber hecho examinar en nuestro conse-
 „jo los medios mas eficaces de contener
 „este desórden , hemos tenido por el
 „mas conveniente seguir los propuestos
 „por nuestros predecesores en sus Or-
 „denanzas.”

11 Como esta declaracion no es
 mas que un resúmen de las antiguas
 Ordenanzas , y los motivos y disposicio-
 nes son las mismas , escepto el comercio
 interior prohibido por la misma decla-
 racion , y recomendado por las Orde-
 nanzas antiguas ; bastará hacer un es-
 tracto de ella , para dar á conocer so-
 bre qué principios se halla establecida
 la policia de granos en el reino. Esta
 declaracion comprende once artículos.

12 Por el primero , segundo y ter-
 cero se prohíbe á toda persona el trá-
 fico de granos sin permiso de los minis-
 tros de las justicias reales , dentro de la
 jurisdiccion ; haber prestado juramen-
 to ante ellos , y hecho registrar en la

escribanía de las mismas justicias, con sus nombres, apellidos y habitacion, como tambien en las de aquellas jurisdicciones de policía de los pueblos de sus residencias, pena de confiscacion y multa.

13 El cuarto artículo previene la egecucion de los tres primeros, sin perjuicio de las declaraciones, que los compradores de granos de Paris estan obligados á hacer al ayuntamiento, ni de los reglamentos particulares de las demas ciudades del reino.

14 Por el quinto se priva á todos los labradores, nobles, corregidores y oficiales de justicia y de la Real Hacienda, recaudadores y demas empleados, de mezclarse directa ni indirectamente en el tráfico de granos, con pretesto de sociedad, ni otro modo, sopena de multa y punicion corporal.

En el artículo sexto se arreglan los derechos de los jueces y escribanos, por el acto de recibir el juramento, á 30 sueldos á los jueces y 20 á los escribanos.

15 Por el séptimo se exime de per-

miso y registro á los que introduzcan granos de países estrangeros, como tambien á los que los estraigan del reino en tiempo de abundancia, *en virtud de los permisos generales y particulares que serán dados.*

16 El octavo artículo quita toda sociedad entre compradores de granos; sin embargo, se permite por el noveno, con tal que los actos sean pasados y registrados por las escribanías.

17 Por el artículo diez se impide á los tragineros la compra de los granos en verde ó sobre el pie, antes de la cosecha, pena de tres mil libras de multa y punicion corporal; y últimamente se declaran nulos por el once los tratados, ajustes, y señales para granos, hechos anticipadamente.

18 La declaracion de 9 de Abril de 1723 añade nuevas precauciones á la antecedente, y manifiesta las mismas desconfianzas contra la conducta de los compradores. "Informado el Rey, dice, que la mayor parte de los granos, en lugar de llevarse á los mercados y sitios públicos, se venden en los mis-

„mos graneros y almacenes de los par-
 „ticulares, dando así ocasion á mono-
 „polios, y haciendo mas raro este gé-
 „nero en medio de las cosechas mas
 „abundantes; deseando S. M. remediar
 „este abuso, ha tenido á bien mandar,
 „que ninguna especie de granos ni ha-
 „rinas pueda ser vendido, comprado, ni
 „medido en otra parte que en los sitios
 „públicos y mercados, ó en los puertos
 „&c.” Esta prohibicion, que no se cre-
 yó oportuno insertar en la declaracion
 de Luis XIV, se tomó de la Ordenanza
 de Enrique III del 27 de Noviembre
 de 1577.

19 No es dudable, despues de lei-
 dos estos reglamentos, que reina en
 Francia cierta preocupacion general con-
 tra todos los que se mezclan en compras
 de granos; tienen contra ellos las pa-
 labras de las leyes y la voz del pueblo;
 es ciertísimo que no se puede tomar
 mayores precauciones contra los com-
 pradores, y solo el temor del monopo-
 lio ha dado lugar á éstas rigurosas Or-
 denanzas, llenas de formalidades, res-
 tricciones y penas: pero ¿es fundado es-

te temor? ¿no dará mas bien ocasion á los desórdenes que nos inquietan la opresion y falta de libertad en este comercio?

20 El único medio que hay de preservarse de la escasez de granos es hacer que subsistan en el reino los suficientes, para que no falten en tiempo de inopia. Sobre este principio se ha propuesto muchas veces el establecimiento de almacenes públicos. Pero la inmensidad de gastos en la construccion de edificios, la compra de los granos y su conservacion es capaz de desanimar al ministro mas celoso; quanto mas se informe, hallará mayores dificultades en la egecucion, y riesgos en la permanencia. Solo los que tienen su interes particular en la conservacion de los granos serán los que puedan mantenerlos en buen estado; y así como la custodia de los granos es tan dificil y dispendiosa, mas útil seria acordar ciertos privilegios á favor de los que hiciesen acopios de granos, que tener por cuenta del estado almacenes públicos.

21 Pero si con solo la libertad del comercio se preservan nuestros vecinos

de los inconvenientes que puede ocasionar la falta de granos, ¿por que no ha de causar los mismos efectos en Francia? ¿Somos acaso mas avaros, mas usureros que ellos? No, nosotros tenemos mas preocupacion, policia diferente, y reglamentos, que á la verdad adaptariamos con rubor en cualquiera otro comercio que no fuese el de granos.

— 22 — No hay quien ignore que la libertad es el alma y el apoyo del comercio, y la concurrencia, el medio único de fijar á la mercancía el precio mas ventajoso al público. En consecuencia de estos principios; si los reglamentos exigen ciertas formalidades de los comerciantes de toda especie, no es tanto por la utilidad del comercio, como para satisfacer las cargas del comun. El estado no pretende arreglar el tráfico particular; á nadie escluye; no prohíbe á un negociante lo que permite á otro; no limita los tiempos de las compras y ventas; no impide los transportes de las mercancías de unos pueblos á otros, ni de provincia á provincia, ni los permite exclusivamente á ciertos particula-

res. Esta libertad es la que lleva la abundancia; y la emulacion y concurrencia la que mantiene las cosas en un justo equilibrio.

23 Nadie nota á los comerciantes de avaros, usureros, ni de que sus ganancias sean ilícitas. Es preciso que ganen, y que se conduzcan por ciertos motivos de interes. Pues ¿como pensamos de distinto modo en el comercio de granos? ¿por que nos gobernamos por otros principios? Cuantas precauciones tomamos nos hacen caer en dos escollos, igualmente arriesgados uno y otro: el precio ínfimo de los granos ó el muy subido.

24 Si este comercio fuese libre: si se permitiese á todos hacer compras sin necesidad de formalidad alguna: si no se necesitase permiso particular para llevar los granos de una provincia á otra, y aun transportarlos á otros reinos en tiempos de abundancia sin la precision de esperar la autoridad del ministerio, ó solo en el caso de que llegasen á cierto precio, no es dudable que se formarían en el reino almacenes, que nada costarian al estado. Se darian muchos á

este tráfico sin desconfianza ni recelo, porque los amparaba la ley. Estos comerciantes cuidarían exactamente de la conservación de sus granos, que ahora se pierden y desperdician en poder del labrador. Seguirían la práctica común del comercio, comprando cuando el género vale barato, y vendiéndole cuando presenta utilidad. Cuanto mas se aumentase el número de compradores, tantos mas recursos tendria el labrador en la abundancia y el pueblo en la escasez. Adelantarían á los que no se hallasen en estado de atender á los gastos de labores : se aprovecharían de las riquezas de nuestras cosechas, llevándolas oportunamente á paises estraños; y podrian en tiempo de calamidad introducir granos en el reino á precios cómodos, porque se hallarian impuestos en este género de comercio.

25 La ley nos priva de todas estas utilidades, porque no tenemos comerciantes ni almacenes. El estrangero compra nuestros granos cuando tienen un precio muy bajo, y él mismo nos los vuelve á vender cuando sube. ¿De que

proviene un desórden tan perjudicial al estado? Del miedo del monopolio, y mas principalmente de los permisos generales ó particulares para estraer los granos del reino, ó para su transportacion de una provincia á otra.

26 Tememos que se enriquezca el vasallo por el comercio de granos; miramos estas utilidades como ganancias ilícitas, y no sentimos pagar al extranjero los gastos de su custodia, el transporte, y el interes usurario de sus anticipaciones. Esto es precisamente lo que nos sucede en tiempos de necesidad, y esto mismo evitariamos, si lejos de limitar el comercio de granos á tales ó tales personas, fuese permitido á todos indistintamente, labradores, nobles, arrendadores y cualesquiera otros. Lo que conviene al bien público es que haya comerciantes ricos en estado de hacer acopios de granos, poder soportar los gastos de conservarlos, y que se utilice el labrador del dinero, proporcionándole el despacho de sus granos.

27 La libertad general en el comercio hará que haya comerciantes de toda

clases, escitará la emulacion y la concurrencia; animará al labrador con la esperanza de que su género tendrá salida, aun en aquellos tiempos en que le es gravoso; la mucha abundancia siempre es perjudicial, y por lo comun presagio de la escasez.

28. Aun cuando la historia no nos enseñase que las carestías mayores se han experimentado despues de años abundantísimos, y de que tenemos noticias bien ciertas, solo la reflexion nos haria conocer el motivo. Nosotros tenemos en Francia pocos traficantes de granos, y carecemos absolutamente de almacenes. Los labradores son casi los únicos que los conservan, y entre ellos hay muy pocos que se hallen en estado de guardarlos mucho tiempo.

29. Si el labrador no puede venderlos á un precio que le indemnice de los gastos de labores, dará al ganado una gran porcion de ellos superfluamente, y los demas los dejará perder, porque no tiene con que hacer los gastos precisos para mantenerlos en buen estado; llega á fastidiarse de un trabajo, que sobre

ser penoso, le arruina; deja de trabajar ó pone solo su atencion en las mejores tierras, y abandona las demas. Estas son las consecuencias regulares del precio bajo de los granos y de la abundancia, cuyos inconvenientes no experimentaríamos, si el comercio de granos estuviese animado, sostenido y favorecido por la ley, como lo está en los reinos vecinos, y si nosotros protegiésemos el establecimiento de almacenes particulares.

30 Es una preocupacion de la nacion, lo vuelvo á decir, es un terror pánico el recelo del monopolio. ¿Donde estan esos que compran los granos para ocultarlos? es impracticable. ¿Puede hacerse un grande acopio de trigo sin que deje de saberse en toda la provincia? ¿No tiene el pueblo interes en descubrirlos y dar cuenta de ellos? ¿No se sabe en todo tiempo en qué panera ó granja pueden hallarse granos? Si la ley no intimidase al propietario; si el comercio fuese libre y tenido por lícito, ¿que razon habria para ocultarlos?

31 Pero la gran prueba de lo poco que se ve de esto, es que la Marre, es-

te exacto recopilador de la policía y observador celoso de los reglamentos, que continuamente está declamando contra los usureros, y haciendo los mayores elogios de la severidad de las Ordenanzas, con todo son muy pocas las condenaciones de que hace mérito contra los contraventores en los fatales años de 1662, 1693 y 1699 con hacer específica mencion de cuántas pesquisas se hicieron en estos años (1).

En el de 1699 se le comisionó á él mismo para hacer el reconocimiento de aquellos distritos que pudieran abastecer la capital, y por los juicios verbales de que hace mencion, no resultaron mas que tres pretensos usureros, sin que á pesar de su celo y exactitud se secuestrasen mas que cincuenta medidas de trigo, ¿Podria esta porcion ocasionar la carestía?

32 La ley es viciosa ó inútil cuando las precauciones que se toman para su egecucion no proporcionan el feliz éxito que debe esperarse de ella, ó si la malignidad de los hombres halla me-

(1) Tome II. depuis la page 339. jusq'à 421.

dió para hacerla ilusoria, y aun puede decirse que es perjudicial, como que el séptimo artículo de la Declaracion del año de 1699, que ha introducido la costumbre de las licencias para lo interior del reino, es un origen de abusos y desórdenes.

33 Que la estraccion de granos se prohiba para fuera del reino, en tiempo de escasez, es una sabia precaucion, que se dirige á la conservacion de los vasallos: pero que su transportacion de una provincia á otra no haya de ser siempre libre; que se halle suspendida algunos años; que no se permita mas que á ciertos particulares, impidiéndola á todos los demas, esto es lo que atemoriza y da que hablar al pueblo; esto es lo que contribuye á encarecer los granos, y da lugar á los monopolios.

34 Para evitar estos inconvenientes, Carlos IX y Enrique III habian mandado por sus reglamentos en los años de 1571 y 1577, "que el comercio de granos, y su transporte de una provincia á otra fuese libre *para cuantos quisiesen darse á él sin necesidad de dar parte de*

„ello á los oficiales, gobernadores y capitanes, quienes asímismo no podrían impedir dicha libertad por modo ni pretesto alguno.”

35 Esta libertad que habia subsistido en Francia desde el principio de la monarquía, recomendada tan espresamente por las Ordenanzas de Carlos IX y Enrique III, que conocieron con razon estar concebidas en los términos mas claros: esta libertad, digo, se limitó primeramente el año de 1699. La Declaracion de Luis XIV, casi copiada de la Ordenanza del año de 1577, dió á entender que no se esplicaba con la mayor claridad en este asunto.

El artículo séptimo aparenta quererla sostener, pero con tantas restricciones, que en efecto la deja sin fuerza; se ha querido, sin duda por el temor del monopolio, reservar en parte la administracion de los granos, limitando su transporte á ciertos permisos particulares ó generales; pero de allí á diez años fue preciso pensar de distinto modo.

36 En el de 1709, tiempo en que se experimentaba una calamidad terri-

ble, mandó el Rey por sus dos resoluciones de 25 de Agosto y 21 de Setiembre de aquel desgraciado año: "Que todo comercio y transporte de granos fuese libre y permitido á todos, como tambien el de harinas y legumbres, tanto á las ciudades y mercados, como de unas provincias á otras en todo el reino, *sin necesidad de dar para ello aviso, ni observar formalidad alguna de las prevenidas.*" Estas palabras son notables, y deben hacer impresion. Bien se echa de ver que el interes comun pudo entonces mas que todas las consideraciones particulares; sintióse vivamente la necesidad urgente de comunicaciones; oprimido el reino con una guerra ruinosa y estrechado por la hambre, se creyó que no podia haber remedio mas eficaz para estos males que el prestarse todos los ciudadanos mutuamente aquel socorro que necesitasen. Lo mismo sucedió en el reinado de Luis XIII; conocióse que amenazaba un año fatal, porque los informes que se tomaron de la cosecha aseguraban ser poco abundante, dice la orden de 30 de Setiem-

bre del año de 1631, y se prohibió, so-pena de punición corporal, la estrac-cion de granos fuera del reino. *Sin em-bargo, se permite por el bien de los va-sallos, el transporte de una provincia á otra para su socorro y asistencia.*

37 Lejos de seguir estos egemplos, parece que precisamente en los tiempos mas críticos es cuando mas atención se pone para impedir ó suspender la espor-tacion interior; jamas se permite en las provincias sino cuando se conoce una abundancia absolutamente superflua, y se prohíbe luego que hay visos de ca-restía, sin advertir que esta suspension es la que ocasiona el desprecio perjudi-cial en unas provincias y lo caro del gé-nero en otras.

38 El reino se compone de muchas provincias, que no son igualmente fér-tiles, y no hay año alguno en que no tengan necesidad de la recíproca comu-nicacion de sus producciones: la del tri-go se ha considerado siempre la mas precisa, y así debe ser siempre la mas pronta; mas por una práctica fatal es la que se hace con mas dificultad, len-

titud y precaucion. Si una provincia se halla afligida por algun contratiempo particular no experimenta de repente el peso de su miseria; se debilita por algun tiempo, y las provincias vecinas no tienen arbitrio á que participe de sus cosechas sin órden espresa para ello. Entretanto, se delibera en la provincia vecina, se examina si hay sobrante; últimamente, á fuerza de solicitudes, gastos y penalidades se consigue la órden para sacar los granos de las provincias donde los hay. El mal ha hecho ya progresos en aquella que sufre estas dilaciones; es preciso socorrerla, sea al precio que se quiera; el transporte se hace precipitadamente y á mas costa que en cualquiera otro tiempo; de suerte que por todos estos gastos extraordinarios lo caro de los granos llega á ser mas precisamente en esta provincia desgraciada, por no haber podido llevarlos libremente sin atrasos ni formalidades.

39 Si se ha permitido la comunicacion de granos en tiempo de escasez por el bien de los vasallos, como lo dicen

las Ordenanzas de que acabamos de hablar, ¿podrá creerse que no sea igualmente útil en cualquiera otra circunstancia? Muy al contrario: seria el único medio de precaver la carestía ruinososa de una provincia estéril y el ínfimo precio que oprime al labrador, en otra abundante. La actividad de un comercio permitido siempre y autorizado, hará que pasen los granos á aquellos parages donde sean más raros, como sucede con los demas géneros.

40 El trigo es la basa de todo comercio y mercancía que nadie puede dejar de comprar; si el reino produce lo bastante para su subsistencia, no debe temerse que falte en ninguna de las provincias, pues quanto mas sean los vendedores, tanto mas el interes y emulacion de los negociantes le hará pasar á donde sea preciso, quando deje de mirarse como género de contrabando, que no se puede transmitir sin permisos, y quando no se retenga en algunas provincias, por medio de aquellas precauciones perjudiciales al bien comun, y que solo tienen presentes ciertos sugere-

tos. No aguardemos otro tiempo de calamidad como el año de 1709, para abrir los ojos y conocer los intereses generales del reino. Cada provincia no es un estado separado á quien corresponde conservar aparte su subsistencia; todas son los miembros de un cuerpo mismo y hijos de una misma familia. No puede considerarse al estado sino bajo de este aspecto: pues si esto es así, ¿á que esta division de interes, y esta preferencia entre unos mismos vasallos? ¿No será proceder contra todo principio de sociedad impedir que el género mas necesario á la vida se comuniqué con la mayor facilidad, y con menos dispendio? Todos los países del mundo favorecen esta libertad de comercio; y solo nosotros somos los que le ponemos estorbos.

41 Es imponderable la vigilancia y beneficencia del gobierno: pone su atención en todos los vasallos; se ve que á los primeros visos de escasez toma cuantas precauciones son dables para asegurar la subsistencia de las provincias que estan faltas de granos, y con especialidad

de la capital. Hace que nos venga de afuera, aunque sea á la mayor costa, todo cuanto nuestra cosecha nos niega en ciertos años, que es efectivamente el medio único de remediar la escasez; mas este mismo desvelo y apresurada actividad del ministerio en tales casos, hace comunmente pensar que el mal es mayor de lo que él es en efecto; la desconfianza le aumenta, y por último, los sucesos no corresponden á sus buenos deseos.

42 Toda operacion pública acerca de granos es comunmente delicada, costosa, y aun muchas veces arriesgada. Firme el pueblo en sus preocupaciones, por los motivos y formalidades de las Ordenanzas, no puede ver con tranquilidad una transportacion de granos que se hace con aparato, pues aunque en tiempo de guerra no le inmuta el movimiento de un convoy, no deja de sobresaltarle siempre en tiempo de paz, y se persuade, ó que se acaban los granos en la provincia por falta de gobierno, ó se queja de que los extranjeros son demasiadamente caros y de mala calidad.

43 En efecto, es imposible dejar de

hallarse muchos inconvenientes en las compras por cuenta del estado. Aun cuando se hiciesen con la mayor fidelidad, nunca sería con aquella economía que por los mismos negociantes que compran su interes personal; de que se sigue indispensablemente el exceso de un precio que ha de pagar el príncipe ó el pueblo. Por otra parte, cuando se espere la voz de que el estado compra los granos ningun comerciante se aventura á traerlos; porque justamente teme que no le tendrá cuenta, y aplica sus fondos á otro tráfico; con que se priva al público del beneficio de la concurrencia, medio único de establecer un precio conveniente á los granos.

44 En medio de estas ocurrencias no puede hacer juicio el estado de sus compras, porque siendo reducidas no se verifica el objeto, y en el tiempo que media de una á otra puede espermentarse el horrible efecto de una hambre: si los acopios son grandes se malean los granos, se escita el murmurio, y todo viene á parar en pura pérdida del estado.

45 Si el ministerio en tales circunstancias dejase obrar el comercio, seguro este de la proteccion, y sin formalidades, las conducciones de los granos se seguirian á proporcion de las necesidades, que preveeria y remediaria el deseo mismo de lograr ganancias; porque dejar de pensar que los géneros no han de acudir á todas aquellas partes donde mejor se paguen, seria negar en el comerciante el principio de su tráfico, que es el interes. La concurrencia impediria siempre que esta ganancia llegue á ser exorbitante, y solo dejará de llegar trigo á una provincia cuando ya no ofrezca utilidad al que le lleva, cuyo tiempo será el término de la abundancia, conseguida con mas prontitud y seguridad por el cebo de la ganancia, que por las operaciones precisadas del gobierno.

46 Lo que mas importa en el comercio de granos es que llegue á formarse la idea de libertad en él proteccion y concurrencia, tanto en lo interior, como para lo exterior, pues de ese modo se introducirán y saldrán del

reino los granos oportunamente á proporcion de los precios; esta es la regla mas cierta : pero sobre todo es indispensable no dejar parar nunca la circulacion interior para evitar el aparato público, é impedir toda ocasion de susurro y de desórden.

47 Establecida esta máxima, se advertirá sin ruido la abundancia de los granos, y aunque estos bienes se retengan en alguna provincia por un recelo ó vigilancia poco reflexionada, ellos mismos se repartirán entre los vasallos igualmente: no se veria entonces comprar en la Provenza los granos de Berbería, cuando en el Langüedoc tienen un precio gravoso al propietario; y el labrador recogeria siempre que le hiciese al caso el fruto de su trabajo, si no se pusiese limitacion á sus ventas y suspendiesen á cada paso. Parece que este reino tiene guerra consigo mismo en quanto á los granos, y ciertamente la concluiremos dándoles la circulacion interior que exige la pública utilidad, sin interrumpirla por motivo alguno.

48 Ya se ha dicho que el precio ba-

jo en los granos es tan perjudicial como su extrema carestía: no perdamos de vista este punto; cuando los granos estan al desprecio se siguen de ello consecuencias funestísimas, pues como el labrador en aquellos años con la venta de sus granos no puede sacar los gastos que ha hecho, pagar sus obligaciones, ni satisfacer á las cargas del estado, le es imposible continuar sus labores; no siembra las tierras, como ya se ha dicho, y malbarata una hacienda que no le deja utilidad. De esto se sigue precisamente la falta de granos, la carestía, y el poco rendimiento de las rentas públicas y particulares, como que nuestra principal riqueza se funda en el cultivo de la tierra, y asimismo vivifica todas las partes del estado.

49 Para evitar estos daños no hay otro medio que permitir la estraccion de nuestro sobrante: así se ha pensado en todo tiempo. Cárlos IX por su decreto de junio del año de 1571 previene al artículo V que cada año se despache un estado de la cantidad de granos que se debia permitir extraer del reino,

y á este efecto estableció comision particular. Enrique III dice en el reglamento general del año de 1577 "que este es uno de los principales medios de
 „hacer venir á manos de sus vasallos el
 „dinero de los estrangeros."

50 La Declaracion de 31 de Agosto de 1699 es tan ambigua en este asunto, que no se comprende si previene ó no haya comerciantes de granos; si se necesita permiso para hacer este tráfico, ó si puede hacerse sin esta formalidad: he aqui el contenido del artículo VII. "No obstante no es nuestro ánimo obligar á los *permisos* ni registros llevados
 „por la presente, á los negociantes de
 „nuestro reino y demas que quieran hacer venir á él granos estrangeros en
 „virtud de *permisos* generales y particulares que para ello hubiésemos dando." Estas palabras contienen cosas que no es fácil conciliarlas, porque al principio parece que no sujeta á los negociantes ni otros á los *permisos*, y les exime de todas las formalidades, para que puedan introducir los granos en el reino y estraerlos; sin embargo el fin del

mismo artículo da á entender que se necesitan permisos generales ó particulares, y esto es lo que se practica por lo comun.

51 Si pudiera saberse puntualmente el producto de cada cosecha y lo que es necesario para el consumo anual, seria fácil determinar con certeza en qué tiempo debieran negarse estos permisos; pero cuantas especulaciones se han hecho en este asunto no han producido mas que cálculos inciertos que no pueden servir de regla. El ministerio no se resuelve á permitir generalmente la extraccion hasta estar asegurado por los informes de las provincias que hay sobrada abundancia; esta no se echa de ver hasta que el ínfimo precio de los granos no deja de ello duda, y entonces ya está el daño hecho, y es muy tarde para aplicar el remedio conveniente. Muchos labradores han descuidado del cultivo de las tierras, y ya no es tiempo de volver á él, porque se siembra menos cuando el trigo está barato, que si el labrador esperase ganancia en su venta: el precio es lo que le

anima, que no la cantidad, y así se ve tan á menudo perder muchos la propiedad de sus tierras, ó destinarlas á forrages, cuya venta es mas segura y mas libre que la de granos.

52 De aqui se sigue ser muy conveniente que el trigo se mantenga á un precio razonable, pues aunque la extraccion le hace subir de precio favorece al labrador, y pocas veces sucede que este pueda aprovecharse de los permisos que tal vez causan un efecto bien contrario Si se conceden á particulares, dan siempre ocasion de hablar, y vienen á parar en el caso del monopolio, y siendo públicos de modo que se manden fijar, dan á conocer desde luego un precio bajo, y es un nuevo pretesto para que los compradores ofrezcan menos por los granos á aquellos infelices que esperaban mejor suerte en la venta, á que les precisan, de un género que tienen á costa de tantos desvelos y fatigas.

53 Por estas reflexiones se viene en conocimiento de lo útil que seria mudar la disposicion de la ley, que siempre ofrece duda en la venta del sobran-

te , y se temerá siempre que le hay, cuando no esté su despacho seguramente facilitado , sin aguardar á los tristes efectos que ocasiona la lentitud en las providencias.

54 No habria inconveniente en acordar por un reglamento fijo la estraccion libre de los granos en todo tiempo , escepto en el que fuese prohibido su transporte ; y no serian necesarios entonces aquellos permisos generales y particulares , que dan ocasion á compras y ventas precipitadas , porque habiendo espirado el término de la prohibicion , volveria de nuevo el comercio á tomar su curso regular sin necesidad de decretos ni Ordenanzas. La legislacion mas desembarazada no dejaría duda sobre el tiempo en que se habian de estraer los granos ; el vendedor no se hallaria con aquella incertidumbre de su suerte , ni sufriria los perjuicios que le ocasiona el esperar el permiso ; y el público familiarizado con un comercio estable , no le ocuparia aquel terror pánico de que se llena cuando ve sacar los granos.

55 El consejo se ha valido de un medio mas útil y seguro que los permisos para estorbar ó facilitar la salida de granos fuera del reino. Cada tonelada de trigo paga, segun la tarifa, 22 libras de derechos á la salida, y los demas granos á proporcion, y cuando interesa el reino en venderle fuera, se han moderado y aun suprimido los derechos, aumentándoles por el contrario á proporcion de la necesidad que hay de impedir la salida. Este método no puede tener inconvenientes, antes bien ha causado muy buenos efectos, porque ciertamente el precio es lo que arregla al trigo su circulacion y destino, y así siempre que le tengamos acá mas barato que en otros paises, el mismo beneficio que resulta al comprador en su comercio, será un estímulo poderoso para que le lleve fuera del reino. Si por el contrario está mas barato en el extranjero, no se necesita prohibir la extraccion, porque el comerciante perderá en ella. Esto es una continua balanza, que solo el precio la ha de gobernar, para inclinarla á una ú otra parte, porque si

se aumenta el precio por cargar los derechos de salida, será inclinarla hácia nuestra parte, y volverá de la otra, cuando estos mismos derechos se minoren ó supriman.

56 Los permisos, pasaportes y prohibiciones no proporcionan estas ventajas; y las últimas solo tienen lugar cuando el trigo tiene un precio muy subido en el reino, y mas todavía entre nuestros vecinos. Entonces no es dudable que pueda extraerse; mas este caso rara vez sucederá, y aun entonces será fácil evitar la estraccion de los granos, cargando los derechos de salida, de modo que en la venta fuera del reino quede perjudicado el negociante, imponiéndole asimismo pena de confiscacion y multa. Por este medio se contendrá la estraccion de los granos, mas bien que con las formidables prohibiciones que dan á entender el mal, y llenan de temor al pueblo.

57 Los permisos generales como se conceden rara vez, y solo cuando el trigo tiene un precio demasiadamente bajo, dan á entender desde luego que le

tenemos de mucho tiempo, y que no hemos sabido utilizarnos oportunamente de la abundancia de nuestras cosechas: acuden de todas partes, y aprovechándose de la ocasion en que se han bajado ó suprimido los derechos, como tambien de la necesidad del propietario, desaparecen nuestros granos con poca subida del precio. Ciertamente no nos veriamos en este caso si no estuviésemos ceñidos á la estrechez en que nos tienen puestos la prohibicion, continua vigilancia y precaucion que impide la libre circulacion de nuestros granos, porque se hubieran transportado á tiempo, á poderlo hacer sin los permisos, y nunca careceriamos de lo necesario, si una abundancia escesiva no obligase al labrador á dejar de hacer aquellos gastos y trabajos correspondientes.

— 58. — Los pasaportes ó permisos particulares, aun cuando se concediesen con conocimiento de causa, jamas dejan de ser perjudiciales al bien comun, porque nunca ceden mas que en beneficio de aquellos que los consiguen y facilitan, y esto tambien es un sobreprecio que se

pone al género con sus visos de monopolio ; ni el labrador ó propietario tiene en ello utilidad , sino que es una presa que se la agarra el mas diestro.

59 Las prohibiciones son poco necesarias y los permisos de todos modos perjudiciales , pues el aumento ó baja de los derechos á la salida bastaria para que se mantuviesen los granos en el reino , ó salgan fuera de él. Parece que estamos siempre recelando la escasez , y que nunca hemos temido los efectos de la demasiada abundancia : la tarifa es buena prueba de ello , porque se cargan derechos á la salida de los granos , y nunca los causan en la entrada ; por este medio se favorece la entrada de los granos y se estorba su estraccion , con que venimos á parar en que ó se ha desconfiado siempre de la fecundidad de nuestras tierras ó se ha querido mantener el pan barato. La opinion general es que Francia produce mas de lo que necesita para su consumo ; pero aun cuando no fuese así , podria atribuirse este defecto al poco valor de los granos ó al atraso de la agricultura , cuyas cau-

sas influyen tanto en la falta de producciones como la contrariedad misma de los tiempos.

60 Venos que muchos plantan viñas en tierras de labrantío porque de su cultivo sacan los colonos mas utilidad, que destinándolas á tierras de pan llevar, y tampoco seria conveniente impedirselo: lo que importa es facilitarles medios para el despacho de sus granos y de sus vinos. Francia logra todos los años buenas ventas de esta especie á pesar de los derechos con que se halla cargada; pues lo mismo sucederia con los granos si no se interrumpiese su comercio, y entonces no tendríamos el recelo de que nos faltasen, ni el labrador temeria la abundancia. El trigo es un género de primera necesidad, y su comercio logrará las mayores ventajas, siempre que se rompan los diques que contienen. Examinemos la policia que se observa en este punto por los demas estados.

61 Dancik hace un comercio de granos muy considerable, de modo que se dice que esta ciudad provee á otras

naciones con ochocientas mil toneladas cada año, cuya prodigiosa cantidad está facilitada por la seguridad y libertad de su comercio, sin que allí tengan necesidad de disposiciones para introducirlos ni para su estraccion, y solo se valen de los grandes almacenes que tienen en una isla destinados á este fin, cuyos habitantes se dedican á este comercio, porque está protegido por el magistrado, y los derechos de la entrada y la salida son muy moderados y sin alteracion.

62 La Holanda produce pocos granos, y con todo eso jamas falta para sus provincias ni para las comarcas, y solo la atencion de sus negociantes y la declarada proteccion del comercio preserva á los holandeses de toda miseria y escasez. Se informan de la necesidad de otras naciones, y la desgracia que sufren algunas les da á ellos ocasion de enriquecerse. Los granos pagan derechos solamente á la entrada, y aunque no escitan esta y favorecen la salida, con todo eso no temen que les falte.

63 Inglaterra, fundada en los mis-

mos principios, parece que nunca ha temido falten allí los granos, antes por el contrario solo cuidan de que no sobren. De mas de sesenta años á esta parte han adoptado los ingleses cierto método, que á primera vista parece extraño; pero lo cierto es que los ha preservado en todo tiempo de las funestas consecuencias de la escasez. Los derechos se pagan solo á la entrada, y lejos de cargar la salida la favorecen y aun la recompensan. He aqui la regla que siguen, reducida la medida al sestario de Paris, y el precio á moneda de Francia, y no nos admire la valuacion, pues la diferencia de monedas nos hace que parezca caro lo que en realidad no lo es en Inglaterra.

Quando el sestario de trigo, que suponemos acá pesa 240 libras, no está á mas precio que á 27 libras ó menos, el estado paga al comerciante que hace el transporte 54 sueldos de gratificacion por cada medida. Si escede de este precio no está acordada la recompensa, pero subsiste la libertad de la transportacion, que solo se impide quando el

sestario asciende al precio de 45 libras : jamas se suprime del todo el derecho de entrada , y solo se disminuye á proporcion de la subida del precio de los granos , aumentándole segun van bajando. Se ha hecho el cómputo de que esta gratificacion asciende á dos millones y veinte y cinco mil libras por año, formando un año comun en un veintenio. Aunque no se cuente la saca de granos mas que con arreglo á la gratificacion, resulta que salen de Inglaterra cada año mas de un millon de sestarios de granos. Pero como salen muchos mas sin el beneficio de la gratificacion, tampoco se admirará que por el estado que se presentó á la cámara de los Comunes el año de 1751 resulte haber salido de Inglaterra en los cuatro anteriores 5,290,000 cuartales de granos de toda especie, que hacen 10,580,000 sestarios de Paris, cuyos granos vendidos en 7,405,900 libras esterlinas hacen 170,335,000 libras tornesas, y por año 34,067,000 libras de Francia, de que aquel reino se ha enriquecido á costa de otras naciones. Computese despues el

número de hombres que mantiene el cultivo de estos granos en Inglaterra; el de marineros que subsiste á beneficio de la transportacion , y se verá las grandes utilidades que saca aquel reino de la agricultura, tanto para la poblacion , como para los consumos que acrecentan las rentas del estado. La ocupacion y subsistencia de estos hombres en Inglaterra son otras tantas riquezas y brazos que saca de aquellos estados que tienen necesidad de sus granos. ¡ Que materia tan amplia de reflexion !
 ¿ Puede haber mina mas abundante ? Su inteligencia la ha descubierto y dado estimacion.

64 Si nuestro cultivo estuviese bien animado y favorecido , infaliblemente haríamos caer el comercio de granos de Inglaterra , porque podríamos darlos casi siempre una tercera parte mas baratos. Este principal ramo de comercio es el mas seguro y mas interesante.

65 Todos estos egemplares prueban evidentemente que las naciones que calculan mejor sus intereses se conducen de un modo diferente que noso-

tros. Amsterdam y Dancik que no producen granos, no piensan mas que en venderlos, y nada hacen para llevarlos, porque la actividad y libertad de su comercio se los proporciona. Inglaterra, que aunque produce granos no es mas abundante que Francia, prohíbe la entrada de los extranjeros, y recompensa la salida de sus producciones por medio de una suma que parece exorbitante; pero que lejos de serlo, hace entrar en aquel reino mas de treinta y cuatro millones de libras cada año.

66 Puede que no sea necesario en Francia aplicar fondo alguno á la transportacion; no hagamos por ahora mas que mudar de método y reformar nuestros reglamentos. Depongamos la preocupacion que tanto nos perjudica: favorezcan los mismos reglamentos á los comerciantes de granos y almacenes; y facilitando la salida, sin oponerse á su circulacion interior, á imitacion de otras naciones, disfrutaremos todas las utilidades que pueden ofrecernos nuestras tierras y cosechas.

67 No hay duda que nos hemos

aventajado en las artes y manufacturas á otras naciones; pero procurando estas hacer florecer las mismas artes en que hemos escedido, ¿será extraño que lleguen por último á sobrepujar nuestra industria y modas que tanto nos han enriquecido? Toda Europa se gobierna en el dia por el espíritu de comercio, y á pesar de nuestra atencion puede el nuestro debilitarse y perder muchos de sus ramos, siendo el mas importante en cualquiera alteracion que padezca el de los granos, que debe ocupar siempre el primer lugar y llevarnos la mayor atencion.

68 No nos olvidemos de que la fertilidad del terreno no es siempre lo que proporciona la abundancia, sino la vigilancia del Gobierno en favorecer el cultivo. Mientras los granos tengan un precio ventajoso, no veremos tierras incultas; aseguraremos la poblacion, la fuerza, la riqueza y los recursos del estado.

69 Todas nuestras utilidades dependen del fomento de la agricultura, y precaver su decadencia, y así con-

vendria al interes público se crease una junta en la capital, que dedicase sus cuidados á un objeto de tanta importancia. Este establecimiento, mas útil que brillante, tendria bajo la autoridad del ministro una correspondencia continua con todas las provincias, y procuraria por cuantos medios fuese posible cerciorarse de la cantidad de cosechas, su calidad y consumos anuales, sin omitir diligencia alguna para averiguar cuantas causas pueden influir en su decadencia ó aumento: examinaria hasta qué punto debe la agricultura sujetarse á la Real Hacienda, sin disminuirse el cultivo, y lo que puede animar, ó disgustar al labrador. Promoveria las esperiencias sobre las diferentes producciones de la tierra, y llegaria á penetrar nuevos descubrimientos para un cultivo mas perfecto, para la conservacion de los granos y su útil administracion. Lejos de manifestar indiferencia con aquellos, que se ocupasen en estas indagaciones, informaria del mérito de sus trabajos con espresion para que se les premiase. Esta compa-

ña haria mas servicios al estado que todas las sociedades literarias, porque llegando su vigilancia á llenar todos estos intentos, nos aseguraria de la fecundidad del reino, de sus necesidades, y medios de prevenirlas.

70 Nos hallamos inundados de libros en todas materias, y solo tenemos uno acerca de la agricultura práctica, sacado del ingles Jethro-Thul, por uno de nuestros académicos; ciudadano no menos apto para dedicarse á este estudio, y hacer en él esperiencias conducentes al beneficio del estado. Su ejemplo inspiraria gusto en los conocimientos útiles, y animaría á que se hiciesen pruebas que precisamente surtirian efectos muy felices. Si los trabajos del campo fuesen ayudados con el favor de las gentes ilustradas, la agricultura daria honor á la nacion como las demas artes, y mejorado nuestro terreno, no nos negaria sus producciones. Todas estas operaciones dependen de cálculos mecanicos y justificados en que el ministro no puede ocuparse: es preciso que tenga á la vista subalternos que se

dediquen á ellas, y puedan suministrar noticias circunstanciadas, que son la base de las operaciones mas estensas.

71 En este siglo hemos visto que por todas partes se han creado academias para los adelantamientos de las ciencias y las artes : mas la Toscana acaba de ocuparse últimamente en un cuidado mas interesante. Un abad de Canónigos regulares ha instituido en Florencia una sociedad de cuarenta personas dispuestas á dedicar sus trabajos en perfeccionar la agricultura.

72 No depende solamente de la perfeccion del cultivo la fecundidad : en vano será hallar medios de fertilizar la tierra, porque si el labrador no está animado por su propio interes, no hará uso de ellos, y por lo comun se opondrá á la egecucion : seria preciso que fuese fijo su impuesto, sin esponerse á pagar la cuota de su industria, y de un trabajo mas penoso ; esto es lo que los desanima, y hace abandonar los campos.

73 Los ingleses solo hacen mas que nosotros, permitir al labrador la utilidad del beneficio que le proporciona

la mejora de su cultivo. Antes vendiamos nosotros los granos á los ingleses, y ahora no solo no tienen necesidad de los nuestros, sino que comunican ellos granos á toda Europa. Nuestra poblacion disminuida ha aumentado la de Inglaterra; y siendo aquel reino una mitad menos que Francia, está á proporcion mas poblado, y sus habitantes, aunque pagan mayores impuestos lo pasan mejor que nosotros: estas reflexiones podrían servir de amplísima materia á otra memoria. No puede mirarse con indiferencia que la Inglaterra, nuestro acerrimo rival, haya de enriquecerse con tanto exceso por su industria, y sacar mas utilidades que nosotros de un terreno de mucho menos estension.

74 Entretanto que se da al cultivo toda la atencion que corresponde, parece convendria reformar los reglamentos de granos, y dar á su comercio aquella libertad que necesita para precaver los perjuicios á que continuamente nos hallamos espuestos; lo que podria hacerse por medio de una ordenanza general, cuyo plan no será difícil, aten-

diendo á lo que se acaba de esponer.

75 El ministro que nos gobierna, lleno de ilustracion, y zelo por el bien público, puede por sí solo reformar abusos tan perjudiciales, y dar á nuestras producciones un nuevo vigor, capaz de aumentar la fuerza y riqueza mas efectiva del estado.



PRINCIPIOS GENERALES DE AGRICULTURA.

DE LA PLANTACION DE LOS ARBOLES.

Es necesario ante todas cosas tener entendido que el árbol es el primero y principal de los vegetales, pues ninguno hay ni mas grueso, ni mas alto, ni mas perfecto, ni que tenga mas fuerza, ni vida mas larga ni que sea de mayor utilidad. En él se ven sensiblemente sin necesidad de microscopio las partes que concurren á la produccion de las plantas, á su constitucion exterior, á su conservacion, multiplicacion y fecundidad, á su alimento y su vida; los vasos por donde circulan los jugos, y el principio vital. Sin el conocimiento de la naturaleza de los ár-

boles , de sus diferentes especies , de sus atributos y propiedades , no se puede hacer como se debe ni la plantacion, ni el cultivo de ellos. Todas estas cosas las tratamos con estension en este Diccionario en las palabras respectivas: aqui solamente daremos como en compendio una idea por mayor de los principios mas generales de la agricultura por lo que respecta al cultivo de los árboles.

El árbol tiene tres partes principales , que son raices , tronco y ramas : aquellas estan ocultas en la tierra ; son mas ó menos gruesas , estensas y de diferentes figuras , á proporcion que han de sostener y alimentar árboles mas corpulentos , mas altos , y de mayor ramage ó estension de ramas : buscan en diferentes direcciones y por todas partes los alimentos necesarios para la conservacion de la vida , y penetran diversas capas de tierra , eligen y modifican aquellos jugos que son mas análogos á la nutricion. Y así se ve algunas veces al lado de una planta saludable y benéfica criarse y nutrirse un

árbol ó una yerba ponzoñosa que nos causa la muerte. Sus raíces estan muchas veces tan enlazadas, que se tocan, y á pesar de esta union cada una sabe escoger y tomar los jugos que le son propios ; y estos entran en la planta ó en la yerba por las diferentes bocas ó conductos que hay en la superficie de las raíces.

El tronco es la parte sólida del árbol que sale fuera de la tierra, que es mas ó menos grueso , mas ó menos alto , mas ó menos sólido, conforme sea la especie del árbol ; mas la propiedad comun de todos es que suben siempre en línea recta ó perpendicular al horizonte , como algun impedimento invencible no les obligue á mudar de direccion. Las ramas son las que nacen del tronco , y estan sostenidas de él. Las que nacen inmediatamente de él tienen mas volúmen y son mas vigorosas, y este se disminuye quanto mas se multiplican las ramas , y se estienden los jugos nutricios : unos suben desde las raíces hasta las estremidades del árbol, y por alli se evaporan, y otros bajan

desde las hojas hasta las mismas raíces, por donde se ve que es preciso que el árbol esté lleno de canales propios para esta operacion, y que estos como en el cuerpo de los animales tengan diferentes direcciones. El jugo que corre por estos vasos tiene diferentes cualidades, y varía cuasi en todas las plantas en el olor, sabor, color, fluidez y otras propiedades, lo que precisamente debe nacer de la diferente contestura de los vasos por donde pasa, y de las diferentes operaciones con que cada árbol lo modifica segun la fuerza de su naturaleza, que es un misterio incomprensible á la capacidad humana.

Toda planta nace de semilla ó grana, en la cual se contiene el embrion, ó llamémosle plantecilla, que con el calor de la tierra empieza á desarrollarse y á vegetar. Las raíces, que tienen una virtud muy particular para chupar y elaborar el alimento, pueden llamarse el primer principio vital; pero este sin el impulso del aire, que circula por los vasos, no podria ponerse en accion.

Los árboles se dividen en cuatro clases, colocándose en la primera los que tardan muchos años en llegar á su entera perfeccion, como son la encina, el haya, el olmo, el nogal, el castaño y otros: en la segunda los que tienen la vegetacion mas rápida, como son el fresno, el aliso y otros: en la tercera, todos los árboles frutales; y finalmente, en la cuarta, aquellos cuyo tamaño se aproxima al de la lila y el granado: otros los dividen en árboles frutales silvestres y acuáticos; y otros finalmente en árboles de fruta de hueso, de pepita, ó de cono, ó piña. Los árboles son muy útiles para la agricultura, pues con sus despojos engrasan la tierra, y la disponen tambien para toda clase de producciones, que la vegetacion de los granos es tan prodigiosa, que la caña apenas puede sustentar el peso escesivo de la espiga: hacen el aire mas sano, y rodeadas de árboles las casas y las habitaciones, se preservan las cosechas de los vientos fuertes, de los escesivos calores del verano y del frio del invierno. Convendria muchísimo que

los labradores plantasen árboles en todos los montecillos ; las justicias de los pueblos por todos los lados de los caminos públicos ; los curas párrocos de los pueblos pequeños en los cementerios ; y si la necesidad obligase al labrador á cortar algun árbol en sus haciendas, debian poner el mayor cuidado en plantar diez por el que habian arrancado ó cortado ; pero estos árboles deben ser análogos á la calidad del terreno y á la temperatura del clima. Es mejor sembrarlos que plantarlos , porque cuesta mucho menos y se logran mas : las siembras dan mas plantas , las raíces se multiplican , enlazan mas , y sujetan mejor el terreno.

Segun estos principios convendrá plantar en los montes mas altos que miran al norte varias especies de pinos ; en los menos altos encinas , castaños , álamos ; en los paises cálidos y en las colinas ó montecillos mas templados olivos , moreras , encinas y otros árboles frutales. Al principio es necesario cortar los tallos junto al cuello de las raíces para que estas se engruesen y

echen muchas barbillas para contener el terreno, acepándolos cada año para que vayan adquiriendo fuerza.

Ademas de las utilidades que hemos dicho se sacan de los árboles, tienen otras de no menos consideracion, como son darnos madera para los utensilios de la labor, y aun para otras obras de carpintería, y para la leña, que cada dia vemos que se hace muy escasa. Para cortarlos para estos usos no es necesario esperar á que hayan llegado á su decrepitud, porque entonces está ya medio podrido, y es inútil aun para carbon, y si se quema, su llama es menos viva, y su calor poco activo: si se emplea en obras de carpintería, los gusanos lo corroen y taladran por todas partes, y si se destina para los utensilios, estos duran muy poco: deben pues cortarse desde que dejan de crecer.

Deberá darse principio á la plantacion de los árboles á mediado de Octubre, y pasado el mes de Febrero se cesará hasta el año siguiente. Por lo general es mas ventajoso plantar en el otoño que en la primavera, porque las llu-

vias del invierno y las nieves apelmazan la tierra, y uniéndola á les raíces, las impide la accion, de que no carecen en este tiempo.

Convendrá hacer las hoyas cinco ó seis meses antes de plantar los árboles, que prevalecerán mejor de este modo; y para plantar con seguridad de lograrlos es preciso ahondar la hoya cuatro pies, y si es posible, quitar las piedras y raíces de las malas yerbas. Si el fondo de las hoyas fuere gredoso no se profundará mas, contra el perjudicial medio que practican las gentes poco impuestas en el cultivo de los árboles, que haciendo estraer esta tierra arcilla ó gredosa cabando muchos mas pies, la reemplazan con otra tierra buena, y en ella ponen los árboles, cuyas plantas se hallan alli como si estuviesen en un pozo de cieno, porque la tierra arcilla mantiene las aguas llovedizas, y los árboles plantados de este modo perecen poco á poco; las raíces se pudren, el árbol se cubre de moho, y jamas llega á prosperar.

Si el labrador se viere precisado á

plantar árboles en tales fondos de tierra, será preciso que abra las hoyas de seis pies de ancho , siguiendo la direccion del declive del terreno , y dé paso á las aguas que contengan para que vayan á parar á otro foso , que se hará tambien á este efecto ; empedrará el fondo de las hoyas , que hará á la distancia que quiera plantar los árboles , y echándolas como tres pies de tierra buena , puede asegurarse que las plantaciones hechas de este modo prevalecerán siempre que observe los principios en el arte de plantar.

Cierto es que el poseer semejantes terrenos es desgracia ; mas no por eso se ha de privar el dueño de tener un buen jardín.

El célebre Laquintinie , hablando en este asunto , se esplica de este modo :
 “Feliz el propietario cuyos jardines se
 „hallen en un suelo craso , profundo,
 „mueble , y que no sea árido ; fresco sin
 „que llegue al extremo de frio , fértil
 „y propicio á todos los vegetales , con
 „buena esposicion , de modo que disfrute
 „de los aspectos del padre de la ve-

„getacion, suavemente inclinado de nor-
 „te á mediodia , abundante y cómoda-
 „mente provisto de buenas aguas, y de-
 „fendido de los malos vientos , pues que
 „á sus trabajos y cuidado se seguirán los
 „efectos mas felices.”

El propietario que posea una tierra de buen fondo , y que no sea gredosa, pedregosa , ni tenga otras malas cualidades , deberá hacer las hoyas de cuatro pies de ancho por todas partes ; y llegado el tiempo en que quiera plantar los árboles convendrá que tenga el cuidado de echar en el fondo de ellas como pie y medio de céspedes con la yerba hácia bajo , y este será el mejor abono que puede echar para los árboles.

Quando estos hayan de ponerse sin dependencia de paredes ú otro arrimo, se pondrán buenas estacas , y bien medidas á plomo para plantar los árboles junto á ellas, y si el árbol fuere enger- to , deberá quedar este tres pulgadas á lo menos fuera de la tierra.

Para no errar esta medida , debe saber que la tierra que se ha estraído de las hoyas ha de mermar á lo me-

nos una pulgada en cada pie ; y así si la tierra de las hoyas se ha movido tres pies , conviene plantar el engerto tres pulgadas á lo menos mas arriba del nivel de la tierra , cuidando de atar ligeramente el árbol que se haya plantado de este modo para que no le impida de ir haciendo asiento con la misma tierra , que irá mermando con las nieves y las aguas de la primavera ; pero despues que la tierra se haya asentado , se asegura el árbol á la estaca , cuidando de poner entre la atadura algo de aquella yerbecilla que echan los árboles al tronco , para no perjudicar la circulacion del suco , como de espinar los árboles que esten en campo abierto para defenderlos del daño de los animales.

Este es poco mas ó menos el método que debe observarse en la plantacion y conservacion de los árboles.

No influye poco el tiempo en el buen éxito de esta operacion , y así jamas se plantará en tiempo de aire seco , ni cuando reinen vientos frios del norte , sino que se preferirá el tiempo cubierto húmedo , y con señales de llover , á los

vientos que secan las raíces, y sobre todo á las fuertes heladas. En una palabra, debe atenderse, en cuanto sea posible, á que las raíces, que son el principal instrumento de la vegetacion, no queden espuestas á las impresiones del frio, y á secarse; y así, si despues de hecha la plantacion acaeciére ponerse el tiempo muy frio, se cubrirán los pies de los árboles con estiércol de las caballerizas.

Nunca se plantarán árboles que manifiesten hallarse en mal estado, que se hayan sacado de tierras estériles, y que no sean propios á la vegetacion; porque estos árboles, teniendo las raíces mal organizadas, y el tronco áspero ó nudoso, circula el suco con dificultad, y la vegetacion es sumamente lenta. Aun en las tierras de mas sustancia, estos árboles con dificultad prevalecen, y quando no perezcan, á lo menos tardan en hacerse tres ó cuatro años.

Todo árbol mal arraigado, roído de los gusanos, ó que tenga el tronco poco medrado, torcido, cubierto de moho ó yerbecilla; los que se hallen cargados

al pie, ó al sitio del engerto, ó que este es mas fuerte que el tronco principal, manifiesta haberse atrasado en el semillero. Los árboles de hueso que echan goma, ó indican poco vigor, no se hará caso de ellos.

Ademas de lo que acaba de decirse, es preciso examinar un árbol muy por menor, pues para prometernos de él buenas esperanzas, conviene que el tronco esté sano; lo que se conoce por el color brillante y liso de la corteza, y por la pujanza del arrojó. Para plantarse un árbol ha de tener muchas y buenas raíces, y bastantes barbas: se reparará con mucha atención si estan roidas por algun género de coco, pues en tal caso será preciso cortar aquellas raíces que no teniendo corteza son inútiles; cierto es que se perjudica á un árbol que se ha de trasplantar en quitarle las raíces, pero en caso de no poner otro en su lugar mas vale sacar de él algun producto de este modo, que perderle absolutamente.

Quando el árbol tiene el pivot ó raiz perpendicular muy larga, se cortará

lo mas que pueda ser, pero nunca muy cerca del tronco, ni tampoco se la torcerá; y en caso de que así las raices del árbol como las barbas tengan moño, es inutil, aunque algunos autores lo previenen, cercenarlas y lavarlas en legía. Puedo hablar por esperiencia, pues habiendo hecho estas operaciones con toda reflexion, á pesar de mi cuidado, he visto perecer el árbol á pocos años. Es una enfermedad que reside en lo interior de las raices, y así pocos árboles se libran si llega á acometerlos, con que lo mejor será en tal caso reemplazar el sitio que ocupe el árbol con otro, y siempre que se haga esta operación por cualquiera mal que padezca un árbol, será preciso mudarle la tierra.

Se cortarán en figura de pie de cabra las raices que se hallen muy largas, hendidas ó dañadas, y de modo que el corte toque la tierra de abajo, cuidando de no perjudicar los bordes de las raices; y para que no salte la monda ó corteza de ellas al tiempo de cortarlas, lo hará con una podade-

ra bien afilada, igualando el corte con la misma, en caso de ser preciso hacer uso de la sierra para las raíces gruesas y pivotes.

Las raíces deben ir bien dispuestas y darlas bastante campo en la hoya donde se plante, es decir, que si es un árbol sin dependencia de pared conviene poner las raíces, en cuanto se pueda, á igual distancia, entremetiendo las barbas y cubriéndolas con tierra suave que no tenga piedras ni terrones, componiendo al mismo tiempo estas mismas raíces y barbas con los dedos en cuanto sea dable. En fin debe tenerse por principio, que para que un árbol independiente que haya de formar una pirámide, cubilete ó buena copa, vegete con regularidad, se le han de poner con cuidado las raíces, pues de esta atención depende la forma agradable ó desagradable que toma, porque si se inclinan las raíces todas á un lado, se resiente de ello el árbol.

Los que se plantan en espaldera á la larga de las paredes exigen la misma atención; y nunca se volverán las

raíces que estan buenas del lado de la pared. Tómase por egemplo un albérchigo que quiere plantarse en espaldera ; y cuando la hoya esté hecha como queda prevenido, y se haya puesto en el fondo de ella una buena cama de céspedes vueltos, se formará encima una pequeña elevacion de tierra suelta, y se irá estendiendo segun la forma de las raíces del árbol ; cuidando de volver el engerto á la parte de afuera y el corte del lado de la pared, y si las raíces se inclinan á esta parte por sí, será preciso apartarlas con suavidad á los lados igualmente, pues sin esta atencion, inclinándose las raíces á una parte, aunque prospere el árbol, no será con regularidad.

Debe advertirse que el albérchigo ó cualquier otro árbol de espaldera se pondrá apartado de la pared ocho pulgadas á lo menos, y el tronco algo inclinado.

Nunca se plantarán árboles muy hondos, y será bastante tres ó cuatro pulgadas de tierra por encima de las rai-

ces; pues mejor es amontonar al árbol tierra por algunos años, que ahondarle demasiado. Se ve perecer muchos árboles, cuyas raíces por hallarse muy hondas, no pueden recibir las suaves impresiones del aire y de las lluvias, ni participar del calor del sol que las vivifica. Comunmente se experimenta que los árboles plantados de este modo aun en tierras buenas no llegan á fortalecerse hasta que han vuelto á echar nuevas raíces al pelo de la tierra; advirtiéndose tambien que los árboles plantados la mitad mas hondo de lo que deben no duran mucho tiempo.

Esta es la práctica general que debe observarse en el arte de plantar los árboles, sean frutales ó de puro adorno.

Transportacion de árboles.

1º Nunca se llevarán lejos árboles gruesos, á no ser que esten cerca de rios por donde pueda hacerse la transportacion.

2º Si se trata de hacer pasar árboles á paises remotos, se les atará de

tres en tres ó de cuatro en cuatro, entretregiendo las raíces unas con otras ligeramente, y cuidando de poner en medio de estos árboles un palo que llegue hasta las raíces, donde se extenderán sin maltratarlas al tiempo que se aten al palo, lo que se hará después de estar atados los troncos y ramas que se les quiera dejar, envolviéndolas por último en aquella yerbecilla fresca que echan los troncos de otros árboles.

3.º Cuando se hallen dispuestos así muchos de estos lios se hará de ellos uno grande, como de quince pulgadas de diámetro; se pondrá por encima de la yerbecilla que hemos dicho, yerba seca y paja larga; y se atará después con bastantes mimbres, envolviéndolo todo por último en un lienzo bien cosido.

Los árboles dispuestos de este modo pueden ir muchos meses de camino sin riesgo de que perezcan.

Cuando los árboles llegan secos es preciso ponerlos en un hoyo, donde tanto la leña como las raíces se hallen

remojadas en agua, suponiendo que no hiele, y dejarlos allí cuarenta y ocho horas. Despues se les meterá por algunos dias en el cuarto de retiro del jardin ú otra oficina resguardada del frio ó hielo. Cuando la tierra está cubierta de nieve se aparta la tierra alrededor de los árboles, y se les riega con una legía compuesta de palomina y estiércol de caballeriza, que se habrá echado en agua por algunos dias, y si no hubiese proporcion de esto podrá suplir la agua detenida del corral.

— Cuando se quiera plantar estos árboles, despues de preparadas las hoyas, se toma boñiga de vaca y un poco de tierra fuerte ó arcilla, y envolviendo bien uno y otro, se llena de ello un pozal; antes de plantarlos se remojan allí las raices, que ya se habrán limpiado y cortado; observando por lo demas lo que se dirá en adelante.

— Si las heladas no impiden plantar los árboles que se han recibido, despues de haber dejado remojarse como hemos dicho, las raices se plantarán luego pasadas cuarenta y ocho horas, y se

seguirá el método indicado, cuidando además de cubrir el pie del árbol con una buena cama de estiércol caliente de caballo, para impedir la acción del frío que puede venir después de la plantación.

La corteza de estos árboles se halla sumamente blanda por la privación del aire; y el viento, el sol y el frío les son tan perniciosos, que no solamente puede temerse de su producción, sino también de ellos mismos pocos días después de desenfundados.

El que es inteligente en la jardinería no se detiene aun en el caso en que le lleguen los árboles en tal estado; pero un hombre que los planta sencillamente y sin reflexión, los ve perecer en pocos días sin saber por lo regular la verdadera causa que lo ocasiona.

He dicho que á los árboles que llegan así en plena vegetación perjudican las influencias del aire, del frío y del sol; y por lo mismo convendrá después de haberlos plantado con toda la atención que se ha dicho, librarles por algunos días de la fuerza del sol, que

abrasaría unas plantas cuya corteza se halla en extremo tierna por el enfardo de un camino dilatado, y cubrirlos por la noche por temor de la helada; y por la misma razón que se ha dicho, se les preservará del viento frío y seco, todo por medio de esterones ó cualquiera otra cubierta.

Cuidado que debe tenerse en los árboles recién plantados.

Para que un árbol se crie bien y llegue á dar fruto, despues de haberle plantado del modo que se ha dicho, es preciso, 1º mantenerle el pie limpio, que no tenga estorbo alguno que le impida recibir el sol, y apartar de él en cuanto se pueda todo vegetal.

2º Registrar el árbol á menudo, y ver si tiene limazas, oruga ú otros insectos, pues es preciso quitárselos porque roen las yemas.

3º Si fuere árbol que se crie para tronco, y echase con mucho vigor, será preciso entresacar los nuevos retoños ó vástagos, sin dejar en él mas

que lo preciso para formar la copa, corona &c.

4.º Si es árbol en espaldera, se le cortarán mientras sea tierno todas las ramas que se presenten por delante y detras, sin dejarle mas que las laterales.

5.º A un árbol de puro adorno que tenga buen tronco, y cuyos vástagos ó renuevos manifiesten vigor, es preciso quitárselos todos hasta la altura donde haya de formarse la copa: pero si no fueren vigorosos se le dejarán, porque las hojas son como las raices los principales órganos de la vegetacion.

6.º En fin, si es un árbol grande que tenga ya formada la copa, será preciso cortar todo lo que eche por debajo de ella, á no ser que se advierta en esta algun atraso.

Monda ó poda de árboles.

La operacion de la poda en los árboles se hace por tres razones, á saber: para hacerlos fértiles, darles una forma agradable, y asegurar su duracion.

La sazon de la poda comienza desde principio de Noviembre y dura hasta fines de Febrero; y de ningun modo debe temerse la helada para esta operacion. He visto podar por el invierno á jardineros diestros, y en los paises mas frios de Alemania, árboles de pepita, sin que hayan experimentado el menor perjuicio.

Algunos autores aconsejan que se poden los árboles cuando comienzan á brotar para distinguir mejor las yemas de fruto de las de leña. Tengo por mala esta práctica, porque sobre ser fácil distinguir la leña de las yemas de fruto, la poda que se hace antes de llegar el árbol á este estado es mas ventajosa, porque en este tiempo cada golpe de la podadera debilita el árbol, ocasionando en él una llaga, por donde visiblemente se escapa el jugo. Por otra parte, si se retarda la poda de los árboles hasta que se hallen en estado de vegetacion, como la efervescencia del succo, hace que este vaya con mas violencia á las estremidades de las ramas; por precision se ha de podar largo, y esto

impide al árbol que eche las ramas de abajo, lo que le hace desagradable en cualquiera forma ó figura que se le quiera dar.

La poda de un árbol frutal, y particularmente la del albrichigo, exige ademas de los principios del arte mucha esperiencia y nociones físicas por parte del que la egecuta; y así es tan difícil hallar un buen podador de árboles como un buen jardinero. Sin embargo yo he encontrado algunos jardineros que podan medianamente un albrichigo sin incurrir en defectos demasadamente notables. La continuacion y práctica de algunos años y el amor al arte los habia obligado á hacer algunas observaciones de que supieron aprovecharse despues; bien que segun ellos mismos confesaron, no dejaban de tener algunos principios sobre el modo de podar los árboles. Ciertamente me admiré del buen estado en que tenian los suyos; aunque habiéndolos reparado con atencion y por menor, advertí que no habian dejado de omitir bastantes cosas: pero tampoco es estraño,

porque la costumbre comun no conviene por lo regular con los verdaderos principios.

Para podar con conocimiento y asegurarse de no errar, es preciso haber leído los escelentes tratados que hay en esta materia, como son los de la Quintinie, Roger Schabol, Duhamel Dumonceau, y el del cultivo del albréchigo por Combe: pero hay poquísimos jardineros que se tomen el trabajo de leer un libro de agricultura, y les parece que no necesitan mas que imitar á los que lo hacen por mera práctica, con que se consideran perfectamente impuestos; y así se les oye decir comunmente que saben podar: lo que dió ocasion al célebre Schabol para decir: muchos hay que saben cortar leña; pero son muy pocos los que saben podar árboles; y por lo mismo es digno de compasion el propietario cuyos árboles caen bajo de un podador ignorante que se los estropea sin duelo.

Nadie ignora que podar un árbol no es otra cosa que cortarle la leña. Esta operacion es muy sencilla cuando se

saben bien los principios de que vamos á hablar con toda la claridad posible, sin salir de los límites que nos hemos propuesto; y como el albérchigo exige un cuidado y poda particular, se tratará de él separadamente.

En cuanto á los árboles de pepita, debe saberse que tienen cinco especies de ramas, que es preciso distinguir: las ramas de leña; los mamones ó falsas; las *chifonas* ó locas; las que se dicen *lamburdas*, y las *brindillas*.

Las primeras ramas salen del boton ó última yema la mas alta de la rama, de donde sale su tallo.

La segunda especie de ramas son fáciles de conocer, porque tienen la corteza lisa todo á la larga, y salen de la corteza del árbol; al principio se hallan muy cargadas y toman un acrecentamiento precipitado, con el que perjudican á las demás ramas de su inmediacion.

La tercera especie sale por todo el árbol; estas ramas son menudas, lisas, iguales y derechas, semejantes á palos de escoba.

Las ramas de la cuarta especie son tambien menudas, pero mas cortas, y y cargadas de yemas abultadas, segun la especie del árbol. Estas ramas son por lo comun algo corvas, y vienen á hacerse ramas de fruto.

La quinta especie de ramas se echa de ver con facilidad, porque son mas gruesas que las precedentes, y cargando yemas abultadas ó bolsas de fruto; su figura es siempre tortuosa ó encorvada; cuando se podan estas dos últimas especies de ramas se necesita cuidado porque son muy quebradizas.

Antes de podar un árbol es preciso examinarle por menor, la cual observacion necesita mucha atencion y conocimiento. A la verdad estamos viendo cada dia árboles de diferentes formas, que sin haberlos podado con arreglo á los principios del arte, con todo son muy vigorosos: pero esta robustez la deben á la buena calidad del suelo que los mantiene en este estado á pesar del mal trato que han recibido; y el propietario sin sacar ventaja de este vigor viene á parar en arran-

car unos árboles, que no manifiestan apariencia alguna de fructificación. Planta otros, y al cabo de algunos años le sucede lo mismo, porque no le producen mas ni menos que los primeros.

Cuando se ha registrado bien el árbol, y se reconocen en él defectos que provienen de la mala poda que se le ha hecho, se le reparará comenzando por quitarle todas las señales defectuosas que pueda tener, limpiándole, si fuere de hueso, la goma y demas superfluidades, y cortándole toda la leña muerta y ramas defectuosas con el podon ó con una sierra, igualando bien despues el corte, cubriéndole todo cuidadosamente con el unguento vegetal (*Véase esta palabra*) si fuere preciso con la misma yerbecilla del tronco, ó con un lienzo y atarle con mimbres.

Se tendrá por regla general que cuando el árbol echa leña con valentía se ha de podar largo y dejarle cargado; y al contrario al que echa con lentitud se podará corto; pues para hacer á un árbol que lleve fruta es preciso buscar en el establecimiento de su vegetación un per-

fecto equilibrio, porque con quanto mas vigor arroje, si se le poda corto, tanta mas leña echará, en cuyo caso se le contendrá por medio de la poda larga.

La vista influye mucho en todas estas operaciones, y decide sobre lo que debe hacerse. Conocidas las diferentes especies de leña ó ramas de que se compone un árbol, conviene cuando se le poda, segun los principios que se han propuesto, no perder de vista el buen orden y disposicion que haya de tener en su figura, esto es, si ha de ser en pirámide, corona, en abanico, enano &c. evitando la confusion que proviene de la multitud de ramas, siempre perjudiciales al árbol de cualquiera forma que sea.

Debe advertirse que comunmente se ven muchas especies de perales, manzanos y ciruelos, que sin embargo de ocupar terrenos de superior calidad, no dan señales de fruta: en este caso, y no teniendo buen efecto los medios que hemos indicado, será preciso valerse de los siguientes.

Si fuere árbol en cubilete , se encorvarán hácia dentro muchas ramas, que se dejarán con todo el largo que tienen , y se le cortarán otras. Después de esto , si no se quiere quitar al árbol de ningun modo la forma que debe tener , se le descubrirá hasta las raíces en el mes de Febrero ; se cortarán con destreza muchas de las mas gruesas , valiéndose de una hacha para esta operacion á golpe limpio , y hasta la mitad de su diámetro , en figura de muesca , y de un largo razonable , que se cubrirá despues con el unguento vegetal , y últimamente con la tierra. Hecha esta operacion , lo que sucede es que el suco viene con menos abundancia , y las ramas encorvadas ó quebradas se mudan en yemas de fruto , y formándose muchas buenas , esto es , de la cuarta y quinta especie , se manifiesta por fin todo lo que anuncia una pronta justificacion.

Dispuesto el árbol de este modo , antes de podarle de nuevo se advertirá el vigor que tiene ; si este se ha reprimido , y la vegetacion ha disminu-

do sensiblemente, se le podará con arreglo á la disminucion, esto es, en vez de hacerle largo el podo, como se practicaba cuando echaba con valentía, se le podará corto, y siempre con proporcion al vigor para no destruir la regularidad del árbol, que es la que constituye su hermosura; lo que infaliblemente sucederá si se podase largo un árbol que echa leña menuda y larga, es decir, de diez ó quince yemas, pues entonces solo arrojarán las yemas de la estremidad de la rama, y las demas quedarán cerradas, con lo que el árbol se iria arruinando insensiblemente, y presentaria una vista desagradable.

Se advertirá cuando en un árbol que por vigoroso se le ha podado corto, continuan las raices comunicándole la misma abundancia de suco, y arroja cada vez con mas vigor leña, y no ramas de fruto, pues en tal caso se podarán las ramas fuertes de un largor razonable, para establecer entre ellas y las raices de este modo un justo equilibrio; y por la misma razon debe po-

darse corto el árbol que arroja moderadamente, y siempre mas corto el que es débil y falto de vigor en su arrojó. No obstante sucede , aunque pocas veces , que algunos árboles vigorosos , cuya vegetacion se quiere sujetar , despues de haberse valido de todos los medios que hemos propuesto , se resisten á dar fruto. En este caso aconsejo que se haga lo que he visto practicar del modo siguiente.

Poseia un Labrador una huerta ó jardin de árboles escogidos y en un terreno fértil : abochornado de que á pesar de la buena proporcion , no diesen fruto sus árboles , tomó este partido para hacerles fructificar. Mandó abrir hoyas en medio de cada línea ó claros de los árboles que ocupaban el jardin , y haciéndolos sacar de los sitios en que estaban , los hizo poner en las hoyas de los claros sin quitarles ramas ni raices , á excepcion de aquellas que bajaban perpendicularmente que jamas habia podido tocar. Esta operacion y esperiencia le probó tan bien que los árboles despues llevaron fruto con tanta abundan-

cia , que le fue forzoso al tiempo de la poda suprimir muchas bolsas de fruto para que no cargasen tanto. Convengo en que esta determinacion , en quien tenga ya sus árboles arraigados , y al parecer lozanos , es violenta , y tal vez con el tiempo llevarian fruto ; pero el propietario que se vea en igual caso , hará bien en hacer lo mismo.

Para dar á un peral , ciruelo , albaricoque ó cerezo la figura de cubilete , pirámide , enano , ú otra cualquiera , es preciso despues de haberle plantado con toda la atencion que se ha dicho , rebajarle á proporción de su fuerza ó vigor á la altura de ocho ó diez yemas contadas desde el engerto ; y si el renuevo es débil , y el árbol de pocas raíces , bastará cortarle á cuatro ó seis yemas.

Las mismas especies de árboles plantados para darles la figura de abanico en espaldera ó contraespaldera , se podan del mismo modo ; pero debe tenerse el cuidado de empalizarlos á derecha é izquierda por las paredes cuando los nuevos vástagos hayan adquirido bastan-

te fuerza ; y dándoles la forma de un abanico , se les atará á unas estacas que se fijarán en la tierra y por orden. No debe olvidarse que toda la leña que echen estos árboles atras y adelante , se ha de haber cortado á su debido tiempo , como queda prevenido en el capítulo del primer modo de criarlos.

Si se han plantado árboles á todo viento , y se les quiere dar cualquiera de las formas dichas , debe cuidarse siempre que se les da la primera poda , escoger tres ó cuatro ramas las mas proporcionadas para la figura que haya de dárseles : se les podará sobre seis ú ocho yemas , y se seguirá el método que vamos á proponer en la poda de toda especie de árboles.

Cuando se poda un árbol , se toma con la mano izquierda la rama justamente por bajo del boton sobre el que se hace el corte , que se hará siempre en figura de pico de flauta ó pie de cabra sin alargarle mucho. Convendrá que el corte se haga mas bajo por detras de la yema que adelante , y que pase de esta á lo mas una línea , como que sea

limpio , esto es , sin desunir ni romper la corteza ; y en el caso de suceder esto , se hará el corte mas abajo.

Regla general. Deberá comenzarse á podar el árbol desde abajo , teniendo siempre cuidado de que las ramas se hallen á una distancia razonable de la tierra para poder solamente cultivar por bajo , y concluir la poda del árbol por el medio.

A la poda siguiente si el arbolito se halla aprovechado , deberá haber arrojado en el sitio de cada yema una rama mas ó menos vigorosa , lo que dependerá del pie , de la especie y del terreno. Entonces examinará con atencion el árbol , y acordándose de los principios que dejo establecidos para darle la forma que se quiera , se cortarán las ramas que no sean á propósito para ello , atendiendo á las que hayan de quedarse de reserva , para suplir á aquellas que tengan algunos defectos , y deban suprimirse á la próxima poda. Estas ramas de reserva se forman rebajando algunas á dos ó tres yemas , sin faltar por esto á mantener la regularidad del ár-

bol, y si en lo sucesivo estas ramas llegan á ser inútiles, esto es, si las ramas que se habia pensado reemplazar se han recobrado, se suprimirán aquellas, y formarán de ellas ramas de leña ó de fruta segun la posibilidad. Nunca se tocará á las ramas de la cuarta y quinta especie de los árboles de pepita, á no ser que á estos árboles llegue á faltar leña en algunas partes: en este caso se pueden rebajar á una ó dos yemas á lo mas, formando ramas de reserva que restablezcan la simetría del árbol, ó bien eche leña de fruto que comuniquemas nutrimento á la fruta que las ramas de la quinta especie.

Si un árbol de pepita, á pesar de poseer bastantes de estas ramas, no produce fruta, se las cortará las estremidades, y esto las hará fructuosas, ó bien se quebrantarán y encorvarán las ramas medianas; pero se hará uso de estos últimos medios con destreza para no arruinar el árbol.

Antes de concluir este capítulo de la poda de los árboles de pepita debo advertir á mis lectores, que no basta solo

hallarse persuadidos de la bondad de los principios que les he propuesto , y de que no tengo la satisfaccion de ser el inventor , sino que es preciso saber ponerlos en práctica , como lo he hecho yo de muchos años á esta parte con un éxito feliz y constante , y sobre todo obra siempre con arreglo á ellos , y sin precipitacion , pues la rama que una vez se corta , no puede volverse á reponer. Conviene advertir que casi cada especie de árbol frutal exige ciertas variaciones en la poda ; y así para mayor inteligencia pondré aqui algunas de estas especies. El peral de invierno , por egemplo , debe podarse de distinto modo que los de otoño y de verano , que producen peras mantecosas y sabrosas ; y el de las peras bergamotas , cuya produccion y fecundidad es tan lenta y tan tardía como los de invierno , debe podarse largo ; y por el contrario las otras especies , y todos los árboles de otoño y verano deben podarse corto.

Lo que acabamos de decir se aplica tambien á los albréchigos , á escepcion de algun otro modo que les son parti-

culares ; pues los que se han plantado para espalderas , deben ser bien provistos , cerca del engerto , de buenas yemas , sanas , que no tengan señal alguna de goma ni otro defecto. Despues de haberlos plantado como he dicho , hablando de la poda de los árboles frutales , es preciso rebajar las puas ó engertos en el mes de Febrero , ó antes ó despues , segun lo templado del tiempo ; y luego que en estos árboles empiece la vegetacion , será preciso librarlos de las escarchas y lluvias frias por medio de algun toldo puesto con seguridad contra la pared.

A los albérchigos se desmocha ó quita las yemas , como he dicho ; y quando la leña está ya formada , se da á las dos ramas laterales , llamadas ramas madres , que se dejan á estos árboles quando se ponen en espaldera , la direccion de una V , cuya figura se abrirá lo posible si la pared es baja , pero sin tocar demasiado á las ramas nuevas , porque si la pared fuese alta , esto es , de diez á doce pies , atrasaria mucho la vegetacion. Quando no se ha plantado

un árbol de tronco alternativamente con un enano , se dejan dos ramas á cada lado , y dándolas siempre la direccion dicha de una V, se tendrá cuidado de no encorvarlas , porque la V mas ó menos abierta , segun la altura de la pared , debe ser siempre formada por ramas derechas en su direccion.

Si el árbol se halla en un terreno en que arroje con vigor , sucede algunas veces que en el Agosto del primer año vuelve á echar en las dos ó cuatro primeras ramas laterales , otras que igualmente se las dará la misma direccion, cuidando de regar el pie del árbol cada cuatro ó cinco dias , para que mantenga la vegetacion.

Este es el modo de gobernar los albérchigos y albaricoques puestos en espaldera en el primer año. En el segundo los albérchigos necesitan mas cuidado , porque es preciso ver si los dos lados del árbol han echado con igual fuerza ó no. En el primer caso se desatan de las paredes las ramas , y se las poda á ocho ó diez yemas de largo , segun la fuerza del árbol. En el segundo

se podará mas corto el lado que haya arrojado menos , cuidando de inclinar mas el lado vigoroso , porque la savia ó suco tiene mas accion y fortaleza en las ramas derechas que en las inclinadas. Por este medio se llega con facilidad á mantener el órden y equilibrio necesario al buen estado de una espaldera.

AGRONOMÍA

ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

CONTIENE TODOS LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA GOBERNAR LAS HACIENDAS, CONSERVAR LA SALUD &c.

AGR

AGRICULTURA. No solo se entiende por el término agricultura el arte de cultivar la tierra y hacerla producir, sino tambien el conocimiento de todos los bienes del campo. Esta ciencia es de mayor importancia de lo que se piensa comunmente, porque la agricultura tiene relacion con todas las partes del Estado: con dificultad se hallará alguna

que no dependa de la agricultura, y que no deba á esta su origen y progresos. Alimentos, poblacion, artes, comercio, navegacion, egércitos, rentas, riquezas, efecto es todo de la agricultura; y cuanto mas floreciente se halle esta, tantos mas recursos y firmeza tiene un Estado.

El uso bueno ó malo de la tierra, y la buena ó mala direccion en los trabajos de los vasallos, es el punto decisivo en la riqueza ó indigencia de los estados; porque el cultivo de las tierras y la industria son el principio y máxima de las riquezas de que gozan los hombres. En Francia se ha puesto mayor atencion en las manufacturas y fábricas de todas especies que en el cultivo de la tierra, habiendo dejado abandonada esta última parte á la preocupacion y mera práctica del labrador: se han abjudicado grandes premios á los que se distinguen en las manufacturas, al paso que se ha recargado al labrador con tributos, que le han imposibilitado de sostener hasta aquellos medios mas regulares de cultivo. Despues de casi un siglo que hemos dedicado nues-

tro conato á la industria , la agricultura ha ido cada vez á menos , sin considerar que su fomento á un estado floreciente es el mas poderoso apoyo de las fábricas y del comercio.

Vana imaginacion sería pretender dar un método de agricultura general: sería preciso uno diferente para cada provincia ó distrito , pues en cada una solo deben sus labradores dedicarse á perfeccionar las producciones del pais, sin hacer pruebas en las que no sean análogas al terreno ; pero como no pueden lograrse progresos en la agricultura sin que en cada provincia se dediquen á las esperiencias , deberán ceñirse estas á los egemplos sacados de un terreno semejante al que se desea fertilizar.

Un verdadero agrónomo se ha de hallar precisamente informado de los muchos puntos esenciales que comprende este arte , y para ello ha de tener primeramente una idea del mecanismo de la naturaleza para poder hacer juicio á golpe de ojo , por la situacion de las tierras , de su calidad antes de co-

nocerla con mas exactitud por el olor y el gusto. 2º Debe saber el modo de preparar la tierra para hacerla producir con utilidad; entender perfectamente cuanto pertenece á su cultivo, y las reglas que ha de observar para dar los labores necesarios; sembrar oportunamente; conocer las calidades del buen trigo; debe en fin tener un práctico conocimiento en todas las partes de la agricultura correspondientes á viñas, prados, bosques, plantacion y poda de árboles que comprende una infinidad de puntos. 3º Un buen agricultor debe tambien tener algun conocimiento en la medicion de tierras para no ignorar la cavida de cada una cuando le ocurra, el costo de labores, y cantidad de simiente que exijan. 4º Debe saber el modo de manejar los animales, porque cada especie de ganado es de distinta naturaleza; conocer los alimentos que les son mas agradables, las enfermedades á que estan espuestos, y los remedios de que conviene hacer uso para evitar el contagio. 5º Debe igualmente tener algun conocimiento en caballos, por la

utilidad que de ellos resulta ; saber las calidades que deba tener un buen caballo, y las señales que le distinguen del que no lo es, sus enfermedades, y remedios convenientes á cada una. 6º No debe ignorar las principales reglas que conviene observar en las enfermedades comunes que pueden sobrevenir así á él, como á su familia, ni los remedios de que en tales casos deba hacer uso, teniendo á mano para este efecto muchos géneros de recetas bien probadas, con un razonable acopio de drogas, bálsamos &c. 7º Una gran vigilancia sobre sus criados y demas domésticos, y no mudarles sin mucha necesidad y precaucion; entender el arte de saberlos gobernar y vivir con ellos, pues nada contribuye mas á la perfeccion de la economía ; disponiéndolo de modo que los unos esten subordinados á los otros para evitar toda confusion, no destinándolos todos á un mismo trabajo ; debe presentarse á ellos en los lugares ó parages donde trabajen ; hablarles con agrado, pero al mismo tiempo con circunspeccion, sin mezclarse

en sus conversaciones, y precaver siempre cuantas desavenencias puedan originarse entre ellos. Para esto convenirá no dar oídos á los chismes ; ni escitar la envidia por la distincion de trato , siendo para ello un medio eficaz tenerlos continuamente ocupados. Respecto á los salarios, como debe hacer mucha estimacion de un buen trabajador, y de un pastor fiel , no se los dará iguales á los demas criados , pero tampoco muy escesivos. 8º Debe dar siempre á sus gentes el egemplo de una vida activa , presentándose á los trabajos donde se hallen sin embargo lo riguroso de las estaciones: no debe darse mucho al trato civil para dedicarse con mas libertad á sus negocios , por cuyo medio hallará tiempo para instruirse en la agricultura : reflexionará mucho , y esta misma reflexion le enseñará que el gran secreto de la economía rural es no dejar perder nada, comprar poco, y vender mucho.

FOMENTO DE LA AGRICULTURA.

Los señores de tierras deben proteger á sus arrendatarios, y animar al paisanage. El Autor del *Ensayo en la administracion de las tierras* hace sobre este asunto reflexiones muy juiciosas.

El aldeano, dice, es tímido, sus facultades son muy limitadas para que pueda aventurarlas, y sus luces demasiado escasas para hacerse cargo de los acaecimientos cuando el suceso no corresponde á sus esperanzas: por otra parte no tiene suficiente inteligencia para hacer analisis de las ventajas de este ó aquel método. Acostumbrado y enseñado por su propio padre en cierto modo de trabajar, no hay fuerzas humanas para hacerle adoptar un nuevo método de cultivo: cria dos vacas, y ni aun le pasa por la imaginacion como podria tener cuatro: le falta simiente para hacer prueba de alguna nueva produccion; y si la ha hecho, y su corta inteligencia, ó acaso la mala calidad de la simiente, ó la

contrariedad del temporal frustraron sus esperanzas ; todos los moradores de la parroquia quedan disgustados. ¿Que debe hacer un señor para animarlos ? Hará sembrar la misma especie á su costa , encargando este cuidado á uno de aquellos mismos labradores que esté mas acreditado de inteligente y laborioso ; proveerlo de los granos necesarios , imponiéndole en los métodos mas reconocidos : no hará por entonces mas que unas cortas pruebas , y como no se desanime , llegará á conocer por último lo que es mas propio al pais , y el mejor modo de hacerle producir. ¿Que limosna tan útil seria esta ! El señor que da de este modo , aumenta para su posteridad , acrecenta sus fondos , y hace útiles al estado una multitud de hombres que perecerian por falta de fomento.

Un señor enriquecerá siempre su parroquia haciendo comprar los granos y demas producciones , particularmente cuando no tienen despacho ; esto mismo pone al pobre labrador en estado de pagar , y le anima al cultivo , al paso

que no hallando quien le compre sus efectos en el propio pueblo, se le ocasionan infinitos gastos para darlos salida, y perece el infeliz de miseria.

Hay mil modos de dar ocupacion á las familias en el hilado, torcido y otras labores: una persona caritativa puede facilitar infinitos bienes en su pais. Compre un señor los granos al precio corriente; el labrador se hallará desembarazado de sus efectos, y pagará las deudas; el señor guardando los granos, podrá hacer el beneficio de prestar al que tenga necesidad para sembrar; los venderá al pobre trabajador á proporcion que este le pueda pagar con su trabajo; adelantará á uno con que comprar un rebaño, á otro una yunta para la labranza ó tráfico, despues de haberse informado bien del talento y conducta de cada uno. Si el señor que desea hacer bien, tiene en su dominio alguna porcion considerable de tierra inculta, y de que no pueda sacar mas producto que un poco de pasto, se aprovechará de un año en que el pan valga caro, y falte á los obreros ocupacion,

haciendo descuajarla á estas pobres gentes , y vendiéndoles á un precio razonable los granos , de que le hizo hacer acopio su prudencia ; hará sin duda en esto una limosna oportuna , y tendrá por recompensa un campo de utilidad , cuyas primeras cosechas pagarán con aumento su dispendio.

AGRIMONÍA. Planta medicinal , cuya altura es de dos pies ; tiene las hojas largas , y se cria en los sotos , prados y tierras incultas : es un tónico suave , y uno de los remedios vulnerarios y desostruentes resolutivos y mundificantes : hácese uso de ella en las enfermedades del hígado , y en las inflamaciones de la garganta. El uso interior de esta planta es en forma de infusion , y aun en cocimientos ; lo que sirve tambien para gárgaras.

AGUA. La agua es tan necesaria para la vida como el aire que respiramos : es uno de los elementos que circundan al hombre , que entran en su composicion , y modera el fuego innato que le consumiria á toda priesa si se le permitiese gozar de toda su li-

bertad. La agua para ser buena , debe no tener olor , gusto , ni color , calentarse y enfriarse con facilidad , no dejar sedemento sensible cuando se evapora al fuego , y cocer las legumbres con facilidad : la mas ligera es la mas apreciable ; la de rio es mejor que la de fuente , y esta mejor que la de pozo. La agua tomada en cantidad razonable , refresca y humedece , y por sí sola es un gran diluyente ; pero su esceso debilita mucho el estómago , y puede ocasionar hidropesía. La principal bebida que la naturaleza ha destinado al hombre es el agua , y nos consta las grandes utilidades que de ella resultan : en efecto , tiene propiedades admirables : hace el quilo mas fluido , mas suave , y modera su ardor é irritacion : da mas fluidez á la sangre y á los demas humores : facilita la orina , temple su acrimonia , mantiene en el debido estado la flexibilidad de las fibras , y previene sus violentas contracciones : da al vientre mas libertad , y modera la efervescencia de la bÍlis , es un sudorífico muy bueno y un escelen-

te febrífugo: en efecto, apenas hay enfermedad alguna en que no se prescriba una gran porcion de tisana y frecuentes lavativas.

La agua es uno de los principales instrumentos de la digestion; disuelve generalmente todas las sales; y tomada caliente, desprende las viscosidades; modera los salados y ágríos que sirven á la digestion; aplaca prontamente las náuseas y los vómitos; es el fluido mas útil en las indigestiones, particularmente con la infusion de algunas hojas de té, y causa escelentes efectos en los cólicos.

La agua es uno de los purgantes mas suaves, y de que no debe temerse accidente alguno funesto. En las enfermedades agudas mantiene el vientre libre; en las crónicas liquida todos los humores gruesos, y siendo administrada con discrecion, es capaz de curar eficazmente los vértigos, dolores de cabeza, insomnios, cólicos habituales, flatos, melancolías y vapores. Como el agua tibia mueve el vómito, es un remedio escelente para los dolores de estóma-

go , haciendo espeler la materia crasa y viscosa que ocasiona todas las enfermedades.

Sin embargo no es dudable que aunque el agua tenga tan grandes virtudes , hay casos en que debe ir animada de ciertos principios para no relajar las fibras , cuyo conocimiento corresponde al médico ; y los saludables efectos de que acabamos de hablar , no impide que deban emplearse remedios mas eficaces cuando lo exige la naturaleza del mal.

AGUARDIENTE. Licor espirituoso é inflamable que se saca del vino por medio de la destilacion. Modo de hacerla:

1.º Es necesario hacer eleccion con bastante advertencia del vino mas conveniente , porque hay vinos muy propios para hacer el aguardiente , y otros que no lo son tanto. Los vinos mas fuertes no son los que dan mas aguardiente ; los que empiezan á pasarse dan mas , porque el espíritu de estos se halla mas dispuesto á elevarse que el de los vinos escelentes.

2.º Debe lavarse bien , y enjugarse

la caldera de la alquitara, llenarla de vino hasta su tercio poco mas ó menos para dejar libre la accion del hervor. 3.º Cubrir la caldera con su cubierta, y las junturas exactamente, disponer el refrigerante de modo que el pico pase al traves. 4.º Hacer provision de agua y lienzo mojado para refrescarle bastante. 5.º Poner gran fuego bajo la caldera para hacerla hervir, y cuando empieza, disminuirle poco á poco para precaver los accidentes. 6.º Despues de la primer tirada se reconocerá lo que el vino quemado ha producido de aguardiente, y para la segunda poner un recipiente que pueda contener la misma cantidad poco mas ó menos; si diese mas, se reservará el resto para pasarle á otro tiro.

Puede tirarse tambien parte de la hez ó casca del vino y destilarlo; por lo que corresponde á la hez, debe ponerse luego en el fondo de la caldera un poco de agua y arena para impedir que la aguardiente adquiera algun mal gusto, y no se avivará tanto el fuego como para quemar el vino; en lo de-

mas se hace del mismo modo.

Para la casca, cuando se quiera destilar, debe tenerse una chapa de cobre, agugerada á modo de una espumadera, de la misma circunferencia que la caldera, que deberá estar sostenida de unas trévedes de cerca de medio pie de altura; échase despues agua en la caldera hasta que suba como medio dedo por encima de la chapa, debiendo esforzarse á gran fuego la tirada. La aguardiente que saldrá de la casca será buena y fuerte si el fruto no ha sido muy exprimido.

La aguardiente es muy cálida y penetrante: resiste á la corrupcion, y una cucharada de aguardiente dada á un apoplético ó á un aletargado, los hace volver en sí, frotándoles tambien con ella el rostro, muñecas y el pecho. Resuelve los tumores frios, impide el coagulo de la sangre; es buena contra la erisipela y contusiones, y cura las llagas.

La aguardiente bien destilada muchas veces, da el espíritu de vino.

AGUA DE LA REINA DE UNGRÍA.

Modo de hacerla:

Tómanse flores de romero recién cortadas en su mayor vigor de que se mediará un alambique ó cucúrbita de vidrio; échase en ella espíritu de vino hasta que suba dos dedos por encima de las flores; cúbrese con su chapitel, dejando la materia en digestión por espacio de tres días: después proporcionando un recipiente, y cubriendo con exactitud las juntas, se hará la destilación al fuego; pero no convendrá que sea muy violento, y se guardará la agua destilada en una botella bien tapada. Esta agua es buena para la perlesía, apoplejía, letargo, mal de corazón, y dolores de estómago. La dosis es desde una dragma hasta tres. Algunos mezclan con las flores del romero las hojas majadas para hacer la agua mas fuerte.

AGUA DIVINA. Para hacer esta agua, se toma agua de flor de naranja, culantro y nuez moscada majado juntamente; pónese todo en el alambique con agua y aguardiente á un fuego regular para la destilación: cuando se hallen fuera los espíritus, se deslie la porción de azúcar conveniente; échase en el

almíbar los espíritus destilados , y mezclado bien todo , se pasa á la manga para clarificarlo.

La receta para la agua divina como bebida simple ó comun es: 1.º sesenta gotas de esencia de azar.

2.º Una onza de culantro , y una nuez moscada pequeña : destílese todo con tres azumbres de aguardiente , igual porcion de agua , y libra y cuarteron de azúcar para hacer el almíbar.

AGUA DE MIL FRORES. Llámase así la orina de vaca , recién salida del animal , y que se la ha hecho pastar en las praderas donde se crien las mejores yerbas , y esten en su mayor fuerza. Esta orina es purgante : conviene en la asma , hidropesia , reumatismo , gota ciática y vapores. Hay muchos que recurren á esta agua cuando no tienen disposicion de tomar las minerales. Pásase luego que se ha tomado esta orina á un vaso , y el enfermo la beberá bien caliente en cantidad de medio cuartillo , paseándose despues una hora ó mas , y teniendo al estómago un servilleta caliente ; puede continuar

este uso por diez ó doce días, á no ser que se sienta muy débil por las evacuaciones.

AGUA DE ALMENDRA. Para hacer esta agua no hay necesidad de la destilacion. Lo mejor y mas seguro es hacerla con almendras amargas en vez de las de albérchigo, albaricoque y otras. Tómanse almendras del año recien cascadas, y separando las dañadas, machacarlas en seco: hácese un almíbar con azúcar y agua clara, á que se añadirá aguardiente, y mezclado, se pasarán alli las almendras majadas, y despues todo á la manga.

La receta para veinte azumbres de agua de almendra, por egemplo, es diez de aguardiente, igual cantidad de agua comun, quatro libras de azúcar, y una de almendras.

AGUA DE ROSA. Modo de hacerla. Tómanse rosas recien abiertas descoloridas ó blancas de las de olor mas subido, cogidas despues de haber salido el sol, y quitándolas los palitos, se las maja bien en un mortero de mármol, y echa en la cucúrbita, rociándolas con

el jugo de otras rosas semejantes sacado por espresion : pónese el vaso al baño-maria con su cubierta y refrigerante , acomodando un recipiente , y cubriendo bien las junturas : déjase la materia en digestion por espacio de dos dias , y despues se hace la destilacion á buen fuego , cuidando de mudar la agua del refrigerante á proporcion del calor que tome. En destilando la tercera parte del licor , se apartarán las vasijas del fuego , y exprimirá la materia restante para sacar el jugo que se volverá á la destilacion como antes , y tendreis una excelente agua de rosas : se la espondrá algunos dias al sol en botellas destapadas para escitar su olor , y despues se taparán. Esta agua fortifica el pecho, el corazon y el estómago : la dosis es desde una onza hasta seis.

Si en lugar de las rosas descoloridas ó blancas , se emplean las encarnadas ó purpúreas , la agua que saldrá de ellas será astringente , y propia para detener los flujos de vientre , esputos de sangre , y el cólico.

AGUA VULNERARIA. Tómate de la

planta llamada consuelda hojas y raíces , hojas de salvia menor , artemisa y búgula , de cada una un puño ; betónica , maya ó margarita , escrofularia , llanten , agrimonia , vervena , corazoncillo , sanícula , oropimente , betónica macho , aristoloquia , centaura pequeña , yerba de San Juan , tabaco verde , vellosilla , hisopo , yerba buena , de cada una un puño ; pícase todo , y se maja bien en un mortero de mármol ; échase en una olla con seis azumbres de vino blanco , y revolviéndolo bien con un palo , se tapará , y pondrá en digestion entre estiércol de caballo , ó en sitio caliente por espacio de tres dias . Despues pasadlo á la cucúrbita para hacer la destilacion al baño-maria ó vapor ; y cuando hayais sacado como la mitad de la humedad , se separará la vasija para sacar el jugo que reste por espresion , que tambien se volverá á la cucúrbita para destilarle ; y mezclándolo con la primera destilacion , se echará en una botella bien tapada . Esta agua es buena para las heridas de balas , contusiones , dislocaciones , para

limpiar las úlceras , y resiste á la gangrena : hace crecer la carne , y la fortifica.

AGUA DE POLLO. Despues de abierto un pollo y desplumado , se le llenará de onza y media de las cuatro sementes frias mondadas y majadas , y poniéndole en una olla vidriada con tres azumbres de agua de rio , se hace hervir á fuego lento hasta reducirlo á dos , lo que se pasará esprimiéndolo ligeramente. Esta agua dada á los calenturientos entre los caldos templá el ardor de la fiebre , principalmente en las continuas , inflamaciones de pulmon , ardores de la orina , y á los enfermos de una complexion delicada.

AGUA DE ARROZ. Se toma una onza de arroz y dos de centeno , que se quebrantarán , y agregando una docena de almendras amargas majadas , se hará hervir todo á fuego lento en tres azumbres de agua hasta que quede en dos : pásase por una estameña esprimiéndolo ligeramente. Esta agua es propia para humedecer el pecho , y conviene á todas las personas flacas y secas.

AGUAS MINERALES. Llámense así aquellas aguas que contienen sustancias estrañas, salinas, azufrosas, terrosas, metálicas ó gaseosas, que por lo comun toman de los terrenos por donde pasan, lo cuales contienen estas sustancias. Estas aguas son medios eficaces para curar y precaver muchas enfermedades. Despues que los químicos modernos han analizado las aguas, se ha adquirido un conocimiento mas perfecto de ellas. Las aguas minerales pueden ser sumamente útiles, ora se usen interiormente, ó solamente en la superficie del cuerpo. En general se pueden considerar como un remedio comun para todas las enfermedades crónicas, y aun al fin de las agudas, pues ellas son capaces de dar tono, movilidad y energía á los sugetos debilitados por enfermedades violentas, y hacer que la naturaleza se descargue por los órganos ordinarios de los humores perjudiciales, que detenidos en las vísceras causaban los males. Para que las aguas minerales produzcan estos efectos es necesario tomarlos con discrecion, y con dictámen de un facultativo hábil,

porque si se toman de otra manera pueden ser muy perjudiciales. En general se puede decir que todos aquellos sugetos que son de complexion delicada, que tienen débil el pecho, los asmáticos, los que escupen sangre, los que tienen frios, dolores de cabeza, laxitudes espontáneas, tumores rebeldes ó escirrosos, los viejos que padecen algunos achaques no pueden tomar las aguas minerales sin esponerse á que les causen algun daño. Por esta razon es necesario consultar á un profesor hábil para hacer uso de ellas segun el método que prescriba al enfermo atendidas sus circunstancias.

Las hay de varios géneros: unas frias y otras calientes. Las mas célebres son las de Forges, Vichy, las de Borbon-el-Archambaut, de Vals, Borbona de Plombier, de Bagneres, de Spá, Aquisgran, y las de Passi junto á Paris. Todas estas aguas tienen entre sí bastante relacion ó semejanza, así en la propiedad como en el uso.

He aqui las frecuentadas mas comunmente. Las aguas de Forges son eficaces en las enfermedades que provienen

de obstrucciones recientes é inveteradas: son convenientes en los vómitos, cólicos de estómago, tanto biliosos como ventosos, cursos lientéricos, pérdidas de sangre habituales, afecciones melancólicas, vapores, vértigos, pasiones hísticas &c. : su efecto es incomparablemente mejor cuando se toman en los mismos lugares. Para tomar aguas minerales, de cualquiera naturaleza que sean, es preciso observar cierto régimen: consiste en una sangría á prevención, purgas y lavativas al principio, medio y fin: no comer sino asado y cocido; abstenerse de frutas y cuanto sea crudo; no comer pescados, y beber buen vino, pero bastante aguado.

La dosis es cuatro vasos de medio cuartillo cada uno el primer dia, dejando un cuarto de hora de intervalo de uno á otro: el segundo dia se tomarán cinco ó seis, y así sucesivamente se irá aumentando uno cada dia hasta el número de ocho ó diez vasos, que se seguirán bebiendo hasta diez ó doce dias mas; á no ser que se sienta hinchazon al estómago, ó carga en la cabeza, pues

en tales casos se beberán solo los vasos que puedan soportarse sin sufrir estas incomodidades.

Sí las aguas no purgaren, sino que pasen solamente por la orina, se tomará por la noche una lavativa purgante, y la mañana siguiente se mezclará en los tres primeros vasos una octava parte de sal policresta. Estas aguas no son buenas en las enfermedades de pecho, ni convienen á quien le tenga estrecho y delicado. Concluidos los diez dias de la bebida, se deberá disminuir un vaso cada dia, hasta llegar al número de los cuatro primeros vasos, que se continuarán algunos dias, siempre que no se sienta alguna novedad.

AGUAS DE VICHY. Convienen estas aguas en todas las enfermedades en que se trata de liquidar los humores, y de facilitar las primeras vias, como son, opilaciones, tiricia, cuastanas rebeldes, afecciones serosas, asma y pesadeces de cabeza, propension continua al sueño, entorpecimiento de miembros, perlesía, y en todas las dolencias que afligen los nervios.

El régimen es el mismo poco mas ó menos que en el uso de las aguas de Forges. La dosis es dar principio por ocho vasos ; despues doce y catorce por espacio de ocho ó diez dias , al cabo de los cuales se disminuye el número, continuando de este modo hasta otros doce ó catorce.

Los que padecen enfermedades en que las partes exteriores son acometidas , como tambien los nervios , esto es , en la perlesía , reumatismo &c. , les es indispensable ir á los mismos lugares de las aguas para hacerse dar la echada : llámase así la efusion fuerte y reiterada que se hace de estas aguas , por espacio casi de media hora , sobre las partes doloridas : hácese regularmente sobre el espinazo en toda su estension , los brazos , los muslos , las piernas y la palma de la mano ; pero nunca sobre la cabeza , el pecho ni el vientre : estas efusiones se dan durante seis dias por la mañana en ayunas , y bebiendo un vaso de agua mineral al tiempo de entrar en el lugar donde se hace , y otro al salir : el enfermo se entrará luego en la

cama bien caliente , y durante los seis dias en que se recibe la echada , conviene preservarse del aire frio.

AGUAS DE BORBON. Hay en este sitio dos clases de aguas minerales , cálidas y frias, unas y otras deben tomarse en el mismo parage , y de ningun modo llevarlas á otra parte. Conviene las cálidas en todas las obstrucciones y desórdenes de vísceras, vómitos habituales , apetito escesivo y desreglado, y en las enfermedades que provienen de debilidad; en la depravacion de fermento en el estómago, perlesías , ciáticas, reumatismos, entorpecimiento de miembros, flogedad y relajacion de las partes nerviosas , y sordera.

Las frias se emplean en las palideces, vértigos, vapores aun en los mas vehementes , epilepsia ó gota coral, en las enfermedades cutáneas , como sarna, sarpullido &c.; pero no convienen en las disposiciones inflamatorias. El régimen que debe observarse antes de tomarlas , es poco mas ó menos el mismo que el de las antecedentes.

La dosis es cinco ó seis vasos el pri-

mer dia , aumentando dos en cada uno de los siguientes, hasta doce ó catorce vasos por espacio de quince dias , y aun mas tiempo si la enfermedad fuere inveterada , ó si no pudiere el enfermo beber mas que una corta porcion de vasos.

AGUAS DE PASSY. Convienen al mismo género de enfermedades que las precedentes , es á saber , en vicios del estómago , y piden observar el mismo régimen poco mas ó menos. Estas aguas estan impregnadas de una materia ferrea que contiene un ácido de un espíritu vitriólico muy ligero , muy volátil , y en corta cantidad ; de modo que para tomarlas es preciso que haya de ser 1.º en el mismo lugar , y en sazón que no sea muy cálida , para que el espíritu vitriólico no se exale : 2.º en tiempo que no sea demasiado frio ni llovioso , pues la accion del espíritu vitriólico podria detenerse por el frio , ó embotarse por una gran cantidad de agua.

En general todas estas aguas contienen partes metálicas , sal comun , nitro , vitriolo , azufre , betun , alumbre , hier-

ro &c. Ciertas aguas no contienen más que algunas de estas sustancias, y otras muchas, de donde proviene la diferencia de cualidades de las aguas minerales.

La mezcla y acción de las sales y de las partes térreas ó metálicas disipa las obstrucciones, y facilitando la circulación de la sangre, alivia en los reumatismos, perlesías, langores ó debilidades, no contribuyendo poco la satisfacción ó recreo de hallar en las aguas de Passy, de Forges y Borbon bastantes personas decentes que forman una compañía gustosa y divertida, á pesar de las varias indisposiciones que ocasiona su union en aquellos parages.

La España tiene tan gran número de aguas minerales de diferentes especies, que acaso escede á todas las demas naciones; pero hasta ahora no se ha hecho el analisis de todas ellas para que se puedan aplicar con utilidad para la curacion de varias enfermedades en que estan indicadas. Algunos sabios profesores en estos últimos tiempos se han aplicado en hacer el exámen y analisis

de algunas de ellas : como Don García Fernandez analizó en 1787 las de solar de cabras , fuente situada en la sierra de Cuenca, y halló que pertenecian á la clase de las acídulas alcalinas frias. En el mismo año analizó las de Rosa de Beteta en el Obispado de Cuenca, y halló que pertenecian á la misma clase.

Los señores Enciso , Ruiz del Cerro, y Bañares analizaron las de Sumas-Aguas, distantes legua y media de Madrid , y hallaron que correspondian á las aguas ferruginosas frias.

El señor Samponts analizó las de Gava en Cataluña, y halló que correspondian á la clase de las acídulas ferruginosas.

Don Pedro Gutierrez Bueno analizó las aguas termales ó calientes de Arnedillo , que estan en la Rioja , á cinco leguas de Calaborra, y dos de Arnedo, y halló que su temperatura está á los cuarenta y dos grados del termómetro de Reaumur. El mismo analizó las aguas termales de Trillo , que pueden colocarse en la clase de las acídulas alcalinas , y su temperatura está á los veinte

y tres grados sobre cero del mismo termómetro. Las aguas termales de Sacedon tienen su temperatura á los veinte y dos grados del mismo termómetro.

Don Pedro Gutierrez Bueno ha analizado en el Real laboratorio de esta Corte desde el año 1788 hasta el de 1799 las aguas minerales siguientes.

Fuen-Caliente, en la Mancha, se beben.

En Alcanten, serranía de Cuenca, se beben, se bañan, y se enlodan con el fango.

Castilla la Nueva.

Las de la mina de Hortaleza, se beben.

Las de Alcalá del Rey, se beben.

Las de Almagro, se beben.

Las de Bolaños, se beben.

Las de Puerto-Llano, se beben.

Las de Grabatula, se beben. Estas cuatro son del Campo de Calatrava.

Las de Colmenar Viejo, seis leguas de Madrid, se beben.

Castilla la Vieja.

Las de la fuente de Rivalostanos en Torrecilla de Cameros, cuatro leguas de Logroño, se beben.

En Alcaraz las de la fuente de Redalijar, se beben.

Las de Arnedillo, se beben, se bañan, y toman el vapor.

Las de los baños de Béjar, se beben y se bañan.

Las de Grabalos, dos leguas de Arnedillo, se beben.

Las de Ledesma, cerca de Salamanca, se beben, bañan, y se toma el vapor.

La fuente Santa de Lierganes.

Asturias.

Las de Cosielles, una legua de Dosedo, se beben.

Cataluña.

Las de Torrello, se bañan y beben.

Las de Punga, cerca de Pollet, se beben.

Las de Esparraguera, cerca de Montserrat, se beben.

Las de Gerona, se beben.

Las de Caldas de Mombui, se beben, se toma el vapor, se bañan, y se enlodan.

Las de Caldas, se beben y bañan.

En Monstror, cerca de Montserrat, se beben.

En Puvás , quince leguas de Barcelona , se beben.

Las de Alegre , en la montaña de Monjui , se beben.

En el monasterio de Baldebrón , se beben.

Las del pozo de Tortosa , se beben.

Las de San Hilario , se beben.

Las de Fuente fria de Caldos de Marbella , se beben.

Estremadura.

En Alange , cerca de Mérida , se bañan y beben.

En Almoharin , se beben.

Las de Loro , cerca de Guadalupe , se beben.

Las de Valdebota , se beben.

Las de Valencia de Alcántara , casi dentro de Portugal , se beben.

Galicia.

Cerca de Tuy en Berian , se beben.

En Bertua , cerca de la Coruña , se beben.

En la feligresía de San Juan de Caraballa.

Galdo de Cuntis , se beben y bañan.

Cortegada , se beben y bañan.

Las de la fuente de Biaña , cerca de la Puebla de Sanabria, se beben.

En Vejo , cerca de Santiago , las de la fuente de Laino , se beben.

En Bucarin, cerca de Tuy , se beben.

En Caldes de Reyes, cerca de Santiago, se beben.

Murcia.

En Aljama , cerca de Murcia , se beben.

En Archena , se beben y bañan.

La Fortuna , cerca de Archena , se beben y bañan.

Las de Mula , se beben.

Navarra.

En Fitero , cerca de Tafalla , se beben y bañan.

La Fuente fria de Roncesvalles , se beben.

Valencia.

En Vurul , cerca de Alicante, se beben y bañan.

Las de Villaviejo, se beben.

Vizcaya.

En la Antiglesia de Ceaumire , se beben y bañan.

En Azcoitia , al lado de la casa de Larramendi , se beben.

En las montañas de Burgos , se beben.

En Navamorales , y junto al puente del Congosto , se beben.

En Piedrahita , las de la fuente hedionda del Berrocal , se beben.

Andalucía.

Las de Aljama de Granada , se bañan y beben.

Las de Boza , se beben , se enlodan , se toma el vapor , y se bañan.

Las de Almería , se beben.

Las de Graena , se beben.

Dos leguas de Arcos , las de Bornos , que se llaman la fuente de la Sarna , se beben y bañan.

Las de Hardales , cerca de Málaga , se beben y bañan.

Las de Aldeire , junto á Granada , se beben.

Las de Calahorra , se beben.

Las de la fuente Coronada en el condado de Niebla , se beben.

Las de Chilanaca , se beben.

Las de Conzalvillo , junto á Córdoba.

Las del Cuerto, cinco leguas de Medinasidonia, se beben.

Las de Liseda, junto á Jaen, se beben.

Las de Marmolejo, se beben.

Aragon.

Las de Aljama, se beben y bañan.

Las de los baños de Arcos en Armenda, se beben y bañan.

Las de Paracuellos de Giloca, se beben y bañan.

Las de Teruel, se beben y bañan.

Las del Barranco del Salto en Calatayud, se beben.

AGUA MINERAL ARTIFICIAL. Las personas que se hallan imposibilitadas de tomar aguas minerales, podrán usar del agua mineral artificial, que se hace del modo siguiente.

Tómase tártaro marcial soluble, y sal de glober, de cada uno una onza; agua de rio ó de fuente diez libras, y haciéndolo hervir todo hasta que se disminuya una quinta parte, se retira del fuego la vasija, y deja asentar el agua como tres horas, y pasándolo por un lienzo doblado en tres, se guarda en

botellas y en lugar fresco. Las enfermedades á que conviene esta agua son la hinchazon, palidez, supresion de reglas, y todas aquellas en que la sangre esté espesa y viscosa : tómanse tres vasos ó tazas de esta agua tibia por la mañana en ayunas, mediando solo un cuarto de hora de una á otra, á que debe seguirse luego el paseo en casa, ó al aire; pero este remedio no conviene á los delicados de pecho. *Véase Opilacion.*

AGUA MINERAL MARCIAL APERITIVA. Tómesese una onza de limaduras de agujas de acero ó hierro muy fino, que se lavará muchas veces en agua caliente, y dejándolo secar, se pondrá en una botella con la octava parte de una onza de clavo, é igual cantidad de canela en polvo; despues se echa una azumbre de vino blanco bueno, se tapa la botella, y deja en infusion al frio por espacio de seis dias, durante los cuales se moverá la botella tres ó cuatro veces en cada uno de ellos, y el séptimo se echará todo en un barreño, añadiendo seis azumbres de agua de fuente. Cuando todo se halle bien revuelto, lo que se

egecutará con un cucharón en un cuarto de hora, se dejará asentar, y pasará por una estameña clara á botellas, que tapareis exactamente. La dosis es medio cuartillo cada mañana en dos vasos con media hora de intermedio, y otro tanto tres ó cuatro horas despues de comer. Continúase en este uso por espacio de tres semanas ó un mes, purgándose al principio, medio y fin con purgantes convenientes. Esta agua es buena en las obstrucciones, y un excelente aperitivo. *Véase Aperitivos.*

○ Si las obstrucciones son inveteradas, se toma esta agua por espacio de dos meses, purgándose cada diez dias. *Véase Opiata.*

AGUADURA. Enfermedad de caballos. Es un calor extraordinario que acomete al pulmon, y se manifiesta del mismo modo que la asma, pero con mas violencia: proviene del excesivo trabajo ó agitacion, de resultas de alguna enfermedad, malos alimentos siendo potros, ó por algunas obstrucciones en los conductos del pulmon que impiden la respiracion.

Remedio. Si es potro, y que no le ocasione fiebre, se le pondrá á verde en primeras yerbas, dejándole al rocío del mes de Abril y Mayo: si la estacion no es propia, quitarle el heno y la avena; darle paja y salvado, sangrarle, y echarle una lavativa de una decoccion hecha con raices aperitivas majadas, grama, rubia, alcaparras, y las yerbas emolientes, malva, malva-visco, violeta, parietaria, media libra de miel mercurial en dos azumbres y media de agua: se reitera cinco ó seis dias. 2º Darle todos los dias de una á dos onzas en salvado mojado la composicion de antimonio en polvo.

Si el caballo tiene calentura se tomará cardo santo, é hisopo, un puño de cada cosa; zumo de regaliza dos onzas; raices de genciana majadas una onza: hácese hervir todo en cuartillo y medio de agua por espacio de media hora, y en el cocimiento se echará despues medio cuartillo de vino blanco: cólase todo, y desliendo en ello un poco de azafran, se dará al caballo en una ó dos veces: la mañana siguiente con-

vendrá sangrarle de los hijares.

Hay otra enfermedad en los caballos que tambien se llama aguadura, y consiste en una fluxion parecida al reumatismo, y ocasionada por la supresion de un gran sudor, de suerte que el caballo no puede caminar sino con mucha dificultad y dolor, y así este mal puede sobrevenir á un caballo, quando despues de un gran trabajo, le dejan enfriar, ó le llevan al agua : estan igualmente espuestos á esta enfermedad los caballos establados largo tiempo, y comiendo mucha avena, y regularmente viene acompañada de otra llamada licuacion : si acompaña fiebre á esta enfermedad es peligrosa.

Los caballos aguados de los brazos pueden curarse facilmente ; pero no es así quando lo estan tambien de las piernas, porque entonces no pudiendo adelantarse, ni cejar, les falta accion hasta para comer. En estas enfermedades debe luego impedirse que los humores esparcidos en los nervios de las piernas no caigan á los pies.

Remedio. Luego que se manifiesta la

aguadura en un caballo, se le sangrará del cuello, con cuya sangre se mezclará media azumbre de aguardiente, y con ello se le frotará de la rodilla á bajo, echándole en los pies y al rededor del casco aceite de laurel bien caliente, y sostenido todo con estopa ó cañamo y tabletas: media hora despues se le hará tragar dos onzas de buena triaca, cuatro de sal de tártaro en polvo en un cuartillo de vino: debe tenerse con la brida dos horas; echarle una lavativa con dos onzas de policresta, y darle de comer salvado y paja, reiterando estos remedios. Si el mal hubiese bajado ya á los pies, el mejor remedio es cabecear las venas en la ranilla, pero antes que las creencias se hayan formado debajo de los suelos; es decir, que conviene hacer incisiones de arriba á bajo en todo el cerro, y abrir el cuero para evacuar el humor.

✓ AGUAMIEL. Licor de que se hace uso en los países donde no hay uvas propias para hacer vino, como en Polonia y Moscovia.

✓ Echad en una caldera agua de fuen-

te ó de rio, y deshaced alli la cantidad necesaria de miel blanca, esto es, una libra en cada seis de agua: hácese hervir todo, y espumar la miel, y se conocerá hallarse bien preparado cuando metiendo dentro un huevo, nada por encima: echad el licor en un tonel, que deberá estar bien embreado en espíritu de vino ó aguardiente buena, y puede tambien echarse canela ó clavo para darle gusto. No debe llenarse del todo, ni taparse sino con un lienzo ó papel para que no rebiente por la fermentacion: espónese al sol en la canícula, ó en una estufa. Cuando comience á hervir se destapará para que salga la espuma, sin moverle: pasado el primer calor, taparle para meterle en la cueva: concócese que es bueno cuando está dulce, claro y picante.

Este licor fortifica el estómago, y alegra el corazon: es propio para escitar los movimientos de los espíritus, y tan agradable al gusto como cualquiera vino bueno, pudiendo beberse á los dos meses despues de hecho.

AGUAPIE ó MEDIOVINO. Bebida que

se destina para los criados. Llámase así la agua pasada sobre el pie de las uvas, y será mas ó menos buena, segun el mas ó menos vino que contenga: para hacerla bien se hecha la porcion de agua que se considere conveniente en la cuba luego que se ha sacado de ella el vino, y se deja alli algun tiempo para que se impregne de los espíritus vinosos, y hasta que la fermentacion del vino que resta se haya hecho con el agua para comunicarla su color: sácase despues todo el mosto de la cuba para echarle en otra, y llevando el pie á la prensa, se exprime, mezclando lo que dé con el mosto anterior, y se pasa á los cubetos.

AHLELÍ, flor. Los hay dobles y sencillos; blancos, jaspeados, violados y amarillos: los dobles son los mas estimados, y se conoce que lo son cuando el boton es grueso y chato: siémbrense claros en tierra mullida, y por Marzo, cubriéndolos durante el frio, y empiezan á verse á fin de Setiembre, debiendo ponerse en tiestos los que se adviertan que doblan, con la mitad de

tierra de huerta , y la otra mitad de estiercol para libertarlos del frio en invierno ; y despues puede trasplantárselos en las eras de los jardines.

Así los ahlelés dobles, como los sencillos, se multiplican acodándolos ; escógense los mejores pimpollos, riégaseles para que prendan con mas facilidad , y se les planta en eras ó lomas.

AHLOCIGO. Arbol cuyas hojas tiran á amarillo, y producen su fruto á la estremidad de los brazos en forma de racimo de uvas : multiplícanse con renuevos arraigados, que se plantan en Abril.

AHOGADOS, como debe socorrérseles. El único auxilio á que se ha estendido hasta ahora la compasion que nos mueven los que tienen la desgracia de ahogarse, es suspenderlos por los pies, y despues de alguna otra tentativa, dejarlos por muertos, por parecer haberse acabado en ellos el aliento vital, particularmente si han estado algunas horas en el agua. No obstante muchos egemplares acreditan poder libertarles la vida valiéndose de ciertos remedios y precauciones.

1º No debe ponerse al ahogado en la violenta posicion que hemos dicho, sino que para asegurarse de si ha bebido mucha agua , porque se ha visto que en alguno se ha hallado solo en corta cantidad , se le meterá en una pipa ó carral abierta , y se hará rodar por algun tiempo de diferentes modos, ó escitarle el vómito introduciéndole una pluma en el esófago.

2º Lejos de dejarle estendido y absolutamente desnudo á la orilla , como se hace por lo comun , debe envolversele en cobertores , y llevarle á una cama bien caliente , y aplicarle servilletas calientes al cuerpo para poner en movimiento los espíritus sólidos de la máquina , y puedan estos poner en accion los líquidos.

3º Se le agitará, mudará de postura, levantándole y sacudiéndole en los brazos ; irritarle las fibras de la nariz con espíritus volátiles, introduciéndole con una caña ó fuelle el humo del tabaco, y aire caliente para que se comunique á los intestinos; y por este medio se han logrado saludables efectos.

4.^o Luego que pueda hallarse al cirujano , hacer que le sangre de la vena yugular ; y si no alcanzan todos estos remedios , abrir la traquiarteria , é introducirle aire caliente para dar libertad á los pulmones. Pueden probarse muchos medios para restituirle la vida, particularmente cuando no ha estado mucho tiempo sumergido.

AIRE (el), uno de los cuatro elementos. Tiene tres cualidades esenciales , la fluidez, la gravedad ó pesantez , y la elasticidad.

La fluidez del aire consiste en que sus partes se mueven de todos modos, y pueden ser divididas fácilmente al menor impulso , porque se deslizan unas sobre otras, aumentándose su resistencia á proporcion de la viveza con que se mueve, y así cuando es agitado con violencia arranca los árboles , y derriba los edificios. Su pesantez es notoria por las esperiencias ; en efecto una columna de aire se mantiene en equilibrio con otra de mercurio de igual diámetro, de veinte y siete pulgadas y media de altura hasta treinta y media, y con una

columna de agua de treinta á treinta y tres pies de altura: pero el peso de la atmósfera varía segun la diversidad de vapores y exhalaciones de que se halla mas ó menos cargada. Por otra parte hallándose el aire interior en equilibrio con el exterior, y libre la comunicacion de uno con otro, la gravedad del aire sobre los cuerpos no debe producir efecto alguno sensible: esta comunicacion del aire exterior con el interior es la que mantiene los sólidos y fluidos en un movimiento de oscilacion.

La virtud elástica del aire supone 1.^o la compresion de las partes del cuerpo: 2.^o la disposicion que estas tienen á restablecerse; porque es preciso que el aire sea comprimido para que ejerza su virtud elástica, al modo que un arco no puede servir para despedir una saeta sin que sea doblado; y así el aire es mas ó menos comprimido, á proporcion del mayor ó menor peso de la porcion de atmósfera que está encima: el aire es menos denso en la cumbre de las montañas que en los valles, porque sostiene menor peso, y cuando se qui-

ta el que comprime al aire , se dilata hasta cierto punto en razon directa del mismo peso ; de modo que si el aire es comprimido á un punto doble de su densidad ordinaria , adquiere doble fuerza elastica ; por donde se viene en conocimiento de los volcanes y de la pólvora ; por lo mismo puede esplicarse tambien como los habitantes de lugares elevados son regularmente mas fuertes y ágiles , que los que viven en los llanos , porque los primeros respiran un aire mas frio que impide la relajacion de las fibras.

El aire considerado respecto á la salud , nos es tan necesario para vivir como el alimento , porque si nuestros cuerpos se resienten de todas las cualidades de los alimentos , con mucha mas razon deben sentir todas las impresiones del aire , que aunque no varíe en lo principal , no deja de sufrir diferentes alteraciones por las estaciones del tiempo , los vientos , la sequedad y la humedad. Mas está demostrado que el aire es el principal agente de la fermentacion en todas las sustancias fluidas , y

así tiene gran poder sobre nuestros cuerpos, donde entra no solo por la boca y demas conductos naturales, sino tambien penetra por los poros exteriores de la cutis, por cuya razon produce en ellos mutaciones mas considerables que los mismos alimentos; de que se infiere sernos mas útil hacer eleccion del aire que sea mas propio y conveniente á nuestro temperamento, que detenernos en considerar si es nuestro aire natal ó no; y por lo general debe buscarse en quanto se pueda un aire sano. En las grandes ciudades no se disfruta el mejor, pues hallándose alli precisamente vapores cargados de corpúsculos impuros, son capaces de corromper la masa de la sangre. Por otra parte un aire demasiadamente sutil como el que se respira en las montañas elevadas, podrá ser tambien perjudicial, pues no teniendo la columna de aire suficiente altura, y por consiguiente siendo su compresion mas débil, hinchándose los pulmones, ocasiona una respiracion mas lenta y difícil.

Verdaderamente conocemos cierta uti-

lidad en hallarnos instruidos en la constitucion epidémica del aire que respiramos: todos convienen en esto, particularmente cuando reina alguna enfermedad contagiosa de que muere una infinidad de gentes; mas apenas cesa la causa cuando nos olvidamos del riesgo, en vez de dedicar nuestra atencion á las enfermedades ordinarias que sobrevienen en ciertas estaciones del año, y de que podriamos precavernos muy bien por medio de cierto régimen conforme á nuestro temperamento.

Puede conocerse la constitucion epidémica del aire por el barómetro y termómetro; aquel nos demuestra el grado de pesantez actual del aire, y se ve claramente no poderse atribuir la elevacion del mercurio en el tubo mas que al peso igual de la columna de aire que le comprime: así el descenso del mercurio será señal que el aire se halla con mayor rarefaccion ó ligereza, y de consiguiendo su elevacion nos manifestará en el aire mayor pesantez ó condensidad, lo que ocasionará la mayor ó menor dilatacion del pulmon, en que interesa consi-

derablemente o la respiracion de todo animal.

A proporcion de los diversos grados de gravedad, se comprime la circunferencia de los cuerpos; y como esta compresion obliga á la sangre á volver en mayor abundancia hácia el centro, se originan de esto ahogos é inflamaciones peligrosas; y quanto menor sea la presion del aire á la circunferencia, tanto mas esfuerzo hacen los humores á la cútis, de que resultará todo género de enfermedad cutánea, hemorragias y fiebres eruptivas; pero esta dilatacion y condensacion del aire depende del calor y del frio que aumentan regularmente su resorte, cuyos grados demostrará el termómetro.

Por una multitud de esperiencias hechas en varios cuerpos de animales, se ha visto claramente que el calor de cada uno está en razon de su principio de vida, y ser mayor que aquel en que vive; de que resulta que el hombre no podrá vivir mucho tiempo en un aire mas caliente que su cuerpo; pero este calor varía segun los climas y estaciones.

El calor , por egemplo , de la cútis del cuerpo humano eleva el termómetro á los noventa y dos ó noventa y cuatro grados á lo mas ; por donde puede conocerse quanto el aire , en el curso de un año , se aproxima ó retrae del calor de nuestros cuerpos , y los efectos que en tal caso debe producir en cada una de estas circunstancias. Generalmente no hay temple de aire mas favorable á nuestros cuerpos que el medio que se considera á lo que podemos llamar ni frio, ni calor , y corresponde á la mitad de la primavera y del otoño.

En Francia se le determina á los treinta y cinco grados , que es el término en que se sostiene el termómetro en el observatorio de Paris : pero como la sequedad ó humedad del aire depende por lo comun de los vientos , será útil la observacion de estos por medio de las veletas.

Las personas delicadas ó achacosas distinguen con facilidad las diferentes impresiones del aire : casi todos los que tienen callos en los pies anuncian la lluvia , nieve ó niebla ; los que padecen

reumatismos ó gota preven fácilmente, por los mismos dolores que les apuntan, la mutacion del aire.

Es constante que pueden hacerse varias combinaciones sobre las principales cualidades del aire, que forzosamente influyen en nuestros cuerpos, de que procede el principio de su buen ó mal estado de salud. Por egemplo, si el invierno ha sido muy seco, y han reinado vientos del norte; si la primavera que sigue es húmeda, y acompañada de vientos de mediodia, pueden pronosticarse fiebres agudas en el estío, y es de temer por los que sean de temperamento húmedo, pudiendo hacerse á proporcion iguales congeturas en las demas estaciones del año; las variaciones de estas adelantan ó retardan el principio de las enfermedades, trastornan los síntomas, y por lo comun deciden del éxito. Mas es cierto que debemos considerar al aire como principal agente en las enfermedades contagiosas; pues no hemos visto ninguna que haya dejado de ser preparada por alguna alteracion considerable de este elemento, como por

alguna sequía excesiva causada por los vientos continuos del sur ; ó por una larga calma en la atmósfera ; bien que esto no impide el concurso de las disposiciones particulares en los sugetos á quienes acomete.

En fin , la economía del campo requiere que se haga observacion en las mutaciones que acontecen en el aire, pues á proporcion de lo regular de las estaciones, serán en las producciones los efectos ; y así tal año será mas abundante en ciertos frutos , y otro lo será menos en vino , trigo ó en pastos.

○ Ajo. Yerba hortaliza muy comun: multiplícase por medio de sus cabezas, que se atollan en Marzo á cuatro pulgadas de hondo , y otras tantas de distancia. En Julio quando el tallo empieza á ponerse amarillo , se arrancan y ponen en sitio seco. La raiz del ajo es incisiva y aperitiva : tomada interiormente desprende las viscosidades del estómago , y escita el apetito. El ajo es bueno contra las lombrices de los niños, y cólico ventoso : con vinagre contra la peste , todo género de veneno y contra

la fiebre. Machacado y mezclado con vinagre , miga de pan ú otra sustancia harinosa, se forma una masa que sustituye á la de sinapismos ; si se mezcla con aceite comun , se forma una especie de unguento para resolver los tumores escrofulosos, estregar las partes atacadas de gota , y el vientre en las afeciones histéricas de las mugeres.

ALAMBIQUE. Vasija de que se hace uso para la destilacion de los licores: regularmente es de cobre estañado, ó de alguna otra materia ; y aunque los hay de muchas especies , el mas comun se compone de dos partes principales : la inferior sirve para hechar las materias que se han de destilar ; la superior, llamada refrigerante, se compone de cuatro piezas , y sirve para lograr el efecto de la operacion. El alambique de vidrio es al modo del antecedente en quanto á su construccion , y solo tiene uso para el baño-maria ; y el de barro apenas se usa.

ALAMO. Arbol de mucha altura , cuyo tronco es derecho, la corteza blanquizca y lisa, y las hojas blancas por ba-

jo, como tambien su madera que se trabaja con mucha facilidad. Hay dos especies de álamo; el blanco de que acabamos de hablar, y el negro que se distingue del anterior en la corteza que no es tan blanca, y en las hojas, que hallándose pendientes de un palito muy delgado, se mueven continuamente.

El álamo no se cria mas que en las orillas de los rios ó lugares muy húmedos: se hace en poco tiempo, y es bien propio para la formacion de calles de árboles, y lucimiento de paseos.

ALBACA. Planta odorífera, y de un olor aromático, cuyas flores son blancas ó bronceadas: requiere tierra húmeda y ligera, y se la riega en los calores: su multiplicacion se consigue por medio de la grana. Los jardineros distinguen varias especies de albacas; la mayor tiene como pie y medio de altura, poblada de hojas grandes, verdes con mezcla de púrpura; la mediana es mas chica que la anterior en todas sus partes; y la pequeña, cuyas hojas son parecidas á las del almoradux, es la que mas bien se acostun-

bra á poner en los tiestos.

ALBARICOQUE. Arbol muy conocido, y de mediana altura : tiene el tronco cubierto de una corteza negra , y las hojas son parecidas á las del peral : la flor es de color de rosa blanca , de donde sale la fruta que tambien se llama albaricoques , y son encarnadinos de un lado , y amarillos de otro , de gusto bastante delicado : la buena calidad del albaricoque depende del fondo de tierra , y bondad del árbol en que se haya ingertado. Los albaricoques mas bien quieren una tierra arenisca y ligera , que tierra fuerte : los que se crian en las espalderas , esto es , en árboles que esten junto á las paredes del jardin , son mas abultados , y menos espuestos á faltar que los de árboles grandes , aunque es cierto que estos últimos son de superior gusto. Pónense regularmente los albaricoques á todo sol para asegurar de este modo el que no falte esta fruta.

Aunque este árbol fructifica por medio de su plantacion á cuesco ó hueso , se le ingiere á escudete en almendros ó ciruelos negros para multiplicar la es-

pecie. Los que estan á todo viento llevan un fruto escelente en tierra seca y en los altos, porque les da el sol por todas partes ; pero los enanos deben estar en espaldera. *Véase Espaldera.*

Los albaricoques se podan á fin de Febrero : se les quita toda la leña muerta y ajada , y solo se dejan aquellos brazos principales para leña y fruto : deben cortarse las ramas nuevas del año mas gruesas á pocas líneas del cuerpo del árbol, como tambien todos aquellos que estan por bajo á seis ú ocho pulgadas de largo para formar las de leña, y los buenos brazos de fruto se podan á ocho ó diez pulgadas de largo. Hácese un segundo podo á mediado de Mayo , en que se podan los brazos medio secos , como tambien toda la leña estenuada , y donde la fruta esté poco medrada.

Despues de podados los albaricoques se cubren con esteras. A los que estan situados en espaldera se les corta la copa cada seis años para renovarlos , y esto cerca de la tercera horquilla baja, debiendo defenderlos cuando esten en

flor , de la helada y todo viento por medio de las esteras hasta fin de Mayo, quitándolas cuando el tiempo varía.

ALBARICOQUE , fruta. Los abultados son los mejores ; y los mas tempranos á principio de Julio : los que estan amarillos á mediados del mismo mes , se tiene por la mejor fruta para las compotas, mermeladas y conservas.

ALBÉRCHIGO. Arbol bastante pequeño, y bien conocido , cuya maderá es ligera y quebradiza. Los que se crian en un terreno arenoso y cálido producen la fruta mas abultada : este árbol siente mucho el frio. Para lograr la multiplicacion del albérchigo, se plantan los huesos en un terreno ahoyado y trabajado , á dos pies uno de otro, tres dedos de hondo, y la cabeza hácia abajo. Debe replantarse el renuevo á los dos años en una hoyá no grande , estercolarle, trabajar el pie tres veces, y regarle á menudo : á los dos años se trasplantan los pies , y ponen á lo largo en la hoyá , dejando fuera solamente una rama ; se les ingiere á escudete en ciruelos ó en albaricoques ya ingertos ; y

este es el modo de tener albrichigos de la mejor calidad. Cuando tienen ya cerca de tres años, se podan á lo menos dos veces; la primera en Marzo cuando estan cerca de echar flor, y la segunda desde mediado de Mayo hasta mitad de Junio: será preciso desatarlos ó desprenderlos de la palizada antes de empezarlos á podar, y para practicar con conocimiento esta operacion deberá saberse que los brazos ó ramas nuevas de fruto estan cargadas de yemas, pues los de leña no los tienen, y en esto se distinguen.

A la primera poda se da á las ramas de fruto una largura razonable, y á las de leña se las corta á la cuarta ó quinta yema, para que de alli salgan las ramas de fruto; todo á proporcion de su fuerza, esto es, los mas gruesos á seis ó siete pulgadas de largo, y los brazos débiles á cuatro ó cinco. A fin de Mayo debe pinzarse (*Véase Pinzar*) los botones de todas las ramas gruesas, para que puedan echar las de fruto, teniendo cuidado de cortar cerca de lo grueso del árbol los mamones, que son unos

brazos gruesos del año ; y cuando no pueda hacerse del todo por servir de adorno al sitio , por lo menos á siete ú ocho pulgadas de largo. Cuando los al-
bérchigos no echan mas que brazos gruesos , es señal de viejos , y en este caso es preciso quitarlos particularmente si estan en tierras ligeras , á no ser que tengan algunos mamones que puedan renovarlos , y convendrá podarlos á un pie de largo.

La segunda poda se hace para libertar el árbol de los brazos inútiles que le consumirían la humedad , y aun la del fruto : pódase al mismo tiempo toda la leña seca y débil , como tambien aquella donde se advierte goma.

Despues del podo y cuando estan en flor se deben 1º defender de los hielos y de los vientos cálidos de Abril hasta fines de Mayo. 2º Cuando la primavera fuere seca ó fria se deben escavar , regar y cubrir con la misma tierra , y continuar con el riego , haciendo lo mismo en los grandes calores del estío. 3º Si la fruta se hallase poco adelantada , será preciso en el Mayo quitar al

árbol la mayor parte de ella , dejando poca en las ramas débiles , lo que se practica particularmente en aquellos que llevan fruta abultada. 4º Debe tambien cuidarse de quitar con tixeras las hojas que esten sobre la fruta para descubrirla, y que la dé el aire ; pero ha de ser quince dias antes de la maduracion.

*Nuevas observaciones sobre
los albérchigos.*

Algunos inteligentes que han hecho varias esperiencias sobre este género de árboles , reflexionando despues de lo que ellos mismos han visto , aseguran que el albérchigo es un árbol mas acuátil que los demas que se crian en los jardines ; y así es preciso regarlos muy á menudo , particularmente en verano , tanto para que medre el árbol , como para que produzca buena fruta , y que por lo mismo cuando se cria en terreno seco y sin riego , se pierde bien pronto. 2º Se ha experimentado que en tierras fuertes , algo húmedas y arcillosas , estos árboles llegan á ser mas grandes , du-

ran mas , y dan mas fruta que en los terrenos secos y areniscos. 3º Estas mismas esperiencias acreditan, que si en vez de plantar y engertar los albrchigos, proviniesen de la sencilla operacion de haberles puesto á hueso , á todo viento, y defendidos del norte, regándolos en tiempo de sequía, se criarian mas bien, y la produccion seria de mejor calidad, y mas abundante.

Nuevo método de renovar los albrchigos viejos de una espaldera.

Esta operacion fácil y sencilla, que es una especie de engerto, y se hace en el primer tercio del árbol, se funda tanto sobre los principios del año, como de la circulacion y beneficio de la savia ó suco de la misma planta. Se entresacarán, y quitarán enteramente todos los mamones que tienen arruinado el árbol, y pondrán en su lugar ramas nuevas de fruto, que sean suficientes para vestir la pared á la que se halla palizado el albrchigo.

Esta sustitucion ó reemplazo se hace

del modo siguiente : despues de haber entresacado las ramas del árbol segun se ha dicho , se le agujera en varios sitios , y á distancias proporcionadas, con un barrenito acomodado al diámetro de la rama que haya de sustituir á las ramas que se han quitado ; para cuyo efecto se tendrá el barrenito en posicion oblicua , de modo que formando con el árbol un ángulo agudo , el término ó punto de concurrencia de las dos líneas quede hácia abajo ; el barrenito que se acerque mas al pie del árbol será á una pulgada de la superficie del terreno, para que no pueda nunca cubrirse de tierra.

Se tendrá junto á sí ramas nuevas de fruto , escogidas y recién sacadas del árbol de la mejor calidad ; y haciéndolas entrar hasta ocupar todo el barrenito hecho , llegarán á tocar el corazon del árbol : pero antes es preciso haber quitado á la pua la corteza en la parte que ha de entrar en el barrenito ó agujero, y ajustarla de modo que tanto la corteza de la pua como la del sujeto ó árbol que se mejora , unan exactamente

por todas partes; y para esto debe abrirse con limpieza la corteza del árbol al rededor del agujero, del mismo modo poco mas ó menos que se practica en el engerto á escudete, consolidándolo despues con un poco de tierra fuerte, y mejor que esto con cera blanda, para impedir la introduccion de todo aire ó humedad estraña en los huecos, que aunque imperceptibles, habrán quedado.

Renovados así los albérchigos por medio de esta clase de engerto, dan mucha fruta por todas partes; y antes solo la producian en las estremidades, y en corta cantidad.

El autor de este nuevo modo de engertar afirma, que poniéndole en práctica, todo árbol de cualquiera especie que sea, puede mudar de naturaleza en el espacio de dos meses, sin perder su primera forma, ni sufrir interrupcion alguna en flor ó fruto, siguiendo la sazón en que se haya hecho esta operacion.

Por este medio se pueden disponer las ramas de los árboles como se quiera para empalizarlos ventajosamente, y po-

der darlos la forma de un hermoso abanico; haciéndose con unos árboles que desde el primer año puedan producir, y reemplazar con utilidad los viejos, que sobre no fructificar, presentaban una vista desagradable.

ALBÉRCHIGO. Fruta de las mas delicadas para comerse cruda, y sus varias especies, de que hay gran multitud, se distinguen por tamaño, color y gusto segun los paises; pero generalmente el albérchigo para ser bueno, debe tener la carne algo dura, aunque fina, lo que se conoce bien despues de mondado, deshaciéndose al comerse, con un gusto dulce, y perceptible al olfato. Conócese que se halla un albérchigo en su perfecta maduracion cuando se desprende del árbol con facilidad, que tiene buen color sin mezcla de verde.

Los albérchigos no maduran como otras frutas fuera del árbol; sin embargo, poniéndolos á cubierto un dia ó dos, adquieren cierta frescura que los hacen sumamente gustosos.

Conserva de albérchigos en aguardiente.

Primeramente escogereis los albérchigos mas sanos, pero que no esten del todo maduros, en la fuerza del calor del dia, y limpiándolos bien con una servilleta, los rajareis hasta el hueso: pónese la azúcar y agua proporcionada á clarificar; hallándose á medio punto, y á tiempo que esté hirviendo se echan los albérchigos, que se dejarán dentro hasta blanquear; pero tendreis cuidado de sacarlos al punto crítico que lo esten, y á proporcion que vayan tomando color, se ponen sobre una mesa que estará cubierta con unos manteles, donde se dejarán enjugar, y entretanto se acaba el jarabe con punto bastante subido, y en este estado se aparta, se pasa por tamiz, y deja enfriar. Entonces se aumenta al almíbar igual porción de espíritu de vino, que se echará en unas botellas ó redomas, donde tendreis ya los albérchigos.

La receta para cien albérchigos, y como una docena mas para suplir á los

que se pierdan al tiempo del blanqueo, es ocho libras de azúcar para hacer el almíbar, con doce de agua, y ocho de espíritu de vino, para mezclarle, como hemos dicho, con el almíbar: este saldrá bien hecho, advirtiéndole que cuando la azúcar esté deshecha y cerca de hervir, es preciso clarificarla con tres ó cuatro claras de huevo batidas, pero empleadas por mitad. Cuando se halle clarificada con la mitad de estas claras, se blanquearán los albérechigos, como queda dicho, despues se acaba el almíbar hasta punto de candir poco menos, y echar lo que resta de las claras para acabar la clarificación.

Modo de secar y conservar ó mantener los albérechigos, particularmente cuando se haya cogido abundancia de ellos.

1º Deben cogerse los que sean de mejor especie, bien maduros, del árbol precisamente, y nunca de los caídos; abrirlos al medio, y sacándoles el hueso, se les limpia y pone en una fuente, y apretándolos algo con la mano, se les

deja en este estado por espacio de doce horas. Pasado este tiempo, se echa en un vaso el zumo que han dejado echando en él azúcar, aguardiente y un poco de canela y clavo: media libra de azúcar, con igual porcion de aguardiente, basta para cada libra de zumo. Déjase todo en infusion doce horas entre ceniza caliente, y poniendo despues los albérchigos en regillas limpias, se meten en un horno, cuyo calor ha de ser muy lento: sácaseles despues que hayan tomado bastante calor, y uno á uno se les remoja en el almíbar preparado: esta operacion se reitera tres veces hasta que los albérchigos parezcan secos; lo que se conocerá cuando hayan llegado á tomar un color morado muy oscuro, y que la carne esté reluciente y dura, á cuyo tiempo se guardarán en cajas de pino forradas en papel, y sitio seco, y en esta disposicion se conservan mucho tiempo.

Los albaricoques se conservan del mismo modo; pero no se abren: toda fruta preparada así es de un gusto excelente, y un buen recurso en tiempo que no hay otras.

Compota de albérchigos que no esten perfectamente maduros.

Cortareis por medio los albérchigos, y sacareis los huesos, echándolos, á proporcion que se vayan cortando, en agua fresca, y despues en agua hirviendo, donde darán dos ó tres hervores solamente: pónense en un tamiz para enjugarse, y despues de mondados se echarán en azúcar á medio clarificar, donde se les dará dos hervores; espúmense, y luego se echarán en una fuente con su almíbar, que se habrá pasado antes por un tamiz ó cedazo.

Compota de albérchigos bien maduros.

Despues de haberlos mondado y echado en agua fresca, se pondrán en una sarten con azúcar clarificada, donde cubriéndola con un plato, se pondrán á fuego lento hasta que esten blandos.

Mermelada de albérchigos.

Se toman de los de mejor calidad y mas maduros, que se mondarán, y qui-

tarán los huesos; se harán secar de modo que de seis libras queden cuatro, y se echan en otras tantas de azúcar clarificada, donde hervirán.

ALCACHOFA. Planta hortaliza, de que hay tres especies: las verdes ó blancas, que son las primeras que salen, son las mas comunes, y estando bien cultivadas, llegan á ser sumamente abultadas: tienen las hojas anchas, y resisten al frio. Las violadas son de gusto mas delicado, y tienen el grumo en forma de pirámide: se las deja secar para componerse. Las rojas son muy pequeñas y redondas: cómense en pimentada. (*Véase Pimentada.*)

El medio mas regular de multiplicar las alcachofas es el renuevo, esto es, los pimpollos que echan las añejas se sacan con raices, y plantan en Mayo, uno ó dos en cada hoyo de un pie de hondo. Antes deberá haberse cavado bien la tierra á tres pies de hondo; dirigir á cordel los hoyos, con separacion de tres pies, poniendo solo dos filas en cada hera. Cuando se las planta se cortan á siete pulgadas de largo, metiéndolas en

la tierra tres ó cuatro, regarlas, y darlas tres ó cuatro labores al año. Por los Santos se las corta á un pie de alto, y levanta la tierra particularmente en la ligera; descubrir las poco á poco á fin de Marzo, y entonces se las renueva, es decir, se hace á los pies un pequeño círculo para descargarlas, y multiplicar la especie, dejando los mas robustos, y arrancando los demas para renovar, escogiendo de estos los mas fuertes que tengan el talon blanco con algunas raices, para plantar. Hecha esta operacion, se vuelven á cubrir las alcachofas con buena tierra, envuelta con estiércol: dase un trabajo al cuadro, que se repetirá á mediado de Mayo, regándolas una ó dos veces cada semana. Con este cuidado las alcachofas plantadas en la primavera pueden dar fruto por el otoño; deben renovarse cada tres años: á esta planta la está mejor la tierra fuerte y pedregosa, y que tenga jugo, que otra alguna.

Nuevo modo de hacer producir las alcachofas por medio de grana.

Déjase florecer la alcachofa de primavera hasta que suba la grana, que se cogera bien madura: esta se siembra á fin de Marzo en tiempo sereno, sin atender á los vientos ni lunas, que no hacen al caso, en una tierra bien preparada con estiércol muy podrido, dirigiéndolo en platabandas (*V. Platabandas al art. Sembradura*), y sitio de buena esposicion en hoyos hechos con la zoleta, de una pulgada de hondos, y tres ó cuatro en su estension, echando dos granos en cada uno de ellos, preservándolas de los grillos y topos hasta que las plantas hayan tomado fuerza. Poco despues de haber salido se arranca un pie donde haya dos, dejando los mas fuertes, y regándolos á menudo, y cuando tengan seis ó siete hojas se trasplantarán en campo abierto, en cuadros ó heras, que deberán estar bien abonadas desde Noviembre, y con buena esposicion al sol, habiendo dado á la

tierra una labor de pie y medio si el terreno es arenisco, y dos si fuere pedregoso : por Marzo se da otra labor de azada , y el dia antes de plantarse otra de un pie de hondo. Si el terreno es seco y arenisco se le da un riego, y para este efecto se forman en el terreno platabandas de diez y ocho pies de ancho en lomo : á derecha é izquierda de cada una se plantan tres pies ó cuatro de alcachofas , á dos pies de distancia uno de otro. En cada sitio de plantacion se hacen tres hoyos en forma de triángulo de pie y medio de hondo, y cuatro pulgadas de distancia , metiendo en cada uno tres pies de planta por si llega á faltar alguno, y se tendrá en poco tiempo una cosecha abundante.

Deberá haberse tenido cuidado á proporcion que se hayan sacado las plantas del semillero de cortar la punta de las hojas pie y medio mas arriba de la raiz , como de mantener larga la principal raiz. Será bueno tambien echar en cada hoyo dos ó tres puños de estiércol que haya servido á otras heras , regándolos con agua en que se habrá des-

hecho estiércol podrido , ademas de la tierra seca que debe echarse por encima, situando la raiz á la flor del hoyo, siendo tambien conveniente al mismo tiempo dejar en el semillero algunos pies para reemplazar los que se inutilicen, siendo uno de los principales cuidados tener estiércol en abundancia para el abono, en cuyo caso , y de haber tambien bastante agua, no habrá inconveniente en plantar las alcachofas á dos pies de distancia. Las alcachofas duran cuatro ó cinco años.

Modo de sazonar las alcachofas con manteca.

Cuécese en agua con un poco de sal , y se hace una salsa con manteca, vinagre, sal , nuez moscada , y un poco de harina ; si se quieren fritas, córtanse en pedazos, limpianse, y despues de dar dos hervores en agua, se sacan para echarlas en vinagre con pimienta y sal, échase en ellas un huevo batido , algo de harina , y se las frie.

Las alcachofas cuando estan blancas, despues de haberlas envuelto entre paja,

tienen á los lados una especie de cardos, de que se hace el mismo uso que de los de España.

ALCANFOR. Goma resinosa que se saca de un árbol que se cria en la isla de Borneo en Asia : de Holanda viene refinado en panes chatos y redondos. El bueno es ligero , fácil de deshacerse, blanco, limpio, de un olor fuerte y desagradable : antes de molerle, se unta el mortero con aceite de almendras dulces. Es contra el veneno y la peste ; aplaca los vapores, el histérico , y pone en movimiento los espíritus.

ALCAPARRA. Arbolito que produce las alcaparras, ó mas bien puede llamarse planta espinosa que se estiende al rededor : tiene las hojas redondas , y el fruto parecido á la aceituna , de donde sale una flor blanca, que cuando se cae deja una agallita que contiene unos granos rojos : cógense por lo comun los botones de la flor , y se les echa en vinagre para comerlos en ensalada, ó para salsas.

ALCOTAN. Ave de rapiña, y la mas pequeña de todas : no es mayor que una

paloma : tiene el mismo color que el alcon , y mucho esfuerzo para acometer á la perdiz y codorniz.

ALEGRÍAS , llamadas comunmente Barquillos. Modo de hacerlas. En buena crema (*V. Crema*) se desleirá la harina correspondiente , echando despues igual porcion de azúcar en polvo que de harina , y añadiendo algo mas de la crema , y un poco de flor de naranja; se revolverá bien todo ; caliéntanse los hierros , que se untarán con manteca; échase una buena cucharada para cada uno , y volviendo los hierros de uno y otro lado, en tomando calor se desprende con un cuchillo , arróllase caliente en un palo hecho á propósito para darles forma , y hecho , se guardarán en sitio caliente para que se mantengan secos.

ALGARROBA. Planta cuyas rastras se enlazan , y tienen las vainas semejantes á las de los guisantes , aunque mas pequeñas , y el grano que contiene es redondo : los hay blancos y rojos. El forrage de la algarroba , sea verde ó seco, es escelente para las bestias , pues las engorda , y con él dan las vacas mucha

leche , reservando el grano para las palomas. Las tierras fuertes son excelentes para la abundante producción de esta legumbre , y su siembra debe ser mas tarde que los demas marzos (*V. Marzos*), en buen tiempo y con ligera labor , pasando el rastrillo el mismo dia que se siembra (*V. Rastrillo*). Esta planta necesita agua , y la sequedad la impide de salir : no es preciso entresacarla , ni escardarla. En países cálidos se tienen dos cosechas de la algarroba , haciendo la primera siembra á mediado de Setiembre para forrage , y la segunda en Febrero para la grana.

Es costumbre entre la mayor parte de los arrendatarios , despues de haber sembrado la algarroba á fin de invierno, hacerla trabajar en flor , y hallándose este forrage , por medio de la labor , incorporado con la tierra , forma una especie de pasto : puede utilizarse de un forrage de tanto provecho , y al mismo tiempo proporcionar el abono que es tan preciso en las tierras. Para este efecto debe hacerse eleccion de un terreno destinado á trigo , y sembrar en él la

algarroba en Febrero algo antes de la segunda labor, y sin aguardar á la perfecta maduracion, y que se haya formado el grano, se la siega un mes ó seis semanas antes, esto es, á mediado de Julio: luego que se haya segado, se dará una labor y un riego, de que resulta la utilidad que se saca, y abono de las tierras.

Los Todos saben que los mejores beneficios de las tierras son los que provienen de ellas mismas y de los escrementos de los animales, y así puede criarse mayor número de bestias, ó á lo menos tenerlas mas gordas, siendo constante que de ellas depende el único medio de que se faciliten los abonos, y de estos la fertilidad de la tierra. Con la práctica de este método se engruesan y hacen fuertes las tierras, y mas fáciles de cultivarse; destrúyense las malas yerbas, y se desmenuzan y allanan los terrones que perjudican bastante á la multiplicacion del grano. Mas aunque este forrage es alimento tan escelente para las bestias, y los caballos le apetecen mucho, debe mezclárseles con paja fres-

ca para que no les ocasione tanto ardor: en fin, este método no impide lo regular de sementeras y cosechas de trigo, ni pide fondo particular de tierra.

ALGIBE. Para hacer un buen algibe es preciso cavar en un fondo de tierra macizo y llano; hacer la escavacion en declive, dirigiéndole hácia el conducto, y con tierra arcilla ó greda bien amasada con los pies, se dará una capa al suelo y costados de quince á diez y ocho pulgadas de grueso con otra de arena por encima, revistiéndolo todo de una pared de albañilería, y haciendo una cubierta sólida por encima del algibe, que deberá egecutarse lo mas inmediato que pueda ser al jardin.

ALIENTO (mal olor del). Remedio. Se toma una onza de salvia, media de clavo, tres de flor de romero, dos nueces moscadas, dos granos de almizcle, una cuarta parte de onza de canela: hecho todo polvos, se amasa é incorpora con una cantidad proporcionada de miel purificada: pónese al sol en un puchero por espacio de cinco ó seis dias, y se toma cada mañana como una onza. Este

remedio es excelente cuando el mal olor proviene del estómago, y muy útil para fortificarle.

Otro remedio. Tráigase en la boca raíz de iris de Florencia, ó un clavo de especia, ó bien se cuecé en una cuchara un poco de alumbre, metiendo en la boca tanto como una haba dos veces al dia.

ALIMENTOS. Considerados los alimentos respecto á la salud, conviene advertir que la demasiada variedad de ellos hace que la fermentacion sea mas difícil, la digestion mas lenta, y que el quilo, compuesto de muchas partes heterogéneas, llegue con dificultad á hacer aquella mision perfecta, tan necesaria á la nutricion de todas las partes del cuerpo.

Las personas que trabajan poco no deben comer demasiado, y al contrario las que trabajan mucho deben comer á proporcion para reparar las fuerzas de que les priva la disipacion de los espíritus que ocasiona el trabajo, cuya prudente armonía entre el trabajo y el alimento preserva las enfermedades.

La mucha aplicacion á trabajos de espíritu disminuye el calor natural , interrumpe y trastorna el curso de los espíritus , y acalorada la cabeza por la continua tension de las fibras y de los nervios , deja de contribuir á estos con aquellos espíritus vitales de que es el principio, siguiéndose de aqui un abatimiento peligroso , y una especie de entorpecimiento que precipita la vida.

ALMENDRO. Arbol bastante grueso que produce las almendras , y se cria bien en una tierra seca y arenisca , pero que tenga sustancia : no debe criárseles para el trasplanto en semillero , sino situarlos de una vez : multiplícanse de las mismas almendras , que se hacen nacer en arena , y se plantan en la primavera, escogiendo para este efecto las mas abultadas y lisas. Todo género de albéchigo y albaricoque se ingertan en almendro.

Los almendros nacen solamente de la pepita , y no son como otras frutas de hueso que puedan ingertarse en otro. Antes de plantar las almendras debe hacérselas crecer en arena : se las pone en una cesta , donde se echará primero

una capa de arena, y luego otra de pepitas, y así alternativamente; métese despues la cesta en una bodega, donde estará desde Noviembre hasta Febrero, en cuyo mes se hacen surcos en un jardín y sitio que se haya trabajado, y se plantan alli las almendras á seis pulgadas de hondo, y diez y ocho de distancia, con la punta abajo, y teniendo cuidado de no romper la yema, cubriendo los surcos: danse algunas labores ligeras á las plantas, que deberán escardarse, y á fines de Agosto pueden engertarse los almendros.

ALMORADUX. Planta odorífera de que se hacen cuadros en las huertas, y se la distingue en grande y pequeña: la grande echa los tallos encarnadinos como de tres pies de alto, y las flores abiertas; y la pequeña se pone en tientos á la sombra; una y otra se multiplican por medio de simiente, y planta en Abril. La grana es pequeña, pardusca con manchas blanquizcas. Hay otra especie de almoradux silvestre, que se cria en sitios incultos y montañosos: tiene las hojas bastante parecidas á las

del hisopo , y está repartida en varios penachitos : el cocimiento de ella es muy bueno para hacer sudar ; contra las picaduras de serpientes y cicuta : es buen específico para los reumatismos y fluxiones á la garganta , y para este efecto es mejor la recién cortada , que se partirá , hará calentar en una sarten , y caliente , se aplicará á las partes doloridas.

ALMORRANAS. (*V. Hemorroides.*)

ALONDRAS. Pájaros pequeños y pasajeros que van en bandas , y se hallan mas comunmente á la orilla del mar. La sazon propia para cazarlas es desde Setiembre hasta fin de invierno , y despues de hielos y nieves : son de buen gusto , nutritivas , y de fácil digestion : tiénense por mejores las de otoño.

ALUMBRE. Es tenido el alumbre por uno de los astringentes mas eficaces , y de que se hace uso en todas las hemorragias ó flujos de sangre , y aun en las pérdidas de sangre que provienen de golpe de algun instrumento cortante : su uso varía segun las circunstancias. En

Las hemorragias inopinadas debe luego sangrarse al enfermo, y darle alumbre en bruto segun se halla en su naturaleza blanco, ó rojo en píldoras, haciéndole tomar un vaso de tisana, ó agua cocida, donde se desleirá una cuarta parte de onza de raiz de consuelda mayor, continuando este remedio de cuatro en cuatro horas en las hemorragias mas peligrosas, como en los esputos de sangre, hasta que se moderen, en cuyo caso solo se le dará una toma por la mañana, y otra á la noche.

El flujo de las hemorroides ó almorranas, en que se hace uso del alumbre en píldoras, debe fomentarse el orificio, cuando se trastorna por los esfuerzos de los cursos, con alumbre disuelto con parte igual de agua de llanten destilada; despues de lo cual se usará del alumbre en polvo con supositorios del mucilago de goma de Adragan.

Las mugeres que tienen evacuaciones extraordinarias, deben tomar por la mañana en ayunas la mitad de una octava parte de onza de píldoras de alumbre, seis ú ocho dias antes de la evacua-

cion , por espacio de cinco ó seis meses. El bálsamo de alumbre es bueno tambien en las úlceras de la matriz : durante el uso del alumbre deben tambien emplearse los narcóticos para facilitar el sosiego al enfermo.

ALMÁCIGA. Goma que sale en el estío de las ramas del lentisco : la mejor es la que está en gotas gruesas y transparentes : su uso es para contener los vómitos ; aplaca los vapores que suben del estómago á la cabeza ; fortifica los nervios : la dosis es medio escrúpulo hasta dos.

AMAPOLA. Hay amapola blanca y negra ; su distincion se hace por el color de la grana. La blanca echa un tallo de tres á cuatro pies de alto , con hojas largas y anchas , y al extremo unas flores á modo de rosas blancas ó purpúreas , y la simiente es blanca y redonda : la negra es semejante á la antecedente , con la diferencia de que las flores son rojas , y la simiente negra. Las cabezas de las blancas entran en los remedios : son soporíferas , calman los dolores y la tos.

AMAPOLA COMUN. Planta que se cria regularmente entre los panes ; su flor es pectoral y dulcificante , y se hace uso de ella en los reumatismos , á modo de té en tisana ó jarabe.

Decoccion de cabeza de amapola blanca.

Tómese la cuarta parte de una onza de corteza de amapola seca , y cortada en pedazos , y haciéndola hervir en media azumbre de agua , hasta que se reduzca á medio cuartillo , se pasará por una estameña , esprimiéndola ligeramente : conviene en las vigiliass ó faltas de sueño , y cuando los enfermos se sienten inquietos y agitados por movimientos de vapores , dándoles tres ó cuatro cucharadas en un caldo al tiempo de recogerse por la noche.

AMARANTOS. Estas flores son de color carmesí , purpúreo y amarillo dorado , y salen desde Agosto hasta fin de otoño : deben sembrarse los amarantos el cinco ó seis de la luna de Abril en buen tiempo ; y cuando tengan dos pulgadas de alto se les pone á todo aire , quitando las campanas poco á poco

segun el tiempo mas ó menos suave, y á fin de Mayo ó en Junio se les puede plantar donde se quiera con su manton de tierra : en tiestos salen mejor que á todo aire, y requieren mucho riego.

ANÉMONE. Flor admirable por la variedad y hermosura de sus colores. Las hay encarnadas, de color de fuego, blancas y jaspeadas, aunque estas son mas raras; pero las afelpadas son las mas graciosas. La anémone requiere tierra ligera, arenosa, y un tercio de estiércol, toda pasada por la rejilla ó cecanda : deben ponerse las tierras para esta planta en platabandas alomadas, con buena esposicion; y si es en tiestos se pondrán dos pies en cada uno. Para formar una hera hermosa de anémones se colocarán los colores por este orden: las encarnadas, las de color de fuego, las blancas, las moradas y las matizadas : cortaránse con las tigas los tallos débiles que tengan los pies, cuidando de sacarlas de raiz todos los años cuando la hoja comienza á secarse, y replantarlas en otoño.

Aunque el tiempo propio para sembrar estas flores es desde mediado de Setiembre hasta el diez y seis de Octubre, los que quieren tenerlas una gran parte del año las plantarán en Abril y Mayo. En tiempo de lluvias se las cubre con las esteras, y en las heladas se las echa estiércol. Siémbrense tambien con la grana que se coge en Agosto, y se cubre el sitio sembrado de la tierra acribada de que hablamos. La cebolla ó pie de la anémone se guarda uno ó dos años sin plantarse; y con el cuidado de dejarla secar, y quitarla lo podrido dan las flores mas abultadas: la mejor grana se coge de aquellas que tienen un gran vaso, de color vivo y lustroso, y cuando está para caer, guardándola en sitio seco.

ANGÉLICA. Planta hortaliza. La mejor tiene el tallo de dos ó tres pies de alto y canalado, las hojas anchas, dentelladas y de color pálido con olor aromático: su escelencia consiste en la raiz, que debe ser gruesa, larga, morena, y de un gusto amargo: es estomacal, cordial cefálica, sudorífica y vulnera-

ria , buena contra la peste y mal aire; fortifica el estómago, y conforta el corazón. Hácese de ella una agua , y los tallos se ponen en dulce.

ANIS. Planta aromática , cuya grana es larguita, de un gusto picante y amargo : la simiente es buena por lo cálida en las flatulencias. Para hacer la agua de anis debe escogerse el mas pesado, y de color verde.

ANIMALES DE ASTA. Llámanse así comunmente los bueyes , vacas , ovejas y carneros : no debe tenerse á estos animales en establos estrechos porque no se maltraten , y quiten el forrage unos á otros : es preciso que sean calientes en invierno , frescos en verano , y nunca húmedos, para lo que se hacen algo en declive con su desagüe á la parte baja. Para quitarles la costumbre de lamerse, que les es perjudicial, se les frotará con su boñiga aquella parte donde se lamen. No debe destetarse á las terneras muy pronto , pues aunque se utilice así mas de la madre por entonces, se crian débiles, y son despues de poco uso : para preservarlas de los insectos que las ator-

mentan é impiden de engordar, se hace con manteca de puerco y mercurio unguento, que se amasa bien, se estiene en un lienzo, y pone al cuello de las terneras: la algarroba en remojo es un buen alimento para estos animales; pero no se echará en remojo mas porcion que la que haya de dárselos.

ENFERMEDADES DE ESTOS ANIMALES.

De las barbas.

Esta enfermedad consiste en cierta escrescencia de carne que sale al buey bajo la lengua, y se les quita con solo cortársela con unas tixeras, y lavarla con vinagre y sal.

Tumor al pecho.

Cuando le tiene el buey está triste, pesado, con la boca llena de saliva, y el pelo erizado. Píquese el tumor con una lezna, y poniendo alli un poco de raiz de eléboro, se frotará aquella parte con manteca fresca, y hará beber al

buey medio cuartillo de vino, donde se habrá desleído media dragma de triaca.

Agitacion en los hijares.

Este mal proviene de una inflamacion en las entrañas, ocasionada de haberse resfriado despues de un trabajo escesivo. El remedio es una lavativa con un cocimiento de borraja y chicoria silvestre en una azumbre de leche, que se deberá reducir á cuartillo y medio, haciéndole beber al animal agua tibia con zumo de puerros.

Cólico.

Conócese que el buey tiene este mal cuando se levanta y echa á menudo, estira las piernas y suda. Remedio: se le sangrará en la estremidad de la cola y en la punta de las orejas, fregándole el vientre con un palo; si continúa el mal se le hará tragar dos cebollas cocidas, remojadas en vino.

Cuerno roto.

Cúbrese la herida con un lienzo remojado en vinagre, aceite y sal todo

mezclado, que se repetirá por tres dias, y el cuarto se le echará pez, aceite y manteca añeja, todo desleido y bien mezclado, cubriéndolo con estopas.

Desgana.

Cuando el buey no tiene gana de comer, se toma de lo mas tierno de una berza, que se picará bien, y revolverá en medio cuartillo de aceite de nueces, y se le hará tragar; ó unas hojas de rábanos cocidas en vinagre.

Desolladura al cuello.

Frótese la rozadura con grasa de puerco y cera nueva, derretido y mezclado.

Clavadura.

Se le saca el clavo ó la parte que tenga dentro, y echa en la herida aceite caliente con estopas, envolviéndolo con un lienzo.

Hinchazon de vientre.

Remedio. Una lavativa de malva, paretaria, chicoria silvestre, acelgas, sal-

vado y aceite de nueces: ó se le hace tomar dos onzas de orviatan , y medio cuartillo de vino, todo envuelto: las de los pies se curan con hojas de sahuco majadas con manteca de puerco.

Torcedura de pie.

Frótese la parte por tres dias con manteca, miel y vino blanco, todo hervido.

Dislocacion de brazuelo.

Se le sangra del opuesto á la dislocacion: despues se le compone y frota con aguardiente mezclada con la sangre caliente.

Retencion de orina.

Conócese que el buey tiene este mal por los esfuerzos que hace para orinar, sin poder conseguirlo. Remedio. Se hace hervir parietaria y raiz de espárragos, aplícanse á las bolsas del buey, y hácesele tragar por tres dias medio cuartillo de vino blanco, en que se habrá desleido dos cucharadas de miel, y otro tanto de aceite hecho hervir.

Testículos inflamados

Si la inflamacion proviene de golpe, se le frotará con boñiga y manteca de puerco, dejándole descansar algunos dias; pero de cualquiera otra causa que dimane la inflamacion, se le bañarán en el rio aquellas partes, aplicando á los testículos un emplasto hecho con greda blanca hecha polvos, vinagre y sal, bien batido.

Tos.

El remedio es un cocimiento de hisopo, que se hace beber al buey, y una lavativa de puerros majados y trigo bien hirviendo.

Retencion de vientre ó constipacion.

Remedio. Una lavativa hecha con miel, manteca fresca y dos onzas de sen, todo en un cocimiento de malvas, que habrán hervido en azumbre y media de agua, y reducido á una: no se dará al buey yerba, sino salvado de centeno rociado con agua.

Preservativos contra las enfermedades contagiosas que reinan entre los animales de asta para impedir que no infecte todo el ganado.

Tómese media onza de etíope mineral, y una de antimonio crudo hecho polvos, media de triaca de Venecia, y con suficiente porcion de flor de harina y leche nueva se hace una bola, que se dará al animal por espacio de quince dias, sin observar mas régimen, lo que se suspenderá cuando haya perdido las ganas de comer, y se advierte en él bastante fluxo de vientre; pero no se practica esto con las bestias que tengan ya el mal, pues este remedio es solo preservativo.

ENFERMEDADES DE GANADO LANAR.

Abceso.

Conócese en el tumor, que se abrirá y hará salir la corrupcion, echando en la llaga pez derretida, y sal tostada y mo-

lida, haciendo beber á la oveja la triaca desleida en agua.

Cogera.

Quando procedé de blandura de uñas, se las corta el extremo de las dañadas, y haciendo hervir en una cuchara aceite de nueces añeja, y un poco de alumbre en polvo, se las frota con este unguento la uña enferma.

Morriña.

Conócese este mal en ciertos diviesos de que las ovejas estan cubiertas, cuya enfermedad es contagiosa, y por lo regular mortal. Los diviesos donde haya gusano son los más peligrosos, por lo que deben apartarse luego las ovejas que se hallen de este modo: córtese al rededor el divieso sin llegar al gusano, y gotear en la llaga sebo de vela, y se la cura por lo regular con pez, resina, ó con azufre y vinagre mezclados.

Hinchazon que proviene de haber comido malas yerbas.

Se le sangra debajo del rabo , y se la da á beber triaca desleida en agua.

Atolondramiento.

Este mal da á las ovejas cuando han recibido grandes soles y calores : échese en las orejas de las atolondradas jugo de gallocresta, ó hacerlas tomar el zumo de la acelga.

Quebradura de pierna.

Se la endereza la pierna , y frotándola con aceite y vino mezclado , se la entalla con unas tablitas delgadas poniendo debajo un poco de lienzo grueso.

Muermo.

Conócese que las ovejas estan muermosas , por la abundancia de humor viscoso blanco ó rojo que echan por las

narices. Apártense luego de las demas las ovejas muermosas ; hágase derretir en una cuchara de hierro un buen pedazo de azufre ; échese hirviendo en medio cuartillo de agua ; se repite esta operacion , y hace beber á las ovejas de esta agua : si á los tres dias no sana, está formado el muermo , y no hay remedio.

Peste.

No puede dejar de atenderse á esta terrible enfermedad ; y para preservar á los animales de ella se perfumarán los establos y pesebres con enebro y yerbas odoríferas. Si hubiese ovejas que esten ya tocadas, ponerlas luego aparte , y probar algunos remedios , como un poco de orviatan ó triaca desleida en vino. Para libertar las demas , hacerlas beber por la mañana , antes de llevarlas al campo agua , donde se habrá echado en infusion salvia y marrubio , probando alguno de los remedios indicados en los capítulos antecedentes.

Quando las ovejas son tocadas al hígado ó pulmon , lo que sucede si han

pastado en sitios húmedos, ó que han comido forrage podrido, se toma una libra de agenjos, y otra de rafor, que es una especie de rábano negro por fuera, y blanco por dentro; májase bien y se hace polvos, que se guardarán en un bote para hacer uso de ellos en la ocasion, y será de este modo: tómanse dos onzas para cien reses; mézclanse con cuatro de grana de enebro quebrantada, y algo de algarroba y avena, cuya mezcla ó composicion se echa en artesas una vez cada semana, y se les da particularmente en Marzo, otra á mediado de Mayo, y á últimos de Junio.

Piojo.

Frótase á las ovejas con el mismo unguento que para la roña, y se las lavará con agua clara.

Roña.

Las señales mas seguras de que las ovejas la tienen, es cuando se frotan contra todo lo que encuentran, como ár-

boles y paredes: proviene algunas veces del mucho frio que sienten despues de esquiladas: se las corta luego la lana que tengan hasta manifestar el mal; derrítese alcanfor, azufre y cera, todo junto, fróteselas con ello tres veces, y lavarlas con agua de legía.

Tos.

Quando las ovejas tienen tos se las da á comer la yerba llamada tusílagó ó uña de asno, siendo en la primavera, porque la apetecen mucho; y en el otoño se las da fenogreco y comino quebrantado, haciéndolas tomar un poco de aceite de almendras dulces y vino blanco tibio.

ANTIMONIO. Mineral que se aproxima á la naturaleza del metal: es pesado, negro, reluciente, dispuesto en forma de agujas, bastante frágil: tiénese por mejor el de Ungría: es uno de los vomitivos mas eficaces que hay en la medicina; espele con violencia todo género de humores, y se hace uso de él en las enfermedades peligrosas, como

en la apoplejía , perlesía , epilepsia ó gota coral , vértigo , y en todas las que provienen de abundancia de malos humores ; pero se necesita darle con gran precaucion , esto es , no debe darse sino preparado , que se llama emético.

AÑO. Medida del tiempo que el sol ó la luna gastan para llegar al mismo punto del zodiaco. El año solar se compone de 365 dias , 5 horas y 49 minutos , y el lunar de 354 y 46 minutos , en cuyo tiempo recorre 12 veces el zodiaco : el año solar se divide en 12 meses , y llámase visiesto aquel que de cuatro en cuatro tiene un dia mas para el completo de 366 : conócese que es visiesto cuando la mitad del número que compone es par.

APERITIVOS. Remedios de que se hace uso para abrir y cortar los humores linfáticos que contribuyen á la digestion. Llámanse aperitivos porque despues de digeridos en el estómago , hacen pasar á la sangre sus partes sulfúreas y salinas , corrigen el caracter depravado de la linfa , quitando así las obstrucciones de las glándulas : su uso

es en los vértigos, entorpecimiento de miembros, vapores, palpitaciones del corazón, cólicos inveterados, vómitos y depravacion del gusto: en los dolores de riñones y vegiga, opilaciones, tiricia, afecciones hipocondriacas, principio de hinchazones, escorbuto, asma, reumatismo &c. (*V. Agua mineral marcial y Opiata aperitiva.*)

APIO. Planta hortaliza de mucho uso, particularmente en invierno. Nace de grana, cuyo color es amarillo, y bastante menuda: siémbrese en Abril, y en Junio se trasplanta en heras de cuatro pies de ancho, y tierra bien abonada y trabajada, dejando en cada dos heras una libre para poner lechuga y chicoria. El apio requiere mucho riego en verano, y cuando está bastante fuerte, para blanquearse se le ata con pajas por tres partes, en tiempo seco, y se amon-tona de la tierra de las heras que han quedado vacias, cortándoles la estremidad; pero no deberá blanquearse sino á proporcion de lo que quiera gastarse. Para librarle de los hielos se le cubre de estiércol seco despues de atado. Si quie-

re hacerse crecer prontamente al apio, se echará á remojar la grana del año en sitio caliente, en vinagre dos dias, y despues de seca se la siembra en buena tierra, que se mezclará con algo de cenizas de las vainas de habas, regarla con agua llovediza, y cubrirla con esteras, y en pocos dias se verán los tallos.

APIO MEDICINAL. Esta planta se cria en los lagunales y pantanos; es aperitiva y pectoral; escita la espectoracion, y facilita la respiracion: se multiplica por medio de la grana.

APOPLEGÍA. Es la mas terrible de todas las enfermedades, porque se apodera de improviso del sugeto, privándole de todos los movimientos y sentidos. Distínguese en sanguina y serosa: la sanguina procede de la plenitud de los vasos del cerebro, ó de la demasada rarefaccion de la sangre: la serosa proviene de un humor acuoso abundante, de que se carga la sangre, y cerrando esta serosidad las glándulas, impide que la sangre comunique la cantidad necesaria de espíritus, siguiéndolo-

se de aqui la interrupcion de movimiento y sentido. Conócese le diferencia de una y otra por el pulso, que en la sanguina es mucho mas duro y mas fuerte, los vasos mas llenos y mas dilatados, y el color del rostro mas subido que en la apoplegía serosa: la sanguina no es tan comun en personas de edad. Luego que se vea á uno acometido de apoplegía es preciso 1º abrirle la boca con el mango de una cuchara, y llenársela de sal sin moler, sangrándole con la mayor brevedad, y luego agitarle, revolverle, y sacarle al aire por su pie, sosteniéndole: 2º darle una dosis proporcionada de emético, con mas una toma de cordiales espirituosos, como las gotas de Inglaterra, el liliun de Paracelso, la tintura de oro, la de vívora; se reitera de cuarto en cuarto de hora; y cuando haya obrado el emético, de cuatro en cuatro horas: si el vomitivo no opera, se le da otra sangría á las dos horas, y tres horas despues se sangrará al enfermo del pie. En el intervalo se le dará una lavativa purgante hecha con tres dragmas de sen hervido

en cuartillo y medio de agua, que se reducirá á uno; y colando el cocimiento, se añadirá una onza de electuario diafónico, repitiéndola en caso de no hacer efecto; pero se la añade cuatro onzas de vino emético: hacerle al mismo tiempo fricciones en la cabeza, frotándole las sienes y nariz con bálsamo apoplético, soplarle polvos que puedan escitar el estornudo, ó echarle con una geringuilla agua de Melisa, frotándole tambien con la de la Reina de Hungría el cuello. Si el enfermo no vuelve en sí, se repite la dosis del emético.

Si estos remedios no hubiesen hecho efecto, se recurrirá á la lavativa de tabaco, que se hace con media onza del de hoja, picado y cocido en media azumbre de agua, reducida á un cuartillo, y colado, aplicándole al mismo tiempo á las espaldas y detras de las orejas ventosas sajas y el emplastro vegigatorio, que se rociará con algunas gotas de espíritu de vitriolo; y en caso de no ceder el mal, se dará al enfermo algunos vasos de tisana laxante, en que se echarán polvos vomitivos.

Cuando las primeras vias se hallen desembarazadas , y descargada la cabeza , se usará de la tisana siguiente ; pero solo en la apoplejía serosa.

Tómense dos onzas de raiz de rábano silvestre , y onza y media de simiente de mostaza quebrantada , en lo que se echarán tres cuartillos de agua hirviendo , y se dejará en infusion veinte y cuatro horas en ceniza caliente , tapando la vasija en que se eche de modo que no se exale : cuélase este licor , de que se dará al enfermo dos tazas tibio , una por la mañana en ayunas , y otra á las cinco de la tarde ; pero esta tisana no conviene á quien sea de temperamento sanguino.

Los apopléticos convalecientes deben guardar una dieta muy exacta , cenar poco , y purgarse de tiempo en tiempo para precaverse de las recaidas que por lo comun son funestas : despues en tiempo oportuno convendrá que tomen las aguas minerales cálidas.

Como á la apoplejía suele seguirse la perlesía , se frotarán los miembros lastimados con espíritu de vino alcan-

forado , ó agua imperial , con la que se enjuagará el enfermo sola , ó mezclada con agua comun.

Para precaverse de la apoplejía , cuando hay motivo de temerla , será bueno tomar todas las mañanas en ayunas grana de mostaza sola , ó con algun vehículo.

APOZEMA. Es un género de cocimiento de raices y de hojas de plantas.

ARADO. Es el principal instrumento de la labranza : compónese regularmente de dos ruedas y un ege , sobre el que está puesto el asiento , y asegurada la lanza , la reja , las orejas y el mango , que debe ser proporcionado al tiro , y la oreja situada de modo que vuelva la tierra cómodamente : la reja destinada á abrir la tierra será de buen hierro , pero no muy ancha para que no se cargue mucho de tierra. El labrador tendrá arados diferentes para las diversas labores : hay provincias en donde no tienen arados de ruedas , sino que consiste solo en una percha , sobre la que está puesto todo el juego ; pero los de esta clase solo sirven para tierras li-

geras , y su manejo es mas difícil que los de ruedas : otro género hay de arado , llamado de brazo , y se hace uso de él solo en los jardines.

Arado de oreja. Este es un arado pequeño , que se llama así , porque al lado de la reja , que es bastante estrecha , tiene una plancha vuelta , de modo que echa la tierra del lado en que está situada ; y como puede ponerse á una y otra mano , queda al arbitrio del labrador su gobierno , para que la tierra que se va rompiendo , la vaya volviendo siempre sobre el surco que acaba de formar , por cuyo medio se cruza mejor , se revuelve mas bien , y se deshacen los montones todo á un tiempo.

Mr. de Till , ingles , ha inventado un arado que lleva cuatro rejas , y el Autor del nuevo cultivo , de que hablamos en el prefacio de esta obra , ha discurrido otros , cuyas figuras pueden verse en su citada obra , y se dirigen á dividir mas bien la tierra por medio de tranchetes ó sierritas fuertemente aseguradas á la reja con tornillos.

ARBOL. Es el primero y mayor de

los vegetales, de que hay muchas especies: 1º árboles de campo, que naturalmente crecen mucho, y nunca se les rebaja: 2º los enanos, á los que siempre se mantiene bajos, y no se deja mas que medio pie de tronco: 3º los de espaldera, cuyos brazos se estienden por las paredes al modo de una mano abierta: 4º los de contra espaldera, que se ponen cerca de la espaldera en línea paralela: 5º los que sirven para reemplazar los que se secan: estos se plantan en sitio separado en una cesta, y se sacan con ella á cierto tiempo para ponerlos en los sitios correspondientes: 6º los engertos ya en silvestres, ya en otros de su misma especie.

ARBOLES FRUTALES. Modo de cultivarlos, y tierra que conviene á cada especie. 1º A los perales y manzanos les está bien una tierra que tenga tres pies de buen fondo, sea seca ó húmeda. 2º A los membrillos conviene tierra suave y algo fresca. 3º Los ciruelos se crian bien en las secas y pedregalosas. 4º Los albérchigos y almendros en tierra ligera. 5º Los guindos y demas

de esta clase producen bien , tanto en tierras suaves y areniscas como en las fuertes. En general las frutas son de mejor gusto cuando se crían en tierras secas ; pero los árboles tienen mas vigor en las fuertes.

Los árboles se plantan de tres modos diferentes : 1.º de tronco alto : este modo es practicable en los vergeles y campos , y para ciertos árboles á que es propia esta posicion. Tales son los manzanos , y todos aquellos que maduran la fruta demasiado : 2.º en espaldera , y para esto se escogen árboles de medio tronco , que se han podado con este fin desde pequeños : deben enramar de cerca del pie , y estenderse en forma de abanico por una pared que tendrá á lo menos siete pies de alto , situándoles alternativamente con los enanos. Las frutas que convienen en las espalderas son los albérchigos , albaricoques , peras , ciruelas , higos y endrinos : 3.º los enanos : no se les dejará , cuando se plantan , mas que nueve pulgadas fuera de tierra , podándoles á proporcion que van creciendo , de modo que no se es-

tiendan mas en la anchura que en lo alto, y queden por todas partes redondos. Las frutas que convienen para los enanos son varias clases de peras.

En cuanto á los sitios de los jardines ó huertas donde hayan de ponerse los árboles frutales, debe atenderse á la calidad del fondo, porque las frutas delicadas y de mucho jugo, como son todas las de hueso, se han de plantar en la tierra mas seca y suave; y al contrario aquellas que por su naturaleza sean secas, se plantarán en tierra húmeda. Debe tambien atenderse á la esposicion, esto es, al aspecto del sol. El oriente es la mejor esposicion para los albérchigos, paviás, albaricoques y todo género de pera temprana. El mediodia para toda fruta de mucho jugo, porque necesitan mucho mas calor para madurar. El poniente para los ciruelos, perales y manzanos, que no son tempranos ni delicados.

El norte, aunque sea la peor esposicion, es favorable, cuando la baña algo el sol, en los climas templados, para todo género de pera del estío, y ciruelas.

Ha de atenderse igualmente á los ai-
res, por el daño que pueden causar á las
frutas, y por lo mismo, como los guin-
dos, ciruelos y otras frutas de hueso flo-
recen temprano, deben plantarse al abri-
go de los vientos septentrion y galerno
que reinan en la primavera, á que se
siguen heladas: los manzanos y perales
que brotan mas tarde, se les pondrá de-
fendidos de los de mediodia.

*Reglas esenciales que se han de observar
en la plantacion de los árboles.*

Primera. La mejor sazon para plan-
tar es desde Noviembre hasta Navidad.

Segunda. Preparar la tierra: para
este efecto se abren hoyas mas ó menos
grandes, pues en buena tierra deberán
ser de seis pies en cuadro: para los pe-
rales bastarán dos pies de hondo, y uno
para los manzanos: despues se trabaja
la tierra, y ponen muchas capas con
su mezcla de estiércol podrido. En tier-
ra húmeda no deben hacerse hoyas, y
solo bastará trabajar bien la tierra. Pa-
ra los árboles que se ponen en espaldera

se abrirá un cauce ó zanja de tres pies de hondo y seis de ancho , en declive á la pared para no llegar á los cimientos ; separar la buena tierra para volver á echar un pie de ella , con medio de estiércol podrido , y así alternativamente hasta arriba ; pero las hoyas para los enanos serán de cuatro ó cinco pies en cuadro.

Tercera. Se atenderá á la edad y calidad de cada árbol ; y así los albérchigos y albaricoques deben plantarse un año despues de engertos, y dos los perales y manzanos, haciendo eleccion de los que tengan la corteza negra , brillante , y la hoja sana. En cuanto á los árboles de tronco , se deben escoger bien derechos , y de seis pies de alto. Para los árboles de espaldera se preferirán aquellos que son de un solo renuevo , tienen las yemas abultadas , y solo un engerto ; y lo mismo para los enanos. En general no debe tomarse árbol que haya sido sacado mucho tiempo ántes , ni que tenga la corteza arrugada , la madera seca , ni con raices que no esten bien acondicionadas , porque

es preciso que sean gruesas á proporcion del árbol, que no esten podridas, ni quebradas, y nuevas aquellas que esten cerca de la superficie.

Cuarta. Debe saberse preparar el árbol que se ha de plantar; para este efecto será preciso 1º quitar solamente lo superfluo de las raíces pequeñas: 2º cortar de las gruesas solamente las que esten rotas, podridas, secas, ó que esten situadas contra el órden regular: por egemplo, quando hay tres muy inmediatas, se cortarán las de los lados. Generalmente las raíces gruesas que se han de dejar, deben ser pocas, y las mas nuevas que son rojas, cortándolas de modo que figuren los dedos apartados y encogidos. Mantener cortas todas aquellas que se han conservado, y así las de los enanos tendrán solamente siete ú ocho pulgadas; però las de los árboles de tronco serán de un pie. Cortense las mas gruesas inmediatas al sitio mas robusto, cercenando con cuidado el pivot; y para los de espaldera se cortarán tambien las que miran á la pared. Quando se descargan los troncos

de los árboles, que será al tiempo de su plantacion, se les rebaja á proporcion de la tierra, ó profundidad que les convenga; y así los árboles de campo deben tener de seis á siete pies de altura: los enanos de seis á diez pulgadas por encima del engerto, cuidando de tenerlos mas bajos en las tierras secas que en las húmedas, y de quitarles la copa antes de plantarlos, cuya operacion se practica medio pie mas arriba del engerto, cortándoles al propio tiempo todas las ramas.

Quinta. Dar el órden y distancia competente á los árboles frutales quando se plantan. 1º Convendrá poner cada especie en la tierra que la sea mas propia, ó tambien hacer plantíos particulares á cada una de ellas; pero por lo que toca á las espalderas, se mezclarán unos con otros, bien que deberá observarse siempre la esposicion que exige cada fruta. 2º En quanto á la distancia que debe haber de un árbol á otro, depende de la calidad del terreno, porque en el fuerte ha de ser mayor que en el ligero. No van conformes en es-

ta materia los autores: unos quieren que los árboles de espaldera se pongan á la distancia de doce pies, y otros que á seis. Para la distancia de los que forman calles ó paseos debe atenderse á la especie que sea, porque los olmos y tilos deben plantarse á dos toesas uno de otro; los castaños y nogales á cuatro ó cinco; las encinas, robles y hayas á nueve pies, y los pinos á cuatro toesas.

Sesta. Los árboles altos ó copados, ya sea en jardines, huertas ó cualquiera otra parte, se plantarán con orden; esto es, en calles, en cuadros, ó figurando un cinco de un dado de juego.

Séptima. Saber plantar; y para esto atender 1º á que los pies que se han de trasplantar esten ya fuera de jugo: pero se advierte que en tierras secas lo estan antes que en las húmedas. 2º Escoger un buen dia de Noviembre ó Diciembre para plantarlos, cuidando de no maltratar las raices de los árboles tiernos al tiempo de sacarlos, y procurar mantenerlas enteras, repodarlos, cortar por abajo las raices gruesas; y el tronco se cortará á la altura de seis pies

en los árboles de mucha elevacion : los de espaldera se dejarán mas ó menos altos , segun la calidad del terreno , y los albérchigos se cortarán bien bajos. 3º Cuando se ponga el árbol en la hoya ó calce será solo á medio pie de hondo, de modo que el engerto de los enanos quede á lo menos una pulgada fuera de la tierra , cuidando de volver la espalda del engerto al mediodia, y el corte hácia el norte ; estender con aseo las raices ; asentar los árboles de espaldera á diez ó doce pulgadas distantes de la pared , apartando de ella las raices , cubriéndolas de buena tierra mezclada con estiércol viejo ; y no dejar huecos entre ellas ; poner en la cortadura del árbol estiércol de vaca , ó cera para preservarle de la helada. 4º Plantados los árboles , se les amontonará tierra á la altura de un pie , pero en disposicion que detenga el agua. 5º En Marzo se les dará una labor ligera , echando al rededor del tronco como cuatro pulgadas de estiércol. Los calces ú hoyas deberán ser en tierras frias y húmedas , dos pies mas hondas que lo regu-

lar. 6º Cuidar del buen estado de los árboles nuevos, y para ello se desyemarán los de tronco alto á la altura de pie y medio cuando comienzan á brotar, y dejarlos así, porque á los recién plantados no debe quitárseles nada fuera del tiempo de la poda. 7º Al tercer año, por Marzo, se echarán abajo las ramas débiles é inútiles, cortando las secas hasta lo vivo; pero en los de espaldera no se cortará ninguna de las del primer año. 8º A todo árbol se dará tres labores á lo menos cada año: uno en Noviembre, otro por Abril cuando esten fuera de flor, y el tercero por San Juan. Los árboles de tronco alto se trabajarán con arado, para quitar toda mala yerba, en sitio donde haya suficiente capacidad, y si no con azada: los de espaldera y contra espaldera se les trabaja por Marzo y Octubre, con labor de cuatro á cinco pies: en general para tierras secas y ligeras las primeras labores han de ser hondas.

En los jardines se dará á los árboles cuatro labores al año: 1º á entrada de invierno: 2º al principio de primave-

ra, y las dos restantes, mas ligeras, por San Juan y en Agosto; regarlos por mañana y tarde, cortarles las ramas viciosas, y las yemas desde el primer año, sin dejar en el tronco los resecos. El segundo año se recorrerán, como en los siguientes, las aberturas de los empalizadaos, recortando las hojas cuanto se pueda para igualarlos por dentro y por fuera en el Julio, sin cortar las ramas altas hasta que hayan tomado la elevacion competente: los arbolitos de los cuadros se cercenarán dos ó tres veces al año.

Trasplacion de árboles.

La trasplacion de árboles de tronco alto se podrá hacer en Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero en tiempo sereno. 2.^o Para esta operacion debe escavarse al rededor el árbol, y tirar del tronco hasta descubrir las raices, que se sacarán con cuidado, y sin mucha violencia; y desprendido que sea, se pasará á las hoyas dispuestas para el trasplante, proporcionándolas á la estension de las raices, y siempre que el árbol haya de

ser de mucha altura, se le cercenarán las puntas de las ramas, y cortarán las que esten maltratadas. 3.º Se estienden las raices, y echando debajo y encima buena tierra, se apretará con la mano suavemente, esparciendo por todo lo ancho de la hoya estiércol podrido y desmenuzado siempre que la tierra no sea fuerte, ó negra: sobre la primera capa se echa una regadera de agua si el tiempo no está de hielos; despues de la capa de tierra, otra de estiércol, y así sucesivamente hasta acabar de llenar la hoya, repitiendo el riego por la primavera.

Todo árbol de campo ó tronco alto se planta sin quitarlos la copa, dejánles solo cuatro ó cinco brazos; y aunque no se les poda, es preciso quitarles las ramas que salen torcidas, y los secos hasta lo vivo, cuidando en los seis primeros años de formarles buena copa.

Nuevo método de plantar árboles frutales.

Debe 1.º cavarse la tierra, haciendo una hoya de cuatro ó cinco pies en cua-

dro, echando fuera la tierra, de cualquiera clase que sea, para mullirla, y renovar el aire hasta el fondo. 2º No se llenará la hoya de la misma tierra, sino que se echará como un pie, por egemplo, de céspedes vueltos al revés, y se acaba de llenar de tierra de la superficie inmediata, igualando los sitios de donde se sacó esta con la que salió de la hoya siempre que no sea arenisca ó mala, en cuyo caso se echará fuera del jardin. Las hoyas para plantar los árboles es preciso que sean hondas, porque siendo el fondo de la tierra un cuerpo duro, forma solamente una masa compacta é impenetrable á los rayos del sol y á las aguas: la superficie queda sin jugo porque los vientos, los aires cálidos y el sol se llevan la humedad de las plantas, y la filtracion es mas fácil hasta el fondo en tierra movida. 3º Plantar los árboles con todas sus raices, aunque sean de una vara, y por este medio se logra que el árbol arroje con vigor desde el primer año, y se halle formado al tercero. 4º Para refrescar las raices bastará

cortar muy poco las puntas , recorriendo y refrescando tambien las que se hallen rotas ó maltratadas.

5º Cuando se plantan los árboles debe cuidarse de dejar fuera de la tierra el engerto tantas pulgadas como tiene de pies hondo la hoya , y no á la superficie de ella , como hacen comunmente los jardineros , de que resulta tener enterrados los engertos la mayor parte de los árboles , porque estos bajan á proporcion que lo hace la tierra movida en que estan plantados , y así el engerto al cabo de algun tiempo se atolla quatro ó cinco pulgadas , y resfriado el jugo por la humedad de la tierra , no puede producir en estos árboles mas que un fruto insípido. Para esto será bueno tomar árboles engertos á quatro ó cinco pulgadas por encima del tronco ; y si fuere preciso tomar de los que lo esten cerca de él , se les amontonará la tierra ; y aunque puede tomarse el engerto de cualquiera lado del árbol siempre es conveniente buscar la posicion de él.

6º Se escogerán los árboles fuertes

y lozanos , y no plantar los pequeños, débiles ó torcidos.

7º Despues de plantar los árboles no se pisará sobre ellos, porque ademas de maltratarse las raices , y hacerlas tomar diversa figura de la que naturalmente han de tener, se forman alli unas cortezas impenetrables á las lluvias y á las influencias del aire. 8º Sea el árbol de la especie que se quiera, no deberá cubrirse el cepo mas de dos ó tres pulgadas, pues la situacion de este ha de ser á la superficie de la tierra, porque no se le ha de ahondar tanto como las raices, ni dejarle descubierto como el tronco.

9º A los árboles enanos se les dará una distancia á lo menos de doce pies para que las raices de unos no perjudique á los otros , como lo haria tambien la sombra estando muy cerca; y á los altos, de diez y ocho pies. Los nogales , castaños y demas árboles cuyas raices se estienden mucho , necesitan treinta.

10º Se procurará disimular los defectos de los árboles, poniéndolos de

perfil ó de lado ; y cuando se planten, ya sea en espaldera ó á todo aire , no se les descopará hasta fin de Febrero, de cuyo dictámen es Mr. de la Quintinie. De ningun modo se quitarán los pivotes, que son aquellas raices que penetran la tierra perpendicularmente, como suelen hacer los mas de los jardineros , pues por la cortadura fluyen los jugos de los árboles, y perecen , acreditando la esperiencia que plantándolos con ellos medran bien, y se hacen en pocos años : en efecto , como esta raiz está perpendicular al tronco, recibe mas jugos que las demas que estan situadas horizontalmente. En fin, se nota que los árboles que arraigan hácia abajo, llevan siempre fruto mas abultado y mas jugoso , y que de los que se crian en los semilleros , son mas vigorosos los que tienen pivotes.

Los árboles de contra espaldera se pondrán á doce pies de distancia á los de la espaldera para que no perjudiquen á estos, que no deberán ser de la clase de albérchigos porque no medrarán , sino que podrán ponerse perales,

manzanos y otros. Debe dárselos tres ó cuatro pies de altura y treinta de distancia, poniéndolos á pie derecho, haya ó no enrejados, sin encorvarlos ni inclinarlos.

11^o Cuando por Marzo se rebajan los árboles recién plantados, se les dejará pie y medio, dos, y aun tres por encima del engerto: á todo árbol, sea de mucha altura, mediana ó enano, se le dejarán las raíces en su estado por largas que sean, y una copa formada horizontalmente, pero sin rama alguna perpendicular al tronco.

12^o A los árboles de espaldera y contra espaldera se dará la figura de una V apartada, esto es, mas abierta que lo regular, como un compas vuelto hácia arriba y á mediõ abrir, y no en forma de abanico, lo que se practicará desde la primera poda, ó al tiempo del rebajo cuando estan en disposicion de tomar esta forma; y no estándolo se aguarda al tiempo de brotar.

Para llegar á conseguir esto es preciso cortar el canal directo del jugo, y suprimir, como se ha dicho, los bra-

zos perpendiculares al tronco ; pues de otro modo pasaria toda sustancia hácia los verticales , y abandonaria siempre la parte baja donde estan los laterales ; cuyo método se practica en Monte Regio de Versailles , y por él logran hermosas espalderas , y frutas esquisitas ; y así no se ve alli ramas verticales , ni que salgan directamente del tronco , sino oblicua y lateralmente : y al contrario , los árboles que se guian por el método comun , imitan la forma de un abanico , y todos los brazos salen , como es preciso , de un mismo punto : en efecto , cortando la canal directa del jugo , se le divide y reparte : distribuyéndolo así , y retardándole en su curso , se sutaliza mas y mas , y produce una infinidad de brazos para fruta , y de yemas ; pero no repartiendo el suco , no hacen los árboles mas que echar mucha leña sin producto , porque siendo grueso , y pasando por fibras anchas , no puede sutilizarse , y de consiguiente fructificar ; de que se infiere que la interrupcion del suco , su detencion entre la corteza y la madera , la digestion

que hace allí y su filtración son el principal motivo de la fecundidad. Para vencerse de esto no hay más que cortar algunos brazos fuertes que no producen más que leña, y ponerlos en forma de un arco hasta cierto punto, y se verá que el año siguiente producen con abundancia. (*V. Suco.*)

ARBOLES DE CAMPO. La plantación de los árboles en los campos es de grandísima utilidad, pues además de la hermosura que presentan, puede formarse de ellos montes, bosques y paseos: son útiles por la fruta que crían, y por la leña de que se valen sus dueños.

Ante todas cosas es preciso mirar á la diferencia de terrenos para plantar los árboles que sean más propios á cada uno; para cuyo efecto convendrá hacer semilleros de toda especie de plantas que se desee tener, y son mejores que los que se sacan de los bosques; pero en este caso se sacarán para ponerlos de los renuevos, y no de cepo. La planta silvestre hace el adorno y riqueza de un territorio, pues no exigen gran cuidado ni labor; solo basta la del

pie, y quitar la leña muerta. Por lo que mira á los frutales, que regularmente dan con abundancia uno de tres años, es constante que es mas lucrativa que la de todo grano.

○ Cuando se quiere tener plantíos prontos, se escogerán los árboles que florezcan con mas anticipacion, como almendros, ciruelos, cerezos, fresnos ó tilos: si se quiere de los que den sombra quanto antes, se plantarán sauces, mimbreras ó álamos; pero si se atiende solo á que la planta sea de larga duracion y utilidad, se pondrán encinas, olmos y castaños. La plantacion de un bosque que será de encinas, hayas, fresnos y pinos, se dispondrá á cordel formando calles, ó en figura de un cinco de un dado de juego; usando de estas mismas clases de árboles para caminos y lindes de heredades, en cuyo caso no podrán ponerse menos de siete pies de las del vecino, por el perjuicio que se le seguiria de las raices y sombra.

○ En los vergeles podrán plantarse perales, manzanos, ciruelos, guindos y toda fruta de hueso, que se pondrá á

diez y ocho pies de distancia , y la de pepita á quince , y siempre necesitan á proporcion mas distancia en los fondos húmedos que en los areniscos.

En general todo árbol que se ponga ha de ser nuevo y sano , y el tiempo propio para su plantacion en Noviembre y cerca de invierno ; pero no en tiempo de lluvias ó grandes heladas , sin entresacarles , esto es , no se les quitará las ramas viciosas é inútiles hasta Febrero. En las encinas , hayas y castaños no se hace esta operacion cuando tienen ya formada la copa.

Enfermedades de los árboles.

Quando un árbol no brota bien , ya sea por falta de nutricion , ó porque esté picado del coco , se le cava hasta las raices , y se echa alli tres ó cuatro espuertas de estiércol bien podrido , y otros tantos tinos de agua , volviéndole á cubrir con la misma tierra. 2º Si proviene de estar podridas las raices , se cortarán hasta lo vivo. 3º Puede causar tambien la falta de arrojito estar ya

la tierra cansada, y en este caso se renovará mezclándola con estiércol. 4º Si procediese de estar viejo el árbol, lo que se conocerá por los brazos secos que tenga, se le cavará hasta las raíces, echando cinco ó seis cestas de estiércol de vaca bien podrido, y se cortará el árbol hasta lo vivo en figura de flauta, y esto en Febrero, poniendo alli un emplasto de tierra, y al tiempo de la poda se cortarán los brazos un pie. 5º Cuando pintan ó se amarillan las hojas en un árbol, y proviene de estar muy usada la tierra, se remedia del mismo modo, y tambien echando ceniza ú hollin en las tierras ligeras, y palomina en las frias; pero es preciso dejar pasar su gran calor: si procede de estar el árbol en tierra muy húmeda, se echará estiércol de caballo algo pasado; y si de lo contrario, se cavará el pie y abonará. 6º Cuando el árbol deja de producir por cansado, se cortará el extremo de las raíces mayores, y se renueva la tierra, cuidando de regarlo bien cuando esté en flor. 7º Para preservar las albérchigos, albaricoques y

otras frutas de las heladas, nieblas y otros accidentes, se hará uso de las esteras. (*V. Esteras.*) 8º Si el árbol criase moho, lo que sucede regularmente cuando es viejo, se cavará, y echará en las raíces estiércol de carnero. 9º Si estuviese canchoso, á cuyo accidente estan mas espuestos los perales, se cortará hasta lo vivo el sitio dañado, y cubrirá despues con boñiga de vaca. 10º Los árboles de fruta de hueso crián regularmente mucha goma, que se quitará y cubrirá la parte con tierra bien molida. En los árboles helados por el mucho frio siendo perales, manzanos ó ciruelos, se procurará, antes que la helada haya penetrado hasta las raices, cortarlos por bajo de lo helado, y á los de fruta de hueso se los cortará por encima del engerto.

Modo de preservar los árboles de los caracoles y otros insectos que los perjudican.

Se hará una cuerda de cerdas del grueso del dedo pequeño, que se rodea-

rá al árbol ; y como los caracoles tienen la piel muy delicada, las puntas que se sueltan de las cerdas les daña y hace huir. Para librarlos de las hormigas se hará uno ó dos cercos de hollin de chimenea , cuyo olor aborrecen las hormigas.

ARCILLA. Tierra pegajosa muy unida y compacta , que se encuentra en algunos sitios debajo de la buena : hácese uso de ella en la construccion de albercas de jardines y otras piezas de agua.

ARENA. Hay arena de tres géneros; la de mar de nada sirve para la composicion de la cal de edificios ; de rio es la mejor para este efecto , y la de tierra pasa por buena siempre que suene haciéndola saltar en la mano : esta última es de la que se valen en Paris comunmente.

ARENQUES. Es un pescado pequeño y blanco que se coge en el mar del Norte : para conservarlos en tinas ó barriles se les sala , como tambien para secarlos al humo.

ARGAMASA. Se hace de pedazos de

tierra cocida , y comunmente de tejas , que se muelen bien. La argamasa es mas ó menos perfecta , segun la calidad de la tierra de que se hizo la teja , pues quanto mas cocida fuese esta , y mas fina la tierra , mejor será la argamasa. Se majan los pedazos de teja á fuerza de brazo , con mazos de madera ó de hierro , y aun hay tambien molinos para esta operacion , pero son pocos. Esta argamasa , quando se la sabe preparar , es mucho mas propia que la del yeso para todo género de obras que salen tan tersas y sólidas que imitan al marmol , y pueden servir para adornar un gabinete : úsase tambien la argamasa en toda obra que se hace en el agua , y la de teja es siempre mejor que de ladrillo. (*V. Mortero.*)

ARMUELLE. Planta cuyo tallo es de tres ó cuatro codos de alto , y color moreno : tiene las hojas en figura de flecha , y se hace uso de la grana para curar la ictericia , y es buena contra la opilacion del hígado ; pero esta planta es contraria para el estómago.

ARROZ. Planta cuyo grano es muy

conocido , y de que se hace uso para el alimento y para remedios. El arroz se cria en unas cañas de dos pies de alto, pero mas nudosas que las del trigo: las hojas son parecidas á las del puerro, y el grano está dentro de la espiga: para ser bueno debe estar limpio, y ser abultado , duro y blanco: el arroz dulcifica y condensa los humores, y es conveniente á los pulmoníacos y héticos.

Sustancia de arroz.

Muélese dos ó tres onzas de él , cuya harina se hervirá en un puchero hasta que tenga consistencia : se pasa y exprime bien este caldo por un paño, y se echa en otra vasija vidriada , y cuando se haya de dar caldo al enfermo , se echa en él una cucharada de esta sustancia.

ARSÉNICO. Mineral pesado, reluciente y quebradizo : el arsénico es un veneno sumamente corrosivo , de que hay tres especies , blanco , amarillo y colorado : tiénese al blanco por el mas dañoso , y hace su efecto á media hora:

causa grandes dolores, vómitos violentos, convulsiones, y la muerte, si no se acude pronto á beber mucho aceite, manteca líquida ó leche; sin embargo se hace uso del arsénico esteriormente para consumir carnosidades.

ARTEMISA. Planta vulneraria, histórica y fortificante: es buena contra el mal de piedra y supresion de la orina, y escita en las mugeres los meses y los partos.

ARTERIA. Es una especie de vena destinada á recibir la sangre de los ventrículos del corazon, y distribuirla por todas las partes del cuerpo: hay dos arterias, la pulmonaria, que lleva la sangre del ventrículo derecho del corazon al pulmon, y la arteria magna, que lleva la sangre del ventrículo izquierdo á todas las partes del cuerpo. Las arterias tienen en sus orificios unas cutículas ó membranas que se llaman válvulas semilunares, que permiten la salida de la sangre de los dos ventrículos, pero impiden que vuelva á ellas por el mismo lugar. Distínguense las arterias de las venas en que aquellas

son mas abultadas, y en la continua pulsacion que tienen: esta pulsacion consta de dos movimientos, uno de dilatacion, y otro de contraccion.

Una arteria picada al tiempo de hacer una sangría, debe considerarse por accidente funesto, en cuyo caso el mejor de todos los tópicos es el zumo de ortiga con el que se fomentará la parte afligida, poniendo sobre la arteria una moneda envuelta en muchos dobles de papel de estraza, ó un cabezal del mismo papel, mojado en agua fuerte, y despues seco, cuyo aparejo se continuará para facilitar la reunion de la arteria. (*V. Sangría.*)

ASMA. Es una dificultad habitual de respirar que sobreviene en diferentes ocasiones; proviene de una sangre espesa y viscosa, que deteniéndose en los pulmones, los comprime, é impide al aire de entrar en ellos suficientemente para su dilatacion, lo que obliga al paciente á hacer diferentes paradas cuando anda ó sube.

Remedios. 1.º dos ó tres sangrías de

ben ser el primer auxilio , y particularmente al principio del acceso (esceptuando de esta regla á los viejos cuanto sea dable): 2º despues de la sangría se le dará una lavativa de un cocimiento emoliente, y en que se desleirán tres onzas de miel mercurial: 3º se emplearán los vomitivos siempre que pueda soportarlos el enfermo, como diez y seis granos de polvos vomitivos, ó de tres á seis granos de tártaro emético: 4º los purgantes, por egemplo , tres dracmas de sen, y una y media de sal vegetal, puesto en infusion doce horas en cenizas calientes; pero esta medicina debe ser segun la edad, y fuerzas del enfermo: 5º si la opresion no cede, á pesar de todos estos remedios, se hará tomar al enfermo una bebida destinada á facilitar la expectoracion, como emulsiones, cordiales, polvos pectorales, ó jaleas. Si el enfermo padece insomnios ó vigili-
lias, se le darán narcóticos, como dos ó tres granos de láudanum. *Helv.*

Otros remedios contra la asma: usará el enfermo del cocimiento de rába-

nos en ayunas, tomando algunos vasos, y continuando este remedio seis semanas. *Eph. d' Au.*

O tomando una dracma de polvos de hojas de hisopo, ó de betónica macho, secas á la sombra, se incorporarán con una onza de miel caliente, y haciendo de ello algunas píldoras, tomará el enfermo una por la mañana en ayunas, otra tres horas despues de comer, y otras á las tres de haber cenado, y continuar así muchos dias. El zumo de buglosa ó lengua de buey, tomado con miel, es tambien muy bueno. *Medec. de los Povres.*

Un asmático debe observar gran régimen; no habitar sitios espuestos al nordeste, ni otros vientos frios y húmedos, sino los que lo esten á medio dia, ó levante; tener abrigada la cabeza y los pies, y cubierto el pecho con un pellejo de liebre ú otro semejante en invierno y otoño; y quando fuere cediendo la opresion hacer uso de alimentos ligeros, mas bien de lo asado que de cocido, y abstenerse de toda ensalada y frutas.

Cuando repite el acceso, que será como al mes y medio, usará de los mismos remedios por seis meses ó un año; pero si no volviese, podrá prevenirse con el uso del azufre preparado, ó fumará tabaco que no sea fuerte.

ASMA DE CABALLO. Es una dificultad de respirar, acompañada de un batimiento de los hijares, y dilatacion de las narices cuando el caballo corre, ó sube algun repecho; esta enfermedad existe en el pulmon, y proviene de cierto humor, que deteniéndose alli, amontona una gran porcion de flemas y cólera: este mal es rebelde. La causa mas comun son los alimentos muy cálidos, como heno en mucha cantidad, mielgas añejas, falta de egercicio, y alguna vez de los muchos esfuerzos en carreras violentas. Puede curarse esta enfermedad cuando el caballo no es viejo, ó no está el mal inveterado.

Remedio. Tómense dos libras de plomo que se derretirá, y hecho se apartará del fuego, revolviéndole con un

palo hasta que se haga polvos; échase en él, sin cesar de revolver, dos libras de azufre en polvos, y todo bien incorporado, se dará al caballo asmático una onza de estos polvos en salvado mojado, y quitará el heno. Por lo comun la asma manifiesta por sus efectos, ser acompañada de mucho calor; sin embargo los remedios atemperantes por sí solos ayudan poco, y así se procurará atender á rebatir la obstruccion de los vasos con remedios incisivos, y atenuantes, acompañados de cordiales.

La tintura de azufre es un buen remedio para este mal; pero es preciso dar al caballo una azumbre cada dia por espacio de quince, dejando dos de hueco en cada cinco dias. (*V. Tos.*)

ASNO. Bestia de carga que con no merecer mucho aprecio por su figura, sirve de bastante, así para la conduccion de granos á los molinos, y géneros á los mercados, como para el tiro, siendo los arados y carros pequeños: su alimento apenas cuesta, porque con un poco de yerba, y alguna otra vez al-

go de salvado mojado les basta; este animal está en disposición de trabajar desde los tres años, y puede continuar hasta doce. Un pollino destinado para casta, debe ser alto y cuadrado: la cabeza y orejas airoas, el pecho y costillas anchas, la cola corta, el pelo lucio y suave, de color pardo oscuro: cubren las pollinas por el mes de Abril y Mayo: estan estas preñadas once meses, como las yeguas, y dan de mamar á los jumentillos un año.

La leche de burra es buena para muchas enfermedades en que debe tratarse de reparar la constitucion de un cuerpo fatigado y débil, y las que provienen del pulmon; dulcifica los humores acres, y está bien á los que padecen de la gota. (*V. Leche.*) La orina del asno aplicada exteriormente, es buena contra la sarna, la gota, y el dolor de riñones, y su estiércol detiene la sangre.

ATURDIMIENTOS. Remedio: primeramente convendrá una sangría, despues tomando un puchero vidriado que haga algo mas de una azumbre, se me-

diará de agenjos bien maduros: acábase de llenar de hojas de salvia, y grana de enebro; échase por encima sin apretar las yerbas, una azumbre de buen aguardiente, y tapando el puchero con argamasa, se deja en infusion á la sombra por espacio de seis semanas ó dos meses, cuyo licor se pasará despues por un paño, que se apretará un poco, y guardará en una botella bien tapada. Cuando se quiera hacer uso de él, se echará una cucharada en el hondo de un vaso, y acabará de llenar de agua comun, desde alto para que se mezcle bien. Tómese este remedio por quince dias á la mañana en ayunas, despues de los cuales se suspenderá el uso de él por algun tiempo, para repetirlo en otra ocasion.

AVENA. Es bastante parecida al trigo en las hojas y pajas, aunque la caña es mas delgada, y el grano mas largo y menudo; sirve de alimento á los caballos, y en caso de mucha carestía pudiera hacerse de ella pan.

Debe sembrarse la avena pasados

Los grandes frios como á fines de Febrero; y hasta últimos de Abril: la conviene tierra fuerte aunque no deja de salir en la ligera; antes de sembrarla se dará á la tierra la primera labor, y después se cubrirá con el rastrillo para deshacer los terrones: (*V. Rastrillo.*) Pásase por encima el rodillo ó cilindro de madera, siendo el tiempo oportuno para esta operacion cuando esté algo húmedo, y estando crecida como media cuarta, se limpia y escarda la tierra; la siega de la avena se hace poco mas ó menos al mismo tiempo que la del trigo, y entonces comienza el año de descanso ó barbechos, durante el cual se prepara la tierra para recibir el trigo al año siguiente. (*V. Trigo.*) Después de segada se la pone en gavillas y deja así algun tiempo hasta que el rocío y lluvias ponga negro el grano, y entonces se la amontona. Aunque en muchos parages acostumbran segar la avena medio verde, y dejarla humedecer en el campo, no es esta la mejor avena para simiente, antes bien se dejará

madurar cada año la porcion que se necesita para sembrar el siguiente, segándola por buen tiempo, y recogién-dola antes que se moje. En fin debe tenerse la precaucion de sembrar muy claro, pues es mas útil aunque sea contra la práctica comun.

AVIVAS. Llámase así una enfermedad que padecen los caballos, y consiste en una inflamacion de las glándulas junto á la gorja que impide al caballo la respiracion y puede ahogarle; regularmente está acompañada esta enfermedad de cólico, porque se golpean y agitan demasiado, y por lo comun procede de haber pasado el caballo de un gran calor á un frio escesivo, ó de haberle hecho trabajar mas de lo que puede.

Remedio. Se deshacen con la mano los tumores, fregándoles hasta que se disipe la hinchazon: los mariscales abren con una lanceta el sitio del tumor, de donde estraen una materia dura, y tapan la abertura con sal, y no hay duda que siendo abultados es el remedio mas eficaz; despues de lo cual se hará tomar al caballo en media azumbre de vino dos pu-

ños de linaza majada, mezclada con dos nueces mascadas ralladas y seis yemas de huevos, todo envuelto, y se pasea al caballo; si no se mejora se le echará una ayuda con sal policresta, y repetir el remedio.

AVUTARDA. Es una ave bastante abultada que habita en el campo; las hay de tres pies de alto, uno de cuello, y pie y medio de piernas; tiene la pluma blanca, negra, parda y encarnadina; estos pájaros son naturalmente pesados y vuelan con dificultad, nunca se abrigan en los árboles y anidan en la tierra. Regularmente se las caza á caballo, con cuyo animal tienen simpatía y le dejan acercar bastante, de modo que se las puede tirar con facilidad. La carne de avutarda es mas dura que la de pato; pero cuando es pollo tiene un gusto bastante delicado, aunque debe dejarse manir mucho tiempo, porque de otro modo es dura y de difícil digestion.

AXEDREA. Planta de jardin que tiene el tallo de pie y medio de alto, las hojas pequeñas y afelpadas, de buen olor, y las flores blancas y algo encar-

nadinas: es cálida y aperitiva, y se hace uso de ella en las inapetencias y otras afecciones del estómago, letargo, sopores, y es buena también contra la tos, el asma, y demás enfermedades del pecho.

AZADA. Es un instrumento ó herramienta de jardinería, compuesto de un hierro de ocho á nueve pulgadas de ancho y un pie de largo, de que se hace uso para revolver la tierra.

Para suavizar el trabajo de este instrumento, que es una especie de pala, ha inventado un agricultor cierto modo de hacer uso de ella. En efecto, como su trabajo consiste en levantar la pala con la tierra que ha cortado, por cuya acción es preciso que el hortelano se afirme sobre los riñones, que son el punto de apoyo, y de consiguiente se fatigue mucho, ha discurrido transportar este punto de apoyo al mango mismo de la azada; lo que ha hecho añadiéndole un soporte, que es un trozo de madera ligera de ocho pulgadas de largo, y una de diametro. La estremidad que cae en tierra está sólida y tiene

tres pulgadas de ancho para que no penetre; el otro cabo se dispone en figura de horquilla chata, y agujerada para pasar por alli un tornillo ó clavija que le sujete al mango, el que deberá ser plano y cuadrado, y en él se hará algunos agujeros para mudar el tornillo, y de consiguiente el soporte, que por lo comun se pone á un pie de distancia de la azada ó pala.

AZAFRAN. Nace el azafran en una planta cuyas hojas son largas y suaves; el tronco bajo, y lleva en medio de la flor una borlita de tres hilos encarnados y de un olor gustoso; de estas hebritas se hace bastante uso en la medicina, y es lo que se llama azafran: requiere tierra ligera y bien trabajada, y su exposicion al sol. Las cebollas del azafran se plantan en el mes de Mayo y Junio en línea recta, y á cuatro dedos de distancia, cubriendo de tierra el hoyo que será de tres dedos de hondo; se le riega y entresaca en tiempo de calor: en el primer año no echa mas que la yerba, que se arrancará, y apretará la tierra y se igualará con los pies, y cubrirá con

espinos ó cualquiera otra maleza ; al segundo año aparece el azafran. Esta flor no dura mas que veinte y cuatro horas , y vuelve el pie á echar otras de nuevo ; es preciso cortarlas á proporcion que vayan saliendo , arrancarlas por la mañana con cuidado para sacar el azafran que se pone en sitio seco.

AZEYTE. Es un licor pingüe é inflamable compuesto de partes ligeras , que se saca de muchas especies de frutos , principalmente de las aceytunas , de nueces , almendras y membrillos : tambien se saca de otras varias plantas y aun de los cuerpos de los animales.

AZEYTE DE OLIVA. Modo de hacerle. 1º No se cogera la aceytuna hasta estar bien madura , lo que se conocerá cuando esté de un color encarnadino , y regularmente es en Diciembre. 2º Se tendran en el suelo entablado , y despues de limpias y lavadas se las pondrá en un empedrado diez ó doce dias á que tomen calor. 3º Se las llevará en estas á la prensa , donde se las exprimirá poco á poco. El aceyte que sale de este primer tiro es el mejor , y en lo

general el mas ligero, trasparente y sin olor es el mas estimado. El comun que es de inferior calidad, se hace echando agua en la hez, y se esprime con mas fuerza: el mas infimo es el que sale de la última espresion. Como estos aceytes se separan del agua nadando por encima, se ponen en vasijas aparte para distinguirlos y solo va al hondo la borra.

AZEYTES PARA REMEDIOS. Unos son preparados por coccion, otros por infusion y otros por espresion: hablaremos de aquellos de que se hace mas uso, porque en la farmacia hay una infinidad de especies.

AZEYTE VERDE VULNERARIO. Este aceyte se prepara para coccion: tómase media libra de aceyte de oliva y otra media de la de linaza, y juntas se ponen en una sarten á hervir á lumbre de carbon: retírase, y se deja enfriar bien la mezcla, donde se echará una libra de trementina comun; revuélvese bien por media hora con una espátula ó cucharon de madera, y volviendo á poner otra vez la sarten al fuego un poco de tiempo, se echa despues una on-

za de polvos de cardenillo, y revolviéndolo bien todo un rato á la lumbre se echará luego el aceyte en una olla de barro.

Este aceyte es escelente para todo género de llagas, heridas, contusiones, rozaduras y caidas de alto: friégase con ella la parte, habiéndola antes fomentado con un linimento bien caliente en el mismo aceyte: déjase el primero y segundo aparejo veinte y cuatro horas cada uno, y despues se aplica alli un emplasto de diapalma.

AZEYTE DE TÁRTARO. Prepárase este aceyte por infusion y por coccion. Tómase tártaro, que es la hez seca que se pega á los toneles de vino, pero no del fondo porque esta es muy sucia, y que hayan tenido buen vino blanco; hácese polvos, y se echa en un lienzo ó vegiga de cerdo que se pondrá entre cenizas calientes hasta que blanquee, y se conocerá que está bien tostada cuando aclare ó pique á la lengua: entonces se hace polvos y echa en una manga ó saco que termine en punta: pónese en el aire colgada de un palo en la bodega

por ocho días hasta que se resuelva en aceyte: si no pasa se cierra la manga y exprime poniendo debajo una vasija de vidrio para recibir el licor, que será semejante á una agua encarnadina y de gusto agrio.

Este aceyte es bueno para todas las afecciones de la cútis, como sarna peruna, tiña, sarpullido, llagas, úlceras y berrugas: blanquea el cobre y la plata, y quita las manchas del lienzo cuando se le frota caliente.

AZEYTE DE ALMENDRAS DULCES.

Este aceyte se saca por espresion. Tómense almendras dulces sin cáscara, y recién secas se enjugarán en muchos lienzos algo ásperos y con fuerza, pero sin mondarlas: májense en un mortero de piedra hasta que esten bien echas pasta, la que se envolverá en un saco ó paño fuerte, y se pondrá á la prensa entre dos tablas de nogal, y debajo una fuente de loza ó estaño: al principio se aprieta con suavidad para que no revienta el lienzo y despues con toda fuerza, y saldrá un aceyte claro que se guardará en botellas.

Este aceyte modera la acrimonia de la traquiarteria y del pecho; mitiga los dolores del cólico nefrítico, y los de las mugeres paridas y niños: la dosis es de dos dracmas á onza y media.

El aceyte de nueces puede estraerse del mismo modo, y es bueno en lavativa para aplacar los cólicos, rozaduras, picaduras de nervios y afecciones de la cutis.

AZEYTE DE LAUREL. Hácese por espresion. Tórnase bastante porcion de las bayas ó frutilla del laurel recién cogidas; májense bien y se ponen en un caldero, donde se echará agua hasta que levante una cuarta mas que las bayas: hácese hervir la materia una hora á lo menos, y despues se cuela el licor hirviendo: exprímese la hez ó asiento en la prensa lo mas fuerte que se pueda; déjase enfriar el licor colado, y se hallará sobre el agua un aceyte verde y cuajado, que es lo que se llama aceyte de laurel; deshácese otra vez el pie, y practicando lo mismo se puede estraer mas, aunque no tan bueno.

El aceyte de laurel suaviza y fortifi-

ca los nervios: hácese uso de él en la perlesía y gota ciática, y resuelve los tumores; es bueno para el catarro y cólico ventoso aplicándolo caliente: en las lavativas se echa de media onza á una, y lo mismo se hace con el aceyte de nebrina.

AZEYTE DE LINAZA. (*V. Lino.*)

AZEROLO. Arbol que es una especie de níspero, y produce la fruta llamada acerola, que no es mayor que el níspero, y se parece á la guinda: tiene dos huesos y mantiene siempre un gusto agrio, y así se la pone en conserva. El acerolo es un árbol silvestre y espinoso á modo del espino blanco donde se engerta; regularmente se cria en países cálidos.

AZOGUE. (*V. Mercurio.*)

AZÚCAR. La azúcar es el jugo de una especie de cañas que se crian en las Indias y en las islas antillas; estas cañas se muelen con rollos, y sale de ellas un jugo que se hace hervir muchas veces, y se espuma despues de haberle hecho pasar por una legía. La mejor azúcar es la mas clarificada, y esta la mas blanca, dura y brillante; la negra es la

que no se ha clarificado ni puesto en panes; endulza mas para conservas y jaraves, y aun en esta clase es la mejor la menos morena. La azúcar piedra es la que ha sido reducida en forma de cristales: la no refinada es mas saludable para las afecciones del pulmon. El frecuente uso de la azúcar es dañoso por la fermentacion.

Modo de clarificar la azúcar.

Los que no quieran clarificar de una vez mas que cuatro ó cinco libras de azúcar podrán hacerlo del modo siguiente: deslíese la azúcar en agua bien clara y se pone al fuego con clara de huevo batida: cuando llega á hervir y que está ya cerca de irse se echa un poco de agua fria para hacerla bajar, y volviendo á levantar hervor se aparta de la lumbre y deja reposar como un cuarto de hora, en cuyo tiempo se espuma por encima poco á poco, y pasándola por una servilleta blanca y mojada se tiene ya la azúcar clarificada.

Varios puntos que se da á la azúcar.

1º Cuando metiendo la cabeza del dedo segundo en la azúcar clarificada y juntándole despues con el pulgar se forma al apartarlos, de uno á otro una hebra que se quiebra al instante, y queda sobre el dedo una gota. 2º Cuando haciendo la misma esperiencia y apartando los dedos, la hebra ó hilo que hace se mantiene sin quebrar. 3º Cuando habiendo dado la azúcar algunos mas hervores, y que soplando al traves de los agujeros de la espumadera, despues de sacudida sobre el borde del perol salen unas ampollitas. 4º Si despues de darla mas hervores y haciendo la misma esperiencia se forman las campanillas mas abultadas y largas, juntándose unas á otras. 5º Cuando habiendo metido el dedo en la azúcar, despues de haberle mojado en agua, se desprende la azúcar con los otros dos dedos y se casca. 6º Este es el último punto que puede darse á la azúcar, y se conoce estar en él cuando llegándola al diente

se quiebra ó estalla limpiamente sin quedar alli nada: es preciso observar el momento cuando llega á este punto pues de otro modo se quemaria.

AZUCENA. Es una planta bulbosa, de que hay varias especies y de diferentes colores, porque ademas de las blancas, que por lo comun son de color de leche, las hay purpúreas, encarnadas, jaspeadas y de color de naranja; unas y otras se multiplican dividiendo las raices, y florecen en Mayo en unos troncos de tres pies de alto. Las azucenas quieren tierra ligera con poco sol: esta flor sirve de mucho adorno en las platabandas ó acirates de los jardines.

AZUFAYFA. Arbol que produce el fruto del mismo nombre, cuyo color es de un encarnado cubierto, y tiene el hueso como la aceituna; este árbol no se cria mas que en tierras cálidas, como en Italia, Provenza y Langüedoc.

AZUFRE. Especie de betun ó materia mineral crasa y vitriólica: hay azufre vivo y amarillo; el vivo es una materia parda é inflamable que se halla en Sicilia: mézclase en los unguentos para

la sarna y el sarpullido. El azufre amarillo ó comun es mas sólido, quebradizo y brillante; este azufre es contrario á la podredumbre y veneno; conviene á la tos, asma, fiebres pestilenciales, y su cocimiento atempera el hígado y cura la sarna: se hace aceyte ó espíritu de azufre en un crisol á fuego mediano, y cada libra de él da una onza de aceyte.

BÁLSAMO. Dáse este nombre á ciertos licores resinosos y vulnerarios por escelencia, como son los bálsamos del Perú y otros que destilan ciertos árboles de las Indias por medio de las incisiones que los hacen; tambien se da el nombre de bálsamos á diferentes compuestos que ha inventado la farmacia para suplir á los verdaderos balsamos. Pondremos algunos de los mas útiles.

BÁLSAMO SAMARITANO. Échase media libra de aceyte de oliva con igual peso de vino tinto bueno en un puchero vidriado; se tapa y pone á hervir á un fuego mediano hasta que el vino se haya consumido, y si se yerve con dos onzas de azúcar será mejor y mas vulnerario. Este bálsamo es propio para

una infinidad de llagas particularmente del pecho, para las úlceras y relajaciones de las fibras del estómago, y es bueno para fortificar los nervios.

BÁLSAMO DE SATURNO. Deslíense dos onzas de azúcar de saturno en polvo con cuatro de buena aceyte de trementina en un crisol á fuego de arena; cuando esté disuelto y el licor colorado, se podrá añadir si se quiere, media onza de alcanfor en polvo, y se echa este bálsamo en una botella de vidrio fuerte que se tapaná bien: es propio para curar todo género de llagas, lupias, tumores cancerosos y gangrenas.

BÁLSAMO DE AZUFRE. Échase en un crisol pequeño onza y media de flor de azufre y por encima ocho de aceyte de trementina: pónese el crisol sobre la arena, á que se dará un fuego de digestion por espacio de una hora: aumentase despues un poco, y continúa cerca de otra hora, y el aceyte tomará un color encarnado: déjase enfriar la vasija, y se separa el bálsamo claro del azufre que no se habrá disuelto. Este bálsamo es escelente para las úlceras del pulmon

y del pecho. La dosis es de una gota hasta seis en cualquier licor preparado.

BÁLSAMO ARCEO. (*V. Tumor.*)

BAÑOS. Los baños se toman por gusto para la limpieza del cuerpo ó para la salud: de estos últimos es de que conviene hablar sobre el modo de tomarlos, y se distinguen en tres clases: 1.^o

Baños de río. Tómanse estos baños para aliviar ciertas incomodidades, como el calor de las entrañas, afecciones nerviosas, diferentes alteraciones que salen á la cútis: se repiten nueve á diez dias seguidos: será bueno purgarse antes de tomarlos y siempre es necesario hacerlo despues; el tiempo que deberá el enfermo permanecer en el baño será una hora ú hora y media á lo mas, segun el temperamento, y las aguas donde se tomen deberán ser corrientes y claras; las mugeres no deben bañarse en ningun tiempo.

Baños caseros. Estos baños son convenientes en los dolores nefríticos, dolores de cabeza rebeldes, frenesías, vértigos, pasiones histéricas, ictericia, opilaciones, y aun en las enfermedades de

de la cútis como sarna y otras.

La mañana es el tiempo mas oportuno de tomarlos, dos veces cada dia, y el agua deberá llegar al cuello, cuidando de cubrir el baño ó cubo ligeramente con una sábana: regularmente se echan para un baño entero catorce tinos de agua, de los que se hervirán dos para calentar los demas. Para medio baño la mitad de agua, que habrá de ser de rio, y en su defecto de fuente; pero nunca de pozo, cuidando de meterse en la cama, despues de tomar el baño, y procurar dormir algo.

BAÑOS AROMÁTICOS. Convienen en la debilidad de nervios, hinchazon y dolores de piernas sin inflamacion, y se preparan del modo siguiente. Tómanse hojas de tomillo, romero, laurel, espliego, almoradux, salvia y agenjos: flores de corona de rey, manzanilla y gordolobo, de cada una un puño bien escogidas: grana de laurel y de comino quebrantada, de cada una una onza: hácese hervir todo en dos azumbres de hez de vino tinto, y ocho de

agua: cuando las plantas esten ya cocidas se sacarán, añadiendo al cocimiento un puño de sal comun: échase en un pozal ú otra vasija, en que se meterán las piernas, cubriéndolas por encima de las rodillas, y manteniéndose caliente en el baño, donde permanecerá media hora ó una, en cuyo tiempo se hará fregar las piernas de arriba á bajo con las mismas yerbas.

○ BAÑO MINERAL ARTIFICIAL. Hácese uso de este baño, cuando no hay proporcion de poder tomarle en el origen de las caldas, en las enfermedades que lo requieren, como son las pesadeces y entorpecimientos de miembros, dolores en los nervios, perlesía incohada y completa: prepáranse de este modo.

○ Tómanse dos libras de cenizas de sarmientos, ocho onzas de azufre en caña algo quebrantado, seis onzas de limaduras de hierro, y otras seis de sal de tártaro; hácese hervir todo en veinte azumbres de agua, para que se reduzcan á quince poco mas ó menos, y en este estado se retirará la vasija, y colará el licor, de que se servirá pa-

ra echarle por encima de las partes enfermas por mañana y noche á medio baño y vasija competente. Despues se hará la fricacion, estando á la lumbre, con aceyte de nuez moscada, caliente en el hueco de la mano, ó con pomada divina: puede servir el mismo baño para diferentes veces por espacio de ocho dias.

BARBECHOS. Dáse este nombre á las tierras que se dejan descansar, y se sacan de ellos las utilidades siguientes. Un buen administrador que deja reposar cada año la tercera ó cuarta parte de sus tierras, alternativamente, ahorra 1º el tercio de bestias necesario, así para las labores, como para el acarreo, su compra y pienso, gastos de criado y herrador: 2º el tercio de la simiente: 3º que las producciones son mas limpias y mas libres de malas yerbas: 4º las tierras echan mas cañas, las espigas son mayores, y cogiéndose mas grano y paja, da mayor abono á las tierras, por cuyos medios resarcen con ventajas al dueño lo que han dejado de producir: 5º los gas-

tos del recogimiento serán menores; se necesita menos forrage para las bestias, y se podrán llevar á los rastrojos: 6^o las labores podrán hacerse con mas conveniencia y oportunidad.

BARBO. Es un pez de agua dulce que tiene la figura de la carpa, el hocico largo y agudo, con una especie de barba á cada lado de los labios; la boca sin dientes, los ojos pequeños, el espinazo blanco y amarillo. La carne del barbo es blanca y tierna, pero no es buena no siendo viejo.

Los barbos se pescan á anzuelo, que debe ser de una pulgada de largo, y se pone bien atado al cabo de una cuerda; échanse muchos de una vez por la noche en el rio donde se dejan hasta la mañana que se vuelve á sacarlos. Se los coge tambien á mano de este modo: tórnase una onza de una especie de cebolla que se cria en los sitios pantanosos, y otra de lentejas tostadas; májase junto y se incorpora con clara de huevo, de que se hacen unas bolitas que se echan á estos peces.

BARRANCOS. Las crecidas hacen ciertos destrozos en las tierras de que provienen los barrancos; y para evitarlos convendrá hacer, donde las aguas forman su corriente, zanjias y fosos para contener la impetuosidad, y conducir las á los prados ú otros parages donde convenga su desagüe.

BARRILLA. Planta célebre que contiene mucha sal y cenizas; y de la que se hace vidrio y carbon. Se cria en los bosques y montañas; hay dos especies de barrilla, macho y hembra; la primera tiene las hojas grandes y muy picadas igualmente que la hembra; pero no tiene como esta ramas, tronco, ni flores: esta planta tiene tambien uso en la medicina.

BATATAS Ó PATATAS. Este artículo tan interesante en todas sus partes, y de que no se ha hecho caso en las ediciones anteriores de esta obra, le trataremos ahora con la debida estension.

Las patatas son unas raices redondas que se crian en la tierra, y mas bien de planta que de simiente; se trasplantan en Mayo y no necesitan

mas que buena tierra para aprovecharse.

Las utilidades de las patatas son conocidas, porque se sabe que prosperan en todo clima, que proporcionan sin necesidad de condimento una comida pronta y saludable, porque los aldeanos pueden ir á sacarlas á las once, y tener á mediodia un alimento comparable al pan: que de todas las producciones de las Indias, es esta la única, cuya adquisicion debe alabar la Europa, pues no ha sido por medio de crímenes, ni ha costado sentimientos á la humanidad.

A la satisfaccion y consuelo de estas verdades, conviene añadir que no puede haber terreno alguno que acostada de poco trabajo, no llegue á ser propio para la vegetacion de estas raíces, y cuyo cultivo, de ningun modo puede tener inconveniente alguno; y sobre todo es un medio para precaverse en las grandes poblaciones, de las terribles calamidades del monopolio y de la hambre.

Cierto es que la cosecha de patatas

no es abundante; pero nunca falta. El año de 1793, notable por su sequedad, nos dió una prueba bien clara de esta verdad: los granos menudos apenas dieron la simiente, y aunque es cierto que la mayor parte de las patatas se quedaron como nueces pequeñas, son mas á propósito en este estado para plantar que para alimento, porque la experiencia ha acreditado que salen mas bien de las chicas, como esten enteras y maduras, que de los mayores trozos de las grandes.

¿Cuan importante seria en este tiempo en que no estamos para desperdiciar la menor porcion de granos, que nos dedicasemos á guardar estas patatas pequeñas para volver á plantar? Se compran en la plaza, y aun despues de haberlas escogido en casa, cuando estan cocidas se tiran muchas chicas porque sobre mermar bastante, se necesita un nimio cuidado para limpiarlas.

Los labradores acomodados que han tenido cosecha de patatas, llegarian á remediar este inconveniente trocando

las abultadas por las chicas, y aun comprando estas al mismo precio que las otras, para prestarlas á aquellos parientes ó amigos menos felices que quisieran plantarlas.

I. La patata es una planta en su clase la mas apreciable, porque ademas de criarse en todo clima, la está bien cualquiera terreno y situacion; se la puede multiplicar por medio de la rama acodo, ó sembrándola; las hojas es un buen forrage para las bestias, y las raíces sirven para alimento del hombre y de los animales. No se halla rincon en Francia donde las patatas no se crien bien, y su producto es tanto mas abundante, cuanto lo es menos el de granos: plántanse despues de todas las semillas, y su cosecha es posterior á la de toda mies.

II. Se cuentan doce especies de patatas, y de todas puede hacerse el mismo uso, porque todas contienen los mismos principios, y se diferencian solo en la proporcion, lo que hace mudar algo en el gusto y en la vista. Las rojas requieren mejor terreno, y pro-

ducen una cuarta parte menos; pero proporcionando estas especies con conocimiento á las calidades de terrenos, no hay clima, tierra, ni situacion donde esta planta no se connaturalice con todas sus propiedades.

III. La especie blanca abultada, con pintas rojas exterior é interiormente, muy comun en los mercados, es á la que debe atenderse particularmente cuando se trata de mantener animales, la estraccion de la harina, y la preparacion del pan mezclado con estas raices, porque es la mas vigorosa, la mas fecunda y mas propia á todos paises, con la circunstancia de que casi nunca falta su produccion aun en los terrenos mas ligeros y esteriles; es una de las mejores especies para el gusto, y la que conviene para comenzar á descuajar ó hacer rompimientos en tierras novalas.

IV. La patata, particularmente en terrenor ligeros y areniscos, ademas de ser menos espuesta á los contratiempos, no es tan ocasionada á los otros accidentes que comunmente echan á tierra

los demas vegetales; se burla de los efectos del pedrisco, limpia por muchos años el campo infectado de malas yerbas, destruye la grama tan abundante en las praderías artificiales, donde da grandes cosechas cuando se les destina á esta produccion; prepará favorablemente el terreno para recibir los granos que la suceden, y es un medio no solamente para dejar de dar la primera vuelta á las tierras, sino de sacar utilidad de los fondos mas ingratos, disponiéndolos á dar otras producciones.

V. Dos labores son suficientes para preparar la tierra á este cultivo: el primero bastante hondo antes del invierno, y el segundo antes de la plantacion. Será bueno que la tierra tenga de siete á ocho pulgadas de fondo, y que las patatas se planten á pie y medio de distancia, cubriéndolas con cuatro ó cinco pulgadas de tierra: se plantará mas claro en las tierras fuertes que en las ligeras, y en estas más hondo. En las patatas blancas, se pondrá mas cuidado al

tiempo de plantarlas, porque necesitan mas igualdad que las rojas, que no echan con tanta valentía.

VI. Todas las especies de patatas, son tiernas, secas y harinosas en los altos, cuyo fondo sea un arenisco de cuerpo; harinosas y húmedas, en las tierras gredosas. Convendrá poner las blancas en los centenales, y las rojas en las tierras fuertes ó de trigo; la blanca abultada, en cualquiera clase de tierra se cria bien, excepto en la muy compacta ó apretada, donde el cultivo es difícil, y el producto de calidad mediana; aunque es cierto que vuelven á adquirir su primer carácter de bondad poniéndolas al año siguiente en terreno que las sea favorable.

VII. Una patata solamente, sea como fuere de grande, basta para la plantacion; pero cuando por grande es preciso partirla, se hará en rajadas, y no en ruedas, dejando á cada pedazo dos ó tres botones á lo menós, con la precaucion de ponerlos uno ó dos dias al aire, para que se sequen del lado que se ha hecho el corte, y

no se pudran en la tierra, por la continuacion de lluvias que suelen seguirse á la plantacion; pero siempre que haya arbitrio, son mejores para este efecto las patatas enteras por chicas que sean, que las mayores rajadas de las mas abultadas.

VIII. Es preciso proporcionar la naturaleza del suelo, á la cantidad de patatas que se hayan de plantar, pues cuanto mas fértil sea, por su calidad, como por los beneficios que tenga, tanta menos porcion se echa: cada yugada necesita por lo general de dos á tres sestarios (*V. esta palabra*), y aun mas siendo abultadas. Lo mas que pueden producir las blancas pintadas, es cien sestarios por yugada; pero lo comun es de sesenta á setenta. Las rojas largas producen un tercio menos, se venden mas caras, piden mejor tierra, y no son tan vigorosas; por lo demas no se diferencian.

IX. No proporciona utilidad alguna el adelantarse á plantar las patatas, porque en tal caso necesitan mucho mas tiempo para hacerse, y es-

tan mas espuestas á perderse en el campo, que en la panera; mejor es esperar á que se concluya la siembra de los menudos: pero sea en el tiempo que fuere, cuando las patatas por hallarse en la fuerza de echar, antes de la primavera se han arrancado las matas, pueden servir para plantar y aun son entonces mas tempranas.

X. Los diferentes métodos de cultivo en las patatas, pueden reducirse principalmente á dos: uno consiste en ponerlas á mano, y el otro con el arado sembrador; el primero, aunque ofrece mas produccion, es mas costoso que el segundo; pero deberá preferirse este, cuando haya de cubrirse una gran porcion de patatas, con el fin de engordar ganado.

XI. Seria utilísimo que los labradores que se dedican á beneficiar con este objeto una porcion de tierra considerable, practicasen ambos métodos en dos campos poco distantes; el producto de las puestas á mano, serviría para la prevencion de la familia, y debería ser de las rojas, y el otro

para el ganado en que se emplearian las blancas abultadas que tienen pintas rojas.

XII. Para plantar las patatas, cuya operacion debe hacerse en todo Abril, se echará un surco lo mas derecho que se pueda: dos niños ó dos mugeres, cada uno con su cesta irán detras, uno para poner la patata, y el otro para ir echando abono por encima, en caso que el estiércol que se haya echado á la tierra, no se haya repartido bien con las labores; tíranse otros dos surcos despues en los que nada se pondrá, y al siguiente se hará lo mismo que queda dicho de los niños en el primer surco, y se continuará del mismo modo hasta acabar la tierra, y hecho esto se taparán. (*V. Rastro de Labrador.*)

XIII. Cuando la patata esté ya nacida como de tres ó cuatro pulgadas de alto, se escardará la tierra entre-sacando todas las malas yerbas que tenga, y se cuidará, cerca del tiempo de echar flor, de amontonar tierra, pasando el arado por los surcos que que-

daron, cuando se hizo la plantacion, vacíos, para tapar los pies de las matas; pero la práctica de esta labor solo tendrá lugar en el caso de que la tierra haya echado malas yerbas, porque si es un terreno ligero que no las crie bastará la primera labor, pudiendo en el primer caso lograrse tambien la ventaja de sembrar entonces nabos, si se quiere tener dos cosechas en un mismo campo, y aprovechar todo lo labrado, bien que para esto se necesita que el terreno sea de buena calidad.

XIV. Como el cultivo á brazo no es para una gran porcion de terreno, se practicará con la azada en simetría, esto es, de modo que la planta puesta en la primera hoya ó zanja, corresponda en frente de la tercera, y la de la segunda á la cuarta, y así sucesivamente se puede por medio de este método hacer uso de muchos campos inútiles y eriales, y aun en las viñas y ballados.

XV. La maduracion de las patatas se conoce por la hoja qua se marchi-

ta y pone amarilla por sí, sin que concurra accidente alguno. Un arado comun basta para desatollar yugada y media de tierra de las patatas, y seis muchachos pueden cómodamente cogerlas, llevando cada uno su cesta para echarlas en un monton, quitándolas al mismo tiempo las raicillas ó barbas. El recogimiento de las patatas á mano ofrece menos embarazos, y solo puede hacerse en tierras ligeras; pero en las fuertes es preciso valerse de una horca de dos ó tres dientes, y no de azada: hácese separacion de las chicas; las macadas se pondrán tambien aparte para gastarlas primero, y se tiran las dañadas.

XVI. De cuantos medios se han propuesto para la multiplicacion de las patatas de buena calidad, é impedir que lleguen á bastardear, el mas eficaz es cuidar de la simiente; es preciso renovar de tiempo en tiempo la especie por este medio, cogiendo el dia antes de hacer la principal cosecha, la especie que se desea propagar, manteniéndolas durante el invier-

no entre arena, ó colgándolas, y envolviéndolas con tierra por la primavera, se echará en las heras calientes de la huertas ó en estiércol bien añejo.

XVII. Nacida que sea la planta por este medio, se la escarda, amontona la tierra; y el recogimiento del fruto se hace lo mismo que cuando proviene de la mata ó acodo, y así trasplantada da ya patatas al segundo año, y bastante abultadas, aunque es cierto que la producción no es completa hasta el tercer año.

Este medio tan natural y fácil proporciona una nueva producción por muchos años, mantiene su fecundidad y todas sus cualidades.

XVIII. Cuando el acopio de patatas es en corta cantidad, su conservación es facilísima, porque se llevan desde luego al sitio donde se las haya de guardar; según el tiempo, se las da vuelta, y se tiene cuidado de echarlas en tablas ó pajas, apartando de las paredes los montones, que no serán grandes.

XIX. Si la cosecha de las patatas es considerable exige su conservación

otros medios. Los mas eficaces son hacer en un sitio elevado de la casa ó cerca de ella, cierta escavacion de una capacidad proporcionada á la cantidad que haya de guardarse, y poniendo en el piso y á los lados paja larga, se amontonan alli y cubren con otra capa de pajas. Se cuidará de que la escavacion sea menos honda de la parte de donde se sacan las patatas para el consumo de la casa, como de cerrar cuando se entre y salga. Otro método seguro y poco costoso á cualquiera particular es hacer en lo interior de la granja, con tablas ó con aquellos costanizos que sirven para hacer los apriscos del ganado, un espacio capaz para la cosecha que se espere, dejando cierto paso para llevarlas y sacarlas para el gasto, y no siendo dudable que ha de estar rodeado de los granos y forrages, se mantendrán bien en él.

XXI. Para que las patatas se mantengan con sustancia mucho tiempo es preciso darlas algunos hervores en agua algo salada, y poniéndolas despues encima de un horno se secan y ponen tras-

parentes; últimamente, echándolas en una olla y poniéndolas á un fuego moderado, es un alimento sano y comparable á las frescas.

XXII. La mucha humedad que contienen las patatas y su extrema propension á nacerse, no permite su conservacion mas de medio año por mas precauciones que se tomen; y así solo hay el arbitrio de meterlas en la prensa como se hace con las manzanas, para hacer la cidra, y partiendo el pie en panes, que se secarán al aire, y servirán para el ganado todo el año.

XXIII. Otro medio para sacar utilidad de las patatas cuando por el yelo, por la fermentacion ó por falta de maduracion no pueden servir para alimento en sustancia, es estraerlas la harina, siempre que no esten cocidas ni secas, ó alteradas hasta cierto punto, y darán dos ó tres onzas por libra, y mas siendo de terrenos altos.

XXIV. Las gachas ó papillas que resultan de la preparacion de la harina de las patatas, es un alimento de bastante sustancia, y sin comparacion mejor que

las de trigo. Puede servir á un mismo tiempo de alimento y de remedio; es conveniente á gente anciana, á los niños y enfermos; y á las mugeres que crían, no solo las aumenta la leche, sino que las preserva de los cólicos que tanto las molestan. No hay aldea alguna ni casa tan pobre que no pueda tener un rallo y un cedazo, para que mediante estos cortos utensilios no se halle en estado de proporcionar alimento á su familia.

XXV. La práctica comun de cocer las patatas en mucha agua y sin tapar la olla, las es perjudicial; y así este cocimiento se hará al vapor del agua, para cuyo efecto se las lava, ó deja en remojo por poco tiempo en agua fria, particularmente si estan heladas, porque en tal caso no hay medio que alcance á ponerlas en su primer estado para la plantacion, y se echan con un poco de agua en un puchero, cuidando de taparle bien.

XXVI. Esta operacion podrá hacerse mejor valiéndose de una cesta de dos asas para mover mas bien las patatas; métese en una caldera de modo que quede sin

llegar al hondo ni al agua: una rejilla de hierro ó mimbre puesta en medio de la caldera, y tapada esta con una cobertera propia á retener y sacudir los vapores del agua y á mantener el calor, llegará á hacer el mismo efecto. Por este medio adquieren las patatas mejor calidad, poniéndolas en una cazuela y bien mondadas, á lumbre lenta ó en unas parrillas; acaban entonces de perder la mucha humedad que tienen, y quedan secas, harinosas y delicadas.

XXVII. Son las patatas una producción que además de exigir menos costo, terreno y labores que cualquiera otra, proporciona en las gentes de campo la subsistencia mas fácil, mas segura y mas abundante; parece que se han destinado particularmente para estas pobres gentes; pues cuatro granos de sal, un poco de manteca, tocino ó leche es suficiente condimento para proporcionarles un comestible saludable, y con que queden satisfechos.

Los que viven en las grandes poblaciones hallarán también en las patatas un alimento excelente, porque tienen la

propiedad de corregir el vicio de la sangre que se encamina al escorbuto. Esta especie de legumbre no tiene gusto alguno; pero no por eso es desabrida; y la falta de sabor que tanto se ha declamado, constituye en las patatas precisamente la apreciable cualidad de acomodarse á todos nuestros gustos, que no se canse uno de ellas como sucede con el pan, y que en muchas cosas se parezca á este alimento de primera necesidad; y últimamente, que pueda entrar en su composicion en tiempo de escasez ó carestía; en este concepto siempre serán al mismo tiempo un suplemento y objeto de economía para los labradores, cuyos terrenos no sean á propósito para otra produccion.

XXVIII. Pan de batatas. Tómase veinte y cinco libras de harina de trigo, centeno ó cebada, segun el uso y recursos del pais; se desata un poco de re-centadura con suficiente agua caliente para hacer una masa fuerte, que se dejará fermentar regularmente. Se tendrán veinte y cinco libras de patatas que habrán cocido antes, y calientes, se en-

volverán con la masa y un cuarteron de sal desleido en agua. Cuando la mezcla esté bastante amasada, por medio de un rollo ó alisador de madera, se hacen los panes de dos ó cuatro libras, y despues de haber fermentado bien se les mete en el horno, que se enrojará menos de lo regular.

XXIX. No hay planta tan generalmente útil como la patata; se tiene por la primera de las legumbres, da forrage para el ganado todo el año y le mantiene gordo; es un buen recurso para que el arrendatario haga su verano, y mantenga en el invierno una gran porcion de ganado; y el labrador menos acomodado tambien á proporcion hará producir á su terreno pobre con que alimentar la familia, la vaca, el cerdo y las gallinas.

El cultivo de patatas nunca puede ser perjudicial al del trigo ni otros granos, y cuando una y otra cosecha fuere abundante, se destinarán las patatas á mantener el ganado y hacer comercio de él, con que se logrará doblar las cosechas.

BAZO. Remedio para el mal de bazo. Se

usará de una tisana hecha con escolopendra ó lengua de ciervo, y politrio, que es una especie de culantrillo, ó se hará hervir en agua de fuente un bazo de buey; bébese por espacio de nueve mañanas un vaso de este cocimiento; despues se pone á secar el mismo bazo en un horno, envuelto en papel, y cuando está ya seco se hará polvos, que se repartiran en nueve partes iguales, y tomará en un vaso de este cocimiento una cada dia hasta concluir las nueve papeletas.

Tomense dos puños de hojas de vervena, dos ó tres claras de huevo, y un poco de harina de cebada ó centeno, y machacando la vervena en un mortero, se echarán allí las claras de huevo y la harina; mézelese todo bien, y haciendo de ello una cataplasma, en unas estopas algo altas, se aplicará bien caliente á la region del bazo, donde se dejará quince ó diez y seis horas, y continuara hasta lograr alivio. Esta cataplasma atrae como por un sudor de sangre todo el humor maligno, y es tambien muy propia para la pleuresía ó dolor de costado.

Bazo opilado ú obstruccion del bazo. Conócese por la tension y dureza del lado izquierdo bajo las costillas, y dificultad de respirar cuando el enfermo apresura el paso.

Remedio. Hácese hervir una azumbre de agua en vasija proporcionada, y cuando esté en la fuerza del hervor se echan allí dos onzas de limaduras de acero, y dando un par de hervores se apartará, de cuya agua beberá el enfermo á toda comida. El agua en que los herreros apagan el hierro tambien es buena para quien tenga mal de bazo. Si el bazo está hinchado, se majarán hojas verdes de tabaco en un mortero con un poco de vinagre, y en forma de cataplasma se aplicará á la region del bazo para suavizar la dureza.

Bazo cirroso. Conócese que el bazo ha degenerado en cirro, por un sentimiento de pesadez que padece el enfermo en la misma region, con dificultad de respirar, y de estar echado sobre aquella parte.

Remedio. Hácense píldoras con una

onza de aloe ó rábila, que se pondrá en infusion y digestion á fuego lento en zumo de rosas blancas, y agregando una dracma de goma amoniaca, se tomará una dracma de ello antes de cenar, dos veces cada semana.

Hácese beber al enfermo una tisana comun de una onza de limaduras de acero que se hará hervir en agua de rio ó de fuente, despues de haber atado el acero en un paño. La simiente de mostaza majada con orines es buena aplicada en cataplasma.

BENEFICIAR LAS TIERRAS. Es el arte de mejorarlas por medio de varios géneros de estiércol y otros abonos; ó empleándolas á diversas producciones, ya sean ligeras ó fuertes; pero es preciso conocer la calidad de la tierra para echarla el abono correspondiente. Las tierras áridas, secas y ligeras necesitan abonos crasos, como son el estiércol de buey, vaca, cerdo y todo género de inmundicias. Las tierras húmedas y pesadas tienen necesidad de abonos cálidos, tales son el estiércol de caballerías, gallinaza, palomina y

tierra blanca. Puede tambien beneficiarse las tierras por medio de otras materias que hacen el mismo efecto que el estiércol comun, y para ello los buenos arrendatarios tienen siempre á un lado del corral un hoyo de alguna estension, donde continuamente echan todo género de basuras é inmundicias, como los escrementos y orines de los animales, y aun de los hombres; de los albañales, fregaderos, barreduras de calles, animales muertos, desperdicio de forrages, cenizas, madera podrida y otras cosas, haciendo pasar por él la agua llovediza por medio de algun reguero para tener en buen estado el estiércol. En la diversidad que hay de estiércoles, es preciso atender á los que convienen segun la naturaleza de las tierras para su abono: 1.º el cieno de los estanques, lagunales, fosos, barreduras de calles y otros de esta clase, son crasos y húmedos, y por lo mismo propios á las tierras ligeras y secas; pero no debe hacerse uso de ellos hasta despues de un año en que estarán

espuestos al sol y al aire: 2º todo género de cenizas conviene á cualquiera tierra, y particularmente siendo floja, aunque debe envolverse con estiércol: 3º el orujo es muy bueno en tierras frias y fuertes porque las sutiliza por el fuego que contiene: 4º la tierra de los céspedes mezclada con la del campo es un abono excelente: 5º el rastrojo quemado en la misma tierra, la proporciona bien para el trigo. (*V. Tierras.*)

El beneficio de las tierras de huertas y jardines se hace por medio del estiércol, ó tierras que se echan en ellos: en las fuertes ó tenaces se echará estiércol de caballo, que es ligero y seco: en las areniscas, el de vaca que es craso y pesado: puede tambien hacerse en la inmediacion al jardin algunas excavaciones, y ver como puede descubrirse alguna veta de diferente calidad de aquella que se desea mejorar: un fondo de tierra árida y arenosa se la abonará con la mezcla de cieno negro de algun lagunal ó pantano, que deberá sacarse de tres ó cua-

tro pies de hondo, por cuyo medio se consigue consolidar aquel terreno ligero, y para desatar uno que sea gredoso, se hará la mezcla con arena; pero estas tierras envueltas, se dejan reposar un año para que tengan tiempo de penetrarse. Para enmendar una tierra á menos costa, si por egemplo es esponjosa, y difícil á moverse, se tendrán los cuadros ó heras de las huertas algo levantados al medio, haciendo á los lados un declive ó caída imperceptible, para que corran las aguas que resfrian la tierra; si por el contrario esta es seca y porosa, se tendrán los cuadros mas bajos que las calles, para mantener un fondo húmedo.

BERRO. Planta de que hay dos especies, el acuátil, y el llamado mastuerzo; este tiene las hojas larguitas y de un gusto agrio: se cultiva en los jardines, y no se multiplica mas que por medio de la grana, que es muy menuda, ovalada, y de un color que tira á amarillo: esta especie de berro es bueno para purificar la sangre, y la grana mueve la orina, pone en mo-

vimiento los espíritus, y es buena contra las enfermedades del bazo y del hígado.

El berro acuátil se parece bastante al anterior, pero tiene las hojas mas pequeñas, y se cria junto á las fuentes y arroyos; su deccocion es buena contra las hinchazones del vientre, y la dificultad de orinar, como para la perlesía de la lengua: empléase uno y otro en ensalada.

BERZAS. Planta de huerta de que hay varias especies; el repollo blanco, que es la mas temprana: la apiñada de Milan: la coliflor, que puede considerarse diferente de las demas, y otras. La berza en lo general requiere tierra abundante en jugos, y que tenga mucho fondo, sin ser muy húmeda; y así las tierras fuertes trabajadas, y abonadas con estiércol, las esta bien, particularmente siendo pedregales; igualmente los llanos arenosos que tienen fondo, y que se les haya abonado mucho, como tambien para sembrar alli los cañamos: si puede proporcionarse las bastante riego por medio de algun

manantial, habrá berzas para todo el año.

Cultivo de las berzas. Siémbrase el repollo blanco en Agosto ó antes si el terreno es frio, y cuando han crecido como medio pie, se trasplantan al semillero, y despues en camas ó heras bien abonadas, á dos pies uno de otro; se les riega y entresaca. Las coles de Milan, y las rizadas que se comen por invierno, se siembran en heras desde Mayo en todos los meses hasta Octubre, y se las cultiva como las demas; las encarnadas se siembran á últimos de Mayo.

Todo género de berza se la planta hasta el cuello, se la corta el pivot ó raiz perpendicular, y amontona la tierra al pie, regándola bien en tiempo de calores. Para tener buena grana es preciso aguardar al fin del año que han sido plantadas; para cuyo efecto se ponen en sitio separado y espuesto al sol cierto número de ellas, y desde Junio hasta Julio crece la grana, que es redonda, y como cabezas de alfileres.

Si se quiere tener buena grana de las coles de Milan y de las apiñadas, se escogerán entre las berzas las que parezcan mas bien hechas y mas hermosas, y despues de haberlas sacado con la pala, se las trasplanta, antes de las grandes heladas, en un huerto, donde se las vuelve á replantar, y por medio de las esteras ú otros defensivos se las defiende de las lluvias de invierno, escarchas y nieves. Abrense un poco en cruz en la cabeza sin tocar al troncho, para que las hojas puedan abrirse y crezcan para la grana, cuidando de no dejar granar alli otra especie para que no bastardee esta.

Para tener coles todo el invierno se hacen en los huertos unos hoyos redondos de cuatro pies, y echando en ellos una capa de paja, se acomoda alli otra de coles recién cogidas, cabeza abajo, al lado unas de otras, y sobre cada capa de coles se echa otra de paja, cubriéndolo todo por último de tierra algo molida.

La coliflor es la especie mas delicada de todas, y su grana no se cria en Fran-

cia ; se la trae de la isla de Chipre por Marsella, y es preciso renovarla todos los años; la buena es de color vivo, oleosa y bien redonda ; siémbralesela en Abril en heras mullidas, y se cultiva como las demas coles.

BESTIAS. (*V. Animales de asta.*)

BETÓNICA. Planta que se cria en los montes , de un gusto ágrío y amargo : es cefálica y hepática, es decir, que su uso conviene en las enfermedades de cabeza y del hígado , y escita al estornudo. Tómase como té : la infusion es conveniente en la ictericia , y obstrucciones. La betónica es buena aplicada á las heridas de cabeza, y aquellas personas á quienes lloren los ojos de continuo deben mascar por la mañana las hojas.

BIENES DE CAMPO. Los mas estimados son 1º las praderías y dehesas, porque rinden mucho á poca costa, sin gran cuidado, y no estan espuestas á una infinidad de accidentes como otras haciendas : 2º los montes y plantas que producen anualmente, como son los cerezos, nogales, olivas y otras : 3º las tierras de labor : 4º los viñedos, aun-

que en ciertos territorios ó climas son de mayor utilidad que las tierras. La mejor hacienda de campo es aquella que tiene algo de todo, y no muy distante de la casa del dueño. (*V. Señorío.*)

BIZCOCHOS. Cierta género de pasta, y se hace de muchos modos.

Bizcochos de Saboya.

Modo de hacerlos. Tómanse cuatro huevos frescos, ó mas, segun la porcion que se quiera hacer, y se pesan para tomar otro tanto de azúcar en polvo, y y la mitad de harina: hecho esto se cascan los huevos, y separan las yemas de las claras, bátense estas mucho hasta que levanten como nieve: échase la azúcar en las yemas, que tambien se baten con una cuchara de madera, y despues se mezcla todo con las claras: tómanse la harina, que deberá haberse puesto á secar al horno, y echándola en un cedazo, se irá pasando poco á poco en el batido para que se mezcle bien, y cuando lo esté, se pone en moldes largos ó redondos: báñanse con azúcar y un polvo de harina, y se cuecen á fuego moderado en un horno de cobre ó de panadero.

Bizcochos del palacio Real.

Estos vizcochos se hacen lo mismo que los antecedentes, con sola la diferencia de añadir al batido, antes de echarle en los moldes, dos pizcas (*V. Pizca*) de ralladuras de limon, y conserva de flor de naranja.

Bizcocho de almendra.

Tómase como un cuarteron de almendras amargas y otro de las dulces: échanse en agua hirviendo, y se mondan sin echarlas en agua fria: májanse en un mortero que esté seco, y batiendo en una tartera cuatro ó cinco claras de huevo, se echará en ella la pasta de almendras, y desleirá bien con una cuchara; despues se echará allí cinco cuarterones de azúcar en polvo, y mezclado todo bien, se estiende la pasta en un papel blanco con un cuchillo, formando con otro los bizcochos del grueso de un dedo; métense en el horno á fuego lento, y cuando se vea que levantan, se aumenta: estando cocidos, y teniendo bastante color, se sacan; pero no se quita el papel hasta que esten frios.

BLANQUEO DEL LIENZO. Ya hace mucho tiempo que se ha advertido, que el modo de blanquear los lienzos en muchas partes de Francia, particularmente en Paris y sus contornos, visiblemente le destruye, y ocasiona su poca duracion: en efecto, no es estraño que aun el mejor no pueda resistir al golpeo de paleta sobre piedras tal vez desiguales, ni á los efectos que causan en la ropa las legías cargadas de cenizas, de sales, tal vez de sosa, y aun de cal.

Como en la economía de una familia crecida no es el lienzo objeto de corta consideracion, nos ha parecido preciso explicar aqui el modo de blanquear el lienzo en Holanda, por quanto es tambien fácil su práctica en pueblos pequeños.

En aquel pais las lavanderas ó personas ocupadas á la cura ó blanqueo de los lienzos, los jabonan á partes con jabon negro, y los meten en una tina ó pozal, donde cubriéndolos con una estopa, echan una caldera de agua hirviendo con cenizas, proporcionando la cantidad de agua á la porcion del lienzo: hecho esto se cubre, y se deja en es-

te estado por espacio de seis horas á lo menos. Despues lo jabonan á mano como se hace con la ropa ; y cuando está bien lavado le llevan al tendedero, que son unas praderas cercadas de árboles, donde hay muchos canales de cuatro pies de hondo , y tendiendo el lienzo en la yerba á la larga de los canales , le ro- cían con una paleta hecha á este fin, por dos dias , á proporcion que se seca ; y cuando está bien blanco , si la tela lo requiere , se mete en azul , y se lleva á casa para aplancharla.

BLANQUEO DE MEDIAS DE SEDA. Se jabonan bien primero, y despues se pondrá en un azufrador un lienzo en que se estenderán las medias : pónese debajo un brasero con lumbre ; échase azufre molido , cúbrese con una sábana, y cuando el humo haya hecho su efecto , se vuelven al revés , y aplanchan.

Para lavar los encages ó blondas es preciso primero desapuntarlos ó des- coserlos , despues se estiran y doblan unos sobre otros ; métense en un saqui- to de lienzo limpio , y se ponen en acei- te de oliva veinte y cuatro horas : 2.º se

hará una agua de jabon mas fuerte que lo regular , y cuando haga mucha espuma , se mete en ella el saquito un cuarto de hora ; lávase todo ; vuélvese á meter en jabon y á lavar , y se echan en almidon desatado : 3^o en fin , se sacan las blondas del saquito , y luego se aplanchan separadas.

BOCA DE MAL OLOR ó ALIENTO FUERTE. Remedio. Se tendrá en la boca raiz de íris de Florencia , ó un clavo de especia , ó se tostará en una cuchara un poco de alumbre , y se meterá en la boca , como una haba , dos veces al dia.

BOCA DE CABALLO. Cuando se hubiese herido la boca de un caballo , que regularmente sucede si el bocado es demasidamente pesado , de modo que se asiente sobre las barras , siendo pequeña la herida , bastará frotar aquella parte con miel rosada muchas veces al dia ; pero si hubiese úlcera formada , ó rotura de hueso , se introducirá en ella un poco de algodón empapado en espíritu vitriolo , teniéndole con una mano la lengua , y con la otra la boca abierta , y

los días siguientes se le fregará con miel la llaga hasta que crie escara, y cayendo esta, se lava con aguardiente. Si hubiese agujero en la barra con podredumbre, se le llenará muchas veces al día de azúcar molida, múdasele el bocado, y se le pone un cañon sencillo.

BOLA DE MARTE. Piedra vulneraria de acero, cuya virtud es curar las llagas y úlceras: se hace de limaduras de acero y tártaro blanco de Mompeller en polvos, por iguales partes uno y otro, y de raíz de aristoloquia molida, ocho onzas en una libra de limaduras de acero; hácese de todo una pasta blanda con aguardiente, dejando la materia en digestion por el estío, y revolviéndola de tiempo en tiempo, hasta que esté todo enteramente seco: vuélvese á poner la pasta en polvos, se la echa aguardiente, y repite la operacion anterior, hasta que no se perciban las limaduras, y se ponga todo en polvos sumamente menudos, de que se hacen bolas, que se dejan endurecer al aire.

BOLLOS. Modo de hacerlos. Se hará una masa de la mejor harina de tri-

go (diez libras mas ó menos , segun la porcion que se quiera) , y del tercio de ella se hará con la espuma de cerveza y agua caliente la levadura ; déjase revenir esta masa en un plato de madera , que se cubrirá bien , seis horas en invierno , y cuatro en verano: en volviendo á levantar , se desata con la levadura y agua caliente lo restante de la harina : échase un cuarteron de sal molida , libra y media de buena manteca , media docena de huevos y algo de leche : amásase todo bien y mucho tiempo , estendiéndolo con la palma de la mano , y volviéndolo por todos lados ; acomódase el bollo en la pala , y despues de haberle picado , se le dora y mete en el horno media hora.

- BOMBA. Máquina hidráulica de gran comodidad para subir el agua de los rios , estanques y pozos , y conducirla donde se quiere segun la necesidad , para facilitar el riego. Una bomba se compone de un cañon , cuya principal parte se llama cuerpo de la bomba , y el resto tubo montante ; del macho del cañon , llamado comunmente émbolo,

que tiene su juego en el cuerpo de la bomba , y de dos sopapos ó válvulas por donde entra el agua : hay varios géneros de bombas ; pero pueden reducirse á dos , á saber : 1.º la bomba aspirante que es aquella que por el movimiento de un émbolo hueco , y una válvula, atrae la agua por encima del cuerpo de la bomba hasta la altura de treinta pies ó mas , segun la pesantez del aire, que es la causa de este efecto. Este émbolo eleva al mismo tiempo el agua que habia hecho pasar por encima de la válvula bajándose : esta es la bomba mas sencilla de todas.

2.º La bomba de compresion es aquella que , á diferencia de la primera , tiene el cañon montante al lado del cuerpo de la bomba , que así este como el émbolo son semejantes á una geringa comun , porque no estando el émbolo hueco , ni teniendo válvula como las otras , no pasa el agua por medio , sino que solamente la atrae , subiendo por encima de la válvula del cuerpo de la bomba , y la obliga bajándose por encima de la otra válvula , que se halla en la

parte inferior del tubo montante: puede tambien añadirse á estos dos géneros de bombas la mista, que se compone en parte de la aspirante, y en parte de la de compresion.

BORRAJA. Hortaliza bastante comun, cuyas hojas son violadas y largas, de que se guarnecen las ensaladas. Multiplícase por medio de la grana: para cultivarla basta entresacarla, y escardarla de cuando en cuando. Esta planta es cordial, dulcifica la acrimonia de los humores y de la sangre, y alivia los males que causa la melancolía é hipocondría: es una de las tres flores cordiales.

BOSQUES. Los bosques deben ser considerados en la clase de los bienes de campo de mayor utilidad, pues que se hace de ellos un consumo grande, es fácil su despacho, requiere menos trabajo, y estan espuestos á menos contratiempos que otras producciones.

Las tierras propias para los bosques son las medianas ó poco fértiles, pues las mejores deben reservarse para granos y otras producciones.

Siendo tierras húmedas y de fondo,

se plantarán en ellas álamos, sauces y otros árboles acuátiles: en las crasas olmos y fresnos: en las fuertes encinas y castaños, y en las ligeras los pinos. Es necesario tres ó cuatro pies de buen fondo de tierra para los árboles gruesos que echan las raíces perpendiculares, lo que se llama *pivotar*. Los bosques no requieren situacion particular, y así lo mismo es plantarlos en los llanos como en las colinas: los mejores árboles para florestas son los robles ó encinas y castaños, despues el olmo, el pino, el fresno, el ácer y el carpe.

Conócese que un bosque es bueno cuando los árboles estan aprovechados, poblados y lozanos, y no se encuentran en él retama, zarzas, otros arbustos, ni muchos árboles viejos.

El medio mas seguro de hacer un bosque es de pies con raiz, fuertes y de buen crecer, pues por el de simiente es muy largo, y mas espuesto. Se escogerrán los pies nuevos, que tengan el tronco derecho, y á la altura de pie y medio; muchas raíces y bien criadas, sin moho ni nudos, y plantarlos luego que

se saquen. La plantacion en los fondos pedregalosos y ligeros se hace en Noviembre y Diciembre: en los húmedos por Diciembre y Enero, en tiempo que no sea muy frio ni llovisoso: se plantarán temprano aquellos que se anticipen á florecer, como son todas las frutas de hueso, y esto se hará á mano y en zanjas, cuyo método está mas en uso que el de hoyas: las zanjas deberán ser de dos pies y medio de ancho y dos de fondo, hechas á cordel al modo de los surcos que se hacen para plantar las viñas, dejando un pie de distancia entre cada una, y echando la tierra de arriba á un lado y la del fondo á otro: se cuidará de quitar las raices dañadas, trabajar y abonar antes la tierra, y al tiempo de ponerlos, echar como dos dedos de buena tierra al pie, atendiendo á dejar en toda su estension las raices mejores, echando poco á poco la tierra, y apretándola con la mano; y cuanto mas capacidad tengan las zanjas, tanto mas pronto se hacen los árboles.

El bosque recién plantado se le ha de cultivar, regarle por Marzo en tiem-

po suave , y por el estío siendo largo se le harán seis riegos : las dos labores que se han de dar serán en Abril una en tiempo húmedo , y la otra por Setiembre , tanto para destruir las yerbas, como para animar de nuevo la sustancia de la tierra, y hacer crecer el bosque con mas presteza, cuyo cuidado se tendrá por cuatro ó cinco años.

Para la conservacion de los bosques debe impedirse que los ganados vayan á pastar á ellos durante la *veda* como dice la Ordenanza , que prescribe término, y es hasta que el renuevo tenga seis años , y aun cuando el ganado vaya á pastar la yerba y bellota , se cuidará de que no entren mas reses que las precisas para el consumo del pasto , y que anden juntas con sus cencerros ó cascabeles al cuello , é impedir su entrada desde mediado de Mayo hasta últimos de Junio , porque destruyen el bosque comiendo los pimpollos.

Para conocer la altura de un árbol al poco mas ó menos cuando no se pueda medir , se echará cierta medida hasta la altura de cinco ó seis pies , señalándola

con un papel, y retirándose hácia atras treinta ó cuarenta pasos, y comparando la medida con todo él, se conocerá á ojo de cuantas se compone, ó cuantas partes de aquella contiene.

La medida del grueso se hace de este modo: tómate la circunferencia del tronco al medio, y se dividirá en tres para tener el diámetro, de que se rebajarán cuatro pulgadas por razon de corteza y desigualdades, y lo que resta es el verdadero diámetro de la parte de que se quiere hacer uso: y así si el árbol tiene diez y siete pulgadas de diámetro, se le podrá dar por todas partes un pie de cuadratura.

Para conocer la edad de la madera.

Como cada suco forma al rededor del corazon del árbol un círculo que indica la edad, se conocerá contando el número de los círculos desde el centro hasta la corteza.

La calidad de la madera depende del terreno, y situacion al sol, segun la naturaleza de los árboles, y la fuerza de su plenitud, porque aquella cuyos po-

ros sean mayores ó en mayor número será la mas floja.

Corta de la madera.

Los meses de Octubre, Noviembre, Diciembre y Enero es el tiempo á propósito para esta operacion, y cuando reine aire del norte, porque entonces es cuando el jugo tiene menos accion, y el frio cierra los poros del árbol; pero al mismo tiempo se escuadrarán, y luego se almacenan, dejando entre las piezas un espacio capaz de dar lugar á que se sequen poco á poco, y cubrirlos con jara ó paja larga, cuidando de reservarlos de las lluvias.

Box. El box es una especie de arbolito de que se hace mucho uso en los cuadros de los jardines, y á que se hace tomar por medio de la poda ó corte la distribucion que se quiere: tiene la flor verde y el fruto encarnado; la madera es amarilla y fuerte.

El box sale en todo género de terreno y situacion; pero la sombra le es mas favorable: consíguese por medio de pies con raiz; por los retoños, y para esto se toman los ramos de los pies

viejos, se los corta el cabo, y pone de lado en zanjas y terreno sombrío y trabajado, regándolos luego, y tambien se logran por medio de la grana, que se siembra en Octubre en tierra trabajada; y cuando el box este bastante fuerte se trasplanta.

Para plantar los boges con el fin de formar cuadros en los jardines, se debe antes trazar ó delinear el diseño, y luego ahondar los cuadros pie y medio; poner las estacas del nivel con un cordel tirante que vaya por encima de los dos niveles, y allanar el terreno; despues se mete el plantador medio pie, y siguiendo la direccion del dibujo, sacando el plantador, se meten las raices del box, no se echará la tigeria al box hasta el segundo año que se planta, y despues de esto se les cubre de arena roja ó amarilla como se quiera. La poda de los boges se hace á mediado de Mayo.

BREA. Composicion hecha con pez, unto y sebo: el mayor uso que se hace de ella es para calafatear los navíos y barcos y tambien se emplea en el fuego artificial.

BUBAS Ó MAL VENÉREO. Esta enfermedad, que se contrae por comercio carnal con personas libertinas y disolutas, es terrible, y su nombre solo causa horror al hombre virtuoso: las consecuencias de este mal son tan funestas, que si se deja envejecer se considera como incurable, y su veneno, aunque lento en el progreso, hace por fin caer el cuerpo en podredumbre.

Los límites de esta obra no nos permiten entrar en el por menor, que sería necesario para dar una idea de un mal de esta naturaleza, pues comprendiendo una infinidad de ramos, sería preciso dilatarnos demasiado, así para su esplicacion, como para la insinuacion de los remedios.

Pero ademas de esta razon, siendo el objeto principal que nos hemos propuesto en esta obra tratar de la administracion y cultivo de las haciendas, y hechos á escribir en materias que solo presentan objetos puros y conformes á la inocencia de los campos, hemos creido conveniente pasar por alto este artículo, dispensándonos de hablar de un

mal que aun nombrarle no permite el pudor ; por otra parte su contagio no se comunica mas que á las villas y ciudades , donde el lujo , la ociosidad y la intemperancia previenen atractivos al deleite , que por el contrario parece respetar el humilde techo del labrador , á quien sus costumbres sencillas , su vida frugal , y los trabajos regados con su propio sudor , le quitan toda ocasion , y le ponen á salvo hasta de los pensamientos mas leves.

BUBON. Llámase así un tumor pestífero que se presenta en forma de pústula amarilla , y blanca en el medio , ó que tira á un encarnado oscuro ; poco á poco aparece negro á las orillas , y alguna otra vez de varios colores. Si el bubon está duro , y cárdeno al rededor , es señal de estar gangrenado , en cuyo caso por pronto remedio se le harán sajaduras profundas , tanto en el medio , como en los extremos , aplicándole un digestivo , hecho con triaca , trementina , bálsamo arceo , y aceite de trementina : si hay mucha podredumbre , se le agregga la tintura de mirra y de aloe , po-

niendo despues una cataplasma madurativa, hecha con cuatro onzas de emplasto de *diachilum* gomado, dos de unguento *basilicum*, una onza de grana de mostaza majada, y otro tanto de palomina, todo envuelto. Si á pesar de estos remedios la gangrena sigue, se lavará aquella parte con la decoccion siguiente. Se echará en un puchero vidriado nuevo un puño de cabezas de cardo santo silvestre, seco á la sombra, cortado en trozos, y cocido en un cuartillo de agua, se pasará el cocimiento esprimiéndole; despues se aplican á la parte hilas removidas en él, limpiándola cuatro veces al dia: hácese beber al enfermo por la mañana en ayunas dos onzas de espíritu de vino rectificado, y en su defecto un buen vaso de aguardiente tres mañanas seguidas; pero si al bubon acompaña inflamacion no es mala señal, y puede esperarse su cura por medio de la cataplasma madurativa ya dicha: se cuidará de purgar al enfermo al fin de las supuraciones, y hacerle guardar una dieta regular.

Otro remedio. Cuando el bubon está

formado, se le aplicará levadura ó hurmimiento que no sea recién hecho, ó una cebolla asada entre la ceniza, y se facilitará la salida de la materia que está dentro, abriendo el bubon con una navaja de afeitar, haciendo en cruz la sajadura sin aguardar á la supuracion, y se aplicará un emplasto de unguento divino.

Ó se pondrá un sapo desecado al horno en un puchero bien tapado con barro ó argamasa: este sapo se infla, y estraee el veneno: aplícase otro, y se continúa.

BUEY. Animal de asta, de grande utilidad, así por servir para el cultivo de las tierras, como por ser alimento del hombre: llámase ternero hasta que tiene dos años, que es el tiempo de castrarle. El buey para el trabajo debe tener los cuernos medianos, fuertes y tersos, la frente ancha, los ojos grandes, negros y relucientes, que es señal de valor y de su buena constitucion; los dientes blancos, largos é iguales; el cuello grueso y carnoso, y lo mismo el pecho y brazuelos; la papada que le cuelgue hasta las rodillas, las costillas anchas, el vientre

abultado y caído, la cadera ancha y larga, las patas gruesas, el lomo seguido y lleno, la cola larga, los pies firmes, la uña corta y ancha, talla mediana, y pronto al aguijon: en cuanto al pelo debe tenerle lucio, espeso y liso, y se tienen por mejores los de color rojo, porque los blancos no sirven para engordar.

El buey vive catorce años, y hace buen servicio hasta los diez: conócese su edad por los dientes, porque á los diez meses echan los de la leche delanteros, y á diez y seis los de los lados, en cuyo lugar salen otros; pero á los tres años se juzga de la edad del buey por el número de nudos que tienen en los cuernos, porque cada año se forma uno.

Los que se toman en las inmediaciones son de mejor servicio, y menos expuestos á enfermedades que los que se traen de lugares remotos. Los terneros deben criarse en las praderas, y disponerlos desde los tres años, y no mas tarde, á llevar el yugo: para esto se les acariciará y dará un poco de sal en vino, atarles los cuernos á menudo, y úl-

timamente uncirles con un buey diestro que pueda sujetarlos cuando se inquieten: ó antes de ponerlos al tiro se aparean, y así se llevan á pacer para acostumbrarlos al yugo: los siniestros de estos animales deben corregirse mas bien por cariño que por agujoneo. Los bueyes se alimentan por invierno con paja, yerba y forrage, como mielgas, sarmientos, hojas de olmo, de encina ó roble y bainas de titos, habas y otras legumbres: en cuanto á la porcion debe dárseles hasta que lo degen, porque estos animales no toman mas comida que la necesaria.

En invierno se llevan los bueyes al trabajo de sol á sol: en la primavera y otoño desde las ocho de la mañana hasta las siete de la tarde: en verano desde el amanecer hasta las nueve de la mañana, y despues de medio dia hasta la tarde; pero siempre será mejor tener dos pares, para trabajar con uno hasta las once, y con el otro despues de mediodia: en fin, debe evitarse en cuanto se pueda hacerles trabajar en la fuerza del frio, del calor y las lluvias.

Ademas de lo mucho que estos animales sirven por sus trabajos, es considerable la utilidad que se saca de ellos, vendiéndolos á los carniceros despues de haberlos engordado, y en el otoño es cuando estan mas gordos, y tienen mejor despacho.

BUGLOSA. Planta hortaliza de mucho uso en los caldos destinados á humedecer y purificar la sangre: tiene las mismas virtudes ó cualidades que la borraja, y es una de las tres flores cordiales.

BUHO. Ave nocturna de color rojo, que tiene una especie de borla ó penacho de pluma sobre los ojos, y le baja al rededor del cuello: los ojos hundidos y negros, el vientre blanco con manchas negras, el pico blanco, y las uñas curvas, las patas cubiertas de pluma, y es contrario de los ratones como los gatos.

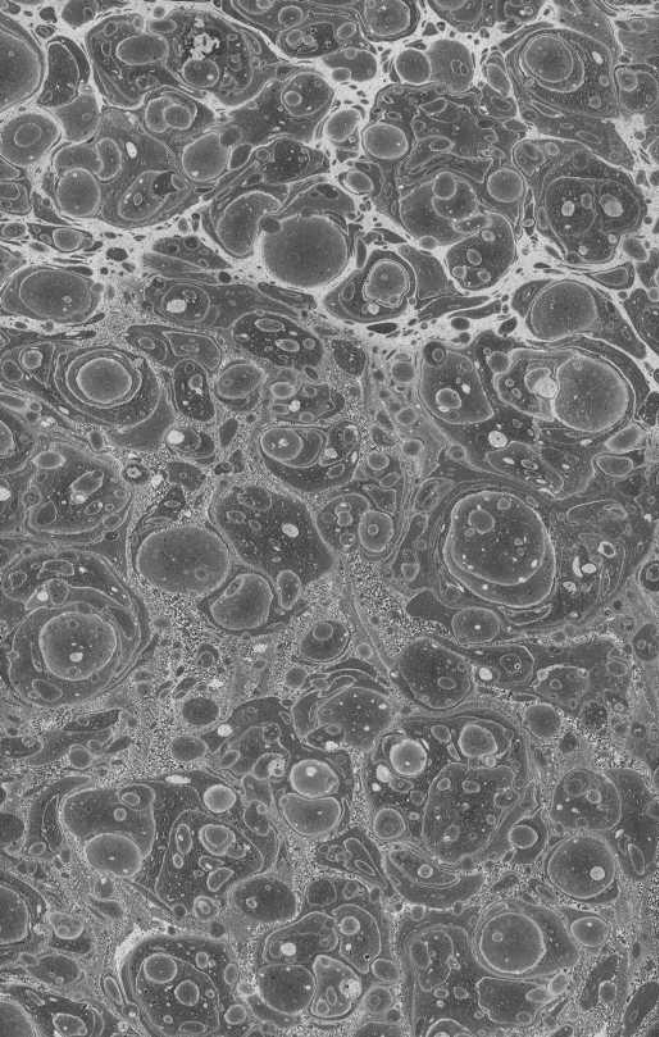
BUITRE. Ave de rapiña que se echa para coger pájaros, en que se halla bastante diversion: es mas pequeño que el alcotan, y vuela muy alto; pero es mas difícil de adiestrar que los demasalcones, tiene el pico azulado, las patas y dedos amarillos como las alondras, el lomo y la cola negros.

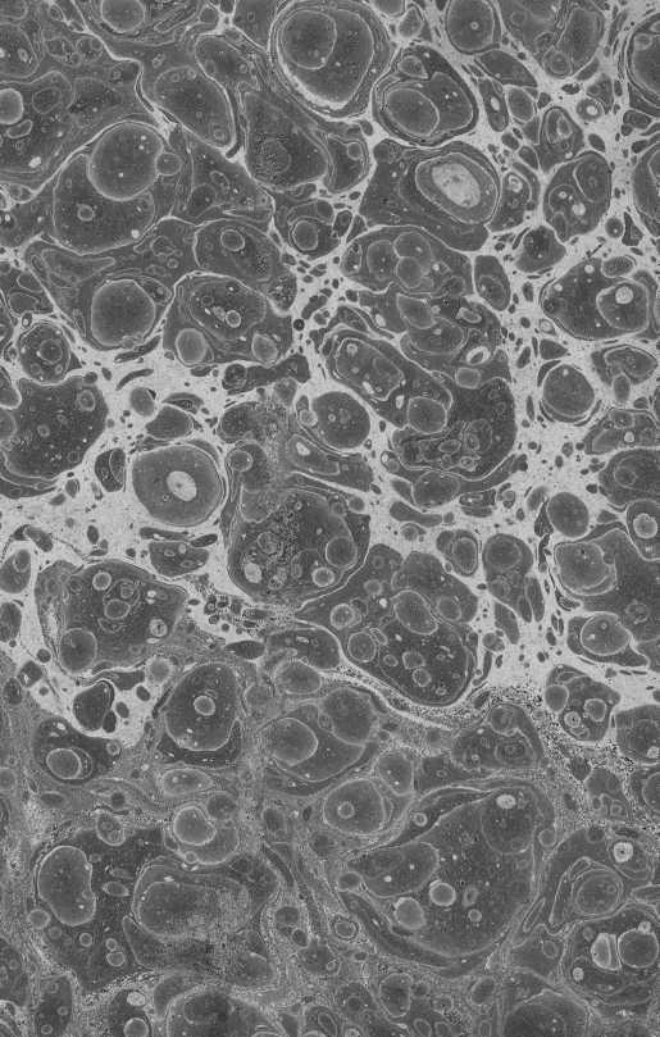
BUÑUELOS. Especie de pasta de que se hacen muchos géneros: los mas comunes son, 1.^o los buñuelos de manzanas ó camuesas, córtanse por la mitad para sacarlas las pepitas, se mondan y hacen ruedas del grueso de un peso fuerte, pónense dos horas en aguardiente, azúcar, limon verde y agua de flor de naranja; despues se empapan en una pasta hecha con harina, un poco de aceite y sal desleido todo en vino blanco; friense, y se les echa azúcar por encima.

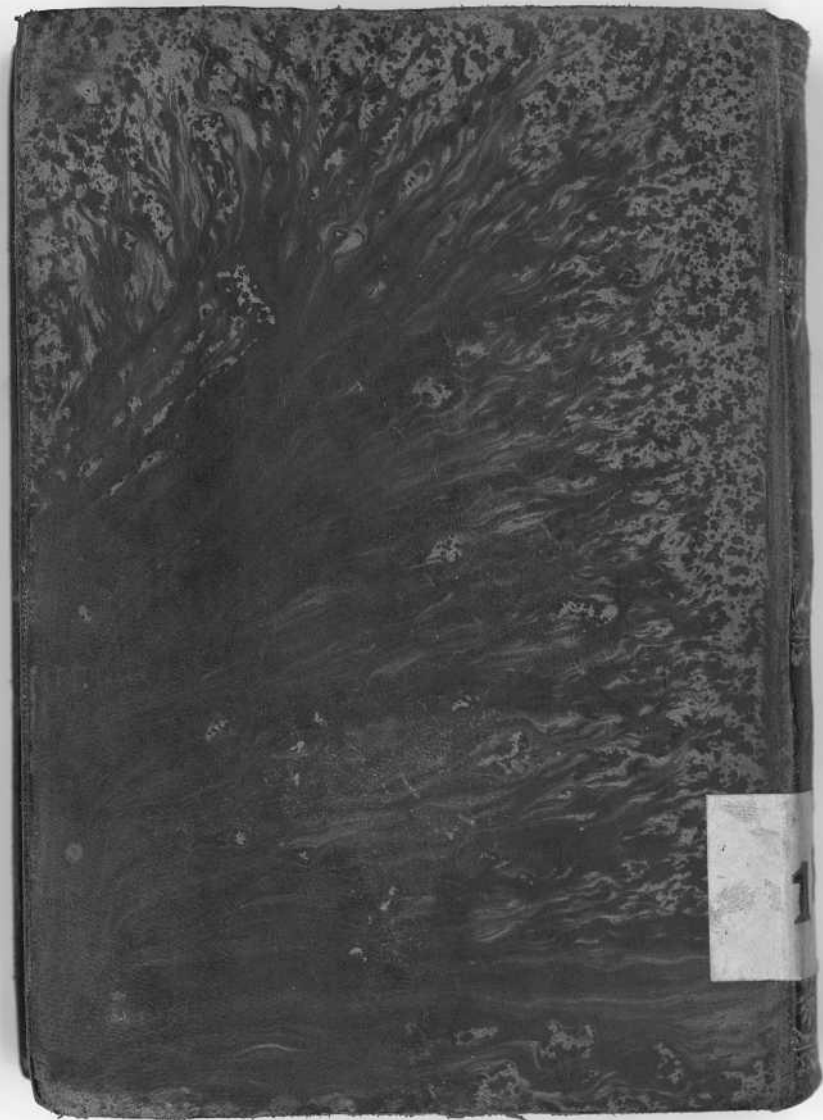
BUÑUELOS DE CREMA. Tómase medio cuartillo de crema y otro tanto de leche, donde se echan tres huevos y seis yemas que se habrán desleido con un puño de harina, cuatro macarrones, un poco de limon confitado; hácese hervir todo hasta que la crema espese; échase primero la pasta en un plato con un polvo de harina, y despues se cubre con mas harina: cuando esté frio se parte en pedacitos pequeños, que se redondean y hacen freir, espolvoreándolos por último con azúcar.

Fin del tomo primero.











DICZIONARI
DEL
LABRADOR

I



1878

