Nº. 45.

SEMANARIO
DE AGRICULTURA Y ARTES
DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 9 de Noviembre de 1797.

AGRICULTURA.

Concluye la carta del cura de Linares sobre el aprovechamiento de las patatas.

En 29 de Abril del año próximo pasado se publicó en París un nuevo método de reducir las patatas á harina, que sino sale tan delicada como siguiendo el que he indicado para sacar el almidon, tambien sale mucho mas porcion, y no es justo omitir este descubrimiento que se debe á Cárlos Lasteyrie, cultivador muy benemérito en las inmediaciones de aquella ciudad, y científico distinguido.

Para hacer esta harina son mejores las patatas blancas que amarillean un poco, y no están como jaspeadas de encarnado: mondadas y cortadas en ruedas, ó sin mondar ni cortar se pueden emplear, bien que es mas sencillo y económico dexarlas enteras; en cuyo caso se han de lavar bien en agua que se muda hasta que salga clara. En la primera prueba, dice el autor, mondé las patatas y las corté en ruedas del grueso de un peso duro, y al paso que se iban cortando caian en el agua, porque si se dexan al ayre en breve toman un color oscuro que se comunica á la harina. La vasija ó depósito en que estén, sea grande ó chica, de barro, de madera, de piedra &c. no debe llenarse de patatas mas que hasta la mitad, y el resto de ella se ha de llenar de agua. En cada uno de los dos ó tres primeros dias se les ha de mudar el

agua dos veces: en los demas se puede excusar esta diligencia, pero luego que se presente sobre el agua una especie de espuma, ó que salga de las patatas un olor algo ácido, se volverá á mudar el agua dos veces al dia.

Esta maceracion en el agua dura de seis á diez dias, segun el temple del pais ó del parage en que se haga la operacion, segun la cantidad de agua en que se bañen, y segun la freqüencia con que se le renueve. La señal cierta en que se puede conocer quando están en punto para quitarles el agua, es que apretándolas un poco entre los dedos se conoce que se deshacen facilmente por lo interior y forman una especie de puches; bien es que aun despues que se ponen en este estado pueden quedar en agua algunos dias sin cuidado de que se pierdan, con tal que se les mude el agua dos ó tres veces al dia. En este caso adquiririan un olor desagradable, pero la harina que diesen no tendria mal gusto.

Para mudar de agua se ha de tener una canilla á una pulgada del fondo del vaso, sin cuya precaucion al salir el agua arrastraria consigo una parte del almidon de las patatas que hace poso en el fondo: por el lado de adentro se ha de poner un poco de paja limpia para que no se obstruya.

Luego que se saquen del agua las patatas se aprensan en sacos de tela gruesa para que suelten el agua, y despues de prensadas se extienden al ayre ó al sol sobre paños ó papel de estraza: tambien se pueden secar sobre zarzos, en el horno despues de sacar el pan, cuidando de que el calor no sea muy fuerte, porque entónces en lugar de quedar tan desmenuzables, que entre los dedos se convierten en harina, se endurecen y ponen semitransparentes; bien que ni aun entónces se pierden porque reblandecidas en agua tibia se pueden guisar de la misma manera que las frescas. Los que no tengan prensa las pueden exprimir en un lienzo gordo, advirtiendo que quanto mas pronto se sequen tanto mejor es la harina, pues secándose lentamente toman un color oscuro, y aun se enmohecen; lo que se ha de evitar no amontonando la masa sino extendiéndola quanto sea posible. Luego que estén bien secas se muelen ó en

un

un molino de trigo, ó en un mortero: se ciernen, y lo que no pasa por el cedazo, se vuelve á moler y cernir.

Toda esta maniobra es sencilla y poco costosa si se practica en donde haya agua corriente: los utensilios necesarios son de menos consideracion que los que se requieren para sacar el almidon ó *fecula*, pues si esta operacion se hace en grande es indispensable un molino para rallar las patatas; y no se sacan mas que tres onzas quando mas por libra, mientras que por el medio que acabo de describir se consiguen mas de dos libras y media de harina de diez de patatas, supuesto que de cincuenta y tres libras que puse á macerar en agua saqué catorce libras y seis onzas de harina.

Para hacer puches con agua ó leche basta muy poca cantidad de esta harina, que es tan buena como la de trigo para todo género de salsas blancas: hácense con ella buenas masas de cocina, y admite diferentes guisos, con manteca de vacas, caldo &c. es buena comida para los tísicos, para los convalecientes, y para quantos tengan el estómago tan delicado, que no pueda sufrir alimentos sólidos. Tambien se hace con esta harina una cola excelente y muy fina.

Mi método ofrece tales ventajas, que me parece digno de la atencion del público, pues facilita la conservacion de una gran cantidad de patatas que roban los hielos al abasto del público: quando están heladas se echan en agua para deshelarlas, despues se hace con ellas lo mismo que con las que no lo están, y la harina que dan es igual á la de éstas. Es verdad que solo he hecho este experimento en pequeño, y aunque no he comparado los productos creo que serán los mismos. Tambien es probable que las patatas entallecidas den tanta y tan buena harina, lo qual voy á experimentar.

Nota. Aquí acaba el artículo de Lasteyrie; pero habiendo pasado yo á Madrid unos dias de este otoño, traté á este sabio que habia venido de paso á España, y me aseguró que consiguió bastante harina de las patatas entallecidas ó germinadas.

Entre las muchas y apreciables noticias que debí á tan excelente cultivador, que para instruirse en la agri-

cultura y economía rural ha corrido la mayor parte de Europa, no pasaremos en silencio una que nos pareció digna de publicarse á fin de que se sepan estimar en lo que valen muchos de los comestibles que nos vienen de fuera del reyno.

Se ha dedicado este sugeto á perfeccionar los quesos, y los sabe hacer de muchas clases. En Olanda descubrió el modo con que lo fabrican; y vuelto á las inmediaciones de París quiso ver si conseguia una de las mejores especies de queso que venden los Olandeses, y que llaman *de yerbas*, no sin recelo de perder la leche que gastase, y así solo empleó la que bastaba para hacer un queso de un tamaño regular: salió éste tan gustoso y con un picantillo tan agradable que mereció los mayores elogios de doce convidados que tuvo para que le probasen. Todos le hicieron grandes instancias para que les enseñase el método de hacerle, pero él tuvo buen cuidado de callarlo hasta pasados algunos dias, y que se habia consumido enteramente: entónces cediendo á sus ruegos les dixo: se llena un saquillo de freza fresca de ganado lanar, se cose bien todo al rededor, y echándole en la leche destinada para hacer el queso, se aprieta y soba un buen rato dentro de ella, hasta que queda de un color verde oscuro; entónces se separa el saquillo ó muñeca, se corta la leche, y por el método ordinario se hace el queso, que siempre participa del mismo color verdoso. Lasteyrie añadió que para conseguir la freza bien fresca y sin mezcla de tierra ni otra cosa, le ponian á algunas cabezas de ganado lanar unos saquillos atados á la cola en que la recogian. Véase que porquerias nos hacen comer los extrangeros.

He dicho quanto hay que saber sobre patatas copiando los mismos escritos que Vms. me han dirigido, y añadiendo alguna otra reflexîon ó por nota ó en el texto. Si fuese útil mi trabajo, queda bien premiado con la fatisfaccion que me resultará.

En órden á los ensayos que yo he continuado sobre esta preciosa raiz, no puedo dexar de noticiar á Vms. que he conseguido un pan tan bueno, como alguno de centeno, con libra y media de harina de trigo para once libras de patatas, el qual pan es visto que se va mejorando al paso que se aumenta la harina y se disminuyen las patatas.

Para el cultivo de ellas en este pueblo, que es bastante frio,

frio, se dá á la tierra una buena cava en Febrero; en Marzo se le dá otra vuelta, haciendo surcos de una tercia de profundidad, en que se siembra la patata blanca á un pie de distancia una de otra; cúbrense con una capa de tierra como de tres dedos de espesor; sobre ésta se echa otra igual de estiercol grueso á medio podrir, que suele ser mezclado con tascos de lino; encima se pone una capa ligera de tierra, y así se dexa hasta que nazcan las patatas, las que en teniendo una quarta de altas, se abre con el arado el caballete de los surcos, y se dexan casi cubiertas quedando el surco adonde estaba el caballete: en este estado permanecen en el verano, y solo hay que cuidar de regarlas y escardar las pocas yerbas extrañas que suelen crecer entre ellas: si se siembran en secano son mejores para el pan, aunque no dan tanto fruto; bien que no dexa de salir buen pan con las de riego. En este pais producen de veinte y cinco á cincuenta por uno; y las hay de mas de ocho libras de peso. Al año siguiente no necesita la tierra beneficio alguno para sembrar en ella trigo, centeno, cebada ú otro grano qualquiera.

Los diferentes artículos sobre xabon, que Vms. han publicado, me han dado ideas para enseñar á mis feligreses á que saquen partido de una planta abundantísima en este pais, y que hasta ahora no se ha sabido aprovechar: tal es el helecho, cuyas cenizas son bastante alkalinas, y aplicadas segun se indica en el Semanario núm. 16, dieron un xabon blando muy bueno, que llenó de admiracion á varios vecinos de esta villa, y al mismo Barbero y Cirujano Don Jacinto Llisterri, que es el mas sábio del pueblo, á quien mandé que me afeytase con él: salió en la primera prueba tan compacto como la manteca helada, y de color de castaña. Me complace mucho el haber hecho conocer á mi gente este ramo de economía, y no digo el método que he observado por ser poco mas ó menos el mismo que explica en dicho núm. 16 el cura de Villamayor de Santiago, cuyo zelo, como tambien el que manifiestan por el bien público las diferentes cartas de párrocos insertas en el Semanario, hace ver una verdad que tal vez no conocieron bien nuestros mayores: esto es, que los párrocos son mas acreedores á la estimacion, honor y respeto de todos, que otros eclesiásticos menos ocu-

pados y mas ricos, que ha hecho mas apreciables á los ojos del ignorante pueblo un exterior brillante, que solo impone á los que no saben pensar, y no ven las cosas sino por la corteza. B. L. M. de Vms. = El cura de Linares, en el obispado de Salamanca.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Continuacion del gallinero.

Luego que comienza el tiempo de la cosecha de granos, se les dexa de dar de comer por la mañana y por la tarde, porque en todo el dia hallan bastante en el campo: la avena y los cañamones se han de conservar para quando salgan de la muda, y sobre todo para quando llega el tiempo de ponerse lluecas. Ya he dicho que se planten al rededor del gallinero cerezos y moreras, no solo para que tengan sombra en los grandes calores, sino porque estos frutos les son muy saludables: así que estos árboles deben ser solo para ellas, y no se ha de quitar la hoja á las moreras para que den sombra y buenas moras, que no estén agrias.

Algunas veces se ha anunciado en los papeles públicos como un nuevo descubrimiento, el modo de hacer una gusanera, sin hacer mencion del autor que primero la describió [1] en los términos siguientes.

»Del gusto que tienen las gallinas en comer gusanos salió la invencion de hacer una gusanera, tanto mas provechosa para este ramo de economía doméstica, quanto ahorra mucho y sirve para mantener grande abundancia de aves, que se engordan con mucho menos grano del que suelen gastar: para ello se hace un hoyo de la figura y tamaño que se quiere, y de lados iguales: si es quadrado, de diez á doce pies, y lo equivalente si es de otra figura: tendrá una vara ó una y media de profundidad, y ha de estar en parage algo pendiente para dar salida al agua del fondo, y que no se corrompa: si el terreno es llano en lugar de abrir el hoyo se levantará el piso, se cercará con una pared sólida, que no la penetre facilmente el agua, y que tenga una vara ó vara y media de al-

[1] Olivier de Serres.

altura. En el fondo de este recinto, ya sea hoyo, ya elevado como acabamos de decir, se pondrá una capa de paja de centeno muy picada de la altura de quatro dedos, ó medio pie; sobre ésta, otra de estiercol de caballo, limpio y reciente, que se cubrirá con tierra ligera y suelta, sobre la qual se ha de echar sangre de vaca ó de cabra, orujo, avena y salvado de trigo, todo mezclado: hecho esto, se echará otra capa de paja de centeno picada, otra de estiercol de caballo, y otra de tierra ligera y suelta, como hemos dicho, cada una de quatro dedos, ó medio pie de alta; añadiendo en medio de ellas tripas de carnero, de ovejas y de otros animales que se puedan encontrar: finalmente, todo se cubre con ramas cargadas de piedras para que los vientos no perjudiquen la fermentacion, ni las gallinas lo pierdan escarvando y picando. Las lluvias serán muy oportunas para podrirlo todo, y en poco tiempo se engendrará una infinidad de millones de gusanos, que se han de ir dando á las gallinas poco á poco, porque si se las dexase, no tardarian en dar cuenta de todo.

Quando se hace la gusanera, se le dexa una puerta al oriente ó al mediodia, la qual se cierra con una losa hasta lo alto: por esta parte se comienza á gastar la gusanera, quitando de encima lo que es necesario para hacer una abertura, á fin de distribuir á las gallinas los gusanos que se saquen cada dia, conforme al número de aves, que los comen con mucho apetito despues del grano que regularmente se les da por la mañana al salir del gallinero. Con tres ó quatro azadonadas que se saquen todas las mañanas de la gusanera, hay bastante para que las gallinas se entretengan escarvando y picando en ellas todo el dia hasta que no queda un solo gusano: lo que dexan se guardará para estiercol. Siempre se han de sacar de la gusanera los gusanos por una misma parte, sin hacer nuevas aberturas, y así durará mucho mas tiempo. Muchos dias despues que se haya empezado á usar de la gusanera, se permitirá entrar á las gallinas, y poco á poco se van levantando las piedras y ramas, y gastando hasta que se llegue al fondo, para que las gallinas no comiencen á escarvar por toda la superficie y echarlo á perder. Adviertase que la gusanera debe estar en parage caliente al abrigo del viento, para que las aves estén en ella sin incomodidad.

Para que no falte provision de gusanos, será bueno hacer dos ó tres gusaneras que sirvan alternativamente, las unas despues de las otras, no teniendo jamas sino una abierta para que no les falte este alimento, que es mas propio para invierno, en cuyo tiempo no produce la tierra insectos, flores y frutos de que se alimenten las gallinas como en tiempo de calor. Yo he experimentado estas gusaneras y me han salido perfectamente; sin embargo, es de notar que si las aves comen de ellas lo que quieran, engordan de un dia para otro, y ponen mucho menos: los extremos siempre son malos. Aunque con razon se usan como útiles en el invierno, quando niela mucho penetran los gusanos la tierra para huir del frio, y las gallinas no los encuentran, ó se hielan, y endurecida la tierra no la pueden escarvar. Conviene, pues, en los grandes frios rodear la gusanera de estiercol para preservarla de los hielos, y sacar cada dia lo que sea menester, volviendo á tapar la abertura con estiercol: para que las gallinas no vayan á escarvar se cubrirá todo con gavillas de ramas de espino bien juntas para que no puedan pasar por entre ellas.

De las cluecas ó lluecas.

La prosperidad y utilidad de un gallinero está en la mano de una muger cuidadosa: rendirá mucho, si es activa é inteligente, y poco, si es negligente y abandonada. Es constante que el producto es mediano, quando el gallinero corre de cuenta de un amo, que no le cuida personalmente; y que es grande y seguro en manos de un arrendador ó criado que lo tiene por su cuenta; que evita el robo de nidadas enteras, los daños que causan los perros, gatos y aves de rapiña en los pollos, y en sus madres, y el que le digan que las gallinas ponen poco, ó que no ponen absolutamente. No nos engañemos: nada se pierde sino para el amo, á quien se procura apartar por todos los medios posibles de la aficion que tiene á su propiedad: yo diria á todo propietario que vive á la vista de su posesion: sino tienes una persona de confianza con la qual puedas contar, como contigo mismo, y que á mas de es-

esto sea activa é inteligente, arrienda tu gallinero, con la condicion de que te han de dar tantos huevos por semana, tantas gallinas y tantos pollos, y á tal época, sin cuya precaucion los recibirias todos juntos en la temporada que las gallinas ponen mucho, y no verias uno quando hay pocos y valen caros, sucediendo lo mismo con las aves. 1

En quanto á poner los huevos no sucede lo mismo en las provincias del norte que en las del mediodia: en éstas comienzan mas temprano á poner: esto es, desde Enero hasta Septiembre: en las primeras no comienzan hasta Marzo, y ponen hasta los primeros frios del invierno. Sin esta vicisitud de estaciones pondrian las gallinas todo el año, excepto quando están de muda; y así se pueden conseguir mas huevos en invierno, si se hace el gallinero cerca ó detras de un horno, y si á la comida ordinaria se añade una porcion de cañamones y de avena. Si esto no lo hubiese manifestado la experiencia, bastaria ver las gallinas cuidadas en las ciudades, y las que crian en los lugares las mugeres pobres, y se verá que éstas apenas dexan de poner todos los dias. Yo he visto una muger, que todas las tardes de invierno cogia una gallina al tiempo de irse á acostar, la calentaba mucho la parte posterior, y todos los dias ponia un huevo, sin que esto apurase su fecundidad, porque se sabe, como el arte ayuda á la naturaleza.

Es importante conocer el estado en que se halla la gallina, cuyos huevos se han de hacer empollar: si huye del gallo no tiene el calor suficiente; si tiene demasiado, se agacha delante de él: muchos de los huevos que pone en estos dos casos no se empollan: en el primero conviene excitarla con cañamones y avena, que no se le ha de escasear: en el segundo se le quita toda especie de grano, y se la mantiene con legumbres cocidas y frescas, echándolas mucha

1 En las inmediaciones de Roma, nos ha dicho un viagero que vió varios cercados de tapia, sobre cuya puerta habia un letrero con el nombre de cierto Cardenal: creyó ser alguna casa de campo, pero habiendo entrado, halló ser gallineros, cuyo arrendador le dixo: que cada semana debia dar á su Eminencia un huevo por cada gallina, ó su valor en dinero, y en ciertas épocas un número de capones de que no se acuerda.

cha lechuga acabada de coger. La muger hacendosa no abandona estos cuidados, observa el estado de sus gallinas, y vé que las que han dormido todo el invierno en un parage abrigado, y han comido grano, son las que primero se ponen lluecas, y las crias tempranas llevan muchas ventajas á las tardias, especialmente quando se destinan para capones ó pollas cebadas.

El objeto de las lluecas es multiplicar la especie, pero como en un gallinero bien dirigido, todos los años se reemplazan las gallinas viejas con otras nuevas, la muger que le cuide, debe saber, qué número es necesario de gallinas nuevas, quántos capones y pollas se han de guardar, y en fin, los pollos que se hayan de vender ó guardar para el consumo de la casa. Todos estos conocimientos son necesarios para arreglar la cantidad de granos, y otros alimentos que se han de buscar, pues un número considerable de aves mal alimentadas rinde mucho menos que un pequeño número que tiene el cebo competente. Segun este sea se puede esperar la cantidad y calidad de huevos. Si se desean muchos pollos y capones se han de elegir los huevos puntiagudos; y mientras mas redondos estén, hay mas seguridad de que salgan pollas.

Tampoco se debe despreciar la observacion de no poner á una misma llueca huevos de diferentes especies de gallinas, porque si éstas son grandes, se tardan mas en empollar sus huevos, de que resultaria el inconveniente de que unos empollarian mucho antes que otros, á mas de que cada especie de cluecas exîge distinto cuidado.

Quando las gallinas están para hacerse cluecas ponen todos los dias, y en algunos dos veces: luego que dexan de poner, se conoce que están cluecas y entónces cloquean continuamente. Ni todas las que cloquean y desean empollar son propias para ello: las que tienen menos de dos años no sirven nada, ni las que cantan mucho, y son quimeristas y feroces, ni las que tienen espolones como los gallos, sino solo las de naturaleza apacible, bien complexionadas y fuertes.

Se deben perder algunos huevos quando la gallina quiere empollar, y dexarla en el nido un dia ó dos para que ten-

tenga tiempo de calentarse: entónces se la pasa á otro sitio destinado para las que están empollando, y en que se tienen preparados todos los nidos necesarios. Si desde luego se la ha puesto en este parage, que es lo mejor, se le quitarán sus huevos, y se le pondrá el número de ellos que haya de empollar. El número de éstos varía segun la estacion, y quanto las clueca sean mas nuevas tanto menos huevos se les han de poner: si hace calor se le pondrán tantos huevos como pueda tener debaxo, porque el temple de la estacion la ayuda á empollar. Este parage ha de estar naturalmente caliente, ó detras de un horno, y apartado de todo ruido imprevisto del corriente del ayre, y en fin, con poca ó ninguna luz: toda clueca teme ser incomodada en el nido, que se le destina con los huevos necesarios, que han de ser los mas frescos, y aun del dia, si es posible, pues salen mas breve que los añejos: lo grueso de éstos, y el tamaño de la gallina indican el número que las conviene, que es de 12 á 15 para las nuevas, y de 15 á 18 para las mas fuertes, si son propios suyos. Para asegurarse si son buenos se les mira contra la luz, y se apartan los que están muy desmenguados. Algunos autores aconsejan que se pongan en agua, en la que los malos sobrenadan y los buenos se van al fondo: por otra parte dicen que el agua les pone á todos en el mismo grado de calor, y salen los pollos al mismo tiempo. La gallina permanece sobre los huevos con tanta constancia, que muchas veces se dexaria morir de necesidad, sino tuviesen cuidado de quitarla á lo menos una vez al dia para hacerla comer y beber. Algunas veces le ponen cerca del nido agua y grano para que no tenga que salir de él, lo qual es muy conveniente, si todos los dias se tiene cuidado de renovarla el grano: las cluecas comen muy poco mientras están empoliando. *Se continuará.*

Don Pascual Larroya, Administrador del correo de Tamarite de Litera, dice á los editores.

„En el Semanario núm. 10 tratan Vms. de las enfermedades de los niños, y el modo de precaverlos de los accesos de alferecía, quando provienen de humores acres sobre los nervios; pero como muchas veces acontecen por la detencion de la leche, y empacho del estómago, que es lo mas comun y freqüente, segun tengo entendido, y para esto no han dado remedio en dicho Semanario; me ha parecido indicarles uno muy fácil y simple, por si gustasen publicarlo, supuesto que ningun daño puede causar. Este es el cocer con agua unas hojas de álamo negro, conocido con distintos nombres en este reyno y en Cataluña, como son almudella, olmo, oms, &c. de cuyas hojas, escurridas, *cascamajadas* ó *capoladas* con manteca de puerco, se hace un emplasto, y se les aplica en el estómago, reiterándolo, hasta que se logra el buen efecto indicado.

Yo lo experimenté hace unos once años en mi casa con una niña, que hoy vive; tenia ésta como unos nueve meses, y hallándose en el último extremo de su vida por la mucha repeticion de la alferecia, y sin poder ya mamar, le apliqué este remedio, que me aconsejó un forastero, que por acaso llegó aquel dia á esta villa, y desde luego calmó el accidente.

Lo mismo sucedió á un niño de muy pocos meses de un caballero de esta villa, á quien aconsejé el remedio en el Enero ó Febrero último; estaba de este accidente sin esperanza de vida, y sin embargo de haberse valido de las hojas secas, que se hallaron por debaxo de los árboles, se vió igual efecto, y no le ha repetido mas.

Nuestro Alonso de Herrera en su tratado de los álamos negros ya trae, con poca diferencia el mismo remedio para el embargo de las criaturas, de que indudablemente se les sigue la alferecía."

Car-

Carta de Brunswick Luneburgo, sobre una compañía de labradores para asegurar sus tierras de los daños de la piedra.

Grandes son los socorros que recibe aquí la agricultura de nuestro gobierno; pero tambien es cierto que los labradores se saben ayudar mutuamente, contra las pérdidas inevitables que causan en las cosechas los temporales, lo qual es sumamente laudable, pues si pierde el hombre al hacerse miembro de una sociedad muchas de las ventajas que gozaria viviendo en las selvas, tambien es muy justo que saque de la sociedad el provecho que pueda en recompensa de lo que ha perdido.

Un labrador aislado y solo sufre toda la crueldad de los temporales que le arruinan, lo mismo que un comerciante que fia al mar todos sus caudales; para evitar en un contratiempo la pérdida total de éstos se han inventado compañías de seguros, asociaciones y cuerpos en que el individuo sufra lo menos que sea posible al abrigo de la comunidad, y esto es lo que han hecho en este ameno pais varios labradores á fin de ponerse á cubierto contra los estragos de la piedra que asola los campos, llevándose las esperanzas del agricultor, y no dexándole mas que los ojos para llorar.

En una compañía, cuyos fondos se componen de la contribucion de medio real, ó uno por fanega de tierra que pagan anualmente los asociados; en que no intervienen escribanos, ni ministros de justicia; en que no hay sueldos ni dotaciones, y en que todo lo desempeñan los mismos interesados, parece que no puede haber los inconvenientes que se advierten en muchas asociaciones. En resolucion no tratemos de si puede ó no ser útil en atencion á que ya exîste, y á que sus sócios experimentan los saludables efectos de esta corporacion, en que están á cubierto de las ruinas que ocasiona la piedra á la casa de los labradores atrasándoles para muchos años: ya en el primero de su institucion que ha sido de los mas crueles por los continuados

pe-

pedriscos que hemos sufrido, se han visto consolados con las indemnizaciones que les ha proporcionado la sociedad: verdad es, que ésta se vá con tiento en la eleccion de los terrenos que ha de asegurar, porque los hay muy acosados de los pedriscos, y en tal caso darian en tierra con el fondo en pocos años. Este fondo le tienen colocado á intereses en el banco público, y se pagan ciento de indemnizacion, por uno de contribucion.

Sus constituciones son en sustancia las siguientes.

En esta sociedad es admitido todo propietario, ó arrendador de cien jornales de tierra cultivada en el distrito. Todos los años se reune la sociedad en Brunswick el dia 7 de Junio para el nombramiento de directores, pago de indemnizaciones &c: el que no asiste á la junta sin grave motivo paga diez pesos á beneficio de la caxa. Las admisiones de nuevos individuos y demas deliberaciones se harán á pluralidad de votos; y no se resolverá nada mientras no asistan las dos terceras partes de la sociedad. Los que deseen ser admitidos en la compañía tres años despues de su institucion, pagarán quanto han contribuido los que entraron al principio, y á mas un tres por ciento de intereses. Quando haya doce individuos, pasará la sociedad á elegir dos ó tres directores á pluralidad de votos: nadie se podrá excusar de este encargo, sino pasase de sesenta y seis años. Los directores promoverán por todos los medios el bien de la sociedad: recogerán las quotas con que contribuye cada miembro, y las pondrán en el banco territorial: á fin de año presentan la cuenta á la junta general para su aprobacion. Quando algun individuo se queje de que le ha perjudicado la piedra, harán los directores tasar el daño por hombres buenos del distrito á presencia de dos comisarios de la sociedad, que se han de nombrar al mismo tiempo que los directores: unos y otros desempeñarán estos encargos en los quatro primeros años sin premio alguno, despues se les pagará con moderacion el viage y la comida. Los hombres buenos que se elijan para tasadores no han de ser del mismo pueblo ó jurisdiccion en que esté el daño que van á tasar, ni han de tener conexion alguna con los dueños de las posesiones; los que tambien les po-

podrán recusar si tuviesen causa: se les pagará su trabajo segun pareciere.

En órden á las contribuciones de los asociados hay tres quotas de cinco quartos anuales por fanega de tierra, seis y medio, y un real: cada uno elige la que quiere, en la inteligencia de que la indemnizacion ha de ser conforme á la contribucion, que se ha de pagar en dinero el dia de la junta general. El que no presentase su quota en aquel dia, ó en los catorce siguientes, estará á los gastos que se causasen en su cobro, y el que despues de apercibido dos veces en ocho semanas, no pagase, quedará excluido de la sociedad, y perderá quanto haya puesto. Todo individuo presentará al tiempo de ser recibido una noticia exâcta de las tierras que quiere asegurar, á fin de arreglar el tanto que le corresponda de indemnizacion. Si en el primer año del establecimiento fuese tal el daño de la piedra, que no bastase el caudal exîstente en caxas, se le entregará todo á los perjudicados, y aun se pedirá á los socios que cada uno contribuya con alguna parte á fin de completar la indemnizacion, y sino se consigue por entónces quedará salvo el derecho contra la caxa para lo succesivo.

La indemnizacion ha de ser solamente de los daños causados por la piedra en el trigo tremesino, invernizo, trigo negro, centeno, cebada, avena, algarroba y judias: todos los demas frutos quedan excluidos de este beneficio. Para determinar el daño, se ha convenido en que se declare ser, ó de una quarta parte, de la mitad, ó de dos terceras partes. El que pida la indemnizacion estará obligado á comunicar á los directores el daño que le haya ocasionado la piedra inmediatamente que se verifique, á fin de que se pueda exâminar. Quando el daño fuese tan grande que el propietario tuviese que volver á arar el terreno, no se hará la tasa hasta ocho dias antes de la cosecha, para asegurarse del tanto de la pérdida, y aun entónces se reconocerá el terreno por los tasadores antes de ararse, á fin de que digan si el sembrado puede recuperarse por sí para el año siguiente. Si cayese segunda piedra sobre un mismo campo tasado, no se dará segunda indemnizacion. El propietario no debe asistir á la tasa, y recibirá por cada fanega de tierra por la que pagase cada año un real, cien reales, si

el

el daño es total; setenta y cinco si fuese de las tres quartas partes; cincuenta si es de la mitad, y veinte y cinco si se estima en la quarta parte: la paga se hará en dos plazos, el uno despues de la cosecha, y el otro por navidad. Quando el daño sea menos que de la quarta parte, y no importe mas de treinta pesos, hará uno de los directores una tasa prudencial; y sino se conviniese el interesado costeará éste los gastos de otra que se haga con las formalidades arriba dichas. Tampoco se indemnizará al individuo que tuviese su fruto dos semanas en el campo despues de que lo hubiesen recogido sus vecinos.

El individuo que quiera retirarse de la sociedad antes de cumplidos los tres primeros años, perderá lo que hubiese contribuido. Si se retira por haber vendido ó perdido los terrenos asegurados despues de dichos tres años, se le restituirán las dos terceras partes de sus contribuciones deducidos los gastos; y si ha recibido alguna indemnizacion se descontará tambien. Si la asociacion dura algunos años, y no hubiese grandes pedriscos en los principios, es constante que juntará caudales para hacer completamente las indemnizaciones; pero para que no se deshaga despues por causas frívolas se ha convenido en que no se pueda disolver sino lo votasen mas de las dos terceras partes de los individuos.

Estos son en compendio los principales artículos de tan benéfica institucion, la que, si sirve de exemplo para que se vayan perfeccionando otras de igual especie entre los labradores, no solo contribuirá á aliviar su desconsuelo en los funestos estragos de la piedra, sino que reuniéndoles en corporaciones podrán oponerse, y resistir el predominio con que dos ó tres ricos de cada pueblo les avasallan y oprimen; pues llorando ahora cada uno en su hogar los males que padece, no llega el caso de juntarse formando un cuerpo, en que no intervengan las maquinaciones del escribano, á cuya sombra pueda el individuo, sin ser oprimido, reclamar la justicia del Soberano contra la opresion de algunos poderosos, que no pocas veces exercen en los pueblos la prepotencia mas odiosa.

MADRID: EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.