

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 15 de Junio de 1797.

AGRICULTURA.

Continuacion de la respuesta al hacendado de Navarra.

ABONOS.

Las cenizas consideradas como abono, se pueden en cierto modo comparar con la marga, porque suelen contener las diferentes tierras que la constituyen ordinariamente, pero tienen además sustancias salinas, segun los vegetales de que han procedido, y del modo con que éstos han sido quemados, lo que aumenta su actividad, y exige la mayor atencion quando se trata de elegirlas y emplearlas. Esparcidas sobre los prados en tiempo y proporcion convenientes destruyen las cenizas á las malas yerbas, y fomentan la vegetacion de las buenas. Las que regularmente se emplean han soltado ya con la lexia las sales, ó son de turbas y carbon de tierra, que no las tienen, ó es en muy corta cantidad; y asi parece mas verosimil que las cenizas esparcidas en los prados destruyen á las plantas que nacen en la primavera á la sombra de las yerbas útiles, cubriéndolas y robando la humedad que necesitan por su naturaleza; quando las mas robustas, que son las que forman los prados, y han resistido á los rigores del invierno, tienen raices mas profundas, y no padecen con la aplicacion de las cenizas; al contrario desembarazadas de las yerbas superfluas reciben un ali-

mento mas abundante y proporcionado á su crecimiento. Si las cenizas producen otro efecto, es porque ó están muy cargadas de álcali, ó no se han esparcido en la justa proporcion que corresponde. Echadas en tierras frias, y enterradas con el arado antes de la sementera, son de mucha utilidad, lo mismo que la cal, que tambien es muy útil en tales tierras. Los Alemanes hacen un monton de cal, le echan agua, y encima ponen tierra mediana, que penetrada del vapor de la cal queda fecunda. Los Arabes para bonificar las tierras estériles hacen zanjas en que echan todos los animales que se les mueren, les cubren con tierra caliza y con greda, y al cabo de algunos años han adquirido la propiedad del mejor abono.

Estas observaciones dan á entender como los abonos mas dañosos á la vegetacion (si se emplean frescos, y con exceso) serian muy ventajosos, si antes hubiesen fermentado mezclados con tierra ó con agua, por cuyo medio adquieren doble actividad. La yerba de los prados en que pacen bestias y aves, despues de la primera y segunda cosecha de heno, se seca con sus orines y excremento como si le hubiesen echado fuego: estas mismas materias, mezcladas con tierra, y desleidas en agua, son un excelente abono. Es verdad que al secarse el estiercol de las quadras pierde por la evaporacion ciertos principios útiles para la vegetacion; pero los flamencos los aprovechan desliendo el estiercol en agua con que riegan la colza, y el resto lo dexan secar para abono en la cosecha siguiente. Los excrementos de todos los animales perjudican á las plantas si se les echan solos antes de que se hayan rendido, y perdido su fuego; y no hay mayor imprudencia que la de aquellos jardineros que ponen cierta cantidad de ellos en la poza de donde sacan el agua para regar, con el fin de adelantar los semilleros y plantaciones; sino usan de muchísima economía con tales abonos.

En París solicitó años pasados el ciudadano Bridet que se le vendiese la basura de los pozos de las letrinas de la ciudad: el ayuntamiento de ella consultó á la sociedad de agricultura, y habiendo ésta apoyado el pensamiento de Bridet, y el modo de disponer estos abonos, se permitió la venta: y así el que limpia un pozo paga al dueño segun la cantidad de

basura que saca : si este método se estableciera en las ciudades , no solo se aprovecharia este excelente abono , sino que sus habitantes en lugar de pagar y agradecer á los que hacen el beneficio de sacarle , recibirian al contrario su importe. Causaria admiracion el ver la renta que producen tales pozos en la ciudad de Lila en Flandes : alli sirve esta basura en el primer año para la colza , el cáñamo y el lino , y en el segundo año para dar buen grano ; de que resultan dos cosechas en lugar de una sola sin mas abonos ni gastos. La basura que producen las aves caseras , y singularmente la palomina , que es la mas activa de esta especie , reducida á polvo antes de extenderla en los cañamares , pierde mucho de su actividad ; y todo estiercol , que se ha podrido y preparado en el estercolero , no se ha de sacar de éste hasta el punto en que esté todo dispuesto para envolverlo en tierra , porque como se dice en algunos pueblos , el estiercol es un muerto , y es preciso enterrarle.

La detestable costumbre que hay en algunos paises de repartirlo en montoncitos por toda la tierra , y dexarlo asi al ayre algun tiempo , es un abuso que causa indignacion. ^r

El sol y los ayres calientes hacen evaporar la humedad esencial en el estiercol , le resecan y dexan inútil , ó bien lo disuelve la lluvia , y lleva consigo la sustancia á cierta profundidad , de que nace , que las plantas que salen en el parage donde estuvo el monton crecen lozanas , y dan mas paja que grano , y las demas participan muy poco ó nada del abono , que conservaria toda su fuerza si se envolviese desde luego , y toda la tierra participaria igualmente de su influencia.

A vista de los muchos abonos que nos presentan la mezcla de las tierras y las sustancias animales y vegetales preparadas para extenderlas y envolverlas en los campos , debemos esperar que se aumentarán las cosechas si se saben buscar , disponer y aplicar oportunamente , lo qual debe ser el primer cuidado y ciencia del cultivador. En muchas ocasiones

son

^r Herrera dice que el estiercol no se ha de echar mucho antes de la sementera porque no pierda su fuerza , y debeno cubrir luego porque el sol no deseque la virtud.

son los abonos lo mismo que medicinas que no convienen en todas las naturalezas y circunstancias ; unas veces son tónicos , y otras laxantes , según los casos. Los que dicen que cierto abono es bueno para toda clase de tierras , prados , huertas , jardines &c. son como aquellos charlatanes que dicen que todo lo curan con un remedio. Si en lugar de haberse ocupado tantos hombres , y tantos años en cuestiones ridículas , se hubiesen dedicado á hacer experimentos sobre este importante ramo de la economía rural , las cosechas serian mayores y acaso se harian feraces terrenos que hoy tiene eriales nuestra ignorancia.

Sobre el modo de inxertar las vides copiaremos lo que dice Don Antonio Cabanilles en el tomo 2. de sus *observaciones sobre la historia natural , geografia , agricultura , poblacion y frutos del reyno de Valencia* , pág. 181. Don Joseph Alcarás , uno de los labradores mas activos é industriosos de Ibi , muda según le parece la calidad de sus viñas y parras inxertándolas del modo siguiente : corta la cepa horizontalmente á quatro ó seis dedos sobre el suelo del campo , y hace dos cortes perpendiculares , que separen la corteza y porcion de madera que mira al mediodia : prepara de antemano puas de la calidad de uba deseada , conservando en cada una dos yemas , y las corta en *chanfrán*^x para introducirlas en el corte perpendicular de modo que se toquen los vivos del inxerto y cepa , quedando á un mismo lado las cortezas : ajusta luego el inxerto sujetándolo con un esparto , y cubre las heridas con hojas estruxadas de la misma viña. Para prolongar la vida de sus viñas y parras , las poda de manera que solamente queda una yema en cada vara , y prefiere la calidad al número de racimos.

Alonso de Herrera dice al cap. 13. lib. 2. » que se han de enxerir las vides á principios de primavera , quando comienza á crecer la luna , y en menguante si son vides viciosas , en dias claros y serenos despues de medio dia : el enxerir es de cinco ó seis maneras : las quatro son las principales , y las otras son como partes que se pueden reducir á las primeras. La primera es de *mesa* : la segunda de *barreno* : la tercera-

x En pico de flauta.

cera es *empalmar* : la quarta es *pasar* : las otras dos son , la una de *yema* , y la otra de *juntar*. Estas mas son para probar , y gentileza que para provecho. Cada día prueban las gentes , y la naturaleza muchas veces ayuda á los que algo experimentan , y aun ella se convida muchas veces , y aunque alguna vez yerren los que comienzan , no por eso deben de cesar de probar , y esto es generalmente en todos los oficios y ciencias.

El enxerir que llamamos de mesa , es de esta manera: tomen la vid , y si fueren tierras húmedas ó vides viciosas las que han de enxerir , cortenlas quanto un palmo por mas arriba de donde las han de enxerir , porque por allí lancen algo del agua y humor demasiado , porque no vaya al tiempo del enxerir todo á la púa , que si es demasiado la ahoga , ó denle dos ó tres cuchilladas , sino la quieren cortar , porque por allí desague algo , ó cortenle unos sarmientos , y las cuchilladas sean bien por encima de donde se ha de hacer el enxerto ; esto es , si ha de hacer el enxerto por el tronco ó pie , mas si ha de hacerse en algun brazo alto no tiene necesidad de nada de esto , porque no abunda tanto de humor en un brazo , como en todo el cuerpo ; mas esto de cortar no lo tengo yo por bueno , aunque es doctrina de algunos agricultores , y de esto remitome á la experiencia , y si lo cortan ó no primero al tiempo del enxerir hanla de jarretar por do ha de ser el enxerto. Y porque no hienda ate el tronco por baxo junto á la cortadura fuertemente , y asi estará seguro que no hienda , que es gran cosa , y sea el enxerir siempre por sotierra que está por allí la vid mas tierna y prende mejor. Las herramientas que ha menester el enxerir son de necesidad , una pequeña sierra bien delgada , porque con ella con mas seguridad de no hender y mas ligeramente se corta ; un cuchillo delgado con que alisen bien la cortadura de la sierra , ó un pujavante , porque con él se alisa y iguala la cortadura , como hace el herrador en la mano del caballo ; un cuchillo como traen los labradores para hender el tronco , una cuña del gordor y hechura del dedo pulgar que sea larga y lisa : unos las hacen de hueso porque es liso , y no dexa brizna dentro , ó de algun leño recio , duro , liso , como es encina ó box , ó de otro semejante.

Otros usan un escoplo de hierro, mas no lo tengo por bueno, porque dexa herrumbre, y causa muchas veces que no prenda. Ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho que ser pudiere, porque vaya derecha la veta. Sean los sarmientos de la mejor parte de la vid, fructíferos, lisos, sanos, las yemas gordas y espesas: sean de mas adelante de la mitad del sarmiento, poco adelante del segundo tercio; sea de sarmiento delgado que son mas macizos que los gordos, y siempre deben procurar porque los sarmientos son huecos, que para enxerir de mesa sean los mas macizos que ser pudiere; y para esto es bien tomar de los sarmientos que nacen de otros (que algunos llaman nietos) porque estos son mas tiesos y macizos, y es mejor el nieto de dos años, que casi no tiene tuetano; y puedense guardar las púas cortadas algunos días, metidas las cortaduras en un tiesto de agua, ó como diremos en la guarda de las púas de los árboles. Dicen que la púa no sea de la punta del sarmiento, porque por no ser buena es defendida entre los que algo saben en este exercicio, y asi se ha de escoger la púa para enxerir como el sarmiento para plantar; y querria que la púa de la vid para enxerir vaya calzada en lo viejo de un año, y que la corten en menguante de luna, y en menguante de día, que es bien tarde despues de medio día: y guardando todas estas cosas que he dicho, vayan á enxerir en nombre de Dios. Corten la vid, si ser pudiere por sotierra, porque todo enxerto que va sotierra tiene gran ventaja, y tanto es mejor y mas seguro quanto mas baxo fuere, con que no sea demasia, y sea la cortadura por lugar sano, verde, liso, no revegado, ni roñoso, ni carcomido, no cocoso. Tenga gran tiento que al cortar no hienda; vaya la cortadura por mitad, y hienda tres ó quatro dedos en hondo de parte á parte, y hienda por donde la vid lleva la veta de los nervios derecha, que no vayan retuertos; porque hienda derecha de alto abaxo, y al igual alisen la cortadura como quede algo alta de medio, porque el agua que corre vaya á dar en las púas enxertas, porque el agua ayuda mucho á prender; salvo si la vid es demasiado viciosa. Mas es primero de mirar que no toda vid es buena para enxerir, porque si está carcomida no ase por alli el enxerto, y si es de-

masiado vieja, por ser dura no prenden las púas por su dureza; y si prenden, ni medran, ni crecen. Para esto es bien hundir las cepas por que echen nueva rama en que hagan los enxertos, y yendo sobre buen fundamento, prenderá mejor y será mas fructífera. Y tenga aparejado, si cabe, barro blanco ó bermejo de uno que pega mucho, y boñigas con ello; esté muy amasado, y algunas correas de torviscos, ú orillos y trapos viejos; habiendo hendido el tronco, metan la cuña ó escoplo por alto y por la mitad que esté como nacida: esto hecho tomen la púa qual dixé que habia de ser, la qual tenga ya mas de quatro yemas, y no menos de tres, las quales estén sanas, y adelgacen la púa todo quanto ha de entrar en el tronco y no mas, y de tal manera que no llegue al tuetano, y dexen una yema en el enxerto á la parte de fuera, y las otras dos ó tres queden de fuera; y de tal manera adelgacen la púa que no toquen en la yema que va en el enxerto, sino que quede sana, y metanla sin premia: y por la parte de fuera vayan tan juntas y justas las cortezas de la púa y del tronco, que casi no se parezca: y habiendo puesto de cada parte una púa, que el tronco es tan grueso que sufre mas de una púa saque la cuña porque apriete. Otro modo hay de adelgazar la púa que es quitarle de un cabo toda la madera y el tuetano, ó la mas parte de él, y del otro cabo adelgazarla un poquito, y siempre la púa asiente llana sobre la mesa de la vid; esté una yema junto al asiento; y si la vid en que se hace el enxerto tiene buen tronco, pueden poner, dos, tres, y aun quatro púas. Algunos no hienden la vid de parte á parte salvo aquello poco en que ha de entrar la púa, y es bueno si pueden meter la púa sin perjuicio de ella: en lo que queda vacío en las hendeduras metan de las cortaduras de las vides que hinchán los vacíos, y torna á soldar con el tronco. Han luego de atar bien el tronco si es vid delgada porque apriete; si es gorda ella aprieta bien las púas sin otra atadura. Han luego de poner encima alguna cosa que defienda que ni el humor de dentro, ni agua entre dentro si llóviere. Algunos ponen hojas de parras secas bien quebrantadas en la mano, y ponenlas en derredor de las púas porque ayudan mucho á hacer goma, y las tien-

nen guardadas para este efecto. Pongan encima unas cortezas de árbol, que tapen justamente la cortadura, y encima, y por el derredor de las cortaduras y llagas su barro y sus trapos atados, como no se meneen las púas; y atetillen la tierra en derredor de las púas porque si lloviere no pare el agua allí, que las escalda; y ponganle dos ó tres rodri-gones en derredor que los guarden, y vayan los rodri-gones tiesos, no los menee el ayre. Y si la tierra fuere viciosa, ó la vid sustanciosa, recia, y no hubiere hecho la diligencia de cortarla primero, denle una cuchillada pequeña por algo baxo del enxerto, porque por allí llore algo, y no vaya toda el agua á la púa. Mas si fuere tierra floxa y seca, ó arenis-ca, ó vid flaca, no ha menester esta diligencia. Y si fuere tierra seca, rieguenla algunas veces como el agua no toque en el enxerto; y sino está el enxerto en lugar baxo alle-guenle la tierra porque ayuda mucho á prender que defien-de de yelos y ayres y frios y soles, acompaña, y si no pueden llegar tierra abriguenlos con su barro, y estiercol de vaca, y sus trapos en cima. Esto se llama enxerir de mesa. De esta manera se pueden enxerir en otras plantas que tengan gra-nillo como la vid, y bien se suele enxerir en otras plan-tas, y acertar, todo es probar como de primero. Y de qual-quiera manera que sean los enxertos es bien que al año si-guiente los hundan, porque se hacen mejores y mas seguros y fructíferos, salvo sino va por baxo la juntura.

Hay otra manera de enxerir, que es de barreno, y es dar un barreno á la vid, y esto es mejor por el lugar donde la vid hace codillo, y ha de ir el barreno en soslayo hácia aba-xo, y que llegue al medio del tronco que solia ser tuetano, y es ya mazizo, que á dos ó tres años ya la vid no tiene tuetano. Y porque para esta manera de enxerir de barreno es mala la barrena, porque quema y hace escobina dentro, y por eso el enxerto se pierde; y para esto dice Columela es bueno el instrumento que él llama *terebra gállica*, que al-gunos llaman *taladro*, mas tambien dexa dentro algunas re-diquias, de aquella escobina, que parecen aserraduras. Creo yo que es mejor un hierro, que tiene medio círculo que pa-rece uña, bien encañutada, y llamanla algunos *gubia* ó *mem-brique*. Este tal, estando bien agudo, y traído al derredor, co-mo

mo barreno , corta bien , saca entero todo lo que corta sin que quede cosa dentro. Hecho pues el agujero , con qualquier cosa alimpienle bien , y dexenle primero resfriar que metan la púa , porque queda ardiendo , y tomen con un palillo la medida que tan hondo es el agujero , y otro tanto adelgacen la púa , y no mas , y la manera de adelgazar sea rayéndola igualmente al derredor hasta que la quiten la corteza , y mas algo , y metanla como quede justa , asi en hondo como en ancho ; y no tiene mas de adelgazarse quanto llegue á lo blanco , y un poquito mas , porque mejor prenda , y siempre quede justa. Esta es singularísima manera de enxerir , por ser muy ligera , y ha menester pocos aparejos , y es muy firme , y en poco tiempo hincha en tal manera que aunque llueva no le puede calar el agua. Con todo eso es bien que le pongan su barro , y un trapo que la cubra , y su ayo ó rodrigon , como dixe arriba : y tambien pueden para esta manera de enxertos jarretar la vid , y darle el barreno por medio del tronco. De esta manera de enxerir prenda de la vid , en álamos negros , y en morales , y manzanos , y perales , y podranla probar en otros muchos.

Otra manera hay de enxerir que llamamos *pasar* , esta es algo trabajosa , y algo tardia ; mas si la saben hacer es la mas cierta de todas , y tal que en ninguna manera puede faltar. Esta es tan singular que la vid en todo árbol , y todo árbol en la vid se pueden enxerir sin faltar uno entre mil , porque se mantiene la pua de su madre hasta que está bien presa en el enxerto ; lo qual es de esta manera (digo esto en todo lo que sufre enxerirse) : junto á la vid ó árbol en que se ha de hacer el enxerto planten la vid ó la planta que quieren enxerir , y requieranla bien hasta que esté bien presa aquella planta , y , desque estén bien ciertos que está bien presa aquella planta y bien arraigada , den un barreno por la vid , ó por un ramo del árbol en que ha de ser el enxerto , y sea el barreno tal que por él quepa la púa sin lision de las yemas : y yo por mejor tendria que el tal ramo por do ha de entrar el ramo que se pasa , sea hendido porque mejor entrará , y mejor saldrá , y metan por el agujero la púa sin cortarla porque la madre le dé mantenimiento hasta que esté presa en el enxerto ; y la parte que ha de estar en

el barreno ó hendedura es bien que la raygan la corteza un poco porque incorporen mejor uno con otro, y lo que entrare para juntar sea de dos años, porque tiene mas fuerza y virtud para soldar, y no tiene el tronco fuerza para apretarla tanto que la ahogue, y no sea mas viejo de dos años, y la rama por do ha de entrar el enxerto sea nueva, fresca y lisa, que tenga sustancia y virtud porque suelde presto, y no sea muy delgada. Vaya el barreno ó lo hendido por medio del tuetano, y atenlo muy bien, y haganle barro, y las otras cosas que defienden, como en los otros enxertos. Es bien que el ramo ó sarmiento que pasare por otro no cruce derecho, sino que vaya á soslayo hácia arriba quanto mas pudieren hasta salir al otro cabo; esto por dos cosas: lo uno porque quedará mas parte dentro del tronco que si fuese atravesado; lo otro, darle ha mas nutrimento; yendo hácia arriba que si fuese al través, y siempre la parte que quedare dentro en el tronco enxerto sea el no viejo de dos años. Lo qual sea regla general para todo enxerto pasado, porque mejor sufre el apretar que lo nuevo. Esta manera de enxerir es tan excelente que aunque las plantas sean muy enemigas, prenden unas en otras como higuera en oliva. Y desque haya pasado tanto tiempo que estén bien hermanadas, corten el enxerto por la parte baxa muy junto al tronco del árbol para que suelde, y se embeba por baxo en el árbol, y cubranlo bien. De esta manera se bastardan las frutas, y se hacen de diversas suertes y tiempos. De esta manera si se enxieren vides en cerezos ó guindos, llevarán ubas al tiempo que llevaren su fruto que es mucho antes del tiempo natural de las ubas; y de esta manera se pueden bien enxerir en morales; y aun si cabe una cepa, ó loca, ó no muy buena, está otra buena, pueden dar á la loca un barreno, meter por alli un sarmiento de la buena, y aderecenlo de manera que ninguno que pase tropiece en ellas y lo desbarate.

Hay otra manera de enxerir que se parece algo á esta, y es bien segura. Si dos vides están cerca una de otra, dar á la una un barreno, y meter el sarmiento, digo la punta de él por el agujero que vaya bien justa, con que primero haya raído del sarmiento todo lo que ha de entrar, ó darle el barreno hasta el corazon, y por alli metan el sarmiento que

vaya l raido y justo, y asi prenderá al revés; y despues que esté bien preso cortenle de la madre. *Este sup oñenlras le*

Háy otra manera de enxerir que llamamos empalmar; esta es singular, y tiene algo de parecer al enxerto de mesa. Esta es para quando de una vid quieren sacar una punta á otro cabo, y no alcanza, ó para mejorar el veduño, y hacede de esta manera. El sarmiento que quieren alzar ó sacar, no le corten de la madre, y traigan el sarmiento que ha de ser púa, y antes que otra cosa hagan, caven bien un buen hoyo al pie de la misma cepa, y vaya á la larga como para tumbar mugron. Esto hecho, corten el sarmiento por mitad, ó por donde estuviere mas fresco y mas verde; y para esto es bien que sea sarmiento de mas de año, ó sea de dos, porque será mas macizo, y hiendale quanto dos ó tres dedos, y tomen el sarmiento que ha de ser púa de buen veduño, y cortenle quanto un palmo de la punta, y otro tanto de la cabeza, y adelgacen aquella parte sin tocar al tuetano tanto quanto ha de entrar en lo hendido, y vayan soslayadas las junturas, como junte justamenté uno con otro. Y querria yo que tambien esta juntura del sarmiento, que es púa, fuese en lo viejo de dos años por tener menos medula ó tuetano, y ser mas macizo, y desque los hayan bien juntado atenlos y ponganles una caña hendida encima que los tenga justos, y esté bien atada, y primero y despues les pongan su barro y trapos, y atados bien por encima, asienten los sarmientos en el suelo con gran tiento porque no se desconcierten las junturas, y echen la tierra poco á poco apretándolo con la mano habiendo ya sacado la punta adonde ha de estar, y dexen fuera de la tierra en la punta tres ó quatro yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta con mucha tierra, de manera que no reciba perjuicio, y dende á un año ó dos la puedan cortar de la madre. Esta regla de enxerir es singular porque tiene las propiedades del mugron en crecer presto, y la del enxerto en ser mejor; mas no pertenece sino entre vides. De esta hay otra manera de enxerir. *q y, ariros de de sus sup oñenlras le*

Tomen el sarmiento que quisieren que sea para sacar, y quando le cortaren llevè quãtro dedos de viejo del año pasado, y cavenle el tuetano que tuviere y algo mas, porque

que quepa por allí un sarmiento algo delgado, y esto hecho al sarmiento que está en la vid adelgacense la punta, rayendosela hasta que esté tal que pueda hermanar con el otro, y entre justa por el agujero cavado, tanto como está de hueco: embarrenla, y sotierrenla como dixe arriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de una cepa hacer muchos enxertos, tumben la vid en un hoyo, y en cada sarmiento podrán hacer una empalmadura, y sacarlos como mugrones á cada parte su punta; y para esto es mejor que la vid no se haya podado un año, porque los sarmientos serán mas macizos; y es bien que las púas se corten en menguante, y las guarden, como no se dañen ni venteen, y las enxieran en principio de creciente, esto digo para en todas maneras de púas.

Las otras maneras de enxerir son la una de yema, y esto se hace de esta manera. Quando están las yemas bien gordas que tienen buenos caparrones antes que echen hoja sacar la yema muy entera con una punta de cuchillo muy agudo, y en el mejor lugar del sarmiento que se ha de enxerir sacar otra de la misma manera, y en su lugar pongan la primera que venga muy justa. Algunos usan poner allí primero una gota de miel porque pegue mejor, mas sea tan poca que apenas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor habria yo que tuviesen deshecha en agua una goma que llaman draganti, que comunmente llamamos *alquitira*, y de aquella pongamos una gota, digo del agua en que la hayan deshecho, esta es mas húmeda, y pega mucho, y por mejor tengo que no le pongan nada, pues las vides entonces dan mucha agua, y vaya el agua gomosa, con ella pegará mejor. Esta manera de enxerir no se puede hacer sino á la primavera, porque entonces las yemas están gordas, y los sarmientos sudan reciamente. Esta se hace de otra manera, que es quando ya esta la yema abierta que tiene hojas, sacarla bien honda con una punta de un cuchillo, y quedan las hojas en el sarmiento, y pongan en su lugar otra yema entera que aun no esté abierta, y pongan por encima por las junturas un poco de estiércol de vacas ó de cabras bien amasado." *Se concluirá.*

MEDICINA DOMÉSTICA.

Del Sarampion.

El sarampion es enfermedad cutanea que consiste en una erupcion universal de granillos que no supuran. Tiene mucha semejanza con las viruelas en lo contagiosa y epidémica. Los síntomas que preceden á estas dos enfermedades son los mismos ; y aun al sarampion suele preceder una tos seca, ronquera , estornudos freqüentes , y destilacion por las narices, los ojos encendidos , hinchados los párpados , lágrimas acres, y tan delicada la vista que no puede sufrir la luz. Estas últimas señales dice Tissot que son las únicas que caracterizan á esta enfermedad.

El sarampion no es tan peligroso como las viruelas, pero muchas veces , son muy funestas sus conseqüencias. Regularmente comienza á manifestarse á los tres dias ó principio del quarto , en la frente , despues en el pecho , y últimamente en las extremidades , en granitos muy pequeños y encarnados, que parecen picaduras de pulga, y que se reunen en varias partes del cuerpo. Asi , pues , la erupcion del sarampion se verifica con mucha mas brevedad que la de las viruelas , pero los síntomas que preceden no desaparecen tan pronto. Se ha observado que estas dos enfermedades se mezclan y atacan á un tiempo al mismo sugeto , ó que antes que se haya acabado la una , sobreviene la otra , pero esto sucede rara vez, y lo mas comun es presentarse en años diferentes.

Es muy saludable en esta enfermedad el echar sangre por las narices no siendo con exceso , porque se calman los dolores de cabeza , se disminuye el mal de garganta y el de los ojos. Quando el sarampion es benigno se disminuyen los síntomas luego que se verifica la erupcion y cesan los vómitos, pero el dolor de cabeza y la calentura continúan ; y Tissot vió algunas veces que un vómito de materia biliosa , que sobrevenia al primero ó segundo dia despues de la erupcion, aliviaba mucho mas que la erupcion misma.

Al tercero ó quarto dia de ella se disminuye su color encendido , se secan las manchas , y caen en escamas. Tambien se cae el pellejo intermedio, y se renueva por otro que se ha

formado debaxo: en fin á los nueve dias, quando la enfermedad va bien, y á los once quando camina lentamente, no queda vestigio alguno en las partes que han padecido mas, y la piel ha vuelto á adquirir su estado natural. Sin embargo suele tener esta enfermedad fatales conseqüencias, sino se pone el mayor cuidado en limpiar el cuerpo por la cámara, la transpiracion y la orina de los malos humores que puede conservar. A veces se sigue calentura, opresion de pecho, descompostura de vientre excesiva, y sobre todo tos, que siempre es de mal agüero: procede esta casi siempre de algun residuo del mal, de que se ha contagiado el paciente acaso por el aliento, lo que se prueba porque en el sarampion inoculado jamas se han observado tales incomodidades. Esta tos es mucho mas peligrosa quando anteriormente se ha padecido algo del pecho, porque es de temer que ocasione una inflamacion ú otro daño en el pulmon. Algunas veces se declara una inflamacion en la garganta: esta terminacion demuestra que el sarampion es de muy mala calidad, y se puede temer una muerte próxima, principalmente si sobreviene una diarrea excesiva: si la calentura es fuerte y rebelde degenera en calentura *remitente*, en etiquéz, y tambien en calentura continua, aguda y maligna, sino se corta prontamente con la quina ú otros febrifugos acomodados á las circunstancias: dexa igualmente en algunos enfermedades largas y habituales, que los médicos llaman crónicas, conforme á su ridícula costumbre de hablar en griego.

Los principios generales para dirigirse en el sarampion son los mismos que explicaremos al tratar de las viruelas. La calentura bien dirigida favorece mucho á la erupcion; sean los remedios suaves, no muy frescos, ó calmantes contra ella, ni muy ardientes y estimulantes para promover la erupcion. Muchas veces suele convenir la sangria á los principios, singularmente en los adultos muy cargados de humores, ó que padezcan suspension en las evacuaciones habituales.

Despues de la sangria se ha de cuidar de limpiar las primeras vías de los malos humores que puedan tener con un vomitivo suave, pero activo, ó un purgante. Este es el modo de evitar una diarrea líquida, que sobrevendria, como tambien otros accidentes no menos desagradables.

Sucesivamente se usará de suaves sudoríficos, que los médicos llaman *diaforéticos*, en lugar de remedios ineficaces y refrescantes que retardan la erupcion debiéndola favorecer. Los sudoríficos fuertes son muy sospechosos, por no decir peligrosos, porque pueden determinar la erupcion por la parte interior, debilitando las visceras, y haciendo venir sobre ellas el humor.

Para las convulsiones y males de nervios que impiden que se declare bien la calentura, principal agente que determina la erupcion, se puede usar algun calmante, como es el opio en muy corta cantidad, que siendo por otra parte sudorífico, puede convenir quando la erupcion es difícil; pero cuidado con que los remedios no la retarden en lugar de promoverla, y con no usar en manera alguna del opio, quando se teme inflamacion, y solo quando las convulsiones y contracciones de nervios lo exijan.

Sangrese si hay indicios de inflamacion del pulmon, pero con mas solicitud en la pulmonia declarada, añadiendo un vexitatorio sobre el lugar del dolor, y prescribiendo al enfermo una tisana pectoral con nitro y un *looch* ¹ acomodado á las circunstancias.

Si se manifiestan manchas negras ó moradas se suministrará al enfermo la bebida algo ácida, con espíritu de vitriolo (ácido sulfúrico), y si se aumentan aquellas señales se usará de la quina.

Quando la diarrea es tenaz, se puede temer que se retiren los granos, y entonces convendrá el opio para mantener la transpiracion, y evitar el retroceso, que podria tener fatales conseqüencias. Si se verificase dicho retroceso, se han de emplear cordiales activos. Terminase la curacion de esta enfermedad con la aplicacion de purgantes, que producen los mejores efectos al declinar el sarampion; y que deben repetirse mas ó menos, conforme lo exijan las circunstancias. Despues se prescribirá á los enfermos el uso de la leche para templar la acrimonia de los humores, que á veces ocasiona úlceras, un ejercicio moderado, el ayre del campo, bebidas

¹ Medicamento pectoral que tiene una consistencia media entre el xarabe regular, y el cocido para electuario.

diluyentes, alimentos suaves, ligeros y de facil digestion, evitar la intemperie: no exponerse al ayre húmedo ó frio, que corte la transpiracion y cause catarro, asma, ó pulmonía, son los remedios mas conducentes para restablecer completamente la salud.

En esta enfermedad se debe atender ante todas cosas á los síntomas mayores, como la tos, la diarrea, á las partes en que mas se manifiesta, y si está extendida en todo el cuerpo. El xarabe de diacodion es la mejor preparacion del opio para calmar la diarrea. Rozier art. *Rougeole*.

Don Manuel Gonzalez Carbajal, cura párroco de Valverde de la Vera, y de Villanueva, provincia de Extremadura, obispado de Plasencia, al mismo tiempo que se sirve de este impreso para instruir á sus feligreses en los ramos que comprehende, ha contribuido antes de ahora con la doctrina y el exemplo á fomentar la aplicacion y amor al trabajo en aquellos pueblos, singularmente en Villanueva, su residencia, que ha llegado á ser el mas laborioso de aquel partido, y de consiguiente el mas rico respectivamente; de suerte que teniendo 400 vecinos, no hay un solo mendigo. »Pero al mismo tiempo, añade este digno párroco, que tengo este consuelo me acompaña el dolor de que no puedan gozar de la misma prosperidad los vecinos de Valverde, no porque no sean inclinados al trabajo, sino porque les faltan medios para hacer regadío un buen terreno que tienen, en cuyo caso, dividiéndole en *suertes* entre el vecindario, daría á éste una ocupacion tan lucrativa, que desde luego produciría anualmente al pueblo 10 mil pesos, sin contar las utilidades que rendiria con el tiempo el plantío de moreras y otros árboles. El agua se ha de sacar del rio Tietar, y la execucion de la obra no es de mucho coste, pues años pasados se presentó un hidráulico que la hacia por 380 reales, pero los vecinos no tenian esta cantidad, porque son tan pobres que apenas pueden pagar las contribuciones reales. A el que quiera costear esta obra, no solo se le asegurará su capital y réditos, sino que, se le daría además en agradecimiento la facultad de construir uno ó dos molinos, y una porcion de tierra, y asi puede contar con unas ventajas muy seguras y perpetuas. Si algun amante del bien público quisiese entrar en esta obra se avistará conmigo para que tome conocimiento de todo, y le desate las dudas que ocurran.»

A vista de las ventajas que ofrece esta empresa parece imposible que falten emprendedores, que al paso que empleen con mucha utilidad tan corto capital, revivifiquen á un pueblo que les mirará como á sus regeneradores. Entre quantos caudales se malgastan en las ciudades, ó se imponen en casas de comercio á un corto interés, expuestos á tantos riesgos ¿no será preferible una finca tan lucrativa? los que encerrais tesoros, sacad una parte de vuestros estancados metales aunque no sea mas que para aumentarlos, ya que no os mueva el amor á vuestros semejantes.