

# SEMENARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Julio de 1797.

### AGRICULTURA.

#### *De la Creta.*

La creta es una tierra caliza que algunas veces se convierte en polvo como harina : lo mas comun es hallarla en bancos ó capas y con cierta solidez : no tiene olor , ni sabor: hace efervescencia con los ácidos : se pega á la lengua , y atrae el ácido carbónico del ayre. Formase de conchas y huesos de animales aquaticos que se han desmenuzado ó reducido á polvo. Rarísima vez se hallará pura en la naturaleza : halláanse bancos de creta de una extension inmensa , y se cree que hay uno que atraviesa á la Francia de oriente á norueste, y que despues sigue la misma direccion en Inglaterra : en los Alpes se ha encontrado otro que corre muchas leguas, y acaso no se sabe hasta donde llega , en el qual se encuentran conchas , y petrificaciones de sustancias marinas en lo mas alto de las montañas : á siete leguas de Alcaráz tenemos un monte de creta bastante pura, á lo que dicen, que dudamos si se ha exâminado todavia por algun científico. Estos inmensos depósitos de despojos de vivientes aquaticos , en que se suelen encontrar conchas , esqueletos de pescados , y aun peces petrificados , son unas medallas que nos presenta la magestuosa naturaleza para que veamos en ellas acuñados los indecibles trastornos que ha padecido este pequeño globo que habitamos , ya sumergido en un inmenso piélago , ya retiradas las aguas para dexar á los hombres poca segura

morada, ya apoderándose los peces de nuestras posesiones, ya levantando un volcan ó un terremoto del medio de las olas á una nueva isla. Pero dexemos á la historia natural estas consideraciones, y tratemos de exâminar si la creta se puede hacer tierra productiva.

Lo que hace estériles á los terrenos en que abunda es su tenacidad é impenetrabilidad por el agua. Dividase la creta mezclándola con sustancias animales y vegetales, y se hará muy productiva: bien que, se dice con mucha facilidad *dividase la creta*, pero hay una gran distancia desde el consejo á la práctica, porque es operacion muy costosa y larga, y así se ven pobres los distritos en que abunda esta tierra. Para sacar partido de ella convendria labrar poco terreno de cada vez con labores de 12 á 18 pulgadas de profundidad despues de haber extendido sobre él bastante arena y estiercol; sin embargo, no seria yo quien intentase hacer una cosecha de trigo en la tierra así preparada, sino de yerba de qualquiera especie. Le sembraria primeramente para prado, ó de pipirigallo <sup>1</sup> ó de alguna otra yerba, á fin de que las hojas, los insectos, y el abono de los animales, que se apacentasen, se fuesen pudriendo y formando nueva tierra vegetal: al cabo de algunos años, quando la yerba no pudiese ya extender mas sus raices, lo que se conoceria en que iria pereciendo, envolveria el prado con una labor profunda, y entonces produciria trigo: despues de la primera cosecha, que segaria por alto, enterraria la paja con una buena labor, y sembraria trigo negro que envolveria con el arado quando estuviese en flor, y así la paja del rastrojo, y la planta del trigo negro enterrada, mantendrian á la creta esponjada durante el invierno para que la pudiese penetrar el agua, el ayre y la luz, y para que los hielos la dividiesen á la mayor profundidad. Sin embargo, Agricultores, no os dexéis seducir por las ventajas que os ofrezca el cultivo del terreno cretoso, pues si bien al cabo de tiempo, y de gastos se le puede hacer producir, tambien se conseguirá por los mismos medios hacer fértiles á las rocas mas escarpadas: dexad á los ricos la satisfaccion de baxar los mon-

tes,  
 1. Daremos una descripcion de esta planta al tratar de ella.

tes, y llenar los barrancos, y contentaos con romper cada año una corta porcion de terreno cretoso, si vuestra desgracia os ha puesto en la necesidad de cultivarle, cuidando de que el gasto no exceda de vuestros ahorros, y poco á poco ireis formando un suelo vegetal, que al cabo premiará vuestra perseverancia con buenas cosechas. Algunos aconsejan que en el terreno cretoso bien desquaxado se planten moreras, lo qual tengo por un error, porque en la creta no pueden penetrar las raices de un árbol, mas que en la arcilla pura, y así las moreras nunca podrian ser de mucho provecho, como tampoco otros árboles; seria lo mejor multiplicar las yerbas á fin de formar tierra vegetal que se combinase con la creta para que poco á poco fuese perdiendo su color blanquecino con que reflecta los rayos de luz, y por consiguiente se calienta menos que el terreno de color oscuro.

Para labrar esta especie de tierra se ha de elegir un tiempo seco, y aunque al ganado le cueste mas trabajo, será tambien mas provechosa la labor que estando la tierra húmeda, porque entonces levantaria el arado muchos terrones que se endurecerian al ayre. Es verdad que si se labra la creta por primera vez, se deberá elegir un tiempo en que esté medianamente húmeda para que la reja del arado profundice mas; y antes de confiarla ninguna semilla se la ha de dexar bastante tiempo para que reciba las impresiones de la atmósfera, lo qual se debe hacer tambien con todas las tierras que no sean vegetales por sí mismas. La creta es por sí una cal natural que surte los mismos efectos, aunque mas debilmente que la que se ha calcinado al fuego; al emplearla exige el mismo cuidado, y conviene en los mismos casos que la cal, singularmente para las tierras arcillosas, si con ella se mezcla al mismo tiempo buen estiercol, y se beneficia con repetidas labores.

En Francia llaman á la creta del comercio *blanco de España*: los que pintan las paredes al oleo, ó al temple, ó papel para colgar las habitaciones usan del *blanco de España* en lugar del albayalde <sup>1</sup>: para fabricar dicho blanco de-

<sup>1</sup> Algunos han creido que en España no se hallaba la creta en el estado de pureza que se necesita para poderla emplear en estos usos, y

dexan que se enxugue al ayre la creta, la desmenuzan despues á golpes, se pasa por el cribo, la rocian con agua, la revuelven y agitan mucho tiempo, y en este estado se muele en un molino de piedras muy juntas: al salir de él se echa en un tonel lleno de agua en que se dexa reposar por espacio de siete ú ocho dias: luego que se haya precipitado ú hecho poso en el fondo, se inclina poco á poco el tonel para verter el agua: la creta se extiende sobre zarzos claros puestos sobre una capa de creta en bruto y seca, que atrae la humedad de la que está preparada: al cabo de 24 horas ha adquirido ésta la consistencia de una pasta de que se pueden formar panes, que no necesitan mas que ser colocados en un parage seco, á la sombra, y en donde haya un buen corriente de ayre. Los pobres que habitan terrenos cretosos pudieran emplearse en estas manipulaciones con que podrian hacer mas llevadera su desgracia; y para los que no tengan facultades para tener molinos y demas utensilios que exige esta operacion, expresaremos un método mas económico. Elijase un terreno en declive en que haya algo de agua corriente; háganse quatro ó cinco pilones de suerte que el agua pueda baxar de unos en otros; cada pilon ha de tener varios agujeros en un lado, que se puedan cerrar con facilidad, y que estén hechos unos mas altos que otros; llenense con la creta desmenuzada á golpes las tres quartas partes del pilon superior que debe ser el mayor; echesele agua poco á poco; agitese y muevase fuertemente con una batidera á fin de que el agua la penetre bien, y quando todo haya llegado á cierto grado de fluidez, se irá echando agua sin interrupcion y agitando la masa sin cesar: el agua del primer pilon ó depósito cargada de las partículas de la creta, rebosará y pasará al pilon mas baxo, y despues de lleno éste, pasará al tercero, y asi sucesivamente: quando todos estén llenos se cesará de echar agua al primero, y se dexarán hasta que la cre-

hemos oido decir que para una fábrica de papeles pintados, que se estableció años pasados en Madrid se traxeron de París algunos toneles de *blanco de España*, á pesar de que la montaña de esta tierra que está en el distrito de Alcaráz puede dar *blanco de España* para todas las fábricas del mundo.

creta se precipite ó haga poso, de suerte que el agua quede encima clara, entonces se abren los agujeros laterales para que salga el agua, y quando la creta hubiere adquirido una consistencia como pasta se hacen los panes y se ponen á secar en la forma sobredicha: lo que queda en el pilon superior se ha de arrojar como inutil: la creta del segundo pilon no es tan pura como la del tercero, ni la de éste como la del quarto &c.

Para engordar los corderos conviene tener en el corral mientras maman una piedra de creta para que la laman: esta tierra absorbente los liberta de los vaguidos que padecen en aquel estado y que les impiden engordar. Roz. art. Craie.

*Concluye la relacion de los productos del terrëno de la Ciudad de Xerez de los Caballeros.*

*Breveras propiamente tales.*

Estos son unos árboles diferentes de las higueras anteriormente dichas, no solo en el *enramar* sino en la hoja se distinguen de ellas, y en el fruto mucho mas, y éste es muy particular y sabroso especialmente el de las que están puestas en *regaderas*: abundan mucho en todas las huertas de esta ciudad, que son mas de quatrocientas las que hay: dan dos frutos en el año, uno por San Juan muy grueso y largucho, color morado oscuro, y se concluye en últimos de Julio; y el otro (que ya lo tiene antes de acabarse el primero) de color negro, empieza á madurar en últimos de Agosto, y se acaba en últimos de Octubre: este es mas pequeño que el primero, é igualmente sabroso, y se hace de él una pasa excelente: no necesita *tocarse* para ser bueno.

*Arboles de fruta de hueso.*

En primer lugar pongo las *albérchigas*, particular fruto que aquí se cria de hueso, para lo qual se *ponen* en Septiembre en un *criadero* ó pedazo de buena tierra bien cabado muchos huesos separados, y cubiertos de tierra se riegan bien, de cuyo beneficio resulta abrirse dichos *huesos*, y las pepitas fermentadas empiezan á germinar produciendo

sus arbolitos : los sacan de allí y los trasplantan en otra parte haciendo un hoyo de tres quartas de hondo , y en el medio ponen el arbolito : lo *atierran* muy bien *atacándolo* , y prende con mucha facilidad , de suerte que al año da fruto y carga tanto que se *desgarra* , si el *hortolano* no tiene la precaucion de *apontonarlo* ; y esto sucede no solo porque carga de fruto , sino por lo grueso de éste , que hay algunos ( y son los mas especiales ) que entre tres pesan una libra de treinta y dos onzas ; y por esta razon duran poco dichos árboles , que á la vista se parecen á los almendros , con la diferencia de tener la hoja mas larga , y mas tiernas las ramas que los almendros.

#### *Damascos y albarillos.*

Estos son dos frutos de la misma especie que las *alberchigas* , y solo entiendo que se distinguen de aquellas en que su sabor es mas dulce , y son mas indigestos , si se comen muchos : tambien se diferencian en que son mucho mas pequeños , y en que los árboles que los producen son mucho mayores , y su tronco de corteza desquebrajada diferente de los *alberchigos* , su hoja *oval* y *trinada* , y mas durables , no obstante que tardan tres años en fructificar ; pero su plantío es el mismo que el de los *alberchigos*. *Discernimos* el fruto de los *damascos* de el de los *albarillos* , en que los *damascos* son mas gruesos y el color por fuera y dentro es de yema de huevo muy *remiso* ó baxo , y el de los *albarillos* mas encendido y con una roseta encarnada por fuera ; y ambos frutos de gusto *insaciable*.

#### *De los demas frutos que abundan en las huertas de esta Ciudad.*

Son muchos los árboles que producen las ciruelas especiales que hay en estas huertas con el nombre de *andrinás* propriamente tales , y solo se diferencian de las ciruelas en el color , y en ser mas pequeñas : las ciruelas especiales y de bello gusto son las *damascenas* , *del padre abad* , *de beso de dama* y *casabelillos* ( todas estas son de color morado oscuro ) *blancas* , *de pasa* , *monjas blancas* y *negras* : hay otra clase y es la primera que empieza , y luego sucesivamente van siguiendo las demas hasta San Miguel : á las de la última cla-

se las llaman *bruños*, unos blancos muy nutridos y olorosos, y otros color *bruno* mas pequeños. De los que llaman andriñas propiamente tales hay dos especies, unas son muy redondas y sabrosas con mucho xugo *subacido*; mueven el vientre, y se llaman de *cacho*: otras *picudas*, que no son tan gustosas y llaman de *pico*: ambas especies de color *nigricante*, y hay otras muchas que no se les sabe el nombre.

#### *Perales.*

De este fruto no abunda este país, pero tiene el suficiente para su regalo: las peras llamadas *carbajales* tienen un gusto particular: las que nombran del *rincon* son de mucha magnitud, y otras que dicen *perapanes* muy gruesas, y muchas de ellas de un sabor muy agradable y xugosas, de color verdoso por fuera; las primeras son por fuera del color amarillo encendido, y baxo por dentro. Hay otra especie de peras que llaman *cermeñas*, y son de tres clases: unas gruesas, amarillas por fuera, redondas, muy delicadas al gusto, y de pezon largo: otras mas pequeñas del mismo color é igualmente gustosas, no tan redondas; y otras en gran manera pequeñas, color pardo, y con una roseta encarnada en un lado, y son tambien muy gustosas.

#### *Membrillos y zamboas de igual especie.*

Hay mucha abundancia de este fruto en las huertas de esta ciudad, distinguiéndose los membrillos de las zamboas solo en que aquellos son menos gruesos que éstas, las que son mas *dociles* al gusto, y menos *austeras*; los árboles son mas pequeños y de mala vista.

#### *Manzanas.*

El fruto que primero se presenta á qualquiera que mira nuestros campos es la manzana, muy nutrida en esta tierra, y de bello gusto, especialmente para el sexô femenino. Es muy abundante en este país, su color, estando en sazón, amarillo encendido, muy aromáticas; los árboles que las producen no son corpulentos, y sí *groseros* y *esquarrosos*: prenden con facilidad, pues cogiendo un pedazo de renuevo, le hacen una punta y le hincan en la tierra á gol-

pe ; y así es cómo ordinariamente se plantan algunos : otros sacan de las plantas que crían al pie las que tienen algo de raíz ; hacen un hoyo de tres cuartas de hondo , las *entran* en él llenándolo de la misma tierra , que atacan , y al año ya da su fruto , el qual madura antes de San Juan.

#### *Camuesas.*

Las camuesas no son abundantes en esta ciudad y todo su territorio , pero hay las bastantes para no deseirlas : es fruto más nutrido que las manzanas , y de gusto más delicado , su color amarillo más gracioso que el de aquellas , y las más con una roseta encarnada : el árbol que las produce es de mucha magnitud , sus ramas rectas , su plantación en todo como el manzano ; la madurez de su fruto no es hasta mediados de Octubre.

#### *Guindas y Cerezas.*

El árbol que produce las guindas es pequeño y *esquarros* ó *desparramado* , tiene la misma plantación que el cerezo , que es mucho más corpulento , y se hace con el mismo método que se usa con los manzanos y camuesos , ó se producen por las raíces de unos en otros prendiendo con facilidad. Es casi el primer fruto que madura en este país , pues hay años que á mediados de Mayo lo gustamos : no hay más que una especie y es la común , pero tan especiales y gruesas que no las habrá mejores , su color encarnado oscuro ; estando bien maduras quieren competir con las garrafales que no tenemos en este país , y creo es por falta de curiosidad de los naturales. De cerezas hay tres especies , pero no son con abundancia , unas que son entre encarnadas y blancas , otras totalmente encarnadas , y la última especie negras enteramente. Todas tres clases son muy gustosas , y con especialidad las negras que son muy dulces y de más xugo.

*Arboles frutales de espino , naranjos chinos , agrios , agridulces y toronjos.*

Todos estos árboles tienen la misma plantación en este país , que los anteriormente dichos de estaca ó de *barbados* , solo con la distinción que no necesitan las hoyas tan hondas,

das, ni las *apuercas* ó tontillos como los olivos, enxertándolos de dos modos, el uno de *escudo*, y el otro de *espiga*: el de escudo lo practican quitando en un lado de la rama, en que se haya de hacer el enxerto, un pedazo de corteza en quadro, y poniendo en su lugar otro pedazo de corteza de igual figura y tamaño sacado de una vara nueva del árbol de mejor fruto, con el cuidado de que la corteza nueva lleve una yema, y entónces la *savia* de ésta se une con la del árbol enxertado; se ata con un hilo ó juncia por los dos extremos de arriba y abaxo, dexando la yema descubierta y libre para que pueda brotar. El enxerto de espiga se hace en esta forma: cortada la rama que ha de ser enxertada dexando el corte muy igual, meten entre la corteza y su palo una espiga nueva del otro naranjo, cuyo fruto se prefiere, en forma de planchuela por su extremo; la introducen y unen entre dicha corteza y el palo, la atan al rededor poniéndole un poco de barro de suerte que se cubra todo el corte, encima del barro ponen un paño mojado que atan por mas abaxo, dexando descubierta la espiga con sus yemas por las que produce el árbol sus renuevos de la especie que se ha inxertado. Es bastante abundante en esta ciudad este fruto, especialmente el de las agrias, que no se acaban en todo el año: las agridulces se acaban despues de pasqua de resurreccion; son muy sabrosas por el *subacido* de que gozan, las chinas no son muchas, pero muy singulares y gruesas. Las toronjas, llamadas en Francia Bergamotas, son de bella vista y muy gruesas; su color es mas baxo que el de las naranjas, su corteza *escabrosa*, y es de la que usamos para dulce, que se hace en esta muy bueno con azucar ó miel, como cada uno gusta, y se conserva en tarros: tambien sirve para el aceyte esencial que de ella sale chímicamente y que llaman bergamota.

#### *Limonos y Limas.*

El fruto de esta especie que gozamos en esta ciudad, es bastante aunque no para hacer comercio: tiene la misma plantacion y modo de enxertar que los naranjos: ambos frutos de limas y limones, son de una misma especie, agrios ó dulces solamente, que en un mismo árbol, á

beneficio del enxerto, puede haber una rama de fruto agrio y otra de dulce; los limones son de bastante magnitud de figura oval; las limas son redondas, chatas y del mismo color de los limones con una eminencia piramidal en la parte opuesta á el pezon; el gusto de uno y otro fruto es regularmente dulce, y se conserva todo el año: los arboles que le producen se distinguen de los naranjos en que tienen la hoja mas larga y angosta que estos, y el verde mas claro.

#### *Viñas.*

Es una infinidad de *viñas* las que se benefician en esta ciudad, y la mayor parte buenas, su fruto excelente, el vino mucho mejor y espirituoso, por lo que me he admirado y parado á inquirir en qué consistia no ser este ramo aquí el de mas consideracion é *ingreso* en atencion á que se vende con estimacion, pues vale la arroba desde veinte hasta quarenta reales. Estoy persuadido á que consiste en que las *viñas* estan divididas entre muchos dueños, pues apenas hay un vecino, por infeliz que sea, que no tenga *viña*, y estos que son mas que los cosecheros acomodados, no las *pisan*, sino que se las comen, y el mas curioso *pisa* lo peor para el vinagre de su uso. Son innumerables sus veduños, y solo pondré aquí los mas apreciables, tanto para el vino, como para colgar y conservar las ubas casi todo el año, que es un postre muy apetitoso.

En primer lugar son las *gentilicias*, *mollares*, *moscatelon-real*, *moscateles comunes blancas* y *encarnadas ó mulatas*, *evas*, *alboricas* ó *albillas*, *acérias*, *acerio pardo*, *pedro ximenez*, *fragusanas*, *vegiga de pez*, *diente de perro*, *tinaonas*, *ferreales*, *tinto comun*, *tinto aragonés* y *tinto de doñamencia*, (tintos todos diferentes) *de pasa* blancas y moriscas, que son de las que hacen uso los labradores para las meriendas quando labran, no obstante que se saca de ellas un vino de mucho poder, que se hace muy apreciable, mezclándole con el que se saca de la uba *alborica*. Nada digo de la plantacion de estas, porque estoy persuadido á que es de igual modo en todas partes sobre poco mas ó menos, y segun es el terreno: lo cierto si, es que consiste ser buenas ó malas, en saber criar las *viñas* singularmente en los quatro años primeros, guiando

do derechas las cepas , y no permitiéndolas dexen vara alguna hasta que tengan robustez bastante los *nuevos* y cabeza suficiente. El modo que aquí se tiene de beneficiar es el siguiente. Luego que se vendimia se cortan las varas que dan fruto con el fin de que se reemplacen las cepas de aquel xugo que *divertian* en nutrir aquellas varas : así las dexan hasta que llegue la menguante de la luna nueva de Enero , que es en Febrero , y entónces las podan : esta operación es diferente aquí de otros países , respecto á que se ha experimentado , que haciéndola *de pulgar* , que es dexando la vara *frutal* de una quarta de largo , se desagua mucho y no produce tanto fruto ; asimismo se ha visto que dexándole una vara de largo , aquel año produce mucho , pero se disipa tanto la cepa , que luego en tres años no da fruto de sustancia , y así se ha tomado el medio de dexar dicha vara frutal del largo de dos tercias , y así produce bien y se conserva la madre en adelante , quitándole las varas á proporcion de la robustez de la cepa : sin demora le dan la primera cava que llaman *abrir* : en fines de Abril y aun en Mayo las vuelven á cabar , aporcando las cepas ; esto es , tapándolas y dexándoles solo la cabeza y varas frutales descubiertas ; y á este beneficio llaman *cerrar* , cuyo trabajo se hace para que los soles del estío no le penetren las raices : despues el que es mas curioso les quita por Julio los *nietos* y todos los brotes que estan sin fruto encima de la cabeza de la cepa , que la disipan mucho.

Me parece no hay necesidad de explicar el modo de vendimiarse , ni el tiempo en que se hace , porque saben todos que para hacer buen vino se necesita que esté la uva bien madura , mucha limpieza , y dexar al mosto que fermente bien , de suerte que se separen todas las moléculas ó partes heterogeneas de que abunda. Prevengo que tenemos la satisfacción en esta tierra , que el primer veduño que nombro de las ubas gentilicias , no las hay en toda Europa como ellas , tanto para colgarlas y comerlas , como para el vino : tiene este fruto el beneficio del enxerto , como he dicho de los demas árboles , quando se quiere hacerlo mejor , se enxerta de espiga solamente de este modo : se corta la cabeza de la cepa muy igual , se raja por el medio,

y en los dos extremos se *entra* en cada uno una espiga hecha una planchuela por uno de ellos, acomodada á la *hendedura* que se le hizo á la cepa : á las espigas se le *quedan* una ó dos yemas fuera por donde broten, y aplicándole un poco de barro y un paño mojado encima, dexando las yemas de las espigas descubiertas, se atan muy bien por la circunferencia de la cepa con hilo, ó juncia que es mejor, de suerte que queden dichas espigas tan unidas con el palo de la cepa, que no se conozca la hendedura que se le hizo.

Igualmente tienen las viñas su decadencia como se experimenta en las cepas que se *aburren* ó se secan por los temporales contrarios, pero esto se remedia si el cosechero es cuidadoso del modo siguiente : la cepa *aburrida* ó seca se arranca, y de la sana contigua se toma la vara que alcanza á donde ella estaba, y sin cortarla de la cepa se hunde en hoyo de tres quartas de hondo toda doblada, de suerte que la doblez asiente en el fondo del hoyo dexándole la punta una quarta de fuera con dos yemas; se *ataca* muy bien con la tierra que ha sido del hoyo, y se conserva por dos años con el nutrimento de la madre : pasado este tiempo se corta de la madre, y queda ya hecha otra nueva cepa, y la madre se reemplaza de lo que ha perdido en criar á su hija; y á esto lo llaman  *echar de mugron*. Si el sarmiento con que se hace esta maniobra no alcanza al sitio adonde se desea, se arropa, tendido, con tierra, para que alargue mas hasta otro año, y á esto llaman *entreterrar*; pero si las faltas son muchas en un mismo sitio, se coge la cepa mas cercana, y abriendo un hoyo que coja todas las faltas se tiende de cabeza con todas las varas que tenga, y estas se distribuyen en dichas faltas con el cuidado de que no se entallen, y de que toquen todas en el fondo de la hoya dexándole las puntas de afuera con una ó dos yemas, y cada una en su sitio, y á esto llaman *hundir de cabeza*; de esta suerte tiene el cosechero curiosa renovada su viña siempre y permanente.

#### Minerales.

Como estos se abrigan en las entrañas de la tierra, y mis conocimientos solo son de la superficie, no puedo *explayarme* tanto en ellos como lo he hecho en los vegetales:

no obstante diré algo de los que he podido observar en el territorio de esta ciudad. En primer lugar la piedra iman con abundancia y muy buena, alguna tan llena de abujas como el antimonio, muy negra, tanto en su superficie como en lo interior. Piedra Hematítes de dos clases, la una durísima en extremo con igual abundancia que el iman, color fusco y *nigricante*; otra con menos abundancia mas *friable*, color morado claro. El cristal montano muy cristalino se encuentra en diferentes figuras; una en forma piramidal haciendo quatro caras ó figura tetraedra; otra en figura *tessulada* como pequeños ladrillos unidos, otra en figura exáedra ó de seis caras: hay algunas marquesitas en figura *tessulada*, pero muy raras. = Xerez de los Caballeros á 27 de Febrero de 1797. = Francisco Felix de Velasco.

*Nota.* Quando haya muchos en las provincias que sigan el loable exemplo de este buen patricio, que ofrece continuar todavia comunicando lo perteneciente á su pais, se conseguirá en pocos años una coleccion de noticias importantísimas para el conocimiento de la península, para los progresos de la agricultura, de las artes y comercio, para la historia natural, para la geografia fisica, que tanta falta hace, y para el mayor acierto en las providencias del gobierno.

*Carta de un párroco del obispado de Segovia.*

SEÑORES EDITORES: he leído el Semanario con los mismos deseos que Vms. le publican, y habiendo visto los diferentes métodos de preparar el campo para sembrar el lino, y demás relativo á este ramo, pongo en su noticia el método que observan los labradores de algunos pueblos de Castilla la vieja en este particular.

Preparan el campo en que han de sembrar el lino cabándole con una pala de hacer vallados, profundizándola mas de una tercia, y volviendo el resped lo de arriba á baxo, cuya mitad atraviesan con la pala para cortar las raices de las yerbas: esta preparacion basta hacerla un mes antes. En llegando el tiempo de sembrarle, que es á principios de mayo, deshacen los terrones y allanan perfectamente la tierra sin pasar por ella el cilindro: en seguida esparcen la basura, que  
siem-

siempre procuran sea de ganado lanar, y acabada de hacer: esparcen la linaza y la envuelven, moviendo levemente la superficie de la tierra con un escardillo, que ellos llaman azadilla, y últimamente le riegan, cuidando uno de guiar el agua igualmente por todas partes, y evitando que se hagan arroyos ó se amontonen los granos: por tanto no atienden á que antes haya ó no llovido, esté ó no esté húmedo el campo, sino á que los días sean claros y serenos, y que el sol caliente. Pasados tres ó quatro dias despues de la sementera rompen la tierra pasando levemente por la superficie un rastro de madera, cuyas puntas tienen tres dedos de longitud y menos de dos de distancia de unas á otras. De este modo consiguen que brote la linaza sin tropezar en la superficie compacta por el riego: habiendo crecido de quatro á cinco pulgadas repiten el riego y le continuan como de diez en diez dias hasta que brota perfectamente la flor, prefiriendo para esta operación los dias de mayor sol quando está en su mayor fuerza, porque con la frialdad de la noche ó del tiempo se vuelven pagizas las cañas, y se disminuye su vegetacion. Arrancan las yerbas despues de algun riego quando ni la tierra está tan blanda que se pegue, ni tan dura que no salgan sus raices, y el lino, quando está maduro cumplidamente, en la forma prescrita en el Semanario n. 16. En quanto á separar la simiente de las cañas no usan de ninguno de los modos de dicho Semanario, sino que atando las cañas en haces las llevan al agua con la simiente hasta que cuecen suficientemente, que para ellos es quando moviéndolas levemente se desprenden los botones ó vagas ó *gargulas*, como otros las llaman. Entóntes lavan las cañas, y separan la simiente con una accion; ésta sobrenada en el agua y la sacan con cribas, ó bien guiándola á un estrecho desagadero, en el qual hay una cesta grande que la recibe, y el modo de secar aquellas es extenderlas en la era formando con quatro manadas ó *cerros* (que así les llaman), una especie de pirámide, porque apartan sus raices y juntan sus cabezas, sosteniéndose unas en otras.

Dexase conocer, que no puede observarse este método en los rios caudalosos, sino en pozas separadas ó en arroyos humildes, cuyas corrientes se pueden detener facilmente haciendo presas de cespel, y que los haces han de bañarse enteramente.

mente en el agua , para cuyo fin , y que no los extraiga alguna avenida , han de cargarse de piedras de buen peso.

Ultimamente bien seca la semilla la trillan , como al trigo , ó bien la majan con un instrumento plano de media vara de longitud , y una quarta de latitud , en cuyo centro se fixa un astil perpendicularmente.

En este método observo que la preparacion del campo , aunque es labor costosa , es ahorrativa de otras que requieren los métodos publicados , bastando ella sola por disposicion previa ; que con ella se mueve mucha mas tierra , de modo que pueden penetrar las raices hasta la tierra inculta ; que se destruyen enteramente las yerbas , y solo nacen con el lino aquellas cuyas semillas se sembraron con la linaza , ó produce la tierra espontaneamente , y que quanto mas fuese la abundancia de la yerba , quando se dió la caba , tanto mayor beneficio resulta á la tierra , pudriéndose toda y sirviéndola de abono. Lo cierto es que consiguen cosechas de linos largos , finos y suaves ; y que sin mas abono que el que derraman para sembrarlos , ni otra preparacion que una vuelta de arado algunos dias antes , para que se ahueque la tierra , siembran de ajos al año siguiente en todo el campo que tuvo lino , y les rinden mas utilidad que el mismo lino : en los mismos términos siembran de trigo este campo el año despues de los ajos , y recompensa su trabajo tan á satisfaccion suya , que en ninguna posesion bien barbechada y abonada consiguen iguales cosechas , siendo asi que las del lino jamas descansan un año , sino que todos las siembran con esta alternativa ordinaria.

En quanto á separar la simiente comtemplo mayor sencillez reuniendo dos acciones en una , y menor , ó por mejor decir , ningun peligro de quebrar y enredar las cañas.

Si Vms. hallan alguna cosa digna de consideracion ó reprehension en este método , y gustasen de publicarlo para su imitacion ó enmienda , lo harán ocultando la persona de su atento servidor y Capellan que desea á Vms. larga vida y salud.

*El cura de Montuenga á los Editores del Semanario.*

Muy Señores mios : al venirme á mi lugar desde Madrid pasé por Arganda el 20 de Mayo , y quise saber como estaban

ban las viñas : me respondieron que tenían excelente esquifmo , pero que las había dado gusano ; pregunté que como principiaba el gusano , y de qué provenia , y me dixeron que de la freza de ciertos insectillos nacian unos gusanos ú orugas que corroían la pampaña y el fruto : dixeles que sino hacian algo para acabar con el gusano , y me contestó un hombre de cierta edad , que no había mas medio que conjurarle y bendecir el campo : *aquí en Arganda* , añadió , *nos valemós del agua de San Gregorio* , que no hay remedio mas eficaz ; pero un jóven despejado , que estaba presente , dixo : tambien á mi viña la han bendecido , y le han echado el agua de San Gregorio , pero como yo creo , que Dios no hace milagros quando nosotros queremos , y que *al que madruga Dios le ayuda* , he trabajado como un negro en despampanar y *desfollar* las vides , quitándoles las hojas dañadas ; y la verdad es que mis viñas están mejor que las de aquellos *maltrabaja* que esperan milagros estándose en conversacion al banco del herrador. Al que anda listo , cuidadoso y aplicado , es al que ayuda su magestad , que el que anda de *viga larga* sin trabajar , de seguro tiene á Dios enfadado , y *apuest' usté*. Lo peor es que como los demas no hacen el mismo trabajo que yo , no tardarán mis vides en volverse á cubrir de gusano." Se me quedó tan impresa esta sábia respuesta del mozo , que me parece harian Vms. bien en publicarla en el Semanario para que sirva de regla á los que se hallen en igual caso que los vecinos de Arganda.

*Las habas alimento de los caballos.*

Diferentes experimentos repetidos muchas veces por varios cultivadores inteligentes , han manifestado que las habas pueden suplir con ventaja por la avena para mantener á los caballos : se emplean las habas mezcladas con paja picada , y si hay facilidad para quebrantar los granos , es mejor darselos de esta suerte : nos aseguran que con semejante alimento trabajan tanto , y se conservan tan gordos , como si se mantuviesen con avena.