

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 30 de Noviembre de 1797.

AGRICULTURA.

Concluye el artículo del castaño.

De la recoleccion de las castañas.

La cosecha de este fruto es abundante de dos años uno, y pocas veces dos seguidos, no siendo el tiempo muy favorable¹: muchos árboles se hallan en el mismo caso, como el olivo y otros: yo creo que todo árbol que dá el fruto en las puntas de las ramas que crecieron el año precedente, tiene la misma propiedad. Esta ley no es constante en todas las provincias, pues se observan en algunas muchas buenas cosechas consecutivas lo que puede depender del buen clima. La alternativa que guardan algunos árboles no es muchas veces casual, pues cansados por el abundante fruto que producen un año, parece que descansan en el siguiente para rehacer sus fuerzas, y dar otra buena cosecha. Esta depende de muchas casualidades: las lluvias ó rocíos frios, quando está en flor ó en candela la pierden: un sol fuerte despues de un rocío destruye y quema la candela: una niebla produce el mismo efecto quando el fruto está en boton, y mas si es en Agosto: las del mes de Octubre, en lugar de dañarles, dicen, que aprovechan á los castaños: quando llueve en este mes

¹ En algunas partes de España dán los castaños abundante fruto muchos años seguidos.

mes y en el de Noviembre, se pierde la castaña dentro del erizo, y la que queda buena no se conserva bien.

Luego que la castaña cae del árbol se ha de levantar del suelo, y si esto se hace en tiempo de nieblas, se conserva mejor. Los métodos varían según las provincias: en unas se echan los erizos, con las castañas dentro, en zanjás que se suelen llenar de agua; en otras se amontonan al ayre libre los erizos, y se dexan así hasta que ellos mismos se abren y sueltan el fruto: uno y otro método me parecen ventajosos para el que vende y perjudiciales para el que compra. Estos montones fermentan, y se excita en ellos calor que penetra lo interior del fruto; concentra en él la humedad que no puede salir, y las dispone para entallecerse: viene el tiempo de venderlas; se sacan de los erizos, y se presentan hermosas y llenas; con menos número se hace la medida, y el comprador queda engañado, porque el fruto llevado á su casa disminuye mucho de volumen, se evapora el agua excesiva que tiene, y queda enmohecido interiormente. Lo mejor seria coger los erizos, y ponerlos baxo de cobertizos al ayre libre sin que estuviesen muy amontonados, porque se secarian mas breve: este método de amontonar los erizos solo lo emplean aquellos codiciosos que se apresuran á vender su cosecha antes de que esté el fruto en su sazón, para lo qual hacen caer los erizos antes de tiempo, y tales castañas no se pueden despues conservar. La misma naturaleza indica el tiempo en que el fruto madura por su caída del árbol: cae regularmente el erizo, y al golpe suelta las castañas. El propietario tendrá buen cuidado de enviar muy de mañana quien recoja las que hayan caído, y los erizos que no las hayan soltado, no hay mas que apretarlos un poco con el pie, á fin de sacarse las castañas: puestas en montones se dice que *sudan*; pero yo no aconsejaré esta práctica: para conservarlas mucho tiempo se han de dexar enxugar muy lentamente, y sin intermision, revolviéndolas de quando en quando con una pala para que las que están debaxo, se sequen al mismo tiempo que las que están encima. Si metiendo la mano en el monton, se siente calor, es una prueba segura de la negligencia del que le cuida; de que hay fermentacion, y de que la castaña se conservará muy poco.

Pa-

Para impedir fermentacion nueva despues que se amontonan, pasada esta primera operacion, se usan diversos remedios: por exemplo, entre cama y cama de castañas se ponen hojas secas de brezo, troncos de helecho y paja menuda; ó se ponen en capas alternativas de salvado, de arena ó de ceniza, que es la mejor, si están enxutas como se requiere: para evitar todo inconveniente, prefiero el uso de la arena bien seca, que atrae poco la humedad del ayre, y dexa fácil paso á la evaporacion de la que tenga el fruto. Por regla general se han de tener las castañas en parages muy secos, en que circule un corriente de ayre, ni húmedo, ni frio, porque el hielo las pierde.

Parmentier, cuyo excelente tratado de las castañas extractaremos mas adelante, dice, que se han de juntar, y poner al sol por espacio de siete ú ocho dias sobre zarzos que se retiran por la tarde, y se colocan unos sobre otros en el lugar mas seco de la casa, por cuyo medio adquieren la propiedad de conservarse mucho tiempo, aun llevándose á remotos climas, sin perder su buen sabor, ni la facultad de reproducirse: este método, cuya utilidad es bien conocida, no agrada á los comerciantes en castañas, porque secas al sol encogen algo, y se arruga la corteza; lo qual seria un obstáculo para la venta, pues, como otros muchos géneros, se quiere que tengan buena vista.

Para comerlas verdes todo el año, dá el mismo Parmentier la receta siguiente: háganse cocer quince ó veinte minutos en agua: pónganse despues en un horno, á una hora de haber sacado el pan, y con esto adquieren una sazon muy propia para conservarlas largo tiempo, con tal que se tengan en un sitio muy seco: para comerlas despues, se han de volver á calentar en un bañomaria ó de vapor; los que prefieren comerlas frias no tienen mas que dexarlas hinchar en la humedad por espacio de uno ó dos dias.

Despues de secas la primera vez, si se han de enviar lexos, se separan todas las que estén dañadas: si la cáscara está dura se pudren: si chocan unas con otras en el camino se conservan poco, y aun menos si las humedece la lluvia, porque entónces como están tan apretadas se excita una nueva fermentacion, y se hinchan las castañas, de que re-

sulta que á pocos días de sacarlas de los empaques se encogen, se separa la corteza del fruto, y éste se menea dentro de ella: entónces es bien seguro que se pudrirá la mitad antes de un mes: y aun será mayor la pérdida, si el comerciante de mala fé, que las vende por medida, las ha despachado húmedas. Al comprador que se queja le dan por respuesta, el año es malo, y las castañas no se pueden conservar; pero se guardará bien de decir que la verdadera causa consiste en su negligencia ó picardia.

Del modo de secar completamente las castañas.

En un parage de la casa, si es posible quadrado y muy alto de techo, se cruzan á la altura de tres varas del piso algunos maderos, sobre los quales se pone un zarzo ¹ ó dos que ocupen toda la extension de la pieza; encima de los zarzos se echan las castañas frescas, y desde ellas á el techo ha de haber cosa de tres varas de distancia. En frente de la puerta del quarto habrá una ventana cerca del suelo, de una tercia de alto, y media de ancho, que sirve para dar luz y actividad al fuego. Sobre los zarzos debe haber otra puerta, y á sus dos lados una abertura de ocho pulgadas de alto y quince de ancho. En frente, y á una vara mas arriba del zarzo, se hacen tres aberturas, dos que corresponden á las de los lados de la puerta, y la tercera dos tercias mas alta que las otras.

Finalmente, cerca del techo, y en cada una de las quatro paredes, se hace una abertura de medio pie en quadro para dar salida al humo que pasa por entre las castañas. Todas estas aberturas, se deben executar unas en frente de otras en las quatro paredes, y se han de hacer dos claraboyas. Es

vis-

¹ En algunas partes de España se llaman *sequeros*, hechos regularmente de varas de castaño como un dedo de gruesas.

Entre nosotros es comun la costumbre de poner á secar las castañas en las cocinas, colocando los zarzos ó sequeros sobre la lumbré en que se guisa la comida. No se tiene cuidado de aumentar el fuego gradualmente: el mismo que se usa todo el año vá secando las castañas. Este método es muy económico, pero muy defectuoso por el mucho tiempo que se ha de emplear, porque el fuego se suministra sin regla ni orden, porque no se cuida de dar mucho humo, que sofocaria á los que estuviesen en la cocina, y finalmente, por el asco que causa ver caer de quando en quando los gusanos de las castañas dañadas.

visto que todos estos agujeros se dirigen á dar fácil salida al humo, porque sino rechazaria sobre las castañas, las tostaria y dexaria el gusto de ahumadas: se hacen unos en frente de otros para que el viento pase por qualquiera parte, y se lleve el humo. Si el sequero se coloca en parage que no esté á los quatro vientos, se hará mayor número de agujeros en las paredes que lo permitan, á fin de proporcionar la mayor circulacion del ayre.

Extendidas las castañas sobre los zarzos, se enciende fuego en el piso inferior para que suden, y se suspende éste por espacio de medio dia para que se enfrien las castañas que se apartan hácia un lado, y se echan otras frescas cubriéndolas con las que ya han sudado, y continuando el fuego. Luego que todas hayan sudado se mantiene el fuego suave dos ó tres dias, y se vá aumentando por grados, lo que es muy esencial para que las castañas se sequen bien. A los nueve ó diez dias de fuego continuo, y aumentado sucesivamente, se las mueve con una pala, y se continúa el fuego como antes hasta que estén bien secas, lo que se conoce, si *pilando* unas pocas en un costal se vé que sueltan facilmente la cáscara interior.

El fuego se mantiene con troncos de castaño cubiertos al rededor con las cáscaras que las castañas sueltan al tiempo de pilarlas ó con serrin. Así se evita que haga llama, porque lo que importa es que dé mucho humo, y que se le dexé una pequeña abertura en medio para que se queme poco á poco, cuidando de mudar el fuego de una á otra parte, á fin de que las castañas se sequen por igual.

Para *pilarlas* se toma un costal fuerte, que de antemano se ha hecho poner en agua de salvado, y lleno de castañas se pone sobre un banco firme, liso, y se le dán cincuenta ó sesenta palos para deshacer y separar la cáscara exterior é interior: pásanse despues á una zaranda muy clara en que se zarandean para limpiarlas, y separar las que conservan

En España se pilan las castañas de diferentes maneras, se echan en un costal largo y fuerte como un celemin, y entre dos hombres, que cada uno le coge por su cabo, las batén contra un banco de madera ó de piedra.

todavía algo de la corteza interior para pilarlas de nuevo. ¹ De quando en quando se ha de humedecer el costal para que no se rompa.

Al zarandear las castañas, caen algunas muy delgadas entre el polvo, las que se han de recoger. Este polvo se llama tamo, y sirve para engordar algunos animales, porque siempre suele contener algunas castañas desmenuzadas.

Los zarzos ó sequeros que hemos descrito, pueden servir muy bien para criar igualmente gusanos de seda, cerrando los agujeros de la parte superior, y encendiendo lumbre para conservar en la pieza un calor de diez y ocho á veinte grados.

La castaña es un gran recurso para los que habitan las montañas que las producen, pues en muchos meses del año suele ser su único alimento. Para comerlas se cuecen, ya sean verdes ó secas, en agua con sal, y algunos añaden unas hojas de apio ó de salvia, segun su paladar: las verdes se cuecen de esta suerte, ó bien estén con la cáscara ó sin ella: tambien se tuestan á la lumbre en un tostador agujereado de hierro ó de barro ² ó poniéndolas baxo del rescoldo; pero siempre que se hayan de tostar, se las ha de hacer con un cuchillo una ligera cortadura que penetre bien, sin cuya precaucion suelen reventar con estrépito, y disiparse con la ceniza y brasas que la explosion hace saltar. ³ En varias partes se muelen en los molinos de trigo las castañas *pi-longas*, y la harina de ellas se conserva muchos años apretada en ollas de buen barro y bien tapadas: con ellas se hacen en Córcega unas tortas que llaman *polenta*, cociéndola en agua ó en leche, y meneándola sin cesar hasta que adquiere cierta consistencia y no se pegue á los dedos. En la provincia de Limoges han hallado un modo de componer las castañas, con el que adquieren un gusto muy delicado.

Co-

¹ En algunas de nuestras provincias se conservan éstas con parte de la corteza para comerlas cocidas en el invierno, y entónces las llaman *socochones*.

² En algunas partes se llama *calvochero*, y á las castañas tostadas y limpias *calvoches*.

³ Colgadas dentro del horno del pan, enfiladas en un hilo fuerte, se tuestan á fuego lento, y salen muy gustosas al paladar.

Comienzan por quitarles la cáscara exterior, y esto se hace el día antes que se hayan de componer: el día siguiente se echan en agua hirviendo, y se menean dentro hasta que penetrada la cáscara la suelten con facilidad, á cuyo fin se acriban en una zaranda en que dexan la cáscara que no se ha acabado de separar en el agua, en que solo han de estar mientras aquella se penetre bien, pero antes que comiencen á cocerse. Luego que están bien limpias se lavan en agua clara, y se echan en una olla de hierro colado que ya tiene agua y sal. Llena la olla de castañas, se pone á la lumbre y cuece algunos minutos que bastan para acabar de extraer de las castañas el gusto amargo que suelen tener; viértese esta agua, que sale con cierto color, y muy amarga, y se acaban de cocer las castañas, dexando la olla á un fuego lento sin agua, tapándolas bien con un lienzo grueso, y volviéndola de quando en quando, para que por todos lados reciba igualmente el calor: por este método pierden las castañas el agua superabundante que las penetraba, y al paso que se van enxugando y cociendo, adquieren un sabor que no tienen las cocidas ó asadas, como ordinariamente se acostumbra. Se sacan de la olla procurando que no se peguen á los lados, y adquieran gusto de quemado. Pónenlas despues en un plato cubierto con una servilleta, y este es el desayuno comun del país.

Está demostrado que no se puede hacer pan de castañas. Las frescas y verdes son mucho mas flatulentas que las secas, y por la cantidad de ayre que tienen es necesario abrirlas antes de tostarlas. La buena castaña cocida se digiere con mas facilidad que la tostada. El mejor modo de comerlas y mas sano es, segun se acostumbra en el país de Limoges, pues sino siempre conservan cierta agua astringente, y dañosa para los que padecen mal de piedra, obstrucciones ó cólicos. Si se componen bien mondadas, calman la agitacion de pulmon y la tos: son muy útiles para restablecer á los que convalecen de enfermedades de otoño, singularmente para los niños abotargados, descoloridos, flacos, inapetentes que tienen el vientre hinchado. La castaña

Habla de las regoldanas.

machacada con vinagre y harina de cebada, ablanda las durezas de pechos, y disipa la leche que se halla quaxada en ellos. Las aves engordadas con castañas, adquieren una carne firme y de buen gusto. *Extract. de Roz.*

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Concluye el artículo del gallinero.

Estreñimiento. Se puede atribuir éste al exceso de alimento seco y caliente: las acribaduras de trigo, de avena y de cañamones, dadas á pasto por mucho tiempo causan en las aves esta enfermedad. Se las cura dándoles muchos dias sopa hecha con caldo de tripas: si el mal no cede, se les dá espuma del puchero mezclada con harina de centeno, y lechuga picada bien menuda, cocido todo junto. No bastando este remedio se recurre al maná, del qual se deslie un poco en la composicion precedente, que se dexa mas clara: se echa en ella pan, y se les dá á las aves: la experiencia enseña, que no hay estreñimiento que resista á este remedio.

Inflamacion de ojos. Se conocen dos especies, la una proviene de exceso de calor interior, originado muchas veces del demasiado uso de cañamones y otras semillas ardientes: la otra, que llaman fluxión catarral, suele proceder del alimento muy húmedo, ó de la destemplanza del ayre, tan cargado á veces de nieblas, que causa en los hombres los mismos efectos. En el primer caso emplean algunos, partes iguales de celidonia y yedra terrestre de que exprimen el xugo hasta sacar un quartillo, á que añaden quatro cucharadas de vino blanco, y con este líquido las dán en los ojos mañana y tarde. En el segundo caso se usa del aguardiente mezclado con igual cantidad de agua, con que se les bañan los ojos igualmente tarde y mañana, dándoles por alimento semillas ardientes, como la de pamplina, acribaduras de trigo, y todas las mañanas salvado de trigo cocido en el agua con que se lavan los platos. Quando no alcanza esto, se recurre al remedio siguiente: tómese un poco

co de maná, y lo que se pueda coger con dos dedos de rui-
barbo; amásese uno y otro con suficiente cantidad de ha-
rina de centeno, añadiendo á todo nueve ó diez gotas de
xarabe de flor de alvérchigo; de esta mezcla se hacen pí-
ldoras como garbanzos, que se les hacen tragar dos por la
mañana y dos por la tarde: báñenseles al mismo tiempo
los ojos dos veces al día con el colirio indicado, y curarán
radicalmente.

De los piojos. Estas aves tienen unos piojos particulares,
que las atormentan mucho quando no se cuida de su aseo,
pues siempre procede de la basura que se dexa permane-
cer en el gallinero. Quando se advierta que los tienen, se
cocerá un quarteron de eléboro blanco en ocho quarti-
llos de agua hasta que no queden mas que dos quartillos
y medio; colado este líquido por un lienzo, se le añadi-
rá media onza de pimienta, y otro tanto de tabaco tos-
tado; lávese con esta mezcla á las aves, y á dos ó tres ba-
ños estarán libres de los piojos y demas insectos: algunos
prefieren para exterminar estos insectos una disolucion de
xabon en agua, que les ahoga inmediatamente, y prescriben
que se las lave despues con agua tibia para limpiarlas bien.

Úlceras. Se advierten muchas veces en el cuerpo de
las aves varios tumores ulcerosos que las hacen decaer mu-
cho: el síntoma de esta enfermedad es el abatimiento y la
pluma erizada ¹: suele ocasionarla la mala calidad de agua
ó de alimento: para curarla, se derriten juntas iguales par-
tes de resina, manteca de leche y pez blanca, y se hace un
ungüento con que se le dá á la parte dañada, despues de ha-
berlo desleído en partes iguales de agua y leche caliente: dos
ó tres veces bastan para esta curacion. ²

Del catarro. Es una fluxión ó destilacion de humores que
ataca á las gallinas, quando han estado mucho tiempo al frio

¹ Las plumas erizadas solo denotan que padece: sucediendo lo mis-
mo en el pelo del caballo, del buey &c. Luego que en las gallinas se
advierta esta novedad, se debe estar con atencion para conocer la
causa de ella y poner el remedio.

² Si las úlceras dependen de las causas indicadas, se podrán curar
tambien quitando la causa, y bañándolas con vino tibio: si al contra-
rio nacen de algun vicio interior y son muchas, será mejor torcer el
cuello á la gallina, y enterrarla para que no se contagien las demas.

ó tomado mucho sol. Es fácil de conocer quando padecen este mal, porque resuellan con fuerza, y con tanto trabajo, que la dificultad que encuentran en respirar les causa á veces movimientos convulsivos: ellas se esfuerzan para arrojar la materia acre que les cae en el gargüero y en efecto expectoran algunas veces, pero nunca lo bastante para curarse. Este humor, transparente al principio, adquiere después consistencia y color, y las gallinas lo repugnan. Para facilitar su salida, se les atraviesa por las narices una pluma pequeña; y quando la fluxion cae á los ojos, ó á un lado del pico, y forma un tumor, se le ha de abrir para sacarle la materia, lavando bien la llaga con vino caliente, y poniendo después encima un poco de sal molida.

De la ptisis. Precede regularmente á esta enfermedad la hidropesía: su origen está en la molleja, y entónces se parece mucho á la hidropesía de pecho de los hombres, ó en los intestinos, ó en los vasos cutáneos. En el primer caso es muy fácil de curar: basta darlas á todo pasto cebada cocida mezclada con acelgas, y para bebida zumo de ésta misma legumbre con una quarta parte de agua comun. En el segundo caso se emplea el mismo remedio, pero en el tercero no se halla recurso alguno, porque todas las partes vitales del ave decaen insensiblemente.

De la gota. Se dice que las gallinas padecen esta enfermedad quando sus patas se ponen duras ó hinchadas, y no se pueden tener sobre los palos en que duermen. Este mal nace de la humedad: quítese la causa y desaparecerá. Para curarle se las han de frotar las patas con unto de gallina, y sino con manteca de leche.

De la muda. Este estado enfermizo es comun á todas las aves: los pollos le padecen particularmente quando pequeños: se ponen tristes y cabizbaxos: se erizan sus plumas, que sacuden freqüentemente de un lado y de otro para hacerlas caer, y aun las arrancan con su pico: comen poco, y mueren algunos, en especial los tardíos que están en muda en tiempo de los primeros vientos frios: los que mudan á fin de Julio salen grandemente, porque el calor contribuye á la caída de sus plumas, y á que le salgan otras. No las mudan todas, pero las que no caen en el primer año, caen en la muda del
se-

segundo. Para defender á las aves de los peligros de la muda, es necesario hacerlas acostar temprano, no dexarlas salir muy de mañana á causa del frio, darles mijo y cañamones, echarles un poco de azucar en el agua, y rociar sus plumas con vino ó agua tibia tomada en la boca, y soplada sobre ellas. ¶

Las aves nuevas tienen dos enfermedades, que se parecen á la denticion de los niños. La primera es al comenzar á salir las plumas de la cola; y la segunda al salirles la cresta; en uno y otro caso se han de apartar de toda humedad, teniéndolas en lugar caliente, y bien alimentadas: no se dexará á la madre dormir con sus pollos en tierra, ó sobre ladrillos mojados: pónganseles debaxo tascos ó cosa semejante. La cria de aves exige calor, comida y quietud, y efectivamente se vé, que luego que los pollos han tomado su alimento, corren á ponerse debaxo de las alas de la madre en donde duermen, y con el calor que les comunica hacen mas pronto la digestion.² *Extract. de Roz.*

VETERINARIA.

Remedio contra la hematuria ú orinamiento de sangre del ganado vacuno.

Á pesar de la desconfianza con que miramos toda especie de recetas ó remedios que no nos vienen por mano de gen-

1 El vino y el agua tibia se enfrian, y tienen un efecto opuesto al que se desea: el mejor remedio es quitarle toda humedad, y aumentar el calor del gallinero. Si el tiempo es lluvioso y frío, será muy prudente no dexar salir las aves nuevas: si es bueno dexese obrar la naturaleza que sabe hacerlo mejor que nosotros.

2 Don Francisco Dieste y Buil imprimió en Zaragoza (no se expresó el año) en casa de Blas Miedes, un tratado de gallinas bastante completo, dedicado á la sociedad Aragonesa. A él añadió otros dos, el primero sobre la compra de primales para venderlos por carneros al año siguiente, y el segundo sobre el modo de extinguir las fieras, perjudiciales al ganado y aves domésticas. Todo es muy apreciable, y oxalá se multiplicasen entre nosotros tales libros utilísimos en lugar de tanta novela, tanta indecente comedia, y tanta leyenda absurda como trastorna las cabezas de los que se aplican á leer delirios bautizados con diversos nombres.

tes del arte, se publica ésta con motivo de que nos asegura sus buenos y continuados efectos la veracidad de la persona que la ha usado.

Las reses vacunas son muy propensas á orinar sangre hácia el mes de Mayo, señaladamente aquellas que pastan en parages donde hay nuevos y tiernos retoños de encina, por gustarles sobremanera esta comida, no obstante que les es muy perjudicial. En semejante circunstancia mueren los animales á los tres ó quatro dias sino se acude pronto; y así, para no perder la ocasion importa que los vaqueros ó guardas del ganado se dediquen con esmero á verles orinar, á fin de aplicar pronto el remedio, cuyos buenos efectos nunca han fallado, si se administra á tiempo oportuno. No ha habido año en que no haya curado en estas inmediaciones un gran número de reses, por el medio que voy á prescribir, sin que pereziese ninguna entre mis manos, á menos de que se me haya avisado tarde.

Luego que se advierta que la res orina sangre, ha de notarse si es encarnada ó negra; pues siendo encarnada es señal de que el mal es de poco tiempo, en cuyo caso se sangrará inmediatamente de la tabla; es decir, de la vena yugular. En seguida se le dará al bruto una toma compuesta de media azumbre de leche fresca ¹, en la que se habrá disuelto un puñado de sal comun, añadiendo á esto un gran puñado de ortiga blanca, y de milenrama ², y otro puñado de peregil silvestre, habiéndolo antes picado y machacado perfectamente. ³ Algunas horas despues se le darán

CO-

¹ No dice de que leche ha de usarse, pero parece debe preferirse la de cabras á la de ovejas, y ésta á la de vacas: en defecto de una de estas tres, podrá sustituirse la decoccion de la linaza, la de malvavisco &c.: algunas horas despues se le darán como tres quartillos de suero de leche.

² Hay dos especies de esta yerba, la milenrama oficial, y la tomentosa ó felpuda: es de creer sea la primera la que usa el autor de la receta. Barberet, en su memoria sobre las enfermedades epidémicas y contagiosas del ganado vacuno y lanar, aconseja se destierre de los prados la milenrama, como una yerba perjudicial al ganado. Tampoco dice cuál de las dos es la dañosa, pero inferimos sea la felpuda.

³ Los dos puñados de estas tres yerbas no dexarán de dar á la bebida una espesura poco fácil de tragarse; por lo qual, y para evitar

tar

como tres quartillos de suero ó de leche quajada para refrescarle. Pero si al cabo de doce ó quince horas no se advierte que la orina se aclara, se volverá á dar la primera toma, que aunque rara vez habrá necesidad de repetirla, siempre conviene hacerlo así, aunque no sea mas que para estar mas seguros. No obstante lo dicho, confieso que me he visto precisado á usar tres veces de este remedio para curar un toro acometido de este mal; habiendo notado al mismo tiempo, que las reses enteras curan con mas dificultad que las castradas y que las vacas.

Si este mal se manifestase en tiempo de grandes calores, cúbrase al animal con una sábana empapada en agua, cuidando de humedecerla al paso que se seque.

Tiene tal eficacia este remedio, y le tengo tan experimentado, que me lisonjeo, sin temor de equivocarme, de que una vez tomado por el animal es indubitable su curacion.

En caso de que la orina sea muy negra quando se advierte el mal, suspéndase la sangria, pero no se omitirá un instante en dar el medicamento como queda indicado. Haciendo uso de estos remedios, tan fáciles como poco costosos, puede contarse con la vida de las reses vacunas que padecen el orinamiento de sangre, pues como ya se ha dicho, tengo todos los años ocasiones de emplearlos, y siempre con el mejor éxito. ¹

Car-
tar que se pierda, al tiempo de darse, una gran parte de la toma, como suele suceder, parece convendría se formasen píldoras en los términos siguientes. Picadas y machacadas las yerbas, como queda dicho, se rebozarán con suficiente cantidad de miel, dando despues al todo la consistencia de masa con harina de trigo, á fin de poder formar píldoras mayores que nueces. Pónense éstas una por una en la punta de una varita larga de media vara, se ase la lengua del animal con la mano izquierda tirándola hácia á fuera lo que baste para poner la píldora en la base ó en lo alto de su raíz, y soltando á este tiempo la lengua se consigue que el bruto la arrastre á la faringe y la trague. Dadas todas las píldoras que formaban la masa, se administra la leche cargada de un puñado de sal.

¹ No obstante los buenos efectos que se promete el autor de esta receta, débese tener presente que no siempre que el animal orina sangre ha de esperarse de ella un éxito tan feliz como el que nos asegura. Muchos remedios pierden el verdadero mérito que tienen, por ser los que los descubren demasiadamente fáciles en generalizarlos por falta de conocimiento para distinguir las causas de un mal, cuyos

Carta del párroco de Cerezeda.

SEÑORES EDITORES : yo siento mucho el mal ageno para dexar de decir á Vms. lo que pasa en este lugar , á fin de ver si hallan remedio : sucede en él (y lo mismo en los inmediatos) que desde Julio próximo pasado hasta hoy , hay ciegas ó semiciegas treinta y seis reses vacunas , domadas las mas , sin que se alcance la causa de este mal , ni su remedio , pues aunque los dueños las han *herrado* en el lagrimal , las han echado guijarro molido , y tabaco unas veces , y otras miel mezclada con sal , no han conseguido que la vista se les aclare , ni que se les quiten las nubes : el perjuicio que á estos labradores se les sigue , es de mucha consideracion : no pueden trabajar con el ganado ; le tienen que mantener á pesebre , y no es posible echarle al campo : con que estimaria que si Vms. saben algun remedio para tal dolencia me lo comuniquen para consuelo de mis feligreses , que á la verdad son acreedores , por su conducta arreglada y bondad , á que se les haga todo bien. Con este motivo se repite de Vms. su mas afecto capellan. = Joaquin Gonzalez Palomino.

Nota. Para poder responder con algun acierto á esta carta es necesario que este celoso párroco nos exprese : qué pas-

yos efectos en apariencia son uniformes , y de aquí deducen que el método curativo debe ser constantemente el mismo.

Pero sea como quiera , la hematuria no es mas que un fluxo de sangre que se verifica por la uretra mas ó menos copioso , segun el número y calibre de los vasos rotos que le producen. Dimana esta sangre de los riñones , de la vexiga , de su cuello , y (aunque rara vez) de la uretra. Las causas que la ocasionan son varias , y las especies de hematuria son diversas. Una hay llamada espontanea , que es la que acomete al ganado pletórico ; otra nombrada calculosa , producida por la presencia de una ó mas piedras en las vias urinarias ; la hematuria negra , que es un síntoma notado en muchas epizootias ; la forzada ó violenta , que proviene de golpes y del excesivo trabajo ; la verminosa , que la ocasionan las lombrices que suelen engendrarse en la vexiga , &c. De aquí puede inferirse lo imposible que es , el que un remedio pueda curar estos fluxos de sangre que vienen por la uretra ; pero de qualquier modo , se debe mirar este mal como muy peligroso , pues sus resultas casi siempre son funestas. No dudamos de que se han curado animales que orinaban sangre ; pero tampoco se nos oculta , el que al cabo de un tiempo mas ó menos largo , perecen de enfermedades que son el resultado de la hematuria.

pastos han tenido todo el año las reses ciegas ; si han sido semillas ó heno ; si éste se les ha dado entero ó quebrantado ; si se ha observado en el ganado vacuno, antes de aparecer la ceguera, alguna enfermedad aunque no fuese grave.

Reconozca las reses ciegas un albeytar ó cirujano instruido, y forme una relacion exâcta de este reconocimiento, expresando los nombres con que los labradores distinguen la enfermedad y las causas que sospechen, han dado lugar á ella ; advirtiéndole que lo seco, húmedo, frio ó caluroso de las estaciones puede ser parte para producirla, pues consta que en la última guerra cegaron muchos caballos de cataratas, y no se pudo atribuir á otra causa, que á las intemperies frias y húmedas que experimentaron en los Pirineos. Tambien convendrá saber qué géneros de yerbas abundan mas en los prados del pueblo.

Mientras el señor cura contexta á estas preguntas, convidamos á todos los que se interesen en el bien de sus semejantes, y sepan el modo de curar esta enfermedad en los bueyes, á que nos remitan sus observaciones, á fin de que comunicándolas al público, se pueda remediar en los pueblos en que se padezca.

Rozier dice : „que los caballos de un temperamento húmedo, ó que están en pastos pantanosos, contraen mas frecuentemente esta enfermedad, que los que habitan en los altos, y añade, que para curar la ceguera que procede de inflamacion de los ojos, basta solo sangrar una ó dos veces al animal, segun el grado de inflamacion, y humedecer frecuentemente los ojos con agua vulneraria, ó con una ligera infusion de rosas y de llanten. En el artículo *pastos*, añade: „que jamas prospera el ganado en los húmedos, aguanosos ó pantanosos, porque en ellos se encuentra una yerba agria y poco nutritiva, cargada necesariamente mañana y tarde de un fuerte rocío que la hace anieblar ; y que esta humedad que se renueva tan frecuentemente en los pastos, relaxa los músculos de los animales, disminuye la actividad de sus fibras, les hace flojos y perezosos, y les dispone á contraer una infinidad de enfermedades, quando no sea esta la causa inmediata de ellas. Algunos bañan repetidas veces con salmuera muy fuerte los ojos de las reses, y han conseguido aclarárselos.”

Un

Un párroco del obispado de Solsona, dice á los Editores: „en el año de 95 nevó en mi feligresía bastante por el verano, lo que no es regular en este pais en que escribo: hizo tanto frio que mató higueras, olivares, y aun las encinas padecieron mucho. Los agricultores han tenido que volver sus olivares á tierra: solo los *herbequines* se libraron de este azote de Dios. Se llaman estos olivos *herbequines*, porque vinieron de Herbeca á donde se coge mucho aceyte y exquisito. Estos olivos no suben muy altos, y sus ramas son inclinadas á tierra; pero vienen pronto y presto dan fruto: sus olivas son pequeñas y redondas, y están como en racimos, y con su abundancia equivalen á los grandes. Los labradores en sus nuevos y muchos plantíos, prefieren éstos por la mayor resistencia que hacen al frio.” Esta observacion les escribe un párroco Catalan del obispado de Solsona, que como nada pretende sino el bien público, su nombre calla. La propagacion de estos olivos, que tanto resisten al frio, puede ser de la mayor utilidad en los paises del norte de España.

NOTA REMITIDA Á LOS EDITORES.

En el Semanario núm. 1.º pág. 8. se dice así: „la barrilla de la costa de Alicante y Murcia es una planta, que suministra excelente sosa”: y despues: „no debe confundirse la sosa con la barrilla; pues por sosa, en química, se entiende el álcali mineral mas puro, y por barrilla las cenizas de una planta, que tambien se llama barrilla, de la qual se extrae, por lo regular, la sosa.”

Esta doctrina puede causar alguna confusion, por lo menos á los labradores de la ciudad de Vera, costa del reyno de Granada y obispado de Almería. Aquellos naturales entienden por *sosa* una planta distinta de la que llaman *barrilla*; pues una y otra se cria en aquellas tierras: acostumbran quemarlas, ya juntas, ya separadas, dentro de unos hoyos, que para ello abren en la tierra, y con unos estacones van batiendo las masas, á que se reducen estas plantas en su combustion, hasta que llegan á adquirir la consistencia como de piedra; lo qual verificado, cubren los hoyos con tierra, y luego que dichas masas están enteramente frias, las extraen de los hoyos, y guardan, para hacer con ellas un comercio muy ventajoso. Los comerciantes en este género reusan dichas masas, quando conocen (lo que les es muy fácil) que en ellas hay mezcla de barrilla y sosa, por haberlas quemado juntas: las quieren separadas, por quanto la sosa vale menos que la barrilla, sin embargo de que es uno mismo el uso que se hace de ambas sales alcalinas. Por cuyas razones es de creer les infunda alguna confusion la proposicion de que *de la barrilla se extrae, por lo regular, la sosa.*

En el núm. anterior pág. 321 lin. 15 dice: *renovará*: léase: *revolverá*.

MADRID: EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.