



Madrid á 27. de Julio de 1770.

DESCRIPCION FISICA, Y NATURAL
DEL VALLE DE VALDEORRES
de la Provincia de ORENSE, Reyno de GALICIA.

VALDEORRES, Partido de la Provincia de Orense, y terminante con el Reyno de Leon, que es Jurisdiccion del Conde de Rivadeavia (à quien renta al año mas de quatro mil ducados) se halla situado à quarenta y dos grados y medio de altura de Polo, y al Ovest, quart. Sud-Ovest de la Provincia del Bierzo, de donde desagua por una estrecha garganta el Rio Sil, cortando dicha Jurisdiccion en dos mitades, con linea paralela de Oriente à Poniente, y lamiendo con sus aguas lo mas fértil de su terreno: sì bien, que à veces, qual escrupuloso Ladron, lo recompensa con algunas arenas de oro que le dexa en sus margenes: por lo que algunos quieren decir, viene de esto la etimo-

Dd

lo-

logia del Valle ; pero yo mas me inclino à que se deriva de haber sido País de los *Egurros* en tiempo de los Romanos , como probaré mas adelante : y que por esto , corrupto el vocablo, en vez de llamarse *Valegurrense* , se dice *Valdeorrense*.

Este , que termina por el Septentrion con las Montañas de *Quiroga* , y algunas del Reyno de *Leon* : por medio-dia , con las de la Jurisdiccion del *Belfo* : por el Oriente , con el Puente *Domingo Flores* , del Reyno de *Leon* ; y por Poniente , con las Jurisdicciones de *Larozo* y *Montefurado* : siendo su dimension de tres leguas y media , poco mas de longitud , y como legua y media de latitud (incluyendo sus montañas) : pues el llano es muy regular , que en la parte mas ancha, solo tendrá dós millas , por lo que le estrechan sus montañas : es País fértil , y hermoso , como lo celebran quantos le transitan.

La falda de sus montañas (que es lo mas que adorna à ésta Dama , aunque la noten de larga de faldas) produce Vino, y Castaña, y algun Centeno , y Legumbres. Pero lo alto de sus montañas , solo Castaña y Centeno , con algunas praderias , en que se avreban sus Ganados (que aun de estos hay escasez.) Los Montes son pelados , y no producen sino Brezo , por lo que solo mantienen algun Ganado Cabrio, El llano del Valle , donde le llega el beneficio del riego , es muy fértil , y produce quanto se le siembra ; pero adonde no le alcanza éste beneficio solo dá Trigo ò Centeno , Mijo , y algunos Olivares ; y por lo mas, Vino : que por reconocerse el terreno à proposito para Viñas , y que sin tanto cultivo como el pan , reeditúan annualmente , se han dedicado los Paysanos à ocupar lo

lo mas de él con éste fruto ò planta , padeciendo por esto mas hambre , que sed.

El País , por lo general , es fértil , si se cultivára como debia ; pues su terreno es llano , de mucha substancia , de tierra gruesa entre mezclada , en partes , de arena , y en otras , con algunas piedras de guijarro , y con algo de humedad : por lo qual , y el calor del Sol , que la calienta con rayos directos , y reflexos , le hace producir frutos copiosos ; y de buena substancia ; y diera de quantas diferencias produce la Peninsula , si se grangeasen ; pues de Limones , y Naranjas , yá hay abundancia , y algunas Palmas ; pero su territorio es muy corto. En las vertientes , por lo mas , es tierra arcillosa , de color roxo , entremezclada de guijarro , y mas compacta , que en ella no , y las montañas : y si se rompiera bien dicha arcilla , creo fuera tan fértil , como la del llano , particularmente donde tubiese riego : y asi algunos lugares que le tienen de fuentes , y arroyos , que nacen en estos Cotos , no dan ventaja à la del País baxo.

En estas lomas , ò cuestas se hallan en algunas partes creaderos de Oro , lo que se evidencia por el color roxo de la tierra , y por los vestigios , que se hallan de Labaderos antiguos en los Lugares de *San Estevan* , en el Termino de *Pedrazais* , en el de *Villamartin* y *Arcos* , y *Corgomo* en el Termino de *Val de Godo* , donde se hallaron hornillos , con que se fundia el metal , y ruinas de la Azequia , que conducia el agua por mas de media legua de distancia para labarle : y fuera de dichos Lugares , tambien en los de *Entima* y *Arnado* , se congetura le extrajeron , por los grandes montones de guijarros , que se encuentran en sus Terminos,

Dd 2

y

y ser la tierra à proposito para producirle : à que ayu-
da la situacion de estos Pueblos , por la reflexion , y
refraccion de los rayos solares : y que el agregado de
guijarros no es formado acaso, por lo que se hace crei-
ble que las arenas de Oro que las corrientes de estas
partes arrastran al *Sil* , es, el que éste nos franquéa en
sus avenidas. Y que en los referidos Lugares le benefi-
ciaron , no los *Godos* , como quieren algunos , sino
los *Romanos* , hay bastante fundamento. En los pri-
meros , repugna , por ser gente bárbara , y solamente
dada à la Milicia : y en los otros , (aunque seguian
ésta) como Nacion mas culta , conocian de Minera-
les , y del modo de beneficiarlos : sino, vease su Histo-
ria , de la que consta la Plata , y Oro que sacaban de
España para depositar en su Erario , que es muy posi-
ble , que mucha porcion de aquel Oro saliese de los
señalados puestos : y aun por tanto , tuvieron una po-
blacion grande dentro de este Valle , que se llamó *Gi-
gurri* , ó *Cigurri* , al presente *Cigarrosa* , que tambien
fue Obra suya : y en el Campo de *San Estevan* , que
se llamaba *Ager Egurrorum* , hacían una grande Feria,
segun lo refiere cierto Autor.

Tambien hay además de esto , dentro de dicho
Valle , y à la inmediacion del referido Puente , Minas
de excelente Cobre en el Termino que llaman de *Car-
bal lal de Vila* , y del *Seyjo* , que por sobra de agua , y
falta de caudales , se hallan desiertas, Pero si se des-
aguasen sus pozos con bombas , ò contraminas, (para
lo que hay disposicion) no dudo serian de mucho
producto ; pues ví á sugeto inteligente , que corrió al-
gun tiempo con ellas , que el mineral de algunos po-
zos , daba en los ensayos à sesenta por ciento ; esto es,
cien

cien libras de piedra de sus betas, rendia sesenta de metal. Y que solo la Mina del *Seyjo*, puesta corriente en sustrabajos, redivitaria veinte mil ducados, gastos hechos. Pero estas solo las podrá soportar el Principe: pues para un particular, es insoportable, porque le consumiria su caudal, antes que pusiese corrientes los trabajos, y reparase sus Fábricas: que por lo que gastó en ellas, y en otras cosas inutiles, una Compañia *Francesa* le subió el coste à mas de ducientos mil pesos, no resarciendo la mitad, por desunion, y pleytos que tubieron, con que dieron tiempo à que se llenasen de agua sus socabones, y que las Fábricas se arruinasen.

Por lo que respeta à Rios, y Aguas vivas, y de riego, que bañan el terreno, éstas son muy escasas: porque à excepcion del *Sil*, y un arroyo, que llaman de *Rodeleyra*, no tiene el llano agua perenne. Y el *Sil*, aunque lleva bastante, le es inutil, y aun perjudicial, por lo que le usurpa de buena tierra en su curso (que por lo precipitado, quiere imitar al *Tygris*.) El arroyo dicho de *Rodeleyra*, por baxar con agua bastante, despues de hacer moler una Herreria del Monasterio de *Samos*, le sangran, y beneficia una Vega de una milla, poco mas de larga, que llaman de *Villamartin*, enriqueciendo aquel Pueblo con su riego, que sin él fuera inutil. Y aunque otros arroyos nacen en sus montañas, en el Estío se agotan, y detienen su corto caudal los Paysanos en praderías, y huertas, que riegan en sus Terminos, por lo que no baxa agua al llano, sino la de *Rodeleyra*. En este arroyo hay la referida Herreria, y se pudiera establecer otra, si la de la parte de arriba no tuviera preocupado

el paso para el transito de Vena y Carbon ; pero se pudiera fundar algun Batán ò Fábrica de Papel , y algunas molindas mas de las que tiene. Aunque hay otro arroyo que hace moler otra Herreria de un particular, lo contemplo inutil , por venir muy pendiente , y encañado entre peñas , y no tener terreno de provecho que pueda beneficiar.

En el *Sil* se podian fundar , en varios sitios , algunas Azeñas , si hubiera caudales para asegurar sus presas , y tener mas pesqueras que las que tiene ; porque aunque hay algunas , son de poca permanencia, por ser de sola estacada : y en las que se pescan en el Estio , algunas Anguilas , que aqui son de gran sazon, y lo mismo las Truchas , que pesan mas de libra. Si se aseguráran las Pesqueras , como las tienen mas abaxo los Monasterios de *Rivas* , del *Sil* y *Oseca* , se pescarian Sábalos , Salmones , y Lampréas , pues se han visto subir aquellos aún mas arriba de nuestro Termino ; y frequentemente se cogen à dos leguas de aqui en una natural Pesquera , que hay al embocar del *Sil* por debaxo del Monte que llaman *Furado*, cuyo puente , y pesquera , por ser de una pieza cada uno , hacen memorable el tal Lugar : debiendose esta Obra à los *Romanos* en tiempo de *Vespasiano* , para facilitar el transito de sus Exercitos de *Braga* à *Lugo* , barrenando un Monte , por el que pueden pasar dos Esquadrones , sin verse el uno al otro , y sin necesitar de mas puente. La pesquera es de un peñasco , desde el qual se desliza el Rio , sin dexar subir la pesca , sino en grandes crecientes , que por un remanso puede abanzar para ser mas facilmente cogida. Y por no tener aquella Jurisdiccion otra cosa , que sea recomen-

da-

dable, sino algun Vino y Aceyte, y algun Centeno, no me detengo en su Descripcion, por ser corto, y malo el terreno, y solo si me parece que tambien allí hubo Labaderos de Oro, por los grandes montes de piedra, que se ven, y el color de la tierra ser à proposito para creadero.

Por lo que volviendo à tomar el hilo de la Relacion de *Valdeorres*, digo: Que sus principales frutos, son Vino, Castaña, y algun Aceyte; Trigo, Centeno, Mijo, Lino, y Legumbres, con alguna seda; y diera lo mas que le falta, si se grangease: y sobre todo, si se sangrara el *Sil*, porque entonces pudiera haber arrozales, y nuevos pastos para criar Ganado Babcuno; mediante el qual, se labraria mas bien, y en mas mensura el Territorio. Y en donde no llegase el beneficio del riego, se pusiesen Olivos, y Moreras, con lo que hubiera comercio de Seda, y Aceyte; pues aunque se coge algo de ambas especies, es muy poco: porque el Aceyte no basta para el consumo del País: y la Seda, por criarse con morales negros, suele ser basta, y solo para cedazos, y otros usos ordinarios, se hila en tierra de *Lemos*.

En quanto à Viñas, (que es de lo que está mas poblado el País,) su cultivo se reduce à poda, y caba: algunos las escaban, pero pocos. Su poda se reduce à limpiarlas de las vides del año antes, y en los brazos que forma la cepa, dexarles uno, ò dos pulgares: que quando son dos, à uno llaman *Cabeza*, porque dice à la parte mas alta, y es de solo dos yemas: y al que usa horizontalmente, ò pendiente, y que suelen dexarle sus yemas, llaman *Badoque*. Pero en quanto à los repáros que se me ofrecen sobre esto, y sobre la particu-

laridad que se nota , de que se pierde la cepa en breve , si le dexan vara al cuerpo de ella en tierra hume-
da ; y que en terreno negro no la deteriora , yá daré
mi dictamen despues. Y paso à decir , que dicha
poda se dá por Marzo y Abril ; y la caba por Mayo
y Junio , y no mas de una , y tal vez ninguna , por la
falta de Labradores del País , y estos poco robustos
para romper la tierra , como convenia , para desarra-
gar los muchos alechos , y grama de que abunda el
mejor terréno , no habiendose hallado remedio para
exterminarlos.

Pero aunque éste es un grave perjuicio , el peor es
el que despues de recogido el Vino , no se conserva en el
Estio , yá sea porque cuece de uva con el pezon , ò
yá porque por su innata qualidad es de poca resisten-
cia para su conservacion , ò por otras razones , que
expondré al fin de este Discurso, Lo que se experi-
menta en él , es , una alteracion , ó efervescencia , que
llamamos *hormigo* , cuya corrupcion le corta el color,
y le infunde un olor urinoso , con un sabor , aunque
algo dulce , desplicente : y sus efectos malos en los que
le beben , y peores en los Cosecheros , porque no le
pueden vender. Por lo que si nuestros Phisicos qui-
sieran emplear sus talentos en la especulacion de esta
causa , fuera facil rastrear su antidoto , por aquel prin-
cipio de Medicina , que : *cognitio morbi , inventio est
remedii*, de que resultaria un beneficio público al Cuer-
po de la Republica , y mucho mas que él , de algunas
Questiones , ò Paradoxas , de sola curiosidad , con que
se descalabazan en discursos. Y porque mas bien pue-
dan fundarlos sobre la materia presente , diré los que
formé acerca del asunto.

Ha-

Haviendo escrito al *Rmo. P. Mro. Feyjoó*, por via de Consulta, dicha corrupcion ò fermentacion, que hace éste Vino en los Caniculares, (ò antes si tubo mala cosecha) se puso patente la qualidad del terreno, las observaciones que habia hecho, con algunas razones phisicas, que podian dár alguna luz para el conocimiento de la causa morbifica: à que solo me dió su *Rma.* por respuesta lo mismo que despues vació en una de sus Cartas Eruditas, de que hiciese el experimento de azufrar las vasijas al introducirles el Vino, por haberlo visto practicar à los *Ingleses* quando comerciaban en *Rivadeavia*; y por estar persuadido, que el Vino de *Valdeorres* por falta de particulas sulfureas se perdia. Corroborando esta presuncion el que el Vino de la Isla de *Tenerife*, por lo que dicha Isla abunda de Azufre, le hacia generoso, y de mayor duracion. Practiquélo así, pero no conseguí el efecto deseado; antes he reconocido, que por azufrarle de mas, tomó un gusto extraño, con alguna aspereza, que tube dificultad en su venta aquel año.

De lo que colegí, que las muchas particulas sulfureas que tiene el Vino de *Valdeorres*, son las que le hacen propenso à inflamarse, luego que le sobreviene alguna causa externa, que lo ponga en movimiento, por aquel principio phisico: *quidquid movetur ab alio movetur*. Siendo, à mi parecer, el móvil externo el viento solano, que por impregnado, en el Estío, de particulas heterogeneas, por qualquier resquicio que se introduzca, (aunque sea en los subterraneos) hace producir esta novedad en el Vino, si en breve no se trasiega; con cuya ventilacion, y quitarle de la Madre, se aquieta, si la alteracion no llegó al grado de efer-

efervescencia : que si llegó à este punto , como à veces ocurre , que à borbotones sale el Vino por la boca de la vasija , yá entonces no se remedia con la trasiega , porque vuelve à hervir dentro de dos dias ; y hasta que las particulas de acidos , y alkalís se precipitan , no se aquieta. Pero de esta guerra intestina resulta regularmente el quedar el Vino , ò sus particulas destrazadas , perdiendo su configuracion : por lo que se le encuentra diferente olor , y sabor ; y por las moleculas , que de dichas particulas se han formado , se interrumpe su transparencia , dandole su textura un color atejado.

Y aunque el *P. Renahult* en su *Phisica moderna* quiere dár por móvil de toda fermentacion la materia sutil , respecto de que éste Duende es de todos tiempos , y solo en el de grandes calores se observa la tal alteracion , no puedo persuadirme , que sea ésta la causa motriz. Y mas me persuado , que quando no sea el solano , por las razones dichas arriba , y por los efectos que de él experimentamos en nuestros cuerpos quando se ventílan ; pues parece que nos electriza debemos atribuir la alteracion del Vino al influxo del Sol , cuya virtud , segun la elevacion de su carrera , vemos causa diferente alteracion en la tierra para la produccion de frutos , y su maduréz. Y asi se nota , que quando la uva anda en flor , el Vino de las vasijas tiene alguna alteracion , y se purga , sacando su flor à la boca de la Pipa. Y quando la uva toma color , el Vino declina à otro gusto algo diferente de el de antes : y luego que hierve el nuevo , se suele arranciar el viejo. Y quando el Sol no cause esta novedad por su influxo , que es à lo que mas me persuade la experiencia , tambien puede

oca-

ocasionarle por la raridad que dá à la atmosfera con la actividad de su calor en este País ; y con ella , no solo desencarcela el ayre incluso en el Vino , como lo experimentamos antes de que fermente , echando sus chasquidos , y creciendo el Vino en la vasija ; sino porque de arrarado el ayre de la atmosfera , hace menos presion para comprimir el Vino , y el incluso en él : y éste al salir , frotando las particulas vinosas , las pone en movimiento , y forman una especie de electricidad. Y prueba esta congetura lo que notamos , que experimenta , ò padece el Vino , quando hay truenos , que tambien lo ponen en movimiento ; yá sea por lo que estremecen la tierra , ò yá porque electrizan el ayre , segun sentir del Abad de *Nolet*.

Para remedio de dicho Phenomeno hice algunos experimentos , como el de introducir planchas de plomo en las vasijas ; yá infundiendo Nitro , yá la piedra Pomex , por si sus muchos alkalís absorbían los acidos alterados , como lo recomienda *Teophrasto*. Pero ni esto , ni el agua de nieve en barriles , infundidos , ni bañada la vasija por afuera con agua fresca , fue eficaz : y solo las trasiegas à tiempo , como yá dixe , son las que algo le preservan. Por lo que se suplica al que supiere algun secreto sobre esto , lo comunique. Pues aunque se dice que en *Portugal* se confeccionan ciertas pajuelas compuestas de azufre , y otros ingredientes , y que sahumadas las vasijas las tapan fuertemente ; de modo que no se exhále el vapor , ni que se pueda introducir ayre externo , no puedo persuadirme sea antidoto preservativo , á menos que los otros simples de que se componen tengan toda la eficacia , y con estár cerrada la vasija se estorve la causa externa.

Mas

Mas para esto se me ofrece el repáro , que en vasijas tapadas se recalienta sobre manera el Vino , y no refrescandole con frecuencia las bocas , se pone à contingencia. Y que el azufre le preserve , se me hace repugnante , por las razones que diré , y mas que expondré , à vista de que los Vinos muy maduros , y que por no haber cocido lo bastante se sacan con mas espíritus , y con una viveza , que punza el sentido del gusto , como suelen sacarlos junto adonde están las Minas de *Carballa* , son los que suelen perderse con mas facilidad que los que se crían en el llano : que por terreno humedo sacan su punta de verdura , à menos que con la inflamacion del azufre en el sahumerio se le exhale las particulas oleosas , è infamables ; y quedando solas las acidas , introducidas éstas en los poros de la Cuba , resistan al movimiento de las tartareas , y con su austeridad hagan à éstas menos inflamables : lo que tambien puede ser solucion para satisfacer al repáro de que el Vino verde se conserve mas bien que el muy maduro.

No es menos digno de reparo , y por consiguiente de remedio , el precaver , que el Vino viejo no se arrancie , como regularmente sucede en este País ; pues aunque salga del Estío sano , y generoso , al introducirse los efluvios del nuevo donde está el viejo , de ordinario se le altera el color , y toma otro sabor con alguna acidéz , parecida à la del vinagre , (unos años mas que otros) sin saberse si proviene de la qualidad del Vino , ò si de causa externa. Pero sobre ello haré alguna reflexion , valga por lo que valiere , por si no doy en el blanco de luz , para que otro acierte en el tinto.

Y

Y paso à la práctica del cultivo de tierras de Pan. Estas en el Marzo se aran , cuyo grangéo se llama *De-crua* , que es lo mismo que si dixese : *rompimiento de tierra cruda* , como lo está desde el año antes en que dió fruto , y ha quedado abatida de las aguas del Invierno. A esto se sigue , que al Junio ò Julio le dán otra labranza , que llaman *Vimar* , en la que se profundan mas los arados , para mover mas bien la tierra , y sacar la de abaxo : cuyos terrones , con el calor del Estio , se pudren , para que al Octubre , ò principio de Noviembre , levantando dichas tierras con otra arada , ò labranza , se le eche el estiercol ; y esparcido éste se le siembre el grano , que es , à cada ducientos estadales de mensura , dos *heminas*. Y despues se *acubre* ligeramente en sulcos , mas ó menos juntos , segun la tierra es húmeda , ò seca , que en ésta , y las montañas se suele sembrar mas temprano , como por Septiembre , ò Agosto , para que quando lleguen las Escarchas , esté yá arraygado el grano. Pero por lo regular en este Pais no corresponden las Cosechas , porque si el año es llovioso , se pierde en los llanos , ò se llena de hierbas ; y si seco , se pierde en las cuestas : y aunque correspon-da la Cosecha , siempre le sale al Labrador de casa cada *hemina* por cinco ò seis reales , por los cultivos , y estiercol que necesita : pues sin éste auxilio no produce en muchas partes ; y con todo esto , no suele rendir mas que à un seis por ciento los mas de los años : por lo que lo mas del Territorio se reduxo à Viñas : que no obstante de salir de coste cada Cantára de Vino por cinco reales al Labrador , producen annualmente ; y las tierras solo cada dos años : que à no ser nuestras Galeras los Maragatos , y los Campos nuestro Egypto ,

ex-

experimentáramos lo que este en los años de las **Ba-**
cas flacas.

En quanto à Ganados, yá dixe, que por la falta que hay de pastos, es caro el Comercio, pues apenas hay Labrador que mantenga dos parejas: los mas à una; otros à media, con que aplazan en las montañas, y à la hazada acubren, rompiendo los montes, que por lo escabroso de estos, y falta de pastos, no suelen criar mas que algun Cabrió. De Ovejuno tambien hay poco, aunque sea en el llano, por lo ardiente del País, y falta de pastos à proposito: y no obstante haber tal qual pradera, tan lejos está de aprovecharles, que las enferma de papera, con que se mueren: y si alguna queda, profesa de Capuchina en el Invierno por la piel remendada de vellones viejos, y nuevos, deslanada en partes; yá sea porque el polvo del Estío le cortó la lana, ò yá por enfermedad del cutis.

La estercolacion, ò abonos que se dán à la tierra, son un beneficio, que sin él pocas, ò ninguna rinde el debido fruto, particularmente en Galicia, por ser por lo general tierra flaca, y quebrada, que con las corrientes, ò vertientes que tienen sus montañas, si algo tiene de substancia, se lo arrastra à los Rios el agua llovizada, y aun la de riego. Por lo que se observa, que las Huertas que se riegan, necesitan mas estiercol que las otras.

Pero fuera de esto, siendo el objeto principal de este beneficio, ó cultivo, el poner la tierra mas suelta, ò porosa, y el calentarla, para que yá suelta puedan los vapores fecundarla, no solo los que se exhalan de la misma, sino los que el ayre con particulas nitrosas le introduce, y que el agua llovida le penetra mas bien,

bien : como porque calentada con el estiercol fermenta ; y corrompida la simiente con dicha fermentacion pulula , y se nutre el germen , mediante el jugo nutricio , porque se verifique la bendicion que Dios ha echado en su creacion : *Germinet Terra omnem herbam virentem*. De todo lo dicho se infiere quan necesario es este auxilio en la Agricultura.

Y porque de su efecto se viene en conocimiento de la causa , ò por qué podrémos definir el estiercol diciendo , que es una substancia fermentativa , producida de la corrupcion de varias materias : y aún le podrémos dár su division , por la diversa qualidad que hay de estiercoles : porque unos son frescos , otros ardientes : unos jugosos , otros acerbos , y adustivos , segun las materias de que se hacen , y mas , ó menos cargados de particulas salinas , ó de oleosas. Y por tanto se debe tener presente en la administracion de buena Agricultura el conocimiento de su qualidad , para apropiarle al terreno con el método que previene la Medicina, de , *contraria contrariis curantur* ; y que sea con la dosis correspondiente : pues si se excede en la cantidad, ò se peca en la qualidad , tan lejos está de ayudar à la vegetacion , que la aniquila : y asi se observa, que no todo estiercol es apto para todos Arboles , antes alguno es sumamente nocivo , como el excremento humano , y aun el de las Tenerias ó curtidos, (que solo prueba bien en los Olivares). Pero el mas à proposito , no solo para Arboles , sino para sembrados , es el de Ovejas ò Cabras : asi se vé , que los Lugares de esta Provincia , que abundan de este ganado, abundan de granos , como se experimenta en la Jurisdiccion de *Viana*, parte del *Bollo*, Jurisdiccion de *Trebes*,
Man-

Manzaneda, Caldelas, y la Limia; y aunque esta es el granero de *Orense*, no es fecunda en granos, tanto por el estiercol, quanto por la bondad del terreno; pues el estiercol es de ganado vacuno, y de caballerías, de que suele abundar: que si fuera de ovejuno, segun es pantanoso, y de substancia el territorio, produjera con mas ventaja, como el llano de *Valdeorres*. Pero la escasez de esta especie de ganados (por falta de pastos en dichos Partidos, como en otros de la Provincia) tiene infértiles sus campos: por lo que convenia ayudarlos à la produccion de esta especie, facilitandoles pastos con la sangria de Rios, ò con artificiales balsas de agua, que formasen praderas donde hubiese comodidad.

El estiercol de que mas usan en los Partidos de dicha Provincia, es de urces, retamas, y tojos, mezclado con paja, ò alechos, ò hoja de castaño, ò de roble, segun el Partido abunda de alguna de dichas especies, que mezcladas con la paja, hacen estrado à sus ganados; y exponen à veces en los caminos dichas materias, para que con las aguas, y transito de carros, y caballerías se cure; y yá convertido en tierra puedan conducirlo à sus sembrados, huertas, y viñas.

CON PRIVILEGIO. En Madrid. Año 1770.

Se hallará, con los Numeros antecedentes, en las Librerías de Escribano, calle de Atocha, y de Bartholomé Lopez, Plazuela de Santo Domingo.