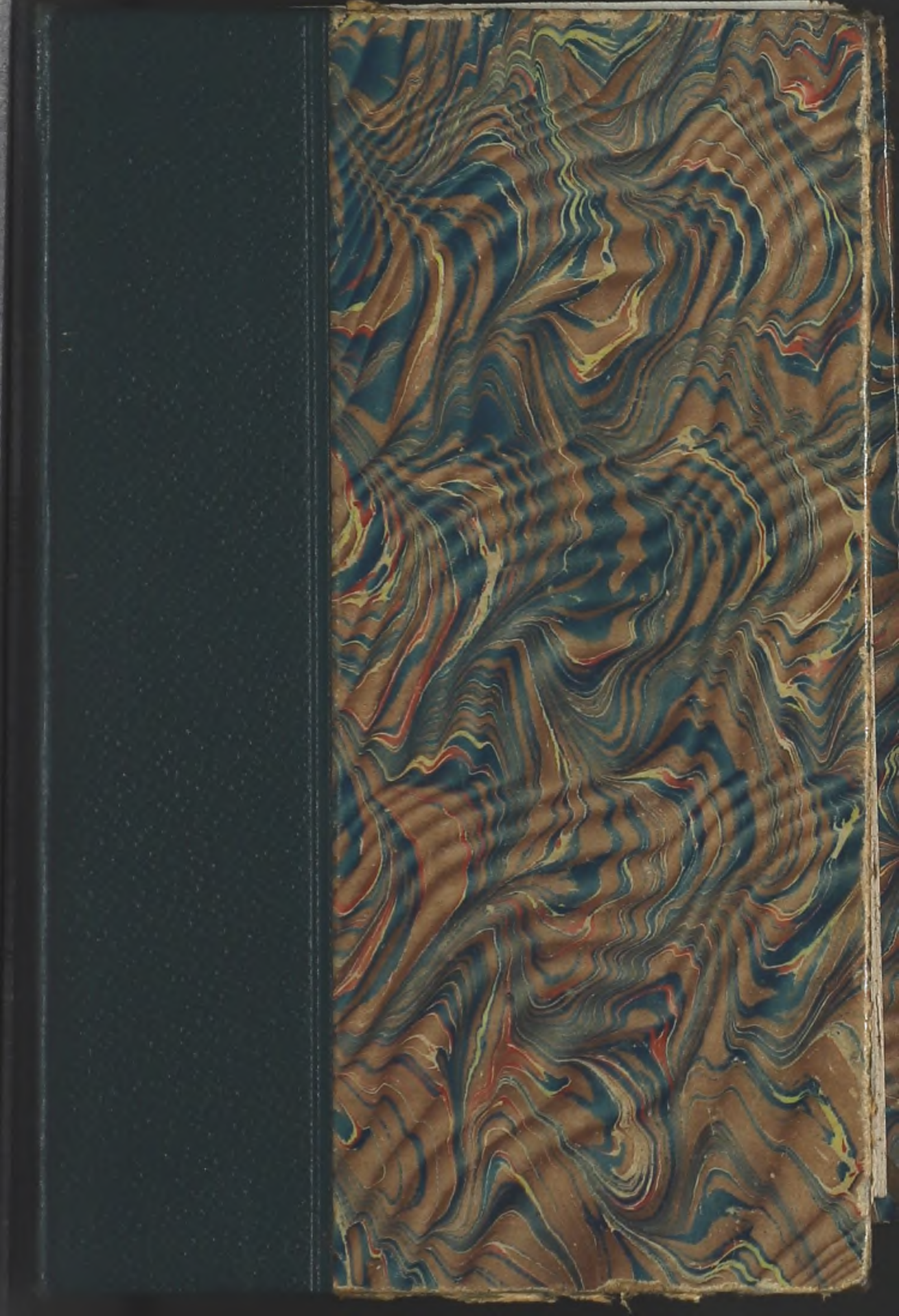


ARCHIVO Y BIBLIOTECA
PABLO BLANCO ACEVEDO
Sector A Anag. 6 N.o 28

EIRO Y RAMOS
EDITOR
NAL MONTEVIDEO

EXTRACTO DEL CATÁLOGO DE OBRAS DE FONDO

ALFREDO RAMOS MONTERO
INGENIERO AGRÓNOMO

MANUAL
DE
GANADERÍA Y AGRICULTURA

LIBRO DE ENSEÑANZA PRÁCTICA
PARA USO DE
HACENDADOS, AGRICULTORES, MAESTROS, ESTUDIANTES
Y DEMÁS PERSONAS
QUE SE INTERESAN POR LOS ASUNTOS RURALES,
COMPLETAMENTE ADAPTADO
Á LAS CONDICIONES Y NECESIDADES DEL PAÍS

2.ª EDICIÓN

CORREGIDA Y CONSIDERABLEMENTE AUMENTADA CON
NUMEROSOS GRABADOS INTERCALADOS EN EL TEXTO

1 grueso volumen de 800 páginas, encuadernado

PESOS 4.00

CÓDIGO RURAL

DE LA

REPÚBLICA O. DEL URUGUAY

Anotado con todas las leyes y los decretos dictados hasta el 1.º de Julio de 1912 que reforman, interpretan y complementan su texto primitivo, y con un apéndice que contiene todas las disposiciones complementarias de las Secciones III y XI del Título Primero de este Código sobre Marcas y Señales, la Ley de Defensa Agrícola, Policía Sanitaria de los Animales, la de Crédito Rural, etc., etc. - - - - - - - - -

Un grueso volumen de 592 páginas,

encuadernado en tela $ 2.50

FÉLIX BUXAREO ORIBE

BOVINOTECNIA

MÉTODOS DE MEJORA

DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES RAZAS BOVINAS DE EUROPA

3.ª EDICIÓN CORREGIDA Y AUMENTADA

Un volumen de 422 páginas, esmeradamente impreso,

con profusión de grabados en el texto $ 2.00

A/6/28

ARCHIVO Y BIBLIOTECA PABLO BLANCO ACEVEDO

OBSERVACIONES SOBRE AGRICULTURA

OBSERVACIONES SOBRE AGRICULTURA

Del Pbro. Dr. José Manuel Pérez Castellano

PRIMERA EDICIÓN COMPLETA
Y AJUSTADA AL TEXTO ORIGINAL DEFINITIVO

PUBLICADA CON UNA INTRODUCCIÓN Y NOTAS
POR
BENJAMÍN FERNÁNDEZ Y MEDINA



MONTEVIDEO
A. BARREIRO Y RAMOS, Editor
Librería Nacional
1914

Montevideo. — Talleres A. BARREIRO y RAMOS, Bartolomé Mitre, 1467



INTRODUCCIÓN

I

SOBRE EL ORIGINAL DE ESTA EDICIÓN

Hace algunos años nos propusimos con el mismo editor Barreiro y Ramos, reimprimir las *Observaciones sobre Agricultura* del presbítero doctor José Manuel Pérez Castellano, que, editadas en 1848, durante el Sitio Grande, por la imprenta que el ejército sitiador tenía en el Cerrito, se habían hecho escasísimas, no pasando de cuatro ó cinco los ejemplares conocidos.

Al revisar el que debía servir para la reimpresión y confrontarle con el de la Biblioteca Nacional, comprobé que esa edición de 1848 no comprendía el libro completo, pues el índice alfabético tenía referencias á números y asuntos que no se hallaban en el texto. Además, al ejemplar de la Biblioteca Nacional se le había agregado antes de las *Observaciones* copia manuscrita de documentos relativos al origen de la formación del libro, los mismos que transcribe el autor en el *Prólogo* que por primera vez se publica en la presente edición.

Estos antecedentes me hicieron pensar que la edición de 1848 hubiera sido preparada por Larrañaga y que, muerto éste, la impresión se continuara y ter-

minara con falta de originales que no advirtieron los que dieron á luz el libro. Las dudas que surgieron con tal motivo contribuyeron á que se aplazara entonces la edición proyectada.

El hallazgo del original completo y de redacción definitiva de Pérez Castellano, ha venido á demostrar que aquella edición de 1848 se hizo con un texto diferente y anterior al que hoy poseo y ha servido para la presente.

Las variantes y ampliaciones que indicaré más adelante, lo prueban de una manera concluyente.

Los manuscritos de Pérez Castellano, que él dejó con sus libros para formar la Biblioteca Pública — y á que aludió Larrañaga con alto elogio en el discurso inaugural de aquel establecimiento, el 25 de Mayo de 1816, desaparecieron de allí hace muchos años. No se sabe tampoco cuántos eran. Sólo se tiene noticia por el folleto de *Daniel García Acevedo* (1) de que, aparte del volumen que poseo, tiene otro el señor Nicolás Borrat, titulado *Caxon de sastre*, donde se encuentra un borrador incompleto de las *Observaciones sobre Agricultura*, junto con algunos escritos sobre diferentes temas, y de que hablaré más adelante. (2)

El manuscrito que yo poseo desde 1906, fué adquirido en un almacén de libros viejos y contiene el texto completo y definitivo de las *Observaciones*. Antes de éstas registra una copia de la respuesta del marqués

(1) *El doctor Manuel Pérez Castellano — Apuntes para su biografía.* — Montevideo, 1908.

(2) El volumen que está actualmente en poder del señor Borrat, procede, según referencias de éste, de la biblioteca del doctor Ambrosio Velazco. Sospecho que el mío sea el mismo que tuvo un tiempo el doctor Gualberto Méndez.

de Grimaldi á la memoria que el Embajador portugués presentó en 1776 sobre límites de las posesiones de España y Portugal en nuestra América.

Pérez Castellano hizo esa copia de otra manuscrita de un ejemplar impreso en Madrid y recibido por el gobierno de la provincia. Al copiarla Pérez Castellano le agregó notas marginales que tienen un gran interés. Completa el volumen una crónica del Congreso de la Capilla de Maciel (del 8 de Diciembre de 1813) y al que asistió Pérez Castellano como representante de los vecinos de Minas; y concluye con una breve nota relativa á la entrada de Otorgués con las fuerzas orientales de Artigas á la plaza de Montevideo en Febrero de 1815 y á una fiesta de luminaria hecha en el Miguelete el 4 de Marzo del mismo año, probablemente el último escrito del sabio presbítero que falleció el 1.º de Setiembre del mismo año.

He dado á la imprenta el original sin alterarlo en ningún detalle; y en consecuencia sale con la ortografía y la forma que le dió su autor, aun cuando en algunos casos sean evidentes errores ó descuidos. He preferido dar así, sinceramente, un texto que interesa por múltiples conceptos, tanto á la agricultura y á su historia en nuestro país, como á la literatura, á la historia política, y aún á la evolución del idioma castellano en estas regiones.

Las diferencias con la edición del Cerrito son las que señalo á continuación:

El prólogo. — Falta enteramente en la edición del Cerrito.

Observación 9. — Cerrito: Línea final dice: ni del gusano roedor, ni por otra sabandija.

Observación 30. — Cerrito: Falta la frase que empieza en la línea 5.ª: "porque una partida de gente armada que se hallaba por las cercanías había talado lo mejor"; y todo lo que sigue desde la línea 23: "Quando puse las ramas tendidas", hasta el fin.

Observación 54. — Cerrito: Falta en la línea final la palabra "Otros".

Observación 56. — Cerrito: Falta la llamada final.

Observación 67. — Cerrito: Tiene una nota que falta en mi manuscrito: "De estos vichos chicos habla el autor con más extensión en el número 170".

Observación 73. — Cerrito: Falta desde las palabras de la primera línea: "á más de un cristel" hasta "árboles" de la línea 3.ª

Observación 78. — Cerrito: Después de las palabras "de la tierra se añaden" en la línea 7.ª dice: "otros cuidados indispensables; nadie negará lo ímprobo que es el trabajo que se toma el hortelano" — y falta todo lo demás de mi edición hasta el final.

Observación 112. — Cerrito: Línea 1.ª dice: "Hai treinta años" en vez de "Hai treinta y siete años". La palabra final en Cerrito es "montes" en vez de "durasnales".

Observación 116. — Cerrito: Línea final, falta la palabra "igualmente".

Observación 123. — Cerrito: Línea final, falta la palabra "accidentes".

Observación 141. — Cerrito: Línea tercera, dice "removidas" en lugar de "revenidas".

Observación 153. — Cerrito: Palabras finales, están en este orden: "agradable seguramente como lo es el hinojo".

Observación 162. — Cerrito: Segunda línea falta la palabra "durasnos".

Observación 163. — Cerrito: Falta la llamada al final.

Observación 170. — Cerrito: Línea 3.ª dice "hai con el *campo* largo" en vez de "hai con el *cuerpo* largo".

Observación 181. — Cerrito: Falta desde las palabras de la línea 16 "y el labrador sacarà mucho fruto" hasta el final de la observación.

Observación 182. — Cerrito: Falta desde el principio hasta las palabras "mejor que no siembre" de la línea 12.

Observación 184. — Cerrito: Línea final, falta la palabra "largo".

Observación 213. — Cerrito: Falta desde las palabras "Virgilio ya lo ha" de la línea 9 hasta el final de la observación.

Observación 231. — Cerrito: Falta desde las palabras "y ahora digo" de la línea 10 hasta el final de la observación.

Observación 246. — Cerrito: No está separada por error, pues la numeración sigue como en la mía y como si lo estuviera.

Observaciones 259 y 259 bis. — Unidas en Cerrito como si fuera una sola.

Observación 261. — Cerrito: Falta desde las palabras "La vista se en" en la línea 16 hasta el fin de la observación.

Observación 262. — Cerrito: Falta toda.

Observación 263. — Cerrito: Falta toda.

Observación 264. — Cerrito: Falta toda.

Observación 265. — Cerrito: Falta toda. (Desde el

número 266 se altera la correlación en las dos ediciones).

Observación 276. — Cerrito (272): Las líneas finales son, después de las palabras, "Garcilazo de la Vega": "en el capítulo 44 del tomo 5 de su historia del Perú, reimpreso en Madrid el año de 1800".

Observación 277. — Cerrito: Falta toda.

Observación 278. — Cerrito: Falta toda.

Observación 279. — Cerrito: Falta toda.

Observación 301. — Cerrito (294): Falta la llamada al final.

Observación 310. — Cerrito (303): En la línea 51 dice "y por esto recurrí al señor doctor Larrañaga" Al final falta la llamada.

Observación 325. — Cerrito (318): En la línea final faltan las palabras "el gusano".

Observación 338. — Cerrito (331): La línea final termina "legia para hacer jabon".

Observación 353. — Cerrito (346): Al final falta la llamada.

Observación 360. — Cerrito (353): Línea penúltima falta la palabra "después".

Observación 363. — Cerrito (356): Falta la llamada al final.

Observación 388. — Cerrito (381): Línea penúltima falta la palabra "eficaz".

Observación 400. — Cerrito (394): En la línea 29, después de las palabras "fue el del año de 12 en ..." en vez del texto de mi edicion dice: "el que hubo una grande seca y sin embargo nunca me faltò pasto de este pequeño cuadro para mantener dos caballos que segùn la opinion general son los mas gordos de todo el Miguelete".

Observación 412. — Cerrito (405): Falta la llamada final.

Observación 416. — Cerrito (409): En la penúltima línea, "de un amarillo vivo se presentaba hermoso".

Observación 420. — Cerrito (413): Línea 2.ª, "Unos blancos cumplidos".

Observación 433. — Cerrito (426): Línea 2.ª, falta la palabra "pago".

Observación 437. — Cerrito (430): Desde la línea 5.ª dice: "Conviene, habiendo posibilidad sembrar algunas matas en bajo y algunas otras en alto, porque las aguas suelen faltar en algunas primaveras y en los estìos, y entonces salen buenos los sapallos sembrados en los bajos".

Observación 443. — Cerrito (436): La línea última dice:.... "bien que es mui facil de hacerlo".

Observación 444. — Cerrito (437): Falta desde la palabra "Setiembre" en la línea 8 hasta el final de la observación.

Observación 445. — Cerrito (438): Falta desde el principio hasta las palabras "hierba del Paraguay" (línea 4.ª)

Observación 449. — Cerrito (442): Las palabras finales están escritas así "dexar siempre".

Observación 470. — Cerrito (463): En lugar de las dos palabras del final tiene esta: "anterior".

Número 473. — Cerrito: No existe.

Observación 493. — Cerrito: Falta totalmente.

Observación 494. — Cerrito (485): Faltan las palabras finales "en el num. 435".

Observación 495. — Cerrito (486): Falta desde las palabras: "del mismo" de la línea 46 hasta el final.

Observación 496. — Cerrito (487): En las dos líneas

últimas dice "del modo que se explicò suficientemente cuando se hablò de los dulces de frutas citrinas".

Observación 499. — Cerrito (490): Falta en la primera línea la palabra "mismo" y desde las palabras: "Este modo de hablar" de la línea 11 hasta el final de la observación.

Observación 500. — Cerrito: Falta.

Observación 501. — Cerrito: Falta.

Observación 507. — Cerrito (496): Línea final dice: "puedo tener quantas plantas yo quiera".

Observaciones 516 á 575. — Cerrito: Faltan totalmente.

Observación 585. — Cerrito (514): Falta desde las palabras "Teseo fue el heroe" en la línea 11 hasta el final de la observación.

Observación 586. — Cerrito: Está incorporada á la observación 514. Las dos líneas finales tienen esta variante: "hasta sus hàbitos me decia que eran un antidoto bueno contra la peste".

Observación 599. — Cerrito: Falta desde este número inclusive hasta el final del texto de mi edición.

El minucioso cotejo que queda hecho entre las dos ediciones y que pueden verificar los lectores, demuestra, á la vez que la diferencia entre ellas, las mejoras y complementos del texto que el autor dejó como definitivo y que ahora se publica por primera vez.

II

EL AUTOR

Además de la biografía del doctor Pérez Castellano, que publicó en 1908 el doctor Daniel García Acevedo, y que ya he citado, existen:

Una incluída por Isidoro De-María, en sus *Hombres notables de la República Oriental del Uruguay* (1); un estudio de Carlos María de Pena en el número 1 de los *Anales del Museo Nacional de Montevideo* (2); otra biografía basada en parte en los datos de De-María, por Enrique M. Antuña en su libro *Temas de moral cívica.* (3)

La biografía de De-María, salvo el mérito que tienen todos los trabajos de este laborioso cultivador de nuestra historia, de haber apuntado referencias é impresiones personales para el mejor estudio de los que se dedican á ella, adolece también como todos ó casi todos sus escritos de deficiencias y errores gravísimos. Ni las fechas del nacimiento y muerte de Pérez Castellano, ni la ortografía de su segundo apellido son exactas. De los escritos apenas hace referencia á las *Observaciones* como de algo que se ha oído men-

(1) Está en el libro segundo, publicado en 1879. — Imprenta de «El Ferrocarril» — Montevideo.

(2) Publicados bajo la dirección de José Arechavaleta. — Montevideo — Imprenta de Dornaleche y Reyes (1894).

(3) Montevideo — Escuela Nacional de Artes y Oficios (1903).

cionar y que "conservan algunas personas curiosas".

Pena, en cambio, les dió su verdadera importancia; aunque sólo conocía el texto incompleto é incorrecto de la edición del Cerrito. Los comentarios que les dedica en la carta que sirve de prólogo á los preciosos *Anales del Museo Nacional,* señalan con acierto muchos de los méritos de la obra del sabio clérigo, á quien no escatima los elogios. Ya tendré ocasión de citar esos comentarios, más adelante.

La biografía de Antuña, responde al plan de su libro, hecho con un excelente criterio educativo y de mérito por la índole estrictamente nacional de los ejemplos.

Daniel García Acevedo, fué en definitiva el que trazó la biografía completa de Pérez Castellano, corrigió escrupulosamente y documentó las fechas erróneas de De-María, señaló la actuación singular del biografiado en los movimientos históricos de 1806, 1808 y 1813, así como sus méritos de escritor, y dió á conocer todo lo que hoy sabemos de sus obras. (1)

Según los datos más completos, la vida del autor de las *Observaciones* puede resumirse así:

Nació el 19 de Marzo de 1743 en Montevideo, de Bartolo Pérez y Ana Castellano. Bartolo había nacido en Canarias y venido con su padre, uno de los primeros pobladores de la ciudad. Su madre era hija de un labrador procedente también de Canarias.

Hizo José Manuel sus primeros estudios en la ciu-

(1) Los que Daniel García Acevedo tituló: *El doctor José Manuel Pérez Castellano. — Apuntes para su biografía*, forman un volumen de 60 páginas nutridas. — Fué editado en Montevideo por la imprenta «El Siglo Ilustrado», de Mariño y Caballero (1908).

dad natal y recibió las lecciones de latinidad de un sacerdote italiano, Benito Riva, probablemente jesuíta, y de los que fueron desterrados en 1767 de los dominios españoles.

Sintiéndose con vocación para el sacerdocio, fué enviado á Córdoba en la Argentina, y allí siguió los estudios en el famoso Colegio de Monserrat y en el Seminario de Loreto, que cita á menudo en las *Observaciones*.

Ese Colegio de Monserrat, que suele confundirse con la Universidad de Córdoba, y el Seminario de Loreto, eran establecimientos casi unidos á aquel famoso Instituto. En la época que allí estuvo Pérez Castellano, anterior á la expulsión de los jesuítas, eran éstos los maestros, "educadores celosos y experimentados", según las palabras de un reciente historiador. (1)

Para ingresar á aquellas escuelas se requería sobre todo una sólida preparación en la lengua latina — y esto no faltaba á Pérez Castellano. Los estudios que se seguían eran principalmente de artes y teología. Nuestro biografiado se lamentaba muy á menudo en su vejez de la deficiencia de otros conocimientos, como los de las ciencias físicas y naturales á que se sentía tan inclinado, que lo obligaba á recurrir á su amigo Larrañaga para salir de dudas.

Ninguno de los biógrafos de Pérez Castellano dice cuándo se ordenó de sacerdote y regresó á Montevideo; pero ello ocurrió seguramente antes de 1767, pues

(1) Manuel E. Río — *Universidad Nacional de Córdoba.* — Apuntes históricos, en el tomo III del Censo General de Educación de la República Argentina (1909).

en esta fecha aparece como miembro de la Junta de Temporalidades.

La reputación de que gozó desde joven por su ilustración y su inteligencia, se comprueba por los numerosos casos en que el Cabildo le consultó sobre diversas cuestiones de interés, que motivaron dictámenes en su mayoría dignos todavía de ser conocidos.

Desde 1773, fecha en que adquirió su chacra del Miguelete, Pérez Castellano se dedicó al cultivo y á las experiencias y observaciones que siguió hasta los últimos días de su vida.

Fué testigo de las invasiones inglesas de 1806 y 1807 — y esta última lo encontró entre los más decididos defensores de Montevideo. La memoria sobre los sucesos de 1806 (comprendida en el volumen de Borrat titulada *Caxon de sastre)*, así lo demuestra.

Tenía el doctor Pérez Castellano un carácter enérgico, que no decayó ni en la vejez, y que se encuentra reflejado en muchas reflexiones y juicios intercalados en las *Observaciones*. (1)

Prueba clara de esas sus condiciones dió en el Cabildo Abierto de 1808, considerado á justo título como acto precursor de la revolución de Mayo y de la independencia de estos países. Ni aún la suspensión que le impuso el Obispo de Buenos Aires, le hizo desistir de su actitud como miembro de la Junta de Gobierno de Montevideo.

La contestación que dió á su Prelado lo pinta de cuerpo entero:

"Si se tiene á mal, dice, que Montevideo haya sido

(1) Véase, por ejemplo, lo que dice de una pretensión de los jesuítas sobre los bosques naturales, en la observación 315.

la primera ciudad de América que manifestase el noble y enérgico sentimiento de igualarse con las ciudades de su Madre Patria, fuera de lo dicho y de hallarse por su localidad más expuesta que ninguna de las otras, la obligaron á eso circunstancias que son notorias y no es un delito ceder á la necesidad.

"También fué la primera ciudad que despertó el valor dormido de los Americanos.

"La brillante Reconquista de la Capital, (1) la obstinada defensa de esta Plaza tomada por asalto, no se le ha premiado ni en común ni en sus individuos y aun se le ha tirado á obscurecer aquella acción gloriosa con mil artificios groseros é indecentes que han sido el escándalo de la razón y de la justicia....

"Entre tanto yo, que respeto á V. S. I. por su alta dignidad y como á mi Prelado, me doy por suspenso de la facultad de celebrar, predicar y confesar, á consecuencia del oficio de V. S. I. de 26 del corriente que se sirvió dirigirme por el presbítero don Angel Sauco, pues teniendo el honor de haber sido elegido por vocal de esta Junta, ni puedo dejar de cumplir con la sagrada obligación que me ha impuesto la Patria y cuya salud es la suprema ley, ni puedo por ahora comparecer personalmente á dar cuenta de mi conducta al Tribunal de V. S. I." (2)

Los sucesos llevaron rápidamente á la revolución. En 1812, cuando los patriotas pusieron á Montevideo el primero de los grandes sitios que debía soportar esta heroica ciudad, Pérez Castellano se refugió ya sexagenario en su chacra, desde donde iba á asistir

(1) Buenos Aires.

(2) García Acevedo: obra citada, páginas 22 y 23.

á muchas de las primeras escenas del gran drama político de su provincia natal, mientras continuaba con amor los cultivos y las observaciones de la naturaleza que han completado y consagrado su personalidad con nobles é imperecederos atributos.

Conservó hasta el fin de su vida una fidelidad, que podría llamarse romántica, al monarca español que se imaginaba como un símbolo del gobierno más adecuado para estos países.

Al dar cuenta á los electores de Minas de lo actuado en el Congreso de Maciel, de Diciembre de 1813, y refiriéndose á las instrucciones que correspondiera dar á los diputados, dice:

"Si ustedes gustan darlas por sí mismos ya saben quienes son; pero si quieren que yo las dé, debo prevenirles francamente y *con la seguridad de un hombre libre*, que yo he hecho á Dios juramento promisorio á favor de Fernando VII, que mi juramento ha sido de corazón y no ilusorio para engañar á los hombres y que hasta aquí Fernando no me ha faltado ni me ha podido faltar en nada: por consiguiente mi juramento se mantiene con toda la obligación que la religión me impone, sin que haya nadie que pueda relevarme de ella."

Más adelante — agrega — fundando sus preferencias por la monarquía:

" .... Juzgo por lo mucho que he leído y por la experiencia de nuestros días, que no hay gobierno más ventajoso que el monárquico, moderado por la Constitución...." (1)

(1) Páginas 291 vuelta y 292 de mi volumen manuscrito. Casi en los mismos términos se expresa en carta dirigida á Rondeau, antes del Congreso. Está en las páginas 281 y 282 del mismo volumen.

Es necesario tener esto en cuenta para conocer bien las ideas del doctor Pérez Castellano y no dar el alcance que parece darle García Acevedo á una declaración hecha en el Congreso de Maciel sobre el derecho de la banda oriental á substraerse al gobierno de Buenos Aires, como éste se había substraído al de la metrópoli, porque faltando la persona del rey, vínculo que á todos unía y subordinaba, quedaron los pueblos acéfalos y con derecho á gobernarse por sí mismos. (1)

Para ser igualmente verídicos y sinceros, debemos decir también que, no obstante la opinión de Bauzá repetida por García Acevedo, (2) Pérez Castellano nunca fué amigo ni partidario decidido de Artigas. En el Congreso de Maciel su actitud fué contraria á la del Jefe de los Orientales, de quien habla como que se le hubiera de temer y no respetar. En un pasaje de las *Observaciones* lo llega á comparar con el *Don Julián* español que abrió al extranjero las puertas del país. Esa comparación que puede leerse en la página 479 de esta edición, es evidentemente alusiva á Artigas; pero en el texto manuscrito alguien agregó entre líneas el nombre de Artigas en forma que desviara el sentido, según puede verificarse atendiendo la advertencia de erratas.

No debe extrañarnos esa contradicción. Pocos, muy pocos de los contemporáneos comprendieron á Artigas. Pérez Castellano, con todo su entusiasmo patriótico, no creía oportuna á la república. Sólo el gran visionario oriental, debía, con los gauchos y los indios, salvar la gran idea, la fórmula del porvenir — aunque

(1) Constan (y de allí los tomó García Acevedo) en mi volumen manuscrito, en la página 289 vuelta.

(2) Bauzá, *Historia de la dominación española*, tomo III, página 431. — García Acevedo, *Biografía*, página 25.

sin llegar á verla realizada. Tal es el destino de los grandes formadores de pueblos, — de los grandes caudillos, solos en la iniciativa y en la dirección — contra los émulos, contra el pasado y contra el presente. Bien lo demuestra Henry George en su notable conferencia sobre *Moisés,* cuando establece, contrariando la tendencia moderna de considerar los caracteres sobresalientes de la historia, más bien como resultantes de un sistema de fuerzas que como iniciadores de las mismas; que: para libertar un pueblo, para disciplinar huestes y llevarlas á la victoria, para reprimir el descontento y el recelo, combatir reacciones y reversiones y poner la llama del entusiasmo al servicio de un fin determinado, se requiere necesariamente un carácter elevado, político, patriota y estadista á un tiempo.

Como el personaje hebreo, Artigas es el hombre que *en los comienzos hace las instituciones,* el que como todos los grandes estadistas hubo de trabajar con los útiles que tuvo á mano y sobre los materiales que le confió el destino. Sin la invasión portuguesa y las traiciones que más que aquella acabaron por vencerlo, Artigas hubiera impuesto la organización republicana federal y todos sus claros ideales de gobierno democrático á lo que es hoy República Argentina, República Oriental, Paraguay y gran parte del Brasil meridional. Su genial figura, que tiene, á pesar de todo sobra de sustancia para gloria inmortal, sería la más grande de nuestra América — y su *Banda Oriental,* estado poderoso y grande de la gran confederación!....

Perdóneseme la digresión y volvamos á Pérez Castellano — al que hemos dejado en 1813, cuando achacoso, pero conservando la energía de los hombres en

quienes es más característico el tipo nacional del Uruguay, reune sus observaciones sobre agricultura.

La chacra en que Pérez Castellano hizo sus estudios y vivió los últimos años, estaba sobre la margen derecha del Miguelete con un frente de 200 varas, con fondo de una legua al Pantanoso. De ella se formaron, entre otras, las quintas que fueron de Latorre (hoy sucesión Deluchi) y de Santos, las que quedan al Este del camino que pasa junto á la estación Sayago del Ferrocarril Central, cerca del Pantanoso. (1)

En Junio de 1813, el gobierno económico que los patriotas tenían establecido en Guadalupe, se dirigió á Pérez Castellano, pidiéndole los apuntamientos sueltos que tenía sobre agricultura para que sirvieran al fomento de ésta y alivio de los que se emplean en tan laudable ejercicio.

Accedió Pérez Castellano y se puso con empeño á la tarea que se le encomendara. En los primeros días de 1814, ponía fin á las *Observaciones*, al libro que llama hijo de su vejez y su Benjamín, concebido en medio de la congoja que padecía por la guerra asoladora de la campaña, congoja que muy á menudo se refleja en las mismas *Observaciones* y muy especialmente en la que llama "Salutación optativa y deprecatoria p.r el primero de Enero de 1814" (página 370).

Pocos días antes de escribir esa página había asistido al Congreso celebrado en la Capilla de Maciel para designar diputados á la Asamblea Constituyente de Buenos Aires y nueva instalación de una Junta Municipal. De ese Congreso dejó una crónica completa y con detalles interesantísimos, algunos narrados con

(1) Datos de García Acevedo, obra citada, página 30.

gracejo de buena cepa española, como el relativo á los dos votos que tenía el cura Ortiz porque seguía siempre su parecer un Congresal sordo que se sentaba á su lado.

En 6 de Enero de 1814 hizo testamento, sintiendo que la muerte, por él no temida, estaba muy cerca de un hombre de más de setenta años.

Al empezar el mes de Setiembre de 1815 tuvo un ataque que llaman de "epilepsia" los documentos de la época. Traído á Montevideo desde la chacra, falleció el día 5 del mismo mes, siendo su muerte duelo para todos los habitantes de su ciudad.

Su testamento y sus legados prolongaron sus admirables virtudes y sentimientos después de la muerte: dispuso la libertad de sus esclavos; que no se le enterrara bajo techo destinado á la celebración de la misa; destinó su casa de Montevideo para establecer una biblioteca pública, la que se empezaría con sus propios libros y cuidando de que en ella no se hallaran libros obscenos ni impíos; y dejó diversas rentas para sostener el mismo establecimiento.

La biblioteca se inauguró el 26 de Mayo de 1816 en unas grandes fiestas cívicas. Niños de las escuelas públicas cantaron un himno dedicado á la apertura de aquella, y Larrañaga pronunció un notable discurso. (1)

Nuestro gran sabio después de dar idea de los principales libros que contenía la biblioteca y de hacer consideraciones dignas de él sobre las ciencias y las letras, dijo, refiriéndose á Pérez Castellano, "el pri-

(1) Descripción de las fiestas cívicas celebradas en la capital de los pueblos orientales el veinticinco de Mayo de 1816. — Montevideo, en el mismo año.

mer Presbítero y Doctor" del país: "Hace poco que este nuestro Mentor, muriendo entre mis brazos, dejó para mayor perpetuidad de este establecimiento, lo mejor parado de sus bienes; pero el legado más precioso es su Opúsculo de Agricultura, sazonado fruto de sus últimos años llenos de experiencia y sabiduría." (1)

---

(1) Puede leerse este notable discurso en mi *Antología Uruguaya*, tomo I, páginas 27 á 38. La biblioteca que, según la descripción del folleto de 1816 citado, estaba muy bien instalada, sufrió bastante con la entrada de los portugueses en 1817. Auguste de Saint Hilaire que la visitó acompañado de Larrañaga en 1821, dice que era pequeña, pero adornada con gusto; que el número de libros no se elevaba á más de dos mil y que varias obras estaban incompletas por robos de diferentes épocas, etc. — *Voyage á Río Grande do Sul*, páginas 193 y 194.

III

LAS OBSERVACIONES SOBRE AGRICULTURA

En el curso del capítulo dedicado á la vida de Pérez Castellano he hecho numerosas referencias á las *Observaciones* y he citado algunos de los juicios expresados sobre ellas por Larrañaga, Pena y García Acevedo. El estudio más completo, ó mejor dicho, el que más en claro ha puesto su verdadero valor es el de Pena, en la carta varias veces citada que dirigió al Director de Museo doctor José de Arechavaleta en 1894 y que fué publicada en el primer número de los *Anales* de aquel establecimiento.

"Pérez Castellano, dice Pena, no era un naturalista ni mucho menos; pero era un agrónomo entendido, un agricultor entusiasta, un observador concienzudo é incansable.

"Pero se engañaría, agrega, quien tomase el libro como mero manual del cultivador montevideano. Contiene referencias á cosas muy interesantes que no se relacionan con los cultivos, ni poco ni mucho, si bien están comprendidas en los dominios de la historia civil y de la historia natural."

De las observaciones sobre variantes y mutaciones de animales y plantas por cruzamientos ó por influencias más ó menos impenetrables, de que hablaremos más adelante, Pena señaló también el mérito que es

grande, aun cuando Pérez Castellano no llegara á las conclusiones á que debía llegar Darwin respecto de fenómenos semejantes.

En verdad, el libro de las *Observaciones sobre Agricultura* no tiene página sin interés ni palabra inútil.

Desde los consejos del principio, que se refieren al cerco de la chacra, se ve el espíritu práctico y la rica experiencia del autor. Después, las observaciones sobre cultivos y trabajos, adelantan cada vez más interesantes, acompañadas de las consideraciones de índole diversa, nunca ociosas, que agrada al autor entremezclar, para condimentar sus pláticas y darles sabor, al igual del que gustaba encontrar en su mesa de hortelano, como "bastante goloso" que se declara y puede deducirse lo era de sus fórmulas de dulces y conservas, así como del detenimiento con que habla en ciertos capítulos de la miscelánea de "hierbas ó plantas aromáticas", con que se suele dar gusto á la comida" y de los orejones que se le encrudecían cuando engolosinado con ellos se excedía alguna cosa (número 146).

Tales observaciones sobre el gusano roedor de los frutales (números 66 á 83), y sobre la vaquilla (número 495), hacen recordar á Fabre, el célebre entomólogo de nuestro tiempo; las fórmulas y procedimientos para destruir esos enemigos de las plantas, no son de desdeñar todavía por los más avezados elementos de la Defensa Agrícola.

Cuando busca el origen de una variedad de plantas y su evolución, como en el caso de los cardos y de los que llama *alcabuciles* (números 505 y 506), ó en el del trigo de Berberia (números 715 á 724)—hace pensar en De Candolle, el historiador del origen de las plantas

cultivadas, y en los curiosos estudios de Fabre sobre las zanahorias.

En el tema de las variaciones de plantas y animales que había de alcanzar en Darwin tan notable conclusión, Pérez Castellano apunta datos de extraordinario interés, como el de los vacunos mochos (números 123 y 124), el del zapallo Andai (440), el del durazno blanco de la virgen (122) y el de las frutas procedentes de Chile y Mendoza (126).

La degeneración ó vuelta atrás de las semillas que le hace evocar á Virgilio y á su traductor Fray Luis de León; las indicaciones sobre la labor de la tierra para su meteorización; la clasificación de los terrenos y las observaciones 289, 295 y 296, sobre los negros y porosos que retienen la humedad (uno de los principios en que se basa el *dry farming* ó *cultivo de sécano);* son otros tantos aciertos de la ciencia intuitiva de Pérez Castellano.

El estudio del *umbú* (número 335 y siguientes) es el más completo que se haya hecho sobre este árbol, al menos en estos países — y deja definido su origen que no es de importación europea ó africana, como lo pretende un escritor nuestro contemporáneo.

Las comprobaciones sobre cambios en el clima del país tienen igualmente un interés que no dejarán de reconocer los que se ocupan de estos estudios. Serán dignos de agregarse á los datos más metódicos de Larrañaga, Martín de Moussy y otros observadores de la meteorología del país en el pasado.

Apartándose de lo que más estrictamente se refiere al objeto principal del libro, Pérez Castellano ha dejado observaciones que valen para el mejor conocimiento de nuestra historia civil y política, de las

instituciones, de las costumbres y también de la evolución del lenguaje.

Entre esas observaciones están: las relativas á la fundación de Montevideo y á su año secular (números 261 y 262); á la construcción de las primeras iglesias y casas (números 321, 531, etc.); á los bosques naturales que no pueden ser objeto de apropiación privada (número 315); al repartimiento de tierras y á los cabildos abiertos para defenderse los dueños de chacras de los criadores de ganado, que recuerdan las luchas primitivas de pastores y agricultores (números 600 y siguientes); á las "errantes tribus de Minuanes y Charrúas que son los indígenas de este país" (número 75); al origen de la voz *cimarrón,* que refiere al idioma griego y á la curiosa costumbre de los cabrones que cargaban con los pecados del pueblo de Israel (según el Levítico); á los vasos de cuerno (número 444), que el autor llama con la voz quichúa *huampar* (convertida ahora en el Río de la Plata en *guampa)* y referida al guaraní *ati* (que Pérez Castellano escribe *rnati* y cita así con los ejemplos *vacarnati* y *guazurnati*), etc.

La vida de los últimos años del autor se refleja en las *Observaciones;* pasa al través de ellas. Hasta los desahogos, las confidencias íntimas han quedado allí, confirmando lo que dice él mismo del libro en el prólogo: que es su *Benjamín,* ó mejor su *Benoni,* (1) porque lo dió á luz en el tiempo de mayor congoja que tuvo en todos los días de su larga vida; y que, las circunstancias tristes le deben justificar si con al-

(1) *Benjamín,* en hebreo, *hijo de la derecha* ó preferido; *Benoni,* hijo del dolor.

guna frecuencia manifiesta el dolor en que se hallaba.

El lenguaje de las *Observaciones* es siempre adecuado al tema; con un sabor de castellano viejo, al que se mezclan las dicciones de origen guaraní y quichúa y los modismos locales, cuando lo hacen necesario las explicaciones ó el carácter de las cosas que describe.

Á veces el estilo hace pensar en los clásicos de nuestra lengua. En la observación 458, hablando de un emplasto curativo de cebolla escribe: "Mientras aplicaba el emplasto albeaba el día..... En esta contienda nos llevamos toda la mañana y parte de la tarde, porque el empìrico comiò conmigo, hasta que viendo que yo me mantenìa inapeable se rindiò à lo que yo le persuadìa amigablemente". En la número 52, cuando dice de la manzana blanca: "Unas hai enteramente esmaltadas de escarlata, otras de purpura, y otras, que llaman disciplinadas, tienen el esmalte à listas..... Quando estàn en el arbol y sin que se hayan manoseado, particularmente en los dias claros y de un sol limpio, se representan esos colores vivos, cubiertos de un trasparente y delicadìsimo velo de plata, que los realza sobre manera. Me parece que à ese finìsimo velo blanco aludìa Virgilio quando en su ecloga, intitulada *Alexis,* pone en boca del pastor Corydon el siguiente verso:

Ipse ego cana legam tenera lanugine mala.

que Fr. Luis de Leon con mucha propiedad traduxo flor —

"Pues yo te cogerè manzanas bellas,
"Cubiertas de su flor...."

"Porque flor es aquel cándido y delicado cendal, que se marchita y destruye á poco que la manzana ande en las manos; á lo menos en el arbol es flor de la virginidad de la manzana, que parece dice á los hombres — *miradme y no me toqueis*". En la observación 115: "Los hombres tenemos algunas ideas fixas, que se pueden llamar innatas, de que no nos separamos sino nos desengaña nuestra propia experiencia: y una de ellas es proponernos llegar à un fin por el camino que se nos presenta más corto, y no por aquel en que advertimos algunos rodeos: de donde nace que por echar por el atajo, ó no llegamos al término deseado, ò tenemos que desandar lo que hemos andado, y tomar otro camino para conseguirlo."

Bien se reconoce al asiduo lector del *Quijote*, citado varias veces y con alto elogio en las *Observaciones* (como en la número 471), de Jovellanos y de Fray Luis de León.

Nada más creo oportuno decir del libro y de su autor. Habrá oportunidad de extender el estudio sobre Pérez Castellano y sus escritos, si, como lo espero, me es dado agregar á este volumen otro que contenga los demás del manuscrito que poseo y los del *Caxon de sastre* en poder del señor Nicolás Borrat. Seguiría así, metódicamente, una obra que estimo digna de realizarse para honrar la cultura del país y presentar las pruebas que enaltecerán á nuestro pasado también desde este punto de vista, con un orgullo legítimo: porque después de Pérez Castellano surge la extraordinaria figura del sabio Larrañaga — primero entre los primeros de la América española; y la de Andrés Lamas, el más grande de los historiadores y economistas de este mismo Continente; para no citar más

que los ejemplares descollantes de las primeras generaciones patrias, cuyas obras están inéditas ó son conocidas de muy pocos en este tiempo.

Benjamín Fernández y Medina.

Montevideo, Diciembre de 1913.

ERRATAS

Página 234, líneas 23 y 24 del texto, deben leerse:
«Huc, pater ô Lenæe, veni; nudataque musto,
«Tinge novo mecum dereptis crura cothurnis.»

Página 247, línea 1.ª del texto, léase: «inclinándolas al suelo».

Página 279, línea 18 del texto, debe leerse:
«Agricolæ bis quœ solem, bis frigora sensit».

Página 300, línea 4.ª del texto, debe leerse: «impenetrable», aunque el doctor Pérez Castellano dice en su texto «investigable».

Página 337, línea 28 del texto, debe leerse: «Buceo».

Página 339, líneas 4 y 8 del texto, deben leerse: «Buceo».

Página 403, línea 1.ª del texto, léase: «en la egloga 3.ª», y las líneas 4.ª y 5.ª léanse así:
«Qui legitis flores et humi nascentia fraga,
Frigidus, ô pueri, fugite hinc, latet anguis in herbâ.»

Página 478, todas las veces que tiene la palabra «Tejéo», léase «Teseo.»

Página 479, en las líneas 10 y 11 del texto, las palabras «D.n José Artigas» deben considerarse como si estuvieran entre paréntesis, pues en el texto manuscrito están sobre la línea y han sido evidentemente intercaladas por alguien que quiso evitar el reproche que encierra ese pasaje para Artigas. (Véase lo que digo en la *Introducción*).

Página 495, líneas 27 y 28 del texto, léase: «y empuercando.»

Página 586, línea 23 del texto, léase: «misteriosa».

PROLOGO

PROLOGO

Iban ya corriendo ocho meses, en que sepultado yo en el último rincon de mi chacara, sin trato y sin comunicacion alguna, no hacia otra cosa que llorar la desgraciada suerte de todos los habitantes honrados de esta campaña, y condolerme de las necesidades y apuros de mi amada patria; quando recivì el primer oficio del gobierno economico de la provincia, que tenia su asiento en la villa de Guadalupe de Canelones, el que copio à la letra, y copiarè tambien el segundo y sus respectivas contestaciones; porque ellas y los oficios son la prueba clara de la causa impulsiva que tuve para ordenar por escrito las observaciones que en el espacio de quarenta años habia podido hacer sobre la agricultura.

El primer oficio dice asì = "Teniendo noticia el gobierno economico de la provincia que V. en algunos vacios de tiempo se daba à la meditacion de la agricultura, y algunas veces escrivia sus resultados en apuntamientos sueltos, para que no se fuesen de la memoria, se interesa con V. para que se sirva remitìrselos por lo mucho que pueden servir al fomento de aquella, y alivio de los que de nuevo se empleen en tan laudable exercicio, poniendo en algun metodo estas materias, à menos que V. por hacer este servicio mas à la patria quiera encargarse de ello, en

lo que recivirà completa satisfaccion este gobierno. = Dios gûe à V. muchos años. Villa de Guadalupe. Junio 3 de 1813. — Vice presidente en turno *Bruno Mendez* — S.or D.or d.n Jose Manuel Perez."

Mi contestación fue la siguiente — "Alguna vez pensè en hacer una cartilla de hortelanos, y aùn creo que la empezè à poner por obra, con el objeto de que los hortelanos, que en estos contornos se dedicasen al trabajo de huertas y arboledas, tuviesen un directorio que los encaminase con ahorro de gastos y de mucho tiempo que se pierde, quando por falta de el se cometen yerros que no se corrijen hasta que la experiencia propia los desengaña del mal camino que tomaron. Pero considerando que mi cartilla tendria mui pocos lectores; porque por rudos que sean los hortelanos creen de buena fe que pueden ser maestros en un exercicio al que à todos inclina la naturaleza, desistì de mi proposito, y no volvì à pensar en la materia sino para mi gobierno particular. = Ahora con la insinuacion de V. procurarè apuntar, y aùn participar al gobierno economico de esta provincia lo que me ocurra puede ser util al interesante ramo, que à todos nos mantiene. = Y por que esta mi contestacion al oficio de V. de 3 del corriente, que acabo de recivir, no sea puramente de urbanidad, la concluyo rogando y suplicando al gobierno economico ponga mucho empeño en que cesen los males, con que en la actualidad son gravados y perseguidos los que se dedican al noble y necesario trabajo de la agricultura. = Dios gûe à V. muchos años. Junio 5 de 1813. = *Jph. Manuel Perez.* = S.or D.or d.n Bruno Mendez."

Despues de mi contestacion, y de hallarse por ella comprometida mi palabra, aùn no me resolvia à tomar

la pluma; porque eran tantos los disgustos diarios que oprimian mi espiritu, que me parecia que la pluma se me iba à caer de la mano. No obstante, venciendo la repugnancia que tenia de entrar en materia, y sacando, como se suele decir, fuerzas de flaqueza; tomè la pluma, y comenzè à escrivir sin plan, empezando por lo primero que me ocurriò como mas necesario à un labrador, que son los cercos; pues estos eran puntualmente los que primero violaban y vencian los soldados para hacer de las propiedades cultivadas un campo raso. Mi diligencia fue madre de la buena ventura; porque experimentè que con el escrivir hallaba alivio à mis males, pues à mas de distraerme de los que diariamente me cargaban; me servia de mucho consuelo solo el pensar que mientras conspiraban tantos à destruir, era de animos generosos el edificar: y yo me envanecia de que podria contarme en el numero de estos, si por mi parte hacia lo que me era posible en sostener aquello mismo que muchos tiraban à derrivar.

En esta situacion recivì del mismo gobierno un segundo oficio, y es el que sigue = "Desearia este gobierno que V. le ilustrase con algunos apuntamientos de agricultura sin perjuicio de continuarlos, como ha ofrecido hacerlo en bien general de la provincia; y seria mui plausible à su gobierno que en cada mes se sirviese V. remitirle los documentos de agricultura que à este proposito hubiese trabajado; pues considera no ser esta obra de pocos dias, y que no siempre podrà darse à la meditacion de este estudio: en haciendo V. lo que buenamente pueda, ha llenado nuestros votos, y serà lo suficiente para empezar. — Dios gûe à V. muchos años. Guadalupe Julio 27 de

1813. — Vice presidente en turno *Bruno Mendez.* — S.or D.or d.n Jph. Manuel Perez."

Mi contestacion fue la siguiente — "Por la incitativa de V. de 3 de Junio inmediato pasado habrà como quinze dias que me he puesto à escrivir algunas observaciones, concernientes á la agricultura que he hecho en el largo espacio de quarenta años que cultivo la chacara que actualmente poseo. — Como me faltaba papel en que escrivir, me acordè de un libro de marquilla en que tengo otras apuntaciones curiosas, ya propias, ya copiadas: y en las hojas blancas de ese libro estoi escriviendo mis rusticas observaciones, y llevo ya en borrador catorze hojas, sin haber salido aùn del principio; porque la agricultura en este pais presenta al que quiere tratar la materia con claridad y de un modo que sea util, un campo tan vasto como el que se presenta en nuestras campañas à la vista del que las observa, que es un campo, digamoslo asì, sin horizonte y sin termino. = Esta es la razon porque por ahora no puedo satisfacer al racional deseo de ese gobierno; pues ya que el me ha metido en esos apuntamientos, quiero hacerlos, y es justo que sea asì, dignos del gobierno à que se dirigen; quando por otra parte es evidente que ahora en medio del tumulto y desorden de una guerra civil, no es posible reducir à la practica ningun documento de agricultura por bueno que sea, y por palpable que se haga su importancia ò utilidad. = Dios gûe à V. muchos años. Miguelete: agosto 2 de 1813. — *Jph. Manuel Perez.* = Señor d.n Bruno Mendez, Vice presidente."

Por los dos oficios copiados, y por mis dos contestaciones, es evidente que yo me hallaba mui lexos

de escrivir sobre agricultura, y tambien lo es que nada tenia escrito ni aùn en apuntaciones; porque aunque, como digo en mi primera respuesta, alguna vez pensè en hacer una cartilla, y creo que algo escrivì, fue cosa tan corta y de tan poca importancia, que no sè si hai algo de eso entre los papelucos sueltos que puedo tener; pues ni aùn los he registrado.

Asi la coleccion de observaciones que ahora presento toda es parto de mi edad decrepita que llega ya à los 70 años. Este feto fue concebido y dado à luz en siete meses que han corrido desde la mitad de Julio del pasado hasta la mitad del presente Febrero. Si no fuese un parto metaforico, se deberia tener por abortivo segun el dictamen de algunos modernos, que tienen por tal al que solo es de siete meses. Pero llamese parto, ò llamese aborto, lo tengo por hijo mio legitimo, hijo de mi vejèz, y mi Benjamin; porque es hijo de mi derecha, pues con la derecha se escriven y dan à luz los conceptos que se desean fixar en la memoria.

Quando Jacob à su ultimo hijo lo llamo *Benjamin,* que quiere decir hijo de la derecha; su madre Raquèl, estando para espirar del parto trabajoso con que lo dio à luz, lo llamò *Benoni,* que quiere decir hijo de mi dolor: y yo le llamarè tambien Benoni à este hijo mio; porque lo di à luz en el tiempo de la mayor congoxa, afliccion y dolor que he tenido en todos los dias de mi larga vida. Las circunstancias tristes en que lo daba à luz, me deben justificar si con alguna frequencia manifiesto el dolor en que yo me hallaba; porque seria una barbara inhumanidad no permitirme de quando en quando algun desahogo à la mucha congoxa que me afligia; como lo seria no permitirle à un enfermo, pos-

Gen. 35. V. 1. 8

trado en una cama y lleno de mortales congoxas, que las aliviase con ayes y quexidos. Mi Benoni, como ya he dicho, no me causò dolor ninguno, antes el me aliviaba y distraia de los diarios disgustos que oprimian mi corazon. En esto solo no conviene con el de Raquèl, cuyo parto le causò la muerte.

De este alivio que tuve en mis males le doi las gracias al gobierno de Canelones; porque me proporcionò un consuelo grande excitandome à escrivir sobre agricultura. En todo lo que he escrito he llevado por delante decir la verdad conforme à lo que he observado. Puedo haberme engañado como hombre, sujeto al error; pero nunca he dado por cierto sino lo que tengo por tal despues de mis experiencias. El amigo à quien escrivì por algunos apuntamientos sobre el modo de hacer adovo de azeytunas, extraèr azeyte y vino, segun referì en el num. 301 y al fin del 310, me respondiò por ultimo que en la chacara de sus hermanos habia libros con que podia yo satisfacer mi deseo. Pero ahora no es tiempo, en que pueda yo salir de la mia; quando se pueda salir sin peligro verè lo que haya acomodado à nuestro pais, y lo añadirè en un suplemento.

Aqui debia finalizar el prologo; pero ahora tengo que añadir, que me hallo en casa con los diez y seis tomos de la obra de Rozier, la que mediante la direccion de mi amigo d.n Damaso Antonio Larrañaga, mandè buscar à la chacara de sus hermanos, y se me franqueò generosamente. De ella he sacado, ò al pie de la letra ò en extracto, lo que en el suplemento se dice acerca del aceyte, aceytunas, de la vid y su cultivo, de la manipulacion del vino, vinagre, sidra, y algunas cosas mas, que pueden verse alli.

He continuado en el suplemento el orden de la numeracion que observè en el cuerpo del opusculo à fin de simplificar las citas; porque con remitir al lector al num. 622, por exemplo, verà en el suplemento lo que se dice acerca del modo de adovar y componer las aceytunas para comer. De esta suerte el suplemento viene à ser una parte integrante del opusculo, y todo el compondra un tomo en cuarto mediano y comodo, para que cualquiera labrador de estos contornos pueda tener y manejar un prontuario, que le facilite el conocimiento de lo que debe hacer en su exercicio.

Estoi mui lexos de pretender que mis observaciones sean una regla fixa è invariable; porque pretender eso seria lo mismo que aspirar á ser infalible; privilegio que no es dado à ningun hombre. Solo puedo asegurar, y lo repito, que en mis observaciones expongo sencillamente lo que yo mismo he experimentado, y que jamas me he separado de la verdad, ò de la que como tal he concebido.

Como por las circunstancias en que nos hallamos, no salgo del encierro de mi casa, sino solo para satisfacer la obligacion de la misa; me ha sobrado tiempo no solo para ver los puntos que deseaba añadir en el suplemento; sino tambien muchos otros articulos sobre las materias de que trato en mis observaciones: y de su lectura me ha resultado la satisfaccion de no tener que corregir cosa alguna de quanto he escrito; porque aunque mis observaciones difieran en algo de lo que yo veo estampado en esa obra, ò por el principal autor de ella, ò por algunos otros, cuyo texto se copia; es necesario que asi suceda, quando ellos escriben en un hemisferio distinto del

nuestro, y para climas diversos del en que nosotros vivimos.

En esa obra se tratan las materias no solo del modo comun, sino tambien por principios de anatomia, de botanica y de quimica: lo que puede ser util para los que tengan facultades, tiempo y lugar de aplicarse à esas ciencias. Pero nunca convendrè con lo que en la obra se repite muchas veces, de que un labrador, para serlo, debe ser anatomico, quimico y botanico; antes estoi en la inteligencia, de que el labrador que llegase à quedar persuadido de todo lo que alli se dice, soltaria el arado con que rompe la tierra, y nos provee de pan, por entregarse à unas especulaciones, que contemplo agenas de su exercicio: y se seguiria el grave inconveniente, de que por ser los labradores, anatomicos, quimicos y botanicos, nos llegasemos à morir de necesidad.

¿Que le importa al labrador saber, por exemplo, como se desarrolla el trigo en la tierra: quales son sus partes organicas: quales las de la generacion ò fructificacion: quales los principios que constituyen este grano precioso? Este conocimiento podrà servir, si acaso, para otros usos que los de la labranza; porque para esta solo le es conducente y le importa saber, el modo con que debe preparar la tierra antes de sembrarla: el tiempo y sazon en que la debe sembrar: como debe escardar y limpiar el trigo de la zizaña y otras malas hierbas; que lo sofocan: la sazon en que lo debe segar: como lo ha de trillar, limpiar y recoger: y en fin como lo ha de conservar y preservar del gorgojo y de otras plagas que lo infestan y lo pierden. San Pablo en su primera epistola à los corintios dice: que el hombre es el que planta y el

Cap. 3. V. 7: 8.

que riega, y que segun el trabajo que impenda en su labor recivirà el incremento y la recompensa, que solo Dios es el que la da, y puede darla. Atengase el labrador à estos cortos documentos de San Pablo, y à los que en ellos se encierran; teniendo por cierto que si no sale de los limites de su noble exercicio, le irà mejor, que metiendose en dibuxos, en quimicas ò en quimeras, que para la labranza nada conducen; pues que de ellas no sacarà otro fruto que calentarse los cascos, confundirse y perder miserablemente el tiempo, que solo debe emplear en su trabajo inocente, sencillo y nada complicado.

Talvez algunos reputaràn por inutil el que yo he tenido en escribir mis observaciones sobre agricultura en vista de lo mucho que sobre esa materia se ha escrito de sesenta años à esta parte, asi en nuestra lengua como en las extrañas, que se halla ya traducido à nuestro idioma, de que es buen exemplo no solo el espectaculo de la naturaleza, sino tambien la obra difusa de Rozier, de la que he sacado lo que va añadido en el suplemento. A esto respondo con el motivo que tuve para escribirlas, que es el que al principio manifiesto en las cartas que copio à la letra, con las que me parece quedo à cubierto de ese cargo; añadiendo que para los labradores del Miguelete, que es para quienes yo las escribo, no tengo noticia se haya escrito hasta la hora presente ni una jota. Nuestro sabio español Feijoo, escritor ilustre, ardiente y zeloso promovedor del bien de la monarquia, en el tomo 8 de su teatro critico, discurso 12. num. 35., dice con sobrada razon, que muchos de los documentos, que se leen en algunos autores de agricultura, "no son adaptables à todas las tierras. No solo cada provincia

pide particulares instrucciones: mas en una misma provincia es menester variarlas segun la diferencia de la calidad, positura del terreno y otras circunstancias." Eso es tan cierto, que à cada paso lo acredita la experiencia, aùn en terrenos mui cercanos entre si. Por cuya razon quando he dicho, y lo he repetido muchas en el cuerpo de mi opusculo, que escribo mis observaciones para los labradores del Miguelete, creo no haberles dado una aplicacion mui corta. El Miguelete desde sus primeras vertientes hasta su desague en la bahia, tiene de tres à tres y media leguas de largo; y sus vertientes colaterales tendràn, comprehendido el campo de ambas riberas, desde una legua hasta legua y media de ancho, poco mas ò menos. Pues esa faxa, siendo de suyo tan limitada, la reputo campo sobrado para que en ella tengan lugar y sean aplicables mis observaciones.

Pudiera tambien añadir, que las obras que veo escritas sobre agricultura, son voluminosas, difusas y dificiles de manejar à los que no tienen mucho exercicio en los libros, como regularmente acontece à los labradores. La obra de Rozier, por exemplo, consta de 16 tomos, bien abultados y de letra menuda, en que se hallan mescladas muchas materias, que si corresponden à la agricultura, es solo remotamente, las que, segun he dicho, es excusado que las sepan los labradores. Esa miscelanea, ò por mejor decir, enciclopedia rustica, no solo la hace de dificil manejo; sino tambien mui costosa, y fuera del alcance de la mayor parte de los labradores; habiendo mucha diferencia de un tomo, no de mucho volumen, à diez y seis bien abultados. Hai aùn mas, y es — que algunas veces se busca alguna cosa bastante trivial, y no se

halla. A cada paso se nombra en la obra de Rozier el *azumbre*. Yo deseaba saber el valor de esa medida, que hasta aqui lo ignoro: busquè en el tomo 3 la palabra *azumbre*, y en esa palabra me remite el autor ò el traductor à la palabra *medida:* busco esta en el tomo 11, y en ella se me remite à la palabra *peso:* la busco en el tomo 13, y en ella dice el traductor, que se hallarà en el suplemento: y como la obra que se me emprestò, no tiene el suplemento, me he quedado despues de registrar tres tomos, en la misma ignorancia en que estaba al principio. Si este chasco le sucediese à un labrador, para quien por lo comun no hai tiempo sobrado, yo no sè de que humor lo pondria; yo de mi puedo decir que no me lo puso mui bueno.

Eso no obstante estoi mui agradecido no solo al que me emprestò la obra; sino tambien al autor, al traductor y à todos los que han tenido parte en ella; pues que de ella he sacado conocimientos, que antes no tenia: y lo prueba bien el suplemento con que he puesto fin à mi opusculo, que quisiera fuese tan util para los labradores del Miguelete, como lo ha sido para mì la obra de Rozier; de la qual se puede decir lo que una señora francesa le dixo à Luis 15 de la grande obra enciclopedica: que era semejante à una grande mesa, cubierta de toda suerte de manjares, que se presentaban à los convidados, no para que los comiesen todos; sino para que cada uno eligiese y tomase solo los que fuesen de su gusto y acomodamiento.

En medio de todo eso, yo no aconsejaria à ningun labrador del Miguelete que comprase la obra de Rozier ò se valiese de ella para dirigirse en los trabajos

de agricultura; porque mui raro serà el que tenga lugar y discernimiento para elejir entre un cumulo grande de opiniones encontradas, lo que sea conveniente y adaptable al suelo en q.e trabaja. De mi puedo decir, y lo digo sin envidia, que despues de haber leido, porque he tenido tiempo sobrado para ello, muchos discursos de filosofos agronomos, que se ven en esa obra, sobre la germinacion de las semillas, sobre la vejetacion y aumento de las plantas, sobre si conviene ò no labrar mucho las tierras, y sobre otros puntos en que tiene mas parte una vana curiosidad que una utilidad verdadera; he quedado tan en ayunas de casi todo lo que dicen, como lo estaba antes de haberlos leido: y he llegado à persuadirme que los filosofos con sus raciocinios sutiles son de tan poco provecho para la agricultura, como lo han sido para la sociedad los diversos sistemas de gobierno, con que han embrollado à todo el mundo, y lo han conducido al caos de confusion y miseria, en q.e lo hemos visto sepultado en nuestros dias. *Yo no lo decia por tanto,* entrò en una ocasion hablando Raynal delante de los Estados generales de la Francia; *de mis principios se han sacado consequencias exageradas, en que nunca pensè.* Esto lo decia quando viò el resultado fatal de los que seducidos de su eloquencia, y de la de otros filosofos coetaneos, adoptaron sus doctrinas, queriendolas reducir à la practica. Pero su palinodia era ya tardia, y no sacò de ella mas fruto que burlas y silvidos, y que por viejo chocho le perdonasen su atrevimiento. Fundo mi persuasion para temer igual resultado en la agricult.a por la discordia en que los veo sobre puntos, en que me parecia mui facil de que se concordasen, si sus dis-

cursos tuvieran la solidez y el convencim.to necesarios para que otros sintiesen su verdad, los adoptasen y siguiesen.

Sea de esto lo que fuere, todo lo que se halla en el suplemento es copiado ò extractado de dicha obra, excepto algunas reflexiones que me he permitido hacer al paso y sobre lo mismo que leia o escrivia; las que son mui faciles de distinguir por el contexto; sin que sea necesaria otra advertencia.

Para facilitar à los que quieren leer este opusculo el que hallen las materias, que en el y en el suplemento se tratan, pongo, inmediatamente despues de este prologo, un indice de los articulos que contiene, señalando la pagina en que empiezan, por el orden mismo, con que se han escrito. (1) Al fin de todo pongo un indice alfabetico de las cosas mas notables, remitiendo los lectores al numero en que se hallan.

---

(1) El indice á que se refiere aquí Perez Castellano va en esta edición al final, por dificultades de compaginación.

N. del E.

ARCHIVO Y BIBLIOTECA PABLO BLANCO AGEVEDO

OBSERVACIONES

Sobre agricultura que he podido hacer en el espacio de mas de quarenta años que cultivo la chacara que actualm.te poseo sobre el Miguelete. Doi tambien razon de algunos artefactos de economia rustica.

CERCO

1. — Empiezo por el cerco; por que el cerco es por donde empiezan, ò deben empezar, todos los que intentan exercitarse en la agricultura, ò sembrando granos, ò plantando arboledas, ò poniendo hortalizas, ò reuniendo en una misma huerta (que es lo mas comun y lo mas util) todos estos renglones. Pues sin cercar la tierra se expone el labrador à ver destruido en pocas horas el trabajo de mucho tiempo. ¿Que zozobra no es la del labrador que, despues del penoso afàn del dia, se acuesta pensando que pueden en aquella noche destruirle los sembrados, de que espera la subsistencia de todo el año? ¿Que afliccion y que desaliento no es el suyo quando se levanta y los ve destruidos? Pues esta zozobra y desaliento es el que se evita, haciendo de ante mano un buen cerco, que le resguarde sus sembrados y arboledas.

Cerco necesario

2. — En otro tiempo se cercaban las chacaras, en la parte que se sembraban granos ò se ponian arboledas frutales, con membrillos que arraigaban bien y se entretexian sus ramas demodo, que era mui dificil à los brutos, y aùn à los hombres, penetrar un vallado bien tupido de membrillos; porque quando los membrillos son sanos es dificil quebrarlos, siendo, como es, su madera mui correosa: y lo es tambien abrirse paso por ellos, por echar desde el pie muchas ramas tortuosas que se enlazan y entretexen unas con otras. Estos cercos sobre dar seguridad à las chacaras daban tambien leña buena y mucha fruta. Asi, como digo, se cercaban las huertas en otro tiempo, en que los membrillares no eran perseguidos de la carcoma ò gusano roedor que entra por las puntas de las ramas y va descendiendo à lo largo de ellas à proporcion que el gusano crece y se va engrosando, practicando de trecho en trecho agugeros horizontales, como los que tienen las flautas, ò para respirar mas libremente, ò para despedir por ellos el aserrin que sacan de la madera que roen y devoran. Pero de veinte años à esta parte, en que empezaron los gusanos à sentirse aqui, y à perjudicar notablemente algunas especies de arboles, en especial à los membrillos, han quedado estos tan carcomidos y tan sin fuerza, que ni dan la fruta que antes daban, ni defienden las huertas que con ellos se cercan, por hacerlos mui fragiles la carcoma, y desvirtuarlos en tal grado que no echan sino varitas mui delgadas, incapaces asi de dar fruta, como de que las huertas se puedan defender con ellas.

De membrillo se carcome

3. — Por esto en los parages en que la carcoma hace daño à los arboles es menester renunciar del cerco de

membrillo; por sobre ser los membrillares mui perseguidos del gusano, es moralmente imposible curarlos de el, como se curan otros arboles, por ser sus ramas, segun se ha dicho, espesas, enredadas y tortuosas.

4. — Algunos ò, por mejor decir, los mas cercan sus chacaras con sanjas, que practican por sus linderos. Este modo de cercar es el mas pronto y facil; pero tiene el inconveniente de que enfilandose las aguas por las sanjas, sus paredes se desmoronan en corto tiempo, y es necesario repararlas, y aùn renovarlas mui à menudo. De este inconveniente se sigue otro de no pequeña consideracion, y es — que los caminos inmediatos à ellas se pierden mui breve, afeandose los campos no solo con las cortaduras artificiales que hacen los hombres, sino mucho mas con las naturales que hacen las aguas, ensanchando las sanjas demasiado con los socabones que las aguas les hacen à sus lados.

Sanjas perjudiciales

5. — Para evitar el inconveniente de que las aguas las desmoronen, tienen algunos la precaucion de guarnecer con un albardon de tierra su orilla exterior, con lo que impiden que las aguas se derramen dentro de ellas. Esta diligencia evita ese inconveniente; pero acarrea al publico otro mayor p.r lo mismo que es comun, y es que con ese albardon obligan à que las aguas se enfilen por las calles ò caminos publicos; de que resulta que en breve tiempo los caminos se llenan de barrancos, que los hacen peligrosos, dificiles, y muchas veces impracticables.

Pierden los caminos

6. — Este inconveniente es tan grave que el Gobierno debia prohibir que ningun colono abriese sanja para

cercar su heredad à la orilla de las calles ò caminos publicos, obligando à que, à lo menos por esa parte, la cercasen ò con estacadas de arboles muertos, ò con arboles vivos, ò con uno y otro del modo que se dirà adelante. De esta providencia resultaria consultar no solo al beneficio publico de que se conserven buenos los caminos, sino tambien al de los mismos propietarios de las quintas ò chacaras; por que les haria conocer la ventaja que tienen los vallados de arboles vivos à los de las sanjas: con cuyo practico conocimiento los adoptarian generalmente, abandonando las sanjas, que son mui perjudiciales al publico y à los mismos propietarios.

Debe prohibirlas el gobierno

7. — Lo son à los mismos propietarios, no tanto por los reparos continuos que necesitan las sanjas; porq.e estos, aunque menos, los necesitan qualesquiera otros cercados; sino por que las sanjas con los albardones altos de cespedes y tierra, de que las guarnecen por dentro para hacerlas inaccesibles, son un receptaculo general de hormigueros, de ratas, de comadrejas, de sorrillos, y de quantos animalejos, ò insectos dañinos se conocen, perjudiciales no solo à las plantas y sembrados, sino tambien à las aves domesticas, que regularmente se crian en las chacaras.

Son guarida de sabandijas

8. — Crece y se aumenta este perjuicio quando los dueños de las chacaras ponen sobre los albardones, con que por dentro guarnecen las sanjas, pitas ò tunas que de algun tiempo à esta parte veo mui introducidas; por que guareciendose las hormigas y los vichos dañinos debaxo de las raices que echan esas plantas, ò es menester para exterminarlos arrancarlas y arruinar

Con tunas peores

los vallados, ò dexarlos hacer daño impunemente. Qualquiera de estos dos partidos es tan perjudicial à los labradores y hortelanos que obliga à pensar seriamente en otro vallado antes que exponerse à la necesidad de tomarlos.

9. — En donde los membrillos no son perseguidos de la carcoma ò gusano roedor, que los aniquila, es cierto que son mui excelentes para cercar las huertas, por lo que arriva se dixo. Yo tuve un cerco de membrillo, puesto no detras de sanja, sino en tierra llana, que cabè de antemano, el qual se me puso en pocos años tan losano y tupido, que no habia animal que lo penetrase. Pero ese tiempo ya pasò, à lo menos para el Miguelete y sus cercanias; pues sobrevinieron los gusanos roedores que dieron en tierra con mi cerco de membrillo, como dieron en tierra con arboledas enteras de manzanos, à quienes tambien persiguen, en que faltò la vigilancia cuidadosa del hortelano para limpiarlos de semejante plaga. Asi es menester pensar en otro arbol que nos cerque, y que evitando los inconvenientes innumerables de las malditas sanjas, de las pitas y de las tunas, no tenga la falta de ser atacado ni del gusano roedor, ni de otra sabandija.

De membrillo si no hai carcoma bueno

10. — A mi no me ocurre otro mas ventajoso para el efecto que el tala. Este es un arbol que prospera en qualquier terreno, que no sea esteril absolutamente: es indigena de este pais: se da bien en los altos y en los baxos, como estos no sean fangosos: no lo ataca la hormiga, ni lo carcome gusano alguno: tiene mas espinas que hojas, pues debaxo de cada hoja tiene dos espinas: es de un verdor alegre: de madera flexible,

Mejor de tala

dificil de quebrar; de la qual se sacan cabezas para arados, exes para carruages; y de sus ramas delgadas se hacen flexes ò arcos para techos de los mismos carruages: su leña hace un fuego alegre, y es de las mejores que el pais produce espontaneamente en los bosques. Muchas ventajas son estas para no mirar con cariño un arbol que las reune, principalmente quando con el podemos cercar nuestras heredades y asegurarlas contra los brutos, y aùn contra los hombres, que intenten franquearlas para hacernos daño.

11. — El modo de poner el cerco es cabar primero la tierra por donde queramos ponerlo, haciendo una faxa de dos ò tres varas de ancho. Despues que la tierra se ha podrido y suavizado con el ayre, los soles, las lluvias, los rocìos, los hielos y con los demas meteoros, lo que se consigue en dos ò tres meses de cavada, se practica en ella, à lo largo de la faxa, una sanjilla como de media vara de ancho, y un pie de profundidad, y se van tendiendo à lo largo de la sanjilla varas nuevas de tala, que se cubren con la tierra de los lados, dexando enterradas con la rama principal algunas ramitas subalternas, y dexando otras descubiertas à fin de que por ellas brote y se desahogue la vara principal quando empieza à echar raizes. Si al lado de la sanjilla que se ha dicho, se practica otra sanjilla paralela, y en ella se entierran varas del mismo modo que en la primera, serà mucho mejor, para que en poco tiempo el cerco sea mas espeso y tupido. Estas varas, ò ramas, se cortan y ponen desde mediados de Julio hasta el equinoccio de Septiembre; por que en ese tiempo los talas estàn ya sin hoja, y se hallan sus ramas con jugo bastante del que les ha subido, acer-

Modo de ponerlo

candose el equinoccio, en que empiezan à brotar; lo que conduce para que broten presto. No es necesario que las ramas sean mui gruesas; basta que tengan en la parte inferior el grueso de la muñeca, sin escrupulizar el que las pone en que sean mas ò menos delgadas. Al mes de puestas ò antes, si se cria algun pasto ò hierba, se escardilla y limpia la tierra à fin de que la maleza no la apure y seque, lo que seria mui perjudicial à las raisecitas capilares y tiernas que empiezan à echar las varas, particularmente si sobreviene una primavera seca, segun suele acontecer. Si despues de puestas las ramas se logra una primavera y estio favorables no dudo que prenderàn casi todas; por que à mi que las puse el año pasado de 1812, me brotaron muchas, y prometian seguir con vigor sino sobrevienen una primavera y estio tan secos que las obligaron à volver atràs y secarse. Pero quando yo pensaba que se hubiesen secado todas, como se secaron los manzanitos que con raices puse en tierra mejor; veo en el presente año de 1813, que brotan con vigor algunas pocas: lo que me anima à repetir este invierno nuevo plantio.

12. — Para fundar esperanza de buen exito no solo tengo esta experiencia propia; sino tambien la de otros que lograron buen cerco de talas. D.n Marcos Riglos, vecino de Buenos Ayres me dixo el año de 1781, hallandome yo en aquella ciudad, que en su estancia de Areco tenia un hermoso cercado de talas, que lo habia puesto con varas tendidas: y me añadiò que era tan grande que dentro de el tenia un gran pedazo de arboleda frutal, y campo suficiente para siembra de trigo, de que recogia año por año quinientas ò seiscientas

Dos modos de poner talas

fanegas, à mas de otros granos. El D.r d.n Jph Gonzalez, rector que fue del colegio de las huerfanas, me dixo que en la chacara de ese colegio tenia otro cerco de talas: que este lo habia puesto no con varas, sino con semilla, y que era tan capaz que dentro de el tenia quatrocientos mil pies de durasno para leña, y campo extendido para sementera de granos.

13. — Tampoco faltan en esta vanda exemplares de talas que nacen de semilla, y prenden con las varas; porque es mui frequente ver en las estancias q.e las varas de tala, que atraviesan en horquetas anualmente, no para que prendan, sino para defender los sembrados; es mui frequente, digo, ver algunas prendidas, que acertaron à tocar en una tierra, capàz de abrigar las raizes nuevas, y hacerse arboles grandes à los pocos años. Tambien es mui frequente ver talitas, nacidos de semillas al pie de los arboles, en que duermen paxaros, que las arrojan con los excrementos; porque la semilla del tala, ò la frutilla que la contiene, y es del tamaño de un garbanzo poco mas ò menos, es una golosina mui gustosa para los paxaros que se alimentan de grano.

Postura mejor la de ramas

14. — Qualquiera de estas dos maneras, que se adopte para sembrar ò poner talas en el cerco, la reputo buena; pero me parece mas expedita y segura la plantacion con varas; porque estas se cortan poco antes de ponerlas, y se encuentran aqui en todos tiempos y en todos los bosques: ventaja q.e no tiene la semilla; porque solo se ve sazonada en el mes de Marzo, y entonces es menester arrojarla à la tierra para que nasca en la primavera inmediata, lo que pide mas cuidado y una

prolixidad que no todos pueden tener. Si digo que *es menester entonces arrojarla à la tierra*, es porque si se guarda para sembrarla poco antes del equinoccio de invierno, se desvirtua mucho y nacen pocos granos, de lo que tengo experiencia, no solo en la semilla de tala, que es de hueso; sino tambien en otras semillas, que estan encerradas en cuezco ò hueso, como los durasnos, particularmente los pequeños, quales son los de la virgen y los abollados, que es necesario, para que nascan bien, arrojarlos à la tierra quando madura la fruta. No solo sucede esto con las semillas encerradas en hueso; porque lo mismo acontece à algunas, cuya corteza ò estuche es menos duro, como son las bellotas, que nacen bien al pie de los robles, que las despiden; y se desvirtuan si recogidas se guardan algunos meses, antes de sembrarlas.

15. — Como he dicho que las semillas de tala, que con la fruta comen los paxaros, nacen al pie de los arboles en que duermen; me ocurre otra ventaja que este arbol tiene, y es que en el mes de marzo, quando la frutilla està madura, no necesitan las gallinas de otro alimento; porque seria bastante para ellas el que hallasen debaxo de las ramas del cerco en las frutillas del tala.

Fruta de tala util para gallinas

16. — Podrà tal vez alguno objetarme que porque yo no he puesto hasta ahora cerco de tala, habiendo tantos años que sabia era arbol à proposito para ese fin. A que satisfago que quando me dixeron esos sugetos de Buenos Ayres que lo era, yo me hallaba bien con el cerco de membrillos, que estaba sano, tupido y fuerte, y lo estuvo muchos años despues; porque, se-

gun he dicho, el daño de la carcoma solo empezò aqui à sentirse de veinte años à esta parte; y aùn despues que empezò à sentirse vivì por algun tiempo con la esperanza de que la carcoma desapareciese, y volviesen los membrillos à su vigor primero; hasta que por ultimo me he desengañado, y he conocido por una experiencia, continuada en muchos años, que el gusano roedor se ha climatizado aquì, y que nunca dexarà de propagarse mientras tenga membrillos y manzanos que lo alimenten.

Objecion satisfecha

17. — Tambien se me podrà objetar que si las hormigas, comadrejas, lagartos, ratas y otras sabandijas perjudiciales se abrigan debaxo de las raizes de las pitas y de las tunas: y que por esta razon las condeno por malditas para formar con ellas los cercos; militando la misma razon en los membrillos y talas, que pueden dar guarida en sus raizes à los mismos insectos y vichos dañinos, debo tambien condenarlos por malditos. A esto digo que no milita la misma razon; por que si las pitas y las tunas dan en sus raizes albergue comodo à esos animalejos es, por que tanto las pitas como las tunas prosperan puestas sobre los camellones de tierra, con que se guarnecen las sanjas por la parte de adentro; pues siendo esas plantas de suyo mui jugosas, y teniendo unas hojas, ò pencas mui anchas y largas, les basta para mantenerse, vegetar y crecer la humedad que ellas tienen en si naturalmente, ò la que por sus anchas hojas reciven con los rocios. Pero si se plantan en tierra llana, en que puedan recivir mas humedad que las que les conviene, se enferman, se marchitan y se pierden. Teniendo pues estas plantas las raizes en tierra enjuta, se van à su abrigo las hormigas

Otra satisfecha

y todos los demas vichos, que tamb.n huyen de la humedad excesiva, ò por mejor decir, buscan para deshovar ò parir lugares que estèn enxutos. No sucede asi con los membrillos y talas, que no se ponen, ni pueden prosperar en esos camellones. Para que se logren, vegeten y crescan es menester plantarlos en tierra llana, igual y unida: y asi no ofrecen ni pueden ofrecer abrigo en sus raizes à ninguna casta de sabandijas; y si alguna vez se abrigan, como esas plantas se hallan en tierra llana, es mui facil desterrar los vichos que se hayan abrigado, solo con el facil trabajo de abrir algun conducto que dirija el agua de las primeras lluvias à la madriguera ù hormiguero, que se halle debaxo de algun arbol.

18. — Con este fácil arbitrio he desterrado yo hormigueros, encastillados debaxo del tronco de algunos árboles de estimacion, cuyas raizes me interesaba no cortar, y con el mismo se pueden desterrar quando se abriguen debaxo de algunos de los talas del cerco: el agua que se condusca à esas raizes no perjudica; antes bien aprovecha à los arboles que sustentan.

Con agua se destierran hormigas

19. — Lo contrario acontece à las tunas por lo menos, à las que perjudica el riego, aùn quando el agua pudiera correr de abaxo para arriba, lo que naturalmente es imposible, como lo es tambien el conducirla à las pitas del modo que aqui las ponen, q.e es encima de los camellones ò terraplenes altos, con que guarnecen las sanjas. Pues por lo demas creo que esas plantas prosperarian bien, y aùn mejor que en los albardones altos, si se pusiesen en una tierra llana, igual y unida, como he dicho se deben poner los talas; por-

Puestas en albardon: perjudicial

que estoi bien informado de algunos que las han visto por los campos de Misiones, por los del Paraguay, y aùn en los vertientes al Yacùy ò Rio grande, y uniformemente me han asegurado que si se crian bien en los lugares altos, mejor y mas viciosos se crian en los baxos y hasta en las orillas de los rios. Poniendose pues las pitas en tierra llana, aunque nunca se evitaria el inconveniente de guarecer debaxo de sus grandes hojas à los vichos y sabandijas dañinas; por lo menos se evitarian las sanjas, que pueden llamarse la peste de los campos, y no dexarian de hacer buen cercado; aunque nunca seria tan fuerte ni de tanto resguardo como el de los talas, ni tampoco unirian à la utilidad de la leña la hermosura que tienen los vallados, hechos con arboles vivos.

Pita con puntas planas

20. — Fuera de la especie de pita que hai aqui, me han informado los mismos que hai otra especie de pita, no tan grande como la que algunos ponen aqui en los cercados; pero mas brava y mas guarnecida de espinas: que estas en ella no son cilindricas ò redondas àcia la punta, sino planas y labradas como suelen serlo las bayonetas. Con ella, dicen, que hacen los cercados de las huertas en muchas partes del Paraguay, no sobre albardones de sanjas, sino en tierra llana, y que los vallados quedan impenetrables. A esta ultima llaman los indios guaranìs *caraguatà - pîtà*, que quiere decir cardo colorado; porque en el tallo echa racimos de una fruta que es roxa quando està madura, y se come con gusto. A las pitas de aqui les llaman los mismos guaranìs *caraguatà guazù*, que quiere decir cardo grande; porque seguramente es una especie gigante entre los cardos, si es que las pitas corresponden à

esa familia. Las plantas que mas analogia tienen con las pitas, en hoja, espinas, tallo y flores, son las que aqui se crian mui pobladas de hojas en las orillas de agua viva y permanente, de las que en el Paraguay se saca estopa buena para calafatear embarcaciones, como de las pitas grandes se saca un hilo fuerte para coser los calzados. Tambien se parecen à otras que se crian en lugares baxos, pingues y feraces. P.r ultimo se parecen tambien à otras dos especies mas pequeñas que se crian en lugares altos. A todas las llaman los guaranìs con el nombre generico de *caraguatas;* y nosotros adoptando comunmente el nombre de los indios les llamamos tambien *caraguatàs.* Pero muchas veces las llamamos *cardas,* contradistinguiendolas por ese nombre femenino de las plantas que conocemos con el nombre de *cardos,* con los que no tienen las pitas semejanza ninguna ni en hoja, ni en tallo, ni en flor, ni en fruto.

21. — Sea de esto lo que fuere, parece cierto que las pitas, tanto las que se usan en el Paraguay para los cercados, como las que aqui se usan, prosperan mejor, que sobre sanjas, en tierra llana, y que seria mas ventajoso para los que las usan y para el pùblico por las razones alegadas, si se hiciesen solo con ellas los vallados, poniendolas en tierra llana y unida, sin afear y echar à perder los campos y caminos publicos con sanjas y cortaduras.

Pita en llano mejor

22. — Antes de concluir mis observaciones sobre los cercos de las huertas, voi à exponer una de las que à mí me parecen mas importantes. Esta es — que los dueños de chacaras ò huertas procuren hacer los cer-

cos perfectamente quadrados; y quando no puedan darles esa figura, se acerquen à ella en lo posible. La razon es, porque la figura perfectamente quadrada es la que con menos cerco comprende mas extension de tierra. Para demostrar esto con evidencia palpable, supongamos que yo cerco un quadrilongo de cien varas de frente y mil de fondo: para cercar ese quadrilongo necesito cercar mil varas por un costado, otras mil por el otro: cien varas por un frente, y otras ciento por el otro frente ò fondo. En todo necesito hacer un cerco de dos mil doscientas varas. ¿Y que tierra es la que ciño en ese quadrilongo? Nada mas que diez quadras de à cien varas por cada lado. Ahora si dexando yo ese quadrilongo tan estrecho y largo, me aproximo à la figura quadrada, y doi à mi cercado docientas varas de frente y quinientas de fondo, ciño con èl las mismas diez quadras de tierra, y me ahorro ochocientas varas de cerco; porque quinientas varas por un costado, y quinientas por el otro son mil: docientas por el frente y docientas por el fondo son quatrocientas, que suman con las mil de los costados mil quatrocientas varas. De suerte que en este segundo quadrilongo, que se acerca mas à la figura perfectamente quadrada q.e el primero, ciño las diez quadras de tierra con ochocientas varas menos de cerco, que las que empleo en el primero; porque ochocientas varas de diferencia hay entre mil y quatrocientas varas que empleo en el segundo, y dos mil y docientas que necesito para el primero.

Cerco quadrado ventajoso

23. — Todavia se hace mas sensible la demostracion de la diferencia ventajosa que hai en ceñir una tierra perfectamente quadrada respecto de otra que no lo es, si por exemplo, ciño una tierra de quinientas varas de

frente y otras tantas de fondo; porque en este caso para cada uno de los quatro costados necesito quinientas varas de cerco, que en todo suman dos mil: y en estas dos mil varas de cerco comprendo veinticinco quadras de tierra; pues veinticinco son las que dan cinco, multiplicadas por cinco. En el primer quadrilongo con un cerco de dos mil docientas varas no resguardo mas que diez quadras; y en el quadro perfecto de quinientas varas por cada costado empleo docientas varas menos de cerco, y ciño con solas dos mil varas otro tanto y medio mas de tierra que en el quadrilongo; porque otro tanto y medio mas es el exceso que hai de las diez del quadrilongo à las veinticinco del quadro perfecto.

Sigue la materia

24. — Aunque con los exemplares propuestos se halla evidenciada suficientemente mi proposicion, quiero por su importancia hacerla todavia mas sensible, empleando en un quadro perfecto de tierra las dos mil docientas varas de cerco que es necesario emplear en el primer quadrilongo, propuesto en el numero 22. Para esto elijo un quadro de tierra que tenga por los quatro lados quinientas cincuenta varas: y como quinientas cincuenta varas, multiplicadas por quatro me dan dos mil docientas, empleo esta cantidad justa en cercar ese quadro. ¿Y que tierra es la que comprendo en el? Nada menos que treinta quadras de à cien varas por cada lado, y mas una quarta parte de otra. Para demostrarlo de un modo el mas sencillo, multiplico quinientas cincuenta varas por otras quinientas cincuenta, cuya multiplicacion me da la cantidad de trecientas dos mil quinientas varas quadradas de superficie. Esta cantidad la reparto entre diez mil

Sigue la materia

(pues diez mil varas de superficie tiene una quadra de tierra de cien varas por cada lado) y sale un quociente de treinta quadras, sobrando todavia dos mil quinientas varas, que es puntualmente una quarta parte de otra quadra. De suerte que con el mismo cerco que en el quadrilongo de cien varas de frente y mil de fondo no ciño mas que diez quadras, puesto en quadro perfecto, de quinientas cincuenta varas por cada lado, ciño treinta quadras de tierra, y mas una quarta parte de otra. Diferencia es esta tan grande à favor de la tierra, repartida en quadros perfectos, ò en figuras que mas se acercan al quadro, que yo no se como no la han advertido los gobiernos, ò los encargados de repartir tierras en nuevas poblaciones.

25. — Quando se repartieron tierras para chacaras à los pobladores de Montevideo, se hicieron suertes de à quatrocientas varas, quando mas, de frente; y hubo muchas repartidas con solo el frente de docientas varas; pero todas con una legua de fondo. Este quadrilongo era demasiadamente largo y demasiadamente estrecho para que pudiesen cercarlo con utilidad los pobladores. Si se hubieran hecho las suertes de quinientas à ochocientas varas de frente con fondo de un quarto de legua, les hubieran proporcionado un terreno mas facil de cercar, y mas à proposito para la labranza; porque hubieran tenido entonces un terreno mas concentrado, y mas facil de ver y cuidar en qualq.ra parte de el que hubiesen colocado la habitacion; ventaja que tambien resulta de la figura quadrada, ò que mas se acerca à ella; en vez de la desventaja que siempre se sigue de esos quadrilongos mui largos y an-

Inconveniente del quadrilongo

gostos, que no ofrecen ni comodidad para la labranza, ni la facilidad de cercarlos, verlos y cuidarlos.

26. — Si con ancho frente sobre un arroyo no se podian acomodar en su orilla muchos pobladores, campo sobrado habia sobre otros arroyos para acomodarlos à todos, y para acomodar à mas que sobreviniesen despues. El arroyo Pantanoso, que corre perpendicular à los fondos de las chacaras del Miguelete, quedò entonces enteramente valdìo: y habrà treinta y cinco años que d.n Joaquin del Pino, gobernador de Montevideo dio graciosamente, y sin facultades para eso, toda la tierra de su costa sur à solos dos sugetos, que estaban mui distantes de tener un merito tan calificado como lo tenian los primeros que vinieron à poblar la tierra, quando era yerma y solitaria. ¿Que dificultad podia alegarse entonces para repartir tierra sobre aquel arroyo, acomodando diez ò doze sugetos en lugar de los dos, à quienes despues se dio?

Mal metodo de dar tierras

27. — El mal metodo de repartir tierras no fue solo el observado en las primeras que se repartieron en Montevideo: siguieron despues con el en otros repartimientos, hasta en los mui posteriores; porque el año de 1782, siendo Virey D.n Juan Jph de Vertiz, mandò se repartiesen chacaras à los vecinos de la villa de Guadalupe en Canelones, à cuyo efecto comisionò à dos Ingenieros y à un Oficial teniente de dragones, quienes las repartieron en suertes de à cien varas de frente y mil de fondo. Quando yo supe por d.n Juan Miguel Laguna, cura de aquel pueblo, los canutos que en vez de chacaras habian repartido à los vecinos;

le demostrè los inconvenientes que tenia esa figura, y quedò tan convencido de mi razon que el mismo dia fue à ver al Virey para exponersela, quien en vista de ella dio orden al instante de que las chacaras se repartiesen con docientas varas de frente y quinientas de fondo, como se executò en efecto. Si en vez de las docientas varas de frente, hubiera mandado se repartiesen las chacaras con quinientas varas por cada lado, la agricultura alli hubiera prosperado mucho; porque las tierras inmediatas à aquel pueblo son excelentes para todo genero de plantas y granos; pero como la tierra que se les dio à los vecinos era mui estrecha, à los pocos años muchos abandonaron sus chacaras, y se fueron à labrar à las estancias, en que hallaban mas desahogo para poder variar las sementeras de trigo, que eran las que mas les interesaban; porque claro està que si un labrador siembra en un año diez fanegas de trigo por exemplo, lo que aquì es mui comun, aùn en labradores de pocas fuerzas, ocupa con ellas las diez quadras de tierra, y no le queda tierra sobrante para otros granos, ni para variar en los años siguientes la sementera de trigo, ò alternarla con otros granos: cosa, que por la experiencia de todos los tiempos, conduce mucho à que los granos acudan mejor.

Sigue la materia

28. — Otro inconveniente mui grande resulta de hacer las suertes de las chacaras estrechas y largas, y es que à la menor declinacion que se le de al rumbo de los costados, se cruzan las chacaras unas sobre otras, y es origen de inumerables pleitos entre labradores, que los atrazan y arruinan. A los quarenta años de haberse repartido las chacaras del Miguelete estaban ya tan baraxadas unas con otras que nadie sabia con

exactitud lo que era suyo. Para mayor confusion en el padron no se determinaba un rumbo cierto; porque solo decia que los fondos de las chacaras del otro lado del Miguelete, por exemplo, tenian al oesnorueste su rumbo; pero como en el padron no se expresaba si este rumbo era el del mundo, ò era el de la aguja, que aqui declina al nordeste catorze grados, poco mas ò menos; cada uno queria que el rumbo fuese el que mas le acomodaba: de que han resultado pleitos tan frequentes, que no se han calmado aùn, ni creo se calmaràn jamas con indecible atrazo de la agricultura. Quando yo veia que con el padron en la mano unos decian una cosa, y otros otra; se me venian à la memoria los oraculos ambiguos del gentilismo que se podian tomar en sentidos contrarios, y no podia menos de condenar la falta de prevision en que incurrieron los encargados del repartimiento de tierras; pues expusieron por ella y por su poco cuidado à litigios eternos à unos pobres labradores, à quienes arruina el abandono de su trabajo, por acudir à las oficinas de los escrivanos y à las antesalas de los tribunales para derramar en ellas el dinero, que para su sustento les produxo su sudor y fatiga.

Sigue la materia

29. — Por conclusion debo advertir que quando se ponga el cerco con ramas de tala, ò con qualquiera otra planta, se resguarde por la parte de afuera con unas estacas de madera, à las que se cruzan varas del modo con que se hacen aqui los corrales para el ganado, ò los palenques para resguardo de las casas de campo. Este resguardo de las estacas solo serà necesario conservar por un par de años, y mientras sean tiernas las plantas que deben formar el cerco vivo y permanente.

Advertencia

30. — Este numero lo dexè en blanco de proposito para llenarlo quando hubiese visto el resultado de la nueva plantacion de ramas de tala, que hize en 26 de Agosto y primero de septiembre de 1813. En donde las mandè cortar no habia ya en que escoger; porque una partida de gente armada que se hallaba por las cercanias habia talado lo mejor. No obstante con las que se traxeron de mal semblante hice la plantacion: y me prendieron muchas en los lugares en que la tierra tenia mas jugo; pero no en la mas secana. De las que prendieron, brotaron y crecieron algo, se perdio la mitad; porque faltaron enteramente las aguas, siendo cosa sabida que quando empieza à brotar alguna planta recien puesta es necesario absolutamente no solo para su aumento, sino tambien para su conservacion que el cielo no le niegue el socorro del agua: y esta faltò hasta hoy 4 de enero de 1814 en que Dios por su misericordia nos ha mandado una lluvia copiosa. Asi creo que con ella se conservaràn y creceràn los talas brotados que viven. Esta segunda experiencia me confirma en la idèa que he formado à favor de los talas: y tengo por cierto que poniendolos en el invierno inmediato à una primavera de aguas regulares, serà la plantacion feliz. Quando puse las ramas tendidas, puse tambien tres estacas poco mas gruesas que la muñeca del modo que se ponen los olivos; y me ha dicho un criado mio que las tres están brotando. Yo no las he ido à ver por no exponerme à los insultos de los malhechores armados que nos oprimen; pues aunque al xefe de ellos le he escrito que toda la fruta de mi chacara es de su tropa, y solo le he rogado vengan por la puerta à llevar quanta quieran sin romperme el vallado; muchos acostumbrados à no obedecerle q.^{do} se trata

Resultado de la 2.ª plantacion

del alivio de los propietarios, en lo que ciertamente no es tan afortunado como lo fue el gran Roque Guiñart, à q.n nunca faltò ni el valor ni el deseo de hacerse obedecer, me lo rompen diariamente, y yo he tomado el partido de mantenerme encerrado en mi quarto, sin tener libertad ni aùn de ver lo que es mio.

MANZANOS

31.—Despues del cerco entro à manifestar mis observaciones sobre los manzanos; porque los manzanos por su utilidad son en Montevideo el renglon principal de una huerta. Esta utilidad proviene de lo excelente que es aqui la manzana en lo general segun la deposicion unanime de todos los que hablan sin pasion à favor del pais en que nacieron. Al Marquès de Loreto le oì decir que la manzana de Montevideo se dexaba comer; al contrario de las de España, que generalmente no se dexaban comer. El testimonio solo de este sugeto vale para mi por muchos, no tanto por la dignidad de Virey que tuvo en estas provincias, quanto por su instruccion y talento singular, por el exemplar desinterès con que las gobernò, y porque en España gozaba antes de ser Virey de facultades y conveniencias que le proporcionaban disfrutar de las mejores producciones, que allà se dan, particularmente en las Andalucias, en una de las quales tenia su casa, y en los reynos adyacentes de Granada, Murcia y Valencia, que son de lo mejor y mas fertil de toda la peninsula.

Manzana aqui buena

32. — Los manzanos se pueden propagar de tres maneras: Primera sembrandolos de semilla. 2.ª multiplicandolos con las plantas que echan al pie; y 3.ª multi-

plicandolos con estacas que se sacan de sus ramas y prenden bien. De las tres voi à hablar segun el conocimiento y experiencia que tengo.

33. — Si los manzanos se siembran de semilla nacen y crecen bien; pero por excelentes que sean las manzanas de que se sacan las semillas, el fruto que dan despues los arboles que nacen de ellas, no corresponde por lo comun à la esperanza del que los sembrò; porque el fruto por lo comun es duro y silvestròn, como son silvestres y llenos de puntas agudas, que parecen espinas, los arboles que de ellas nacen. Yo sembrè almacigos de las mejores manzanas que aquì se conocen, excepto blancas en las que rara vez se encuentra semilla; trasplante los arboles que de ellas nacieron, y quando fueron frutales y esperaba yo manzanas semejantes à las que habia comido, y de que saquè las semillas; me hallè con unas manzanas pequeñas, duras y silvestres, mui desemejantes à las que comi. Con este desengaño aserrè los manzanos silvestres y los inxertè de buenos manzanos, que actualmente me dan manzanas grandes, suaves y finas. Entre mas de cien arboles que puse de almazigo, solo conservo dos sin aserrar ni inxertar; porque solos esos dos arboles, que son de la manzana cavallera, me dieron fruto semejante al de que saquè la semilla: y aunque de esa manzana tengo algunos arboles mas, no fue porque de su semilla hiciese mas almacigos; sino porque los propaguè inxertandolos; pues no me quise exponer con nuevos almacigos al chasco que me dio el primero y unico que hize. Esa manzana que yo llamo *cavallera*, porque en la flor se le suele ver una

Se ponen de semilla

De semilla degenera

superficial hendidura en cruz, es excelente por su color brillante de escarlata sobre un fondo amarillo, y por su jugo y duracion; pues se conserva jugosa y con buen gusto p.r todo el mes de Agosto.

34. — El 2.do modo de propagar los manzanos es poniendo los plantones ò sierpes que echan al pie casi todos los manzanos, que yo conosco; pues mui rara es la especie de manzano, que no los eche. Solo el manzano blanco, quando se cria sobre su propio pie, es tan excaso en echar plantas que en una arboleda grande se ven mui pocas plantas, ò tal vez no se ve ninguna: y su fruta es tan excasa de semilla granada para poderse propagar por ella, que serà mucho si entre cien manzanas sazonadas, se recoge media dozena. De los otros manzanos, pues, que tienen algo de silvestres, particularm.te de los palmeros, se sacan plantones buenos para poner con raiz.

De plantones

35. — El tercer modo es cortando algunos gajos gruesos como la muñeca, ò de menos grueso, y se clavan en tierra, que estè hecha de antemano, como quien clava estacas; por que estacas son de dos y media à tres quartas de largo las que se ponen, ò se clavan de este modo, haciendoles, si se quiere, para que entren mejor un corte en la punta q.e va abaxo, como el primero que se le hace à una pluma para escrivir. Este tercer modo de propagar los manzanos no se distingue del segundo, sino que en este los plantones llevan raìzes; en vez de que las estacas no las llevan; pues tienen que echarlas, y las echan en efecto luego que en la primavera empiezan à brotar.

De estaca

36. — Qualquiera de estos tres modos de propagar los manzanos es bueno, y yo los he experimentado todos con buen suceso. Pero reputo por el mejor el segundo, esto es con plantones, que lleven raiz, como sean algo gruesos, es decir que tengan una y media pulgada de diametro ò algo mas; porque siendo asi gruesos se pueden inxertar todos al año inmediato. Quando se ponen estos plantones se descuernan, dexandolos solo con el largo de media vara, ò tres quartas para que arraiguen bien sin que el viento los pueda ladear: y se ponen ò bien donde han de permanecer siempre, ò en almacigo. Si se ponen en almacigo conviene ponerlos distantes unos de otros media vara ò poco mas, con el fin de que quando se saquen con el inxerto de aquel lugar para ponerlos donde han de permanecer siempre, puedan sacarse con terron, con el que sienten menos el trasplanto. Si los plantones se ponen donde han de permanecer, y se destinan para inxertar en ellos manzanos de los que aqui llamamos palmeros, deben ponerse à distancia de ocho varas unos de otros; porque el manzano palmero es el mas frondoso de los que aqui tenemos. Si se destinan para inxertar manzanos blancos ò qualquiera otra especie de manzano, basta que esten distantes seis varas; aunque nunca les dañaria ni à los blancos ni à ninguna otra especie de manzano, mas distancia de la señalada; quando se advierte que si estàn bien claros, y sin que los arboles se rozen unos con otros, logran mejor y mas sazonado fruto. Si yo he dado solo la distancia señalada, mas es por contemporizar de algun modo con la comun flaqueza de los hortelanos, que pecan casi siempre, y yo entre ellos, por poner los arboles

De plantones mejor

mui cercanos unos de otros, que porque asì me lo dicte la razon y la experiencia.

37. — El poner en almàcigo los plantones que se han de inxertar en el mismo almacigo, me parece mas ventajoso que ponerlos sin inxertar en el lugar en que deben permanecer è inxertarlos alli mismo, no solo porque en el almacigo es mas facil cuidar los inxertos y limpiarlos; sino tambien porque echos los inxertos en el almacigo se trasponen solo los que estan logrados, y no hai que tener el trabajo de inxertarlos despues de puestos en un campo extendido, en que se suelen perder muchos inxertos, y no se cuidan ni se pueden cuidar los logrados tan facilm.te como en el almacigo.

Ventajoso en almacigo

38. — He dicho que quando los plantones se pongan en qualquier parte que sea, se descuernen: y ahora repito lo mismo, y añado que esto se debe hacer no solo con los manzanos sino tambien con qualquier otro arbol que se ponga, à no ser que sea mui pequeño, ò lleve terron suficiente para que el viento no lo sacuda y desarraygue, como sucede con mucha frequencia quando no se tiene la precaucion de descornarlos. Regularmente no los descuernan los hortelanos nuevos è inexpertos; porque les parece que qualquiera cosa que quiten al arbolito que van à trasplantar, es atrazo para el, y que por delante lleva ese adelantamiento si los dexan altos y con bastante rama. Pero puntualmente sucede lo contrario de lo que les parece; porque como el arbol recien puesto no ha arraygado y no se ha aferrado bien en la tierra, si tiene mucha arboladura ò

Los plantones se descuernan

ventola à los primeros vientos recios, principalmente despues de lluvia, se ladea sobre algun lado, se desarrayga, se atraza mucho, y tal vez se pierde.

39. — Al año siguiente de poner los plantones ò estacas, si lo son, ò en almacigo, ò en donde han de permanecer, se inxertan de pua desde fines de Julio hasta principios de Septiembre; pues todo ese tiempo es oportuno para inxertar manzanos de pua. Las puas se eligen del manzano fino que uno quiere propagar, que sean nuevas, con ojos inmediatos y saltones, que se toman de las ramas mas favorecidas del Sol. Basta dexarlas con tres y media à quatro pulgadas de largo, y con dos ò tres ojos cada una. Se asierra el platoncillo al nivel de la superficie de la tierra, ò una pulgada mas abaxo de la superficie: se hiende por el medio con un cuchillo lo preciso para que entren las puas, y con la punta del mismo cuchillo, ò, lo que es mejor, con una estaquilla de madera fuerte de una quarta de largo y media pulgada de grueso que remate una punta en cuña, se mantiene abierta la hendidura mientras se colocan à los dos lados de la estaquilla las dos puas, à las que se le dan dos cortes por la punta inferior mas gruesa, de suerte que queden las dos puas en figura de cuña, y con esa forma se calzan y ajustan bien una en un lado y otra en otro de la hendidura: ajustadas las puas y unidas sus cortezas exteriores con la del planton, se saca suavemente la estaquilla que mantuvo abierta la hendidura, sin que se descompongan las puas; para cuyo fin conviene, como dixe antes, que la estaquilla, con que la hendidura se mantiene abierta, sea como de una quarta de largo y media pulgada de grueso; pues teniendo ese largo y siendo delgada, se

Puas: su calidad

maneja bien y sin peligro de descomponer las puas al sacarla. Quitada la estaquilla se abrigan las puas con la tierra misma que se separò del planton para aserrarlo, de modo que donde està el planton inxertado no se ven mas que las dos puas, porque todo el planton queda oculto con la tierra.

40. — Este modo de inxertar aserrando el planton al nivel, ò una pulgada mas abaxo de la superficie de la tierra, es el que he experimentado mas expedito; porque ahorra barro y ligaduras, supliendo por todo la tierra misma con que se abriga el inxerto, y lo he experimentado tamb.n mas seguro que todos los demas inxertos que se hacen al ayre libre, por mas que se abriguen con barro y con trapos encima. No lo leì en escritor alguno que hable de la materia, ni tampoco lo vi hacer à ningun jardinero; sino que me lo enseñò la practica, que es la que todo lo enseña.

Modo de inxertar

41. — Como los inxertos, hechos à la superficie de la tierra, ò debaxo de ella, no es facil verlos por no descubrirse mas que parte de las dos pequeñas puas; es necesario, para no pisarlos, ponerles un resguardo de varitas al rededor, que sirven no solo de defensa, sino tambien de balisa para saber donde estàn, y registrarlos à su tiempo; porque en la primavera es menester limpiarlos no solo de la hierba que crece mucho y los sofocaria, sino tambien de los brotecillos que nacen de la planta, y no son de los inxertos; pues si no se quitan esos brotecillos, como que le son naturales al planton, se enfilaria por ellos todo el jugo nutricio, y por su falta se arruinarian los inxertos, que no le son naturales, sino adoptivos ò postizos.

Inxertos resguardados

Trasplanto de inxertos

42. — Al siguiente año de haberse inxertado los manzanos en el almacigo, se pueden trasplantar donde se quiera ò convenga. Si las dos puas han prendido, como es mui frequente, se corta una, y con la mas vigorosa se lleva la planta con su buen terron al ultimo destino. No siendo esta vara inxerta mui alta, como no lo es, ni puede ser en un año, y llevando raizes bastantes y buen terron, no es necesario descornarla.

Repuesto de inxertos

43. — El que quiera mantener su arboleda de frutales en buen estado, debe tener en almacigo un repuesto de ellos, no solo para reparar la pèrdida que se experimenta de algunos, sino tambien para aumentar las arboledas; pues teniendo el hortelano ese recurso en su huerta, se halla con los arboles necesarios y de su satisfaccion en tiempo oportuno; quando de lo contrario tendria que recurrir à otra parte con perdida de tiempo, y tal vez de trabajo, por los que no conoce.

Manzanos silvestres

44. — Ya he dicho que el modo de propagar los buenos manzanos, es poniendo en almacigo, ò en calles, plantones silvestres de los que echan al pie algunos manzanos, principalmente los que aqui llamamos palmeros. Los llamo silvestres; porque me parece que lo son por la mucha vegetacion que tienen, por las puntas agudas que echan en las ramitas colaterales, que punzan y lastiman como si fuesen espinas verdaderas, y porque dexando criar esos plantones à su discrecion, se van todos en follage, sin echar fruta correspondiente ni en cantidad ni en tamaño, à la que podia uno prometerse de su mucha losania y vigor. Ahora repito lo mismo, y añado que para propagar qualquiera especie

de manzanas, y de las buenas palmeras, que tambien son excelentes, se inxerten de los arboles mas frutales de esta especie en los plantones que acabo de decir.

45. — Hai mas de quarenta años que comprè la chacara que poseo, y en ella habia cerca de cien arboles robustos de esos palmeros: todos los años se me cubrian de flor à no poder tener mas, y quando yo esperaba lograr mucha fruta y buena, me hallaba siempre con tal qual manzana en los arboles. Asi me estuvo sucediendo por diez ò doze años consecutivos, hasta que cansado de esperar vanamente, inxertè los arboles con manzana de otra especie; y de la palmera inxertè en plantones, que puse nuevam.te, las puas tomadas de un solo arbol, que era el unico que entre tantos me acudia año por año con bastante fruta. ¿De donde provendria esta diferencia? ¿Seria arbol hembra el palmero frutal, y machos todos los otros, ¿O solo serian machorras casi todas sus flores? Esto es lo que yo no puedo definir, y solo digo lo que me pasò.

Silvestres infecundos

46. — Hai otra especie de palmero mas pequeño, que se diferencia del grande no solo en el tamaño, sino tambien en que su ramazon es mas clara y no forma con ella la copa tan torneada y redonda como el grande; pero su fruto en color, duracion y gusto se parece al del palmero, y solo se distingue en la figura; porque el de este pequeño es prolongado del pezon à la flor; en vez que la manzana del grande es por lo comun aplanada àcia esa parte: y digo *por lo comun;* porque tambien suele dar algunas manzanas prolongadas como el chico. Yo à este le llamo palmero por la semejanza

Palmero chico

del fruto mas bien que por la disposicion del arbol: del qual debe haber en una huerta; porque es mas frutal que el grande à proporcion de su tamaño.

47. — Si alguno desea saber porque se llaman aqui palmeros esos arboles grandes que no tienen semejanza alguna con las palmas, dirè que esta nomenclatura les vino de que el primero que tuvo de esos arboles en su chacara, à lo menos los mas hermosos que aqui se conocieron, fue d.n Jph Medina, poblador de Montevideo, à quien por ser natural de la isla de la Palma, una de las Canarias, le llamaban el palmero: y de su sobrenombre tomaron el que se les da à esos manzanos, que cultivò en su chacara, y eran tan hermosos de grandes que habia de un arbol à otro de diez à doze varas, y no les sobraba terreno. Yo le oì decir à un sugeto, hombre veràz, que en el reyno de Navarra, que era el pais de su nacimiento, y lo era abundante de manzanos, no habia visto jamas arboles tan grandes: y los del palmero tenian la excelencia de que en medio de ser arboles tan portentosos, daban mucha, grande y excelente fruta.

Porque se llaman palmeros?

48. — Los manzanos blancos (de los quales es menester hablar con mas extension; porque no solo son el honor de nuestras arboledas; sino porque por su fecundidad, hermosura y belleza de su fruto, son su sostèn, porque lo son de nuestras casas) los manzanos blancos he dicho que se propagan de sus ramas, haciendo de ellas estacas, y clavandolas como se clavan ò se ponen las estacas de los olivos: y se propagan tambien de las plantas excasas, que estos arboles echan al pie. Pero advierto que tanto los arboles que se crian

Manzano blanco el mejor

de sus ramas, como los que se crian de sus propias plantas, aunque todos son fecundos y de buena fruta, nunca llegan ni à la mitad del tamaño que logran esos arboles, inxertos en los plantones silvestres de palmero: y por eso dixe tambien que era mas ventajosa su propagacion por esos inxertos.

49. — No obstante como alguno puede desear los manzanos blancos de menor tamaño por las circunstancias del terreno en que los ha de poner, bueno es que se sepa que esos manzanos, propagados de sus ramas ò de sus plantas naturales son doble menores que los que se inxertan en manzanos silvestres, sin dexar por eso de ser igualmente fecundos y de tan buena fruta.

50. — Todavia hai otra manera de tener manzanos blancos, mas pequeños aùn que los anteriores. Esto se logra inxertandolos en membrillo, no à la superficie de la tierra, como se dixo hablando de los inxertos en plantones de manzano silvestre; sino como à un pie de altura sobre la superficie, ò à alguna altura mayor segun la disposicion en que se halle el membrillo. Los manzanos blancos, inxertados asi, son tan pequeños, que, pueden reputarse por enanos; porque rara es la manzana en esos inxertos que no se pueda tomar con la mano: dan mucha y buena fruta, que se colorea bien por ser en el membrillo los arboles poco frondosos. En mi corta chacara hai un lunar de tierra, que por tener asiento de pizarra à las tres ò quatro quartas de la superficie, no me prosperaban los arboles que allì ponia, hasta que me ocurriò poner en el estacas de membrillo, que por echar las raizes horizontales y

Blanco enano

poco profundas, me pareciò se podrian sostener en tan poca tierra. Asi sucedio, è inxertè despues en ellos manzanos blancos, y he cubierto por fin con buenos frutales un terreno, que nunca podia verlo cubierto con otros.

51. — Estos manzanos enanos inxertos en membrillo no son tan perseguidos del gusano roedor, que los taladra, de que hablarè despues, como lo son los blancos que se crian por su pie, y los que van inxertos sobre manzanos silvestres. Asi lo he experimentado yo constantemente con los que tengo; pues mientras se exercita un trabajo continuo para curar y libertar estos manzanos, y todos los de qualquiera especie, de esa plaga fatal; aquellos ò los inxertos en membrillo no obligan à impender en ellos ese trabajo, porque nunca se han visto, à lo menos en mi chacara, atacados del gusano. Circunstancia es esta mui bastante para que à esos manzanos enanos inxertos en membrillo no los miremos con desprecio ni aùn con indiferencia.

No lo persigue la carcoma

52. — A esta manzana, de que vamos hablando, la llamamos blanca; porque el manzano que la da tiene la hoja de un verde blanquecino; al contrario de los otros que por lo comun lo tienen mas obscuro. Por lo demas las manzanas blancas, estando sazonadas, son de un color tan vivo y brillante que no ceden à ninguna otra en la hermosura de matices y colores. Unas hai enteramente esmaltadas de escarlata, otras de purpura, y otras, que llaman disciplinadas, tienen el esmalte à listas. Llamo esmalte el de esos colores, porque todos sientan sobre un fondo amarillo de color de oro, que les da mucha brillantèz y hermosura. Quando estàn en el arbol y

Razon del nombre

sin que se hayan manoseado, particularmente en los dias claros y de un sol limpio, se representan esos colores vivos, cubiertos de un trasparente y delicadisimo velo de plata, q.e los realza sobre manera. Me parece que à ese finisimo velo blanco aludio Virgilio quando en su ecloga, intitulada *Alexis;* pone en boca del pastor Coridon el siguiente verso —

Ipse ego cana legam tenera lanugine mala.

que F.r Luis de Leon con mucha propiedad traduxo flor —

"Pues yo te cogerè manzanas bellas,
"Cubiertas de su flor:::

Porque flor es aquel candido y delicado cendal, que se marchita y destruye à poco que la manzana ande en las manos; à lo menos en el arbol es flor de la virginidad de la manzana, que parece dice à los hombres — *miradme y no me toqueis.*

53. — Advierto que quando el manzano (y lo mismo digo de qualquier otro árbol) se inxerte en otro que tenga ya el tronco grueso, nunca se inxerte en el tronco, sino en las ramas que no pasen del grueso de la muñeca; porque los inxertos que se practican en troncos ò ramas gruesas, sobre que cuesta mucho trabaxo aserrarlas y hendirlas, casi nunca cubren la lastimadura ò corte que se le hizo al arbol: de que resulta que el árbol se envejece breve y es de poca duracion. Al contrario sucede, segun se presenta al sentido comun, quando se inxertan en ramas que aùn son delgadas.

No se inxerte en ramas gruesas

Los inxertos que algunos jardineros prescriben para troncos gruesos, como son los de *corona,* y à *saca bocado,* no merecen la pena que dàn, ni aùn la tinta y el papel que se gasta en encomendarlos à la memoria de los hombres; pues estos deben olvidarlos como cosa mas bien perjudicial que buena: y asi nada digo de semejantes inxertos, porque los he experimentado ruines de todo punto.

54. — Como he dicho que la manzana blanca es el honor de nuestras arboledas y el sostèn de nuestras casas, es consiguiente decir que el grueso de nuestros manzanares deben formarlo esos árboles preciosos. En un manzanar, por exemplo, de mil arboles que tenga una huerta, yo soi de opinion que debe haber ochocientos de todas las clases de manzana blanca que aqui se conocen con ese nombre: ciento de manzana palmera, y los otros ciento de las otras y buenas especies, que es cierto las hai. Por esta graduacion que doi à las manzanas se conocerà la estimacion que sobre todas hago de la blanca, y que el segundo lugar lo doi à la manzana palmera; pues adjudico para ella cien arboles quando à las demas especies de buenas manzanas, que han de ser de quince à veinte por lo menos solo les señalo otros ciento.

Los blancos deben ser los mas

55. — Hai mui cerca de sesenta años que le oì à mi abuelo paterno d.ⁿ Felipe Perez, poblador que fue de Montevideo; que las mejores manzanas que aqui habia eran la blanca y la palmera. En el largo tiempo que ha corrido despues que se lo oì, se han traido à este pais de Chile, de Mendoza y de otras partes, muchas especies de buena manzana, y con todo siempre

es verdadera la proposicion de mi abuelo en la estimacion general. Pero como en una huerta conviene reunir todas las buenas especies de fruta que pueda llevar el pais, me parece que con cien arboles que se destinen à otras manzanas que no sean la blanca y la palmera, habrà lo suficiente para conseguirlo.

56. — De la que conviene tener siquiera diez ò doze arboles, es de la que en algunas chacaras se llama chilena. Esta es una manzana de mediano porte en lo general, de color de purpura algo decaido: es de mucho jugo y yo la he experimentado para Sidra mejor que ninguna otra. De la blanca y demas especies de manzana se hace tambien Sidra regular segun el voto de algunos viscaynos, à quienes lo he oido, que son en la materia los mas inteligentes aqui; pues en su pais casi toda la manzana se destina à la zagardua, que es el vino de Viscaya. Allà, despues de pisar la manzana se exprime con prensas fuertes; porque la manzana de que hacen la Sidra es dura y jugosa. Pero aquì en donde las mejores manzanas son suaves, y no tienen tanto jugo, tal vez no se aplicaria bien la prensa; porque he experimentado que despues de pisada la manzana y puesta en una vasija, no sale el jugo tan bien quando se le carga peso, como quando se la dexa floxa y que el jugo salga espontaneam.te La manzana chilena ù otra semejante puede no aplastarse tanto con la prensa y salir con ella el jugo mejor y mas pronto que sale el de las manzanas, que son suaves para comer, q.e con el peso se amasan y se aplastan mucho. Despues de pisada la manzana chilena la echè en tinas con el objeto de hacer vinagre, y sin cargar peso al mosto saliò espontaneamente el jugo, que puse à herbir en

Chilena para cidra

botijas, de el que me salio una Sidra tan buena, que levantaba espuma desde la mitad del vaso hasta su colmo, y segun el parecer de unos franceses que la gustaron igualaba en bondad à la mejor que se hacia en la Bretaña, de donde eran naturales. Doi noticia de esta experiencia por si alguno tiene oportunidad de repetirla con la misma manzana, de que me salio mejor vinagre despues que la Sidra se torcio. Vease el num. 685 y siguientes.

57. — Aunque las manzanas blancas en el mes de Enero estàn aùn verdes, se hace entonces de ellas buena compota: y sin el auxilio del azucar se comen con gusto cocidas en la olla: crudas se comen tambien con gusto si tomadas à fines de Enero se guardan por quinze ò veinte dias; pues pasado ese tiempo se suavizan y son buenas. Algunos reputan la manzana blanca por de poca duracion; y esto es verdad si se habla de las grandes de primera flor, que madurando à la mitad de Marzo solo alcanzan hasta fines de Abril ò principios de Mayo. Pero no lo es si se habla de las medianas y de las pequeñas de segunda y tercera flor, que alcanzan buenas y con todo su gusto à todos los meses siguientes hasta la mitad de Julio: de suerte que por esta cuenta la manzana blanca surte nuestras mesas por el largo espacio de seis meses; cosa que no se verifica de ninguna otra manzana de las que aquí conocemos; pues aunque algunas alcancen hasta Septiembre, no empezaron à comerse sino despues que los frios y los hielos domeñaron su dureza, y las pusieron en estado de poderse comer con gusto. Esta circunstancia ventajosa que concurre con otras para hacer à la manzana blanca la mas apreciable de

Manzana blanca de duracion

todas, me hace acordar de otra proposicion de mi abuelo, que tambien la veo verificada al presente: Decia que la manzana blanca se empezaba à comer poco despues de quaxada, y que se seguia comiendo por muchos meses en adelante, hasta concluirse.

58. — Los nuevos hortelanos, para quienes esto escrivo, no deben tener à mal que yo haga de mi abuelo esta grata memoria; porque sobre serlo, y hallarme por lo mismo con la obligacion de tributarle amor y reverencia, à mas de haber sido mui hombre de bien en todo el sentido riguroso de la expresion; fue tambien aqui mui benemerito de su honrado exercicio, — pues su chacara, que fue la segunda que se repartio, fue mientras vivio la mejor y la mas bien cultivada, y lo fuera aùn si sus descendientes poseedores tuviesen en la agricultura la inteligencia y aplicacion, que tenia mi abuelo y el suyo.

59. — Si los inxertos de manzano, que se hacen de pua, se malogran, lo que rara vez sucede, y no quiere el hortelano esperar al invierno siguiente para inxertarlos de pua otra vez, puede inxertarlos de escudo en toda la primavera inmediata, en todo el estìo y parte del otoño, mientras corra el jugo en los arboles que ha de inxertar, y en los de que ha de sacar los escudos; pues en unos y otros debe correr el jugo para inxertar de escudo con buen suceso: en los primeros para abrir la corteza que ha de abrigar el escudo; y en los segundos, para sacar el escudo con facilidad y sin que se rompa. No tengo por oportuno decir por ahora mas de estos inxertos, no tanto porque los necesitan poco los manzanos, en que generalmente se logran bien los

Inxerto de escudo

inxertos de pua, como porque tengo que hablar mas largamente de ellos, ò bien quando se trate de los arboles en que prueba mejor el inxerto de escudete, como son los durasnos y sus semejantes; ò bien quando se trate de los arboles citrinos, en que solo tiene lugar ese inxerto, y no el de pua.

Gusanos de cesto

60. — Por ahora solo dirè acerca de los manzanos lo que debe hacerse para conservarlos contra la plaga de los gusanos que de veinte años à esta parte los persiguen, aniquilan, y aùn los pierden sino se tiene todo el cuidado que voi à explicar, explicando al mismo tiempo las dos especies de gusanos que principalmente los infestan. Los unos son los de cesto, y los otros son los que no tienen mas cesto, mas estuche ni mas casa que el mismo arbol. Aquellos deslucen y aniquilan los arboles; y estos los pierden enteramente sino se tiene mucha vigilancia en destruirlos.

Los cestos se queman

61. — Para destruir los gusanos de cesto basta recoger en el invierno todos los cestos que hai en los arboles, asi los q.^{e} se hallan en frutales, como en los sauces y alamos que haya dentro de la huerta, y tambien los que estàn pegados à los hinojos y à los arboles del cerco; porque sino se recogen todos ò casi todos, bastan algunos centenares de cestos que queden para que à su tiempo, que es à principios de noviembre salgan de ellos millones de gusanos, que al instante empiezan à devorar las hojas, principalmente de los membrillos y manzanos. Recogidos los cestos en tipas es menester quemarlos; porq.^{e} sino se hace esa diligencia, solo por sacarlos de los arboles, arrojarlos al suelo ni al agua, no se pierden; pues à su tiempo

saben salir de los huevos que hai en los cestos, y subirse à las matas ò à los arboles para alimentarse.

62. — Estando los gusanos proximos à salir de los cestos he cortado algunos por el medio, y he hallado los gusanillos bullendo entre huevos y cascarones: los he arrojado al suelo, y los he visto, siendo tan pequeños, marchar y subirse por la pared inmediata del corredor en que los arrojè. El corredor està al sur y habia un fresco, que obligaba à tener la capa puesta. Pues à pesar de todo subian los gusanillos por la pared arriva. Entonces notè, y despues lo he vuelto à notar, que quando los gusanos salen del cascaron ya van provistos de una camisilla de seda, semejante à la con que suavizan por lo interior el cesto quando son grandes. Quando caminan, que lo hacen solo con las patillas delanteras, llevan levantada la parte posterior del cuerpo, en que vá encapillada la camisilla. Esto prueba que no son mui delicados esos gusanos, aunque estèn recien salidos del huevo; y que para matarlos no basta arrojar al suelo los canastos; es menester dar con todos en el fuego.

Los gusanillos no son delicados

63. — Mientras se quema, por exemplo, una tipa de cestos se oye un estridor ò estallido continuo de los innumerables huevos que el fuego hace rebentar: y en esos innumerables huevos que rebientan, perecen innumerables gusanos; porque cada huevillo es un gusano, y cada cesto de los que los contienen, contiene centenares de huevos. No todos los cestos contienen huevos; algunos solo tienen los despojos de algun gusano ò vicho grande, que de ellos salio; pero como es menester limpiar los arboles, y no exponerse à que que-

Todos los cestos se queman

den huevos, esa diferencia de cestos no debe especularla el hortelano: à este solo le toca y le interesa, sin meter su hoz en mies agena, arrastrar con todos los cestos de malilla y arrojarlos al fuego. Al naturalista es à quien solo toca y le interesa inspeccionar los cestos y examinar como se propaga esa maldita sabandija; y creo no le serà mui facil adivinarlo; porque esos cestos aunque convienen en algo con los capullos de la seda, me parece que para su propagacion siguen un rumbo mui diferente.

64. — Si todos los hortelanos tuviesen la prolixidad de recoger y quemar los cestos, que de esos gusanos hai en sus arboledas, era facil extinguir todos los de un partido ò comarca; pero como no lo hacen todos, algunas arboledas, que quedan llenas de cestos en un invierno, son bastantes para contaminar de gusanos las huertas inmediatas despues de haber devorado aquellas en que los dexaron. Sin embargo de este daño que reciven los hortelanos diligentes de la inmediacion de otros que no lo son, ò no pueden serlo, nunca es vano el trabajo impendido en recoger y quemar los cestos; porque las huertas de los que lo hacen, aunque recivan algun daño de las inmediatas, nunca es tanto, ni con mucho, como el que recivirian si los gusanos fuesen de cosecha propia. Las arboledas de las huertas en que no se ha tenido cuidado, quedan en la primavera como si les hubiesen pegado fuego; estrago que no se vè en las que los cestos se recogieron y quemaron. Mi chacara tiene la desgracia de hallarse metida entre otras dos, cuyos dueños no asisten à ellas y estàn poco menos que abandonadas; porque en ellas jamás se quita un vicho; con toda esta desventaja conservo mis

Sigue la materia

arboles buenos, y en estado de darme buena fruta à fuerza de cuidado y de estar matando vichos todos los años sin intermision.

65. — Para recoger y quemar cestos es oportuno todo el tiempo que corre desde que los arboles sueltan la hoja hasta que la echan de nuevo; y como en ese tiempo, que es el del invierno, hai muchos dias, en que no se pueden labrar las tierras, quales son los que se siguen inmediatos à las lluvias, nunca falta tiempo para una operacion que, por lo que importa, lo debe tener, aunque sea quitandoselo à otro trabajo. El sacar los vichos de los arboles en la primavera, y despues que han grillado y salido del cesto, es moralmente imposible: y se presenta tal al que considera que recogiendo y quemando los cestos se matan en pocas horas del dia mas vichos, que los que en la primavera y recogiendo vicho por vicho, se pueden matar en un mes. Sigue

66. — El otro gusano que infesta membrillos y manzanos y algunos otros arboles, es el roedor. Este pide mas cuidado que el de los cestos; porque tambien es el mas fatal; pues comiendo à los arboles la madera, los desubstancia de modo, que se debilitan, dexan de echar fruta, ò si la echan no la pueden sazonar: y por último perecen, carcomiëndolos el gusano hasta las raizes. Gusano roedor

67. — Un amigo mio inteligente y versado en todos los reynos de la naturaleza, que le ha sido posible investigar en esta campaña en la extension de treinta leguas, me ha dicho que este gusano nace de un insecto volante, que recoge las alas debaxo de cubiertas tes-

taceas, y en la cabeza, armada de tenazas con que muerde, tiene dos antenas largas, tal vez tanto ò mas que el cuerpo. Este lo serà como pulgada y media. Estos insectos volantes unos son roxizos en cuerpo y estuches, y otros son de un color verdozo. Se suelen cebar en los higos cuando estàn maduros, en las ubas, en los durasnos y otras frutas dulces. Hago la descripcion de ellos para que los hortelanos los conoscan y los persigan en cualquier estado en que se hallen; por que es mucho el daño que nos hacen. He verificado con la experiencia ser cierto lo q.e me dixo Larrañaga. En el invierno guardè en un saco grande de cuero dos

Sigue

ramas de manzano y una de damasco, q.e tenian gusano, y se aserraron como un pie mas abaxo de donde se hallaba el gusano. El dia 11 de Nov.e del presente año de 13 las reconoci todas. La de damasco contenia gusano grande de la misma especie de la de los manzanos; pero se habia quedado flaco p.r falta de alimento bueno. Lo mismo le habia sucedido à un gusano de los manzanos, q.e habia llegado con su taladro al fin de la rama; pero el otro aunq.e tamb.n habia llegado con el suyo al fin de la rama, ya se habia trasformado, y aunq.e todavia se conservaba blanco y tierno, tenia las patas bien formadas y lo mismo las dos antenas q.e desde la cabeza las tenia recostadas à lo largo del cuerpo; pero con todas las articulaciones bien distinguidas: las alas empezaban à salirle; de suerte q.e no me queda duda ninguna q.e es el insecto volante, q.e se acaba de describir. Aunq.e no he visto al chico de las borlitas aterciopeladas en las antenas, y de q.e hice mencion en el num. 170, creo q.e es tamb.n de los dañinos aunq.e no tanto como los grandes.

68. — Ponen los huevos en las ramitas delgadas de los arboles que destruyen, no en la punta, sino como à una ò dos pulgadas mas abaxo de ella. No ponen los huevos en grupos ò amontonados, sino por lo comun uno en cada ramita, algunas vezes dos, y mui raras hasta tres; pero siempre separados, como una ò dos pulgadas, unos de otros. El huevo viene à ser del tamaño de una semilla de col, y del mismo color con corta diferencia; pues se confunde con el color de la rama: de suerte que para verlos es menester registrar cuidadosamente la ramita. Se dexa entender que el insecto pega el huevo con algun humor viscoso, que al mismo tiempo que lo asegura sobre la rama, dispone su madera tierna para que sirva de alimento al gusano que de el debe salir. Quando sale, en vez de romper el huevo por la parte de afuera, lo rompe por donde està pegado à la ramita, y se introduce en ella. Yo no puedo asegurar si la rama se marchita desde que el insecto pone en ella el huevo, ò si esto sucede solo quando el gusano sale del huevo y se introduce en la rama. Para saber esta circunstancia era menester espiar el momento en que el insecto pone el huevo, y certificarse de que entonces es quando lo pone: lo que no parece facil de conseguir. Lo que hai de cierto es que apenas el gusano entra en la rama, por menudito que sea, la rama se marchita desde donde està pegado el huevo, y entrò el gusano, hasta la punta.

Gusano roedor

69. — En la primavera por noviembre se empiezan à registrar los manzanos prolixamente, y en viendo ramas marchitas en la punta no hai que hacer otra cosa, sino quebrar la ramita con una caña à la que se le dan dos cortes en un canuto de alguno de los dos extremos,

de suerte que el canuto quede con una horquillita corta. Se mete la horquillita un poco mas abaxo de donde uno supone que està el huevo, y dando una vuelta à la caña ahorquetada en la ramita, esta se troncha, y se trae à la mano ò se arroja al suelo. Aunque la ramita no se queme, ni se mate el gusano, queda uno seguro de que muere; porque separado del arbol, no tiene ya como alimentarse; pues el gusano nunca sale de una rama para pasar à otra so pena de ser presa de algun paxaro gusanero, ò de los que no se alimentan con grano; porque este gusano, que es de los mui apetecidos por ciertos paxaros, no tiene mas defensa que la de la rama en que està encerrado.

Modo de matarlo

70. — Si la ramita rompe por donde està el huevo, casi siempre viene en ella el gusano; porque quando este sale del huevo, come y camina siempre àcia la punta de la ramita: desde donde vuelve para abaxo, no por el mismo camino por donde subiò, sino por otro nuevo que el se practica, royendo la ramita por la parte opuesta à la por donde subiò. Por fortuna en este corto viaje gasta muchos dias; porque como entonces el gusano es mui pequeño, le basta para mantenerse, la madera que hai desde el huevo à la punta, los muchos dias que gasta de ida y vuelta en ponerse mas abaxo de donde està el huevo, y el empezò à subir.

Sigue la materia

71. — Quando el gusano se pone mas abaxo de donde està el huevo, sus progresos son mas rapidos; porque entonces como que es mas grande, roe y devora mas. Se conoce bien por donde trabaja el gusano; porque las ramitas, adherentes à la que va taladrando, se resienten todas. Entonces se mete la horquillita por donde

se supone que alcanza con el trabajo, y se quiebra la rama, que regularmente quiebra por donde el gusano acaba de llegar con su taladro. Casi siempre viene el gusano en la rama quebrada; porque apenas siente que andan con ella, huye para arriva retrocediendo sin darse vuelta. Quando la rama se quiebra, y hai duda si viene en ella el gusano, se hiende con un cuchillo, y si se ve que no ha venido, lo que algunas veces, aunque pocas, sucede; se quiebra la rama con la mano mas abaxo y por la parte sana, ò se corta con un serrucho; porque ya en este caso la caña no es bastante para romperla.

Sigue

72. — El registro de los manzanos se hace no una sola vez en la primavera, sino varias: y no solo en la primavera; sino tambien en el estìo, en el otoño, ò por mejor decir, en todas las estaciones del año por lo que despues se dirà. El modo de registrar los arboles con mas comodidad, es haciendo el registro dos hombres provistos de los chismes necesarios para limpiarlos. Se empieza por el extremo de una fila de manzanos, registrandolos uno por uno, un hombre por un lado, y otro por otro à fin de que no se escape vicho, ò se escapen los menos que se pueda, y se concluye por el otro extremo. Despues de estos registros repetidos suelen quedar vichos en las ramas, particularmente los que se introducen por las ramitas pequeñas inmediatamente adherentes à una rama gruesa; porque como esas ramitas se ocultan en lo interior del àrbol, no es fàcil verlas por mucho cuidado que se ponga. Estos vichos que han quedado, hacen ya despues de tiempo progresos en lo grueso de las ramas, ò tal vez del tronco. Quando llegan à ese estado ya no se pueden cortar las ramas; porque seria cortar el arbol, ò mu-

Signe

cha parte de el. Y entonces ¿que remedio para desencastillar un gusano que lo roe, metido en lo interior del tronco ò de una rama gruesa? Despues de haber yo experimentado inutil el uso de un alambre, que vi usar à algunos, y que yo usè tambien las mas veces sin fruto, me ocurriò cristelizar los arboles con agua hirviendo, ò geringarlos, que es lo mismo, y lo que mejor se entiende.

Uso del cristèl

73. — A este fin, à mas de un cristel que yo tenia en mi casa para lo que en ella se ofreciese, comprè dos mas, que conservo en sus caxas para curar los arboles. Quando se ve alguno atacado de un vicho ya grueso, lo que se conoce por el aserrin que despide, se acude con el cristel y con el agua hirviendo, y se cristeliza el arbol, metiendo el canutillo por alguno de los muchos agugeros que el vicho practica para arrojar el aserrin. El agua sale con fuerza, ya por los agugeros inferiores al del canutillo, ya por los que estàn mas arriva, ò tal vez por unos y otros. Muchas veces se logra el gusto de que el agua arroje fuera del arbol al vicho, ya escaldado, otras queda muerto dentro; pero si alguna vez escapa (lo que se conoce por el aserrin que despues de la operacion continua arrojando) se vuelve con el cristel y se mete el canutillo, ò por los mismos agugeros si la rama no tiene mas, ò por otros que antes no se vieron, hasta que se consigue matar el vicho.

74. — A mi me ha sucedido ya con un manzano nuevo, cuyo tronco no era mas grueso que un brazo, tener que cristelizarlo siete veces en distintos dias para matar el vicho que lo roia. Yo sospechè despues de tantas operaciones inutiles que el vicho tenia en lo in-

terior del árbol, algun seno en que se metia, quando sentia que andaban con el arbol, y que este seno quadraba fuera de la corriente del agua; porque de otra suerte no se podia concebir como se libertaba el vicho de q.e el agua no lo escaldase. Pero al fin el vicho murio à la septima operacion. Sigue

75. — Algunos rehusan usar del agua hirviendo para curar los arboles; porque temen que el remedio puede ser peor que la enfermedad. Pero el exemplar de este arbolito nuevo, que sufriò siete lavativas de agua hirviendo sin enfermarse, y sin que se le perdiese el fruto, de que entonces estaba cargado; pues la operaracion se hizo en estio (circunstancia todavia mas agravante) debe hacerles perder todo temor; porque como digo el arbol se conservò, y se conserva aùn sin lesion alguna sensible. El agua por mucho que hierva nunca recive mas que cierto grado de calor, del que no pasa; y siempre es mucho menos que el calor de que es capaz cualquiera de los otros licores que se conocen. Esta es la razon por que no puede dañar sensiblemente à un arbol ya robusto, maxime tocando el agua en parte la menos delicada del arbol, ò la que està ya casi muerta por el destrozo que el vicho le ha causado, y tocandola solo pasageramente. Sea lo que se fuere de mi raciocinio, ello es cierto que hasta ahora no he perdido arbol ninguno por el uso del agua hirviendo, siendo asi que no hai arbol en mi chacara de los manzanos, que son atacados del gusano, que no haya sufrido ese cauterìo alguna ò muchas veces: y es cierto tambien que no mui lexos de ella, se han perdido arboledas enteras por la carcoma que las ha devorado. Sigue

76. — Al cristel se debe acudir en todo tiempo siempre que lo exija la necesidad particular de algun arbol; à mas de la curacion general que se debe hacer de los manzanos en un tiempo determinado del año. El mas oportuno para esta es el del invierno quando los árboles se hallan sin fruto y sin hoja, y se pueden manejar mas libremente. En ese tiempo destino yo dos hombres por algunos dias solo para que los curen con el cristel. A este fin se registra el arbol, y si se ve alguna rama mui dañada se corta con un serrucho en parte, en que sin desfigurar el arbol, ò desfigurandolo lo menos posible, se pueda cristelizar comodamente por los agugeros que presenta la cabeza de la rama que quedò en el arbol. Si en donde se cortò la rama à cercèn se ven tres ò quatro agugeros, se puede fallar sin riesgo de engañarse, que son tres ò quatro gusanos los que han baxado por ella, y que estàn dentro del arbol si en la parte de la rama que se echò fuera no ha salido alguno de ellos. En este concepto se emboca el canutillo en un agugero, y despues de haber echado por el una lavativa al arbol, se pasa al segundo, despues al tercero &&, y se hace en todos lo mismo que en el primero. La razon de todo es porque esos gusanos, quando tiene muchos un arbol, marchan por camino separado; pues solo asì es como se les presenta el alimento que necesitan y consiste en el jugo de la madera que roen. Si ellos no tropesasen en madera y diesen en vacio, les faltaria que comer y perecerian. Por esto se ven los conductos separados en una rama que se hiende, y si alguna vez concurren dos ò mas conductos es para separarse presto; pues por lo general siguen casi paralelos, dividiendo los conductos un tabiquillo delgado de la madera que queda sin roer.

Sigue el cristèl

77. — A mi me ha sucedido hacer cortar con un serrucho una rama gruesa solo como de dos à tres pulgadas de diametro, y contar en la cabeza de la rama cortada, que quedò sobre el arbol, siete agugeros. Despues la hize cortar mas abaxo donde era ya mas gruesa, y hallè siempre en la parte que quedò los mismos siete agugeros, puestos con el mismo orden que mas arriva: y por cada uno de los agugeros que quedaron hize embocar el canutillo del cristel; porque asi me pareciò necesario para curar bien el arbol; pues à mas de lo que he dicho, que persuade que por cada agugero va vicho separado, lo persuade tambien la experiencia que hace ver que quando se echa por un agugero la lavativa, el agua sale por ciertos agugeros que hai horizontales en el tronco para arrojar el aserrin, y no sale por otros que se ven: pasa el cristel à otro agugero, y el agua que entrò por el, sale por donde no salio la primera: y asi de los demas. Sigue

78. — Se me dirà, tal vez, que el trabajo de curar los manzanos con esa prolixidad es un trabajo improbo, y capaz de cansar à un hombre que no sea mui constante. En lo que convengo yo, y añado que cada vez que considero el trabajo que dan à los hortelanos las hormigas, las orugas de toda especie, y en particular estas que taladran los arboles no puedo menos que acordarme de lo verdadera que es la sentencia que Dios pronunciò contra Adan, y en el contra todos los hombres, de que comeria el pan con el sudor de su rostro. Para verificarse la sentencia divina no es necesario que esas plagas aflijan al hombre; porque quando las plagas sobrevienen ya el labrador habia regado con su sudor la tierra, cabandola, arandola, sembrandola y Sigue

siguiendo la cadena de trabajos innumerables, que se eslabonan sin interrupcion hasta que come el pan; pero esas plagas, que vienen como de supererogacion, le avivan la memoria de las fatigas à que està destinado. Y si à esas plagas de supererogacion, y al trabajo que necesariamente trae consigo el cultivo de la tierra, se añaden los robos, las insolencias, los saqueos del soldado sin disciplina, q.e nos arrebata nuestros frutos y el pan, con que nos alimentamos — Ay Dios! ¿No podremos decir entonces que el pan, si nos dexan alguno, lo comemos no solo con el sudor de nuestro rostro, sino tambien con las lagrimas de nuestros ojos? ¿No podremos lamentarnos de nuestra desgracia, como en las guerras civiles de Roma lamentaban la suya los pastores y hortelanos de Italia?

Impius hœc tam culta novalia miles habebit?
Barbarus has segetes? En, quò discordia cives
Perduxit mìseros! En, queis consevimus agros!

Es tan ajustada la comparacion de lo que entonces pasò à lo que nos està pasando actualmente à los infelices y destrozados habitantes de esta campaña, que no puedo resistirme de hacerla sentir à todos por medio de la traduccion que de los versos virgilianos hizo el D.or Gregorio Hernandez de Velasco —

Triste yo! ¿Un fiero y barbaro soldado
gozarà mis sembrados y novales,
que yo con sudor tanto he cultivado?
Maldita civil guerra! En quantos males
has puesto al pueblo triste mantuano!
Ay! Para quien sembramos campos tales?

Si en vez de la palabra *mantuano* se substituye en la traduccion de Velasco la de *monvideano,* entonces no serà comparacion sino identidad. Aunque si vamos à hablar segun la experiencia, aqui los excesos del soldado son mayores; Porque los labradores y ganaderos de Italia no se quexan en Virgilio de muertes que hiciesen en ellos los soldados; y aqui se ven à cada paso hombres pacificos, degollados en sus casas por quitarles unos vilisimos trapos, con que mas bien estaban desnudos que vestidos. Corro el velo à estas escenas de horror, y sigo el hilo de mis observaciones.

79. — Quando se registran los manzanos para curar con el cristèl à los que lo necesitan, se miran con cuidado las ramas delgadas; porque entre ellas se suelen hallar algunas que tienen gusanitos pequeños en las puntas: lo que se conoce quando se ven algunas ramitas con la corteza arrugada, y otras en q.^{e} se conservan pegadas algunas hojas secas despues que el arbol arrojò con los frios las que no lo estaban. Las ramitas que se ven con esas señales tienen generalmente gusanos pequeños; asi es menester quebrarlas en lo vivo y arrojarlas al suelo, lo que basta, como ya se dixo para que los gusanos perescan. Esta diligencia que se hace no inutilmente en el invierno, despues de haberla practicado en la primavera y en las estaciones siguientes, prueba que los insectos volantes, que ponen los huevos, de donde proceden esos gusanos, no estàn atenidos para deshovar à una sola estacion; pues de lo contrario no se verian en las ramas, como se ven, gusanitos pequeños en todas las estaciones del año; à no ser que se diga que los huevos de esos insectos gozan un privilegio casi semejante al de las semillas de

Registro de manzanos

algunas plantas, que arrojadas à la tierra, se conservan en ella muchos años sin corromperse, y aùn sin desvirtuarse.

80. — Para la faena de limpiar los arboles asi del gusano roedor como de el de cesto, conviene que los que la hacen, vayan prevenidos de un bastòn ò baculo de dos varas de largo poco mas ò menos, y que el baculo tenga un gancho en el extremo mas grueso. Estos baculos regularmente se hacen de membrillo, escogiendo para ello algunas ramas de las mas derechas y del grueso proporcionado, de cuyo pie arranque otra rama, sea tuerta ò sea derecha; porque esta segunda rama se corta dos ò tres pulgadas mas arriva de donde està unida con la que debe servir de baculo: y eso basta para que quede formado el baculo con su gancho, el qual se descorteza, y se pule para que pueda servir al objeto no solo de sacar vichos, sino tambien para tomar fruta y para otros usos.

Instrumentos para limpiarlos

81. — Tambien deben ir prevenidos de la caña, de que se hablò en el numero 69; y ahora añado que conviene que esta caña sea de las que aqui llamamos de Castilla, que estè sazonada y seca, no solo para que tenga la consistencia necesaria; sino tambien para que sea mas ligera, y no canse la mano del que la maneja, como suele cansarla la caña que es pesada. Basta que la caña tenga tres varas ò poco mas de largo, y siendo de castilla se le hacen en el extremo mas grueso dos cortes, semejantes al primer corte que se le da à una pluma quando se compone para escrivir: el uno se haze à un lado, y el segundo al lado opuesto, con los que la caña queda con una horquetilla, que es mui à pro-

Sigue

posito para ahorquetar con ella los cestos, ò las ramitas dañadas que se intenta quebrar. Para que la caña no se hienda en donde tiene la horquetilla conviene que esta se practique inmediatamente sobre una de las entretelas que dividen los canutos; porque asi tiene la horquetilla mas firmeza.

82. — Con esos dos instrumentos se va à la operacion de limpiar los arboles. Si las ramas estàn proximas es claro que basta doblarlas un poco con el gancho, acercarlas à la mano y con ella sacar el cesto; pero si las ramas estàn altas, se les echa el gancho con una mano para ponerlas en la aptitud conveniente à fin de que usando de la caña con la otra se ahorquete facilmente el cesto, el que ahorquetado se empuja la caña para arriva, y se arranca. Regularm.te viene el cesto trancado en la horquetilla; pero si salta al suelo, se recoge y se echa con los demas en una tipa; porque como ya se ha dicho, sino se recogen y se echan todos al fuego, donde quiera que se halle el cesto salen à su tiempo los gusanos del huevo, y al instante caminan y se suben à los arboles. Sigue

83. — Quando el cesto està tan ligado que no lo puede arrancar la caña, se dá con ella y el cesto una vuelta sobre la ramita en que está ligado, y la ramita se quiebra; porque menos malo es quebrar algunas ramitas que el que queden los cestos en ellas. Para las ramitas taladradas del gusano roedor sirve tambien el gancho y la horqueta. El primero para poner la rama principal, en que se halla la ramita dañada, en la disposicion conveniente à fin de que à esta pueda la caña ahorquetarla facilmente, y dando una vuelta con la Sigue

caña sobre la misma ramita dañada, se quiebra mas abaxo de donde se halla el gusano, segun se dixo en el numero 69 y en los dos siguientes.

PERALES

84. — Los unicos perales, que se conocian en Montevideo quando yo comprè mi chacara, eran los tempranos, ò los que sazonan su fruta por año nuevo, que aqui se conocen con el nombre generico de *peras comunes,* que la acepcion en que se toma lo ha hecho diferencial. Yo les llamaria peras de Enero; porque su madurez ni se anticipa ni pasa del mes de Enero; pero como ya el uso les ha fixado el nombre de *peras comunes,* es menester conformarse con ese nombre, en que el uso tiene un absoluto imperio, como lo tiene en el lenguage y en otras nomenclaturas. He visto hacer con ellas orejones echándolas al horno y secandolas en el tendal. Como vienen p.r Enero, en que los calores son fuertes es facil hacerlos, y deben ser buenos.

Peras comunes

85. — Esos perales se inxertan con buen suceso en membrillos, que para el efecto se ponen de estacas, ò de los plantones que los membrillos echan al pie. Como quiera que se pongan los membrillos, ò bien de estaca ò bien de planton, prosperan y arraigan generalmente: y aunque à fines del siguiente invierno al en que se han puesto los plantones ò estacas, se pueden inxertar de pua, conviene diferir los inxertos de esa pera para otro año en que haya engruesado mas el estacon, y tenga subalternas algunas ramas gruesas como de dos pulgadas de diametro à fin de inxertar en ellas los

perales comunes. Si se inxerta el planton ò estaca en el invierno inmediato al en que se pusieron, es menester poner el inxerto à un pie por lo menos distante de la superficie de la tierra. La razon de esta advertencia es; porque si los inxertos de pera comun se ponen en la superficie de la tierra ò mui cerca de ella, el peral arraiga, doblandose el inxerto àcia abaxo, ò por explicarme con mas exactitud, extendiendose el inxerto, que à la manera de un sombrero cubre el estacon hasta tocar en la tierra, y tocando en ella, echa el inxerto raizes propias que no son del membrillo, y entonces el inxerto, que con las raizes propias crece mucho, se traga al membrillo en que està inxertado, ò lo aniquila, y el peral se hace entónces infecundo; pues aqui ha probado una experiencia constante, que arraigado este peral con las raizes que le son naturales, aunque se hace de una estatura procer y agigantada, se hace tambien infecundo, ò si echa algunas perillas, son pocas, y por pocas que sean no son mayores ni de mejor gusto, que las que dan los inxertos de su misma especie, quando estàn algo elevadas de la superficie de la tierra, y no arraigan ni pueden arraigar por si mismos.

Se inxertan en membrillo

86. — Si algunos perales comunes, por estar inxertos cerca de la superficie de la tierra arraigan y llegan à hacerse estériles, como lo son casi siempre todos los de esa especie que se alimentan y sostienen con sus propias raizes, no por eso son perdidos; pues sirven entonces y son excelentes para inxertar en ellos peras bergamotas, moscateles, de d.n guindo, pardas, camuesinas, y los de pera manteca, que despues de las camuesinas reputo por la mejor que aqui se conoce.

Cerca de la tierra arraigan

87. — Mas digo — que me parece mui conveniente para lograr arboles en que inxertar las peras que se han nombrado, hacer inxertos de pera comun en membrillo; pero hacer los inxertos de modo que arraiguen los perales comunes; pues solo en ese caso son excelentes para inxertar en ellos las peras que se han dicho. En tal caso, esto es en el de destinar perales comunes para inxertar en ellos las demas peras nombradas, es necesario poner las estacas de membrillo à ocho varas por lo menos distantes unas de otras: inxertar en ellas à su tiempo las peras comunes, aserrando la estaca de membrillo à la flor de la tierra, ò à una pulgada mas abaxo de su nivel: hacer el inxerto de pera comun, y cubrirlo con la misma tierra, que se abrio à los lados, para aserrar la estaca y hacer el inxerto, segun el metodo de inxertar manzanos, explicado en su lugar en el numero 33 y siguientes. La razon de exigir la distancia de ocho varas por lo menos, es — porque tanto los perales comunes, quando se alimentan de sus propias raizes, como los demas perales ya nombrados, que se han de inxertar en ellos, son arboles gigantes, y los mayores entre los frutales que yo conosco, inxertados en los comunes que se alimentan por si mismos.

Q.do arraigan son aptos para recivir inxertos.

88. — Por lo demas para inxertar peras comunes en membrillo, quando se destinan à que den fruto, y por lo mismo se inxertan à la distancia de media vara ò mas de la superficie de la tierra, basta que estèn los membrillos distantes unos de otros cinco varas; porque esos perales inxertos asi, à la par que son mui frutales, se crian pequeños, y les basta para su desahogo la distancia señalada de cinco varas.

89. — Pero advierto antes que se me olvide, que quando los perales comunes destinados para fruta se inxertan en membrillo, de suerte que los perales no puedan arraigar, es menester no quitar al membrillo en que se inxertan, todos los innumerables chupones ò sierpes, que echan al pie; porque el hortelano que eso practique con el objeto de conservar limpios los pies de los arboles, en poco tiempo se quedarà tambien limpio de perales; pues los perales desubstancian en tanto grado al membrillo en que se inxertan, que si al membrillo no lo sostienen y sustentan sus propios chupones, perece el membrillo, que se desubstancia mucho por el peral que sostiene, y perece tambien el peral que con el membrillo da consigo en tierra. De suerte que con estos perales sucede al pie de la letra lo que dicen los tahures, que sucede al que limpio juega, y es — de que limpio se queda. Yo no darè la razon porque esto sucede, ni me seria tal vez facil el darla; solo digo lo que sucede; porq.e los efectos son los que solo debe, ò le conviene saber al hortelano, sin meterse en escudriñar la causa. Esta solo la investiga el filosofo ù otros sabios de mas alto coturno. La causa que se insinùo poco antes de que desubstanciaba mucho al membrillo el peral inxerto en el, mas bien es efecto que se experimenta y se ve, que una causa verdadera; por lo menos si es causa, es mui inmediata; porque la causa à priori y mas remota, esto es — porque el peral desubstancia al membrillo, esta no es facil adivinarla; quando vemos que el manzano blanco, segun se dixo en el numero 50 y 51, inxerto en membrillo, sin embargo de que tambien es mui fecundo, no lo desubstancia y pierde, como lo hace el peral; siendo asi que el peral tiene en hoja y fruto mas analogia ò seme-

Al inxerto no se le quitan todos los chupones.

janza con el membrillo, que el manzano, de quien el membrillo se diferencia mas notablemente.

90. — Aunque se dixo que para que el peral inxerto en membrillo no se pierda, es menester dexar al membrillo los chupones que echa al piè; no es necesario dexarlos todos, ni q.e crescan à la altura que pueden llegar: Basta dexar los que se consideren suficientes, y estos, porque no crescan mucho y embarazen al peral, conviene descornarlos en el invierno, dexàndolos solo con media vara, ò poco mas de altura: y de esos asi descornados, despues que tienen un grueso suficiente, se pueden inxertar algunos si se echa de ver que el inxerto principal va en decadencia, y que presto necesitarà nuevos inxertos que lo substituyan; porque en estos perales comunes inxertos en membrillo, no se atiende, como en otros arboles, à la limpieza del pie, por lo que ya se ha dicho, ni à que el todo de la copa se sostenga sobre uno solo; sino à que haya perales y à que den fruto.

Los chupones se descuernan

91. — Los primeros perales bergamotos que yo tuve en mi chacara, que conservo aùn, y son los primeros que hubo en el Miguelete, los inxertè en unos manzanitos silvestres con unas puas que me hizo venir de Buenos Ayres mi amigo d.n Pedro Alvarado, vecino de aquella ciudad, y los inxertè aserrando los manzanitos à la superficie de la tierra. Los dos inxertos prosperaron tan estupendamente que son los dos árboles mayores y mas hermosos, que de su especie al presente se conocen aqui. Son arboles propiamente gigantes, y tan fecundos que no hai año ninguno, en que no traigan mucha fruta y grande. Como esos dos árboles prosperaron tan bien, inxertos en los manzanos que

Peral bergamoto

he dicho, hize despues mas inxertos en manzanos silvestres; pero estos inxertos no los hize à la flor de la tierra; sino aserrando el estacon ò planta à una regular altura, y me sucedio que, aunque los nuevos inxertos brotaron en la primavera, y crecieron en ella tanto como se podia desear; à la primavera siguiente, ò no brotaron; porque tanto los inxertos como los manzanos que los sostenian, estaban perdidos, ò si algunos brotaron fue con tanta languidèz, que se conocia iban pronto à morirse como les sucedio en efecto.

92. — Si este chasco me hubiera sucedido à mi solo, pudiera atribuirse la muerte de aquellos arboles à una enfermedad particular y extraordinaria que les habia sobrevenido; pero como lo mismo les sucedio à muchos, que pidiendome puas de mis dos hermosos arboles, è informados de que yo los tenia inxertos en manzano, inxertaron en sus huertas sobre manzano las puas que llevaron, y las inxertaron no en la superficie de la tierra, sino altas, ò porque sus manzanos les proporcionaban esa ventaja, ò por la mania que comunmente tienen los hortelanos de inxertar alto porque piensan que por eso adelantan mas; repito que como lo mismo que à mi les sucedio à otros muchos que inxertaron alto; conclui de un modo, à mi parecer, evidente que los inxertos perdidos se habian perdido, porque estando altos no habian arraigado ni podian arraigar por si mismos: y que si se habian logrado mis dos hermosos árboles era, no porque estuviesen inxertos en manzano, sino porque se inxertaron de modo que pudieron echar y echaron raizes propias, con que se sostuvieron, crecieron mucho, y se sostienen tan hermosos y frutales como he dicho.

Bergamoto inxerto en manzano, perdido.

93. — Con esta experiencia los bergamotos que inxertè despues, los inxertè en plantas de perales comunes, en que se han logrado, y sin embargo que todos se inxertaron altos; porque los inxertè de escudete, son fecundos, aunque no son tan portentosos de grandes ni tienen traza de serlo nunca, como son los dos primeros, que arraigaron y se sostienen por si mismos: y digo que arraigaron y se sostienen por si mismos, sin mas fundamento que la experiencia de que los manzanos por si solos no son capaces de sostenerlos, como ha sucedido constantemente à los que se han inxertado altos en manzano; pues por lo demas los dos bergamotos gigantes que tengo, en medio de que ya tienen treinta y siete años de edad, no han echado hasta ahora ni un solo chupon al pie, para que por ese indice se pueda conocer una prueba ocular de que tienen raizes propias.

Bergamotos sin sierpes

94. — Si por lo que se ha dicho se puede afirmar casi con certeza que los dos bergamotos actualmente se mantienen con sus propias raizes; con certeza mas segura se puede afirmar que los dos manzanitos, en que se inxertaron, desaparecieron ya y se convirtieron en polvo; porque de otra suerte hubieran aparecido con algun chupon; pues esos manzanos los echan en abundancia: y esta circunstancia que asegura la certeza de que los manzanos ya no existen, asegura tambien la otra de que los bergamotos subsisten por si mismos, y que si no han echado chupon alguno, serà tal vez porque no los echan nunca.

95. — Pocos años despues que inxertè los dos perales bergamotos en manzano, inxertè tambien en manzano

cinco perales pardos, uno à la flor ò superficie de la tierra, y los otros quatro aserrando las ramas, en que los inxertè, de modo que quedaron altos los inxertos. A los manzanos, en que inxertè estos quatro, no les quitè todas las ramas; porque ya eran frutales, y por eso les dexè las suficientes para que continuasen dando fruto hasta ver en que paraban los inxertos de la parda. Los inxertos todos se lograron y permanecieron por algunos años; pero aunque se hicieron frutales se quedaron tan ruines y entecados que hacian en los àrboles en que los inxertè una figura mui mala; por cuyo motivo cortè los inxertos y dexè solo las ramas de manzano à fin de que los arboles cobrasen la buena figura que tenian antes de poner en ellos los inxertos de perales pardos, que se la daban mui triste.

Peral pardo

96. — Esta experiencia me hizo creer que si yo hubiera aserrado todas las ramas de los manzanos para que solo llevasen pera parda, se me hubieran perdido en pocos años los inxertos y los manzanos en que estaban: y que si se sostenian los inxertos, aunque raquiticos y mui ruines, era solo por el desahogo que à los manzanos les daban sus ramas propias. Al apoyo de esta opinion concurria la experiencia del arbol que inxertè à la flor de la tierra, el qual arraigando por si mismo se hizo tan robusto y corpulento, que actualmente tiene su tronco once quartas desde el suelo hasta el arranque de las ramas, y de diametro cerca de una vara: el diametro de la copa del arbol es de doze varas, medidas, como he medido lo que se ha expresado: la altura es proporcionada à su copa y base. En medio de tan extraordinaria corpulencia, es tan castizo y frutal que no hai año que no venga con mucha fruta. El

Se pierde inxerto en alto

criado mio que la vende, me ha dicho que lo menos que se saca de la vendida de ese arbol, son doze pesos todos los años: esto es fuera de la mucha pera que se come en la casa, asada, cocida y cruda, y de mucha mas sin comparacion, que anualmente se pierde al pie del arbol.

97. — Como me hallo de asiento en mi chácara, pensaba yo hacer arrope el presente año de 13, en que esto escrivo, de la mucha pera que à este arbol se le pierde; pero este año singular por las tristes circunstancias en que nos hallamos, es el unico en que los dueños de las arboledas, no han disfrutado de ellas, y no han podido recoger peras de ninguna especie ni verdes, ni maduras. Para otro año, si Dios me da vida, no dexarè de hacer ese ensayo con una pera, que para arrope me parece excelente, si los que se llaman nuestros protectores tienen la indulgencia de dexarme en pie el arbol que la da; porque es mui dulce y mui jugosa, quando amontonada se dexa pasar un poco. No tengo de ella mas que ese solo arbol, y lo reputo suficiente asi por lo mucho que fructifica, como porque su fruta concurre con otras mas interesantes, particularmente con el durasno, que quando aparece eclipsa à las demas, como se apagan los demas planetas quando se aparece el sol sobre el horizonte. A este peral arraigado no le he visto hasta ahora ni un solo chupon, y formo de el y del manzano, en que lo inxertè el mismo juicio que he formado, y expliquè poco antes en los numeros 93 y 94, de los dos solos bergamotos arraigados que tengo.

Parda buena para arrope

98. — Alguno me replicarà tal vez que los perales inxertos en manzanos, se mantuvieron siempre flacos y

arruinados, no por haberse inxertado alto, y en parage donde no pudieron echar raizes propias; sino porque à los manzanos se les dexaron muchas ramas, naturales, y que en este caso era tambien mui natural que las raizes del manzano suministrasen y enfilasen el jugo nutricio à las ramas que le eran propias con preferencia à las que le eran extrañas y postizas. Este argumento es tan especioso que seria capàz de hacerme dudar de lo que antes aseverè, sino hubiese à favor de lo que di por cierto otros datos, que me hacen mantener en la misma opinion. Tales son el que algunos dueños de huertas pusieron por aquel mismo tiempo ò poco despues, de esos perales pardos, inxertos ya en membrillos, ya en manzanos, y no lograron ninguno que les durase mucho tiempo, sino solo aquellos que por fortuna les quadrò que los inxertasen tocando à la superficie de la tierra, y pudieron echar raizes propias, con que se sostuvieron y se hicieron buenos arboles; todos los demas se aniquilaron y perecieron dentro de poco. Sigue el pardo

99. — A este proposito me ocurre ahora lo que me pasò con don Miguel de Texada, coronel que fue del regimiento de infanteria de Buenos Ayres, y murio ha cinco ò seis años de mariscal de campo. Este señor me convidò en una ocasion para ir à su chacara, y andando de paseo por la arboleda, se nos ofrecio à la vista un peral pardo, inxerto en manzano; y al instante conoci no solo el peral, que es bien conocido por la hoja, sino tambien el arbol en que estaba inxertado; porque aunque el manzano no tenia ramas propias, el inxerto estaba bien separado de la tierra, y el manzano es tambien mui conocido por la corteza. El señor Texada me preguntò que que me parecia de Sigue

aquel arbol. Esto me lo preguntò, porque el arbol estaba arruinadillo, y naturalmente deseaba que yo le hiciese sobre el algun pronostico favorable. Yo le dixe lo que me parecia, y pronuncie redondamente que aquel arbol era muerto. Muchos meses despues volvi à su chacara, y paseandonos por la arboleda, se nos presentò el mismo arbolito, que estaba puesto en una de las calles mas frequentadas. Luego que lo vimos me dixo prontamente el señor Texada = *Aqui tiene usted al muerto resusitado*. Yo le respondi — me alegro; pero temo que no ha de durar mucho. Esto lo dixe, porque lo vi sin adelantar nada, antes me parecio que estaba mas triste que quando lo vi la vez primera. Efectivamente aunque no volvi despues à la chacara del señor Texada, un amigo mio, que solia frequentarla y sabia el cuento, me dixo que el arbol ya no estaba donde lo veiamos: y es de creer que el señor Texada lo hizo sacar ò porque se le murio, ò porque se disgustò de verlo siempre triste y moribundo.

100. — Con la experiencia de que los perales en lo general solo prueban, ò arraigados por si mismos, como son los bergamotos y los pardos, ò inxertos sobre perales silvestres, como son todos los que yo conosco, si se exceptua el peral de buen cristiano y el real; los hortelanos, llevados aqui de esta experiencia, inxertan en perales silvestres casi todas las especies de ese gẽnero; menos los que son silvestres, ò se inclinan à serlo à no ser que se les sugete inxertandolos alto y de modo que no arraiguen.

Perales se inxertan en silvestres

101. — Llamo silvestres à los perales comunes, y à los de espino, que algunos les dan el nombre de

moscateles; porque arraigados estos arboles echan innumerables sierpes ò chupones: y en ese estado se pueden reputar por silvestres è infecundos, siendo su fruto mui poco con respecto à la grande corpulencia à que llegan. Unos y otros se inxertan con buen suceso en membrillo, y son entonces mas frutales, segun se dixo de los comunes en el numero 85 y siguientes. En los plantones de estos arboles silvestres es en los que digo que prueban bien los inxertos de todos los demas perales, que aqui tenemos, exceptuando el de buen cristiano, y el Real.

Perales silvestres

102. — Este peral de buen cristiano y el camuesino vinieron de Cataluña para don Eusebio Vidal ahora 25 años, y por su medio se propagaron aqui. El camuesino prueba bien inxerto en peral silvestre; y aunque no carga mucho se puede contar entre los buenos frutales; porque da pera bastante, que madura en el mes de Enero quando la comun, y la pera tiene por su gusto la preferencia sobre las demas en la estimacion general. Su figura es la de una calabacita, y su tamaño mui poco mayor que el de la pera comun, con la que concurre. El de buen cristiano, aunque por su hoja, por su ramazon, que es clara, y por su fruto, que es grande y bueno, parece peral fino, no ha probado bien inxerto en peral silvestre; porq.e aunque el arbol en el crece bien, se viene casi siempre sin fruto alguno, y quando lo da es tan claro que se puede reputar por ninguno, hasta que el inxerto se envejece y envejece tambien al arbol en que se halla.

Peral camuesino

Buen cristiano

103. — Lo mismo que he dicho del peral de buen cristiano, digo del Real. Habrà treinta y cinco años

que le vino de España à d.n Melchor de Viana este arbol, y aunque en tan largo tiempo han procurado los hortelanos propagarlo, no lo han podido hacer nunca buen frutal; porque casi siempre se viene sin fruta. La pera mui rara que llega à dar es grande y perfectamente redonda: madura por Febrero como la de buen cristiano quando ya los durasnos maduran, y esta circunstancia junto con la escazez de su fruto hace que los hortelanos miren à este arbol con una perfecta indiferencia, por no decir desprecio. Tiene la hoja mui distinguida de los demas perales; porque es mas pequeña y la presenta mas encartuchada àcia adentro que los otros.

Peral Real

104. — Habrà veinte años que à d.n Miguel de Texada le vino de Galicia el peral, que algunos llaman de pera manteca, y los mas le llaman del coronel: se parece mucho en el color de la hoja al peral pardo, y en el de la fruta, que en uno y otro es parda, con fondo amarillo quando està madura; pero sazonan en diversos tiempos; porque la parda madura por Febrero, y la manteca por Abril: la parda es redonda, y la manteca tiene la figura prolongada como la bergamota, à la qual se acerca en el tamaño: es de excelente gusto, y solo se echa menos el que sea abundante; porque los arboles echan siempre el fruto mui claro.

Peral manteca

105. — Hai mas de treinta y cinco años que d.n Miguel Ignacio de la Quadra logrò en su chacara un arbol de pera de d.n Guindo, del qual muchos inxertaron en perales comunes, en que se logran bien y dan buen fruto, y aunque claro es mayor que la bergamota,

à la qual se parece bastante. Estas quatro ultimas peras, que acabo de nombrar, es à saber, la de buen cristiano y la real, la manteca y la de d.n Guindo, voi à inxertarlas este invierno à la flor de la tierra para hacer la experiencia de si echando esos arboles propias raizes se hacen mas fecundos de lo que son sobre raizes agenas, sin embargo de que sobre ellas se crian mui frondosos, excepto el de buen cristiano y el real, que sobre las mismas se envejecen pronto, sin dar fruto. Yo me acuerdo que el primer peral de d.n Guindo que tuvo Quadra daba bastante fruta y grande sobre sus raizes naturales; pues ese primer arbol lo logrò Quadra de semilla; por cuyo motivo llaman aqui de Quadra al arbol y à la pera que da, à la que Quadra llamaba de d.n Guindo. Si del modo que digo prueban bien esos arboles y fructifican haràn una excepcion de la regla general, por la que se experimenta que los arboles inxertos son mas fecundos y de mejor fruto que los que no lo son; à no ser que sea ya excepcion de esa regla la de los bergamotos y del peral pardo que tengo, que sobre sus propias raizes son fecundos à no poder serlo mas. En fin sea lo que se fuere voi à hacer esa experiencia, en que se pierde poco, y puede ganarse mucho si sale bien; y si sale mal me consolarè, à lo menos yo, que por mi edad no puedo repetir muchas experiencias, con lo de *non omnis fert omnia tellus,* que creo es de Ovidio, y ha pasado à proverbio, que se tiene por verdadero; porque el Miguelete no debe tener el privilegio de dar todas las frutas que se conocen, quando no hai en el mundo terreno que las dè.

D.n Guindo

106. — D.n Francisco Calvo, que es un cultivador laborioso y diligente, ha logrado de semilla varias peras,

que parecen diversas de las que hai aqui; pero entre las nuevas que tiene merece atencion la que la señora su muger nombra con mucha propiedad *pera vegiga;* porque apenas madura toda su carne se resuelve en almivar; de suerte que para comerla es necesario to-

Peral vegiga

marla por el pezon, meterla en la boca, apretarla un poco y tragar el jugo dulce, de que està llena la vegiguilla; pues tal parece esa pera quando se halla en ese estado. Por cuya razon si la pera parda me parece buena para hacer de ella arrope, mejor me parece para el mismo fin la pera vegiga. Asi juzgo conveniente que una huerta tenga de ella tres ò quatro arboles para el arrope con que se conservan, ò se pueden conservar otras frutas. Si el dulce que se hace con el arrope no es tan limpio y trasparente como el que se hace con el almivar de azucar de caña, serà mas barato, y siempre es dulce que lo comen con gusto no solo los del campo; sino tambien los urbanos quando no son melindrosos.

DURASNOS

107. — Los durasnos aqui, unos son blancos, y otros amarillos, — y de uno y otro color hai muchas especies subalternas, cuya fruta se diferencia en la figura y en

Blanco

el gusto. Entre los durasnos blancos del todo, unos perfectamente redondos, y otros alimonados, ò de la figura de un limon: y los hai blancos redondos, matizados de carmin ò de color de purpura; y con los mismos ma-

Amarillo

tizes los hai alimonados. Entre los amarillos los hai tambien unos perfectamente redondos y amarillos del todo; y otros amarillos del todo que son alimonados:

y con las dos figuras los hai matizados de los colores, con que se dixo se matizaban los blancos.

108. — Todos los durasnos de estos diversos colores, matizes y figuras son buenos, y todos tienen sus apasionados, aunque el gusto general está siempre por los amarillos, particularmente por los que se llaman melocotones, que son amarillos perfectamente redondos, ò bien sean amarillos del todo, ò bien tengan matizes de carmin y pûrpura tanto en lo exterior de su corteza, como en lo interior de la carne.

Melocoton

109. — El blanco redondo, matizado de pûrpura, es de mucho jugo y de un gusto tan delicado, que llevaria la palma entre los durasnos, si su ternura no fuese tanta que casi es imposible llevarlo bien maduro entre otros durasnos à la distancia de una legua, sin que se estruja y pierda mucha parte del merito que tiene. Esta es la razon porque en una huerta bastan de esa fruta quatro ò seis arboles; quando del amarillo de la misma figura y matizes no son sobradas algunas dozenas.

Blanco rosado

110. — El blanco alimonado, del todo blanco, es perfectamente dulce, es exquisito para comer, y es mui à proposito para hacer orejones ò bien de horno, ò bien de cuchillo; porque aunque es tierno y de un jugo suficiente para colocarse entre los buenos durasnos, no es tan abundante de jugo, como lo son otros: y esta circunstancia con la de ser blanco y dulce lo recomienda mucho para los orejones, que salen de mejor vista quando se hacen de durasnos blancos.

Blanco alimonado

111. — Tambien son excelentes para lo mismo los españoletos, aunque son amarillos del todo en carne y corteza sin matiz ninguno; porque tienen la carne mas firme que otros, y son mui dulces. Estos durasnos, que vienen al fin del grueso de los durasnos, porque sazonan à principios de Abril, no son mui antiguos en el Miguelete. D.n Francisco Calvo fue el primero que los logrò de unos huesos traidos de España habrà como diez y ocho años; p.r cuyo motivo les puso el nombre de españoletos. Son perfectamente redondos, y mui fecundos los arboles. Yo los aprecio tanto que de ellos tengo mas de dos docenas de inxertos.

Españoleto

112.—Hai treinta y siete años que d.n Bruno Muñoz me regalò unos huesos, que d.n Manuel Warnes, vecino de Buenos Ayres le habia enviado de los priscos blancos y amarillos que tenia en su quinta. Con esos huesos hize almacigo, y con los arbolitos que de el me nacieron, puse quatro ò seis hileras de arboles, en que mesclè otras especies de buenos durasnos que tambien tenia en almacigo, y à su tiempo me fructificaron abridores blancos y amarillos, finos y mui buenos los arboles de esas especies. Deseando despues tener de los priscos blancos que califiquè los mejores, un retazo de arboleda por separado, hize nuevo almàcigo con los huesos de los priscos blancos que yo mismo habia comido. Quando se pusieron en el almacigo me certifiquè que se ponian en él huesos de priscos y no de otros durasnos: el almacigo naciò y creciò bien, y quando se acercaba el tiempo de trasplantarlos al lugar donde debian ponerse, se me ofreciò hacer viaje à Buenos Ayres, en donde me detuve cinco meses; pero dexè encargado al capatàz de mi chacara, que me los pusiese à su tiempo en

Priscos

el terreno que yo le señalè. Volvì de Buenos Ayres y vi los arbolitos trasplantados y en vegetacion, que à los pocos años, y quando ya el capataz estaba en España, me dieron fruto; Pero ¿que fruto? Era de durasnos blancos; pero los durasnos ni eran abridores, ni eran buenos. Con este chasco quedè persuadido que el capataz habia vendido ò regalado los arbolitos del almacigo, y que en su lugar me habia puesto plantones bravos y silvestres de los que se crian en los durasnales.

113. — Para repararme volvi à hacer nuevo almacigo de priscos blancos, certificàndome del mismo modo que en el primero, que los huesos que se ponian eran de priscos; puse segunda arboleda de ellos, hallandome yo presente, y certificandome tambien que se ponian arboles del almacigo, y no otros: y quando me fructificaron experimentè el mismo chasco que la vez primera; pues los durasnos, aunque eran blancos, no eran abridores, ni eran tampoco buenos durasnos. Con este desengaño que me costò para conseguirlo ocho ò diez años de tiempo, rectifiquè el juicio que habia formado contra el capataz y nunca me volvi à exponer à nuevo chasco; porque para conseguir la arboleda de priscos deseada, puse arbolitos silvestres, ordenados en calles, y en el invierno inmediato al en que los puse, inxertè de pua toda la arboleda nueva que habia puesto para ese fin; pero con tanta infelicidad, que se me perdieron todos, ò casi todos los inxertos, que puse de pua. Los arbolitos brotaron todos del tronco, y todos echaron muchas varitas nuevas en aquella primavera, y resolvi inxertar los durasnos deseados de escudete, no à yema despierta, sino dormida; porque ya tenia yo experiencia

Chasco segundo

de que en los arboles de hueso era mas seguro el inxerto de escudete quando el arbol corre, que el de pua en el invierno: y que entre los inxertos de escudete era mas seguro el de yema dormida que el de yema despierta. Asi lo hize, y me salio tan buena esa inxerteria que logrè quantos arboles quise con buenos y sobrados inxertos, y digo sobrados; porque en cada tronco inxertè cinco ò seis ramas que se lograron, y dexando una sola para criar los arboles sobre un solo pie, tuve à su tiempo que cortar todas las demas.

114. — Esta experiencia, lograda con el repetido desengaño que me dieron los dos almacigos de priscos: con el de los manzanos, que sembrè de semilla y referì en el numero 33; y con el general engaño, en que estoi persuadido han incurrido muchos hortelanos, que pretendieron lograr por semilla durasnos priscos, y no lo han podido conseguir; me ha hecho cauto, y me ha obligado à no tener nunca seguridad de conseguir la fruta fina que deseo por medio de las sementeras de almacigos; sino solo por medio de los inxertos, quando hai como hacerlos. Ello es cierto que muchos me han pedido huesos de durasnos priscos para hacer almacigos: que otros muchos, ò los mismos, no satisfechos con los huesos que se les dieron, compraron los durasnos en mi chacara para asegurarse mas que los huesos que sembraban eran de priscos verdaderos; y con todo son poquisimos los durasnos abridores que hai en las chacaras.

Engaño general de lograr lo que se desea por almacigo.

115. — Quando yo estaba ya desengañado de que no habia seguridad en esa sementera, nunca dexè de manifestarlo à los que tenia oportunidad de hacerlo, y

constantemente hallè resistencia à que se valiesen del medio de los inxertos, abandonando el de los almàcigos de hueso: y creo que esta es la razon porque no abundan los durasnos priscos à pesar del anhelo que han tenido muchos en lograrlos: y por eso he dicho que estoi persuadido que muchos han incurrido en ese general engaño. En el presente año de 13 un pariente mio me mandò decir que le guardase huesos de priscos. Yo le remiti una carga de durasnos (unica fruta que hemos podido comer madura) de los mejores priscos que hai en mi chacara, y le escrivi una esquela, en q.e le advertia no se fiase para lograr priscos en la sementera de sus huesos, haciendole presente los dos exemplares de lo que à mi me habia pasado con los almacigos de que he hecho relacion: y por ultimo le decia que para lograr priscos con seguridad hiciese inxertos à su tiempo, para lo que le daria quantas puas quisiese. El tiempo de hacer inxertos de pua ya se pasò, y no ha mandado por ellas: lo que prueba que satisfecho de que los durasnos que le enviè, eran priscos, cree que sembrados sus huesos no deben salirle otra cosa. Puede ser que le suceda como lo piensa, y como me sucediò à mi quando los sembrè la primera vez con los huesos que me regalaron de Buenos Ayres; pues parece que las semillas tienen sus caprichos; pero si ellas estàn de mal humor le sucederà lo que me sucediò à mi con los dos ultimos almacigos que se han repetido. Los hombres tenemos algunas ideas fixas, que se pueden llamar innatas, de que no nos separamos sino nos desengaña nuestra propia experiencia: y una de ellas es proponernos llegar à un fin por el camino que se nos presenta mas corto, y no por aquel en que advertimos algunos rodeos: de donde nace que por

Desengaño no admitido

echar por el atajo, ò no llegamos al termino deseado, ò tenemos q.e desandar lo que hemos andado, y tomar otro camino para conseguirlo.

116. — Aqui tal vez deseará el nuevo hortelano que yo dè una noticia suficiente de los diversos modos que hai de inxertar; la que le prometo para capitulo separado por no interrumpir la série de los durasnos, de que voi hablando en el presente. Prosigo pues. Entre
Blanco los priscos tienen mas general aceptacion los blancos q.e los amarillos, y yo tambien soi del numero de los que los prefieren: y por esta razon para un arbol de prisco amarillo que yo inxerte hago tres ò quatro de blanco. No obstante eso los amarillos son tambien mui apreciables, y tienen la excelencia de que sazonan despues de los blancos, à quienes se les dà la superioridad; porque otros blancos que son mas tardios y son
Amarillo blancos del todo sin matiz ninguno, no me parece llegan en bondad à los amarillos. Entre estos hai de ellos que son matizados, y hai de ellos que no lo son; pero unos y otros me parecen igualmente buenos.

117. — Habrà veinte años que un amigo mio me mandò de Galicia unos huesos de durasno tinto; que tambien es prisco ò abridor; pero no ha logrado aqui aceptacion ninguna; pues aunque de un arbolito que
Tinto me nacio hize algunos inxertos, y otros hicieron lo mismo, no nos salio la fruta segun nos prometia su nombre, ò à lo menos segun lo que nos figurabamos; porque el carmin de purpura de que se tiñe y cubre el durasno, lo tiene entre cuero y carne, pues lo tiene encima de la carne, inmediata ò la corteza, y solo se le ve bien quando esta se le quita; pero cubierto con

ella mas bien parece un durasno sucio que un durasno tinto. Y es cierto que el color vivo y brillante recomienda mucho à la fruta, quando al color està unido el buen gusto, que en el de este durasno, aunque bueno, no es exquisito.

118. — El prisco de buen color es un peloncillo, que ahora nueve años me envió de Buenos Ayres mi amigo d.n Jph Raymundo Guerra, y creo que alli le llaman de San Jph. Llamamos aqui pelones à los durasnos, que no tienen bello; porque à este nombre, que suena lo contrario de lo que significa por el uso, este le ha dado esa acepcion, como se ha dado tambien à la palabra *rabon* para significar con ella, no que un animal tiene mucho rabo, que es lo que suena; sino al contrario que no tiene ninguno, ò que lo tiene mui corto: de suerte que estos nombres parecerian ironicos y burlescos si el uso no les hubiera ya fixado la significacion. Digo pues que llamamos aqui pelones à los durasnos que no tienen bello, y tienen la corteza tersa y brillante como una manzana: y este de que hablo la tiene asi: es amarillo matizado de carmin, y lo recomienda no su tamaño, pues es la mitad menor que un pelon de los comunes; sino su gusto que es bueno, el ser abridor y por lo mismo excelente para dulce; porque despues de escaldados en agua hirviendo sin quitarles la corteza se echan à cocer en el almivar hasta que toma punto; y sale un dulce mui bueno, y comodo para comer por la particularidad de soltar facilmente el hueso desnudo de carne, cosa que se echa menos en otros durasnos pequeños, de que tambien se hace dulce. Tambien recomienda mucho à este durasno la excelencia de que el arbol que lo dà es mui

San Jph

fecundo; porque no ha habido año desde que en mi chacara tengo esos frutales que no hayan traido fruto en abundancia.

119. — Los pelones comunes son de un tamaño regular, de que hai blancos y amarillos: estos me parecen mejores que los blancos; pues estando el amarillo perfectamente maduro es un durasno mui dulce, y à mi me pareciò que no lo era tanto el blanco quando lo comi en Buenos Ayres, que es donde lo he visto; por cuya razon no traxe huesos de ese durasno, que por otra parte no es tan vistoso como el amarillo, al qual lo hace mui lucido el color de carmin, con que se matiza; pues aunque tambien con el se matiza el blanco; pero no resalta sobre el color blanco tanto como sobre el amarillo, lo que à este durasno le da en su clase singular belleza.

Pelon amarillo

120. — La misma belleza tiene el peloncillo de la virgen amarillo, que se traxo aqui de Buenos Ayres ahora veinte años, es un poco menor que el de S.n Jph y no es para dulce tan bueno como este, porque no es abridor; pero tiene la ventaja de madurar un mes antes que los demas durasnos; y esta circunstancia recomienda tamb.n al durasnillo de la virgen comun, tanto al blanco, que no es tan bueno, como al amarillo, que es mejor y mas fecundo. Hai quarenta y quatro años que se conocio este durasnito en Montevideo por la primera vez, y se llama de la Virgen porque en algunas partes de esta America meridional sazona por la concepcion; pero aqui, si nos pudieramos separar del uso, de modo que todos nos entendieran, lo deberiamos llamar de Reyes; porque solo sazona por Epifanìa.

Peloncillo

Durasno de la Virgen

121. — Entre las especies de durasnos que se han referido, y otras que se omiten, merece que se haga memoria de el, un durasno que habrà veinte años vino de Mendoza. Es largo como una ciruela, y tiene algunas desigualdades en lo exterior del durasno, por lo que creo le llaman *abollado*. Se parece en el sabor, color y matizes al melocoton amarillo, con el que concurre en sazonar; pero es de un gusto mas fino y exquisito que el melocoton: y solo se echa menos que el arbol que lo da, tanto de raiz como de inxerto, sea mas fecundo; pues todos los años se viene con la fruta mui clara.

Abollado

122. — Despues de tantas especies de durasnos y durasnillos diferentes, que se nos han aparecido de algunos años à esta parte, no dudo que en lo sucesivo se multiplicaràn sin termino; porque estoì persuadido que las especies, recien aparecidas, tienen un origen comun en los durasnos grandes que vinieron de España, de donde se traxeron à la America; pues en ella no los habia, à lo menos yo no he leido los hubiese: Y no siendo los durasnos indigenas de este continente, con todo han probado tan bien en algunos territorios, particualrmente en los que en la America meridional se hallan entre los 30 y 40 grados de latitud, que no solo se conservan las castas que vinieron; sino que se han mejorado, y se han aumentado especies subalternas, cruzandose las primitivas unas con otras, segun parece debe haber sucedido; porque repetidas veces he oido à muchos sugetos no haber visto en España algunas especies que aqui se ven. Yo por mi puedo asegurar con certeza que en mi chacara se me ha aparecido un durasno, que no lo habia en ella quando la

Blanco aparecido

comprè, y que yo no lo puse despues que la tengo. Este durasno es uno blanco de la Virgen: y puedo decir tamb.n que no lo he visto en otra parte sino solo en mi chacara. Pero ¿que extraño es que suceda esta novedad en las plantas, quando en los animales se ha visto ya la misma multiplicacion con variedad de accidentes mui notable?

123. — Habrà treinta años que vinieron aqui de Corrientes unas vacas mochas y sin cuernos: y vinieron tambien toros mochos. Y siendo cierto que el ganado vacuno de todo este continente es originario de España, en donde el vacuno es constantemente armado de cuernos; con todo por un juego, digamoslo asi, de la naturaleza, que se complace en variar sus producciones, salio en Corrientes à luz el que acabo de decir. Las vacas que se traxeron mochas lo eran enteramente, y sin vestigio alguno de cuernos, como lo son las ovejas; pero los toros aunque tenian cuernos, no los tenian para ofender; porque no los tenian firmes como el comun de los toros; sino solo unos cuernecitos flotantes como una quarta ò poco mas de largo; pues los tenian pendientes à modo de sarcillos, y mas bien para adorno que para otra cosa. Con ellos se representaban siempre los toros como animales extraños; pero hacian buen efecto à la vista; porque se representaban ayrosos. El que los traxo me dixo que en Corrientes en la estancia del rincon de Luna, que fue propiedad de los Jesuitas, se habia visto por la primera vez de ese ganado, y que habia toros enteramente mochos, y sin los sarcillos que tenian los que traxo.

Ganado mocho

124. — Yo le preguntè al dueño de ellos que que ventaja tenia aquel ganado sobre el comun; y me respondiò

que era de mas engorde, y que no teniendo cuernos para poder herir con ellos, se podia entrar y se entraba con mas seguridad à un rodeo de ese ganado, que del comun armado de cuernos. La segunda causal era bien manifiesta: y como yo viese que en el ganado, en que se hallaban los toros mochos, habia otros armados de cuernos, le dixe = Siendo eso asi, como parece, ningun toro mocho podrà parar en un rodeo de vacas, en que se hallen toros con cuernos. A que me contestò que no era segun yo discurria: ya ve Ud, me añadio, ese toro grande mocho (mostrandome uno de color moro que alli habia) = pues ninguno de los otros armados de cuernos (y los habia mayores que el moro) se le para delante; porque aunque no tenga cuernos para herir, da tales porrazos con la cabeza, que quando pelea no hai toro que le pare. Note Ud, me añadio, que esos animales tienen la frente algo mas gruesa y abultada que los de cuernos. Lo que efectivamente me parecio asi, y me ocurriò que el hueso que en los otros animales sirve de alma para llenar los cuernos, en estos servian para darle mas cuerpo al hueso de la frente. = De ese modo, le repliquè, cesa la causal que Ud me diò, de que se podia entrar con mas confianza en un rodeo de ganado mocho, que en el del que no lo era, una vez que los mochos dan unos porrazos tan terribles. = No cesa; porque aunque dan esos porrazos fuertes, antes de darlos retroceden para atràs como los carneros, y esta diligencia preparatoria da lugar à que los ginetes que andan en el ganado, saquen à tiempo el cavallo, y se precavan de recivirlos. Esta salida pronta que me diò el dueño me hizo reir; porque aunque yo desconfie de que fuese verdadera, me parecio que en caso de ser falsa, estaba urdida con agudeza y verosimilitud.

Ventaja dudosa

125. — Otras muchas particularidades, asi en el color como en la figura, no solo en el ganado vacuno, sino tambien en otros muchos animales de los que à la America vinieron de Europa, pudiera alegar para confirmacion de las diferencias notables, con que el autor de la naturaleza es capaz de vestir tanto à los animales como à las plantas, sin sacarlas por eso de su especie primitiva, y del comun origen que tuvieron: y sin que por esas diferencias, que notablemente las desemejan de las especies remotas, de que procedieron, dexen de ser fecundas, y puedan propagarse de su propia simiente. Pero basta lo que hemos dicho sobre el ganado vacuno sin cuernos, que todos han visto aqui, ò pueden verlo quando quieran; pues se multiplicò bastante; y aunque no tanto como pudiera despues de tan largo tiempo, eso ha provenido de que los criadores de ganado, tal vez no habràn hallado en el las ventajas que le daba el que lo traxo, ò à lo menos habràn experimentado que se balancean con otras desventajas mayores.

Diferencias en animales de un origen.

126. — Asi como la campaña de Corrientes ha sido el teatro, en que la naturaleza ha ostentado en el ganado vacuno la variedad que se ha dicho, y algunas otras que se han omitido por no ser necesarias à nuestro asunto; la ciudad de Mendoza, distante solo cincuenta leguas de la ciudad de Santiago de Chile, pero con la Cordillera de los Andes por medio, parece la destinada para el teatro de la variedad de frutas; pues de allà y del Reyno de Chile es de donde nos han venido muchas diferentes al Rio de la Plata, que antes no las teniamos. Voi ahora à cumplir lo que prometi sobre los inxertos.

INXERTOS (1)

127. — Los inxertos se dividen en inxertos de pua, ò de cuña, y en inxertos de escudete ò de escudo. De los de pua, que se hacen siempre desde mediados hasta fines del invierno, y quando el arbol no corre; se diò ya razon bastante en el numero 39 y siguientes, hablando de los manzanos. Solo advierto aqui, que asi como se previno entonces que para inxertar manzanos de pua se escogiesen las puas que tuviesen ojos saltones, è inmediatos; porque eran las mejores, aqui prevengo que quando se hayan de inxertar de pua durasnos, ù otros arboles que tienen hueso en la fruta, se escojan puas que tengan tambien los ojos saltones, y si puede ser que tengan los ojos pareados; porque he experimentado que estas puas de ojos ò yemas pareadas, ò tal vez triplicadas, son mas seguras que las sensillas, ò que no tienen mas que una yema. **De pua**

128. — Los inxertos de escudete, que se hacen solo quando los arboles corren y estàn en vegetacion, se llaman asi porque elegido el ojo del buen arbol que se quiere inxerir en el arbol que no lo es, ò que no es de tan buena fruta; se saca el ojo del buen arbol con un pedazillo de corteza por todos lados en figura triangular, que era la que comunmente tenian los escudos, con que antiguamente se protegian y resguardaban los soldados en las acciones de guerra, y por esa semejanza se llama este inxerto de escudo, escudito ò escudete. La base del triangulo ò escudete se hace con **De escudo**

(1) V. n.º 652-53 y 54.

una navajita à una ò dos lineas mas arriva de la punta superior del ojo, y desde un extremo de la base, ya señalada con el corte hasta la madera, se corre la navaja por un lado del ojo como à distancia de una linea (ya se sabe que una linea viene à ser como el ancho de un grano de cebada) y se detiene el corte mas abaxo pero en frente de la raiz del ojo, como à distancia de dos ò tres lineas. Despues tornando la rama se empieza el tercer corte de donde acabò el segundo, y se lleva por el otro lado del ojo hasta parar en el otro extremo del primer corte ò base del triangulo. Hecha esa operacion, con la punta de la misma navaja, ò con la uña del dedo pulgar se levanta y se separa de la ramita el escudo con el ojo en el medio, que sacado fuera tiene la figura de un acutangulo; porque todos los ángulos son agudos; pero como este acutangulo tiene dos lados iguales, y generalmente mayores que la base, viene à ser el triangulo que forma el escudete, el que en idioma matematico se llama *Isoceles*.

De escudo

129. — Dispènsenme los lectores puramente hortelanos de que yo, sin faltar à la explicacion necesaria, me explique algunas veces en terminos correspondientes à los lectores que no son hortelanos, ò que no son puramente hortelanos; porque les hago saber para su satisfaccion que el noble y utilisimo, ò por mejor decir, necesario exercicio de la agricultura no està reñido con ninguna ciencia; antes juzgo que se hermana mui bien con todas, y que se aprovecha de muchas con grande utilidad y adelantamiento.

130. — Digo, pues, que sacado el escudete de la rama se lleva à donde està el arbol, en que se quiere inxertar,

y elegida una rama nueva (ò muchas ramas nuevas; porque se puede y conviene poner en un arbol muchos escudetes) se hace en ella con la misma navaja una te mayuscula en esta forma T y levantando con la punta de la navaja, ò con la uña del dedo pulgar, las hojitas ò valvas, que à los lados facilita hacer ese corte, se mete por el vertice ò punta mas larga del escudete, el escudete mismo, sentando bien su parte interior sobre la madera de la rama en que se inxerta, de modo que la base ò parte mas ancha del escudete toque de canto en lo superior de la corteza, que quedò en la rama quando se abriò la te: ajustado el escudete de ese modo, se cargan las puertecitas ù hojas, que se levantaron, sobre el mismo escudito; y como este, aunque delgado, hace levantar algo las puertecitas, queda el ojo descubierto lo bastante para que las puertecitas no lo tapen.

T

Modo de abrir la corteza

131. — Despues que se sienta el escudo del modo dicho, se ciñe el escudo y las puertecitas que cargan sobre el, con un hilo que tenga la fuerza suficiente. Yo para estos inxertos he usado siempre con buen suceso de las cuerdas con que vienen ceñidos del Paraguay los manojos de tabaco, que aqui generalmente se conocen con el nombre de huascas de tabaco, nombre que los paraguayos españoles han tomado, no del idioma guaranì, que es el de los indigenas de aquel pais; sino de la lengua quichua, ò general de los del Perù, que llaman huasca à toda suerte de cuerda ò correa; pues los guaranìs llaman à la cuerda ò correa, bien sea de cuero, ò bien de vegetal, como la del tabaco, no *huasca,* sino *tucumbo.* Y digo que yo uso de ella, y la prefiero al hilo de acarreto, ò à qualquiera

Huasca de tabaco

otra cuerda; porque es mui suave, y tiene la consistencia suficiente para esos inxertos. Como sale de los manojos de tabaco la corto en pedazos de à una tercia de largos, y puestos los pedazos en agua por algunos minutos, saco de cada pedazo cinco ò seis cintitas del mismo largo. Estas cintitas de tabaco son mas à proposito para ceñir los inxertos, que los hilos redondos; porque sugetan sin cortar ni lastimar la rama tierna en que se hizo el inxerto.

132. — Para ceñir un inxerto se sugeta con una mano una punta de la cintita encima de lo superior de las valvas: despues se da una vuelta sobre la misma punta para que quede sugeta: se dan algunas vueltas àcia arriva del inxerto, cubriendo su base: se camina con otras vueltas àcia abaxo, teniendo cuidado de no tapar con alguna el ojo, à lo menos su parte superior, y quando la cinta con sus vueltas ha cubierto toda la hendidura, ò pie de la te, se mete el extremo de la cintita en la penultima vuelta: se tira un poco y se aprieta: se da la ultima vuelta, y antes de apretarla, se mete en ella el mismo extremo de la cintita: se aprieta y queda concluido el inxerto y su ligadura. El hacer con el extremo de la cintita dos enlazadas, es mejor y mas seguro que el hacer una sola; porque haciendo una sola sucede algunas veces que se afloxa la ligadura, quando se seca la cintita con el sol, en vez de que haciendo dos enlazadas mui rara vez se afloxa. A los diez ò doce dias de hechos los inxertos se desatan; porque si la ceñidura no se les afloxa ò desata, sucede frequentisimamente que se corta la ramita, y se pierde el inxerto; pues quando se hacen esos inxertos estàn los arboles en vegetacion, y como con ella crecen y

Modo de atar

engruesan en pocos dias, se sepulta la ligadura y se encarna en la rama hasta que se corta, ò se queda tan fragil por la señal profunda que dexò la cinta, que se suele quebrar à qualquier viento.

133. — Virgilio en el libro 2 de sus georgicas para el inxerto de escudo prescribe, que en la rama, en que se va à inxertar, se levante la corteza que tenga boton, y que el ojo del escudo inxerto se calze en la madera apuntada, que dexò el boton que se saca. Los versos de Virgilio son —

Nec modus inserere, atque oculos imponere, simplex:
Nam qua se medio trudunt de cortice gemmœ,
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso
Fit nodo sinus: hùc aliena ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro.

Para los que no entiendan latin pongo la traduccion que de esos versos hizo F. Luis de Leon con su acostumbrada exactitud y elegancia en la octava siguiente, que à los que lo entiendan no puede serles ingrata.

Ni es uno solamente, ni sencillo
El modo del inxerto y del escudo:
Porque por dò ha yema en el ramillo
Se lanza y rompe el velo, haciendo ñudo:
Alli se hace un seno al arbolillo
Ageno, en que metido aprenda el rudo
En la corteza verde alli y jugosa
Soldando, incorporarse en una cosa.

Este metodo de Virgilio para inxertar de escudo es mui prolixo y de dificil execucion: por consiguiente

Metodo de Virgilio, dificil

mui expuesto à que los inxertos hechos por el, se hagan mal y se pierdan; porque es mui dificultoso calzar bien, el ojo que se pone, en la madera apuntada del boton que se quita; pues muchas veces, ò las mas, la cavidad del ojo que se pone no vendrà bien à la convexidad que presenta la madera.

134. — El metodo que aqui se observa generalmente, y que yo he practicado siempre, es mas facil de executar, y por lo mismo mas seguro. En vez de levantar en la rama, en que se va à inxertar, la corteza que tenga boton, se busca el campo liso que hai entre los botones, y en el se levanta la corteza del modo que se dixo antes. Este metodo, segun se viene à los ojos, es mas facil y expedito que el de Virgilio; de suerte que mientras se hace un inxerto por el de Virgilio, se pueden hacer seis ù ocho por el que aqui se observa: y asi juzgo que este es preferible.

El de aqui facil

135. — Los inxertos de escudo unos son à yema despierta, y otros à yema dormida: el metodo para los dos es el mismo que queda explicado, no habiendo otra diferencia entre ellos que el diferente tiempo en que se hacen; porque el de yema despierta se hace desde Octubre, en que los árboles entran en vegetacion viva hasta el equinoccio de Marzo, en que la vegetacion es mas debil. Los inxertos que se hacen, principalmente en la primavera, como no se pierdan, brotan pronto y crecen, por hallarse los arboles entonces con mucha vegetacion; y como brotan pronto las yemas que se inxertan, se llaman por eso inxertos *à yema despierta*. Pero los inxertos que se hacen desde el equinoccio de Marzo, en que la vegetacion es debil hasta mediados

Yema despierta

de Abril, en que cesa del todo, como no tienen tiempo para brotar, sino solo para prender y unirse al arbol, en que se inxertan, se quedan dormidos todo el largo tiempo que corre desde el equinoccio de Marzo hasta el de Septiembre, en que despiertan: y por esa razon se llaman esos inxertos tardìos, inxertos à *yema dormida*.

Yema dormida

136. — Entre estos dos inxertos de yema *dormida* y *despierta* he experimentado siempre, que para los arboles que dan fruta con hueso, como son los durasnos de toda especie y los damascos, es mas seguro el de yema dormida que el otro; pues en la primavera y en el estìo, ò porque los arboles con la mucha vegetacion estàn mui delicados para hacer en ellos incisiones, ò porque los soles son mui fuertes, y en pocos minutos afectan mucho al escudo, ò por las dos razones juntas; yo los he experimentado expuestos à perderse, y se me han perdido muchos efectivamente. Por cuya razon quando se hagan inxertos en ese tiempo conviene elegir para hacerlos los dias cubiertos, ò à lo menos que sean frescos, con preferencia à los que no lo son y vienen con soles fuertes. Asì como tambien conviene que no venga lluvia pronta sobre los inxertos; porque por mucho que se resguarden con la ligadura, suele el agua penetrar al inxerto, y viciar el jugo que lo debe unir.

Dormidos preferibles en frutas de hueso.

137. — Al contrario me ha sucedido quando he hecho los inxertos de escudo desde fines de Marzo hasta mediados de Abril; pues en ese tiempo los he logrado generalmente todos, excepto aquellos, en que por estar ya la sabia detenida se inxertaron con mal suceso ò

Inxerto dormido es seguro

por lo adelantado del tiempo, ò porque à fines del estìo y principios del otoño, no habiendo venido lluvia oportuna y conveniente, estaban algo resecos los arboles, de donde se debian sacar los escudos y levantar la corteza de aquellos en que se debian hacer los inxertos; porque es menester para hacerlos en ese tiempo con seguridad que los arboles corran, à ò lo menos que sus cortezas se desprendan todavia con facilidad, y sin peligro de estropearse.

Inxerto de pua para arboles de semilla.

138. — De todas estas experiencias que tengo sobre los inxertos se deduce lo primero = que para inxertar arboles de semilla, quales son los manzanos y perales de toda especie, es seguro, quanto lo puede ser, el inxerto de pua ò cuña: y como este se hace en el invierno, conviene para esas dos familias de arboles no diferirlos para la primavera, ò para otro tiempo, à no ser que se presente obstaculo que obligue à diferirlos. Se deduce lo 2.º que para inxertar toda especie de arboles de hueso, son buenos tambien los inxertos de pua en el invierno; pero no tan seguros como los de escudo quando corre la savia. Se deduce lo 3.º que los inxertos de escudo prueban bien en las especies de frutales de hueso y semilla: y que el mas seguro sobre todos los inxertos es el de escudo à yema dormida.

De escudo mas general

139. — Este inxerto no tiene contra si otra cosa que la estrechèz del tiempo en que se hace, que es el de veinticinco à treinta dias: y que si en esos dias, que son los del principio de otoño, no corren los arboles, como suele suceder algunas veces, quando el estio ha sido mui seco, y entra seco el otoño; no se pueden hacer entonces, segun se ha dicho. Por lo demas es tan

seguro que yo siempre lo he experimentado tal, no solo quando lo he hecho en arbolitos que de proposito he puesto para inxertar; sino tambien quando lo he practicado en arbolillos que se hallan mesclados entre otros arboles grandes: los que despues en el invierno inmediato he sacado del lugar de su nacimiento, y los he puesto con el inxerto dormido en el que debia despertar y permanecer siempre. Para uno y otro inxerto de yema despierta y dormida, y para el de pua debo hacer algunas advertencias, y son las siguientes =

Estrechez de tiempo en el dormido

140. — Que los inxertos de escudo se pongan en ramas nuevas de la primavera, ò presente si se hacen en primavera, ò inmediata si se hacen en las estaciones siguientes, ò à lo menos en la parte nueva que tengan las ramas. =

Que no se pongan en el extremo de la rama; sino en parte, en que despues de descornada la rama, quede sobre el inxerto à lo menos una quarta para asegurar en ella el mismo inxerto quando despues de brotado tiene largura suficiente para asegurarlo contra la parte sobrante de la rama; porque sino se asegura, al menor viento y quando està ya crecidito se rompe sobre su mismo arranque. El modo sencillo y pronto de asegurarlo es atar un extremo de una de las cintitas, con que en el numero 131 dixe debian ceñirse los escudos, atarla en la punta, ò parte mas oportuna de la rama sobrante, coger ò enlazar con la cinta el inxerto sobre sus dos terceras partes, y ceñido asi, atar el otro extremo de la cintita donde se atò el primero.

Advertencias sobre inxertos

141. — Que los inxertos de pua de qualquier especie de arbol que sean, se hagan en los dias de invierno,

que estèn revenidos, con niebla, llovisna, ò con disposicion de lluvia con preferencia à los dias que estèn rigidos y de un frio seco; porque à este tiempo lo he experimentado no tan favorable como el otro para esos inxertos. =

Que los inxertos de pua que se hagan superiores à la superficie de la tierra, como no se pueden abrigar con ella, segun se dixo en el numero 40 podian abrigarse los hechos à la flor de la tierra ò un poco mas abaxo; se abriguen con un barro suave hecho con tierra negra y mesclado con algun estiercol. Algunos acostumbran cubrir el barro con trapos viejos, dexando siempre, como se debe, las puntas de las puas fuera del trapo. Yo en vez de trapo usè algun tiempo, como mucho mejor, de una especie de espadaña suave, que aqui se cria en algunos bañados, y es conocida por el nombre de *totora*, derivado de el de *tutura*, que le dan los indios del Peru. Pero advirtiendo despues que asi los trapos como la totora no son absolutamente necesarios, me he contentado con solo el barro; porque estando bien hecho, ni se raja ni se lo lleva el agua. No obstante eso, nunca condenarè como inutil el trabajo que se tome en abrigar los inxertos con los trapos ò con la totora; porque aunque con ella el trabajo es menos simplificado y mas prolixo; es cierto que ese defensivo de la totora sugeta mas el barro, y abriga mas los inxertos. =

Siguen

142. — Que quando los inxertos de pua de manzano, de peral, de durasno, ò de qualquier otra fruta, se hagan aserrando el tronco à la superficie de la tierra ò cerca de ella, se resguarden clavando unas varitas à su rededor, segun se dixo en el numero 41: y ahora

añado que conviene que estas varitas sean de cañas de Castilla, que por su color se ven de lexos, y se clavan formando con ellas la figura de un pavellon de campaña. Clavadas de este modo no solo resguardan los inxertos para que nadie los pise; sino que tambien sirven para sugetar el inxerto, quando ha crecido, de que los vientos no lo volteen, como sucede frequentemente quando, sin ese amparo, viene sobre los inxertos tiernos un viento algo fresco. Por falta de esta precaucion he perdido yo muchos inxertos, y siempre he perdido los mejores; porque como mas vigorosos tenian mas ventola.

Siguen las advertencias

En fin advierto que quando se acerca el tiempo en que deben brotar los inxertos de escudo à yema dormida, se tenga el cuidado de cortar todos los ojos naturales del arbolito ò rama en que estàn inxertos, y q.• se corten con el cuidado de no llevarse con la navaja la corteza inmediata. Se deben cortar los ojos naturales para obligar al jugo nutricio à que se enfile por el ojo, ù ojos inxertos; pues de lo contrario el jugo del arbol se encamina y desahoga mas bien por sus propios ojos, que por los inxertos.

143. — He dicho que esa diligencia se haga en las ramas en que hai inxertos à *yema dormida;* porque como entonces es invierno, no hai peligro de que por quitarles todos los botones naturales, se pierdan las ramas ò arbolitos, à que se quitan. Pero quando en los arbolitos ò ramas hai inxertos à yema despierta, que se hacen en la primavera ò estio, que es puntualmente quando los arboles estàn mui delicados, es menester otra reserva y tiento grande. Entonces solo se le puede quitar algun ojo inmediato al escudo; porque mui en

Cortes peligrosos quando corren

breve se declara el inxerto si es de muerte ò vida: y si vive generalmente brota pronto, y brotando no es necesario apurarlo porque cresca mucho en poco tiempo; pues si con esa idea se cortan todos los brotecillos naturales que tiene la rama, lo mas contingente es que se debilite ò pierda la rama, y el inxerto con ella. Aunque el inxerto en esa estacion cresca con lentitud, como la estacion es larga, crece siempre lo bastante, con lo que se debe contentar el hortelano hasta que en el invierno pueda hacer con libertad que el inxerto campee solo, quitandole al arbolito todas las ramillas que no sean del inxerto. En los que yo hago acostumbro dexar por dos ò tres años el pedazo de rama sobrante, que dixe debia quedar sobre el inxerto para asegurarlo contra ella con una cintilla quando creciese, y lo dexo ò para conocer despues el arbol que està inxerto, ò porque me descuido, y esto es lo mas frequente, de cortar ò quebrar una ramilla, que en nada perjudica al arbol; porque desde el primer año en que se cortan, segun se dixo, todos los ojos naturales al arbol, se cortan tambien los que tiene la ramilla, para obligar à que el jugo nutricio se enfile solo por el inxerto: y como este quadra debaxo de la ramilla, el jugo, que no pasa del inxerto, la abandona y se seca pronto: y aunque entonces la ramilla seca sea inutil, tampoco perjudica en nada.

En el invierno sin peligro

144. — Los inxertos de escudo sobre ser los mas generales; porque mas se acomodan à toda suerte de arboles, tienen la ventaja de que para ellos no se necesita barro, como lo necesitan los de cuña, que no se hacen à la flor de la tierra, ò un poco mas abaxo. Tampoco obligan por la disposicion de las ramas, en que se in-

xertan, à posturas violentas que fatigan: y por esta razon pueden hacerlos hasta las mugeres mas delicadas. Yo tuve una prima hermana, que era d.ña Inés Duran, que tenia complacencia de hacer en su chacara de esos inxertos, no por necesidad; pues fue una señora que no tuvo hijos, y se hallaba llena de bienes de fortuna; sino por satisfacer al genio hacendoso y gubernativo. de que estaba dotada: y los hacia siempre con buen suceso; porque las mugeres son mas à proposito que los hombres para hacer de esos inxertos, por tener los dedos mas finos y delgados, que son los mejores para manejar los escudetes y las ramitas delgadas, de que se sacan, y las en que se ponen. Si hubiera muchas mugeres que à su exemplo hiciesen lo mismo, estoi persuadido que serviria su aplicacion de mucho fomento á la agricultura; porque las mugeres, por el natural atractivo que tienen para los hombres, fixan mucho la opinion general à favor de todo aquello à que se inclinan, y la fixarian mucho mas à favor de un exercicio tan importante como es el de la agricultura, cuya necesidad todos conocen, y en que solo se echa de menos el amparo y proteccion que debe tener.

Inxertos de escudo mas aseados

OREJONES Y TENDAL PARA HACERLOS

145. — Antes que nos olvidemos de los durasnos, de que me separè solo por dar una idea necesaria del modo de hacer inxertos, conviene hablar del modo de conservar los durasnos por mas tiempo que aquel, à que se extiende su sazon. Ciertamente que seria de grande lastima que una fruta de calidades tan buenas y tan saludables, como lo es el durasno, no pudiera

alargarse mas allà con algun arte, de lo que ella puede alcanzar por su naturaleza. Los durasnos y los higos son por su natural constitucion tan delicados, que ni pueden aguantar por muchos dias, ni pueden llevarse buenos à cincuenta leguas de distancia; pero por el arte, y por un arte el mas sencillo del Mundo, se pueden aguantar por muchos años, y pueden llevarse à las partes mas remotas del globo. Un arte, pues, capaz de hacer este milagro debe tener lugar en mis rusticas observaciones. Por fortuna no necesito remitir los hortelanos del Miguelete ni à Londres ni à Paris por los instrumentos necesarios para ponerlo en planta. Cada uno tiene en su chacara, ò mui cerca de ella, todo lo que es necesario para su establecimiento; porque todo el aparato de este exordio solo viene à parar en hacer orejones.

Arte para la conservacion de frutas delicadas.

146. — Los orejones de durasno unos son de horno y otros de cuchillo. Llaman aqui orejones de horno los que se hacen calentando ò caldeando el horno lo mismo, ò algo mas, que para cocer pan: y quando el horno està bueno, lo que se conoce quando sus paredes ò su bobeda se ponen roxas, se barre la braza y ceniza lo mismo que para el pan, y se arrojan en el los durasnos, que deben ser buenos, pero no es necesario que estèn mui maduros; antes conviene que solo estèn maduros, y no lo estèn mucho; porque estando mui maduros se deshacen y salen los orejones deslucidos. Los durasnos se tiran al horno sin cuidado, y aunque algunos ò muchos se sobrepongan unos encima de otros, salen todos buenos, à no ser que la carga que se eche sobre los de abaxo sea excesiva; porque entonces los sobrecargados se rebientan y se estrujan, y salen des-

Orejones de horno

lucidos como si se echasen mui maduros. Despues que se han echado al horno los durasnos, convenientes à su tamaño y calor, se tapa la puerta, y se dexa tapada hasta pasadas veintiquatro horas. Entonces se destapa para que el horno se enfrie, y quando lo està del todo se sacan los orejones ò bien con pala como se saca el pan, ò bien metiendose un muchacho en el horno, y llenando à mano tipillas de orejones para llevarlos al tendal, en que se tienden uno à uno para que puedan en el secarse bien. Estos orejones que parecen groseros ò de cargazon, digamoslo asi, tienen sus apasionados, porque muchos los tienen por mejores y de mejor gusto que los orejones que se secan crudos, y sin que primero los haya beneficiado el fuego. Por lo que à mi toca, juzgo que si los orejones de horno no son de gusto mas delicado que los otros, son por lo menos mas estomacales, quiero decir, de mas facil digestion; porque lo he experimentado asi; pues si yo engolosinado con los orejones de cuchillo, me excedo alguna cosa, se me encrudecen, particularmente de noche; lo que nunca me ha sucedido con los de horno, aunque de ellos coma una docena, ò tal vez docena y media. ¿Serà esta la razon porque los hortelanos se aplican mas à hacer orejones de horno que de cuchillo? No; Porque esta razon no la he oido nunca à nadie. ¿Serà porque jusgan tal vez que cuestan menos? Esta causal me parece la mas verosimil; pero està mui lexos de ser verdadera; pues es falso el supuesto sobre que se funda, por lo que despues dirè.

147. — Los orejones de cuchillo se hacen unos, solo pelando los durasnos, y echandolos à secar enteros y con el hueso; y otros echàndoles el hueso fuera. Entre

Orejones de cuchillo

los que se hacen con sola la carne limpia del durasno, unos se cortan en casco del mismo modo que quando se come el durasno, y à otros se les corta la carne, formando con ella una cinta. De esos tres modos se hacen aqui los orejones de cuchillo; pero yo reputo por mas ventajosos los que se hacen sin hueso que los que lo tienen, sean de cuchillo, ò sean de horno; no solo porque en los de sin hueso se guarda solamente la carne del durasno, que es lo que unicamente se come; sino tambien porque los cortados, y mucho mas los cortados en cinta, se secan en menos tiempo que los enteros y con hueso, sequense crudos, ò sequense despues de asados. Si para los de horno, y de cuchillo que tienen hueso, se necesitan quinze dias, por exemplo, para secarse y guardarse; la mitad de ese tiempo basta, ò tal vez menos, para que se sequen los cortados. Ventaja es esta tan grande que ella sola recompensa sobradamente lo poco mas de prolixidad que se gastò en hacerlos; sin entrar en cuenta el ahorro de no tener que cargar y guardar huesos, que para nada sirven: y si sirven para el fuego ò para abonar la tierra, ese corto servicio se lo halla tambien, y aun mas seguro, el que hace los orejones echandoles el hueso fuera.

De horno pesados en secarse

148. — Quantas veces he hecho en mi chacara orejones de horno, otras tantas he experimentado constantemente que son mas pesados y penosos que todos los orejones crudos, que se hacen, echandole al durasno el hueso fuera. Y asi aunque en mi chacara tengo un horno grande, capaz de llevar de golpe cerca de una carrada de durasnos, mui rara vez lo empleo para hacer orejones; porque, como digo, he conocido por una experiencia constante que los orejones de horno

son pesadìsimos y mui molestos. Y solo la experiencia era capaz de hacermelo conocer. Porque ¿quien no se persuadiria que unos durasnos, à quienes el fuego les ha hecho exhalar la parte mas aquosa de su jugo, no se habian de secar mas pronto que los cortados, que se hacen crudos, y sin ese auxilio? Asi se representa à primera vista à nuestro discurso; pero en la realidad no sucede asi. Y esta es la razon porque arriva dixe que era falso el supuesto de los que generalmente hacian orejones de horno en la creencia de que eran mas faciles de secar que los que se cortan crudos echandoles el hueso fuera.

149. — Si alguno me pregunta en que consiste una cosa, que parece contraria à la razon = yo no le podrè responder satisfactoriamente: solo repito que asi sucede, y añado = que siendo las manzanas, como lo son, doble menos jugosas que el durasno, y pudiendolas el sol asar y asandolas en efecto, cosa que no puede hacer con el durazno; con todo es mucho mas dificil secar orejones de manzana que de durasno. ¿Quien sabe, pues, si el fuego del horno pone à los durasnos, que se asan en el, en una disposicion casi semejante à la que naturalmente tienen las manzanas, que siendo mas secas que los durasnos, no se prestan tan facilmente como estos, para que el sol los oree, y aùn los seque? Sea de esto lo que fuere: haganse los orejones de horno, ò haganse de cuchillo; es menester despues que se hacen, ponerlos à secar al sol: y para ese efecto es menester llevarlos al tendal, que segun mi entender necesita particular descripcion; pues estando el tendal bien hecho, se ahorran no solo gastos y trabajo; sino

La razon no es facil

se logra tambien que los orejones salgan limpios y aseados.

150. — El tendal para secar orejones de durasno, para hacer pasas de higo, ò para secar otras frutas; no debe hacerse sin meditacion, como vi hechos sin ella, quantos vi en diversas chacaras de estos contornos; pues los vi de mala figura y sin los requisitos que deben tener para ahorrar trabajo y gastos, y para que sirvan bien al objeto à que se destinan. El que me ocurriò, despues que meditè las faltas que tenian los que habia visto, es el que ahora voi à describir, y podràn enmendar à su gusto los que le hallen algunas al de mi idea.

151. — En un terreno libre, y al que le de el sol desde que nace hasta que se pone, pero que tenga alguna inclinacion paralela al viage ò largo del tendal, se clavan tres hileras de horconcillos de qualquiera madera que sean; pues para eso sirven los durasnos, los guindos, las higueras, los naranjos y quantos arboles frutales y silvestres hai en las chacaras. Las dos hileras de afuera ò de las orillas sirven para laderos, y para sentar en ellos las soleras del tendal: la hilera del medio sirve no solo para sentar la cumbrera, sino tambien para darle al tendal la firmeza suficiente. Los horconcillos laderos deben tener de alto fuera de la tierra una vara, y los del medio una y media vara. Para colocar los horcones laderos de un tendal, por exemplo, de veinticinco varas de largo, empezando por la isquierda, se clava un horcon en un extremo de esa hilera, dexandole fuera de la tierra una vara de altura segun se ha dicho: despues à las veinticinco varas de distancia se

Tendal

clava el horcon de la otra punta ò extremo de esa misma hilera, dexandolo fuera de la tierra la misma vara de altura que al primero. Clavados los dos horcones de los extremos se echa un hilo de acarreto desde un horcon al otro, sentando el hilo en el vertice ò fondo de la horqueta de los horcones, y asegurándolo de modo que quede bien tirante y sin seno: puesto el hilo bien tirante se ponen al hilo los otros horcones que deben ir entre los dos de los extremos, uno distante de otro solo vara y media à fin de que la solera, que ha de descansar sobre los horcones laderos (y que puede ser de caña brava algo gruesa, y no habiendo caña brava, de dos ò tres cañas unidas de Castilla) no se cimbre, y pueda sin hacer seno ni doblarse sostener la quincha ò texido de hinojo que debe ir encima, segun se dirà despues, y el peso de la fruta que se ha de poner sobre el tendal.

152. — Del mismo modo, con el mismo metodo y con la misma altura se deben poner los horcones laderos del lado ò fila derecha: y este lado debe ir paralelo al isquierdo de un extremo à otro, y solo à la distancia de seis quartas, que es la que precisamente debe haber entre las dos hileras laterales. Puestos los de la derecha como los de la isquierda, y enfrentados, ò, por mejor decir, pareados unos con otros, se ponen dos horcones en los dos extremos de la fila del medio que debe ir à igual distancia, esto es à tres quartas de las dos filas laterales. Pero estos dos horcones de los extremos de la fila del medio, se dexan con media vara mas de altura que los de los dos lados, y puesto cada horcon de los extremos enfilado ò pareado con los dos respectivos angulares; se tira de uno à otro por entre sus dos

Sigue

horquetas el hilo segun se hizo con los laderos, y à este hilo se van poniendo todos los horcones del medio, pareados y haciendo un frente igual con sus correspondientes laderos: y digo pareados con sus correspondientes laderos; porque por debaxo de la solera de los lados, pero tocandola, se ata una caña de dos varas de largo en los tres horcones pareados, no solo para darle al tendal mas firmeza, ligando entre si los horcones en todos sentidos; sino tambien para sentar sobre esas cañas la solera del medio; porque puestas las tres filas de horcones, y en las de los lados las soleras de caña, que se ha dicho, aseguradas en las horquetas con huascas delgadas, se pone otra solera en los horcones del medio, no sobre sus horquetas, sino media vara mas abaxo, esto es al nivel horizontal de las dos soleras de los lados, y se pone descansando sobre la caña de dos varas de largo, que he supuesto ligada en los tres horcones pareados, y se ata la solera del medio contra los horcones de esa hilera, tomando con la huasca el horcon la solera y la caña traviesa.

153. — Puestas las tres soleras aniveladas horizontalm.te, segun se ha dicho, se ponen tres hombres à quinchar el tendal con cañas de hinojo, que se debe haber cortado dos ò tres dias antes, tiempo suficiente para que en la estacion en que el tendal se hace, se oree el hinojo. Este tendal, como que se hace para orejones de durasno y para secar otras frutas, puede hacerse con oportunidad à fines de Enero ò principios de Febrero, que es puntualmente quando las cañas de los hinojales, de que abunda el Miguelete desde sus puntas hasta su desagüe, estan casi sazonadas, ò à lo menos tienen la sazon suficiente para hacer con ellas

Sigue

el tendal. Advierto que para ponerlas en el sarzo no se le debe quitar al hinojo absolutamente nada, ni hoja que tenga, ni semilla; porque siendo toda la planta balsamica en tallo, hojas y semilla: de un olor confortativo y agradable, qualquiera cosa que de esa planta se le pegue à la fruta, ò bien la semilla, ò bien la hoja, ò bien el olor, lexos de perjudicarle le hace mucho beneficio; pues creo que no hai nadie que con ese olor no se contente y agrade mucho. Advierto tambien que las huascas de cuero crudo, con que se quincha el hinojo, deben emplearse en la quincha limpias del pelo, porque quando lo llevan, suele el pelo pegarse à la fruta que se seca, y el pelo seguramente no es agradable como lo es el hinojo.

154. — Preparado el armazon del tendal y el hinojo, se ponen à atarlo ò à quincharlo tres hombres: dos quinchan en las soleras de los lados, y uno en la del medio: los de los lados toman el puñado de hinojo por los cabos gruesos, uno un puñado, y otro otro puñado, y lo sientan de modo que las puntas ò flores del puñado del quinchador de la derecha van à la mano del quinchador de la isquierda, y las de el de la isquierda van à la de el de la derecha. Entonces lo sientan y acomodan todo, esto es puntas con cabos, dexando cada uno por su lado los cabos de su mano, salientes de la solera una quarta: y en esta disposicion atan todos tres à un tiempo los dos puñados de hinojo; porque el del medio acomoda y estiva las cañas de hinojo que se le presentan sobre la solera del medio. Como se ha dicho que las soleras laterales corren distantes una de otra vara y media: y se ha dicho tambien que cada quinchador lateral debe poner los cabos gruesos de

Sigue

las cañas de su puñado, una quarta salientes de la solera, resulta que el tendal queda con dos varas cabales de ancho, que es el preciso que debe tener para el fin que luego se dirà.

155. — Las cañas de los hinojos suelen tener en el tiempo en que se hace el tendal, mas de dos varas de largo; porque en los baxos del Miguelete se crian viciosos y losanos, y siempre se buscan para ese fin hinojales bien crecidos, que nunca faltan; pues los hinojales en el Miguelete, aunque al principio de la poblacion fueron hortenses, y mi chacara la primera que los tuvo, segun lo sè por tradicion; en el dia son en todas partes silvestres, y llegan à ser maleza, que muchas veces hai que rozar ò arrancar para que no ahoguen arboles y sembrados: decia pues que como los hinojos tienen mas de dos varas, las puntas de arriva rebasan en el quinchado muchas veces de la medida; pero se van dexando con ese sobrante hasta que se acaba de quinchar todo. Entonces un hombre va por la orilla con un soquete de madera à propósito en una mano y con una hachuela en la otra, y presentando el soquete debaxo de las puntas que salen de la medida las va cortando de un lado y otro, y las corta todas en poco tiempo.

Sigue

156. — Texido ò quinchado el tendal se pone la cumbrera de cañas, ò de varas de sauce, si antes no se habia puesto, y se pone en las horquetas del medio del mismo modo que se pusieron las soleras en los horcones laterales. Esta cumbrera debe ponerse con la mayor igualdad y lisura posible, cortando con un serrucho las puntas de las horquetas que rebasen de

la cumbrera, puedan servir de tropiezo y no conduscan para asegurarla, como efectivamente no conduce, ni puede conducir, lo que sobra. Esto se hace con el objeto de que los cueros que han de correr por la cumbrera para tapar el tendal no tropiezen en algun embarazo, y dificulten la operacion de tapar y destapar, que hai que hacer todos los dias. Para el tendal, que hemos figurado por exemplo de veinticinco varas, bastan diezyseis, ò diezyocho cueros de vaca, que sean de los mas grandes y bien hechos, es decir que estèn estaqueados à lo ancho, y de modo que la parte del pescuezo se ensanche quanto se pueda, à la manera con que se estaquean los cueros, que en las estancias se destinan para tapar el trigo en las parvas, ò para tapar otros granos. He dicho que sean de vaca; porque pesan menos y valen menos que los cueros de toro ò novillo, y son por lo ligero y delgados mas manejables.

Sigue

157. — Quando se entra al trabajo de los orejones se preparan los cueros, quitandoles todas las garras, sin dexarles mas agujeros que el de la estaqueadura del pescuezo y el de la cola, y à cada cuero se le ata una huasca de tres varas de largo, à unos en la estaqueadura del hanca, y à otros en la del pescuezo; porque los cueros deben ir alternados anca con pescuezo à fin de que tapen mejor, pues siendo siempre mas ancha la parte del anca que la del pescuezo, sino fuesen alternados, no se taparia bien con ellos, ò habria que emplear algunos cueros mas de los que se emplean quando se disponen con esa alternacion. Preparados asi los cueros se ponen los que se necesitan encima de una cumbrera y dos soleras de dos y media varas de largo, que à continuacion de las del tendal

Sigue

se ponen en uno de sus dos extremos. Tanto la cumbrera como las dos soleras conviene que sean de varas de sauze, ò de alguna otra madera de mas firmeza que las cañas; porque tienen que cargar por todo el dia con el peso de todos los cueros. En esas soleras, destinadas solo para cargar los cueros no es necesario, ni conduce à nada poner quincha de hinojo.

158. — Supongamos que yo tengo mi tendal de veinticinco varas de largo lleno de fruta: que tengo todos los cueros necesarios puestos sobre la cumbrera y soleras de un extremo, y tambien que los tengo preparados en la parte ò extremo mas baxo del tendal; porque ya se dixo que lo largo del tendal convenia que corriese sobre un terreno inclinado. Media hora antes de ponerse el sol, ò antes si el tiempo lo exige, entran dos personas à taparlo: toman el primer cuero que està sobre los demas, uno por el anca y otro por el pescuezo, y lo ponen sobre la cumbrera y lados del tendal mas baxos, que es lo mas inmediato à la pila de los cueros: el que tiene en su lado la huasca que lleva el cuero, la alcanza por debaxo del tendal al compañero, quien la ensarta por la estaqueadura del extremo de su lado, y tirando lo suficiente hace sobre la misma huasca ya tirante una enlazada, y asegura el cuero: pasan los dos al segundo cuero, y trayendolo sobre el que està ya puesto, lo sientan cubriendo con la orilla inferior de este segundo la superior del primero, y asegurandolo con la huasca que lleva en un extremo del mismo modo que se asegurò el primero. De este modo se van poponiendo sucesivamente todos los cueros en la misma forma que en un techo se ponen las texas, que la de arriva cubre en parte à la inmediata de abaxo. Al dia

Sigue

siguiente despues que sale el sol, y quando ya no se teme la humedad y relente de la noche, se destapa el tendal, y por un órden inverso, esto es empezando por el ultimo cuero que se puso. Se desata la huasca del extremo en que tiene la enlazada, y se tira ò arroja la parte colgante sobre el mismo cuero, y con la huasca encima se lleva al lugar de la pila del modo q.e se traxo: se lleva despues el segundo del mismo modo que el primero, y se pone sobre la pila hasta el último, cuya huasca se ensarta por el extremo que no la tiene, y se asegura con la enlazada, asegurando de ese modo el cuero de arriva todos los de abaxo, que sin esa diligencia arrebataria facilmente un viento que se levantase.

159. — Me parece que no hai que recomendar mucho esta manera de tendal y su disposicion; pues se presenta su ventaja con mucha claridad. En el los cueros no tocan ni estrujan la fruta: à esta, despues que se pone, no hai que tocarla sino para darle vuelta: la lluvia no puede penetrar à la fruta por la disposicion en que se ponen las tapas, y quando llueve y hai q.e tener la fruta tapada, siempre le entra algun ayresillo por entre el tendal y los cueros: estos por ultimo sufren las intemperies lo menos que es posible; porque de dia el ultimo los cubre todos, y este es el cuero solo sobre que carga el sol.

Se concluye

160. — Despues de hecho el tendal, y puestos los cueros prontos, apilados en su caballete; el hacer orejones, tenderlos, darles vuelta, taparlos y destaparlos, todo es obra de mugeres. A lo menos mis criadas lo hacen en mi casa, y seria una verguenza, que para

Orejones trabajo de mugeres

ese trabajo, que es menudo y ligero, habiendo mugeres que pudieran hacerlo, se empleasen hombres.

161. — He sido prolixo en la descripcion del tendal para secar frutas; pero lo prolixo se compensa con su utilidad; porque el secarlas à su tiempo es una de las economias rurales, mas importantes, que se le pueden ofrecer al labrador. Los durasnos y los higos son de corta duracion, y como dixe al principio, no se pueden sacar del pais en que se cogen para llevarlos à otro lugar algo distante. Pero secos se pueden llevar à todos los paises del mundo; porque se conservan buenos no uno sino muchos años, estando bien acondicionados: y de ese modo pueden llegar à ser un renglon de comercio no despreciable, aùn quando no se vendiesen y consumiesen dentro del mismo pais en que se cogen, como se venden y consumen aqui; pues los higos pasas, y mucho mejor los durasnos orejones, quando son limpios y buenos, se estiman en el pais mismo en que se da la fruta, lo que sucede siempre en el invierno quando no hay fruta fresca.

Orejones renglon de comercio

162. — Para orejones ya dixe que eran excelentes los blancos alimonados, no solo porque son mui dulces; sino tambien por su color, y porque tienen la carne algo firme, que es la mas à proposito para hacerlos. Tambien son excelentes los españoletos, aunque amarillos, por la misma razon de dulces y ser de carne firme. A los nombrados los reputo por los mejores para ese objeto; pero buenos para el lo son todos los durasnos de qualquiera especie, como sean dulces; porque sino lo son: si los durasnos son ingratos al paladar quando se comen frescos, lo son del mismo

modo quando se secan: y entonces para comer los orejones cocidos de un modo soportable, no basta toda la azucar del Brasil, à no ser que se reduscan à dulce riguroso, como se reducen los limones sutiles, y otras frutas mui agrias, ò mui amargas. En mi chacara como casi siempre los orejones de mí cosecha, sin echarles pisca de azucar: y me saben mui bien sin echarla menos en medio de que soi bastante goloso; porque tengo durasnos selectos, y entre los buenos se escogen siempre los mejores y mas à proposito para hacer los orejones; en vez de quando se me ha ofrecido comprar orejones en la plaza de los que se traen de à fuera, me ha sucedido algunas veces no poderlos comer ni aùn con azucar; porque como se ha dicho quando los orejones son malos ni con azucar se hacen buenos.

Orejones deben ser de fruta escogida.

163. — Antes de cerrar este capitulo debo advertir, que quando la fruta se halla en el tendal la persiguen mucho las hormigas; porque estos animalitos no parece sino que atacan siempre à la parte que mas sentimos, à lo menos nos parece asi, como nos parece que el tropezon lo llevamos siempre en el dedo lastimado, porque es donde mas lo sentimos. Pero por fortuna se puede preservar la fruta que se seca en el tendal mas facilmente que en un arbol vivo; porque como son muertos los palos sobre que se sustentan el tendal y las frutas, se pueden ceñir con mas libertad de lanas, de cerdas ò de otra cosa que detenga à las hormigas. Advierto tambien que quando los orejones se guarden, es menester acomodarlos en sacos de cuero que sean bien limpios ò en vasijas de madera que no tenga tufo; pero si los sacos ò vasijas en que se acomodan, se ponen debaxo de techo de azotea, es menester cerrar

Se preservan de hormigas

bien las vasijas ò sacos en que estàn los orejones, de suerte que no les toque el ayre exterior que corre encerrado dentro de la pieza, porque siendo en tiempo de calores mui humedo y caliente; y mui humedo, crudo y frio en tiempo de invierno (como se dirà alguna vez quando se hable de la habitacion y piezas que debe tener una chacara, y de los preservativos para que no sean malsanas) enmohece y pudre los orejones que toca, segun lo que he experimentado yo mismo en unos orejones que guardè enbarricados dentro de una pieza de azotea que tengo en mi chacara. Vease el num. 531 y siguientes.

DAMASCOS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS

164. — Despues de los duraznos de todas las especies mejores que aqui tenemos, y de que hablè en su capitulo, deben tener lugar inmediato las otras frutas pequeñas de hueso, que son bien pocas, y entre ellas debe ser la primera el damasco, que aunque no mui antigua en esta provincia, es la mas apreciable entre las frutas pequeñas que se siguen. Habrà treinta y tres à treinta y cinco años que un tal Alberti, vecino de Buenos Ayres, sembrò en su quinta los primeros huesos que de este precioso arbol le vinieron de Europa, y de los arbolitos que logrò se propagaron los que hai en las quintas de aquella ciudad: de donde vinieron aqui; puas que se lograron por el inxerto de ellas. Poco despues le vinieron huesos de España à d.n Miguel Ignacio de la Quadra, de los que logrò un arbolito; pero su fruta no tuvo aceptacion, porque los damascos eran blancos, no tan de-

Damascos

licados como los de Alberti, que son amarillos. A más de eso los inxertos que se hicieron de el de Quadra tenian la falta de venirse sin fruta casi todos los años, y ser mui poca la que daban quando en algun año llegaba à lograrse alguna. Por el contrario los amarillos de Alberti sobre ser de un gusto mas suave, son tambien mas fecundos. Yo creo que en España no se dan mejores que los de Buenos Ayres; porque al señor Marquès de Loreto oi decir que los damascos de Buenos Ayres eran cosa buena.

165. — Estos arboles exigen mucho abrigo; por cuya razon d.n Francisco Calvo dice con gracia que son arboles de cocina. Yo en el grueso de mi arboleda, que se halla al ayre libre, tengo tres docenas de ellos, y las tres docenas no me dan tanto fruto, ni tan bien sazonado, como los quatro arboles que tengo cerca de la casa, resguardados de ella por el Sur, y de paredes altas por los otros rumbos. En la misma ciudad de Montevideo se logran aùn mejor los que se ponen en los traspatios, ò segundos patios; porque los arboles se crian mas sanos, dan mucho mas fruto, y lo sazonan mejor que en el campo, por resguardados que en el estèn. Esto proviene del abrigo que les da la ciudad misma, y de que en ella por la cercania de los ayres del mar, hai menos hielos que en el campo, y quando los hai nunca son tan fuertes. Exigen abrigo

166. — Los damascos, como ya he dicho, se logran inxertandolos de pua en arboles de durasno, y de pua he logrado yo casi todos los que tengo. No obstante eso no se exceptuan de la regla general que di en el número 138; pues en ellos he advertido tambien que

con mas seguridad se logran inxertos de escudete que de cuña, y que son todavia mas seguros quando los escudos se inxertan à yema dormida. Pero quando se hacen de este modo regularmente ha cesado ya en los damascos del campo la vegetacion: y asì para hacer de ellos inxertos de escudo à yema dormida he tenido que traer ramitas de los damascos que se crian en la ciudad, en donde por el mayor abrigo que tienen su vejetacion es mas larga y dura todo el tiempo, en que hai calor suficiente.

Inxertos de escudo se logran mejor.

167. — Estos arboles por ahora prosperan mejor, como he dicho, dentro de la ciudad que fuera; y fuera de la ciudad prosperan mejor en los lugares mas cercaños al mar: y en estos en los que son de mas abrigo. Digo *por ahora;* porque en lo sucesivo prosperaràn tal vez en lugares distantes de la ciudad y del mar, principalmente en los que se hallen algunos grados mas cercanos al norte, como lo estàn todos los campos adyacentes al Rio negro, y los que entre las puntas de este rio y la laguna Mini, ocupan muchas estancias, ò haciendas de ganado. Mas digo que al presente tal vez prosperarian damascos, si alli se pusiesen, y mucho mas si se pusiesen en colinas altas, y superiores algunas toesas al nivel del agua de los rios ò de los arroyos; pues en esos lugares por su menor altura de polo, y mayor altura de terreno, deben ser los hielos menos fuertes, que en el Miguelete, que se halla dos ò tres grados mas al Sur con respecto à los lugares que he dicho, y en terreno mucho mas baxo, como mas cercano à la mar. Sin irnos tan lexos, prosperaran tambien en las estancias cercanas, quando con la poblacion, con los excrementos

Prosperan en altos y al abrigo

y despojos del ganado se vaya mitigando y suavizando la atmosfera en esos lugares.

168. — Esta esperanza la fundo en que yo alcanzè tiempo à los principios de la poblacion de Montevideo, quando solo daban durasnos y brevas, ò higos tempranos, en el Miguelete, las chacaras de abaxo, ò las mas cercanas al mar; y ahora no solo se logran durasnos y brevas en las chacaras del Miguelete arriva; sino tambien en las estancias distantes de la ciudad y del mar: la de mi Padre d.n Bartolome Perez està à veinte leguas de ella: y el durasnal que alli habia daba fruto abundante, y las higueras de higos largos no solo lograban el segundo fruto sino tambien el primero, que es el mas delicado à los frios. Lo mismo que sucedia al principio de la poblacion con el fruto de esos arboles en los parages, algo distantes del mar; sucedia muchos años despues con los naranjos; y aùn sucedia mas; pues se sabian helar hasta el tronco; de suerte que à los dueños de las chacaras del Miguelete arriva, les parecia imposible ahora cincuenta años, criar naranjos en ellas; y en el tiempo presente no solo se ven en ellas naranjos que no se hielan y vegetan sin atrazo; sino tambien que cargan de fruto y lo sazonan, por haberse mitigado mucho el rigor del temperamento por las causas que he dicho, ò por otras que pueden haber concurrido con ellas.

Diferencias de temperatura

169. — El gusano roedor ataca tambien à los damascos; pero sospecho que el insecto que pone el huevo, de que sale el gusano que los taladra, es de una especie mas pequeña que la del que pone los

huevos, de que provienen los de los manzanos. El fundamento que tengo para sospecharlo asi es que nunca he visto en los damascos que el gusano descienda hasta el tronco, como sucede en los manzanos si antes de eso no se cristelizan; siendo asi que los damascos ni se cristelizan ni pueden cristelizarse; porque por los agugeros horizontales, por donde despiden los gusanos el aserrin, sale una goma rubia como el incienso que los obstruye. No descendiendo los gusanos hasta el tronco, debe provenir de que siendo pequeños no necesitan para llegar al ultimo aumento, en que quedan dormidos, hacer tanto camino, como el que hacen los gusanos de la especie mayor. Asi jusgo que el insecto volante que pone huevos en los damascos es de otra especie, por lo menos tres veces mas pequeña, que los que deshovan en los manzanos. Tamb.n los atacan los grandes. Vease el n. 67.

Gusano roedor grande

170. — El mismo sugeto, de que hice mencion en el numero 67, me dixo que unos insectos volantes que hai con el cuerpo largo como cinco lineas, y de una sola de ancho: que tienen los estuches esmaltados de un verde azul brillante, y dos antenas en la cabeza proporcionadas à su cuerpo; pero adornadas àcia la punta de dos borlitas negras aterciopeladas, que los hacian mui donosos, eran tambien padres de gusanos roedores: y de estos sospecho que son los que se van à los damascos. Yo siempre que puedo pillarlos los mato como à los otros grandes, pero sin tanta precaucion; porque los grandes à la par que no tienen nada de donosos, son tambien fieros y bravos; pues muerden como ya se dixo, con las tenazas de q.e estan armados.

Chico

Para limpiar los damascos del gusano roedor no me ocurre otro arbitrio que el de cortar las ramas notablemente injuriadas.

171. — A los que se crian en la ciudad, fuera de cargarse con mas fruto por el mayor abrigo que gozan. nunca los he visto maltratados del gusano roedor, ni cribadas sus hojas de un insectillo volante, mas pequeño que una mosca, que tiene los estuches variados de blanco y negro, como se ven cribadas las de los que se crian en el Miguelete: cuya diferencia atribuyo à la mayor vegetacion que tienen en ella los damascos; y no à que falten en la ciudad insectos; porque en los parrales de mi casa he visto los insectos grandes, apiñados sobre los racimos quando las ubas estan sazonadas: y he visto tambien de los pequeños, no sobre las ubas, sino indiferentemente en una ù otra parte.

No prosperan quando es fuerte la vejetacion

172. — Al apoyo de esta razon concurre la experiencia que tengo de que los guindos, los membrillos y los manzanos, que se crian en la rivera, ò sobre el borde mismo del Miguelete en terrenos pingues y feraces, ò no son atacados de gusanos, ò lo son incomparablemente menos que los que se crian en terrenos altos, mas secanos y de menos feracidad. Tambien concurre el que en Buenos Ayres los gusanos han destruido por lo general los manzanares que hubo algun tiempo; y con todo se ven actualmente, segun me han dicho algunos sugetos, manzanos grandes y de mucho fruto en la huerta que sobre la punta de S.n Isidro tiene el cura de su parroquia d.n Bartolome Marquez, la que adelantò ganandole terreno al Rio de

Se confirma lo dicho

la plata por medio de estacadas de sauce, que detienen la resaca que de toda suerte de vegetales arroja el rio en las crecientes, logrando los arboles que ha puesto en ese terreno, nuevamente criado, una vegetacion prodigiosa.

173. — Poca materia ofrecen los otros frutales que comprehendo en este capitulo, como es corto ò ninguno el lugar que ocupan en nuestras huertas; pero porque no se diga ò se piense que los labradores del Miguelete han sido descuidados en el cultivo de unos frutales, que en otros paises fructican bien y se estiman, voi à recorrerlos todos ligeramente.

Albaricoque

El albaricoque es el mas parecido al damasco, à cuya familia pertenece; pero los arboles que he visto aqui, ò daban la fruta agreste, ò la daban con tanta excacez, que se han olvidado ya por el damasco, que los ha substituido ventajosamente. Yo conservo todavia dos ò tres arboles; y su fruta, aùn quando està madura, dista mucho de ser tan buena como el damasco, al que se le parece en la figura y en el gusto. Tambien concurre con el damasco en madurar à principios de Enero. Si algun hortelano quiere propagarlos ò de semilla ò por inxerto, lo lograrà segun el metodo que se prescribiò para los damascos.

Guindas

Aqui no tenemos mas que una especie de guindas, y son las primeras y unicas que ha habido: las conosco aqui desde que pude conocerlas, que es decir casi desde que se fundò Montevideo: y aunque tanto de España como de Chile se han traido despues guindas, que decian ser garrafales y mayores, quando han fructificado hemos visto que su fruto no era ni mas

grande ni mejor que el que teniamos ya en los guindos antiguos. Aquì sazonan à mediados de Diciembre, y nunca pasan de ese mes. Aunque su fruta es poco interesante conviene en una huerta tener algun grupo de esos arboles, ò algun bosquecillo, asi por la fruta que siempre dan poca ò mucha y porque es temprana, como por la fragancia, à mi parecer, saludable que exhala un bosquecillo de guindos quando van à despedir y estàn despidiendo la hoja, y por las muchas varas que dan en la multitud de sierpes que echan, y son de gran socorro en una casa de campo para mil menesteres.

174. — Todos los hortelanos, à lo menos los mas pudientes, han tenido empeño de ver en sus huertas ciruelas, y no las han podido conseguir hasta ahora. Yo conoci quando niño quatro ò seis ciruelos en la chacara de mi abuelo paterno: todos los años se cargaban de flor, y quaxaban regularmente mucho fruto; pero quando las ciruelas estaban casi del tamaño de azeytunas regulares, se caian todas sin sazonar, y si alguna q.ᵉ otra llegaba à sazon alguna vez era tan rara que se podia reputar por nada. La ciruela de aquellos arboles era morada, mayor que una azeytuna madura; pero de la misma figura. Creo que mi abuelo se disgustó de que le ocupasen la tierra en vano, y los hizo arrancar; porque aùn viviendo todavia no los vi despues donde solia verlos. Estos arboles ahora à mas de ser infecundos, son atacados con furor del gusano que los roe; por cuya razon mas bien que por infecundos arranquè yo de raiz algunos inxertos que de dos ò tres especies tenia en mi chacara. Otros muchos, que despues se aplicaron al cultivo de frutales

Ciruelas

se han empeñado en tener ciruelas: han hecho venir semillas de diferentes especies: han puesto de ellas almacigos: trasplantaron de raiz los arbolitos que les nacieron, y para mayor seguridad inxertaron de ellos en durasnos, en guindos y en quantos arboles analogos à esa familia han tenido à mano; pero todo en vano; porq.e su fruto ha sido ò ninguno ò tan excaso como se habia experimentado antes en las ciruelas moradas. Con estas experiencias repetidas ya parece han abandonado todos la esperanza de conseguirlas; pues no oigo ya ni aùn hablar de ciruelas.

175. — Casi lo mismo ha sucedido con los almendros, de que aqui hemos tenido arboles de diferentes especies. Yo tuve en mi chacara dos arboles crecidos de almendras mollares, grandes, hermosas, que sembrè en almacigo, y de esos arboles hize inxertos en durasno, que se criaron bien; mas nunca recogi ni una almendra sola ni de los inxertos, ni de los arboles que no lo eran. En uno de los arboles de semilla vi un año siete almendras quaxadas, que llegaron à ponerse grandes; pero se cayeron antes de sazonar, y perdì entonces la esperanza de recogerles fruto. De otras especies tuvo d.n Francisco Otero, vecino mio tres ò quatro hileras de almendros inxertos, en que habria de setenta à cien arboles: todos los años los veia desde mi casa, que està en frente de la suya, solo con el Miguelete por medio, cubiertos de flor; y nunca correspondieron con el fruto esperado. Otero arrancò sus almendros, como yo habia arrancado ya los mios.

Almendras

No obstante la experiencia que hai de no lograrse en el Miguelete ni ciruelas ni almendras, puede mui

bien suceder que en la vasta extensión de esta campaña, en que hai no solo tierras llanas; sino tambien lugares montuosos, los haya à proposito para que fructifiquen esas especies de arboles, aunque aqui hasta ahora hayan salido inútiles nuestras tentativas; pues estas solo se han hecho en un terreno cortisimo absolutamente, y aùn sin respecto à unos campos, que son sin duda tan grandes, como quatro veces el reyno de Portugal en España, y que siendo tan grandes, por falta de habitantes y de brazos permanecen virgines y casi tan incultos como quando solo vagaban por ellos las errantes tribus de Minuanes y Charruas, que son los indigenas de este pais.

En algun parage pueden darse

NOGALES

176. — Los nogales que tenemos aqui los conoci desde que pude conocerlos, y sè que se sembraron de las nueces, que se traian de Mendoza para vender. No hai muchos años que se sacaron de raiz, para dar su lugar à otros arboles, los primeros nogales que hubo en el Miguelete. Quando se sacaron tenian mas de sesenta años de edad, y prometian por la salud de su tronco y ramas vivir otros tantos años que los que tenian. Con las nueces que fructifican los nogales del pais, que son por lo comun mas frescas que las que vienen de afuera, se hacen almacigos, escogiendo, como se debe hacer con toda semilla, las nueces mayores, y prefiriendo las que en su cascara solo tienen dos cascos à las que tienen tres; porque las de solos dos son mas mollares que las que tienen mas. Dispuesta la tierra para el almacigo, se ponen en el las

Nogales se logran de almacigo

nueces con la mano por el mes de Julio y Agosto, sepultandolas solo à una pulgada en la tierra, y poniendolas unas de otras à media vara ò algo mas de distancia, con el fin de que quando los arbolitos se saquen para trasplantar, puedan salir con su terron, y si se puede con todo el raigon, que siempre lo echan grueso y profundo.

177. — Al invierno siguiente de el en que se puso el almacigo, se pueden ya trasplantar los arbolitos, que pueden tener media vara, ò tal vez mas, de altos, prefiriendo, si no se pueden poner todos, los mas gruesos y robustos à los mas delgados. La tierra en que se trasplanten debe ser enjuta, jugosa y profunda, esto es que no tenga piedra cercana; porque si hai banco de piedra, particularmente de pizarra à una, ò à una y media vara de la superficie, los nogales que se pongan sobre ella, se quedaràn pequeños y desmedrados, y aunque en ese estado fructifican, la nuez es tambien pequeña y empedernida, es decir de una cascara dura y fuerte; al contrario de los nogales, que se ponen en tierras buenas y de mucho fondo, en que à la par de que se crian grandes y frondosos, echan grandes las nueces, de cascara delgada y à veces tan mollares, que hai años en que para abrirlas y romperlas bastan solo los dedos, aunque no estèn encallecidos con el trabajo. Digo tambien que sea la tierra enjuta y jugosa; porque la que tiene esas dos calidades, que es la media entre la bañada y la secana, es en la que mas prosperan. En caso que para los nogales no haya de ese terreno medio, yo preferiria ponerlos en un terreno secano, como fuese profundo, al bañado ò cenagoso; porque en este se resfrian y

Se trasplantan al año de nacidos

no adelantan nada; en vez de que en el secano siempre crecen y vegetan mejor en todos tiempos, y principalmente en las primaveras y estìos, en que vienen aguas oportunas.

178. — En qualquiera terreno, en que vegeten, se deben poner à diez ò doze varas de distancia unos de otros; porque estos arboles extienden mucho sus ramas horizontalm.te, y como son arboles, por lo visto, de mucha duracion, aunque al principio paresca larga la distancia, à vuelta de algunos años se verà que no lo es. Al paso que los arboles vayan creciendo, se van desfaldando todos los inviernos hasta dexarlos sobre un pie de siete ù ocho quartas: despues que se les ha dado ese pie, se pueden dexar que echen las ramas à su discrecion; porque su ramazon siempre es clara, y bien repartida naturalmente, y en todas las ramas echan fruto, que sazona bien. Aqui yo no los he visto inxertar nunca, ni he oido decir que los inxerte nadie; ni tampoco sè que haya arboles à proposito para inxertar nogales en ellos; porque no hai arboles aquì, à lo menos yo no los conosco, con quienes los nogales tengan algun parentesco ò analogia. Por esto, y porque sembrados de semilla se crian bien, son buenos frutales y dan la mejor nuez que conocemos, nadie cuida de otra cosa, que de poner almacigos del modo que he dicho, y de trasplantarlos à su tiempo.

Se ponen á 12 varas distantes

179. — Me parece que estos arboles se deben tener en una huerta, no solo porque son hermosos, sino tambien porque dan buena madera para muchos usos, y mui buena fruta con la excelencia de que recogiendola bien y guardandola bien, se conserva dos años por lo

menos, y tal vez mas; porque hasta dos años me ha alcanzado buena la que he tenido, y me alcanzaria tal vez mas tiempo, sino se hubiera comido la que guardè; pues la que comì al fin de los dos años, me pareciò tan buena en ese termino, como la que comi al principio ò con inmediacion à la cosecha. La nuez se recoge quando està sazonada, y lo està quando la corteza carnosa que la cubre se hiende, y se seca en el árbol, lo que sucede desde principios de Marzo hasta su equinoccio, en que el arbol la va despidiendo: para recogerla es menester no esperar à que el arbol la despida; porque entonces se expondria à que la nuez tomase en el suelo una humedad que le es dañosa; sino que hallandose en la sazon que he dicho, se acude con cañas quando ya ha calentado el sol, y con ellas se sacuden las ramas: subiendose un par de hombres à un arbol, sacuden toda la que el arbol tenga sazonada: despues pasan à otro inmediato y hazen lo mismo. Si los arboles son muchos se sacuden solo aquellos, cuyas nueces se pueden recoger comodamente antes que el sol se ponga.

La nuez bien conservada dura años

180. — Sacudidos los árboles se recogen las nueces en tipillas pequeñas, que llenas, se descargan en las grandes que se tienen para ese efecto, y quando ya estan recogidas todas en las tipas grandes, se llevan à la casa para guardarlas, si el sol està ya baxo, ò para tenderlas al sol si està aùn mui alto. Habiendo ya pocas horas de sol, se guardan debaxo de techo hasta el dia siguiente, en que despues que el sol haya calentado bien, se sacan y se tienden al sol, ò bien sobre una azotea si la hai en la casa, ò no habiendola se tienden sobre cueros. Si el tiempo no es de aguas, y las nueces

se recogieron enjutas, bastan dos dias de sol para guardarlas en los sacos ò vasijas de madera, en que se deben conservar; pero si las nueces no se recogieron mui enjutas por haberles sobrevenido lluvia, necesitan un par de dias mas de asolèo; sin ponerlas al sol mas tiempo que el necesario para secarse; porque quando el asolèo es demasiado el sol las quema y las arrancia segun lo he experimentado ya. Advierto que mientras estàn en asolèo se guarden del rocio de la noche, y mucho mas de alguna lluvia; porque la lluvia ò el rocìo no les haga perder el beneficio que les hizo el sol. De las vasijas y pieza en que se guardan digo lo mismo que en el numero 163 dixe hablando de los orejones.

Les bastan do dias de sol

181. — A alguno le parecerà tal vez que gasto muchas palabras en menudencias que son faciles de advertir. A que satisfago que yo no escribo para los advertidos, que se lo hallan todo en su casa; sino para los ignorantes que no todo lo advierten: que muchas cosas que parecen menudencias, no lo son en efecto, y que si lo son, de esas menudencias, y de otras mas menudas aùn y de menos momento, està texida la vida miserable del hombre. ¿Quantas paginas, ò por mejor decir, quantos libros no se escriben solo para hacer analisis de las diferentes tierras que se hallan en la superficie de nuestro globo, ò que estàn cubiertas por ella? En ellos se ostentan por principios quimicos las sales y las partes eterogeneas de que se componen: y esto — para instruir à un labrador de la calidad de las tierras que debe preferir en su labranza. ¿Y el labrador sacarà mucho fruto de una instruccion por esos principios tan sutiles? Yo creo

Las advertencias son para los inexpertos

que no. Porque si yo de su lectura no saco otro fruto que el que sacò el negro del sermon, ¿que fruto podrà sacar un pobre labrador que entiende tanto, ò menos que yo de quimica, y de resoluciones analiticas? Y si este tiempo y papel se gasta solo para instruirle en la calidad de las tierras que debe sembrar, ¿no me serà licito gastar algunas palabras para instruirle del modo con que debe recoger?

182. — Yo celebrarè siempre como sentencia digna de un Seneca, la que en estilo enfatico me pronunciò un pobre hortelano del Miguelete. Llegò à mi casa en una ocasion en que mi gente estaba à la sombra del corredor enristrando ajos — y le preguntè si habia hecho ya la cosecha de los suyos = Si señor = ¿quantos ha recogido usted? = quarenta mil = ¡quarenta mil ajos! ¡Y tan pronto! = *De suerte señor* (aqui entra la sentencia) *que la ciencia de un labrador no se conoce tanto en si sabe sembrar, como en si sabe recoger; porque si no sabe recoger, ò no recoge bien, es mejor que no siembre.* No por esto condenarè que un labrador aprenda por principios, si puede, quales son las tierras buenas para sembrar, y quales no lo son: como debe mesclar unas tierras con otras para abonarlas y hacerlas mas vegetables: con que lazos debe ligar y sugetar las sales volatiles para que no se escapen del abono con que las engrasa y enriqueze; pero creo que importa mas el que antes sepa todo lo que es mas facil, y està mas à su alcance; q.e lo que es mas complicado y dificultoso, y lo que quizà nunca llegarà à comprender por falta de talento, ò de medios con que hacer los ensayos, que practicamente le enseñen ò lo que le dixeron, ò lo que leyò en los

Sentencia de un pobre hortelano

libros, si es que no se aterra con las algaravias que en ellos se escriben; siendo cierto que muchos libros de agricultura mas bien parecen escritos para espantar labradores, que para instruirlos.

HIGUERAS

183. — Las higueras que aqui conosco son las de higos redondos de un color morado que tira à negro: las de higos largos, casi del mismo color que los anteriores redondos, que dan dos frutos: las de higos redondos blancos con pezon largo y carne blanca: las de higos redondos de color entre blanco y morado, que tienen la carne encendida de color de carmin apurpurado: y las de higos blancos en piel y carne, algo mas cumplidos que los blancos redondos: à estos higos les llaman brevas blancas; porque su fruto sazona quando todavia hai brevas negras, ò el primer fruto de los higos largos.

Cinco especies

184. — Las tres primeras especies son las que conocì aquì desde niño, y para mi gusto son las mejores; porque el higo morado redondo bien maduro, es de un gusto delicadisimo, y entre quantas frutas he comido no hallo yo ninguna que le iguale en dulzura y suavidad. El higo largo negro, tanto del primer fruto como del segundo, es de excelente gusto, y aunque no tan delicado como el higo morado redondo, lo recomienda mucho no solo el que es de dos tiempos, el que su duracion en cada uno es de tiempo largo, y que el primero viene temprano; sino tambien que uno y otro se puede conservar, secando los higos al sol. El higo

Higo redondo morado el mejor

Higo largo de dos frutos bueno

redondo blanco tambien es de excelente gusto, y es igualmente bueno para hacer pasas al sol que el higo largo negro.

185. — Para hacerlas aqui tanto de este higo blanco como del higo largo negro, no hai mas trabajo que el de tomar los higos quando ya estàn pasados en el arbol, tornarlos despues que el sol haya calentado bien, y ponerlos en el tendal, de que se hizo descripcion desde el numero 150 hasta el 160 inclusive: darles vuelta à los higos de quando en quando y guardarlos despues de secos, estivandolos en sacos, ò tipillas de cuero crudo del mismo modo que se estivan en vasijas de madera las sardinas que vienen de Galicia. Para estas pasas y para los orejones de durasno, de que se hablò en el numero 161 hasta el fin del capitulo, es menester que favoresca el otoño; porque si vienen en el muchas aguas, se pierden con la demasiada humedad del tiempo, ò aunque se logren, nunca salen tan buenas. En Mendoza y S.n Juan, ciudades de la provincia de Cuyos de este lado de la cordillera, se logran bien las pasas de higo, de uba, de peras y otras frutas por los soles fuertes que hai alli en el Otoño, acompañados de una atmosfera limpia y seca, circunstancias que aqui logran las frutas pocos años.

Los blancos redondos y largos negros buenos para pasas.

186. — Las otras dos especies de higueras, le vinieron ahora veinticinco años de España à d.n Francisco Otero. Quando le vinieron me dio una plantita mui pequeña de la de los blanco-morados, de la que inxertè de pua en otra higuera, de que logrè fruto; pero no tan bueno como se me habia ponderado; porque à mas de ser el fruto mui tardio y lograrse aquì pocos

años; pues quando deben madurar sobrevienen por lo comun lluvias, que hacen abrir los higos en dos cascos, presentando sin sazon las entrañas de carmin apurpurado, y dexandonos con las esperanzas fallidas; aùn quando se logran, tienen la piel tan fuerte, que parece de pergamino, y su gusto no es mejor que el de los otros higos. Yo creo que de esta misma especie le habia venido años antes de Cataluña à d.n Eusebio Vidal, recomendada con el nombre de coll de dama, ò cuello de dama; pero como los nombres no dan ser à las cosas, ni todos los nombres son como los que impuso Adam à los vivientes, que acababan de salir de las manos de Dios, que correspondian à su ser y propiedades; no le ha bastado à la higuera de Cataluña la recomendacion del nombre para que nadie se acuerde de ella, quando son mui pocos los que le logran fruto. Digolo esto con el fin de que nadie se alucine con nombres pomposos que nada significan, ò con los que solo se dora y encubre una gran friolera; pues vienen à ser como el *parturiunt montes* de algunos tarros en las boticas, q.e solo encierran cosas despreciables ò de mui corto valor.

El redondo Coll de dama, inferior

187. — Las brevas blancas de Otero, aunque no exceden, y segun mi gusto ni aùn llegan, en bondad à las tres primeras especies de higos que aqui teniamos; las recomienda el ser su fruto temprano, el que todos los años vienen con mucho, y que el fruto que dan es, absolutam.te hablando, un fruto bueno. Yo puse de esas higueras quatro de planta que me dio d.n Francisco Calvo, y de inxerto de pua tengo una que logrè en la higuera Coll de dama que me dio Otero; porque cansado de esperar de ella fruto con

Breva blanca buena

sazon, viendo que lo perdia casi todo año por año del modo que he dicho, sin embargo de hallarse la higuera en un angulo de dos altas paredes al abrigo de los vientos frios que pudieran perjudicarle; le metì el serrucho, y puse en ella puas de breva blanca, que se me lograron bien y luego fructificaron.

188. — Advierto antes que se me olvide, lo que he experimentado en los inxertos de higuera, y es — que se logran mejor las puas de los extremos de las ramas, que se ponen sin cortarles la yema de la punta, por donde ha de seguir creciendo la rama; que aquellas puas, cuyas cabezas se tronchan, atenidas solo à las yemas laterales. Las higueras echan mucha leche, que es su jugo nutricio por el corte que se les hace, y como la pua tronchada lleva dos cortes, uno abaxo donde se le da la figura de cuña, y otro en la cabeza que lleva tronchada, tal vez esos dos cortes en los dos extremos de la pua, la desangran y desubstancian demasiado, y por eso no prueba tan bien, como la pua que no lleva cortado mas que un extremo, que es lo absolutamente necesario para hacer el inxerto. Sea cual fuere la causa, digo lo q.e he experimentado.

Inxerto de pua del extremo, bueno

189. — Tres veces he inxertado las higueras de escudo, que lo tienen siempre sobre la señal ò rastro que dexò la hoja, despedida en el invierno y las tres veces se me han perdido; pero q.e por el humor fuerte que despiden de la incision que se les hace, estos inxertos de escudo se executan con alguna molestia y como digo à mi se me han perdido por esta razon, y mucho mas por la poca necesidad que hai de inxertar higueras, casi nadie ò mui pocos las inxertan ni de

Higueras no suelen inxertarse

escudo ni de pua. Digo que *hai poca necesidad de inxertar higueras;* porque propagadas estas de ramas ò de las muchas plantas que todas echan en el pie, y siendo seguras, fecundas y de buen fruto de qualquiera de estos dos modos que se propaguen; casi nunca ò mui rara vez se ofrece el inxertarlas. No obstante como puede alguna vez convenir el hacer inxertos en ellas, bueno es que se sepa que se pueden hacer y se hacen en efecto felizmente de pua.

190. — Si un hortelano tiene un higueral nuevo de quinze ò veinte higueras de higos redondos morados, por exemplo, que aunque exquisitos, le son bastantes de esa especie tres ò quatro higueras, puede inxertar las demas con puas de la de higos largos, que se llaman brevales, y de alguna otra especie que desee tener: y este es un caso en que hai que hacer inxertos de higuera. Algunos tienen gusto de ver sobre un solo tronco frutas de diversas especies, y este es otro caso en que se puede ofrecer hacer de esos inxertos. Por lo que à mi toca no gusto ver esa miscelanea en los arboles; porque como cada higuera, por exemplo, se acopa de diferente modo, el arbol se hace de mui mala figura quando su copa està texida de esos diferentes remiendos, que sientan en el arbol tan mal, como à un vestido si se hiciese con varias piezas de diferentes menas y colores. Aùn hai mas contra este mal gusto, que se debiera llamar pueril si las mas de las veces no procediera de ignorancia, y es — que como en las diferentes especies de una misma familia hai arboles de una especie que son mas tragones que los de otra, si se une en un solo tronco un arbol tragon con otros que no lo son tanto, el tragon arras-

Casos raros de inxertarlas

tra con casi todo el alimento que da el tronco, y al compañero ò compañeros los dexa hambrientos y entecados: y entonces el arbol queda con la figura de un borracho, que lleva arrastrando la capa por un lado, y por el otro la lleva levantada hasta el codo. Aunque el arte hace en los arboles algunas cosas que de suyo no obra en ellos la naturaleza, es menester que en nuestras obras la sigamos è imitemos en quanto nos sea posible, sin violentarla demasiado: y à mì me parece demasiada violencia la de hacer en los arboles cosas monstruosas y sin proporcion, como la quimera que pinta Horacio en su carta à los Pisones, que en vez de causar gusto, causan risa por ridìculas y despreciables. Sea lo que fuere, siempre que se hagan inxertos de higuera ò bien de pua, ò bien de escudo, en los que puede ser alguno mas feliz q.^{e} yo, me parece conveniente tener à la vista lo que acabo de decir y lo que sobre los de pua dixe en el numero 39 y siguientes, como tambien lo que sobre unos y otros inxertos dixe en su titulo desde el numero 127 hasta el fin; porque muchas cosas de las alli expuestas son trancendentales à qualq.^{r} arbol en que se hagan.

Terreno conveniente

191. — El terreno mas conveniente para las higueras es el pingue, jugoso y enxuto, esto es que no sea bañado; porque las higueras se hallan mui mal en los lugares frios, y el terreno bañado lo es; y por eso en ellos prosperan poco ò nada. Si el terreno en que estàn es pingue; pero mui cercano al nivel del agua de algun arroyo, aunque en el prosperen, el fruto que dan suele saber à la leche de las higueras, y no es ni con mucho tan bueno, como el que dan

en un terreno pingue, jugoso y enxuto, que es el que les conviene. En caso de no hallar uno en su huerta para las higueras ese terreno pingue, jugoso y fertil por naturaleza, vale mas ponerlas en terreno secano, como sea profundo, que en lugar bañado ò de humedad excesiva; pues teniendo cuidado de echar à las higueras las barreduras de la casa, ò algun otro estiercol, el terreno adquiere el jugo que les conviene, y entonces su fruto es mas dulce y delicado que el que dan en terrenos pingues por naturaleza.

192. — En un terreno de esas calidades, esto es, que sea pingue, enxuto y jugoso por naturaleza, ò que uno eche de ver que puede serlo con algun trabaxo; las higueras deben ponerse à diez ò doze varas de distancia unas de otras; porque teniendo la distancia conveniente à la gran copa que echan, no se rozan unas con otras, y se logra mucho y buen fruto en toda su rueda. Voi hablando ahora de las higueras de higos largos de dos frutos, que son las de mas follage, y las que deben componer el grueso de nuestros higuerales; porque si yo no puedo tener en mi huerta mas que tres docenas de higueras, las dos deben ser de las que voi hablando, y la docena restante pueden completarla las otras tres especies de buenas higueras; de que ya se diò noticia: y estas pueden estar dos ò tres varas menos distantes que las primeras; porque su rueda no suele ser nunca tan grande.

Las higueras distantes, conviene

193. — El modo de multiplicarlas es, segun ya se dixo, ò de rama que se les corta, ò de plantones que echan al pie y tienen raizes; pero ponganse de rama ò de plantones, no conviene ponerlas de pie derecho,

como se ponen los demas arboles; sino acodadas ò tendidas en una sanja, que se hace proporcionada à la planta ò rama que se va à poner; de suerte que de la rama ò planta no quede fuera de la tierra en el lugar del tronco mas que media vara, poco mas ò menos, que es la que lo debe formar. De este modo arraigan bien, y no las pueden contrastar los vientos. El tronco à proporcion que va creciendo la higuera se va desfaldando en todos los inviernos inmediatos de las ramas baxas hasta que tenga la altura de tres à quatro pies, que es lo conveniente y lo unico que debe tener desnudo. Pero aunque el tronco este desnudo de ramas, conviene que las ramas se lo cubran con su follage; de suerte que no se vea por la parte de àfuera, sino metiendose debaxo de la campana que forman las mismas ramas. La naturaleza les ha dado la inclinacion de cubrir con sus hojas el pie que las sostiene, y esa inclinacion no es sin designio; porque lo tienen en defender de los ardores del sol las raizes que cubren; pues de otra suerte se achicarrarian las higueras, y no podrian llevar el fruto à su perfeccion.

Higueras se plantan acodadas

PODA

194. — Ya que se ha tocado de la poda de las higueras, y modo de desfaldarlas, voi à decir lo que en este punto me parece que se puede y debe hacer con los otros arboles. Para la poda se pueden dar algunas reglas generales, que son fixas y pueden aplicarse à todos; y hai otras que solo se pueden aplicar à algunos segun la particular disposicion que

Reglas para la poda

tengan, cuya aplicacion justa pende del buen ojo è inteligencia del hortelano, que solamente se adquiere con el uso y practica de limpiarlos y componerlos, despues de estar impuesto en lo que hasta aqui se ha dicho, y en las siguientes reglas generales.

195. — Primera — que los arboles se crien desde pequeños sobre un solo pie; porque si de una raiz salen dos troncos à la par, ò si un tronco, hallandose aùn mui baxo, se divide en dos ò mas ramas, como estas en ese caso forman entre si un angulo mui agudo, se rozan y se estropean mutuamente, sacuden con los vientos la fruta, y hace el arbol una figura desagradable à la vista. Al contrario sucede quando el arbol se cria sobre un solo tronco de altura proporcionada à su tamaño; porque como entonces las ramas que echa son divergentes à todos los puntos de la circunferencia de su copa, no se pueden rozar tanto como quando salen casi pareadas desde la raiz: y forman tambien un arbol hermoso que satisface al que lo ve. En esta falta de dexar ramas pareadas se suele incurrir con mucha frequencia quando empiezan à crecer los arboles; porque les da dolor à los dueños de echarle abaxo alguna cosa, que por lo pronto los afea, sin considerar que el vacio que dexan las ramas perjudiciales que se quitan, lo repara en breve la que queda, redondeandose su copa, y llenando el lugar que dexò la compañera.

Arboles sobre un pie proporcionado

196. — En los inxertos que se hacen baxos se suele ver con mas frequencia esa falta; porque si à media vara de altura le ponen, por exemplo, dos puas à un arbolito, y las dos prosperan igualmente, dexan que

las dos se crien à la par, quando desde el invierno inmediato à la postura de los inxertos se debe cortar la que sea menos fuerte, y si las dos son iguales en todo, se corta indiferentemente una ù otra. Ese peral pardo portentoso que tengo, y de que hice mencion en el numero 96, me acuerdo que lo inxertè à la flor ò superficie de la tierra, poniendole quatro puas al manzano silvestre en que hize el inxerto, y las quatro prosperaron igualmente. En el invierno inmediato debi cortar las tres ramas superfluas, y dexar una sola; pero tuve lastima de hacerlo entonces por la falta general en que caen los nuevos hortelanos. Al invierno siguiente, viendo que las quatro ramas se estorvaban ya unas à otras, me resolvi, aunque con algun sentimiento, à cortar tres dexando una sola. Asi lo hize, y me resultò un arbol, que si no es el honor de todo el Miguelete, lo es à lo menos de mi chacara. Si yo, siguiendo mi inclinacion contra lo que dictaba el buen discurso, hubiese dexado las quatro ramas, en el dia no se hallara ese arbol en mi huerta; porque por no ver su deformidad, le hubiera ya hecho meter el hacha.

En los inxertos es falta dexar dos puas.

197. — Segunda — que quando se corten ò poden ramas, no se dexen tronquillos, que algunos llaman torillos, en el arranque de ellas; porque los tronquillos, à mas de afear el arbol, impiden que la corteza cubra pronto la cicatriz ò parte herida. Por el contrario quando la rama se corta, como es debido, acercando la podadera ò serrucho al tronco ò rama principal, en que està unida la que se corta, de suerte que quede al andar ò nivel de la corteza; esta cubre dentro de poco tiempo la herida que dexò la rama

En poda no se dexan torillos

cortada, y el arbol queda sin madera descubierta, que estandolo por mucho tiempo se envejece, y aùn se pudre, pudriendose y afeandose mucho el arbol. Siendo las ramas, que se podan, gruesas solo como el dedo pulgar basta para cortarlas una navaja corva en la punta; pero con poca vuelta à fin de que corra facilmente. Con una mano se dobla la rama àcia el arbol, y se aplica la podadera con la otra en el arranque de la rama. De Inglaterra vienen unos cuchillitos corvos de tres pulgadas de hoja, enhastados en cavos de cuerno de ciervo ò de gamo, que son excelentes para podar por su forma, por su firmeza, por la figura de su cavo, y porque aunque se trabaje mucho con ellos no lastiman ni encallecen la mano. Tambien se suele usar de un serruchito fino quando las ramas estàn en parage que no permite el que se puedan doblar para presentarlas al cuchillo. Si hai alguna rama tan embarazada de otras, que para cortarla no se pueda meter ni el cuchillo ni el serrucho, se usa de un formon delgado, que estando bien cortante se aplica à la raiz de la rama, y con un golpe suave de mazeta, la corta facilmente. De todos esos instrumentos es bien q.e vaya aparejado el que poda, llevandolos todos en una cestita ò tipilla. Quando las ramas, que se podan, son gruesas se usa de hachita de mano y de serrucho, empezando el corte de abaxo para arriva, por lo que ahora voi à decir.

198. — Tercera — que las ramas se corten siempre no de arriva para abaxo; sino de abaxo para arriva. El cortar de arriva para abaxo es mucho mas facil; pero de ese modo en vez de podar el arbol se despedaza y destroza. Este es el que han practicado y prac-

tican al presente los soldados, que por mal nombre se llaman de la patria, en casi todos los sauces que adornaban nuestras riveras, y en infinitos arboles frutales q.e han destrozado y destrozan en nuestras huertas. Asi sobre el dolor que hemos tenido de vernos violentamente despojados de todos nuestros frutos, y de ver despedazados nuestros arboles, que muchos han costado à sus dueños el tiempo de dos generaciones; se nos añade ahora el trabajo de recortar bien para que no se pierdan todos, (pues muchos no tienen compostura) los troncos mismos de los arboles que ellos cortaron mal: y este trabajo lo hacemos con el disgusto de que no le vemos termino à nuestros males, y con la zozobra de que los tememos mayores. El modo pues de podar los arboles no es el del soldado dañino, que sin rastro de humanidad destruye y desuela; sino el del hortelano benefico à la sociedad, que planta y que mejora lo que plantò, podando en los arboles que lo necesitan, las ramas de abaxo para arriva à fin de que la rama, que separa del arbol, no raje donde està unida con el, llevandose con su peso natural algun pedazo que interese à otra rama principal ò al tronco. Para facilitar este corte bueno, se asierra, si es con serrucho, ò se corta, si es con hacha, la rama por la parte de abaxo hasta la mitad, ò quando menos hasta un tercio de su grueso: y despues que se ha hecho ese corte abaxo, se aplica el hacha ò el serrucho por la parte de arriva, y llevando la misma direccion que traxo el primer corte parcial, se concluye la operacion, encontrandose el corte de arriva con el de abaxo sin peligro de que el arbol se raje por ningun lado.

No se poda de arriva p.a abaxo

199. — Quarta — que nunca se desfalden los arboles nuevos de golpe, sino poco à poco. Si, por exemplo, se va à desfaldar un arbol, que tiene ya dos varas de altura, y algun dia ha de tener el tronco desnudo hasta vara y media; no se puede desfaldar esa vara y media en un año y de golpe, sino que en un invierno se desfalda media vara poco mas ò menos, y lo demas en los inviernos siguientes. Esto por muchas razones, la primera por no hacerle al arbol tantas cortaduras de golpe, que quando son muchas debe sentirlas mas que quando son pocas. 2.ª, porque esas ramas laterales contribuyen mucho para que el arbol engruese su tronco; pues enfilandose à ellas el jugo al paso que el arbol alimenta las ramas, alimenta tambien el tronco y lo engruesa distribuyendose el jugo por todos sus lados. 3.ª porque alimentandose las plantas no solo con el jugo que les dan las raizes; sino tamb.ⁿ con el rocìo que les suministran las hojas, nunca puede convenir quitarselas casi todas, echandoles abaxo las mas de las ramas. 4.ª y ultima — para q.ᵉ el arbol con los vientos no trabaxe tanto sobre sus raizes; porque un arbol que tiene dos varas de alto, y se le desnuda de las ramas baxas hasta vara y media, con el viento trabaja solo sobre sus raices; en vez de que teniendo ramas baxas, la copa superior de media vara con el viento carga sobre las ramas inmediatas, y estas sobre las que se siguen mas abaxo: y aunque por ultimo carga el viento sobre el tronco; pero es con palanca mas corta. Esta ultima razon parece à primera vista semejante à la del cuento del viscayno, que montado sobre un borrico llevaba en la cabeza un costal de trigo, y preguntandole uno que porque

Los arboles no se desfaldan de golpe

llevaba el costal quando podia cargarselo al borrico; respondiò mui satisfecho, que lo llevaba por eso mismo, y por no cargarlo tanto. Digo que aunque la ultima parece semejante à la del viscayno; no lo es en la realidad, por lo que apuntè arriva, y porque asi lo acredita la experiencia.

200. — Quinta — que solo se poden los arboles en en el invierno, ò por mejor decir desde que empiezan à soltar la hoja hasta que se hallan proximos à brotar. Hablando de los inxertos se dixo ya lo sensibles que eran los arboles à las incisiones que se les hacian en la primavera, y en las estaciones sucesivas mientras vejetan. Lo mismo, y con mas razon, se repite ahora; porque la poda exige cortes mas grandes que los que se hacen para inxertar de escudo. Los durasnos y otros arboles que brotan mas temprano, necesitan poda mas temprana, y se deben reservar para podar los ultimos los arboles q.^{e} brotan mas tarde, quales son los manzanos, con tal que todos se poden antes de manifestarse la vegetacion.

Poda en el invierno

201. — Sexta — que à todos los arboles se les corten las ramas secas, las enfermas, y las notablemente dañadas, de que no se puede esperar provecho. Con estas seis reglas generales, que se pueden aplicar à toda clase de arboles, inclusos los citrinos, de que se hablarà pronto, puede un hortelano manejarse bien en la poda de un arboleda. Asi omito otras menudencias y documentos, que se suelen dar baxo las reglas ya expresadas; porque esos se los enseña la practica, y los arboles mismos por su particular tendencia y disposicion.

ARBOLES CITRINOS

202. — Se llaman arboles citrinos todos los que se comprehenden en el genero de los que dan cidras; y aunque esta especie por su fruta, que es la mayor que se conoce entre los citrinos, parece que se ha arrogado el derecho de dar el nombre generico à todas las otras especies; se halla mui lexos de dar fruto mejor que las otras, por lo menos que la de los naranjos dulces ò chinos, de los quales por su hermosura, que es la mayor entre los frutales conocidos, segun lo que he visto y he oido, y por la excelencia de su fruto saludable y refrigerante, se debe hablar antes que de todos los otros de su genero.

Origen del nombre

203. — Los primeros naranjos chinos que conoci en el Miguelete, quando Montevideo no tenia mas que veintiquatro años de poblacion, fueron dos que tenia mi abuelo paterno en su chacara, y uno que tenia en la suya d.n Francisco de la Paz, y puedo asegurar que entonces eran los unicos que habia en toda esta campaña. Los tres eran frutales, y en aquel tiempo solo daban fruto por la parte que los bañaba el sol, à lo menos esto se observaba constantemente en los de mi abuelo, que eran los que yo veia con alguna frequencia, sin embargo de estar abrigados por la parte del Sur de otros muchos arboles que quebraban los vientos. Refiero esta circunstancia, porque ella prueba lo que se dixo ya en el numero 168 de que el rigor de los frios en la atmosfera se habia mitigado mucho en esta campaña; pues ahora los

Ahora son mas frutales

naranjos asi de semilla, quales eran aquellos, como de inxerto dan fruta en toda la redondez de su copa.

204. — El año de 1772 hizo viage à Maluinas una goleta del Rey, de que era comandante d.n Juan Belfond, oficial de marina. La goleta en el viage sufriò gruesos temporales, que la obligaron, sin llegar à Maluinas, à arrivar al Janeyro, donde se reparò de algunas averias, y de allì volviò à Montevideo. El comandante me regalò algunas de las naranjas que traxo, y son las mejores que he visto, asi por su tamaño, como por su gusto y finura. De sus semillas hice yo al instante almacigo en una tina grande, que me nacieron y prosperaron bien. De las mismas naranjas hizo tambien almacigo en su casa d.n Miguel Ignacio de la Quadra con igual suceso: y del almacigo de Quadra y del mìo proceden las buenas naranjas que ahora se ven en el Miguelete, y en otras partes; porque ò del fruto de esos arboles se han repetido almacigos, ò se han multiplicado por inxertos en plantas de naranjos agrios, que para el efecto se siembran aquì, ò en plantas silvestres que vienen del Paranà.

Origen de los buenos chinos

205. — De inxerto en esas plantas del Paranà, ò en las de naranjos agrios que yo he sembrado, es de lo que actualmente tengo naranjos chinos; porque los naranjos primeros que puse en mi chacara de las naranjas del Janeyro perecieron ya; pues hasta ahora se ha observado aqui que si llegan à quarenta años, no pasan de ellos. Yo por lo menos no he visto ni en la ciudad, ni en el Miguelete, ni en otra parte de esta campaña naranjo chino, que haya llegado à

Corta duración de los chinos

la edad de quarenta años; pues mis primeros naranjos, como acabo de decir, perecieron ya, y el que mas vivio alcanzò solamente à la edad de treinta y cinco.

206 — Estos arboles quando se hallan en su mayor auge, y con una pompa que hechiza, empiezan de repente à perder algo de su verdor hermoso por algunas ramas: despues pasa la enfermedad à las otras hasta que por ultimo el arbol perece y se seca. Yo al principio tuve esperanza de curar los primeros que se me enfermaron, cortando las ramas enfermas, y las raizes dañadas, que registraba con la prolixidad posible. Esta operacion trabajosa la practiquè con algunos enfermos, y experimentè siempre que no los reparaba ni el cortar con cuidado las ramas enfermas, ni el limpiarlas bien de las raizes que se les hallaban dañadas. Despues de esta experiencia, repetida en distintos años, quando veo un naranjo triste, sin hacerle curacion ninguna por no perder tiempo y trabajo, recurro al deposito que tengo en almacigo de naranjos chicos quando es la sazon de trasplantarlos, y pongo al lado del enfermo el que debe ocupar su lugar quando fallesca.

Quando se enferman perecen

207. — Yo atribuyo su corta vida en las riveras del Miguelete à que en ellas à las dos ò tres varas de profundidad se hallan bancales de pizarra, que para esos arboles deben exhalar halitos perniciosos: y en donde no se halle pizarra tropezaràn sus raizes con alguna calidad de tierra, que sea ò la matriz de las pizarras, ò de un influxo igualmente maligno. Qualquiera que sea la causa que los enferma, ello es cierto que se enferman y se mueren breve los na-

Causa de enfermarse

ranjos chinos, que hasta el punto de enfermarse crecen y prosperan quanto se pudiera desear; pues yo los he tenido en pocos años tan grandes y hermosos que no los he visto iguales ni en Buenos Ayres, ni en Cordova, ciudades de la Provincia, en que he estado.

208. — Los naranjos agrios no llegan aqui al tamaño de los dulces, y parece que por si solos son de mas larga vida; porque yo, con el objeto de tener tambien naranjas agrias, conservo dos de un almacigo que de ellos hize en 1774, los que se mantienen bien, dan mucha fruta año por año, y hallandose al presente con treinta y nueve años de edad, se les ve en disposicion de vivir muchos años en adelante; en vez de que los agrios sus compañeros de ese mismo almacigo, que inxertè con dulces, despues de haber crecido mucho, y tanto como los primeros chinos que tuve de semilla, y despues de dar mucha y buena fruta, se han ido perdiendo como los primeros; de suerte que en el dia no conservo mas que dos de esos inxertos, y aùn à esos el presente año ha habido que cortarles algunas ramas enfermas, indicio manifiesto de que su fin està mui cercano. En la chacara que es ahora de d.n Carlos Camuso hai tres ò quatro naranjos agrios y un arbol de toronja, que yo le di à un tal Angueyra, dueño que fue de esa chacara, y el primero que le puso arboleda, y esos quatro citrinos son todos del almacigo, que hize en 1774: se hallan al presente con salud y prometen vivir muchos años. Esto prueba con evidencia que los agrios son aqui de mas larga vida que los dulces, que como he dicho nunca he experimentado pasen de los treinta y cinco.

Agrios longevos

209. — Si alguno huviese de tino tan feliz, que hallase un remedio eficaz para alargar aqui la vida à los naranjos chinos; seria sin duda digno no solo de alabanza, sino tambien de un premio grande, y yo no seria de los ultimos que, para darselo, concurriese con una parte correspondiente à mis facultades; porque ciertamente es una lastima que unos arboles tan preciosos por su hermosa talla, por su figura ayrosa, por su verdor alegre y permanente, por sus flores con que embalsaman la atmosfera y todo el recinto de una huerta, y por su saludable y refrigerante fruto; se experimenten aqui de tan corta duracion, quando en otros paises duran siglos enteros.

Quien les alargue la vida merece premio.

210. — Por todas estas circunstancias, y porque su fruta es el grande eslavon que une la cadena de las frutas, que sin el se veria interrumpida en el largo espacio de quatro à cinco meses; merece que se haga de su cultivo particular memoria: Y porque no se piense que exagero, en lo que acabo de decir, à favor de un arbol de quien me manifiesto apasionado, serà bien que se pruebe antes de pasar adelante. Es notorio que las frutas tempranas empiezan en el Miguelete à mediados de Diciembre; porque sin contar las frutillas ò fresas que maduran antes, tenemos desde la mitad de diciembre guindas, durasnillos de la virgen, damascos, brevas, peras comunes, camuesinas y algunas otras frutas tempranas, que se comen en todo el resto de ese mes y por todo Enero. En Febrero entra el durasno, que concurre con muchas frutas tanto de arboles como de plantas reptìles, quales son las sandìas y melones, y siguen por todo Marzo. En Abril, Mayo, Junio y Julio se comen man-

Naranja grande eslavon

zanas de diferentes especies, que llenan todo ese tiempo. Las naranjas, que desde principios de Mayo empiezan à colorearse de amarillo, se comen ya con gusto à fines de Julio, y duran ò en los arboles ò guardadas por todo el resto del año. A fines de Septiembre y pasado su equinoccio, se hallan ya sazonadas perfectamente, y se pueden conservar en los arboles; porque no se sueltan de ellos, sino se sacan de proposito: y esta es otra excelencia de esa fruta, que se halla tan bien en el arbol que la produce y la mantiene, que solo por fuerza se separa de el. Queda, pues, probado que la naranja llena el vacio que hubiera de frutas en los meses referidos, si ella no fuese el grande eslavon de esa cadena.

Falta de naranjas por la de arboles.

211. — Si en alguno de los ultimos meses del año no se ven ya naranjas, no es por falta del arbol; sino de arboles y de manos que los cultiven. Yo estoi persuadido que si cada huerta de las que tienen gruesas arboledas, tuviera solo tres ò quatro docenas de naranjos chinos, bastarian para que se viese abundancia de naranjas en todos los meses del año, en que faltan otras frutas. Su cultivo, pues, es el que intento fomentar, haciendo ver que no es tan dificultoso como à algunos les parece.

212. — Ya se ha dicho, y lo repito, que las naranjas, sean dulces ò agrias, se siembran de semilla ò bien en tinas ò caxones de madera, ò bien en suelo liso y llano. Yo he hecho almacigos de todos estos modos, y siempre me han salido bien. Antes de hacer los almacigos se prepara bien la tierra, cabandola, si es en el suelo, en un lugar cercano al agua, para regarlos comodamente quando lo necesiten, que sin ha-

llarse asombrado de arboles, estè bien abrigado de ellos, se abona con estiercol de ovejas, de vacas, de cavallos, de palomas ò gallinas, que estè ya algo pasado del tiempo: revuelta la tierra con el estiercol, allanada horizontalmente, y bien desmenuzada, se haze un tabloncillo quadrilongo, solo de seis quartas de ancho, para poderlo limpiar comodamente desde las orillas sin pisar el almacigo, y de largo lo suficiente para sembrar quantas semillas se quieren. Hecho el tabloncillo, que en contorno se guarnece de un camelloncito de la misma tierra para que el agua con que se riegue el almacigo no se corra por los lados, se siembran por Agosto ò Septiembre las semillas (si puede ser recien sacadas de las naranjas para que nascan mas pronto) poniendolas una à una con la mano, distantes unas de otras como un pie à fin de que quando se trasplanten los arbolitos, se puedan sacar con terron.

Almacigo de naranjas

213. — Si las semillas son de naranjos chinos para criarlos sobre su propia raiz, conviene que sean de las mejores y mas finas naranjas; porque sabido es de todos los labradores que para sembrar se deben escoger siempre no solo las semillas mas granadas; sino tambien las mas finas y de mejor casta. Esto se entienda dicho para quanto se sembrare: y aùn con todo ese cuidado no serà extraño que vuelvan atràs y pierdan algo de su bondad. Virgilio ya lo habia experimentado asi quando en el libro primero de sus georgicas dice —

Eleccion de semillas

Vidi lecta diù, et multo spectata labore,
Degenerare tamen; ni vis humana quotannis

Maxima quoque manu legeret: sic omnia fatis
In pejus ruere, ac retrò sublapsa referri.

Que, sin faltar al rigor de la rima, à la natural dulzura y belleza de su estilo, traduce exactamente para todos nuestro F. Luis de Leon.

He visto que despues de gran cuidado
Desdice poco à poco, si el humano
Velar en cada un año lo granado
No escoje y lo mejor con propia mano:
Que ansi por ley en todo lo criado
Descae y vuelve atràs el ser liviano,
Y vienese empeorando de contino
A estado menos bueno y menos dino.

Esto que experimentò Virgilio hai mas de mil y ochocientos años, he experimentado yo en muchas semillas, y mas notablemente en las de manzanas y durasnos priscos, de que hize relacion en los numeros 33: 112 y 113.

Los almacigos se riegan

214. — Es menester pues, para sembrar almacigos de qualquier planta que sean, escoger las semillas mejores y mas granadas; y para el de naranjos chinos, de que vamos hablando, que las semillas sean de las naranjas mas finas. Sembradas estas siempre he experimentado que nacen bien, y teniendo cuidado de limpiar el almacigo de las hierbas que ahogan las plantas tiernas, las pierden, ò las atrazan: de regarlas quando lo necesiten al ponerse el sol por la tarde, ò por la mañana al salir; se crian, mientras dura la vegetacion del año en que nacen, à la altura

de dos tercias ò tal vez de tres quartas; de suerte que se pueden trasplantar à la primavera siguiente de la en que nacieron. Digo *en la primavera siguiente;* porque se ha experimentado que los arboles de esta familia de los citrinos se trasplantan con mejor suceso, y sintiendolo menos quando los frios son ya pocos, como sucede pasado el equinoccio de Septiembre, que quando los frios son fuertes y agudos, quales se experimentan en los noventa dias anteriores.

215. — Algunos quieren que el transplanto de esos arboles se haga en el mes de Enero; porque dicen que ese mes, que aqui es de riguroso estìo, es el del invierno de los naranjos; pues se ve que en el mes de Enero sueltan la hoja vieja, despues de haberse vestido y engalanado bien con la nueva en toda la primavera. Yo convendrè en que se trasplanten en ese tiempo solo en el caso de que por alguna seca tengan parada la vegetacion, ò de que el arbolito que se trasplante saque terron bastante para que trasplantado siga con la vegetacion que antes tenia, y concurriendo alguna de esas circunstancias, y mucho mejor las dos juntas, es como yo los he trasplantado en ese tiempo, y me ha salido bien. Pero saliendo el arbol desnudo de terron considero mui factible el que se pierda con los grandes calores, como se suelen tambien perder con los grandes frios. Yo he comprado estacones gruesos, como de dos y media à tres pulgadas de diametro, venidos del Paranà, que traian mui poco terron, y de treinta y dos que puse à principios de Octubre, solo se me perdieron dos que soltaron la tierra de las raices quando se les desatò la paja, con que venia envuelto el terron, y me pren-

Plantacion de Enero peligrosa

dieron los treinta tan bien que en aquella misma primavera inxertè en las ramitas nuevas que echaron naranjos chinos, que me prosperaron bien. En la misma ocasion un amigo mio comprò cincuenta naranjos de la misma partida para su chacara, y le prendieron todos: otro por consejo mio comprò doze, que tambien le prendieron todos: los inxertò despues de naranjos dulces con buen suceso, y son los unicos naranjos chinos que actualmente tiene en su arboleda. Me parece que una plantacion tan feliz de noventa y quatro naranjos, traidos en una balandra de sesenta leguas de distancia, y trasplantados en diversas chacaras à los seis ù ocho dias de haberse arrancado del lugar de su nacimiento, es prueba suficiente para convencerse de que ese tiempo medio es el mas oportuno para trasplantar naranjos; porque dudo mucho que de noventa y quatro naranjos, traidos de lexos, se lograsen los noventa y dos, trasplantados en qualquiera otra estacion del año, como se lograron en Octubre los que refiero.

En Octubre buena

216. — Para trasplantar los naranjos, nacidos de semilla, de que ìbamos hablando, se elige un terreno à proposito para ellos, esto es un terreno de los que aqui se conocen p.r los mejores: que sea enxuto, pero jugoso; porque si estos arboles huyen de los lugares mui humedos y frios, cosa que aqui les sucede à todos los frutales que conosco, tambien se avienen mal en un terreno reseco, incapàz de mantenerles la brillantèz y losania de sus hojas, y el abundante jugoso fruto, de que se enriquezen. A mas de la buena calidad del terreno, debe elegirse el que estè por todas partes abrigado de muchos arboles: y si el buen te-

Los naranjos exijen buena tierra y abrigo.

rreno que se destina para un naranjal, se halla descubierto à los vientos, es menester abrigarlo de antemano ò con otros frutales ò con arboles silvestres: en una palabra — à este arbol Rey entre los frutales es necesario prepararle una numerosa corte que lo rodee; porque nada hai que maltrate mas ni que mas desayre su natural belleza que el que los vientos obren libremente contra los naranjos. En esos parages desabrigados del todo nunca medran; antes recojen las hojas y las encrespan, con lo que manifiestan su triste situacion, y la ninguna esperanza que se debe tener de que alli prosperen.

217. — He dicho que se abrigue el terreno con otros arboles; porq.e lo reputo mejor que el que se abrigue con paredes. Las paredes interceptan mucho el ayre, y no dexan pasar todo el que les conviene à los naranjos, que aunque se complacen en el abrigo de otros arboles, no quieren el encierro ò encarcelamiento de paredes inmediatas; porque entonces se afean con multitud de arañas y otros insectos que se anidan en sus hojas, las ensucian y deslucen; en vez de que al abrigo de otros arboles se conservan tersas y limpias por el ayre proporcionado que los baña y mantiene mui hermosos. Lo mismo que he dicho de los naranjos chinos de semilla, digo tambien de los plantones grandes de agrios, y de los pequeños que se siembran en almacigo con el objeto de inxertarlos de chinos; esto es — que solo se trasplanten en terrenos buenos y abrigados, por la misma razon, que para todos los arboles citrinos es una y transcendental.

Abrigo de arboles mejor

218. — La distancia menor que aqui se debe guardar entre los naranjos chinos es de seis varas, y para

ponerlos con simetria y buen orden, conviene que se pongan en linea recta; pero para que todos los naranjos se franqueen bien al sol, es menester ponerlos de modo que dos naranjos de la primera fila, por exemplo, nunca formen quadro con los otros dos inmediatos de la segunda; sino que formen la figura que los matematicos llaman rhomboide, que tiene dos angulos agudos y dos obtusos, y en la que solo son iguales los lados paralelos. Como el explicarme en este lenguage es propiamente explicarme en griego para lo general de los hortelanos, voi à explicarme de un modo mas sencillo y perceptible.

Deben distar seis varas

219. — Supongamos que tengo que llenar de naranjos un quadro perfecto de treinta varas: (ya se sabe que un quadro perfecto de treinta varas es el que tiene treinta varas por cada lado en angulos rectos, ò en esquadra, como estàn las quadras ò manzanas de las casas en la ciudad) supongamos tambien que el quadro de treinta varas, que tengo arreglado y dispuesto, tiene sus quatro lados à los quatro principales rumbos, esto es — que el primero està al oriente, el segundo al norte, el tercero al oeste, y el quarto al sur. Para señalar el lugar de los arboles tomo una cuerda de las mismas treinta varas, que tiene qualquier costado del quadro, y midiendo en la cuerda seis varas ato un papel ò trapillo blanco à las seis varas medidas: mido desde el trapillo otras seis varas, y ato à la cuerda un segundo trapillo, y de ese modo voi atandole trapillos en cada seis varas hasta que ya no haya lugar à mas. Hecho esto presento la cuerda en el lado v.g. que mira al norte, y clavo dos estacas, una en cada extremo de la cuerda, y en medio de esas

Modo de ponerlos

dos estacas clavo todas las demas en los lugares que señalan los trapillos, atados à la cuerda. Concluida la primera fila paso con la cuerda à la segunda, que debe tirarse à seis varas distante de la primera por uno y otro extremo: tomo entonces un extremo de la cuerda, no por la punta, sino rebaxandole tres varas que mido, y desde ese punto asiento la cuerda en el suelo à la orilla del quadro, y tirandola otra persona por la punta del extremo opuesto, clavo las estacas necesarias donde me indican los trapos y el extremo opuesto al en que yo estoi. En esta segunda fila ya se dexa entender que necesito una estaca menos; porque recogida la cuerda tres varas por el extremo en que la tengo, huye toda ella del lado opuesto otras tres varas, y se clava la primera estaca del otro extremo, no en la orilla del quadro; sino tres varas mas adentro, como se hace en el lado en que yo he recogido las tres varas à la cuerda; pues tampoco clavo la primera estaca en la orilla, sino donde me lo indica el trapo mas cercano, que es tres varas distante de ella. Clavadas asi las estacas en la segunda fila, paso à la tercera, y clavo las estacas del modo mismo que las clavè en la primera. Paso à la quarta, y las clavo como en la segunda; y de este modo voi clavando las estacas hasta que concluyo con la alternacion que se ha explicado.

220. — El motivo de poner los naranjos en esa disposicion es, segun ya se dixo, para que à todos los bañe mejor el sol, no solo porque puestos asi quadran mas distantes los naranjos de la segunda fila de los de la primera; sino tambien porque quando el sol està, por exemplo, en el medio dia, se le presentan

Ventaja de esta disposicion

los naranjos de la segunda, no enfilados con las copas de los de la primera, que los asombrarian algo; sino con los claros que hai entre los naranjos de la primera, que no interceptan, ni pueden interceptar el sol à los de la segunda. Qualquiera que con un compàs y una regla traze en un papel, ò en el suelo, el orden y distribucion que llevan del modo que he explicado, verà palpablemente que resultan las dos ventajas que digo sobre el modo que se usa comunmente de poner los arboles formando quadros entre si. Quando puse mis primeros naranjos, los coloquè formando quadros segun el estilo comun. Despues con la experiencia conocì esa falta, que por tal la tengo, y la corregì quando puse mis segundos naranjos; porque los puse en la forma preferible, que he propuesto; y efectivamente estàn mucho mejor, sin dexar por eso de estar puestos en una forma harmoniosa, y menos monotona que la que comunmente se usa.

221. — Clavadas las estacas que se han dicho, se abren en ellas los agujeros, en que deben ponerse los naranjos, y se abren desahogados, tanto en latitud como en profundidad, con respecto à las plantas que se van à poner, à fin de que la planta lleve debaxo de tierra todo lo que tenia debaxo de ella en el lugar de su nacimiento, y de que puedan tenderse bien sus raizes horizontales con la direccion misma que ellas tienen naturalmente. Conviene que los agugeros se abran con anticipacion de un dia, ò del tiempo suficiente para que se oree alguna cosa y se caliente con el sol la tierra que se extrae del agugero, y con la que se debe despues cubrir el arbol, abrigando sus raizes siempre con la mas fina y mejor.

Los hoyos conviene anticiparlos.

222. — Hecho el agugero se pone el arbolito en el, de modo que el tronco ocupe el lugar en que estaba la estaca. Algunos observan escrupulosamente poner el arbol guardando los mismos rumbos, que tenia primero, esto es — que presente al norte, por exemplo, quando se trasplantan, el mismo lado que tenia al norte quando estaba en el almacigo. Tambien Virgilio parece aprobar lo mismo, quando en el libro 2. de sus georgicas verso 265 y en los siete siguientes dice que asi lo practican los hortelanos vigilantes. Pero este cuidado, que alguna vez yo tambien lo he tenido, lo reputo superfluo, por no llamarlo vana observancia; porque he visto que sin ella prosperan los arboles trasplantados, como sucede con las plantas que vienen de lexos, si por otra parte se tiene cuidado de otros requisitos mas esenciales: Estos son que al naranjo se le conserve todo su terron si se puede, y sino se le puede conservar entero, se le conserve alguna parte de el: que las raizes horizontales lleven en el trasplanto, como se dixo arriva, la misma direccion que tienen: que no se apelmasen ò se unan las raizes acia abaxo; sino que se sostengan por debaxo con tierra suelta que se les pone, y que se insinùe tambien entre raizes y raizes la porcion suficiente para que estas guarden entre si la misma separacion, con que se hallaban en el lugar de su nacimiento. Observados estos requisitos, y apretada con el pie suavemente la tierra con que se cubrieron, creo que se ha hecho bien la operacion de trasplantar naranjos.

No es menester observar rumbos

223. — Algunos quieren tambien que el navo se les conserve entero à los arboles que se trasplantan. Llaman navo aquel raigon del medio que lleva para abaxo

la misma direccion perpendicular que el tronco lleva para arriva. Pero esta observancia aunque no la reputo por tan inutil y vana como à la primera; la tengo por imposible, particularmente en arboles ya crecidos; porque es imposible moral, y aùn fisicamente, que à un arbol algo grande, como son los naranjos que nos vienen de àfuera, se le conserve entero ese navo. Ello es cierto que sin el vienen los que nos traen del Paranà, y sin el prosperan quando traen algun terron que sacaron, ligado à las raizes, de su primer lugar, segun queda ya explicado en el num. 215. Solo con practicar lo que es indispensable tiene el labrador no poco que hacer, para que ademas se le carguen ritos y ceremonias impertinentes ò imposibles, que son capaces de desalentar quando las escuchan animos apocados, lo que entonces seria de mui malas consequencias. A estas no dan lugar los genios superiores que las desprecian, y solo practican lo que es necesario y lo que buenamente pueden: y la misma practica los confirma en la justicia con que despreciaron documentos ò imposibles de practicar, ò impertinentes.

El navo es bueno, y no necesario

224. — Esto que digo acerca de las circunstancias necesarias que deben concurrir para que el trasplanto de los naranjos se execute bien; se debe extender à la plantacion de todos los demas arboles; porque las considero trancendentales à todos en general. Y si hai algunos que por su particular naturaleza exijan otro metodo de trasplantarse, como sucede en las higueras, quando se ponen de ramas ò de plantones del pie, y se dixo en el num. 193; se advertirà en su lugar quando se trate de ellos.

Metodo trancendental

225. — Puestos los naranjos en el lugar en que se espera recompensen las fatigas del hortelano, resta cuidarlos regandolos quando lo exijan por la seca, y sean chicos; porque entonces sobre resistir menos à los soles por tener someras y poco extendidas las raizes, estas se pueden refrigerar por entero, que es como el riego les es saludable y provechoso. Quando ya son grandes jusgo que es menos malo dexarlos que sufran alguna cosa que el asistirlos con riego diminuto de canal, que no les baña bien sus extendidas raices; pero si hai modo y facultades para poderlos bañar bien y por entero, no hai duda que los naranjos lo agradecen mucho, y lo manifiestan en el verdor alegre y en la vegetacion con que rompen, ayudada de los calores. Como mi intento en esta coleccion de observaciones rusticas, no es el de desalentar; sino por el contrario el de animar al exercicio en general de la agricultura, y ahora en particular al cultivo de los naranjos; voi à exponer sencillamente lo que sobre el he experimentado yo mismo, unas veces regandolos, y otras sin regarlos, à fin de que el hortelano se acomode con lo que se conforme mas à su idea y à sus facultades.

Riego parcial malo

226. — El primer naranjal que tuve, lo puse distante mas de ochenta varas del agua con que podia regarlo: al principio solo reguè à mano los naranjos mientras fueron chicos; pero quando crecieron y se hicieron frutales, no los reguè en muchos años, hasta que viendo que sufrian mucho en las grandes secas, me resolvi à meterlos en riego: à cuyo fin armè en escala dos saques de agua para cigoñales; porq.e habiendo de le-

vantar el agua de la laguna del Miguelete, à cuya orilla està mi chacara, à la altura de algo mas de nueve varas, no era bastante un solo saque para facilitar el riego. Con este objeto puse un saque inmediato à la laguna, con que por medio de cigoñales se llenaba un estanque de cal y ladrillo que estaba superior à su nivel de tres à quatro varas: de ese estanque extrahian el agua dos cigoñales que trabajaban à la par y la subian à una pileta, desde la qual por una canal de madera, puesta sobre pilares tambien de madera, corria el agua hasta la parte superior de los naranjos, que por canales y eras practicadas en el mismo terreno en que se hallaban, se les distribuia à todos, y quedaban perfectamente regados.

Modo de regarlos

227. — Con este beneficio, que les hacia en los estios secos, prosperaron y crecieron quanto se podia desear; pero viendo despues que se me enfermaban, segun queda referido, atribui el vicio que contraian las raices à la mucha agua, con que llegaba à anegarlos, y suspendi de regarlos en adelante, tratando solo de poner nuevo naranjal en otro terreno mas baxo y mas cercano al agua, como en efecto lo puse segun el metodo que describi en el numero 219. En este lugar reguè los naranjos quando pequeños, asi como lo habia hecho con los del primer naranjal, y entretanto me fui desengañando de que los naranjos, que de el se me habian perdido, y seguian perdiendose de à dos, de à tres, y aùn de à quatro, en cada año, no provenia de daño alguno que por el agua del riego les sobreviniese à las raices; sino de otra causa, que para mi era y es oculta, en vista de que habiendo cesado de regarlos muchos años habia, no cesaban por eso de

Enfermedad mal achacada al o

irse perdiendo sucesivamente aùn aquellos que se conservaron buenos muchos años despues del riego.

228. — Este desengaño me animò à dar riego à los del segundo naranjal quando comenzaron à dar fruto, si sobrevenian algunos años secos. En ellos no dexè de regarlos copiosamente, cuya operacion me la hacia mucho mas facil no solo la cercania del agua, sino tambien el hallarse los naranjos en terreno mas baxo. Este socorro junto con el buen terreno en que se hallaban, los puso dentro de pocos años tan frondosos y frutales, que eran el hechizo de quantos los miraban. Creì por algun tiempo que aqui iban à tener mejor suerte y mas larga vida que los primeros; pero hai ya algunos años que no tengo esperanza de eso; porque ya van perdidos de ese segundo naranjal mui cerca de una docena de ellos. Asi recurro ahora à conservar deposito permanente de naranjos nuevos para irlos substituyendo en lugar de los que perecen.

Descubre el tiempo

229. — Mientras asistia con el riego en las grandes secas à estos segundos naranjos, abandonè el resto del primer naranjal à toda la inclemencia de los tiempos: y este abandono me hizo conocer que aunque las secas les hacen parar la vegetación, y si son largas, les obligan también à encartuchar las hojas, nunca llegan al extremo de perderlos enteramente; yo à lo menos nunca he advertido que por seca se me haya perdido naranjo alguno.

230. — De cuyas observaciones se deduce: que para los naranjos pequeños, y para los recien trasplantados es necesario el riego en los estìos que vienen secos:

que para los grandes les es conveniente y provechoso, como puedan regarse completamente bien: que estos ni porque se rieguen, ni porque dexen de regarse, llegan aquì al termino que les es natural; y digo esto porque la muerte que los arrebata, es siempre prematura, y antes que esos arboles lleguen à disponerse para ella; pues les sobreviene sin haberse cubierto de muscos, ò de aquellas plantas parasitas, con que se afean otros arboles quando estàn arruinados ò llegan à la vejez: que tampoco se les advierte carcoma ni otro accidente, que nos anuncie que su fin està cercano; sino que hallandose en la flor de sus años y con toda la losania de la juventud, repentinamente y sin frio ni calentura, como se suele decir, manifiestan que van à morirse, entristeciendoseles una ù otra rama, y se mueren en efecto, como se ha dicho antes.

Reglas de la experiencia

231. — Esta ultima deduccion, sacada de la experiencia, seria bastante para retraer à un hortelano del cultivo de los naranjos si el remedio para substituir à los que se enferman, no estuviese en su mano, aunque no lo estè el de curarlos: y si, aùn con el disgusto de verlos perecer, no le pagasen asi los vivos, como le pagaron los muertos mientras vivian, el trabajo de su cultivo. Pero ya se ha dicho que con un deposito de naranjos nuevos, que es facil lograr, està remediada la falta de los que se mueren: y ahora digo que el cultivo lo pagan bien esos arboles preciosos, como los gobiernos zelen hacer respetar la propiedad del pobre labrador, que si en la guerra es la presa, y el principal objeto del soldado sin disciplina; en la paz lo es tambien de la petulancia injusta y grosera de algunos jóvenes, que se tienen por urbanos, y son

aspirantes à titulos mayores. Quando salen estos señoritos à divertirse al campo, no parece sino que salen llenos de si mismos y de la idea de superioridad à quantos destripaterrones riegan la tierra con el sudor de su rostro. Sobre un supuesto tan ruinoso, quando llegan à una casa, sino se entran à la huerta hospite insalutato, como sucede muchas veces, exigen que el dueño, que nada les debe, ni aùn las mas comunes atenciones, les franquee la arboleda. Si por justos motivos, que le sobran, ò porque como dueño y usando de su derecho, se niega à franquearla — alli es Troya, y alli son los denuestos y desverguenzas con que lo cargan y lo insultan en su propia casa. Es imponderable el perjuicio que esas tropelias y otras semejantes, con que frequentisimamente se viola el derecho de propiedad de los labradores, traen à la agricultura: y era menester que para evitarlo el gobierno metiese en eso la mano mui seriamente y sin cansarse. No ha mucho tiempo que un sugeto, que vive en el campo, me dixo que el nuevo consulado de Montevideo le habia encargado le indicase los medios conducentes para fomento de la agricultura. Yo le sugerì satisficiese al justo deseo del Consulado con laconismo y en dos palabras, diciendole — que para fomento de la agricultura en Montevideo bastaba que à los labradores no se les hiciese daño. Alguna vez, sin salir de mis observaciones, explicarè mas latamente el enfasis de mi proposicion. Ahora sigamos con los naranjos.

Labradores perseguidos en paz y en guerra.

232. — Es conveniente, despues de haberlos trasplantado, mantener limpio de malas hiervas todo el terreno en que se hallan, y por no mantenerlo limpio

solo por los naranjos, se pueden sembrar, sin embarazarlos, algunas legumbres y hortalizas, como porotos, tomates, pimientos &&; pero es menester guardarse mucho de plantar cerca de ellos oregano, romero, alhuzema ò violetas; porque esas plantas resecan mucho la tierra, en que se alimentan, y ofrecen en sus raices comoda acogida à las hormigas, particularmente à unas hormiguillas ligeras de color de pulga, que sin comer las hojas de los naranjos, se alimentan de su jugo, y las ensucian con una caspa negra como hollin, que los aniquila y desluce.

Plantas que le son dañosas

233. — Quando puse mi primer naranjal hize por sus calles tres caminos anchos, y para adornarlos, los guarnecì de esas plantas aromaticas. De alli à algun tiempo advertì que las hojas de los naranjos se me llenaban de manchas negras: y advertì tambien que esas hormiguillas, de que acabo de hablar, subian y baxaban con mucha ligereza por el tronco de los arboles, y que en sus hojas se entretenian mucho. Desde luego hize juicio que ellas eran la causa de la suciedad de las hojas, y sospechè que deshobaban en las hojas mismas; porque se veian las manchas, que eran redondas como una lenteja, con el centro algo mas elevado que las orillas, y que apretandolas con el dedo salia de lo interior de ese centro elevado un humor como de huevo, ò de hormiguilla nueva, que se reventaba. Me dediquè à matar las hormigas que subian y baxaban por el tronco; pero el trabajo de un hombre, destinado à solo un arbol no era bastante para exterminar las que el tenia, aunque siguiese con ese afan por muchos dias. Mas advirtiendo que se abrigaban debaxo de las plantas aromaticas que he dicho,

Manchas en los naranjos

concluì que si las hormigas deshovaban en las hojas de los naranjos, tenian su guarida, ò quartel general, digamoslo asi, en las raizes de ellas. Con esta observacion saquè de raiz de las orillas de los caminos todas las plantas que habia puesto para su adorno, y sola esa diligencia bastò para que desapareciesen las hormigas, y las manchas de los naranjos, que con ellas estuvieron afeados por mas de dos años.

234. — Al paso que van creciendo los naranjos se van desfaldando todos los años por Agosto del modo que se dixo de los arboles en general hablando de la poda en el numero 199; pues una de las cosas que mas hermosean à los naranjos, es que caminen sobre un solo pie, proporcionado à su copa. Yo tengo naranjos que he desfaldado hasta dos varas de altura, y con ser ese pie, al parecer, tan alto, son hermosisimos los arboles; porque los naranjos con el peso de la fruta saben encorbar las ramas àcia abaxo de modo que con ellas cubren en el estìo sus raizes, y las defienden de los ardores del sol, tocando muchas veces en el suelo con las puntas y con las naranjas que en ellas tienen. Por entre las ramas y el tronco forman comunmente una campana del modo que en el num. 193 se dixo la formaban las higueras, y eso hace que ese pie alto, aunque desnudo de ramas, no estè falto de ellas para su abrigo y el de las raizes, cosa de mucha importancia à fin de defenderlas de los frios, y en especial de los rayos fuertes del sol.

Se podan poco á poco

235. — Mientras fueron pequeños defendì yo mis naranjos de las hormigas comunes con arandelas de barro: despues que las arandelas se rompieron, ò por-

que al menor descuido se quiebran, ò porque creciendo los arboles las rebientan los troncos mismos, que no caben en ellas, los defendia con cerdas de vaca en la forma que voi à decir — se toma un mechoncillo de cerdas blancas de vaca, y digo *blancas;* porque son comunmente mas finas que las negras, y son tambien mas crespas: las cerdas que se toman se enredan en todos sentidos y se devanan algun tanto, despues de bien enredadas: devanadas se tuercen floxamente como quien hace una torsida para un candil, y se ciñe con ella, tambien floxamente, el cuello del arbol, ò aquella parte mas delgada del tronco, que quadra cercana à las ramas, con tantas vueltas quantas puedan darse con la torsida, y se concluye dando con las puntas de la torsida dos vueltas sobre las mismas puntas, y tirandolas en sentido contrario con las dos manos, como los zapateros q^{do} tiran los dos cabos, queda la cerda asegurada suficientemente, sin apretar con ella el arbol: asegurada la cerda, se esponja y se eriza quanto se puede, y tomando una pluma mojada en azeyte de qualquier cosa y calidad que sea, se tocan ligeramente con ella las cerdas erizadas, de modo que queden con un rocio superficial de azeyte, que es lo que basta para que las hormigas que intenten vencer el obstaculo de las cerdas, vuelvan atras. Cada ocho dias se reconocen las cerdas, ò antes si ha habido lluvia que suele lavar el azeyte, y se afloxan algun poco si se ve que el arbol, que va creciendo, se aprieta con ellas; porque si se descuida esa diligencia suelen las cerdas encarnarse y cortar el arbol: se vuelven entonces à tocar con el azeyte superficialmente, ò quando se advierte que lo necesitan. Esta ocurrencia de las cerdas fue aquì de d.^{n} Francisco Calvo, à quien las vi

Defensivo de cerdas

usar antes que à nadie, y es cierto que son buenas para defender los arbolitos quando se tiene el cuidado, que se ha dicho; por cuyo motivo he tenido por conveniente dar noticia del modo con que se deben usar, porque suplen la falta de arandelas, que no todos pueden costear, ni siempre se pueden poner à los arboles.

236. — Tambien parece conveniente para el que no lo sabe, dar noticia de las arandelas. Arandela para los arboles es una canal en circulo que el alfarero hace de barro en su torno, dandole à la canal como tres pulgadas de ancho, y tres y media à quatro de profundidad: en el centro de la canal dexa vacìo otro circulo pequeño, que tendrà seis à siete pulgadas de diametro, por el qual se mete la arandela en el arbolito, que se pretende resguardar con ella de las hormigas, y sentandola en el suelo horizontalmente y anivelada, se llena de tierra suelta el vacìo del centro que no llenò, ni debio, ni pudo llenar el tronco: la canal se llena entonces de agua, que conservandose en el estìo veintiquatro horas, es lo bastante para que las hormigas, que por fortuna son mui torpes para nadar, no penetren al arbolito. Quando la arandela no tiene vidriado, se le da por lo interior de la canal con sebo caliente, que se toma con un hisopillo de lana; pero quando està vidriada no necesita del sebo para que el agua no se resuma. En el invierno dura el agua de las arandelas tres y quatro dias; y en el estìo solo suele durar las veintiquatro horas, que se han dicho; porque entonces à mas de la que exhala el sol, derraman mucha los paxarillos, que acuden à beber, à bañarse y zampusarse en el agua, quando al caer el sol se les echa à las arandelas, que es el tiempo de lle-

Forma de las arandelas

narlas; porque las hormigas que en el estìo huyen del sol fuerte, solo salen desde que va à ponerse hasta que al dia siguiente vuelve à subir y à calentar mucho, que es quando se recogen.

237. — Algunas veces sucede que por lleno que estè de tierra el circulo interior de la arandela, penetran las hormigas por debaxo de ella, haciendose conducto entre el tronco y la arandela, sacando la tierra como acostumbran y abriendo agugero. Para remediar este daño se tiene guardada de proposito una porcion de arena menuda, que estè seca y bien suelta: se acude con un plato de ella y echando en el agugero toda la necesaria hasta que se obstruya, se aprieta despues con los dedos de modo que quede bien cerrado qualquier conducto. Despues de esta operacion se llena con la misma arena suelta todo el vacìo que haya entre la arandela y el tronco: este recurso que he tenido muchas veces, particularmente para defender los olivos, lo he experimentado mui bueno y eficaz al mismo tiempo que lo recomienda el ser mui facil. Cerrado de ese modo el conducto se matan con la mano las hormigas que han quedado ocultas entre las ramas y las hojas; porque por instinto saben ocultarse quando sienten mano enemiga que pueda estrujarlas.

Recurso à la arena

238. — Los naranjos fuera de la enfermedad mortal, de que se ha hablado muchas veces, no tienen aqui otro enemigo, à lo menos hasta ahora no se ha manifestado, que la hormiga negra de color de polvora, contra la cual se acaban de señalar dos preservativos; porque raros son los vichos de cesto que suben à roer las hojas de los naranjos, cebandose mas comunm.te

solo en las de los manzanos y membrillos que en las de otros arboles. El gusano roedor que taladra à los manzanos, à los membrillos, à los guindos y à los damascos, nunca se ha visto que toque à los naranjos: asi estos no tienen por ahora otro enemigo que la hormiga, contra la qual se acaban de prescribir dos remedios preservativos; pero el hortelano no contento con mantenerse sobre la defensiva, echa mano con frequencia à las armas ofensivas, y ataca à las hormigas en sus propias trincheras y hormigueros, dandoles el asalto por las mañanas y antes que salgan de su abrigo.

Remedio contra hormigas

239. — Para matar los hormigueros se descubren el dia antes à media tarde quando se espera que la mañana siguiente ha de ser fria, y que por el frio estaràn todas reunidas en el hormiguero. Este se descubre no quitandole toda la tierra, ò especie de bobeda que lo cubre, sino quitandole solo la tierra que baste, asi en el contorno de la olla como por encima à fin de que los que lo han de matar al dia siguiente, no tengan otra cosa que hacer sino matarlo. El descubrirlo quando el sol està alto todavia, ò à media tarde, se hace con el objeto de que las hormigas que andan fuera y hallan embarazado el paso à su hormiguero con el trastorno de la tierra inmediata à el, tengan lugar de hallarse camino y acogerse todas à su abrigo. Dispuesto asi el hormiguero van dos hombres à la mañana siguiente al salir el sol con un barril de agua en una palanca (si la tarde antes no lo habian puesto ya cerca del hormiguero) y echandole parte de ella, lo amasa uno mui bien con una hazada, mesclando la tierra que lo cubre y la de los contornos con el agua

Modo de matarlas

y con las hormigas: se repite mas agua si lo exige el amasijo, y despues que las hormigas estan bien batidas y amasadas con el barro, se echan fuera de la olla con la misma hazada con que se batieron: puesta fuera la masa se hace un montoncillo de la figura que tiene el trigo quando se amontona en la era, y con la misma hazada, metiendola en agua, se alisa el pan de barro à fin de que las hormigas queden bien sepultadas en el.

240. — Conviene que el pan quede fuera por algunos dias; porque las hormigas, que por los conductos se escaparon de entrar en el amasijo, ò las que con el trastorno de la tierra habian quedado fuera del hormiguero, acuden al monton amasado à buscar sus crias ò sus huevos: y entonces el mismo dia, quando ya ha calentado el sol y se ven muchas trabajando en taladrar el pan, se le echa un poquillo de agua, y se amasan con las otras que estàn muertas en el. Esta operacion se repite si nuevas hormigas acuden al pan. Muchas veces sucede que muerto un hormiguero, fuera de las hormigas que acuden al monton amasado, borbotan ò rebientan muchos hormiguerillos en el fondo de la olla que quedò vacìa, ò en el contorno: y à estos es facil exterminarlos sin mas diligencia anterior que llevar un poco de agua la misma mañana, en que se han de matar, y à pocos golpes de azada que se den, se descubren grupos de hormigas, amontonadas en pequeñas ollitas, las que sucesivamente se van amasando hasta acabarlas.

Modo de rematarlas

241. — Algunas veces se hallan hormigueros considerables ò mas abaxo de la olla en que se matò el primero, ò por sus lados, y estos se matan del mismo

modo que los demas. Otras veces hacen las hormigas sus ollas debaxo del tronco de los arboles, y si las hacen debaxo de algun naranjo ò de otro arbol que interese conservarlo, ya se ha dicho en los numeros 17 y 18 el modo que hai para desalojarlas sin tocar en el arbol; ò tambien se pueden desterrar echando en el mismo hormiguero ò mui cerca, carne podrida ù otra cosa que dè mal olor. Yo desterrè un grande hormiguero que se me habia guarecido debaxo del tronco de un umbù, echando con repeticion cosas de mal olor à la entrada del hormiguero que se hallaba entre dos gruesas raizes, y el destierro fue tan largo que las hormigas no volvieron jamas.

Continùa la materia

242. — Algun tiempo vivi con la esperanza de aniquilar las hormigas de mi huerta, usando para matarlas del agua hirviendo en lugar de la fria: à cuyo efecto hacia calentar el agua en dos tachos grandes. Asi lo practique por cinco ò seis meses consecutivos; pero viendo que, aunque con el agua caliente las hormigas se remataban mejor que con la fria, no por eso dexaba de haber hormigas en abundancia, perdi la esperanza q.e tuve, renunciè à ese metodo pesado de calentar dos ò tres barriles de agua diarios, y me acogì al metodo con que las mataban todos los demas: concluyendo de esa experiencia que el matar hormigueros es en este paìs una tarea de todos los años y de todas las estaciones, particularmente de las en que las mañanas son frias: y que despues de esa tarea continua no se verà ninguna huerta libre de ellos.

Acabar las hormigas imposible

243. — Por esa experiencia à un vecino mìo, que fue d.n Francisco Ortega, le dixe que para libertar

de las hormigas las estacas de olivos, con que habia llenado un quadro de tierra, pusiese arandelas à las estacas, añadiendole que los olivos eran mui perseguidos de ellas, y que necesitaban mas que otros arboles de ese preservativo en los primeros años. Me preguntò entonces si las hormigas eran infinitas = No son infinitas; pero por su multitud y por su prodigiosa fecundidad son inacabables. = Pues si no son infinitas yo las he de acabar, poniendo un hombre que no haga otra cosa que matar hormigas. En efecto lo puso, y me dixo que diariamente mataba ocho ò diez hormigueros. Pues con todo ese cuidado no pudo defender los olivos de que las hormigas se los acabasen. En tiempo de calores estuve un dia en su chacara, y habiendo baxado à ver los olivos en su compañia, me manifestò el daño que le hacian en ellos, no sabia que sabandijas; porque no solo le comian los biotes que echaban, sino que tambien le comian la corteza, y hasta la madera de las estacas. Yo le dixe que aquel daño era de hormigas. = Como pueden ser hormigas, quando no se ven hormigas en todo este contorno? = Pues son hormigas que Usted no ve ni puede verlas; porque las hormigas que en el invierno hacen el daño de dia, en el estìo lo hacen de noche. Yo no sè si se conformò con lo que le dixe; pero lo que sè es que el no logrò en su chacara ni un olivo de todas las estacas que puso.

Las hormigas no son infinitas; pero no se acaban

244. — Volviendo à los naranjos, es menester quando se desfaldan tener cuidado de cortar todas las espinas del tronco à fin de que no lastimen quando se anda con el arbol. Esas espinas, que al principio son largas y delgadas, quando el arbol crece y se engruesa,

se recogen y se ponen mui gruesas en su base, y se hacen tan fuertes que parecen de azero. Y así es menester cortarlas mientras son tiernas. Quando los naranjos estàn con fruta suele un hombre subirse à ellos para coger las naranjas, que hai en lo interior del arbol; y para esta diligencia es necesario, à mas del tronco, tener tambien limpia de espinas aquella parte de las ramas, en que se ponen los pies, que conviene estèn desnudos y sin calzado alguno; porque si el arbol corre ò se halla con vegetacion viva, le hace mucho daño el calzado, principalmente el grosero de tamangos, ò botas fuertes, con que suelen calzarse los negros y gente de trabajo. Yo he visto naranjo, en que quedaron impresas por mucho tiempo las huellas de esos calzados fuertes; pues cargandose sobre la corteza del arbol que corria, la estrujaron moviendola de su lugar.

Se sube à los naranjos con pies descalzos.

245. — Para tomar la fruta que està en lo exterior de la copa, ò inmediata, se usa de escalera grande de pie, en que se apoya,; y casi siempre es necesario cortar el pezon; porque si està la naranja mui agarrada à el, como sucede mientras no està perfectamente madura, se suele romper la corteza de la naranja antes que soltarse de su pezon, si este no se corta. Aqui nunca està la naranja perfectamente madura sino à fines de Octubre, y desde entonces para adelante se desprende de su pezon mas facilmente: y esto prueba que aunque el arbol no la despide, la ha destetado ya: y prueba tambien lo bien hallado, q.e està el naranjo con su fruta; pues aun despues de madura no la despide, como despiden la suya los demas arboles; sino que siempre es menester, digamoslo

Con escalera mejor

asi, quitarsela por fuerza. No parece sino que ese arbol precioso quiere gallardearse con sus manzanas de oro, y quiere que le adornen su verdor brillante, aunque estè lleno de flores y de nuevo fruto.

Chino se inxerta en agrio

246. — Los naranjos chinos se inxertan en naranjos agrios solo desde que su vegetacion se ha declarado bien, que es desde mediados de Octubre hasta fines de Abril: desde cuyo tiempo adelante ò para del todo ò se disminuye. Con esto queda dicho que no admiten mas inxertos que los de escudo. Para sacarlo del naranjo chino se escoge de arbol selecto ramita nueva, y en ella el ojo q.e sea salton y no tenga espina; porque si la tiene, quando el escudo se saca sale agugereada su corteza por el lugar en que estuvo la espina: y he experimentado constantemente que esos escudos agugereados se pierden todos. Si el escudo tiene dos ò tres ojos pareados, que solo se suelen ver en el arranque de las ramitas nuevas, he experimentado tambien que es mas seguro que el que tiene solo un ojo.

Se cortan las espinas

247. — Quando se saca el escudo de la ramita ya se debe haber preparado antes el arbol, ò arbolito, en que se ha de hacer el inxerto, cortando las espinas inmediatas al lugar donde se ha de poner el escudo, que es siempre, sea el arbol grande ò sea pequeño, en rama nueva del año, ò del inmediato, si el año mismo no la ha criado aùn suficiente: y se cortan las ramillas que puedan embarazar la operacion del inxerto, y las espinas inmediatas, ò por mejor decir todas aquellas que puedan ofender las manos; porque sino se tiene esa precaucion, con el cuidado del inxerto suele el inxertador descuidar de si mismo hasta que alguna

espina con alguna punzada, que escuece mas de lo necesario, le advierte su descuido. Tambien se prepara el arbol haciendo en su rama ò ramas la te mayuscula, de que se hizo descripcion en el numero 130; pues este inxerto es lo mismo que aquel, sugeto en todo à las mismas reglas y requisitos.

248. — No puedo determinar en que tiempo de los seis meses que corren desde mediados de Octubre hasta mediados de Abril se debe inxertar con preferencia; porque en todo el he experimentado que si algunos inxertos se logran, muchos se pierden. Solamente digo que para esos inxertos se elijan con preferencia los dias frescos de la primavera, estìo y otoño antes que los ardientes, y que siempre se inxerte por la tarde al caer el sol, como tambien quando el tiempo no amenaza con lluvia proxima; pues si esta sobreviene inmediatamente se suelen perder por mucho que se resguarden con la ligadura de que se hablò en el numero 131 y 132.

Dias frescos para inxertar

249. — Tambien se suelen hacer inxertos de naranjos chinos en plantas de limones comunes, que son los medios entre los limones sutiles y los reales, y prueban mui bien ellos. Yo tengo un inxerto de chino en limon real, que aunque de frutal tiene ocho ò diez años, no se le ve traza de salir de la estatura pequeña, en que, sin envegecerse ni manifestar enfermedad alguna, parece que se ha fixado. Alguno que guste tener arboles enanos, ò que por el terreno le acomode la estatura menguada en los naranjos, puede hacerlos inxertar en limon real. Por lo que à mi toca, gusto verlos llegar á la estatura procer y gallarda que aqui

Enano en limon real

es comun: y asi los inxerto algunas veces en limones comunes; pero las mas en naranjos agrios, siempre que los tengo; porque en ellos prueban mui bien, y porque son mas analogos y semejantes al naranjo chino que todos los otros arboles de esa familia.

Limones comunes en naranjo agrio mui frutales.

250. — Los limones comunes aqui se crian bien de semilla, y su vegetacion es mas pronta que la de los naranjos; porque estos, aunque el año sea favorable, hacen pausas y paradas quando crecen; en vez que la vegetacion es continua en los limones, como no la haga detener alguna seca: son tambien mui frutales quando llegan al tamaño y edad competente. Pero si alguno quiere tener un limon, que sea un perpetuo almacen de su fruto, lo conseguirà sin mas diligencia que inxertar limon comun en naranjo agrio; pues el limon comùn sobre el pie de ese naranjo, hallandose en terreno bueno y jugoso, se ve siempre cubierto de fruto de varias edades y tamaños, aunque la cosecha mas grande y principal es siempre desde el equinoccio de Septiembre hasta el fin del año.

Real

251. — Los limones reales vienen asimismo mui bien de semilla, y son mui frutales aunque no se inxerten; pero como su fruto no se estima tanto por el agrio, que es algo mas suave que el de limon comun, quanto por su tamaño y por su gruesa corteza para hacer dulce, por la que viene à ser un quid pro quo de la cidra, basta que una huerta tenga dos ò tres de esos arboles. Se pueden inxertar en limones comunes y en naranjos agrios, pues en unos y otros prueba bien ese inxerto.

252. — El limon sutil, que da limoncitos pequeños, algo menores que huevos de gallina, quando estàn maduros, solamente viene de semilla: el arbol que los da es mui fecundo, y aunque el agrio que tienen es mui fuerte y mui abundante; porque la corteza de esos limoncitos quando estàn maduros es fina como un pergamino; pero se estiman no tanto por su jugo, que dicen tiene algo de venenoso, quanto porque estando à medio crecer y del tamaño de un huevo de paloma, se hace de los limoncitos enteros un dulce, que està reputado por exquisito. He dicho que el arbol viene solamente de semilla; porque habiendome perdido un hielo mui fuerte dos arbolitos que tenia en mi chacara, inxertè con mucho cuidado en limones comunes escudos de ese sutil, y todos se me perdieron sin embargo de haber repetido los inxertos segunda vez. Despues supe que à otros les habia sucedido lo mismo, y quedè en la persuasion, que tenian los que inutilmente habian hecho la misma diligencia que yo, que esos arboles no sufren que los inxerten, y que por su naturaleza propenden à ser siempre silvestres, como lo son los pimientos que aqui llaman *cumbaris*, que son los mas pequeños, pero los mas fuertes y picantes de toda su familia. Estos arboles se crian mui lindos sobre un solo pie; porque tienen la hoja menuda de un verde obscuro, y su copa, que la suelen tornear bien, es mui redonda.

Sutil no se inxerta

253. — Tambien se puede criar la cidra sobre un solo pie; pero jusgo conveniente dexarla que eche quantas sierpes quiera; pues asi se logra en poco tiempo un matorral de cidras que dan mucho fruto. Yo tuve al riego una de ese modo, y en pocos años,

me daba cidras por centenares, algunas de mas de dos libras de peso; pero la arranquè del lugar donde la tenia, y puse en el un naranjo chino; porq.e ese arbusto me obligaba, à fin de que no se helase, à hacerle todos los años un techo, en que empleaba ocho cueros de vaca, à mas de la mucha palitrocada con que lo sostenia. Este gasto, que no me lo pagaba con su fruto, me disgustò de que ocupase un lugar que podia darsele à un arbol incomparablemente mas hermoso y mas util, qual era un naranjo chino. De las reliquias de esa cidra he puesto este año una planta cerca de mi habitacion al abrigo de paredes, donde sino diese ni tanto ni tan grande fruto, qual era el que me daba la puesta al riego, no tendrè à lo menos la incomodidad de hacerle casa todos los inviernos; pues este arbol es de todos los citrinos, que yo conosco, el mas expuesto à helarse: despues de la cidra lo es el limon sutil: despues el limon comun, y por ultimo el real. El naranjo agrio resiste mas al hielo que todos los nombrados; y el chino es finalmente el que resiste mas que todos, y suele ò no helarse, ò helarse menos que los otros, quando los demas se hielan ò en el todo ò en parte: de suerte que por esta graduacion se echa de ver que los arboles citrinos por su pura y salvage naturaleza, digamoslo asi, corresponden à los climas mas ardientes de la zona torrida.

Cidra

254. — No hago memoria ni de las limas, asi agrias como dulces, ni de las toronjas, ni de otros arboles citrinos que se pudieran tener, pues los hai aquì, y se han cultivado ya en varias partes, asi porque no tengo experiencia de esos arboles, no habiendolos cultivado nunca, como porque veo que algunas de los

Limas
Toronjas

que los han tenido, se han cansado ya de ellos, y los han abandonado: prueba clara de que su merito es mui corto ò tal vez ninguno.

255. — Escriviendo mis observaciones sobre la agricultura no solo me he propuesto decir lo que he experimentado en el cultivo de los arboles y de otros vegetales; sino tambien el modo con que se puede sacar de ellos todo el partido que yo sepa, à fin de que un hombre de campo, que muchas veces vive aislado y sin comunicacion, se halle, sin salir de su casa, con una memoria ò prontuario, que le facilite muchas cosas utiles, que se le pueden ofrecer y quiera hacerlas. Asi voi à decir algo de lo que se puede practicar para hacer dulce de las frutas citrinas, que son las mas dificiles de dulcificar de quantas frutas tenemos aqui.

256. — El modo, pues, de hacer dulce de todas las frutas citrinas, es tomarlas quando se acercan à pintar, que es quando tienen la corteza mas grande, mas gruesa y en mejor sazon para dulce. Entonces se les quita le pelicula, de que estàn cubiertas, ò bien raspandola si las cortezas son delgadas como sucede en las naranjas y limones sutiles, ò bien cortandola superficialmente si las cortezas son de cuerpo como sucede en las cidras, limones comunes y reales. Despellejadas las frutas se parten en dos, en quatro, en seis ò mas cascos segun su tamaño, y echandoles fuera la semilla, se ponen à endulzar en agua del tiempo, que quanto mas delgada ya se dexa entender que es mejor: el agua se les muda todos los dias, y quando se ve que han soltado mucha parte de su amargura, lo que

Dulce de frutas citrinas

se conoce por el gusto del agua, se sancochan en agua pura con el objeto de que las cortezas se enternescan y no queden zapatudas y mui consistentes: sancochadas se escurren, y despues de haberse enfriado se vuelven à poner con agua del tiempo por algunos pocos dias hasta que por el gusto del agua, que se les echa fuera, se conoce q.e se han dulcificado lo suficiente para echarlas ò cocer en el almivar. Si las cortezas son de mucho cuerpo suelen tardar en dulcificarse quinze, y veinte dias; pero si son delgadas suelen ponerse en buen estado à los diez ò doze, y tal vez en menos.

257. — Para dos libras de cortezas, que se pesan despues de bien escurridas, considero necesarias cinco de azucar; porque si generalmente para qualquier otra fruta, que se quiera conservar por medio del azucar, se necesitan dos libras para una de pasta, no es mucho si se exigen dos y media para una de cortezas, que de suyo son amargas; quando en el dulce nunca se suele pecar por exceso de azucar, y muchas veces se peca por su falta. Puesta el azucar correspondiente à la pasta en un tacho de cobre bien fregado y bien limpio, se le echa agua mui clara mui clara de algive, y sino qualquiera otra que sea cristalina y delgada, y en ella se deslie el azucar: desleida se toma un huevo, al que se le echa fuera la yema, y desecha su cascara junto con la clara se mescla y revuelve en el agua en que està desleida el azucar: se pone el tacho à un fuego lento, en el que desde que se empieza à calentar el almivar van subiendo las heces, que con una concha ò despumadera se van echando fuera hasta que por el hervor del almivar suben todas las mas

Almivar

groseras, las que apuradas se aparta el tacho, dexando enfriar el almivar, à cuyo efecto se puede echar en un lebrillo ò en otra vasija limpia: resfrescado el almivar se cuela por un lienzo à proposito para ese fin: colado el almivar y enjuagado el tacho, se vuelve con el almivar al fuego lento; y se continua desnatandolo con una concha, de las que el Miguelete cria en muchas partes, hasta que el almivar queda bien purificado, lo que se conoce quando en el hervor blanquea el almivar sin despedir nata ninguna.

258. — Quando el almivar està bien purificado, y antes que tome punto, se echan las cortezas en el, y revueltas con el almivar se continua el fuego lento hasta que las cortezas quedan bien cocidas y el almivar toma el punto debido, lo que se conoce sacando un poquito en una cuchara, y si frio se ahila al derramarlo es prueba de que ya tiene el punto suficiente. Entonces se aparta el tacho del fuego, y dexando enfriar alguna cosa el dulce se pasa à las vasijas en que, bien tapadas, se debe conservar. Conviene que las vasijas sean pequeñas à fin de no meter en ellas muchas veces la cuchara, con que se saca el dulce, lo que no le hace favor, aunque para sacarlo se use de cuchara de madera, ò de aquellos cucharoncillos de pedernal, que nos vienen de Inglaterra para sacar sopa, los que para sacar dulce reputo mejores que ninguna otra cosa. En este dulce y en el de los limoncitos sutiles no se espera à que el almivar tome punto para echar en el las cortezas, à fin de que tengan tiempo suficiente de cocerse bien con el almivar y de que no queden duras, como acontece quando se echan al almivar mas tarde, y mucho mas quando anticipada-

Dulce en punto.

mente no se sancochan segun se dixo en el numero 256.

259. — El dulce de limones sutiles se hace del mismo modo que el de las cortezas ya explicado, sin otra diferencia que la de que los limones sutiles no se cortan; sino que despues de raspada la pelicula de la corteza, y taladrados desde el pezon à la flor con un punzoncito, que puede ser de hierro, se echan enteros à endulzar en agua buena siguiendo en todo el metodo propuesto para las cortezas; porque la hermosura de este dulce pende en mucha parte de que la fruta se dulcifique entera, pues para hacerlo se toman los limoncitos quando estàn à medio crecer y solo del tamaño de huevos de paloma, ò quando mas del tamaño de una nuez. Yo lo he comido hecho por una hermana mia, tan delicado como el mejor que viene del Brasil, y lo hacia del modo que acabo de decir.

De limones sutiles

259 (bis). — Para hacer dulce no es necesario que el azucar sea superior; porque como se purifica del modo que se ha dicho, queda el almivar, aunque se haga con azucar humeda y ordinaria, tan claro y trasparente como si se hiciese con blanca y tan superfina qual suele venir de la Habana. Entre una y otra azucar no hai mas diferencia que la de que el almivar hecha con azucar superior se purifica mas pronto y con menos merma que el que se hace con azucar ordinaria: de lo qual tengo experiencia en el dulce que de varias frutas acostumbro hacer en mi casa. Para hacer sorbete de limon, de naranja y de guindas basta echar el zumo de estas frutas acidas en el almivar antes de

Sorbete

acabarse de purificar, y echarlo en la cantidad proporcionada al almivar, lo que se gradua y arregla por el gusto. Para extraer el zumo de naranjas y limones no hai mas que partir à cercen estas frutas y exprimirlas; pero para extraer el de guindas es menester sancocharlas primero y despues de frias se exprimen entre las manos, echando su jugo en el almivar antes de purificarse del todo segun se ha dicho: se continua despues purificandolo hasta que el almivar ha despedido todas las heces, y se le da al sorbete un punto bastante para que se conserve; pero no mui subido à fin de que sea facil desleirlo al golpe del agua que se echa en el vaso para tomarlo, revolviendo un poco con una cuchara.

260. — Antes de despedirme de los naranjos creo conveniente decir que los troncos de los que se nos pierden, me parece que se pueden aplicar para tacos de los cubos ò mazas de las carretas quando se hallan ya mui bocinudas. El año proximo pasado he tenido por la primera vez esa ocurrencia; porque con ocasion de tener que componer una carreta vieja ocurrì à la Ciudad para que me comprasen la madera necesaria: y dos soquetes de algarrobo para las bocinas de tres quartas de largo, y diez pulgadas de diametro, me costaron seis pesos. Entonces me acordè de los muchos hermosos troncos de naranjos perdidos, que se habian sacado sin darles mas aplicacion que al fuego de la cocina, y entonces hize resolucion de conservar à cubierto los troncos de otros naranjos que se sacasen en adelante. En efecto en el presente invierno se han sacado tres ò quatro naranjos perdidos, y de ellos he reservado dos, que son los mas gruesos,

Partido q.e se puede sacar de la madera de naranjo

para el fin que he dicho, pues me parecen mejores para las bocinas que los algarrovos; porque la madera de naranjo es de duracion para donde no le da el agua: y teniendo, como tiene, la consistencia suficiente para que contra ella luche el exe, y no siendo mui dura, ni se calentarà tanto la bocina que en ella se haga, ni se calentarà tanto el exe, como se calienta y gasta quando lucha y se lude contra las maderas mui duras que aqui se suelen poner. Entre los romanos antiguos se estimaba mucho la madera citrina para mesas y otros utencilios de las casas: y es bueno que se sepan los usos à que se puede aplicar; à fin de que ya que tenemos el dolor de ver morir esos arboles en lo mejor de su edad, saquemos todo el partido que se pueda de los que se nos pierden.

MEMBRILLOS

Membrillos, fundadores

261. — Se me habian pasado por alto los membrillos; pero mi olvido no es de extrañar quando fueron de los primeros arboles que tuvo el Miguelete, y su principal destino es el de ser fundadores de otros arboles; porque fundadores son de los manzanos y perales que se inxertan en ellos, sirviendoles de pie y fundamento para sostenerse. Esta circunstancia es bastante (aùn quando se hace memoria de ciruelos, que ninguna utilidad nos reportan) para un olvido, que es mui comun con respecto à todos los fundamentos y principios de las cosas. Quando se admira un edificio suntuoso, nadie se acuerda de las piedras fundamentales que lo sostienen; porque sepultadas donde no se ven, ni à la imaginacion de los expecta-

dores les viene el preguntar siquiera por las piedras angulares que se pusieron al edificio. La vista se entretiene solo en las columnas, en el orden de ellas, en sus chapiteles, en las cornizas que lo adornan, en las luces y comodidad de sus piezas, ò en otras partes que estàn al descubierto. Pero de las bases y fundamentos? — ni memoria. Lo mismo que en los materiales edificios acontece en los morales, digamoslo asi, de un pueblo. ¿Quien se acuerda ahora de los primeros pobladores de Montevideo? De los que echaron los cimientos à esta ciudad ilustre, que al presente ocupa un lugar distinguido en los papeles públicos, y algun dia lo ocuparà en los fastos ò en las historias? ¿Quien pregunta por los primeros colonos, que con sus brazos fecundaron las riveras del Miguelete, y las regaron con el sudor de su rostro? Reducidos al polvo del sepulcro, y perdida ya su memoria en la noche obscura de los tiempos, yacen tan olvidados, como si jamas hubieran existido.

262. — Pero, padres de la patria, sus almas son por naturaleza inmortales, y à vosotros toca hacer algun acuerdo de ellas. El primer año secular de Montevideo ya se acerca: registrad vuestros archivos, y tal vez hallareis en ellos que las primeras familias llegaron de Canarias à este puerto el dia 24 de Febrero de 1726, y las segundas en 1729. La primera epoca, señalada con la festividad del apostol S.n Matias, uno de los fundadores de la Iglesia cristiana, parece la mas distinguida para celebrar el primer siglo de la fundacion de Montevideo. Entonces es ocasion oportuna de que os acordeis de las almas de los que empezaron à abrir sus cimientos. Su merito, por corto que

Año secular de Montevideo

se suponga, siempre es mui calificado y relevante; porque si todas las cosas al principio son dificiles, lo son aùn mas las nuevas poblaciones, principalmente si se hacen, como la de Montevideo, en un paìs yermo, desierto y sin comercio alguno; porque entonces se carece no solo de algunas comodidades, con que se alivian los trabajos; sino tambien de lo necesario à la vida. A la de Montevideo sobre los obstaculos generales se le añadio el de tener sus vecinos que trabajar la tierra con una mano, y con la otra defenderla de los portugueses que algunas veces fueron enemigos declarados, y siempre fueron rivales de esta poblacion española sobre un puerto y en un pais, à que aspiraban y à que aspiran, y del qual habian sido arrojados en 1724. Solo los que han conocido à Montevideo en sus principios pueden formar cabal concepto del trabajo continuo en que vivian, siendo labradores y al mismo tiempo militares sin sueldo y sin racion. Yo, no obstante de haber nacido diez y ocho años despues del primer arrivo de sus colonos, he sido testigo ocular de mucha parte de su trabajo, y pudiera hacer detalles, que ahora se admirarian, sino me separase mucho de mi intento. Este merito nunca se debe olvidar, y repito que es oportuno acordarse de el en la celebridad del siglo de la fundacion de Montevideo.

Fiesta en Petersburgo

263. — Quando en el año de 3 del presente se celebrò el siglo de la fundacion de S.n Petersburgo, nueva capital del imperio ruso, se llevaron en la carroita en q.e acostumbraba navegar Pedro el grande à presenciar la fiesta algunos ancianos de mas de ciento y cinco hasta 120 años de edad, que quando ni-

ños presenciaron y habian visto echar sus primeros cimientos. Aqui no se puede hacer otro tanto; porque ya no existe ninguno de los que vieron echar los de Montevideo; pero se puede hacer una funcion religiosa, qual conviene à un pueblo cristiano y catolico; sin que por ella se omitan otras diversiones inocentes à que alcance la posibilidad de un pueblo, que debe tardar mucho en repararse del cumulo de males que al presente lo oprimen por una guerra la mas destructiva y desoladora que jamas ha sufrido.

264. — Comenzè este articulo con la intencion de hablar solo de membrillos, y me ha sucedido lo que à uno que sale de su casa solo con animo de comprar en las tiendas alguna ropa que necesita, y puesto en la calle oye la campana y dice — no — pues voi primero à oir esta misa, à bien que despues harè lo que pensaba. Si à alguno le parece que con este simil no justifico la digresion que he hecho; le preguntarè = si al que sale de su casa solo para comprar ropa, y antes de comprarla oye una misa, en que no pensaba, se le podrà culpar por esa digresion en una cosa tan diferente de la que se habia propuesto? Seguramente me dirà que no, y me darà por razon de disparidad, que aquella persona que sale solo por comprar ropa, y casualmente oye primero una misa, puede usar con franqueza de la libertad que tiene para todas las acciones en que no ofende à nadie. Pero que el que escrive para muchos, està obligado à guardar en lo que escrive el decoro y respeto que se debe à los lectores, no mesclando inoportunamente cosas tan inconexas como son los membrillos con la fundacion de un pueblo.

265. — Conosco la diferencia, y la buena razon en que se funda: y tambien conosco mi falta; pero si de ella puede resultar algun bien: si de ella se sigue que pueda hacerse alguna piadosa memoria de los que ya estàn olvidados ¿no podrè cometerla con tan buen fin, y satisfacerme de mi buen deseo? Yo veo en escritores sabios y de mucha reputacion, digresiones que solo las hacen por aliviar la atencion de los lectores, q.e se fatigan muchas veces en una lectura larga y seguida, quando es monotona y uniforme; otros las hacen no solo por ese fin que aunque honesto, solo es de un bien deleitable; sino tambien por el de alguna utilidad mayor que se proponen. De esto podria yo alegar muchos exemplares que justificasen la mia; pero los omito por no hacer mi digresion mas larga. Vamos à los membrillos.

266. — Ya dixe en el primer articulo, en que hablè de cercos, lo utiles que en otro tiempo eran los membrillos para resguardar con ellos las chacaras, y que entonces eran mui frutales. Yo me acuerdo, y muchos se acordaràn tambien, que se cargaban de tanto fruto, que aùn despues de soltar la hoja los membrillares, se conservaba en ellos la fruta por muchas semanas, de suerte que se veian amarillar los membrillos por todos los cercos. En la chacara que fue de mi abuelo materno d.n Juan Alonso Castellano, y ahora es de d.n Fernando Martinez, conocì yo fuera del alcance de las crecientes mas altas del arroyo, un quadro de membrillos como de veinticinco varas por cada lado, puestos en filas, que en sus calles ofrecian lugar à proposito para comer y tomar el fresco en los calores fuertes; porque los membrillos que eran grandes, for-

Membrillos fecundos antes

maban con su ramazon glorietas tan tupidas que no las penetraba el sol de medio dia, ni permitian que en el suelo se criase hierba ninguna: La fruta que daba ese membrillar era la mayor que he visto, ni aun la he visto igual en otra parte; porque me parece que se daban alli membrillos de mas de dos libras de peso segun eran de grandes. Pero eso, como dixe ya, era en otro tiempo en que aqui no se conocia la carcoma que ahora nos desuela los membrillares.

267. — De Buenos Ayres, del Real de Vera, ò de la Colonia, q.e eran los lugares mas inmediatos, en que habia arboles frutales, es de donde pudieron traerse membrillos al Miguelete. De la Colonia sè que se traxeron los primeros manzanos palmeros que hubo; porque el año de 1735 le puso sitio d.n Miguel de Salcedo, gobernador de Buenos Ayres, y los vecinos de Montevideo, que asistieron al sitio, traxeron, quando volvieron de el, esos manzanos, de que se hablò en el numero 45 y siguientes. En el siglo anterior, esto es en 7 de Agosto de 1680 el Maese de campo d.n Antonio de Vera por orden del gobernador de Buenos Ayres d.n Jph Garro, tomò la Colonia, que en la costa septentrional del Rio de la Plata habian establecido los portugueses à fines de 1679: y aunque en 7 de Mayo de 1681 se mandò por la corte de Madrid se les volviese con ciertas condiciones restrictivas, que no es del caso referir; el Maese de campo Vera, para cuidar de que los portugueses no se extendiesen à mas de lo que se les habia concedido provisionalmente, formò una poblacion à corta distancia y al occidente de la Colonia, que de su apellido se llamò el Real de Vera, en la que habia arboles frutales, y entre ellos

Del Real de Vera tal vez se traxeron.

muchos membrillos, que alli se conservan aùn, sin embargo que la poblacion de Vera se transfirio en 1762 al parage, mas inmediato à la Colonia, que ahora se llama Real de S.n Carlos. Del Real de Vera, que al presente es mas conocido con el nombre del Real viejo, es de donde pudieron traerse con facilidad los membrillos, que abundaron pronto aqui en todas partes.

268. — Yo no he conocido en el Miguelete mas que dos especies de membrillos, unos que tienen la carne blanca, y estos son los mas comunes; y otros que la tienen amarilla como la corteza. Los de carne amarilla no son tan jugosos ni tan agrios como los de carne blanca; pero unos y otros solo se pueden comer crudos despues que les han caido algunos hielos; porque con los hielos pierden mucha parte de su acido, y se suavizan de modo que se comen entonces con gusto, y pasan por estomacales. El modo de comerlos con mas gusto es asandolos y echandoles azucar; pero su principal destino es para dulces tanto secos como no secos en las confiturias. Tambien en las casas particulares se hace de membrillo dulce de varias maneras; pero el mas bien recivido generalmente es el que tiene el justo medio entre los dulces secos y los de almivar suelto, que se suelen llamar de cuchara. Este dulce medio, llamemoslo asi, uno es de color roxo, y otro es de color rubio. El de color roxo se hace del modo siguiente = Se sancochan bien los membrillos enteros, y despues que estàn sancochados, ò por mejor decir bien cocidos, se dexan enfriar, se les quita con la mano la pelicula que los cubre, y despues ò se rallan con un rallador de hoja de lata hasta llegar al cuesco ò especie de canastillo en que està encerrada la

Dos especies

semilla, que se echa fuera entero; porque la pasta no lleve el grano duro que se suele sentir en el dulce quando el rallador toca en el canastillo; ò si no hay rallador se corta en pedazos la carne y se deshace entre las manos hasta que queda reducida à una pasta suave y sin tolondrones. En esta disposicion y preparado el almivar segun se dixo en el numero 257, se echa la pasta en el almivar antes que tome punto, y con una paleta de madera se revuelve y se incorpora bien: se sigue despues cociendo la pasta hasta que el dulce tome buen punto, que se conoce quando el que lo revuelve, para que no se socarre ò se queme, siente que el dulce hace resistencia. Pero para mayor seguridad se saca un poco y puesto en un plato se dexa enfriar, y si se ve que el almivar no se escurre fuera de la pasta, ladeado el plato, es prueba de que ya se halla en el punto debido, y se aparta el tacho del fuego antes que el dulce se acaramele con el almivar; porque entonces pecaria de subido el punto, y seria mui trabajoso el sacar el dulce de la vasija en que se pusiese, y lo seria tambien para comer. Este dulce que se cuece en el almivar mas que el rubio, sale de color roxo, y como mas cocido puede durar y conservarse mas tiempo que el rubio. Yo lo he conservado bueno tres años.

Dulce roxo

269. — Para el dulce de color rubio, que suele apreciarse mas, porque se separa menos del color de la fruta, se preparan los membrillos lo mismo que para el de color roxo; pero no se echa la pasta en el almivar caliente; antes bien despues que el almivar ha tomado un punto subido, de suerte que frio se ahile como una buena miel, se separa el tacho del fuego, se pasa el

Dulce rubio

almivar à una vasija limpia, y quando se ha enfriado ya del todo, para lo que deben pasar muchas horas, se vuelve al tacho el almivar y mesclando en el la pasta, de suerte que quede bien incorporada y penetrada del almivar; se pone el tacho al fuego lento (que es con el que se debe hacer todo almivar, y todo dulce) y quando al revolverlo con la paleta se siente que el duce hace resistencia, se aparta del fuego despues de haber hecho la prueba del plato de que se hablò en el numero antecedente. Para envasijar asi este dulce como el anterior reputo por mas comodas que las orzas de barro, las caxas planas de madera con tapas que corran por una mortaja, como las que vienen con dulce del Paraguay y del Brasil.

Dulce Rosa de flor durasno

270. — No es necesario repetir ahora lo que se dixo en el numero 257 que para qualquier dulce en general se necesitan dos libras de azucar para cada libra de pasta, quando no se necesite mas para alguna otra pasta por la particular constitucion, textura ò naturaleza del vegetal de que se hace, como sucede en el de la hoja de flor de rosa, y en el de la hoja de flor de durasno, en que para cada libra de hoja despues de bien cocida y bien exprimida, se necesitan quatro libras de azucar. Estos dos ultimos dulces son de un efecto contrario al del dulce de membrillo de qualquier modo que se haga; porque el de membrillo, que yo solo tengo por estomacal y saludable, está reputado comunmente por un estringente eficaz; en vez de que el de rosa y el de durasno, que se hacen solo con los petalos ù hojas de la flor sin mesclar estambres ni otra parte de ella, son un verdadero purgante,

sin mas diferencia, que ser ardiente, segun dicen, el de durasno, y ser mui fresco el de rosa.

271. — Del membrillo se hace tambien el dulce que se llama jalea, no con la carne sino con el jugo gomoso que se escurre de la pasta del membrillo: para lo qual se cuecen los membrillos mucho, y despues que estan bien blandos se ponen à escurrir en un lienzo: aquel jugo meloso que despiden se recoje en una vasija limpia, y es el que se echa en el almivar, purificando con el fuego algunas heces que pueda despedir el jugo mesclado hasta que toma el punto suficiente à que quando este frio se pueda cortar como si fuera dulce, hecho con la carne. Este dulce, que es trasparente, tiene sus apasionados; pero à mi me gusta mas el que se hace con la pasta, tanto el roxo como el rubio, y son menos engorrosos para hacerse que la jalea. Al modo de la jalea y dulces de membrillo se pueden hacer dulces y jaleas de muchas frutas, como de manzanas, durasnos, guindas &&, sin mas diferencia que la del gusto, causada por el diferente gusto de las frutas. Jalea

272. — El provecho importante y de poco costo que se puede sacar de los membrillos es el de la aloja, que se hace sin mas dispendio ni trabajo, que echar los orejones de membrillo en infusion con agua buena del tiempo, y despues que el agua ha participado del gusto del membrillo, se toma para refrigerarse con ella en tiempo de calores. Si se quiere se echa al vaso un poco de azucar para tomarla con mas gusto; y sino se toma por si sola, pues por si sola tambien es buena. En un cantaro de barro, capaz de una arrova Aloja

de agua, que estè mediado de orejones de membrillo, se tiene aloja para que en algunos dias refresque una familia entera; porque si la primer agua no ha desubstanciado los orejones, se les echa segunda, y tal vez tercera. Si el agua se dexa sin usar de ella por algun tiempo mas que el que baste para que saque el gusto del membrillo, fermenta, y segun el grado de fermentacion que tiene, adquiere un gusto mas ò menos picante, que es el que interesa mas à muchos, que gustan que los licores fermentados abunden de las que llaman agujas.

273. — Lo mismo que de membrillo, se hace tambien aloja de manzana, de la qual para ese efecto, y tambien para remedios, pues se suelen buscar manzanas fuera de tiempo para tizanas; se hacen orejones quando estàn maduras. Esta aloja de manzana es mas estimada generalmente que la de membrillo por ser mas dulce y suave. En Cordoba del Tucumàn, en donde estuve mientras estudiè en el colegio de Monserrate, se usa de una y otra aloja para refrescar en tiempo de calores, que alli son grandes. Yo alli la tomè algunas veces, y siempre me pareciò buena. Despues no la he vuelto à tomar, y aunque no me acuerdo bien de su gusto; pero por reflexion la tengo por excelente bebida, y por mas inocente y saludable que los sorbetes y jaraves de varias frutas acidas que aquì hacemos, y que alli tambien los hacen mas baratos y mejores que los que aqui he bebido. Para los orejones de membrillo y de manzana no hai que hacer otra cosa que cortar à cercen y sin pelar, las manzanas y los membrillos en ruedas delgadas de poco cuerpo, ponerlas al sol en el tendal, de q.e se hizo des-

Aloja de manzana

Orejones de membrillo y de manzana.

cripcion en el numero 151 y siguientes, darles vuelta quando lo necesiten, y estando secas guardarlas en algun saco, y preservarlas de la humedad, que es el mayor enemigo de todas frutas secas.

274. — Para lograr membrillos frutales en el tiempo presente es menester poner algunas estacas de ellos en terreno pingue, al que alcancen las crecientes del arroyo; porque ya dixe en el numero 172 que los membrillos y manzanos, que se ponen sobre la orilla del arroyo, en que por lo comun los terrenos son mas feraces, por la mucha vegetacion que los arboles logran en ella, ò no son atacados del gusano roedor, ò lo son mucho menos que en otros lugares distantes del agua, en que la vegetacion no es tan fuerte. A mas de la mucha vegetacion que tienen los arboles cercanos al arroyo, que jusgo no le conviene à la carcoma para cebarse y prosperar en ellos, concurre tambien el que estàn expuestos à las inundaciones del arroyo, con que se suele cubrir mucha parte de los arboles, y es de creer que los insectos volantes, de que proceden los gusanos roedores, huyen por instincto de poner sus huevos en ramas de arboles, que alguna vez pueden anegarse, y perecer sus crias con las crecientes. Sea de esto lo que fuere, es cierto que en esos lugares es donde solo se logran membrillos frutales despues que la carcoma ha arruinado los que estàn distantes del agua. En mi chacara solamente logro fruta en un grupo de membrillos que tengo al alcance de las crecientes. En la chacara que fue de d.n Domingo Guerrero hai un membrillar grande à lo largo de la costa del Miguelete, tan cercano à su orilla que los membrillos estàn mesclados con los sauces. El que actual-

Membrillos à la orilla del arroyo

mente tiene arrendada esa chacara me ha dicho estos dias que en ese membrillar es ninguno ò mui raro el gusano roedor que se ve, y que ese membrillar da muchos y grandes membrillos.

Modo de plantar membrillos

275. — Para multiplicar los membrillos se ponen en tierra que estè ya hecha ò bien de planta con raiz, ò bien de estaca. Si se ponen de planta con raiz, se descuerna la planta dexandola corta, se abre con la azada el lugar donde debe ponerse la planta, y se abrigan sus raizes con la tierra que se sacò del modo que se abrigan las de qualquier otro arbol que se trasplanta. Si se ponen de estaca basta hacerle à esta por la punta que se clava, un corte diagonal ò sesgado, y clavarla cargando el cuerpo un poco sobre la misma estaca. Como este modo de plantar membrillos es mas pronto y expedito que el de poner plantas con raiz, y por otra parte es igualmente seguro; porque mui rara es la estaca que se pierde con tal que la primavera favoresca algo, el modo general de multiplicarlos, es poniendolos de estacas delgadas como el dedo pulgar ò poco mas gruesas. Quando las estacas son algo gruesas se les hace el corte sesgado, por el extremo que ha de ir clavado, con una hachuela de mano.

OLIVOS

Una especie sola

276. — Aqui no conosco yo mas que una especie de azeytuna; pero esta es de la mejor que se conoce en España segun el testimonio general; pues generalmente todos los españoles europeos aseguran que la azeytuna de Buenos Ayres es de la buena: de donde

se han traido estacas à Montevideo para propagar olivos. Es de creer que los olivos de Buenos Ayres viniesen de Chile, como à Chile los llevaron desde Lima, à cuya ciudad los llevò de España d.n Antonio de Rivera segun refiere el Inca Garcilazo de la Vega, cuya historica narracion por curiosa y entretenida quiero copiar aqui.

277. — En el capitulo 44 del tomo 5 de su historia del Peru, reimpresa en Madrid el año de 1800 dice el Inca lo que se sigue = "El mismo año de 1560, d.n Antonio de Rivera, vecino que fue de los Reyes, habiendo años antes venido à España por procurador general del Perù, volviendose à el llevò plantas de olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en las que llevò en dos tinajones, en que iban mas de cien posturas, no llegaron à la Ciudad de los Reyes mas de tres estacas vivas, las quales puso en una mui hermosa heredad que en aquel valle tenia, de cuyos frutos de ubas, higos, granadas, melones, naranjas, limas y otras frutas y legumbres de España, vendidas en la plaza de aquella ciudad por fruta nueva, hizo gran suma de dinero, que se cree por cosa cierta que pasò de doscientos mil pesos. En esta heredad plantò los olivos d.n Antonio de Rivera; y porque nadie pudiese haber ni tan sola una hoja de ellos para plantar en otra parte, puso un gran exercito que tenia de mas de cien negros, y treinta perros que de dia y de noche velasen en la guarda de sus nuevas y preciadas posturas. Acaeciò que otros que velaban mas que los perros, ò por consentimiento de alguno de los negros que estaria cohechado, segun se sospechò, le hurtaron una noche una planta de las tres, la qual

Relacion de Garcilaso

en pocos dias amaneciò en Chilì, seiscientas leguas de la Ciudad de los Reyes, donde estuvo tres años criando hijos con tan prospero suceso de aquel Reyno, que no ponian renuevo, por delgado que fuese, que no prendiese, y que en mui breve tiempo no se hiciese mui hermoso olivo."

278. — "Al cavo de los tres años por las muchas cartas de excomunion que contra los ladrones de su planta d.n Antonio de Rivera habia hecho leer, le volvieron la misma que le habian llevado, y la pusieron en el mismo lugar de donde la habian sacado, con tan buena maña y secreto, que ni el hurto ni la restitucion supo su dueño jamas quien la hubiese hecho. En Chili se han dado mejor los olivos que en el Peru, debe de ser por no haber extrañado tanto la constelacion de la tierra, que està en 30 grados hasta los 40, casi como la de España":::

Sigue

279. — Por esta relacion del Inca infiero que los olivos de Buenos Ayres se traxeron de Chile; porque aunque 25 años antes de haberlos Rivera transportado de España à Lima, ya habia venido el adelantado d.n Pedro de Mendoza à poblar à Buenos Ayres con muchas familias y simientes que de España traxo, pues vino en el año de 1535, fue tan desgraciado en su nueva poblacion, que se abandonò poco tiempo despues à causa no solo de la bravura de los indios, sino mucho mas por la penuria y extrema miseria que en en ella se padeciò, hasta que en 1582 la repoblò d.n Juan de Garay.

280. — Sea lo que fuere del modo con que à Buenos Ayres se llevaron los primeros olivos; los que aqui

hai se han traido de aquella ciudad, y los ultimos que en la epoca presente se traxeron fueron las estacas que à mi me vinieron por Junio de 1810: de las que puse mas de docientas cincuenta plantas, que empezaron casi todas à brotar por el equinoccio de Septiembre. Entonces para libertarlas de las hormigas, hallandome sin arandelas, recurri à las cerdas blancas de vaca, y à todas les puse su corbatin; pero como yo sabia que las hormigas atacaban no solo à los brotes de la estaca, sino tambien à su corteza; hize que separando alguna cosa la tierra que abrigaba la estaca, se pusiesen los corbatines de modo que no apareciese nada descubierto de la estaca entre el suelo y el corbatìn que se le ponia, al que daba con una pluma la rociadita mui ligera de azeyte, de que se hizo mencion en el numero 235. Al principio bastò eso para que las hormigas se contuviesen; pero quando los calores crecieron, como las cerdas estaban expuestas siempre à los rayos del sol por no tener las estacas copa que las asombrase, el azeyte se liquidaba mucho con los soles, y se corria à lo interior de las cerdas: se repetia casi diariamente la rociada, y diariamente volvia à correrse, lo que acarreaba dos inconvenientes: el primero que las cerdas con el mucho azeyte se apelmazaban y franqueaban paso à las hormigas: y el segundo que el azeyte tocaba en la estaca, y la ofendia mucho con el sol, que lo hacia penetrar en la corteza. Se agregaba à esto que como las cerdas tocaban en el suelo, el viento pegaba en ellas el polvo, el que ayudaba mucho à que las cerdas se conglutinasen y apelmazasen mas, y pudiesen las hormigas atropellarlas mas facilmente. Asi las atropellaron, y me destrozaron todos los olivos, excepto solos dos, no una sino

Olivos vinieron de B.s Ayres

muchas veces: de suerte que me perdieron muchos del todo.

Las arandelas necesarias

281. — Con la experiencia de que las cerdas por bien que se pusiesen no eran suficientes para libertar los olivos, antes por el contrario les eran perjudiciales por el azeyte que se liquidaba y penetraba su corteza; teniendo noticia de que habia sobre el Miguelete un alfar de tiestos groseros, recurri à el para que me hiciesen arandelas: con ellas, aunque al presente llevo gastados mas de ciento y cincuenta pesos; porque la tercera parte de las arandelas me las han roto los soldados que se dicen patriotas por entrarse à la huerta à cavallo, texiendola en todos sentidos para segar las mieses ò arrasar las frutas, y ha sido necesario substituirlas; con ellas digo he libertado los olivos que me quedaron buenos, y otros nuevos que puse al año siguiente, asi de algunas plantitas de raiz que mis olivos me echaron al pie, como los que puse de estacas, compradas en dos chacaras, que tenian ya algunos olivos frutales.

Estacas delgadas mejores

282. — El perjuicio que me causaron las hormigas y la necesidad en que me pusieron de comprar las estacas que acabo de decir, me proporcionaron la ocasion de experimentar que las estacas delgadas tienen algunas ventajas sobre las gruesas; porque teniendo las que comprè de diametro solo de una à dos pulgadas, me prendieron bien generalmente todas las que no eran viejas: y las que prendieron, como que eran delgadas, las he podido podar el presente año y componer mejor que las que me vinieron de Buenos Ayres, y tenian de tres hasta quatro y media pulgadas

de diametro; porque las gruesas, aunque tambien prenden y prosperan, tienen el inconveniente de que es dificil que la rama, que se les dexa para que sobre ella se crie el arbol de un solo pie, suelde y cubra bien el corte grueso que tiene la estaca, ò el que se le hace despues algo mas arriva de la rama que debe formar el arbol. Al contrario sucede con las delgadas; porque como lo son, es mas facil que la rama que se le dexa cubra pronto la cicatriz que se le hace à la estaca, aserrando la media pulgada mas arriva de donde la rama tiene su arranque.

283. — Este corte se debe hacer siempre no horizontal, sino sesgado y formando un plano inclinado, cuya elevacion caiga al lado de la rama y casi besando su pie, y la parte mas baxa al lado opuesto. Se hace asi inclinado por dos razones; primera — para que el agua no se detenga encima del corte, y la segunda — para que la corteza lo cubra mas facilmente, siendo mas comun y natural en los arboles correr la corteza sobre las heridas que tienen verticales al suelo, que sobre las horizontales y paralelas à el. Despues de la experiencia que he dicho yo preferiria siempre para criar buenos arboles de olivo, estacas que no pasasen de dos pulgadas de diametro à las que pasasen de esa medida.

Corte de las estacas

284. — Tambien preferiria las estacas nuevas à las viejas. Llamo estacas viejas aquellas que salen de ramas que tienen ya muchos años de edad, lo que se conoce quando las ramas, aunque esten sanas y sean delgadas, se ven cubiertas de unas manchas blanquecinas, mas ò menos grandes, semejantes à las que se

Nuevas mejores

suelen ver en las texas quando han estado expuestas muchos años à la inclemencia de los tiempos. Yo sospecho que esas manchas son plantas parasitas, que se crian en los arboles viejos, y muchas veces en algunos que siendo nuevos se hallan envejecidos, arruinados y con poca vejetacion. Llamo estacas nuevas aquellas, que salen de ramas vigorosas, cuya salud y verdor se manifiesta en la corteza tersa y limpia que tienen, que las hace trasparentes al verdor que por ellas se descubre. Las estacas viejas, que tienen seco algun lado, las reputo mejores para el fuego que para plantas de olivo; porque aunque suelen prender, no brotan sino por la parte que tienen sana: y el arbol nuevo para reparar la estaca, de q.e naciò, tiene que rodear con nueva corteza todo el contorno de la estaca, en cuya obra necesita gastar muchos años si la estaca es gruesa, y por lo menos tres si la estaca llega à dos pulgadas de diametro.

285. — He dicho en el numero 281 que las estacas perdidas las substituì no solo con estacas que comprè de nuevo; sino tambien con plantitas de raiz que me dieron las estacas logradas; porque quando las estacas echan brotes que tocan en la tierra, los brotes echan raizes particulares, que salen del arranque de los mismos brotes. Para sacar con raiz las plantas que estos brotes forman, se mete un serrucho fino entre la rama, que tiene raiz propia, y la corteza de la estaca, y con dos ò tres enviones suaves sale con raiz una plantita mui linda, que si en la raiz lleva alguna tierra de la misma, en que se alimentaba, es tan segura que sigue vegetando en el lugar en que se trasplanta, si estaba vegetando en el lugar de su nacimiento, segun lo he

Plantas de raiz buenas

experimentado yo mismo en las que he puesto desde Abril hasta Septiembre del presente año de 13. Desde principios de Diciembre del año anterior hasta Abril del presente ha habido aqui seca, sin mas interrupcion, que yo me acuerde, que una corta lluvia que hubo à principios de Febrero; por cuyo motivo se mantuvieron mis olivos sin vegetar en todo ese tiempo. En Abril comenzaron algunas lluvias moderadas, pues moderadas fueron todas las que ha habido desde Abril hasta el presente 4 de Septiembre, y con ellas empezaron à vegetar los olivos, y desde que empezaron no han cesado de vegetar hasta ahora, sin q.e algunos hielos fuertes que ha habido, aunque pocos, les hayan injuriado los pimpollos tiernos, ni les hayan obligado à detenrse en la vegetacion. Asi hallandose con ella las plantitas de raiz que he sacado las trasplante vegetando, y todas las que saquè con alguna tierra siguieron y siguen vegetando, sin que se me haya perdido ninguna de quantas he puesto el año pasado y el presente à pesar de que algunas salieron sin tierra pegada à las raizes.

286. — Estas plantas de raiz, por lo que ya echo de ver, tardaràn mas que las procedentes de estaca gruesa en hacerse arboles frutales; pero tienen la ventaja de que los arboles que ellas crien, son desde su principio mas bien formados y mas desembarazados de ramas superfluas, que los que proceden de estaca gruesa. En estos, para componerlos, es menester usar del serrucho, muchas veces con harto trabajo; en lugar de que para aquellos basta la podaderita, con que se pueden desfaldar à su tiempo del mismo modo que se hace con otros arboles. Advierto antes que se me

Apoyo de las plantas

olvide, que quando se pongan esas plantitas de raiz, como suelen ser delgadas y espigadas bastantemente, se clava dentro del circulo interior de la arandela una varita seca proporcionada al largo de la planta para asegurarla contra la varita con una cinta de hilera ò con alguna otra cosa suave, à fin de que el viento no la sacuda y ladee contra el borde de la arandela. Yo lo he practicado asi con buen suceso, ahorrandome esa varita el descornar la planta, cosa q.e se me hacia duro de executar con los olivos, asi como jamas lo he executado tampoco con los naranjos; sin embargo de que con otros arboles me he ceñido à la regla que prescrivì en el numero 38.

287. — Tambien advierto que dentro del circulo interior de la arandela, que no contiene mas que plantita delgada, ò alguna estaca desnuda, se clave à prevencion alguna estaquilla nueva de las que se sacan de los olivos que se poden. Esa estaquilla basta que tenga un pie ò poco mas de largo, y basta que sea gruesa solo como un dedo: se interna solo tres ò cuatro pulgadas à fin de que quando brote y eche raizes, se pueda facilmente sacar con ellas y con alguna tierra para trasplantarla en otra parte. Con esta providencia se halla uno sin trabajo nuevo con numero suficiente de buenas plantas, faciles de sacar; porque quando al año siguiente llega el tiempo de trasplantar olivos, no hai mas que levantar la arandela, sacarla, y sacar tambien la estaquilla, que ya ha pasado à ser planta y tiene las raices someras, por haberse internado poco; pues en ese lugar no se necesita ni conviene clavarla mucho, tanto para que se pueda sacar facilmente y sin tocar en las raizes de la planta principal, quanto

Estaquitas à prevencion

porque con el agua que se echa à la arandela para defender la planta principal, siempre logra el terreno en que se clava de la humedad suficiente con el agua que los paxarillos salpican quando se bañan y se sacuden en la arandela: y esta hace doble servicio defendiendo la planta principal y tambien la que se pone de respeto. Esto solo se puede hacer quando la planta principal es delgada, ò es solo una estaca desnuda; porque en solo ese caso es facil sacar la arandela, para sacar la planta de respeto, y despues volverla à poner à fin de que continùe haciendo el servicio de defender de las hormigas la planta, à cuyo favor se puso. Yo he puesto el presente año de esas estaquillas delgadas del modo que acabo de decir, y ya veo que algunas apuntan con brotes.

288. — Los que no puedan costear de golpe estacas para poner un olivar grande, basta que planten en su huerta media docena de estacas buenas; porque estas me parecen suficientes para que dentro de pocos años puedan lograr muchas plantas, ya de las ramas altas y algo gruesas que habrà que podarles, y ya tambien de las plantitas con raiz que echen en su contorno, particularmente teniendo cuidado de arrimarles à las estacas tierra à su rededor. La estaca que se ponga basta segun me parece, que tenga dos tercias de largo, de las quales se entierra una, y otra queda descubierta; porque aqui se advierte, à lo menos yo lo he experimentado asi, que quando la estaca se profundiza mas de lo que se ha dicho, se pudre alguna parte de la que toca en terreno mui humedo en que se detiene el agua, ò que no le acomoda al olivo antes que empieze à arraygar.

Estaca corta mejor

289. — Aqui los terrenos altos, que son, segun lo que ya observo, los que mas acomodan à los olivos, generalmente son delgados, ò son pobres. Llamamos terrenos delgados à dos suertes de terrenos — unos que tienen media vara mas ò menos en la superficie de tierra vegetal negra: despues se sigue una capa de greda negrusca como de media vara, y entra despues algun bancal de pizarra. Estos terrenos regularmente se hallan en los baxos. Tambien se llaman delgados los terrenos en que despues de la capa de tierra vegetal negra entran con bancales de piedra granito, y estos tambien se suelen ver en los baxos. Los otros terrenos à que llamamos delgados tienen en la superficie una quarta ò mui poco mas de tierra vegetal negra, à la que suele seguirse con mucho espesor y profundidad la tierra que llamamos greda colorada ò que tira à roxa, y estos terrenos suelen ser aqui frequentes en los altos. Tambien se ven comunmente en los altos los terrenos que llamamos pobres y son aquellos en cuya superficie no se ve tierra negra vegetal de color de polvora; sino una capa de una quarta ò poco mas de una tierra blanquecina ò parda, à la que suele seguirse una greda negrusca mas dura, mas fuerte y que se hiende mas que la greda roxa: despues se le sigue la greda roxa por quatro, cinco y seis varas de profundidad. Una y otra greda, esto es la negrusca y la roxa, beneficiada con el trabaxo, expuesta à los rayos del sol, à todos los meteoros de la atmosfera, y mucho mas suavizada con estiercol, se experimenta mui criadora; pero para que las que llamo gredas lleguen à ese estado, se necesita tiempo, fuerzas y trabaxo.

Olivo viene bien en alto

Diferencia de tierra

290. — No se necesita tanto tiempo de trabaxo para poner con buen suceso los olivos en las tierras delgadas y en las pobres de los altos, que he explicado. Basta labrar la tierra que se les destina con tres ò quatro rexas, y despues de bien compuesta se abren los hoyos en lineas rectas, dandoles entre si la distancia de ocho varas, y à cada uno la profundidad de dos pies ò tres quartas, y el diametro de una vara. Hallandose los hoyos hechos y la tierra sacada, expuesta por un par de meses al sol y à los meteoros de la atmosfera, se desmenuza y se revuelve bien una con otra, y volviendo al hoyo la mitad, se presenta la estaca en su centro, y con la otra mitad se abriga, apretando bien con el pie la tierra, con que se acaba de llenar el hoyo y abrigar la estaca. Si la tierra que se sacò del hoyo no està aùn bien suavizada quando es tiempo ya y se van à poner las estacas, se puede con la hazada arrastrar de la superficie del contorno, que se supone labrada y compuesta de antemano, la suficiente para llenar el hoyo, y que la estaca quede abrigada con tierra suave, en que las nuevas raizes prendan y puedan alimentarse mas facilmente.

Distancia de olivos

291. — Tal vez parecerà à algunos mucha la distancia de ocho varas, que acabo de señalar à los olivos; pero à mi me parece que es la menor que deben llevar por delgada y pobre que se suponga la tierra en que se plantan; porque los olivos crecen aqui mucho, y conviene que en vez de obligarlos con la opresion de los inmediatos à subir para arriva, se les dè ensanche suficiente para que echen copa àcia los lados, mas proporcionada al fin de que su fruta se pueda tomar facilmente. Otra ventaja resulta tambien de darles

Ventaja de la distancia

la distancia expresada, ò alguna mas, y es — que estando puestos en linea recta formando quadros, pueden entrar, mientras son pequeños, à arar la tierra sin peligro de rozarlos algunas yuntas de bueyes; cosa de mucha importancia en un pais, en que son pocos y por lo mismo caros, los brazos para cabar la tierra.

Olivos en tierra pobre

292. — Los olivos que he visto aqui mas bien puestos son los que plantò d.n Juan Pedro Aguirre en una chacara que se halla à la vista de la mia con el Miguelete de por medio. Estàn puestos sobre una ladeıa ò cerrezuelo de la tierra que aqui llamamos pobre, y esa lo es en efecto; porque no tiene mas de media vara de fondo; pues à poco mas que se cabe se tropieza con un pizarral vivo, de cuyas sueltas piedrezuelas està llena la superficie. En medio de toda la pobreza de ese terreno, se me presentan siempre à la vista hermosos como unas albahacas, y tienen en la copa de seis hasta ocho varas de diametro.

Conforme à Virgilio

293. — Virgilio en el libro 2. de sus georgicas verso 178, 79 y 80 dice que las tierras y collados, dificiles al trabajo, en que se ve la flaca arcilla y el pedregullo suelto, se complacen con los olivos de larga vida: y esto es puntualmente lo que se experimenta en los olivos de que hablo; pues han crecido y se mantienen en un terreno arcilloso, cuyo fondo inmediato es de pizarra, y cuya superficie se halla embarazada de pedazos de la misma piedra. Y si esos olivos en el espacio de veinticinco à treinta años, que es lo mas que tienen, han llegado à tanto cuerpo, à mayor llegarian en los terrenos pingues, que no tienen la pizarra inmediata, y en que prosperan mas segun lo dice el

mismo Virgilio en el libro ya citado desde el verso 217 hasta el 225, y lo acredita tambien la experiencia. Es necesario pues que en qualquier terreno que se pongan, estèn distantes unos de otros por lo menos ocho varas.

294. — Ciertamente que para los labradores es una gran ventaja que los olivos se den bien en los altos, en las tierras que realmente son pobres à causa de su poco fondo, y en las que estàn reputadas por tales; porque de ese modo se pueden cubrir con ellos lunares de tierra, que no pueden llevar otros arboles, que exigen abrigo y tierra mas gruesa, suelta y jugosa; quales son las higueras, los naranjos, los manzanos y otros muchos arboles, de que ya hemos hablado. Esta circunstancia debe recomendar, particularmente à los labradores y hortelanos del Miguelete unos arboles, que al mismo tiempo que producen un fruto apreciado por lo que es en sì, y mucho mas por el azeyte que de el se extrae; se dan bien en todos lugares y à todos vientos; pues con ellos pueden comodamente abrigarse los demas arboles que se suelen plantar en los baxos, ò que piden mas abrigo; y se pueden cubrir terrenos, que se suelen tener valdios por no ser iguales en calidad à otros inmediatos.

Ventajas del olivo

295. — He dicho que los olivos se dan en tierras que realmente son pobres, qual es la en que se hallan los arriva mencionados por el poco fondo de ella; y tambien en las que estàn reputadas por tales; porque he calificado de pobres à las tierras delgadas blanquecinas, que tienen despues de la primera capa delgada de esa tierra blanquecina ò parda un fondo grueso

Tierras pobres respectivamente

primero de greda negrusca, y despues de greda roxa, que suele llegar en los altos à seis, ocho ò diez varas de profundidad, ò tal vez à mas; pero no las he calificado de pobres sino por conformarme con la calificacion que generalmente hacen de ella los labradores, la que en un sentido es verdadera; y en otro no. Es verdadera si la califican asi con respecto à la tierra negra, gruesa, suelta y jugosa, que se suele ver aqui con mucho fondo de otras tierras, particularmente de la blanca ò marga, en algunas partes, en especial en los lugares baxos; porque esta tierra, que suele estar siempre mui tupida de hierbas diferentes, es por su naturaleza abonada con el mismo despojo de los vegetales que cria, y con el que la enriquezen las aguas que lo conducen y depositan en ella. Para sembrar una tierra tal como esta basta ararla ò cabarla en sazon, y no es necesario que el hombre se fatigue tanto en disponerla, quanto se fatiga en qualquier otra.

296. — Esta tierra tiene tambien la excelencia de que despues de las lluvias se enjuga breve para poderse trabaxar; porque por su naturaleza asi como se presta à recivir las lluvias, poniendose espongiosa en lugar de abatirse; tambien se desprende facilmente del agua que le es redundante y superflua; reteniendo solo con mas tenacidad que otra suerte de tierra, el humor suficiente para alimentar las plantas. La tiene tambien de que el sol la calienta mas; porque por su color y textura la penetran mas sus rayos que à las tierras de otro color: y aquellos mas grados de calor que el sol le da, suplen suficientemente el que le daria el estiercol que se emplease en abonarla. Por ul-

Excelencia de la negra

timo tiene la excelencia de que se conserva jugosa en medio de una gran seca con tener solo el cuidado de mantenerla unida y limpia de las malas hierbas, que son las unicas que apuran su jugo; porque aunque el sol, segun se ha dicho, la penetra mas que à las de otro color, nunca le exhala todo el jugo que tiene. El mecanismo con que se obra esto segundo, que parece contrario à lo primero, lo ignoro; solo digo que asi sucede, porque asi se ve. Si en tiempo de estìo ò de otoño se registra esa tierra negra, bien desmenuzada, unida y limpia, se hallarà que à los dos dedos tiene jugo al mismo tiempo que se siente en ella mas calor que en lo interior de otras tierras, que suelen estar resecas quando faltan las lluvias por dos ò tres meses.

297. — Por todas estas propiedades ventajosas que tiene la tierra negra sobre las de otro color, dicen bien los labradores que es tierra rica; y que las otras son pobres. Pero si dicen que estas lo son en tal grado que las reputen incapaces de criar nada, que sea de provecho, porque las ven casi desnudas de hierba, quando la tierra negra se halla por si sola ricamente vestida; se equivocan en el concepto; porque esa tierra delgada, blanquecina, à la que despues se le sigue inmediatamente ò tierra de la que llamamos greda colorada, ò una greda negrusca, aùn mas brava y mas fuerte que la roxa; si se caba con media vara de profundidad, y se revuelve: si se pudre con el sol, las lluvias, los rocìos y demas meteoros de la atmosfera, y si sobre todo se abona con estiercol de qualquiera clase que sea; se hace tan fertil y criadora que es capaz de producir no solo buenas hortalizas, sino tam-

La blanquecina es pingue

bien arboles grandes y robustos. De lo qual tengo propia experiencia asi en mi chacara como en las de otros.

298. — Quando edifiquè la casa que actualmente habito, la edifiquè en un terreno que tenia en su superficie como una quarta de esa tierra parda ò blanquecina, en la que ò no se veian hierbas, ò solo se veian algunas brisnas claras y miserables. Despues de la capa delgada de la tierra parda, se seguia una capa mas gruesa de greda negrusca tan brava, que con mucha dificultad y trabajo la cortaba el pico en pequeños dados para abrir el lugar de los cimientos de la casa. Entonces parecia imposible que esa tierra criase nada, y lo mismo toda la que tenia la casa à sus alrededores. Por esa razon y la de ser mi chacara chica y de corta esperanza; mientras yo edificaba mi casa, que entonces era mas grande que las que habia en el Miguelete; un vecino mio me aplicaba identicamente lo mismo que el español le decia à Madrid sobre su puente en el Manzanares, esto es que vendiese puente, ò comprase rio. Pues con toda esa cortedad y pobreza aparente de la tierra, à los pocos años solo con el estiercol de las aves, de los cavallos, de los bueyes y otros animales, y con las barreduras de la misma casa, se puso tan suave y criadora de quantas hierbas se producen en los contornos de las casas de campo, que el verlas me estimulò à hacer contra la mia un cerco de ladrillo de veintiuna varas escasas de largo y de mas de quinze de ancho. Contra las paredes puse parrales de uba moscatèl, que no me prosperaron por lo que se dirà en lugar oportuno; y en medio del patio puse nueve plantas de durasno con

Exemplo de ello

el objeto de inxertarlos de damasco. A los pocos años quitè el parral y las parras, que habia puesto en contorno, y quedaron solos los nueve damascos, que en poco tiempo se criaron tan bien que tuve por necesario quitar cinco, dexando solo quatro. Ahora los quatro tienen veinticinco años, y se hallan tan oprimidos que tocan con sus ramas en las quatro paredes. Despues de esa edad tienen la apariencia de vivir muchos años; porque aunque en sus ramas han tocado y tocan los gusanos roedores; pero el tronco asi del durasno como del damasco que està sobrepuesto, se halla en todos perfectamente sano, y sin vestigio alguno de carcoma, ni otra señal que anuncie su ultima vejez; siendo asi que el tronco de los dos mas grandes tiene pie y medio de diametro, ò media vara que es lo mismo. En fin si en vez de nueve hubiera puesto desde el principio solamente dos, estarian mucho mejor, y serian suficientes para no dexar en el patio lugar à ningun otro arbol; porque dos principalmente son tan grandes que los admiran quantos los ven. Todo esto prueba de que esa clase de tierra no es tan pobre como nos parece quando està inculta y sin abono ninguno.

299. — El olivar que he puesto lo tengo en un quadro de tierra que por la mayor parte es de la misma calidad, que la cercana à la casa; alguna parte toca en tierra negra, bastantemente gruesa: y por lo que ahora experimento, los que estàn en tierra de la que aqui llamamos pobre, que son los mas, en nada ceden à los de la tierra que no lo es. Ese quadro lo hago cabar todos los años al fin del invierno para poner en medio de las calles una hilera ò bien de melones,

Mi olivar es prueba

ò de batatas, ò de otras plantas que beneficien la tierra sin abochornar los olivos. El quadro entero està plagado de una liana, que aqui llaman *correguela,* nombre diminutivo de correa; porque con sus guias lia y ciñe de tal modo las plantas y arboles, que si uno se descuida, los cubre en poco tiempo. Yo al principio la llamaba por error *correvuela,* creyendo que era ese su nombre, hasta que en el diccionario español vi que su nombre era el de *correguela.* No obstante en mi equivocacion creo que se verifica el *rectum ab errore* de los latinos; porque esa planta nace y crece tan pronto que de ella se puede decir — *corre que vuela.* Para significar la ligereza con que crece les he oido à mis criados usar de una hiperbole, propia mas bien de poetas que de rusticos trabajadores; porque dicen que mientras carpen esa planta por delante con las hazadas, renace por detras y les toca en los talones.

El cultivo suaviza la tierra

300. — Por fortuna esta planta, que tiene profundas raizes, no desubstancia ni seca la tierra en que se alimenta; pero como crece, lia y cubre à las otras con tanta prontitud, es necesario usar contra ella de la azada muchas veces en el año: y asi fuera de la cava que se le da al quadro à fines del invierno, es menester pasarlo con la azada, por lo menos quatro veces, mientras crece la correguela, que fuera del invierno crece en todas las demas estaciones: y esta diligencia continua, à que ella obliga, cede en beneficio de la tierra, que se suaviza con ese cultivo, y de los olivos que tiene, que como he dicho prosperan tanto en la tierra parda como en la que es negra. Lo

que prueba tambien que la tierra parda ò blanquecina no es tan pobre como se supone comunmente.

301. — Para que este articulo no dexase mucho que desear à los hortelanos del Miguelete, escrivi á mi amigo d.n Damaso Antonio de Larrañaga, que actualmente se halla empleado en la biblioteca publica de Buenos Ayres, me hiciese el favor de tomarse el trabajo de ver en algunos autores buenos, y aùn de preguntarlo tambien à algunos inteligentes de aquella ciudad, la manera ò maneras con que se adovan las azeytunas verdes para comer, y con que se extrae el azeyte de las maduras; porque careciendo yo absolutamente de libros de agricultura, à no ser que puedan llamarse tales las georgicas de Virgilio, no puedo hablar de la materia ni por experiencia propia, que no la tengo, ni por la de otros; pues como he dicho ni tengo libros, ni à quien preguntarlo, por la necesidad en que me han puesto las actuales circunstancias de vivir aislado en la soledad de mi chacara. Pero como despues de dos meses no he tenido aùn contestacion alguna, no puedo completar este articulo segun habia pensado; y solo podrè dar esa noticia, si me viene, en algun suplemento, añadido al fin de mis observaciones. Vease el numero 622 hasta el 649 inclusivè.

UVAS

302. — Aqui no se puede decir de las uvas lo que Virgilio, usando de exageracion poetica, dice de las de Europa, que sus especies son tantas, que es tan dificultoso el nombrarlas, y aùn el numerarlas; como

Moscateles

el contar las arenas que el viento levanta en las playas de la Libia; porque por ahora serà mucho si llegan à doze las especies que tengan entre si notable diferencia. Entre las que llamamos moscateles blancas me parece que se pueden contar dos: unas que tienen el grano casi redondo, y bien poblado el racimo; y otras cuyo grano es ovalado y mas largo, y cuyo racimo suele verse mas claro de granos que el de las redondas. Una y otra es mui delicada à los frios, y exigen mayor abrigo que las otras uvas, y mayor aùn que los damascos. En el gusto no se nota diferencia entre una y otra, y ambas son de gusto tan bueno que se reputan por las mejores para comer.

303. — Apenas comprè la chacara que poseo, puse sarmientos (el sarm.to se despunta y se pone siempre acodado, ò tendido en una sanjilla, proporcionada al sarm.to, al q.e solo se le dexan fuera tres ò quatro ojos, p.a q.e brote p.r ellos) digo q.e puse sarmientos de las dos moscateles en un lugar, favorecido del sol y abrigado con otros arboles de los vientos mas frios, y los puse con el objeto de hacerles un emparrado, como lo hize bastante costoso asi que echè de ver que las parritas nuevas lo necesitaban. Quando ya tenian algunos racimos quaxados sobrevino un temporal de lluvias y viento por el sueste en 17, 18 — y 19 de Octubre de 1776, que no solo me maltratò los racimos, sino tambien los bastagos, que se picaron y arruinaron de tal modo que no continuaron en vegetar aquel año. Al siguiente se podaron y compusieron lo mejor que se pudo; pero aunque las parras dieron racimos, advertì que casi todos los granos se picaban de una viruela negra, que los ponia incapaces de empederni-

En baxo no prosperan

dos. Lo mismo me sucediò en los años siguientes, y advirtiendo tambien que las parras no tomaban incremento à pesar del abrigo en que estaban; porque los pimpollos y bastagos tiernos se picaban tambien de la misma viruela, desbaratè el emparrado, y saquè à su tiempo las parras de raiz, que di à varios sugetos de la ciudad para que las pusiesen en los patios de sus casas, en que prosperaron bien y dieron buen fruto. Con esta experiencia me certifiquè que el lugar baxo en que yo las habia puesto, pues las puse cercanas al arroyo y como à cinco varas sobre el nivel del agua, no les convenia à su naturaleza por el frio que de noche carga mas en los lugares baxos que en los altos; pero no perdi la esperanza de lograr buenas parras moscateles quando tuviese en lo mas alto de mi chacara, que es donde tengo la habitacion, paredes con que abrigarlas.

304. — Asi que las tuve puse el emparrado, de que hize mencion en el num. 298, despues de haber plantado las uvas moscateles que lo habian de cubrir; pero aunque en ese lugar que es alto, como acabo de decir, pues tiene sobre el nivel del arroyo veintiseis varas y media de altura, y era abrigado, quanto podia serlo, de paredes altas, las parras crecieron y dieron uvas; experimentè constantemente por algunos años que no solo se me picaban los granos de la viruela negra, que antes dixe, sino tambien los pampanos tiernos, y concluì de esta experiencia que la atmosfera en el campo no se habia suavizado aùn lo bastante para poder criar uvas moscateles. Por esto arranquè las cepas y deshize el emparrado, que puse despues en dos patios, que tiene mi casa en la ciudad. Antes de poner el em-

Tampoco en la altura media del Mig.te

parado plantè en mi chacara media docena de sarmientos de las mejores uvas que yo tenia en ella, y despues que el primer año echaron raizes, trasplantè con ellas las parritas el año de 1796. El de 1797 me dieron las parras nuevas algunos racimos: y al paso que en los años siguientes se fueron criando, han ido dando fruto año por año sin interrupcion hasta el presente; sin que en la ciudad se advierta esa viruela negra, que aqui enfermaba los racimos y arruinaba las parras; porque estas crecen alli con pompa y con follage sano al mismo tiempo que siempre se cargan de fruto.

En lo futuro pueden prosperar

305. — De esta experiencia se debe concluir que en el campo à lo menos à la altura de 35 grados y à la distancia de una legua y quarto en que se halla mi chacara de la ciudad, no hai que pensar por ahora en poner parras moscateles. Hablo con esta limitacion; porque es cosa experimentada y sabida q.e en iguales circunstancias quanto los terrenos son mas cercanos à la ciudad y son mas bañados de los ayres de la mar, es en ellos mas benigna la atmosfera y mas acomodada à los frutos que son delicados al frio: y porque en lo sucesivo puede la atmosfera que en algunos lugares del campo es rigida aun para esa especie de uvas, mitigarse y suavizarse mas, como ha sucedido respecto de los naranjos y otros arboles segun se dixo en el numero 168 y 203. He dicho tambien que *en iguales circunstancias;* porque en algunos lugares que estèn algunos grados mas al norte, y mucho mas si las casas se hallan situadas en algunas colinas, superiores cincuenta ò sesenta varas al nivel del agua de los Rios, no dudo que en ellas aùn al presente podrian

prosperar esas uvas; porque es indubitable que en las colinas de mediana altura, la atmosfera es casi siempre mas templada, y los hielos en ellas no son tan fuertes como en los lugares baxos aunque estèn mui inmediatos: y habiendo en esos lugares altos abrigo de paredes que preservasen las parras de los vientos que las ofenden, tengo por cierto que en ellos se darian bien uvas moscateles segun se dixo de los damascos en el numero 167. No hai materia en que se deba pronunciar con mas desconfianza que esta de la diversidad de temperamentos; porque se experimenta que entre dos posesiones que estàn contiguas, en una se hiela el fruto que no se hiela en la otra, y muchas veces acaece diferencia tan notable sin poderse atinar con la causa que la ocasiona, de lo qual pudiera dar muchos exemplares sino fuesen tan notorios. Esta es la razon principal; porque mis observaciones las dirijo à los hortelanos del Miguelete, y no puedo generalmente darlas por reglas para otros parages mas distantes; porque si en el Miguelete mismo y à mui corta distancia se nota la diferencia que acabo de decir ¿que diferencias no podràn experimentarse en lugares distantes entre si quinze ò veinte leguas?

306. — Si en el tiempo presente quiere alguno aventurarse à poner uvas moscateles en el campo, no siendo en los lugares favorables que acabo de exceptuar, yo le aconsejaria hiciese el ensayo con un par de cepas, sin comprar para el emparrado maderas fuertes y costosas; pues aunque yo nada perdi de las que comprè para los dos emparrados de mi chacara, porque las apliquè à otros servicios y al emparrado del pueblo;

Ensayo que puede hacerse

no todos pueden hacer esos gastos, y para ensayo es suficiente que se haga el emparrado con palos que dan las mismas arboledas ò silvestres ò frutales. Tambien se pueden poner al mismo tiempo algunas parras de uvas de otra especie, que se sabe no las injuria tanto el frio, y logran bien su fruto tanto dentro como fuera de la ciudad: con cuya providencia sino prosperan las moscateles quedan las otras en su lugar; y si las moscateles prosperan, se arrancan las que no lo son en caso que el lugar ò el emparrado no sea capaz de tantas parras; porque si lo es, conviene tener tambien uvas de otra especie, que regularmente suelen sazonar mas temprano que las moscateles. Aunque estas, como he dicho, se logran bien en la ciudad, nunca las he podido conseguir con toda aquella sazon, con que las he comido en Buenos Ayres, en donde las he visto perfectamente maduras y sanas mui entrado el mes de Junio, particularmente quando es seco el Otoño. A un sujeto, amigo mio, natural de Xerez de la frontera, y establecido en Sevilla, le oì decir que en España no habia comido moscateles mejores que las de Buenos Ayres, siendo asi que la Andalucia baxa es excelente paìs para uvas como para otros muchos frutos.

Poda de parras

307. — Para podar las parras de qualquiera especie que sean, yo no he tenido mas libro, mas maestro ni mas director que mi vista. Asi por ella he dirijido la poda de las parras que tengo, y el criado mio que la executa lo hace ya tan bien que no necesito estar presente. Antes de subir las vides al emparrado las cortaba poco; pero les dexaba el bastago mas vigoroso que habian echado en la primavera inmediata, y

aunque à este lo dexaba bastante largo, le cortaba una parte mui considerable con respecto à lo que era el bastago. Luego que en un pie se subieron al emparrado, y se pusieron sobre èl horizontalmente, tirè siempre à contenerlas sin dexarles muchos brazos viejos, ni mui largos; porque advertì que acortandolas cubrian pronto el parral y se llenaban de fruto. Yo nunca he dexado à las parras lo que algunos llaman cabeza, y es un soquete grueso, que no sè à que pueda contribuir, sino à envejecerlas y à arruinarlas. Ya dixe en el numero 190 que aunque el arte hace en los arboles algunas cosas que no obra en ellos la naturaleza; debemos, sin violentarla, ò violentandola lo menos posible, imitarla y seguirla. Esto que dixe de los arboles, lo aplico tambien à las vides, sean parras ò sean cepas cortas; porque es cierto que dexada à su discrecion la vid, extenderà sus bastagos mucho; pero nunca criarà ese soquete grueso, que llaman cabeza, que no tiene proporcion ninguna con el tronco, y mucho menos con los sarmientos que arrancan de ella. ¿Por que pues en la poda no se sigue à la naturaleza? ¿Que utilidad resultarà de dexarle engrosar un soquete, que en pocos años se envejece, y es preciso que envejesca tambien à la vid? A la vista y à la razon se presenta que ese soquete es una deformidad, contraria à la naturaleza, y que por lo mismo debe condenarla el arte. Yo por lo menos, llevado de este raciocinio, nunca he querido dexar à mis parras ese soquete, y despues de diez y siete años de edad se hallan ahora en su mejor vigor, crecen con una pompa que causa gusto el verlas, fructifican mucho y llevan su fruto à la sazon, de que es capaz el temperamento; en vez que si algunas parras con esa cabeza, que pu-

Poda de parras

diera mui bien suplir la falta de un mazo para apretar ruedas de carreta; que en menos tiempo se envejecieron, se arruinaron y ya no existen.

308. — Lo mismo que digo de las vides que se crian altas para emparrados, digo tambien de las que se dexan baxas en los viñedos. Yo no he visto aqui hasta ahora mas que dos viñas, una antigua que fue de mi abuelo paterno, y otra moderna que actualmente se halla sobre el pantanoso. En la de mi abuelo, que vi muchas veces, no me acuerdo haber visto esas cabezas en las cepas, que he visto en la moderna, y sin embargo de ser nueva y de hallarse en una tierra feràz y pingue, me pareciò envejecida por causa de la mala poda que se habia practicado en ella. Ese soquete, que llaman cabeza, en las cepas es una excrecencia monstruosa, que viene à ser en las vides lo que en los cavallos y bueyes las excrecencias de las patas, y los escirros en el cuerpo humano, que son unos tumores viciosos, que denotan enfermedad ò vejez, ò todo junto.

Cepas sin cabeza

309. — La poda de mis parras la hago siempre en el mes de Julio quando con el frìo ha descendido todo el jugo à las raizes, llevado solo de la razon de que si se haze la poda temprano, el jugo no ha descendido del todo; y de que si se hace mas tarde ò por Agosto, quando el jugo empieza à subir, las parras lagrimean por el corte: y he jusgado siempre que les es dañoso desperdiciar un jugo que la naturaleza les da, no para que lo derramen, sino para que con el se alimenten, y alimenten el fruto jugoso que dan. Para podar los sarmientos delgados basta el cuchillito corvo, de que

El jugo perdido es perdida

hablè en el numero 197; pero para los tronquillos viejos, y mucho mas para los soquetes, que he condenado, me parece que con razon, es necesario serrucho. Yo tengo en la ciudad uno fino para mis parras, con el qual sin fatiga y en breve tiempo se limpian perfectamente bien y sin peligro de que el podador por alguna accion violenta que demandase otro instrumento, caiga de donde las poda; porque para el serrucho no se necesita descomponer el cuerpo, como hai necesidad de descomponerlo quando se usa de podadera de golpe.

310. — Yo no tengo experiencia de viñas; porque nunca las he cultivado; pero si hubiera de poner alguna, la pondria en lugar alto con preferencia al baxo para libertarla no solo de los hielos, que cargan mas en los baxos que en los altos; sino tambien de las nieblas y de los gruesos rocios; porque la demasiada humedad es la que por lo comun impide aqui que las uvas lleguen à buena sazon. En el Miguelete hai muchos lugares à proposito para ellas, y mucho mejores los hai en otros parages de esta campaña, particularmente en las cuestas de los cerros ò colinas altas, que tengan aspecto al sol. Yo pondria las cepas en lineas rectas de oriente à poniente, dandoles por lo menos la distancia de dos varas à las cepas de una misma linea: y por lo menos la de tres à las lineas unas de otras, à fin de que el sol de medio dia las bañase à todas bien, y que dos hombres pudiesen andar comodamente por las calles que formasen las lineas no solo para podarlas, componerlas y limpiarlas; sino tambien para recoger el fruto. No dudo que si aqui se pusiesen viñas en los lugares que indico, se llegaria à hacer

Lugar de viña

buen vino. De esa viña corta de mi abuelo se hacian todos los años dos pipas; pero el vino, aunque de buen gusto, era mui floxo, porque las uvas no podian sazonar bien à causa de la mucha humedad que cargaba en aquel lugar, que era no solamente mui llano; sino tambien mui poco superior al nivel del agua del Miguelete, de la qual estaria elevado quando mas seis varas. Como mi abuelo no podia nunca hacer de ella un vino que se asemejase, ni de lexos, al de la isla de Tenerife, de donde era natural, la arrancò de raiz, y la arrancò para no ponerla en ningun otro lugar de su cercado; porque aunque bastante extendido, era tan baxo, tan llano y tan uno mismo el terreno, comprendido en el, con aquel de donde habia arrancado la viña que no hubieran mejorado las uvas. Yo me acuerdo que para el vino las pisaban en tinas de medias pipas, y que las pisaban con los pies y piernas desnudas. Jusgo que este modo de pisarlas serà comun en otras partes, y debe ser mui antiguo; porque Virgilio al principio del libro 2. de sus georgicas implora el auxilio del Dios Baco, pidiendole que concurra à pisar el mosto con las piernas desnudas —

Lugar de viña

Hùc, pater ò Lenae, veni, nuda taque tuo musto
Tingue novo mecum dereptis crura cothurnis.

Que nuestro F. Luis de Leon traduce al castellano

Aqui, ò tu Lenêo, aqui te aplica,
:::
Y conmigo, y desnudos del calzado
Los pies tiñe en el mosto, ansi pisado.

Yo no me acuerdo de lo demas que se hacia hasta sacar el vino, y por esto recurri al sugeto, de que hize

mencion en el num. 301, para que al mismo tiempo que me enviase de autores probados el metodo de beneficiar las azeytunas, me enviase tambien el de hacer vino. Si acaso me viene lo añadirè en un suplemento segun alli mismo dixe lo haria con el modo de exprimir el azeyte. Vease el num. 650 y siguientes.

ARBOLES SILVESTRES

311. — Despues de los frutales deben tener lugar los arboles silvestres que adornan nuestras riveras, abrigan nuestros arboles mas delicados, y sirven con su madera para muchos usos. Entre los silvestres debe hablarse primero de los sauces, que son indigenas del pais, y los mas antiguos del Miguelete. Este arbol solo se mantiene y crece à las orillas del agua, en la que se suelen ver entrenadando algunos grupos de raizes menudas, que no rematan en punta delgada, como las de otros arboles, sino mas gruesa aùn que el principio con que arrancan esas raizecillas, las que tienen alguna semejanza con las raizes de las que se llaman plantas tuberosas; y las del sauce parece que lo son, pues se representan como unos tubitos, por cuyo medio el arbol atrae y hace subir el agua para alimentarse. Yo no conosco mas que dos especies de sauces entre los del pais. Unos que se llaman blancos; porque casi toda su madera es blanca, sin que àcia el corazon se les vea de la roxa mas que una pequeña parte de mui poco espesor con respecto à la blanca, que compone casi todo el grueso del arbol. Otros se llaman colorados; porque tienen menos madera blanca; y la roxa es en ellos de mucho mas cuerpo que en

Sauces

Blancos

los blancos. De las dos especies se tiene por mucho mejor la del blanco que la del colorado; porque el blanco se espiga mucho mas y es mas derecho que el colorado, y porque las varas y las otras piezas que se sacan del blanco para tixeras y cumbreras de galpones ò casas de paja: para timones de arado: para lechos de carruages: para yugos y para mil otros usos, son de mucha mas resistencia y duracion que las que se sacan del colorado; pues estas son mas fragiles ò faciles de romperse que las del sauce blanco.

Colorados

312. — Por las utilidades sin numero que se logran en los sauces, ademas de su verde claro y su desgayre gracioso, con que alegran y satisfacen la vista, deben ponerlos en sus huertas todos los que en ellas tengan agua viva y permanente, ò en las orillas del arroyo, ò en qualquiera otra parte que la tengan. Asì lo practican generalmente los que tienen lugar à proposito donde ponerlos. Se plantan ò de estacas de cinco à seis quartas de largo, y gruesas como lo delgado de la pierna, clavandolas con mazo, y dexando fuera la mitad: ò se plantan de varas nuevas y derechas, que suelen echar en los gajos, y mucho mejores en los troncos de los arboles que se cortaron en el invierno anterior. Quando se ponen de varas, conviene que estas no sean mui delgadas ni mui cortas, à las quales se les quitan solo las ramas laterales hasta cerca de la punta, que no se descuerna, ni es necesario, aunque despues de clavadas les queden fuera un par de varas de largo; porque van clavadas profundamente, y ni el viento ni la corriente del arroyo quando crece les hace impresion. Si el lugar en que se entierran no es mui blando, ò se tropieza con raizes de otros arboles

Modo de plantar sauces

ò de camalotes, se les abre camino con una barreta, dando con ella algunos golpes rectos en el mismo lugar en que se clavan despues. A un vecino mìo, que tenia su chacara enfrente de la mia, solo con el arroyo por medio, le vi poner sauces con varas como las que he dicho, y dentro de pocos años logrò un sauzal de los mas hermosos que habia en el Miguelete; el que arruinaron los que compraron despues la chacara; porque en tres epocas diferentes cortaron los sauces, y siempre que los cortaron fue quando no era sazon, y quando se hallaban corriendo con viveza. A mi, sin ser mìos, me causaba dolor el verlos destrozar de ese modo.

313. — Los sauces, como toda otra suerte de arboles, solo se pueden cortar desde que empiezan à soltar la hoja hasta que se acerca la nueva vegetacion, que es desde principios de Mayo hasta fines de Julio; no solo por conservar bueno el tronco que suele perderse quando le faltan las ramas que lo desahogan del mucho jugo que acude de las raices; sino tambien para que la madera que se saca, sea enjuta y de buena calidad. Pero como los compradores de esos sauces eran de los que tenian saladeros de carnes, y necesitaban varas gruesas para sus tendales, y tixeras para sus galpones; y à los dueños les venia bien el dinero que les ofrecian por los sauces, ni los compradores, que iban à salir de la necesidad presente, reparaban en la mala calidad de la madera, cortada fuera de sazon, y por lo mismo sujeta à la polilla, à empenarse y à torcerse mucho; ni los que la vendian miraban en el daño que iban à padecer sus troncos, y asi los perdieron casi todos.

Sazon de cortar sauces

314. — Este mal metodo que tienen de cortar sus arboles fuera de sazon los que los pusieron y son dueños de ellos, cede principalmente en perjuicio suyo, y son por eso dignos de compasion por su ignorancia, ò por la necesidad que los obliga à ese sacrificio. Pero los que cortan los bosques comunes, que ellos no pusieron, y se hallan aqui à lo largo de los rios y de los arroyos, y los cortan sin quererse ceñir à lo que prescriben las leyes sobre ese punto, ni à las condiciones con que se les concede la licencia de cortarlos; estos son dignos no solo de vituperio, sino tambien de castigo. De ese abuso ha provenido que unos bosques que ahora cincuenta años parecia imposible que se acabasen en muchos siglos, se hallan ya tan apurados, que en ellos no se ve al presente ni un palo de provecho que pueda llamarse madera, y los van talando, ò por mejor decir los destrozan à tan gran priesa, que mui presto va à quedarse la ciudad sin leña para su consumo, sino se acude con prontitud y eficacia al remedio. El remedio consiste en mandar sin remision ni indulgencia que nadie, nadie, ni pobre ni rico, de ninguna clase ni condicion que sea, corte leña ni madera ni para su proprio consumo, ni para vender en la ciudad sino solo en los tiempos en que las leyes permiten los cortes, que son en los tres meses arriva señalados.

Abuso en el corte de bosques

Remedio para contenerlo

315. — Aqui no hai nadie que tenga derecho de propiedad à esos bosques, que por las leyes son comunes. En toda la extension de esta capitania general, no hai mas propietarios de arboles, sean frutales ò sean silvestres, que los que en terreno propio los pusieron por su mano, ò los que han costeado su pos-

tura. Todos los demas que espontaneamente se crian à lo largo de los rios, de los arroyos y de sus vertientes, son comunes y corresponden à todos por disposicion de las leyes de Indias que asi lo ordenan. Recien establecidos los Jesuitas en esta ciudad pretendieron por medio de su procurador el Padre Cosme Augullò, por los años de 1751 à 1754 ante el capitan general d.n Jph de Andonaegui, que se les declarase el derecho de propiedad à los bosques que se comprehendiesen en el terreno que tenian en la calera, que ahora es de d.n Juan Francisco Garcia. El capitan general, arreglado à informe que sobre la materia le diò su auditor de guerra, y se lo diò arreglado à las leyes; se negò redondamente à lo que pretendian los Jesuitas. La pretension del padre Cosme, informe del auditor de guerra, y consiguiente decreto del capitan general, lo he tenido en mi mano, y lo he leido quando en el año de 1767 y 68 fui vocal de la Junta municipal de temporalidades, entre cuyos papeles se hallaba el de esa pretencion. Asi qualquiera otra que algunos hagan à la propiedad de los bosques que no plantaron, se debe reputar como una pretencion puramente de hecho, y sin derecho alguno, por ser contraria al derecho comun y à las leyes que lo defienden: y como tal ridicula y despreciable.

Bosques son todos comunes

316. — Sobre esos bosques comunes es sobre los que digo, que es absolutamente necesario para su conservacion y aumento que el gobierno prohiba su corte en los tiempos que las leyes lo prohiben, que es en todos los meses del año; que no sean los tres de Mayo, Junio y Julio: que esta prohibicion no solo se intime; sino que se haga executar, y se arreglen

Las leyes sobre cortes sin cumplir

à ella indispensablemente los que llevan licencia del gobierno para cortar madera ò leña, tanto para quemar como para hacer carbon, conminando à los contraventores con la perdida y confiscacion de todo lo que hubiesen cortado, aùn en los tiempos habilitados: con la inhibicion de que vuelvan à ese exercicio, y con alguna otra que dicte la prudencia y la justicia; porque si sobre esta materia no hai un zelo grande, nada se conseguirà y los bosques se acabaràn del todo.

317. — Hai poco mas de ocho años que en compañia de mis hermanos hize viage à la estancia, que fue de mis padres, para hacer el inventario y tasacion de los bienes, en que teniamos interès. Quando estuvimos en ella supimos el daño grande que hacian en el ganado los carboneros que se hallaban de asiento en un bosque adyacente à la misma estancia. Para contenerlos nos presentamos al alcalde del partido, que lo era el del pueblo de San Jph. Este hizo comparecer à los carboneros para averiguar de que ganado se mantenian, y ante todas cosas les hizo exhibir las licencias que tenian del gobierno de Montevideo: y habiendolas exhibido, tomè una de ellas y vi que entre otras cosas se les mandaba que no cortasen arbol ninguno sin dexarle *horca y pendon*. Yo delante de todos preguntè al de la licencia, que era un andaluz, si sabia lo que era *horca y pendon*. Sì sè, me respondió. = ¿Y Usted dexa horca y pendon en los arboles que corta? = Yo! horca y pendon! Las raices sacaria à los arboles si pudiese: yo estoi à hacer mi negocio, y no à entretenerme en la bagatela de dexar horca y pendon à los arboles. Asi respondiò el buen carbonero: y yo no me indignè interiormente tanto de su fres-

Caso que lo prueba

cura y de la osadìa con que respondiò, como de que el alcalde, lexos de castigarlo, ni aùn reprehenderlo, mas bien celebrò la gracia y donayre con que se produxo. Me acuerdo bien del apellido del carbonero, y del nombre y apellido del alcalde; pero los callo, aunque uno y otro no lo merecian, porque no hai necesidad de decirlo para que se sepa que muchos males publicos que se padecen, no es porque no se puedan; sino porque no se quieren remediar.

318. — Repito que el remedio para que no desaparescan del todo los bosques comunes, consiste en que à nadie se permita cortar ni madera, ni leña, ni postes para corrales, ni ramas para cercar los sembrados, ni palos para las eras, sino en los meses indicados segun lo prescriben las leyes: que solo en ese tiempo hagan sus cortes, y saquen fuera de la linea de las grandes crecientes todo lo que se corte; y que en los otros meses en que ya no se pueden cortar los arboles, se empleen en hacer el carbòn ò labrar la madera que han cortado. En tres meses de tiempo se puede cortar la leña necesaria para el carbon, para el consumo de las cocinas de la ciudad, y los palos para todos los menesteres que se les pueden ofrecer en un año à todos los habitantes de la campaña, sin que sea necesario detenerme en probar una cosa que se presenta como mui hacedera al sentido comun, y como mui facil de executar, si se quiere eficazmente hacerla cumplir. Dos hombres en una semana son capaces de abatir arboles, cuya leña sea bastante para cargar cien carros, en lo que estoi seguro convendràn todos los que tengan de eso algun conocimiento. Pero si aùn despues de lo dicho parece limitado para los cortes

Remedio urgente

de madera y leña el tiempo de tres meses; por ser los señalados los de los dias mas cortos del año y los mas expuestos à las lluvias y à las crecientes de los rios; se podria alargar empezando los cortes desde la mitad de Abril hasta la mitad de Agosto, con tal que no se anticipasen ni se prorogasen mas. Como el abuso de cortar fuera de tiempo los arboles es tan general, aunque contrario à las leyes, seria mui conveniente que antes de intimar su observancia, se celebrase un cabildo abierto à que concurriesen muchos vecinos y habitantes de la campaña, y en el se expusiese el motivo de celebrarlo, que era el del bien general de conservar los bosques, en que todos tienen interés; pues consintiendo todos en una observancia que para todos era provechosa, seria mas facil su execucion; porque penetrados de su importancia, todos zelarian el que nadie quebrantase lo que se mandaba.

A dueños interesa el buen corte

319. — Los arboles silvestres, cuya propiedad tienen los que los pusieron, que son de los que yo iba hablando al principio, parecen exentos de la prohibicion de las leyes, que solo tratan de los que espontaneamente nacen y se crian en los bosques, que son comunes à todos. No obstante no seria un absurdo que el gobierno pudiese tener, y tuviese aùn respecto de ellos, una intervencion directiva con el fin de que los propietarios usasen bien de lo que era suyo con mayor utilidad y adelantamiento propio: à la manera que un padre, sin atropellar el derecho de propiedad de sus hijos: un tutor y un curador, sin violar el de sus pupilos y menores, solo se oponen à que destruyan ò disipen sus bienes. Pero como en la intervencion del gobierno, que descendiese à esos pormenores

del derecho particular y exclusivo de los propietarios, hai el peligro inminente de que se tome por coaccion y violencia del gobierno qualquiera influxo suyo, aunque se dirija à su favor, lo que seria de malas consequencias, porque se desalentaria la agricultura, en vez de fomentarse; conviene con preferencia que los propietarios obren dirijidos de sus luces naturales y adquiridas por una instruccion, que los persuada y convenza de su verdadero interès; antes que de una fuerza exterior impulsiva. Y asi digo que su verdadero interes consiste en que corten en los meses que se han indicado los sauces que puedan servir para los usos comunes, en que regularmente se emplean, sobre el seguro de que sobraràn compradores para una madera, cortada en buen tiempo; porque nadie ignora que es incomparablemente mejor la que se corta en los meses de Mayo, Junio y Julio que la cortada quando corren los arboles.

320. — Aunque es mui ventajoso tener à cubierto la madera cortada, esta se conserva buena muchos años descortezada y puesta sobre polines, aunque se halle à la inclemencia, con tal que se le pongan algunas ramas encima para preservarla de los soles; siendo cierto que por falta de compradores nunca se veràn necesitados los dueños à mantenerla sin uso todo el tiempo que puede conservarse, en particular al presente en que falta ya el recurso de los bosques comunes. Cortando los arboles en el tiempo que se ha dicho, lograràn que sus troncos se conserven buenos y en estado de brotar con fuerza quando vuelve la vejetacion, echando nuevas varas y tan multiplicadas, q.e hai que cortar muchas al invierno siguiente,

Se conserva bueno el sauce

dexando solo las mas derechas y las mas bien repartidas para que substituyan con ventaja à la madera que se cortò. Quando los sauces son tuertos se cortan à su tiempo solo por mejorarlos, y mui raro es el sauce, que no dè un yugo, un poste para corral, ò para otra cosa necesaria; y quando todo turbio corra para la cocina, pues hace buen fuego, y arde bien aunque estè verde.

321.—Si algunos arboles suben derechos se les dexa crecer para pertigos de carruages, para cumbreras, y aùn para vigas de galpones; porque llegan à hacerse tan grandes que yo he visto tirantes de sauce de mas de onze varas, labrados con esquadra. La primera Iglesia matriz que hubo en Montevideo tenia cincuenta y tres varas luz de largo, y diez varas luz de ancho: toda la madera del techo, que estaba cubierto con texa, era de sauces cortados en Santa Lucia. Tenia el enmaderado de veinte à veinticinco piernas de llave, y los tirantes de ellas eran, y no podian ser menos, de mas de onze varas. Los carretilleros de mulas para las varas de sus carretillas prefieren las de sauce à las de toda otra madeıa; porque, sobre ser livianas, no se quiebran tan facilmente como otras que, siendo duras, son mas vidriosas. Por la misma razon se prefieren las varas de sauce para sentar sobre ellas los andamios en los edificios que se hacen. Por todas estas razones los sauces se deben mirar con aprecio, y deben multiplicarlos en sus herederos quantos tengan sitio oportuno para hacerlo.

Crecen aqui mucho

322.—El año pasado de 12, por no cortar yo los mios, y no quitar à mis naranjos el abrigo que les daban,

comprè à un tal Espinosa, labrador en el Miguelete, los sauces que necesitaba para lo que alguna vez se dirà, y le paguè con mucho gusto un peso por cada corte, que yo con mi gente mandè hacer en sus sauces; de suerte que quando tuve los palos suficientes, no hubo que hacer otra cosa para ajustar la cuenta que contar los cortes, y pagarle un peso por cada uno, y hubo sauce que restandole en pie ramas gruesas, le paguè à su dueño dos pesos por dos cortes que se le dieron, y sobre pagarle le di las gracias; porque me franqueò en su casa con buena voluntad lo que yo necesitaba. Entonces le dixe q.e en solos los sauces tenia un caudal, y asi me lo pareciò; porq.e no solo tenia llena de ellos la rivera del Miguelete, sino tambien quantos desangraderos habia dentro de su cerco, que abunda de manantiales. Esto prueba que son arboles utiles y de mucho provecho; pero ese bien lo tenia en su chacara el año pasado; porque el presente se puede decir sin hiperbole que en ella no se hallarà sauce con que hacer à un fusil una baqueta; pues todos se los han arrasado los que se dicen soldados de la patria y nuestros protectores, como me arrasaron à mì los mios, y arrasaron los de otros muchos que estuvieron à su alcance. Los sauces se propagan tambien de semilla, q.e la echan en abundancia y suele caer envuelta en un vilano, blanco como un algodon, con que sobrenada y el viento la arrima à las orillas en que debe nacer. Yo he visto grupos ò almacigos de sauces tan espesos como el lino quando se siembra, y los he visto recien nacidos; pero los que los ponen se atienen con preferencia à las estacas y ramas del modo que queda explicado; porque estas agarran bien y crecen pronto.

Exemplo de su valor

Sauces de semilla

323. — Los sauces llorones parecen de la familia de los sauces, no tanto porque solo se crian à las orillas del agua, en que tambien se crian los sarandis y otros arboles de especie mui diferente, como por la semejanza de la hoja y de su color. La del lloròn es del mismo largo, pero dos veces mas ancha que la de nuestro sauce: su verde es tambien algo mas subido, y en lo convexo de la hoja tiene un color blanco, no sè si de bello, pues no se siente al tacto, puesto sobre el verde que por el se trasluce. Los primeros sauces llorones que vì, fue en una chacara sobre el Miguelete que no està lexos de la mia, y son los mayores que he visto, pues su tronco desnudo de ramas tendria quatro varas quando lo vi de cerca, que fue ha mas de dos años con ocasion de comprar de ellos un par de ramas para ponerlas en mi chacara. Su corteza es lisa y blanquecina como la del nogal, sin las costras que sobre la de nuestro sauce se ven generalmente. El dueño me dixo que aquellos sauces eran los primeros que habia habido aqui, y que se los habia dado un inglès americano: de lo que infiero que es arbol traido de la America del norte. Nuestro sauce, aùn prescindiendo de sus muchas utilidades, es para mis ojos mas hermoso à la vista que el lloròn, aunque este es tambien hermoso arbol. Lo que à este lo haze mui particular y lo agracia es el desmadejamiento, con que tiende sus ramas, por lo que algunos le llaman *desmayo;* pero por lo comun le llaman *lloròn,* y yo creo que le llamaràn asi, porque sus ramas caidas tienen alguna semejanza con la atitud del pelo tendido, conque se suele pintar à la Magdalena llorando à los pies de nuestro divino salvador; pues el arbol recoje y enmadeja, digamoslo asì, muchas ramas del-

Sauces llorones

gadas àcia una parte, inclinadolas al suelo, al que suele tocar con ellas, si el arbol no es mui alto de tronco; porque sus ramas delgadas son mui largas y flexibles. Por esto jusgo que deben ser excelentes para atar y sugetar las vides con su parte mas delgada; y con la parte mas gruesa hacer canastillos para fruta. Me parece que un par de sauces llorones se deben tener en una chacara.

324. — Despues de los sauces debe hablarse de los alamos, que vinieron ahora diez ò doze años, creo que de la America del norte; pues à d. Manuel de Sarratèa le oì que el los habia traido de allà, y los habia regalado à algunos vecinos de Montevideo. Confieso que su regalo era digno de que se le agradeciese mucho, sino nos lo hubiera hecho pagar mui caro con la permision que diò à las tropas de su mando para que llevasen la desolacion por donde quiera que transitaban. Como en las cercanias de esta ciudad ha sido y es su permanencia mas larga, es en donde la desolacion ha llegado al colmo en toda suerte de bienes, muebles y raizes. Levanto la pluma de una materia que tanto me disgusta y que es capaz de irritar hasta à las piedras, y la levanto porque no se piense que me complasco en describir los males que hemos recibido, como ellos se han complacido en causarlos. Los alamos no llegan à nuestros sauces ni en hermosura ni en utilidad; pero son buenos y se deben poner principalmente en los lugares de mucha humedad; porque en ellos prosperan y crecen mas que en los secos; aunque en estos, sino crecen tanto, se conservan: ventaja que tienen sobre los sauces, que solo pueden mantenerse en lugares de agua permanente.

Alamos

Tambien tienen otra ventaja, y es que en un lugar de cien varas quadradas, por exemplo, se pueden poner diez mil alamos; porque les basta la distancia de una vara para que sin embarazo puedan criarse derechos como unos cirios. En la chacara de d.n Juan Jph Duran los he visto à la orilla de una laguna mui grandes, y son los mayores que he visto, y no tienen unos de otros mas distancia que la de una vara; pues con dificultad puede pasar un hombre por entre dos troncos. Estos alamos tienen la corteza blanca, y la hoja es semejante à la de los perales comunes. Se ponen de plantas con raiz, de estacas, de estaquillas, ò ramitas clavadas, y de qualquier modo prenden, aùn en los altos si la primavera inmediata favorece con aguas. Sus palos pueden servir para cintas de corrales, para tendales de carne salada, y otros muchos usos.

325. — Hai treinta y cinco años que à d.n Miguel Ignacio de la Quadra le vinieron de Viscaya muchas bellotas de roble y encina puestas con tierra en un caxon, de las que nacieron algunas de roble, y una sola de encina. La encina que le naciò, aunq.e se le mantuvo algun tiempo, se le muriò sin adelantar mucho; pero los robles prosperaron bien, y uno de ellos particularmente se hizo arbol tan robusto en pocos años, que à un sugeto de Europa le oì decir que allà no crecian tanto en tan corto tiempo. De ese roble, que dentro de pocos años empezò à echar bellotas en abundancia y nacian las que se le caian al pie, han procedido los robles que se ven en varias partes. En las tierras baxas y gruesas es donde los he visto vejetar con mas fuerza; y aunq.e en las altas y mas re-

Robles

secas los he visto crecer y sostenerse bien, y llegarian en ellas à hacerse arboles grandes, y la madera sin duda seria de mejor calidad; pero he visto tambien que en esos lugares resecos los ataca la carcoma de los manzanos con mucha fuerza; por cuyo motivo creo que serà mas util y ventajoso ponerlos donde su vegetacion sea mas fuerte, la que los preservaria de ese fatal gusano, segun se dixo de los manzanos y membrillos en el numero 274. Alli sospechè que los insectos huian por instincto de poner sus huevos en arboles, expuestos à las inundaciones, porque con ellas no pereciese su cria: y ahora sospecho que puede tambien huir de ponerlos en arboles de mucha vegetacion; porque esta puede darle à la madera alguna expansion àcia donde el gusano se queda dormido por muchos dias, y oprimirlo antes de salir transformado en insecto volante. El estuche que se practica el gusano en la madera es tan ajustado à su cuerpo que con poco que la madera se inche àcia donde se halla el taladro, es preciso que se estreche mucho y peresca el gusano.

Carcoma huye la vejetacion fuerte

326. — Qualquiera que sea la causa, en el Miguelete hai pocos terrenos de los ventajosos que se puedan destinar à los robles; porque hacen falta para hortalizas ò para frutales, cuya utilidad es mas pronta. Asi donde jusgo que se podrian poner gruesos robledos es en las estancias; porque mui rara serà la que no tenga dentro de sus limites algunas islas en los arroyos, ò en sus riveras algunos lugares, llenos solo de pajonales, que ni para el ganado son buenos. Si se cercase un pedazo de esos terrenos, se quemase la paja, y se arase con dos ò tres rexas, no habria mas que

Terrenos para robles

arrojar en ellos las bellotas para que presto se criasen robledos de mucha utilidad à favor de los que se tomasen ese corto trabajo. En las orillas de los rios y de los arroyos, aùn de los pequeños, se suelen ver limpios de pajonales, unos terrenos algo elevados àcia el medio, à los que suelen ceñir los arroyos quando crecen; porque estàn aislados entre el arroyo y alguna cañada que los rodèa. En esos terrenos, que en lo general son de una tierra vegetal admirable de mucho fondo, en los que se suelen ver algunos arboles silvestres mui copudos y bien formados, que aqui se llaman quebrachillos, ò en grupos ò salteados, uno aqui y otro acullà; se criarian à mi entender hermosos robledos; sin mas trabajo q.^{e} rasguñar algo la tierra con el arado, y arrojar las bellotas bien claras. Estas se deben arrojar luego que el arbol las despide, que es por Abril; porque entonces estàn sazonadas, y se arrojan, porque es como brotan mas bien que enterrandolas del todo. La bellota es pesada, y con su peso natural se entierra lo bastante para percibir la humedad de la tierra, y grillar à su tiempo. Si se arrojasen bellotas en las hendiduras de los peñascales, en que se suele ver tierra vegetal mui superior, creo que prosperarian alli los robles; porque es mui frequente ver entre los peñascos arboles silvestres mui bien criados, como son laureles, tambitarìs, coronillas y otros varios.

Utilidad de los robles

327. — En fin — por las estancias hai mil lugares que parecen mui à proposito para los robles, y jùsgo que en ellos con algun corto trabajo, que se tuviese al principio, se conseguirian en este pais unos arboles utilisimos que se crian espontaneamente en el

hemisferio del norte, tanto en la America como en la Europa en la misma latitud con corta diferencia, en que nosotros nos hallamos en el del sur. Y digo que esto se lograria con un corto trabajo al principio; porque despues ellos mismos se propagarian de las bellotas que arrojan, y q.e nacen agrupadas al pie. No hai para que encarecer la utilidad de estos arboles quando nadie ignora que dan excelente madera para mil usos de mar y tierra en la construccion de edificios y de baxeles. El labrador hallaria en ellos mejores, mas pesadas y mas fuertes cabezas de arado que las que aqui les ofrecen los bosques, aùn quando fuesen tan abundantes como lo eran en otro tiempo: buena rayazon, buenas mazas y buenas camas para ruedas, cabos para toda suerte de herramientas, muchas varas con q.e hacer estacas de duracion p.a los cueros y de lo mas inutil y del desecho hallaria en los robles excelente leña. Si yo tuviera menos años de los que tengo, y por mi edad no estuviera casi imposibilitado de hacer ensayos fuera de mi casa, tendria mucho gusto en probar practicamente que no son proyectos al ayre los que propongo, y que es mui hacedero el lograr aqui robledos grandes en los lugares que acabo de indicar.

328. — Desde que tuve chacara deseè tener en ella pinos, y nunca lo pude conseguir. En dos ocasiones y epocas diferentes puse trasplantados algunos que me dieron en estado de eso, y en las dos ocasiones se me perdieron, ò porque son mui delicados para sufrir trasplanto, ò por otro principio: y digo esto, porq.e de ellos se me perdieron algunos al trasplantarlos; y otros, que con terron me hizo venir de Bue- Pinos

nos Ayres mi amigo d.n Jph Maria Calazeyte, aunque al principio parecian logrados, y yo creo que lo estaban, despues se me enfermaron y murieron. De semilla puse tambien en dos epocas diferentes, y aunque las semillas me nacieron bien, como las habia sembrado à la despedida del invierno, adverti que con los calores de la primavera se enfermaban las arañitas, y se me murieron todas, ò porque las picaban en la raiz algunos gusanos, ò porque los calores fuertes las ofendian, hallandolas aùn mui tiernas. Yo por lo menos atribuì entonces su ruina à los calores mas que à otra cosa: y asi llevado de ese concepto puse semillas el año de 11 en siete floreros que tenia de barro, y las puse no à la despedida del invierno, sino à la entrada del otoño; porque las puse à fines de Marzo con la idea de que quando naciesen no ofendiesen à los pinitos tiernos los calores, que por Abril son ya remisos. Mi pensamiento, sino fue fundado, por lo menos me saliò bien; porque crecieron sin atrazo hasta en el invierno.

329. — Al año, y quando llegò el otoño siguiente, que fue el del año de 12, dispuse en las cercanias de la casa los agugeros en que los habia de trasplantar, dandoles la distancia de diez varas. Quando tuve dispuestos los agugeros, casquè los tiestos, y con todo el terron puse en ellos los siete pinitos, de los quales uno se me muriò por las hormigas, que lo habian atrazado, estando aùn en el tiesto; porque aunque en los tiestos puse arandelas quando los sembrè, hubo algun descuido en echarles agua. De los otros seis uno està enfermo y con poca esperanza; porque el terreno que le quadrò, habia sido basurero de la casa,

Modo de ponerlos

y suelen esos lugares, por el calor de la tierra, estar inundados de lombrizes, y de otros gusanos que pueden haberle ofendido en las raices, pero los cinco restantes se hallan en un estado, en que prometen llegar à ser arboles buenos: tres particularmente han crecido veinte pulgadas desde el 22 de Octubre del año de 12 hasta el mismo dia dèl presente 13, y los troncos de los cinco son proporcionados al aumento que han tenido. A los cinco los he desfaldado ya alguna cosa en el invierno que acaba de pasar, y continuarè desfaldandolos en adelante con la consideracion de q.e esos arboles deben adornar con su copa los dos lados de la casa en que estàn; pero no quitarle la vista que por ellos tiene à las arboledas del Miguelete, al cerro y à la ciudad; para lo qual es menester que el tronco suba desnudo de ramas de cinco à seis varas de altura. Para conseguirlo creo necesario que al desfaldarlos se les conserve siempre la mejor guia, y la que estè mas perpendicular à su tronco. Estos arboles, aunque son mui utiles por su madera, por la resina que de ellos se saca y por sus piñones, no son tan faciles, à lo que se ve, de multiplicarse como los robles; porque ni echan hijos al pie ni se trasplantan con tan buen suceso como estos, que parecen mas acomodados à nuestro clima. No obstante, he expuesto lo que me ha pasado con ellos por si alguno quiere adoptar, adopte si gusta, el metodo que yo he observado, à mi parecer, mas conducente para lograrlos.

330. — A los pinos de Europa que se me perdieron les substitui otros pinos de Misiones, que en lengua guaranì se llaman *curìs,* y yo les llamo pinos de la Curis

cruz; porque con las primeras ramas que echan sobre el mastil mui derecho que sacan en su nacimiento, forman una cruz perfecta; porque echan dos brazos en angulos rectos con el tronco, y asi se conservan algunos meses hasta que despues van levantando los brazos y cerrando los angulos. Tanto el tronco como las ramas que han echado en un año, que ha que me nacieron, van vestidas en contorno de hojas sin pezòn, adherentes al mismo tronco ò ramas, y son las hojas semejantes al hierro de una lanza. Hasta ahora no tienen las mayores mas que pulgada y media de largo, y media pulgada de ancho en la parte que se acerca à su arranque; pues en el arranque mismo se estrecha un poco mas la hoja, y esa disminucion la hace mas semejante à una lanza. La hoja remata en espina, que aunque no es mui fuerte, no dexará de hacer dificultoso el subir à esos arboles por donde se halla con hojas, las que no pierde en el invierno y son de un verde alegre de esmeralda. Por lo que ya se echa de ver esos arboles mantendràn la hoja en el tronco y ramas mientras la necesiten para su abrigo y alimento, y despues las dexaràn quedandose desnudos de ellas, sin substituirlas con otras nuevas del mismo modo que acontece en las palmas, con las quales me parece que tiene el curì mas analogia que con los pinos: de suerte que en estos arboles creo que las hojas solo se mantienen àcia los cogollos, ò donde la madera es tierna aùn.

Figura de sus hojas y disposicion

331. — La punta del cogollo està cerrada con quatro hojas, que quando crece el arbol se abren en cruz: sube el arbol y abre tambien en cruz las quatro hojas que se siguen; pero no perpendiculares à las inme-

diatas de abaxo, sino cubriendo por el medio sus claros: sigue creciendo y abre otras quatro, no perpendiculares à las inmediatas, ni à las primeras, sino tambien cubriendo claros: por ultimo abre otras quatro, que cubren los claros que no cubrieron las anteriores; de suerte que visto este arbolito de arriva para abaxo se presentan sus hojas en la misma disposicion que en una aguja de marear se ven pintados los rumbos, sin otra diferencia que estàr los rumbos sobre un plano, y hallarse las hojas del curì de quatro en quatro sobre planos diferentes. Los piñones que me regalaron y yo sembrè, tenian dos pulgadas de largo y una de ancho, en donde mas, con un grueso correspondiente. Algunos asè, para comerlos, y me supieron mui bien. Su meollo està encerrado en una tunica ò membrana bastante fuerte, la que se divide en dos cascos quando nace el arbol y se desubstancia la almendra que contiene. Me parece que tienen que comer tanto, ò mui poco menos, que una castaña de las que yo he visto, y aùn he comido bastante frescas, traidas de España; porque en este pais aunque se han puesto castaños, y han crecido hasta dar erizos, estos son siempre fallidos.

332. — Los que han visto el arbol del curì dicen que se eleva mucho, que es mui derecho, que su madera es roxa y mui fuerte, y que cada mazorca, en que están pegados los piñones à la manera que los granos de maiz en la suya, contiene centenares de ellos. Los piñones que yo he tenido manifiestan por las faces, que se les ven, que estàn apretados en la mazorca y adherentes à ella por la punta mas redonda y aguda, que es por la que brotan; y que la del extremo opuesto, Crecen mucho

que es mas plana, mas ancha y mas fuerte, es la parte exterior que defiende el grano. Debe ser arbol de utilidad, quando los Jesuitas los criaban hortenses en sus colegios de Misiones, sembrandolos de semilla, ò trayendo los nacidos de los bosques inmediatos, segun me ha informado un indio guaranì ya viejo, que era de su tiempo. A mi me parece que es facil criarlos aquì, y tan facil ò mas que criar robles en los parages mismos que insinue para ellos. Me fundo para jusgarlo asi, en que aunque esto se halla algunos grados mas al sur que los pueblos de Misiones, he experimentado que los hielos de este invierno pasado no han hecho la menor impresion en los curìs tiernos que tengo, no obstante de haberlos mantenido siempre al descubierto. Me fundo tambien en que he visto piñones de curì traidos de las tierras al sur del rio negro en la costa patagonica, y aunque los piñones de allà eran, segun me acuerdo, una tercera parte menores que los del Brasil, no quita que esa region, que mas bien es fria que caliente, crie los arboles que los producen. Por ultimo me fundo en que los curìs no son delicados à otros accidentes adversos; pues à dos de los mios me los despedazaron unas ratas, guarecidas en una pila inmediata de ladrillos, y sin embargo de ser aùn mui tiernos y haber recivido un daño tan considerable, brotaron poco despues por dos partes y siguen creciendo con dos guias, y cada guia echò en uno de ellos dos brazos en cruz. El que me naciò primero y no ha tenido atrazo ninguno creciò quinze pulgadas en un año, que acaba de cumplir en este mes de Octubre. Los portugueses à los curìs los llaman *piñeiros,* y por el nombre que les dan, parece los clasifican entre los pinos; pero su

clasificacion verdadera solo corresponde à los naturalistas.

333. — El año pasado de 12 me mandò una sobrina mia quatro plantitas de haya, y venian en tan mal estado que tuve poca esperanza de hacerlas revivir. El terron que traian mas bien que terron parecia una piedra; porque era un terron de barro seco y endurecido despues de haberse conglutinado mucho con la demasiada agua que alguna vez le habian echado. Deshize el pequeño barrilito en que venian, y del mejor modo que pude separè las plantitas, de suerte que cada una sacase alguna parte del terron, al que primero gastè por debaxo hasta descubrir las raicecitas; porque sospechè que las puntas inferiores podian estar dañadas, como lo estaban en efecto y tuve q.e limpiarlas de lo podrido, cortandolo. Despues de esta diligencia puse las quatro, y à dos no hubo como hacerlas revivir; porque seguramente estaban ya muertas; pero las otras dos se dieron por entendidas, y manifestaron mui pronto la mejoria y ventaja del lugar à que habian pasado; porque empezaron à reverdecerse y luego vegetaron. Por Junio soltaron la hoja y no volvieron à brotar hasta la mitad del presente Octubre, en que empiezan ya à crecer, y crecen tanto que la primera que brotò en quinze dias ha crecido ya doze pulgadas. Algunos europeos que han visto mis nuevos arbolitos han dudado que sean hayas; pero d.n Juan Camilo Trapani, que, segun me ha dicho, las ha visto en la Dalmacia, me ha asegurado que lo son. Su testimonio junto con el del ingles americano que las traxo, creo que de su pais, y se las regalò por hayas à mi sobrina, me hacen creer

Hayas

que lo son en efecto. Yo quisiera saber el nombre y apellido del inglès para expresarlo aqui; porque reputo por un bien no pequeño para este pais el que nos ha traido en las hayas, y que por ellas puedan en adelante propagarse con facilidad; pues su madera es buena para muchos usos, y es excelente para remos, que no se hacen iguales con ninguna de las maderas q.e se conocen y producen los bosques de este gran rio.

Hojas pareadas

334. — Las hayas que tengo echan las hojas pareadas como los nogales sobre un pezon, en que se ven de à cinco, de à siete, de à nueve, de à onze y hasta de à trece en cada uno: y puede ser que echen mas numero de ellas segun vayan creciendo y sea su vigor. Las echan pareadas de todos modos; porque no solo van las hojas pareadas en el pezon hasta que rematan en una; sino q.e tambien van pareados los pezones en el tronco; pues quando crece el arbol echa un pezon de un lado, y otro pezon del lado opuesto; pero perfectamente enfrentado uno con otro: lo que no sucede en los nogales, que echan las hojas pareadas en el pezon; pero los pezones no van enfrentados, sino en escalera, uno mas abaxo, y otro un poco mas arriva. En las hayas si un pezon tiene cinco hojas, el compañero de enfrente tiene igual numero: si siete tiene el uno, siete tiene el otro y asi de los demas, en lo que se puede asegurar que son infaltables. La hoja es pequeña, y tiene de largo otro tanto mas que de ancho: es dentada por la orilla y su verdor claro y alegre. Ya se dexa entender por la disposicion de sus ramas, por su mucha vejetacion y por el matiz de su verde que ha de ser arbol grande y vistoso. Tambien

se dexa entender que, sin esperar à que dè semilla, podrà propagarse de sus ramas, clavandolas; porque ya he dicho, y lo he dicho por eso, el mal estado en que vinieron las plantitas; y no obstante el, las que se hallaban con alguna vida sintieron al instante el desahogo que se les diò, y echaron à crecer sin detenerse. Esto prueba que es de buena carnadura, y que serà facil que prendan las varitas que se claven. En el invierno inmediato que va venir espero que con la experiencia me confirmarè en lo que digo. Los pinos, las hayas y los robles deben ser arboles favoritos en Montevideo; pues, à lo que se ve, parece que Neptuno le ha cedido su tridente dentro de las aguas de ese rio.

335. — El umbù es un arbol grueso, alto, copudo, frondoso y de un verdor subido, que se cria espontaneamente en algunos parages de estos campos. No tiene madera que se pueda llamar tal; porque su tronco y ramas, despues de la corteza, se componen solo de capas, con que el arbol va aumentando su volumen; y aunque ese mecanismo de irse aumentando por capas parece comun à todos los demas arboles; las capas del umbù se distinguen de las de los demas, en que en estos las capas se unen y se conglutinan tan estrechamente unas con otras, ya mas, ya menos segun su solidez respectiva, que no presentan en la madera mas que un solo cuerpo duro y firme; en vez de que en el umbù las capas se conservan siempre visiblemente separadas, sin formar entre si mismas una union estrecha. En medio de la floxera, digamoslo asi, con que engruesa este arbol, su resistencia à los vientos generalmente es mayor que la de muchos ar- Umbù

boles de madera fuerte, à quienes el viento desgaja con mas facilidad que al umbù. Yo no conosco mas que dos especies, una de machos que dan solo flores, y otra de hembras que dan flores y fruto. Se suelen poner en el campo cerca de las casas por su hermosura, y principalmente por la sombra que con su grande copa hacen en el estìo, util para las gallinas y para otros animales domesticos, y tambien para colgar la carne al fresco, que regularmente corre debaxo de sus ramas. El motivo porque por lo comun se siente correr ayre debaxo de los umbùs, lo atribuyo à que por leve que sea el aura que corre, como corra alguna, tropieza en la copa espesa del umbù, y hallando en ella embarazo, tuerze su corriente àcia la parte en que no lo tiene, que es por debaxo del arbol. Este efecto se hace mui sensible quando hai dos arboles à la par, que unan arriva sus copas; porque pasando por cerca de ellos se suele sentir la corriente del ayre que se reune por entre los troncos, aunque no se sienta en otro lugar si el dia està sereno.

Tiempo de trasplantarlos

336. — Para trasplantarlos conviene esperar al equinoccio de Septiembre; porque estos arboles, que empiezan à brotar à la mitad de Octubre, suelen sentir mucho los hielos quando no estàn arraigados, y por ellos se suelen perder si se ponen temprano. A los dos años de haber comprado mi chacara trasplantè tres umbùs que habian nacido el año anterior de 1774, y los puse en triangulo cerca de la casa à la distancia solo de cinco varas unos de otros con el objeto de poder atravezar de unos à otros, quando fuesen grandes, tixeras de sauce, en que colgar comodamente la carne. De los tres se me perdio uno, y en los otros

dos que me quedaron hallè el servicio que me propuse de los tres; pues atravesè de uno à otro una tixera de sauce en que podia colgar todos los quartos de una rès. Para que la carne no se mojase quando llovia, pues mojada adquiere mal gusto y se pierde pronto, encaramè en la tixera atravesada en las horquetas de los dos umbùs, un par de cueros grandes, que con huascas que se ataban por una punta en las garras, los extendian y se ataban por la otra en algunas ramas de los arboles. Cubierta mui bien la tixera con los cueros pasaban por entre ellos y la tixera unas huascas fuertes, que tenian cada una en un extremo un gancho de madera de los que en mi casa se suelen hacer del concurso de dos ramas de un grueso proporcionado. Quando se colgaba carne no habia mas que engancharla, izarla con la huasca y atar el otro extremo en uno de los ceñidores de torzal que tenian los umbùs atados floxamente en la cintura de sus troncos. Con esta operacion sencilla estaba la carne siempre al fresco y preservada de la lluvia.

337. — El ceñidor de torzal que tenian los troncos no solo servia para asegurar la carne; sino tambien para atar los cavallos à la sombra en qualquiera de ellos; pues sin el ceñidor no se podian atar comodamente; porque los troncos que desde el suelo à los horquetas principales tenian quatro varas de alto, y era necesario una escalera para subir à los umbùs; tenian de circunferencia, en donde menos, las mismas quatro varas, ò mui cerca: con que para atar cavallos en los umbùs, ò era menester clavar argollones en los troncos, ò usar del ceñidor floxo que acabo de decir. Los umbùs à los treinta y nueve años de edad

Ceñidor

tenian diez y ocho varas y media de altura, y el diametro de su copa era por lo menos otro tanto. Mi casa estaba abrigada con ellos de los suestes, y parecia de lexos que se apoyaba à los arboles. Estos à mis ojos la adornaban con los verdes colgantes de sus ramas. y yo los apreciaba en tanto que hubiera despreciado una talega de pesos que me hubiesen ofrecido por quitarlos de donde yo los tenia.

Rayo hiere los umbùs

338. — Pues todo este bien, ò casi todo, desapareciò el presente año de 13; porque el dia 2 de Febrero hiriò un rayo los dos umbùs. Al que estaba mas al norte y mas cercano à la casa lo perdiò del todo, y al compañero le maltratò las mas grandes ramas. Al principio crei que el daño era mui corto; porque no se viò en el perdido mas que un leve rasguño sobre la horqueta principal, y porque dos cavallos, q.e estaban atados à el, no recivieron mal ninguno; pero à los pocos dias las ramas grandes, que formaban toda su copa, se empezaron à caer, llevadas solo de su peso, de suerte que no quedò en pie mas que solo el tronco: luego adverti que el fuego electrico habia penetrado hasta las raizes por el sonido hueco que daba el tronco, y por el mal olor que despedia. Asi lo hize cortar todo, y que se cortasen tambien todas las ramas heridas del que quedò en pie. Todo el forrage que saliò de los umbùs, con que se podian cargar algunos carros, lo reduxe à rajas y astillas, y despues que se orearon, en que tardaron muchos dias, las puse en disposicion de darles fuego para sacar ceniza; porque me habian dicho que la ceniza del umbù era buena para la lexia, con que se hace javon.

339. — Como me he propuesto dar una idea de todo lo que yo sepa concerniente à los provechos, que se pueden sacar de una chacara, voi à darla del modo de hacer javon, que yo ignoraba hasta el presente año en que lo hecho con la ceniza de la broza, que juntè de los dos umbùs. Oreadas las rajas, sin esperar à que se sequen del todo; porque entonces pierden las sales, en que consiste el merito de la ceniza; se hacen unos montones piramidales, cruzando las rajas de modo que el fuego pueda entrar por todo el montòn, poniendo primero debaxo alguna paja seca à fin de que por ella prenda el fuego. Quando este ha prendido y se comunica à la leña que forma la pira, se tiene cuidado de ir tapando con astillas menudas, que estàn à la mano, las salidas grandes que tenga el fuego con el objeto de que no se evaporen las sales, ò se evaporen lo menos posible. Por este motivo de conservar las sales seria mejor quemar el umbù con toda la humedad que saca de sus raizes; pero quemarlo sin que se oree primero es obra moralmente imposible, como tambien lo es quemar las ramas gruesas solo como el brazo quando no se han hendido: asi lo he experimentado yo, y para quemarlas he tenido que animar el fuego, echandole por encima al montòn paja de trigo menuda, de la que se saca de la era despues que se avienta el trigo. Esta paja, que por ser menuda se insinùa por todos los resquicios del montòn, anima el fuego sin levantar mucha llama: y asi se ha podido quemar bien una leña que sin ese auxilio era mui dificil quemarla. Quando arde el monton se tiene tambien cuidado de echar encima la leña que se desparrama para que la penetre el fuego, y se dexa amon-

Modo de hacer ceniza

tonada hasta que se enfrie, preservando el monton de que se moje con alguna lluvia, que le llevaria las sales.

340. — Las rajas y trozos de umbù son mas dificiles de reducir à buena ceniza, que la que se hace con las dos especies de quinua, que yo aquì conosco, que son la blanca y la negra, y que la que se hace con el que llaman yuyo colorado. Estas hierbazas se arrancan ò se cortan en el mes de Marzo, quando ya tienen grano y estàn sazonadas, y dexandolas orear un poco, para lo que basta uno ò dos dias, se amontonan y se les da fuego, poniendo debaxo de los montones algun combustible seco, en que prenda el fuego: se tiene tambien cuidado de ir abatiendo la llama que se levanta, echandole encima de las mismas hierbazas, que se tienen à prevencion. Quando se ha hecho y enfriado la ceniza de qualquier vejetal que se haga, se ensaca y se guarda para quando se necesite de ella.

Ceniza de Quinua

341. — Para hacer el javon comprè sebo bueno, con el fin principal de hacer primero con el buenas velas, y emplear despues en el javon el chicharròn y borras del sebo, que para ese efecto son mui bastantes. Hai algunos años que hago en mi casa las velas que gasto; pero las he hecho hasta aqui sin la economia de aprovechar los desperdicios de las borras y del chicharròn, como las he aprovechado (gracias à la necesidad en que nos ha puesto la que llaman patria) el presente año del modo que voi à decir. Comprè como digo sebo bueno, pues para las velas es necesario que lo sea. Llamo sebo bueno à aquel, que inmediatamente despues que se saca de la res, se orea y enjuga bien de toda humedad, y se guarda despues de bien seco; porque si se

Sebo bueno

recoge y amontona sin estàr bien oreado, se arde y se echa à perder, lo que se conoce por el olor fuerte y desagradable que adquiere. El sebo para hacer velas se pica ò se corta lo mas menudamente que se pueda, y despues que se ha picado se pisa encima de un cuero à fin de romper las tunicas en que el sebo està encerrado, y poderlo derretir mas facilmente. Quando se va à freir se le pone al tacho ò caldero una quarta parte de agua limpia y clara, asi para que el tacho no se queme, como tambien para que no se queme y ennegresca el sebo, y para que el agua, que se le mescla, lave y limpie el sebo de algun polvo, que siempre lleva pegado. Frito, sin apurarlo mucho porque se tostaria y perderia su blancura, se pone en una tina, à la qual se le hace un bitoque quatro ò cinco pulgadas mas arriva de su fondo interior. El sebo se echa en la tina por un colador de cerdas, que dè transito al sebo sin dexar pasar el chicharròn, que se va echando en otra tina. Concluido el sebo del tacho se vuelve à llenar con sebo picado, echandole la misma cantidad de agua que al primero, y quando esta frito se pasa à la tina del mismo modo.

342. — Quando la tina tiene sebo suficiente para un par de marquetas, se destapa el bitoque y se pasa el sebo al molde, que se pone en disposicion de recibirlo. Lleno un molde se pone otro hasta que la tina no tenga sebo superior al bitoque. Con una noche que estè el sebo en los moldes es bastante para que se condense: y siendo los moldes de hoja de lata, se saca de ellos la marqueta solo con darles vuelta sobre lo interior de un cuero; pero para que la marqueta se desprenda mas facilmente se le da al molde por en-

Marqueta de sebo

cima del fondo y por los costados con un hisopo empapado en agua caliente. Si se quiere usar pronto del sebo para hacer velas, no hai para que forrar las marquetas; pero si no se ha de gastar pronto conviene forrarlas para libertarlas del polvo y de los ratoncillos, y para poderlas manejar comodamente. Si queda algun sebo del bitoque abaxo, es siempre una tabla mui delgada, que por la parte inferior suele estar cubierta de una borra de sebo mesclada con agua; porque el agua que no se exhalò mientras el sebo se freia, por su peso natural se precipita al fondo de la tina. Esta tabla con toda la borra que tiene se echa con el chicharròn en una misma tina; pues todos esos desechos son mui buenos para el javon que aqui se hace.

343. — El hacer velas es cosa tan comun y tan sabida, que parece excusado el decir nada sobre el modo con que se hacen. Pero como el hacerlas buenas, particularmente quando se hacen para vender, no es cosa mui comun; porque por no hallarlas buenas para mi uso por una experiencia constante de muchos años, me vi precisado à hacerlas en mi casa; voi à decir los requisitos que se deben observar para que salgan tales. *El primero es* — que el pavìlo sea proporcionado al grueso de la vela; porque si es mui delgado, la vela da una luz triste, y se corre el sebo que liquida la llama, y no lo puede consumir por pequeña; si es demasiadamente grueso, en lo que rara vez se peca, la luz no es tranquila; porque flamèa demasiado, consume pronto la vela, y despide mucho humo. Es necesario pues guardar en el grueso del pavìlo un justo medio, que es el que conviene à todo lo que se hace. *Segundo* — hecho el pavìlo se empapa en sebo caliente,

Velas y sus condiciones

no del que se ha frito con agua; sino en un sebo que sin ella se frie por separado en una olla, para lo qual se suele escoger sebo gordo de riñonada. Por falta de este requisito las velas tienen un salpicotèo molestísimo, con que se ensucia la mesa, los papeles y quantas cosas se hallan en contorno del candelero. *Tercero* — despues que el pavìlo se ha escurrido y enfriado se pone en los palillos, con que se hacen las velas, seis hilos en cada palillo, y uniendolos àcia el medio del palillo, se toman en una mano dos ò tres palillos, en que hai doze ò diez y ocho pavìlos, y uniendolos todos se soban con la otra hasta que con el sobèo se estiran y suavizan. Este sobèo se le da al pavìlo no solo para que se estire, sino tambien para que con la accion de sobarlo se deshagan las estopas ò motitas que suele tener fuera del torsido; porque si se dexan quedan las velas expuestas à correrse con alguna de las motitas, que se enciende y se corre por la vela abaxo con peligro de que la vela caiga y encienda la mesa, en que està puesto el candelero. *Quarto* — dispuesto el pavìlo se moja siempre en sebo que estè bien caliente à fin de que las velas tomen solo capas delgadas, y se compacten mas; porque quando con el sebo que està algo frio toman capas gruesas, salen floxas y de corta duracion; pues se corren mucho. *Quinto* — que al barril ò vasija, en que se pone el sebo, no se le eche tanta agua que alcancen à ella las velas; porque si alcanzan al agua, queda alguna interceptada entre las capas, y es preciso que entonces las velas salpiquen. Despues que se hacen las velas, algunos practican ponerlas al sereno para que se blanqueen; pero en mi casa se guardan en una arca sin otra previa diligencia que las que se han dicho; y guardadas se blanquean

por si mismas mas de lo que eran quando se acabaron de hacer.

344. — Hallandome ya provisto con los materiales necesarios para hacer javon, lo hize el presente año por la primera vez, y lo hize sin haberlo visto hacer jamàs: y asì puedo hablar de la materia con algun conocimiento. Para hacerlo puse en un estanque pequeño de cal y ladrillo que tenia en mi chacara, y lo habia hecho años antes para bebedero de bueyes y cavallos, unas tres ò quatro fanegas de ceniza, y le echè algunos barriles de agua del algive, considerando que el agua quanto mas delgada debia ser mejor para impregnarse con las sales de la ceniza. En la parte interior donde el estanquillo tenia el bitoque puse, antes de echar la ceniza, un envoltorio floxo de cerdas de vaca à fin de que la lexia saliese con lentitud, y limpia de todo cuerpo extraño. Quando tuve una tina grande llena de lexia, q.^{e} por el gusto se conocia ser buena, puse en un tacho bastante grande parte del chicharròn y de las borras del sebo, sin llenarlo, suponiendo que el sebo podia levantarse con el hervor, y le echè al tacho la lexia que me pareciò suficiente. Se le empezò à dar un fuego lento, y quando empezò à hervir y à subirse el sebo, se le mitigaba el hervor ya afloxando el fuego, ya tambien levantando con un cucharon grande de hierro el material que hervia à fin de refrescarlo alguna cosa. De quando en quando se le echaba lexia al tacho, quando se veia que esta se habia disminuido bastante, y no se daba fuego al tacho sino de dia.

Javon

345. — Asì se le estuvo dando fuego por nueve dias, interrumpidos con los dias de fiesta, y tal vez con

otros en que habia que hacer otras cosas mas urgentes; pues desde luego concebì que ese trabaxo se podia interrumpir, sin que por eso perdiése nada el javon. Al noveno dia, y quando se advirtiò que tanto en este como en el penultimo no blanqueaba por las mañanas el sebo, como blanqueaba y sobrenadaba en los siete anteriores quando se quaxaba con el frio de la noche, y quando se advirtiò tambien que el material tenia el olor y el color de javon, y que habia adquirido bastante consistencia, lo que se conocia porque el que lo revolvia con una paleta de madera hallaba resistencia al revolverlo; llamè à uno que entendia de javon para preguntarle si aquel material que aùn hervia, estaria ya en punto de apartarse del fuego. El inteligente sacò un poquito en un plato y dexandolo enfriar lo cortò con un cuchillo, y viendo que el cuchillo salia limpio, y que brillaba el corte que le hizo à la masa, me dixo que apartase el tacho luego que me enviase un molde que tenia para echar en el el javon, y me añadiò que el javon era de lo bueno que aqui se hacia.

Continùa el javon

346. — Efectivamente me remitió el molde, y à su imitacion mandè hacer uno proporcionado al javon que yo podia hacer en mi casa, que se reduce à un marco ò bastidor de seis quartas de largo y tres de ancho, hecho con quatro piezas de 2 1/3 pulgadas de elevacion. Los dos largueros tienen en los extremos unas escopleaduras, en las que entran holgadamente los dos cabezales ò atravesaños, que en sus extremos tienen espigas à proposito para ese fin. Puesto el molde en un suelo llano, se despolvorea en el que comprehende el molde un poco de ceniza para que el

Molde de javon

javon no se pegue al suelo. Puesto el molde en esa disposicion se acerca el tacho, y con un cucharon de hierro (que en mi casa es una sartèn con mango, y por haberme hecho las funciones de cuchara le llamo cucharon) se va echando y distribuyendo el material en el molde. Con una regla tableada que tiene el mismo largo del molde, y de ancho dos y una tercia pulgadas, se va igualando el material, de suerte que quede con una superficie plana y de la misma altura que el molde. Quando la masa esta fria y se ha condensado bien, sirve la misma regla para señalar los cortes, que se le deben ò pueden dar à la masa: las que se señalan con un cuchillo, que se lleva contra la regla sentada à la orilla y à lo largo de la masa, haciendo la primera señal en el lado que tiene la regla àcia lo interior de la masa. Hecha la primera señal se pasa la regla mas adentro tocando por una orilla en la primera señal, y echando segunda raya por la orilla interior, y de esta manera se van continuando las rayas ò señales à lo largo de la masa. Despues de concluidas las señales largas, se hacen del mismo modo las que cruzan el ancho del molde. Concluidas se desarma el molde, separando los largueros de los cabezales, y se corta el javon para guardarlo, el que sale todo en panes de figura cubica de dos y una tercia pulgadas por cada lado, la que parece acomodada para usar del javon con economia.

Lexia anticipada, ventajosa

347. — Quando saquè el chicharròn y borras de la tina, que tenia cubierta, para la primera tachada del javon, de que acabo de hablar, advertì que ya habia algunos gusanos en aquel material, y para conservarlo me ocurriò echar en el como un barril de carga de

buena lexia. Para que el material no se subiese sobre la lexia, y para que esta lo penetrase y cubriese bien, lo cargue primero con unas losas pequeñas y delgadas de pizarra. A los dos meses largos saquè el material necesario para la segunda tachada, y quando se echò en el tacho ya se le percibia à lo que sobrenadaba en las piedras olor y color de javon: esto me hizo creer que el segundo tacho necesitaria menos fuego que el primero. Asi sucedio puntualmente; pues à los cinco dias y medio de fuego salio el javon; y lo mismo sucedio con las tachadas siguientes hasta que se concluyò el material. Esta experiencia casual me hizo ver que es una ventaja real y verdadera para hacer javon echarle al material alguna lexia con anticipacion; porque la lexia, no solo lo conserva por las sales fuertes que tiene y lo penetran; sino tambien porque lo dispone para que sin tanto trabajo y sin tanto fuego salga el javon, que se desea.

348. — Por conclusion de todo debo decir — que de treinta y seis arrobas de sebo que comprè hize mil y quatrocientas velas buenas y de buen tamaño; pues quatro velas pesan algo mas de una libra: es decir — que empleè en velas catorce arrovas netas de sebo derretido: que me quedaron enmarquetadas cerca de diez arrovas de buen sebo para hacer nuevas velas quando las necesite: y que del chicharròn y borras, que en las casas suelen perderse, ò se echan al fuego innecesariamente, he hecho catorce y media arrovas de buen javon, y tan bueno que mis criadas aseguran, y me lo han repetido muchas veces, que nunca han usado de un javon igual para lavar la ropa, siendo asi que hasta el presente siempre lo he comprado del

Provecho de desperdicios

que aquì se hace en varias partes, y mas comunmente del que viene de Buenos Ayres. Esto lo digo solo por el deseo de que muchos aprovechen lo que en las casas se suele perder lastimosamente; pues catorce arrovas y media de buen javon no podia yo comprarlo por menos de quarenta pesos.

349. — Por ultimo advierto que si alguna vez sale el javon sin el punto que debe tener, no hai mas que volverlo al tacho, echarle un poco mas de lexia y darle fuego; pues con el fuego y la lexia se liquida al instante, y se continùa dandole fuego lento hasta que con el y la lexia necesaria adquiere el punto debido. Esto lo advierto, porque asi lo he experimentado, y mi experiencia me ha hecho ver que el hacer javon es una cosa facil y la mas sencilla del mundo: y que todo lo que algunos dicen — que es menester que en el javon no ande mas que una sola persona, y que quando se revuelve con la paleta debe ser siempre à una sola mano y con un movimiento uniforme, no es mas que vana observancia de gente ignorante, ò faramalla de los que tienen interes de que nadie en su casa haga javon bueno, para vender el malo que ellos hacen en la suya.

Javon cosa sencilla

350. — Ahora volviendo à los umbús, que dieron ocasion à un articulo mas largo de lo que yo pensaba, parece que estos arboles son mui perseguidos de los rayos; porque el mismo dia que un rayo hiriò à los mios, otro rayo hiriò à un umbù de la chacara que fue de d.n Domingo Guerrero. Quando por ella pasaba para ir à Misa vi que al umbù herido se le fueron desplomando las ramas del mismo modo que le su-

cedia al que se habia muerto en mi casa. Fuera de estos umbùs tengo noticia de otros q.e fueron heridos y muertos de rayo. Lo que hace creer que estos arboles son mas expuestos que otros à ser heridos de este terrible meteoro. Asi se experimenta, y puede provenir de que siendo por lo comun los umbùs grandes y corpulentos, y de q.e regularmente se ponen en lugares bastante elevados, alcanzan por su altura sobre la del lugar en que los ponen, à la region del ayre en que los rayos se encienden con mas frequencia: à que puede concurrir tambien el que abundando, como ciertamente abundan, de sales; abundaràn à si mismo de nitro, que, segun se dice, es una de las materias, en que se ceba el fuego electrico, y es la q.e causa la explosion espantosa que se oye quando el rayo se enciende. Siendo esto asi, como parece por los efectos, parece tambien que lexos de ser esos arboles utiles à las casas, les pueden ser mui perjudiciales, y que mas bien se debe aconsejar que el que los tenga los corte ò los arranque, que el que se pongan cerca de ellas.

Umbùs expuestos à rayos

351. — A esto digo — que la utilidad diaria y constante, que traen los umbùs à las casas, se debe anteponer à un perjuicio remoto que por ellos pudiera sobrevenirles, aùn en caso que hubiese algun peligro; pero aùn este peligro remoto se desvanece solo con reflexionar que cebandose el fuego electrico en los umbùs quedan preservadas las casas que estàn cerca de ellos: y que para las casas vienen à ser los umbùs lo que son para los navios los conductores electricos, que se les ponen en los palos altos haciendolos descender al agua por fuera de las cofas y de las mesas

Umbù conductor electrico

de guarnicion: asi lexos de ser los umbùs para las casas un atractivo de rayos, les son un preservativo que las liberta de ellos. Yo por lo menos no tengo noticia de casa ninguna que en el campo haya sido herida de algun rayo, teniendo cercano ese arbol; y tengo noticia de muchas que lo fueron, no teniendolo. Por este principio y experiencia, que lo acompaña, soi de opinion que aunque los umbùs no traxeran à las casas mas utilidad que la de preservarse de los rayos, que tal vez las destrozarian, no teniendolos; se deben poner cerca para preservarlas, y que el furor de los rayos se cebe en los umbùs antes que en ellas. Pero al mismo tiempo soi tambien de opinion, que quando amenaze tormenta se separen de los umbùs los cavallos que estèn atados à ellos; porque no siempre tendràn la fortuna que tuvieron los mios, de que el fuego solo descendiese por lo interior del tronco, sin tocarlos.

Umbù conductor electrico

GRANOS TRITICÉOS

352. — Aunque la sementera de granos, de que proviene el pan, este don el mas precioso, con que el cielo ha regalado à los hombres, debia haber tenido el primer lugar en mis observaciones; se lo di à los arboles frutales por las circunstancias en que nos hallamos. Sitiada la plaza por un exercito que no ha tenido, ni podia tener, otro objeto asequible que la desolacion de esta campaña, se siguiò su desolacion en edificios, en bueyes, en cavallos, en ganados, en mieses, en arboledas y en todo lo que habia de bueno en los campos, que eran ricos. Los edificios, habiendo faculta-

Razon de anteponer los arboles à los granos.

des, se rehacen en poco tiempo: los ganados se multiplican en pocos años: las mieses, como que son plantas añales, no necesitan mas que un año de sosiego para que en el se anime su sementera; pero los arboles necesitan muchos años para criarse: y como son los que han sufrido mas por la mansion del exercito en sus cercanias, me pareciò mas urgente el tratar de ellos antes que de otra cosa por animar su cultura con lo que me ha enseñado la experiencia. Ahora entro en las mieses y otros granos, y voi à hablar primero del mas excelente entre todos, que es el trigo.

353. — Yo no conosco aquì mas que tres especies — la del comun, de que se hace el pan: la del trigo chileno, y la del farro, conocido aqui por trigo de Roma. El farro me lo enviò de Italia mi maestro de latinidad d.ⁿ Benito Riva, hai veintiquatro años; y no se distingue del chileno, sino en que el casullo y las aristas del farro son mas suaves que las del chileno: en uno y otro la espiga es corta, aunque mas ordenada y de mas granos en lo general que la del trigo comun. De uno y otro no se suele hacer pan; porque la harina, particularmente en el chileno, es morena, y solo se siembra para comerlo, como se comen las menestras ò el arroz. Desde que vino el farro se ha abandonado casi enteramente la sementera del chileno; porque sobre reputarse de mejor gusto y mas suave para comer el farro que el chileno; los que trabajan en fidèos buscan el farro con preferencia à qualquier otro trigo para las diferentes masas que con el hazen. Por esta razon casi es el unico que ahora se siembra fuera del comun, que es el que compone el grueso de nuestras sementeras. V. el n. 701.

Trigo

Farro

Chileno

354. — El comun, de que se hace el pan, es de una sola especie: y aunque en algunos parages de esta campaña es de inferior calidad que el que se recoge en lo general de ella; esa diferencia solo proviene de la diferente calidad del terreno en que se siembra. Quando se siembra en valles ò llanadas à que alcanzan las crecientes suaves de algun rio, se cria mucho, y suele en esos parages ser rendidor; pero el grano se cria en ellos algo mas largo y de una harina que los panaderos llaman de masa corta; porque se rompe quando la estiran, y el pan no es tan suave como el del trigo de masa larga, con que se hace tambien el buen oxaldre para pasteles, y este es el trigo que se cria en lo general de esta campaña; porque en lo general se siembra en lugares altos, en laderas, ò en llanadas que se hallan lexos de los rios. En esos lugares altos y laderas es en donde conviene sembrar el trigo con preferencia à los valles ò tierras llanas; pues à mas de salir el trigo por lo comun de mejor calidad que el sembrado en tierras baxas, es tambien menos expuesto al polvillo, que algunos años dexa los trigos fallidos, ò los pierde enteramente.

Comun, unico en especie

355. — El polvillo acomete à los trigos à fines de Noviembre, ò principios de Diciembre, que es quando empieza à granar, ò quando està en leche todavia. Si despues de una niebla ò grande rocìo se descubre el sol ardiente y con recalmòn, la caña y la espiga se cubren de un polvo roxo del color del polvillo ò tabaco colorado de Sevilla, que aniquila la caña y la desubstancia de tal modo que el trigo no grana; y si ha granado ya, pero està blando aùn, enteca el grano y lo dexa fallido. A esta enfermedad, que le sucede al

Polvillo

trigo quando se halla en visperas de colmar las esperanzas del labrador, le llaman algunos *ñubla, niebla* y *neguilla;* pero aqui se conoce con el nombre de polvillo. Ya dixe que à ella estaban mas expuestos los trigos sembrados en los baxos que en los altos, no solo porque en los baxos cargan mas que en los altos, las nieblas y los rocìos grandes; sino tambien porque en ellos corre menos que en los altos el viento, que es el que sacude las cañas, las refresca y las liberta de esa enfermedad. Ahora añado que el trigo que se siembra temprano por Mayo ò por Junio està menos expuesto al polvillo que el que se siembra tarde por Julio y Agosto; porque los trigos tempranos estàn ya granados y duros quando por lo comun los ataca el polvillo.

Precaucion contra el polvillo

356. — Las tierras para trigo son aqui generalmente buenas; pero estan reputadas por mejores las tierras negras, que son sueltas, como suelen serlo todas las de ese color, que se ven en la superficie: y aùn sobre esas se experimentan para trigo mejores unas tierras negras, granujientas, que suele haber en las lomas, que se hienden mucho en tiempo seco, y suelen formar un piso desigual y desunido. Las blanquecinas, de que hablè en el numero 298 y siguiente, son tambien buenas, y aunque no lo son tanto como las negras, y piden una labor mas pausada para que se vayan haciendo y suavizando, esto es que de una rexa à otra pasen veinte ò treinta dias, pues los hielos, los soles, las lluvias y demas meteoros son los que mas las adovan y componen; dan un trigo fino y de excelente calidad. Lo dan tambien de excelente calidad las tierras algunas veces roxizas, y otras veces negras, que se

Tierras para trigo

ven mescladas con arena gruesa en muchos parages de esta campaña, como en las Piedras, en el Colorado y en otras partes. Aqui no se acostumbra abonar con estiercol las tierras negras para que den buen trigo; porque en sì tienen el calor suficiente para criarlo bien, segun se dixo hablando de la excelencia de ellas en el num. 295 y 296. A las tierras blanquecinas tampoco suelen abonarlas con estiercol para echarles trigo; pero jusgo que no les viene mal para eso algun abono moderado; porque es cierto que con el crian el trigo mas fuerte; y digo *moderado,* porque siendo mucho, el trigo se envicia, y suelen las cañas echarse ò acodarse y no granar tan bien como quando se conservan derechas, cuya disposicion es mas ventajosa para la siega; pues quando se echan ò se acodan tienen los segadores mas trabajo en cortarlas. Quando el trigo se ha segado, si el tiempo lo permite y no hai peligro de que el fuego salte à algun parage en q.e haga daño, es mui util quemar el rastrojo, si se ha de volver à sembrar en el aquel año; porque à mas de que el fuego quema las malas semillas, dispone mucho la tierra para repetir sementera: y asi dicen los labradores que el rastrojo quemado vale por una buena reja.

Tierras para trigo

357. — La labor de las tierras conviene empezarla con anticipacion de cinco ò seis meses à la sementera, dando lugar bastante para que las tierras que se levantan, se suavizen con el tiempo; porque dada una reja se interrumpe el dar otra por quinze, veinte ò treinta dias: pasado ese tiempo se da otra, y asi de las demas hasta que se siembra. Esta es una regla general, adaptable à todas las tierras; pero segun su

Labor anticipada

calidad, asi como unas demandan mas trabajo que otras, tambien exigen mas ò menos pausa en la labor. Si esta se empezò en ellas el año antes, sembrando maìz, porotos u otros granos y semillas, quales son las de sandìas, melones, zapallos &, como entonces las tierras logran cultivo mas pausado, y obran en ellas mucho mas los soles, las lluvias, los hielos y demas meteoros; se disponen y se mejoran mucho para el trigo, que se siembra al año siguiente solo con un par de rejas, y el trigo se cria entonces mas limpio y mucho mejor; porque en la primavera anterior se descriaron las tierras del joyo y de otras plantas gramineas, que le son perjudiciales

358. — De esas tierras trabajadas con esa anticipacion de tiempo, cantò Virgilio en el lib. I. de sus georgicas vers. 47 y 48 —

Illa seges demùm votis respondet avari
Agricole, bis quæ solem, bis frigora sensit.

Que nuestro F.r Luis de Leon traduce para todos —

Aquella mies sin duda corresponde
Con lo que siempre el labrador desea,
Que en dos tiempos el hielo en si la esconde,
Y en dos tiempos el sol la ve y recrea.

Tierra de huertas ventajosa

Virgilio, segun la letra, habla de los granos dos veces escondidos debaxo del hielo; y dos veces animados por el sol; pero como en donde naciò y escriviò, que fue en la Italia, y en donde vivimos nosotros, nunca el trigo està debaxo de tierra dos inviernos,

ni puede esperar sembrado dos estìos; porque esto solo sucede, si acaso, en las tierras cercanas al circulo polar; el sentido del poeta es — que las tierras que se labran para el trigo; y sufren labradas dos inviernos y dos veranos, dan cosechas mui abundantes: y esto es puntualmente lo que se experimenta con las tierras que llaman aqui de huertas, quando despues de recogidos los frutos primeros que han dado en el Otoño, se siembra en ellas el trigo en el invierno.

359. — Otra ventaja tienen las tierras que se labraron el año anterior al en que se siembra el trigo, y es — que un gusano blanco, grueso, de cabeza roxa q.e suele comerle las raizes y perderlo quando se siembra en tierras nuevas, no le hace ese daño quando se siembra en las que fueron labradas el año anterior, ò es mucho menos, si le hace alguno. Este es un gusano que tiene su estuche ò guarida en la tierra, como el gusano carcoma la tiene en los arboles. Por su abundancia suele hacer tanto daño en las plantas gramineas, que se ven negreando sin pasto alguno manchones grandes de campo, porque lo pierde ese gusano, cebandose en sus raices. De ese gusano procede un escarabajo negro que tiene en la punta y alto de la cabeza un cuerno bastante fuerte, encorvado àcia su cuerpo en que lo recuesta. Aunque tiene estuches en que encierra las alas, no sè el uso que hace de ellas; porque nunca lo he visto volar, y aùn para andar es mas torpe que otros escarabajos. A los gusanos de que proceden estos escarabajos, como proceden à su vez de los escarabajos los huevos de que grillan los gusanos, los persiguen las gaviotillas blancas, que en bandadas suben por las mañanas de las playas ò de

Otra ventaja

las lagunas, en que se recogen de noche, à visitar las tierras que se estàn labrando y acompañan al labrador mientras trabaja; porque van siguiendo el surco que abre el arado para tragarse los gusanos que descubre la reja. Por este beneficio, y el de salir por los campos à comer la langosta que encuentran, debia prohibirse el que nadie las matase; porque es grande el beneficio que nos hacen, sin hacer jamas perjuicio en cosa alguna.

Gaviotilla util

360. — Despues de las dos primeras rejas los labradores deshacen aqui los terrones con rastras, que forman de ramas de tala ò de membrillo, que de suyo son bastante bravas y aptas para desmenuzar la tierra; pero no usan de rastrillos con dientes; porque aunque à muchas tierras tenaces, y entretexidas de raìces, les vendria bien ese instrumento, no lo consideran absolutamente necesario. Despues de algun tiempo, y quando ya han nacido algunas malas semillas, vuelven à dar tercera reja, con la que se pierden las nacidas. Si la tierra no està aùn bien hecha con tres rejas, suelen darle hasta quatro, y tal vez hasta cinco; y vuelta à rastrear la tierra, la siembran despues de melgueada. Llaman *melgas* à unas lineas paralelas, que en la tierra dispuesta hacen con el arado, tres y media à quatro varas distantes unas de otras, à fin de que el sembrador se dirija por ellas para desparramar el grano con igualdad dentro de aquellas dos lineas. El sembrador entra por un extremo de las dos lineas, y poniendose en el medio de la melga, ò algo mas arrimado à la linea de su derecha, va sacando de una bolsa de lienzo, que lleva colgada al hombro y terciada por debaxo del brazo isquierdo,

Melgas

ò del modo que mas le acomoda; el trigo que siembra con la derecha, tirandolo de la derecha à la isquierda, y formando con el trigo que arroja, una linea plana algo curba. Quando ya ha concluido con una melga, pasa à la inmediata y la siembra del mismo modo; sembradas algunas melgas entran los arados à tapar el trigo, para cuyo fin se cierran alguna cosa porque no hagan surco profundo: pues no conviene que el grano se sepulte mucho, asi porque nasca mas facilmente y no se pierda si sobrevienen aguas, como porque las raices hallen debaxo un lecho de tierra suave en que aferrarse. De este modo se va sembrando y tapando hasta que se concluye: despues entra la rastra que allana los surcos que formaron los arados al tapar el trigo. Algunos omiten rastrear la tierra despues de sembrada; pero lo general, y jusgo que lo mas provechoso, es el rastrearla; porque se le da ese beneficio mas à la tierra: queda mas cubierto el grano, y mas igual el terreno, lo que es conveniente para que el ayre y el sol no afecte mucho à las raices en los grandes calores, y para segar después mas comodamente.

Modo de sembrar

361. — Si la sementera se hace por Mayo ò por Junio, y las tierras son buenas y bien hechas, se arroja menos grano que quando se siembra mas tarde; pues entonces se necesita mas; porque el trigo no tiene tiempo de macollar tanto. La regla general que he oido à labradores experimentados es — de que los granos queden en tal distribucion que con la mano abierta y tendida en el suelo no se puedan cubrir mas de siete granos. Claro està que esta regla es tan vaga que admite mas y menos; pues por ella solo se pro-

Distribucion del grano

cura dar à entender el modo conveniente con que se debe desparramar el trigo para que quede bien sembrado.

362. — La relacion que acabo de hacer es de lo que aquì se practica generalmente, y de lo que se experimenta mejor. Pero este metodo de labrar las tierras, tal vez no serà bastante para otros paises, y tal vez serà sobrado para alguno. En Buenos Ayres con la mitad del trabajo que aquì se impende, se disponen bien las tierras y rinden generalmente mas que aquì. Si yo propusiera el metodo que aquì se observa para que lo siguieran, por exemplo, en Mendoza, se burlarian de mi ignorancia; pues en aquel pais para sembrar trigo en tierras que han sido de huertas en aquel otoño, no aran la tierra. El dia antes de la sementera riegan el terreno q.e se debe sembrar al siguiente: y con solo ese trabajo del riego, siembran el trigo despues de melguear, sin que los arados, que solo son de madera dura de algarrovo, espinillo ò quebracho, y sin reja de hierro, tengan otra cosa que hacer que tapar el trigo sembrado: y ese trabajo basta para que las cosechas sean abundantes. Si se impendiese mas trabajo que el expresado, el trigo se enviciaria y se quedaria sin granar. Quando las tierras son nuevas solo las aran, ò por mejor decir, solo las rasguñan dos veces con surcos someros y superficiales. Y en quanto à esto segundo lo mismo se practica en Cordova del Tucuman; y con solo ese corto trabajo rinde el trigo regularmente un cincuenta ò sesenta por uno.

Metodo diverso segun el pais

363. — Aquì se tiene por cosecha menguada la que no llega à diez por una: por buena, la que de diez

llega hasta veinte: y por superior la que pasa de veinte hasta treinta ò mas. La del presente año de 13 ha sido buena: y el trigo seco y de excelente calidad. Yo he pesado en mi casa el trigo de veinte cosecheros, y de diferentes partidos, y he hallado constantemente que pesaba la fanega con el de todos nueve arrovas y media, libra mas ò libra menos, y mas bien mas que menos. El año de 1790 sembrè yo en mi chacara tres quartillas de trigo, y recogì quarenta y cinco fanegas, esto es à sesenta por una; pero esto provino de que sobre estar la tierra hecha polvo, sembrè el trigo mui claro, y tanto que con tipas lo limpiaba mi gente del navo, del joyo y de otras malas hierbas, sin pisar las matas, y con lugar sobrado p.ª sentar las tipas, en que echaban las malas hierbas. Al año siguiente sembrè dos fanegas en el mismo campo, y recogì cincuenta y quatro, esto es à veintisiete por una. Al siguiente que fue el de 1792 sembrè en el mismo terreno tres y media fanegas, y recogì setenta, esto es à veinte por una. Todas tres cosechas fueron ò superiores ò buenas respecto del grano que se sembrò. Todavia conservo cinco espigas de las mejores de esas tres cosechas, y las conservo con el fin de examinar si sembrando de todas ellas algunos granos, mantienen su virtud productiva; cuya experiencia harè el año proximo de 14, y quando las espigas de menos edad tengan veintiun años de recogidas; pues las de mayor edad tendràn entonces veintidos, y veintitres años. El grano en ellas se conserva bueno todavia; aunque en algunos, que acabo de sacar de los casullos mas baxos de una espiga, veo que han perdido como la mitad de su peso; pues se han adelgazado del mismo modo que si les hubiese tocado pol-

Cosechas clasificadas

villo. La forma con que he conservado esas espigas ha sido metiendo sus cañas entre la pared y la parte superior de un mapa, que tengo clavado en la pared misma de la pieza pequeña, en que leo y escrivo. La pieza es enjuta, fresca en el verano y abrigada en el invierno; pero las espigas han estado siempre expuestas al ayre libre de la pieza. El resultado que tuviere la sementera de esos granos lo anotarè, pudiendo importar algo que se sepa; porque si despues de tan largo tiempo el trigo nace, se debe concluir que el mejor modo de conservarlo es en la espiga, encerrado en su casullo; pues fuera de ella me parece imposible que despues de tantos años no se desvirtue del todo. Un sugeto, que era natural de Merida en la peninsula de Yucatàn, me dixo ahora muchos años que en su pais, segado el trigo se conservaba guardado con la espiga, y que solo se trillaba quando se llevaba à moler. En aquella region, que debe ser de poco trigo, porque la peninsula de Yucatàn se halla entre los 17 y 22 grados norte, serà necesaria esa medida para preservar el trigo del gorgojo. Yo desde luego convengo que no habria modo mas seguro de conservarlo que en la espiga, si los muchos inconvenientes que se presentan no obligasen à tomar otro para libertarnos de ellos. Vease el num. 711.

Espigas antiguas conservadas

364. — En quanto à la siega nada tengo que advertir, sino que conviene que al tiempo que los segadores sueltan en gavillas el trigo, un par de hombres vayan atandolo en ases grandes, que aquì llaman *molles;* porque ese trabajo ahorra que se pierdan muchas espigas, que suele el viento desparramar en el rastrojo, y facilita el emparvar pronto y bien en la era;

pues como los cabos del trigo van todos en un extremo del molle, y las espigas en otro; quando los molles se sientan en el plan de la parva, se ponen de pie con los cabos tocando en el suelo. Despues que à la parva se le ha hecho el pie proporcionado al trigo, se van poniendo encima los otros molles, no de pie, sino acostados con los cabos para fuera, y las espigas mirando al centro de la parva. De ese modo se van poniendo à lo menos todos los que quedan al descubierto: y à la par que va subiendo la parva, se va gradualmente y por escalones recogiendo àcia el centro: de suerte que quando se concluye, queda de figura conica, ò como la que tiene un pavellon de campaña. Este metodo de emparvar no es mas costoso que el que se hace con el trigo suelto; y tiene à mas de la ventaja insinuada, la de que si sobreviene un aguacero, como suele acontecer en tiempo de cosecha; con un cuero grande que se pone en la cumbre de la parva, queda toda ella bien cubierta; porque lo demas del cuerpo de la parva lo taparon los cabos de trigo por la disposicion en que se pusieron los molles. Pero si el agua entra por el pie de la parva, ò por otra parte, es facil deshacerla, poniendo los molles de pie contra la orilla interior del cerco de palos que rodea la era, y se mantienen asi hasta que el suelo de la parva se seca, y entonces se vuelve à armar prontamente.

Trigo atado en molles ventajoso

365. — Tambien advierto que para la era se escoja terreno no solo alto y ventilado, por lo necesario que es el viento para despajar y traspalear el trigo; sino tambien que sea unido y sin hormigueros; porque estos ocasionan, quando llueve, tremedales en las eras, sepultándose en ellos mucho grano, y soltando mucho

terron. Asi se debe huir de ponerla sobre terrenos de esa tierra negra granujienta de que se hablò en el num. 356, que si es excelente para sembrar trigo en ella, es mui fatal para trillarlo: como tambien de la que tenga piedrilla ò arena gruesa; porque tanto la piedrilla como el terreno que se desgrana y se mescla en el trigo, le hacen perder mucho de su merito. Entre las tierras negras de la superficie, las mas son unidas y de buen suelo; pero reputo por el mejor para las eras, el que forma la tierra blanquecina, de q.e se hablò en el num. 295, que es mui frequente en las lomas de poco pasto. Èste en ningun terreno, que se ponga la era, se debe carpir; antes conviene dexarlo en pie; porque las patas de las yeguas que trillan lo reducen à polvo, y el suelo despues de la trilla queda mejor que si se carpiese de antemano con azada; pues esta no le hace beneficio alguno, y se excusa ese trabajo.

Terreno para era

366. — Trillado y limpio el trigo, se suele ensacar aquì en la misma era, sino sobrevienen muchas aguas; porque si menudean las lluvias, lo que algunos años sucede, se puede, y conviene ponerlo à cubierto en troxes, que se forman con palos y con cueros. Pero yo no aconsejarè à nadie que mantenga el trigo en la troxe por un par de meses, y mucho menos si entrò en ella con alguna humedad; porque entonces lo mas frequente es que el trigo se calienta, adquiere mal gusto la harina, y lo peor es que al instante se agorgoja. No habiendo pieza enjuta, capaz y à proposito para palear el trigo de un lado para otro, y que esto se pueda hazer cada ocho, ò à mas tardar, cada quinze dias, es absolutamente necesario que el labrador lo ensaque para poderlo preservar de ese fatal insecto.

Troxe provisional

367. — Los cueros que aqui comunmente se usan para sacos son los de vaca ò novillo; pero preferirè siempre el cuero de toro grande. La razon que tengo para preferirlo es, que ese cuero es grueso y mui fuerte, y la costura que se hace en el resiste à quanto se quiera apretar el ensaque; en vez de que ni los cueros de vaca, ni los de novillo tienen esa resistencia, y se suelen abrir por la costura, la que por lo mismo no puede quedar mui cerrada, dando lugar, por mas que se emboste, à que los ratoncillos, las hormigas, y algun gorgojo, si lo hai en la casa, penetren por ella. Quando en el ensaque se emplean cueros de toros grandes, como el cuero sale quadrado por el cerviguillo que estos animales crian, se pierde mui poco cuero, y los sacos que se hacen de ellos salen grandes y capaces de llevar quatro fanegas. El ser los sacos grandes lo tienen los labradores por inconveniente, porque los reputan inmanejables; pero se engañan en ese concepto, porque como en ellos se puede hacer el ensaque mui apretado, y los sacos son casi cilindricos y de buena figura, son mui manejables para andar con ellos dentro de la casa. Dos hombres no solo bastan para darles vuelta y hacerlos rodar de un lado para otro, sino tambien para treparlos sobre polines segun me lo ha enseñado la experiencia.

Saco de toro ventajoso

368. — Siendo los cueros de toro gruesos, salen las garras, que se les dexan en las esquinas, gruesas, y quando estàn secas lastiman y cortan las manos. Para evitar ese inconveniente no se les dexan à esos sacos las garras largas; basta que tengan tres ò quatro dedos de largo, y se dexan en aptitud que se pueda en ellas practicar un agugero redondo, como si se hi-

Huascas para manejar los sacos

ciese con saca bocado, lo que se practica quando se hace el saco y el cuero está fresco, y se practica en las dos hojas unidas de la garra. En esos ojales ò se ponen anillos permanentes de huasca suave y bien labrada, ò se dexan sin ellos, y solo se meten huascas suaves de quita y pon quando hai necesidad de andar con los sacos. Esto segundo lo jusgo mejor que lo primero; porque con quatro huascas suaves, que se tienen guardadas para quando se han menester, està concluido el negocio, y se excusan emplear muchas huascas en anillos permanentes.

369. — Las huascas con que esos sacos se cuesen deben ser fuertes, y para que lo sean, y sean tambien rectas y sin vuelta, se sacan del medio de un cuero desde el pescuezo à la cola, las que se labran chaflanandoles las esquinas por la parte interior de las huascas. Esta operacion la saben hacer con el cuchillo bien cortante los hombres de campo, que son de acavallo, y la hacen muchos con admirable destreza, labrando las huascas, y chaflanandoles las esquinas del mismo modo que un carpintero con un golpe de garlopa saca en una tabla de pino una viruta entera desde un extremo al otro de la tabla. Quando se abre ojal con la alesna para coser el saco, se abre solo lo preciso para que entre la punta que se le adelgaza à la huasca, con que se cuese, y à esta se le da sebo para que entre mui ajustada. Conviene que en la costura no vayan mui cercanas las puntadas, sino dos pulgadas distantes unas de otras, excepto en las esquinas, en q.e conviene unirlas mas para que el trigo no se salga por entre las dos hojas de la garra. Hecho el saco, sin volverlo à mojar, se ensaca

Huascas para coserlos

el trigo, y se le hace recivir todo lo que puede llevar, metiendo el pisador, que siempre es una vara de algun peso y algo mas larga que el saco, por entre el saco y el trigo.

370. — Lleno el saco se cierra la boca, poniendo desde una esquina à la otra paja larga bien unida de bastante espesor, cuyas puntas se meten por entre el saco y el trigo del modo que se sabe, y aqui se practica. Pero como el saco de toro es mui fuerte, se cierra el saco con quanta fuerza se puede, dandole al saco algunos golpes de mazeta y à la huasca algunos tortores con un palillo que se dispone para eso, y se procede asi con la seguridad de que no se rebentarà el cuero. Esta es una ventaja que tiene este saco; porque como admite ese ensaque fuerte, quando se seca, se atesa y queda tan duro como si fuese un cilindro de madera, y esta tesura del saco lo haze mui manejable. Cerrado el saco se pone à secar en suelo llano, si el suelo està seco; y si tiene humedad, sobre cueros. Quando està algo seco se rueda sobre polines hasta que se reseca bien. Despues de bien seco se le da al saco por la boca y costuras con bosta de vaca fresca y bien amasada, à fin de que con ella no quede resquicio à las hormigas, ni à otros enemigos del trigo, ò por mejor decir, amigos del trigo, y enemigos del hombre. Seca la bosta se guardan los sacos preservados de la humedad, y tambien del sol, que, por lo que luego se dirá, perjudica al trigo.

Prosigue la materia

371. — Es cierto que estos sacos grandes no se pueden acomodar bien en los carruajes, que no tienen lecho suficiente para dos sacos à la par; pero el la-

brador para vender su trigo no necesita que los sacos salgan de su casa, antes le conviene que no salgan de ella, porque nadie le pagarà lo que los sacos valen. Quando se le ofresca vender trigo hace una troxe en el carruage mismo que habia de llevar los sacos: desensaca el trigo, y lo pone à granel en la troxe. De ese modo no padecen los sacos, y le duran muchos años para otras cosechas, teniendo solo el cuidado de que no se mojen los sacos vacios, poniendolos en algun desvàn, ò caramanchèl de su casa. Yo conservo aùn en la mia algunos sacos de toro, que han sufrido cinco ò seis ensaques: tienen veintiseis años de edad, y me sirven todavia mejor, que me sirviera otra vasija, para poner algunos granos, sin mojar los sacos.

Prosigue la materia de sacos

372. — Si el cosechero ha tenido cuidado de tarjàr en las garras ò en otra parte del saco, las quartillas de trigo que metìo en el, y al año, por exemplo, desensaca y vende su trigo, hallarà que este le ha aumentado por lo menos un quatro por ciento. Yo tenia dificultad de creer ese aumento del trigo en los sacos; porque aunque una experiencia constante me lo enseñaba, me inclinaba siempre à creer que habria habido equivocacion en las tarjas; pues aunque sabia que el trigo à granel y paleado de un lado para otro, aumentaba considerablemente; esto me era facil concebirlo en un trigo suelto, porque la harina que el grano sacò mui apretada quando se levantò de la era, se afloxa algo con el tiempo, y le da al grano alguna mayor expansion; pero no lo podia concebir factible en el trigo, apretado en un saco fuerte, pareciendome que si en el se aumentaba el volumen del trigo, rebentaria el saco. Yo me mantenia en este concepto

Aumento de trigo ensacado

hasta que una persona me hizo advertir que el mismo tiempo que le daba expansion al trigo, se la podia dar tambien al saco: y esta razon unida à la experiencia me satisfizo del todo.

373. — He sido prolixo en la exposicion del ensaque bueno, porque lo jusgo importante para la conservacion de un grano tan precioso, y tan necesario, qual es el trigo. Aquì los labradores no tienen en sus casas almacenes, en que poder conservarlo à granel; porque para eso era preciso, que à mas de otros requisitos necesarios, fuesen los almacenes capaces de poder palear en ellos el trigo de un lado para otro. ¿Y estos donde se ven? No habiendo pues almacenes, no queda otro recurso que acogerse à los sacos que aquì se usan; y yo no he hecho mas que proponer la calidad de sacos, que por una larga experiencia he hallado mas ventajosa. Claro està que ensacado el trigo no conviene tenerlo en el campo, tapado con cueros; porque à mas de que los cueros, que siempre valen, se pierden en poco tiempo: y à mas de que cubierto con ellos el trigo està expuesto al menor descuido, de que alguna gotera lo perjudique; lo perjudica tambien el sol, que lo hiere desde que nace hasta que se pone.

Condiciones para acomodar los sacos

374. — A este segundo inconveniente està expuesto tambien quando los sacos se colocan en corredores, en que los baña el sol del oriente, del poniente, ò del medio dia; pues se ha experimentado mas de una vez que el trigo puesto en sacos, expuestos al resistidero del sol, se sabe tambien agorgojar en ellos. El modo seguro de conservarlo es colocar los sacos dentro de

Prosigue la materia

alguna pieza, que lo preserve de esos inconvenientes: y colocado asi puede el labrador vivir seguro de que su trigo se conservarà bueno muchos años, y podrà esperar, si otras urgencias no lo apuran, à venderlo con la estimacion que desea, y à que tiene un derecho legitimo de aspirar por las leyes que lo favorecen, y por la sana razon, en que las leyes se fundan. La figura de nuestros sacos es excelente para conservar en ellos el trigo; porque aunque estèn apilados unos sobre otros, siempre dexan huecos por donde no solo corre el ayre, que los baña en contorno; sino tambien capaces de que los gatos entren por ellos, y visiten la saqueria, limpiandola de ratoncillos, que suelen acudir al olor del trigo.

375. — Como he dicho que el trigo almacenado à granèl, si se dexa sin moverlo de un lugar à otro, se agorgoja en poco tiempo, voi à decir lo que sobre esto he experimentado para que los labradores huyan mucho de ponerlo de ese modo, si no lo tienen de palearlo mudandolo con frequencia de un lado para otro: y esto ha de ser antes que se caliente; porque si una vez se calienta, ni esa diligencia basta para libertarlo de que se pierda: de lo qual voi à dar pruebas, fundadas en experiencia propia. Yo tuve almacenados à granèl desde la cosecha algunos centenares de fanegas, y los tuve en una pieza fresca, seca y de buen suelo. Despues de tres meses de hallarse el trigo en la pieza vi que por un agugero de ratoncillos, que habia en la raiz de la pared, que dividia una pieza vacìa de la en que se hallaba el trigo, salian algunos gorgojos. Con esta novedad puse tablas contra los pilares de un corredor que caia inmediato à la pieza del

Trigo à granel, expuesto à perderse

trigo, y contra las tablas puse cueros: y haciendo abrir la puerta de la pieza, hize que saliese al corredor todo el trigo de arriva, que estaba fresco, ò habia participado mui poco del calor de el de abaxo. El trigo de abaxo, que estaba mui caliente y ya con mucho gorgojo, se llevò fuera de mi casa para consumirlo pronto antes que se perdiese del todo. Hize barrer y limpiar bien la pieza hasta que quedè asegurado que en ella no habia quedado gorgojo ninguno, ò por lo menos no se veia en parte alguna.

Sigue la materia

376. — Al trigo del corredor lo hize poner en otra pieza que nunca habia tenido trigo, y estaba algo distante de la primera, y con otras piezas por medio. Al principio se paleaba este trigo cada quinze dias; pero quando entraron los calores de Noviembre fue menester palearlo con mas frequencia hasta que por ultimo, y ya à fines de diciembre se reputò indispensable hacer ese trabajo todos los dias; porque un hombre no hacia otra cosa que trasegarlo de un lado para otro sin dexarlo descansar. Con el continuo palèo se habia puesto el trigo tan seco, que quando caìa en los ladrillos sonaba como si fuese arena gruesa. Pues con todo ese trabajo de no dexarlo sosegar, y de la secura del grano, me dixo el que lo manejaba que no le era posible refrescarlo: q.^{e} le advertia mucho gorgojo, y que este se multiplicaba p.^{r} instantes: asì tratè de reducirlo à harina prontamente y antes que se perdiese. Puedo asegurar que no podia ponerse mayor cuidado y diligencia que la que se tuvo con ese trigo para conservarlo; y con todo si no se muele, se hubiera perdido del todo, en medio de que en el no se veia ni un solo grano picado.

377. — Algunos años despues se me encomendò una administracion de diezmos, y mientras se concluia un almacèn en que poner el trigo ensacado, recivì en una pieza grande, fresca y enjuta, ochocientas fanegas. A los dos meses se ensacaron seiscientas del trigo que entrò ultimo en la pieza. Pero quando se llegaba al pie del trigo se notò calor en las docientas fanegas restantes: asi fue necesario sacarlo al campo raso y aventarlo, aprovechando tres dias de viento frìo, que vino por el sur. Este trigo no solo estaba caliente quando se sacò, sino tambien con gorgojo. Por esto aunque se ensacò, fue necesario ponerlo con separacion en el almacèn, venderlo pronto y à baxo precio. El que se sacò primero se mantuvo ensacado dos años en el almacèn, y quando se vendiò con lo demas del diezmo, era un trigo excelente.

Otra prueba del peligro del trigo à granel

378. — En la costa de santa Lucìa habia establecidos, como los hai ahora, muchos labradores que recogian cosechas abundantes; y les ocurriò hacer casas de madera para guardar en ellas el trigo à granèl. Quando yo lo supe les dixe à algunos, que de eso hicieron conmigo conversacion, que reputaba esas casas por incapaces de poder en ellas conservar el trigo; no solo porque siendo de madera, era preciso que con los soles se sintiese dentro mucho calor; sino tambien por la circunstancia de hallarse en ellas el trigo à granèl sin poderlo palear de un lado para otro. El suceso acreditò que lo que les dixe era fundado; porque en ellas se les agorgojaba el trigo; y al presente nadie se acuerda de casas de madera para almacenar trigo. Todas estas experiencias hacen ver de un modo indubitable que no habiendo almacenes grandes, y

Ultima prueba

con los requisitos que exige el trigo, es indispensable para conservarlo acogernos à los sacos de cuero del modo que se ha dicho.

379. — Algunos dicen que el gorgojo no pica al trigo quando este no se ha calentado; pero yo he experimentado, à no poderlo dudar, que quando hai gorgojo en una casa entrà tambien en el grano que nunca se calentò, como estè à su alcanze; porque yo he tomado algunos granos buenos de trigo: los he puesto en un vaso de cristal: he echado en el mismo vaso algunos gorgojos, y dandole vuelta al vaso sobre una mesa, lo he tenido asi por algunos dias, y he visto que el gorgojo se pega pronto à los granos y los pica. Se dirà tal vez que el trigo encerrado en el vaso adquiriò un grado de calor suficiente y lo dispuso para que el gorgojo se cebase en el. Pero esto no es verosimil; porque al vaso no le daba el sol, y en el se hallaba el trigo floxo y en una pieza fresca. Para confirmacion de lo que digo doi otra prueba. Quando se sacò al corredor el trigo de que se hablò en el numero 375, habia colgadas en la solera unas mazorcas de maiz, escogido para sembrar, sazonado, sano, seco y bueno: estaba colgado en parage, en que nunca le daba el sol y siempre gozaba de mucho fresco; porque el corredor cae al sur. Pues à pesar de todo eso, y de que las mazorcas eran del maiz, que aqui llamamos de Minas, q.e tienen el grano duro, menudo, mui apiñado y unido; quando al gorgojo que habia en mi casa, le faltò trigo en que cebarse, atacò al maiz y penetrò los granos por la parte exterior, que es la mas dura. Luego que vi las mazorcas con gorgojo, las baxè de donde estaban colgadas de dos en dos, y re-

Gorgojo entra en el grano frio

Noticia gazetal, falsa

conocì que habian penetrado los granos por donde acabo de decir: y habia grano, que en la cavidad que le habia hecho el gorgojo, se habian anidado quinze ò veinte de ellos. Lo que leì en alguna gazeta de que echando ramas de sauco sobre el trigo à granèl, lo preservaba del gorgojo; es una patraña mal urdida, como lo he experimentado mas bien por confirmarme en el desprecio con que leì semejante noticia, que creida pudiera ser perjudicial, que porque yo hubiese dexado por ella de tomar las medidas conducentes à preservar el trigo que tenia à mi cargo.

380. — Yo quisiera despues de haber explicado el daño que hace el gorgojo en los granos mas necesarios à la vida, dar un remedio para destruirlo; pero no me es posible dar remedio curativo para un mal que no lo tiene: que no se ha descubierto hasta ahora, ò por lo menos yo lo ignoro: y asi solo doi el preservativo que he expuesto de los sacos bien acondicionados y bien tenidos: y ahora añado que ese preservativo es mucho mas urgente quando el tiempo de la cosecha ha sido lluvioso, como lo fue el del trigo que tuve en mi casa en las dos ocasiones de que he hablado en los numeros 375 - 376 y 377; porque entonces el trigo se levanta de las eras con una humedad reconcentrada en el mismo grano, que no le permite estar à granèl, sin calentarse en poco tiempo.

Mal de gorgojo, incurable

381. — Tampoco me ha sido posible averiguar como se propaga ese vil insecto; porque no puedo concebir de donde proceda un animalillo, que no habia en el trigo quando este saliò de la espiga. Es cierto que algunas veces me inclinè à creer que el gorgojo sal-

Origen dudoso del gorgojo

dria de algun huevo que hubiese depositado en el grano, y que se haria ese deposito quando el trigo estaba en flor ò en leche: à la manera que sospechamos que quando el molle està en flor deposita el tabano su huevo en el fruto tierno de ese arbol; porque vemos que sus agallas contienen un gusano, de que despues sale formado el moscardon, que inquieta tanto à los animales. Apoyaba este pensamiento el observar que todos los granos picados, por pequeña que fuese la picadura, en vez de harina no contenian dentro mas que un polvo de un blanco sucio, que tira à color de ceniza, y que mas bien que harina, parece el excremento del gorgojo que saliò del grano.

Dificultad contra el huevo en el grano

382. — Pero contra este pensamiento se agolpan tantas razones fuertes, que me han separado de el. Porque yo concibo bien como el tabano puede depositar sus huevos en las agallas del molle, quando lo veo que vuela, y que se posa donde quiere; pero no puedo concebir lo mismo del gorgojo, que si tiene alas, nunca se le ve usar de ellas, y que aùn para andar es mui torpe. A mas de esto ni quando crece el trigo, ni quando suelta la espiga, ni quando està en cierne, ni mientras se mantiene en pie; se ve gorgojo alguno, ni en las hojas, ni en las cañas, ni en la espiga, ni en otra parte alguna de la planta. ¿Como pues podrà en ella depositar su huevo un insecto que entonces no lo hai? Se dirà tal vez que siendo menudisimos, segun deben serlo, los huevos del gorgojo, se levantan con los vapores à las nubes, y descienden despues con las lluvias à las espigas: asi como se levantan con los vapores los pequeñisimos huevos de aquellos insectillos que vemos en las aguas encharcadas poco despues de

haber llovido. Yo no tengo dificultad en concebir que puedan con los vapores levantarse à las nubes los huevos del gorgojo; pero sì la tengo de que estos puedan por medio de la lluvia penetrar al grano, que por naturaleza tiene tan multiplicados resguardos para su conservacion. Y mi dificultad ò duda pasa à certeza de lo contrario, quando yo veo multiplicarse innumerable gorgojo en un monton de trigo, y al mismo tiempo veo que no sale del grano.

383. — Este dato ocular lo tengo en ese trigo, de que dixe en el numero 376 que se paleaba todos los dias, y que fue necesario molerlo prontamente para que no se perdiese; porque en todo el monton no se veia picado ni un grano solo; y con todo fue tanto el gorgojo que se multiplicò en pocos dias, que puedo asegurar sin exageracion que para cada grano habia en el trigo cien gorgojos: y digo que se multiplicò en pocos dias; porque el gorgojo que se veia, todo ò casi todo era nuevo; porque era algo mas pequeño que el comun, y era, no de color negro como este; sino de un color rubio acanelado. Esta experiencia de que estoi cierto, me hizo, y me hace ahora abandonar enteramente el pensamiento de que el gorgojo pueda salir de huevo depositado en lo interior del grano. Despues de esta evidencia ¿à donde apelarà ahora nuestra curiosidad incansable para buscarle al gorgojo su principio? ¿No nos podriamos acomodar con las moleculas organicas del Conde de Buffon, y decir que el trigo abunda de las del gorgojo: que con el calor del trigo se ponen en movimiento: se enlazan y se unen hasta que de ellas sale el gorgojo repentinamente y como por milagro? Todo se podria decir;

Evidencia de q.e no sale del grano

Ep. Ad. Rom. 11-33

pero yo, aplicando tambien à las obras de la naturaleza, lo que San Pablo con admiracion dice de las de la gracia, solo digo que *los caminos de Dios son investigables.*

384. — Despues del trigo parece que se debe hablar del maiz; porque es el grano que, donde no se coge trigo, suple su falta; y siempre se consume à la par del trigo, aùn donde este se coge: y quando llega à estar mui caro tambien entra en el pan, que se suele hacer mesclando su harina con la del trigo. Muchas veces he comido yo pan, que aunque se vendia por de puro trigo, en el gusto, que es algo mas dulce que el dé trigo solo, y en el peso; se conocia bien que entraba en el pan una parte mui considerable de maiz. En España le llaman trigo de Indias; pues aunque tambien se conoce con el nombre de maiz, este lo han adoptado de el que se le da por los naturales en la nueva España è Islas adyacentes de barlovento. Por el nombre que se le da en Europa, y por haberlo hallado los españoles en la America, quando la descubrieron y conquistaron, tanto en la del norte como en la del sur; esa planta parece indigena de la America, y que de ella se llevò à la Europa. Por lo menos el Inca Garcilaso en el tomo 5. de su historia del Perù de la impresion de Madrid de 1800 Cap. 1. lo supone asi quando dice = "el grano que los me-
" xicanos y barloventanos llaman maiz, y los del Perù
" zara, porque es el pan que ellos tenian, es de dos
" maneras, el uno es duro que llaman muruchu; y el
" otro tierno y de mucho regalo que llaman capia.
" Comenlo en lugar de pan, tostado ò cocido en agua
" simple. La semilla de maiz duro es lo que se ha
" traido à España; la del tierno no ha llegado acà."

Maiz

Indigena de la America

Cuya relacion supone claramente que el maiz es fruto indigena de la America.

385. — Aquì se conocen quatro especies de maiz, el blanco, que es al que los del Perù, segun Garcilaso, llaman capia: el canario, el de Minas, y uno de color roxo encendido, comprehendidos los tres en el nombre de maiz morocho, tomado del muruchu que le dan los indios del Perù, y nosotros hemos castellanizado, llamandole morocho. Del roxo se siembra mui poco, y solo tal qual mata para algun remedio, que se suele practicar entre los negros, aplicandoselo caliente en el rescoldo, quando tienen dolores de barriga, ò en los de flato, poniendoselo asegurado con un pañuelo en la parte que sienten el dolor. He observado que à este grano no lo tocan las aves quando se les arroja; si tienen otro que comer. Esto prueba que no es de lo mejor; pues lo comen solo por necesidad: El canario es un maiz de mazorca y grano mayor que los demas, y es bueno para todos los usos que se hacen del maiz, y es principalmente el mas apto para los guisos que se hacen con el maiz quando està tierno, no desgranandolo, sino cortandolo con el cuchillo desde un extremo al otro de la mazorca; porque como el grano es mayor y mas jugoso que el de las otras especies de maiz, se suele preferir para eso quando lo hai. Esta especie cria la caña mas robusta que todas las otras, y como su mazorca y grano es tambien mas grande, tarda mas en sazonarse y secarse; por cuyo motivo conviene sembrarlo algo mas temprano que el de las otras especies à fin de que pueda sazonarse antes que lleguen los frios.

Maiz colorado

Maiz canario

386. — Yo reputo por el mas excelente de todos al maiz que aquì llamamos de Minas. Este es un maiz que tiene el grano mas menudo que el canario: la mazorca por lo comun es mas pequeña; pero casi siempre bien poblada y mui unida de granos, como el tiempo favoresca algo à la planta; porque con menos aguas y en menos tiempo que el canario llena su grano y lo sazona: y por esta razon se puede sembrar algo mas tarde que el otro. Se distingue tambien del canario en el color del grano, que es menos encendido; porque el canario en lo general tiene mas dorado y amarillo el color; en vez de que en el de las Minas es blanquecino, tirando à color de perla. Siendo este grano mas pequeño, es tambien mas apto para las aves, principalmente para las gallinas, que suelen enfermarse de una callosidad; que se les cria en la punta de la lengua, à que llamamos pepita, tal vez por la figura y semejanza que tiene con la pepa ò semilla de melon; la q.e yo atribuyo al grano de maiz quando es grande; porque, por su tamaño les toca mas en la lengua que otros granos pequeños: y el roce continuo les causa esa callosidad, à la manera que nosotros criamos callos en los pies quando nos aprietan los zapatos y cargan mucho sobre los dedos. Fundome para jusgarlo asi en que si à las aves se les varìa la comida, echandoles trigo, ò dandoles algun otro alimento diferente, no se ve en ellas esa enfermedad. En esta especie de maiz se ven algunas mazorcas, cuyos granos tienen un piquillo en la parte superior. A estas mazorcas estando bien secas las destinan para hacer rosas con grasa mui caliente, en la que rebientan los granos dando vuelta todo su meollo, à la manera que un boton de flor quando abre, tiende sus petalos,

Maiz de Minas

Causa de la pepita

è inclinandolos àcia abaxo cubre con ellos el caliz que los contenia. Estas rosas son mui blancas, tiernas y gustosas.

387. — El maiz blanco lo es no solo en el color exterior del grano, sino en el interior de su harina. Por esta razon por ser mas tierno, de mas harina y mas blanca que la del morocho, lo prefieren los panaderos, quando hai escasèz de trigo para mesclar su harina en el pan que venden. De la misma harina se suelen hacer rosquitas y algunas otras golosinas, gustosas para los muchachos, y para algunos que no lo son. Este maiz es tambien mui sabroso quando se come asado dentro de su camisa, ò cocido, rallado ò sin rallar: de cuya manera se comen tambien, segun queda dicho, las otras dos especies de maiz.

Maiz blanco

388. — Quando el maiz morocho està sazonado y seco se hace de el alimento pisandolo en mortero hasta que se desprende la pelicula ò afrecho que cubre el grano: se avienta el afrecho que se ha desprendido, y preparado asi se cuece sin sal con agua sola, la que conviene sea gruesa, como lo es aqui la del Miguelete, y quando su cochura ha llegado al grado de que el caldo del maiz se haya espesado como un almidon cocido, presenta un alimento sencillo y sano, que en el Perù y provincias de Tucuman llaman api, y es conocido aquì con el nombre de masamorra. Para hacerla se prefiere el maiz de Minas à todas las demas especies. Otras muchas maneras hai de comer el maiz; pero las omito, porque no es mi intento escrivir un arte de cocina; pues para recomendar la cultura del maiz basta lo que se ha dicho, y lo que se sabe de

Masamorra

su excelencia. Solo añado q.e el uso del maiz està reputado por diuretico, y por un preservativo eficaz del mal de piedra.

389. — Para la sementera del maiz se empieza à labrar la tierra por Julio ò Agosto, y quando està bien hecha, se rastrea, segun se dixo hablando de su preparacion para el trigo. Rastreada, se siembra por Octubre, mas ò menos tarde. Para sembrar el maiz se usan comunmente dos modos. El uno con tres arados, de los quales el sembrador sigue el surco que abre el primero, y à cada paso que dà dexa caer en el surco quatro ò cinco granos: el arado que sigue inmediato al primer surco cubre, con el que abre, el grano sembrado; y el tercero, que sigue inmediato al segundo, no hace otra cosa que mejorar la tierra, è interponer mas distancia entre el primer surco sembrado y el que despues del tercero se siembra, que es el quarto surco que vuelve à hacer el primer arado. Con este orden se sigue arando y sembrando hasta que se concluye. Despues de sembrado algunos rastrean la tierra para allanarla; y otros no: sobre cuya practica se me ofrece decir — que si la sementera de maiz se hace sin intencion de carpir la tierra, como acontece quando el maiz se siembra por las estancias en tierras virgenes y sin maleza, que pueda ahogarlo; entonces me parece mejor rastrearla; porque si con los surcos queda levantada la tierra, y no se ha de abatir con las hazadas; porque faltan brazos, tiempo ò modo de carpirla, se resecaria en los grandes calores con el sol y con el viento en perjuicio del maiz sembrado en ella. Pero si se piensa carpirla, como se acostumbra, y es necesario, en el Miguelete; por ser

Un modo de sembrar maiz

en lo general las tierras viejas, y salir en ellas hierbazas, que ahogarian el maiz, ò porque se quiere dar ese beneficio importante à la tierra y à lo sembrado; entonces reputo por mejor dexar la tierra levantada en camellones; porque quando se carpe y se abate, se halla mui podrida y suavizada del ayre y de los soles.

390. — El otro modo de sembrar el maiz, despues de compuesta y rastreada la tierra, es el de hacer con los arados surcos derechos, no unidos, sino separados unos de otros como una vara: y quando se han hecho se siembra el grano por ellos, echando quatro ò cinco granos en el fondo del surco, y el mismo que los echa, los tapa con el pie, volteando sobre el maiz la tierra mas proxima de la orilla del surco: y asi à cada paso que se da, se van sembrando todos los surcos hasta que se concluye, viniendo à quedar las plantas distantes unas de otras una vara poco mas ò menos. En mi chacara se ha practicado la sementera del maiz de estos dos modos; pero de algunos años à esta parte, se ha adoptado como mas ventajoso este segundo; porque con el queda el grano en mejor disposicion de aprovechar las mas excasas lluvias, que suelen hacer falta en la primavera y en el estio; pues el agua por poca que sea se infila por los surcos, y deteniendose en las pequeñas represas que forma la tierra con que se tapa el grano, logra este casi siempre de una humedad, que le es provechosa. Claro està por lo dicho que para este ultimo modo de sembrar, no se debe rastrear la tierra despues que se ha sembrado.

Otro modo de sembrar maiz

391. — Quando el maiz se halla con la altura de un pie poco mas ò menos, se carpe con hazada, matando con ella toda la maleza que ha salido, y dexando en cadà postura de maiz solo dos, ò quando mas, tres cañas de las mas robustas, à las que se les quitan los hijos ò macollas, si han echado algunas; porque los hijos ò macollas de la planta no suelen echar mazorcas de provecho, y desmedran la caña principal, que quando se tiene cuidado de descriarla, se pone fuerte, y echa dos ò tres mazorcas, que valen mas que todas las que echaria la planta sin la diligencia de limpiarla. Quando ya el maiz està grande, si hai lugar de hacerlo, se vuelven à quitar los chupones, no con hazada, sino cortandolos cerca de su arranque: y si hai bueyes, que se suelen encerrar de noche, se les echan haces de las cañas que se cortan, con lo que entretienen la noche paciendo y rumiando. Hecha la diligencia de carpir y limpiar el maiz, se espera su cosecha, que acude siempre que hai lluvias oportunas; pero si no las hai, la cosecha es menguada, à no ser que el maiz se siembre en algunos valles que tengan el agua cercana à la flor de la tierra. He observado que si el lugar baxo es cercano, y no vienen aguas oportunas, en el sufre el maiz mucho mas que en las laderas ò lugares altos; porque en los baxos secanos el sol lo hiere con mas fuerza, y no lo refresca el viento tan facilmente como en las laderas, maxime en las que tienen aspecto al este y al sueste, que aquì son vientos humedos y frescos.

Modo de carpir el maiz

Modo de descriarlo

392. — Para hacer la cosecha de maiz se espera à que la mazorca se doble àcia abaxo, y entonces se cortan las cañas ò con cuchillo, ò con hoz, ò con el

cuchillito corvo ingles; de que se hizo mencion en el num. 197, y se cortan à una tercia de la tierra poco mas ò menos: con las cañas cortadas se van haciendo almiares, quando ya hai las bastantes para hacerlos, poniendo en el centro algunos haces con los cabos sentados en el suelo, y apoyandolos unos contra otros: despues se recuestan contra ese apoyo los haces con los cabos para arriva y la flor mirando al suelo, dandole al hacerlo la figura conica de un embudo, puesto boca abaxo. Quando ya el almiar tiene un tamaño suficiente, se cubre con un haz pequeño, cuyas cañas se atan por la flor, que se encapilla encima, subiendo el que lo hace por una escalera de mano; pero lo mas comun es atar arriva con una huasca los cabos que se encuentran, y aùn se cruzan en la cumbre, encaminados à ella de todos los lados de la circunferencia. Con este modo sencillo se conserva el maiz en el campo por un par de meses, sin que lo ofendan notablemente las aguas, dando asi espera, à que la gente se desocupe de otros quehaceres mas urgentes, para descamisarlo: y digo mas urgentes; porque sino los hai lo mejor es ir desde luego descamisando el maiz, y guardarlo dentro de casa despues de haberlo àsoleado dos ò tres dias, ò los necesarios para que se seque bien.

Modo de cortar el maiz

Almiar

393. — El asolèo se le da al lado del mismo almiar, que se descamisa, poniendo en el suelo un colchòn de las cañas, de que se hã sacado las mazorcas, y echando sobre el colchon el maiz desnudo. Por la noche se liberta del sereno cubriendolo con otras cañas, que aqui llaman chala y si amenaza lluvia se ponen encima de la chala uno ò dos cueros, ò mas, se-

Asoleo del maiz

gun sea el monton. Quando se descamisa el maiz se tiene cuidado de escoger las mazorcas mas finas, y doblando la camisa sobre el pezon de la mazorca, se atan las puntas de la camisa de una mazorca con las de otra, y acollaradas se asolean con el resto del maiz, y quando se ha de guardar, estas mazorcas acollaradas se cuelgan ahorquetadas debaxo de techo en una vara gruesa hasta que sacan de ella para sembrar, ò para otros usos. Seco el maiz se guarda ò en troxe, y tirado en el suelo que sea enjuto dentro de una pieza, sin peligro de que se agorgoje mientras se mantiene sin desgranar; pues el desgranarlo solo se hace quando se va à consumir; porque de lo contrario si se desgrana con mucha anticipacion es mui expuesto à calentarse, y que el gorgojo lo pierda.

Asoleo del maiz

394. — Quando las mazorcas se han separado de su caña, se puede esta guardar donde no la pudran, ò la desmejoren las aguas, ò guardandolas en algun almacèn, ò haciendo de ella uno ò dos almiares grandes; pues la chala seca, quando es buena, es de grande recurso para los animales de servicio en los inviernos duros, en que suelen faltar otros pastos mejores. El q.e tuviere modo de guardar el maiz con la caña luego que esta se corta, tendria tambien la ventaja de conservar una paja mas sana, y con mas substancia, que la que se detiene en el campo, expuesta à las inclemencias del tiempo. Pero esto es dado à pocos; porque son pocos los que tienen techos para cosas volumosas y de poco valor en si mismas, aunque no lo sean en la utilidad que de ellas resulta.

Chala para animales

395. — He visto que algunos, quando el maiz està ya granado, descuernan la caña cortandola poco mas

arriva de la mazorca superior, dando por motivo de que eso le da mas fuerza à la mazorca. Yo no comprehendo como pueda esa diligencia mejorar el grano; antes creo que le debe perjudicar mucho, si aùn està tierno; porque puede y debe hacerle falta para su sazon el jugo, que de la parte superior de la caña desciende à la mazorca. Quando està ya duro convengo en que puede ser util cortar esa parte de la caña, no porque redunde en beneficio de la mazorca; sino porque, sin hacerle perjuicio, se puede guardar en haces despues de seca, esa parte, que es lo mejor que tiene la caña de maiz para alimentar à los animales; por lo menos es lo que ellos mas apetecen en la chala.

Descornar las cañas perjudicial

396. — Algunos años sembraron mis criados en la chacara una especie de trigo ò maiz, que llaman de Guinea; porque fue traido de esa parte del Africa; pero se dexò su cultivo, no siendo el grano tan bueno como el de nuestro maiz, y no pudiendose defender de los paxaros, que acuden con ansia à un grano, que viene sin defensa en la flor de la planta. Asì la planta como la flor es mui parecida à la de nuestro maiz; pero el grano lo echa en la flor, arracimado, cada grano ò pocos granos juntos sobre un pediculo, tan delgado como un hilo, que los sostiene; los echa casi desnudos y sin defensa alguna natural, ni de casullo fuerte como el alpiste, ni de camisa como el maiz, ni de arista como la cebada. Sino fuera por la falta de ser ese grano naturalmente aislado indefenso, y sin mas resguardo q.e una caxita de la qual es facil à los paxaros el sacarlo y por lo mismo no poderse libertar de ellos sino con sentinelas, creo seria exce-

Maiz de Guinea

lente para las gallinas y maxime para sus pollitos; porque ni es tan pequeño como el trigo, y es mucho menor que el de nuestro maiz. Uno de mis criados, que gustan ver granos de su país, me acaba de decir que por Agosto sembrò algunos granos y que ahora en Diciembre estàn ya las plantas grandes. Ellos le llaman trigo, aunque como he dicho la planta y su flor se parecen màs à la del maiz; pero esta es question propiamente de nombre.

Mijo

397. — El mijo de España lo he visto cultivado aquì en una huerta, lo he visto una sola vez, y no lo he visto mas. Pero en las tierras que se labran en mi chacara he visto una especie de mijo, que se cria silvestre, mui parecido en hoja, caña y flor al de España, sin mas diferencia que ser el mijo silvestre en planta y caña mas fuerte y grande que el cultivado. No serà de importancia ese grano quando nadie lo cultiva. El alpiste solo se cultiva aquì para los paxarillos de jaula: se siembra en el mismo tiempo que el trigo: su espiga es pequeña, redonda algo cumplida y semejante à un trompillo; pero mui ordenada: echa el grano resguardado solamente del casullo, y por eso los paxarillos de un contorno acuden à el quando grana, y aunque comen mucho, siempre dexan el suficiente al fin à que se destina; porque el casullo no suelta tan ainas el grano à lo menos q.^{do} se sacude la espiga p.^{a} q.^{e} lo suelte.

Cebada

398. — Reputo la cebada por grano mui importante para mantener bueyes y cavallos; pues està reputado por grano mas fresco y saludable que qualquier otro de los que se les suelen dar. En las cercanias de la

ciudad es donde aqui se suele sembrar cebada para mantener con ella, quando està en pasto, las bestias de su servicio. Tambien se recoge en grano; pero se puede decir que es mui poco mas que el necesario para la sementera. Tal vez los labradores no la sembraràn en mas abundancia porque echaràn menos quienes les paguen el trabajo que impenden en su sementera y recogida. Si esto es asi no se les puede sin injusticia acusar de indolentes; porque seria una locura sembrar un grano de que no se puede reportar provecho. En ese caso es menester esperar à que el tiempo les ofresca en los compradores estimulo à su trabajo. Para la cebada se dispone la tierra como para el trigo, y se siembra del mismo modo; pero regularmente mas temprano; porque se suele sembrar en Abril y en Mayo, y se recoge à principios de Diciembre: por consiguiente es mucho menos expuesta al polvillo que el trigo. Tambien es un grano mas basto, y no està encerrado en casullo como el trigo; pero en la bravura del pellejo, que cubre el meollo del grano, y en la de la raspa, que el mismo grano echa en la punta superior, tiene resguardo suficiente.

Tiempo de sembrarla

GRANOS PAPILIONACEOS, AUTUMNALES, Ò DE OTOÑO

399. — Llamo granos papilionaceos todos aquellos, que se crian resguardados de una vaina, que quando es mui tierna està encerrada en una flor, cuyos petalos tienen alguna semejanza con las mariposillas que en lengua latina se llaman *papiliones:* y por esta semejanza de la flor las plantas que las echan suelen

Razon del nombre

llamarse papilionaceas, y su fruto se puede clasificar con el mismo nombre y llamo autumnales à los q.e se siembran en el otoño, ò mui poco antes. Entre estas plantas, que son innumerables, voi à hablar solo de las que regularmente se cultivan aquì, ò pueden cultivarse con facilidad; pero antes de todas tratarè de la alfalfa; pues la veo aquì casi olvidada, ò por mejor decir desconocida, y la considero por la planta mas importante que entre las de esa clase pueden cultivarse en una chacara. Para recomendar à los labradores del Miguelete esta planta utilisima no tengo que hacer otra cosa que la relacion de lo que me ha pasado con la que actualmente hai en mi chacara; pues ella sola es suficiente para que qualquiera se persuada del aprecio que merece.

Alfalfa

400. — Hai treinta y siete años que me vinieron de Buenos Ayres dos libras de semilla de alfalfa. Para sembrarla hize labrar con arados un pedazo de tierra, como de setenta varas en quadro, de esa tierra cercana à la casa, que he dicho estar aquì reputada por pobre: luego que estuvo compuesta sembrè la semilla por Junio ò Julio; pues yo no sabia entonces el tiempo en que se debia sembrar; que ahora jusgo debe ser por Febrero, ò, quando mas tarde, por Marzo à fin de que nasca con las primeras lluvias del equinoccio, y antes que se despidan los calores. Digo que la sembrè en Junio ò Julio, y como sobreviniesen aguas y frios se perdiò casi toda la semilla, sin salir mas que mui tal qual mata. Yo no me acuerdo si en la primavera inmediata sembrè la tierra de otra cosa; pero si me acuerdo, que en los años siguientes se estuvieron sembrando en ella varios granos y hortalizas, sin te-

Tiempo de sembrar la alfalfa

ner cuenta con las matas de alfalfa mui claras, que se veian, las que mas bien que cuidarlas, se cortaban con las hazadas quando se carpìa; pero esas pocas, lexos de perderse con el poco cuidado q.e de ellas se tenia, mas bien se multiplicaban, y llegaron à multiplicarse tanto que ya tratè de no sembrar otra cosa en aquella tierra; porque las muchas matas que en ella habia, me servian de grande alivio para dar haces de buen pasto à los cavallos, particularmente en los inviernos.

401. — Asi se conservò esa tierra sin tocarla por muchos años, hasta que el de 1810 me vinieron de Buenos Ayres las estacas de olivo, segun se dixo en su lugar, y no teniendo en mi corto cercado tierra bastante, que estuviere libre, para ponerlas todas, hize por Julio y Agosto arar para ellas casi toda la tierra, en que estaba la alfalfa. Por Agosto se pusieron las estacas; y la alfalfa, que se havia roto y cruzado tres ò quatro veces con los arados, sin recivir el mas leve perjuicio; se viò en la primavera inmediata brotar con tanta fuerza, que era menester cortar, y aùn arrancar de raiz, la inmediata à las estacas para que estas no se sofocasen. Al invierno siguiente del año de 11, viendo que era necesario sacar de raiz toda la alfalfa, que habia con inmediacion al contorno de las estacas, tratè de no desperdiciar las plantas que se sacasen. Para trasponerlas hice cabar cerca de la casa un pedazo de tierra como de quarenta varas en quadro, y quando la tuve cabada, arranquè las plantas de raiz en el mes de Julio y Agosto, y las fui poniendo en ella del mismo modo con que se ponen coles, aunque con alguna mayor cercania que la que se observa en la plantacion de las coles. Al fin de Noviembre de

Ventaja de la alfalfa

aquel mismo año di un corte à mi nueva alfalfa, la que regalè seca à un sugeto que se iba à España, para q.e diese à bordo ese pasto bueno à un cavallo que llevaba. Por el mes de Enero di un segundo corte que guardè para tener ese pasto seco en el invierno: este fue el del año de 12, en que por Octubre llegò el exercito de Buenos Ayres, que actualmente sitia à la plaza: y como desde que llegò hasta el presente han corrido catorze meses, y en todo ese largo tiempo no ha llovido, en todas las cortas lluvias que ha habido, lo que en años regulares llueve en solo veintiquatro horas; me hubiera sido imposible mantener dos cavallos, que son los que unicamente me han dexado, sino hubiese tenido ese tablon de alfalfa à la vista y cercano à la casa; porque de dia se ataban y se atan los cavallos encima del alfalfarillo, que està libre de olivos, y de noche se encierran con llave, y se les echa alguna alfalfa fresca de la poca que ha quedado entre los olivos. Los cavallos se mantienen gordos sin otro alimento, siendo notorio que en todos estos contornos arrasaron los soldados para los suyos todos los maizales, sin dexar ni mazorca ni chala à vida. De suerte que se puede asegurar que en catorze meses, escasos de lluvias y de pasto, se han mantenido gordos los dos cavallos solo con el que les dio el nuevo alfalfarillo, y el que ha dado la poca alfalfa, que quedò entre los olivos, que toda junta llenarà quando mas un quadro de setenta varas por cada lado; pues mucha parte de la que habia entre los olivos, la arranquè toda de quaxo.

Ventaja de la alfalfa

402. — Por esta cuenta dos cavallos se pueden mantener comodamente en un año con un alfalfar que

ocupe un quadro de setenta varas por cada lado, el que solo contiene quatro mil novecientas varas de superficie: y se deduce por consequencia que un quadro de cien varas por cada lado, que es lo que aqui llamamos una quadra; mantendria en un año quatro cavallos comodamente; porque un quadro de cien varas por cada lado contiene diez mil varas de superficie, que es algo mas de otro tanto que lo que contiene el quadro de las sententa varas que mantuvo mis dos cavallos catorze meses. Añado que si à mi alfalfar le huviera llovido oportunamente, y no lo hubiera atrazado una seca tenàz y larga, como la q.e se ha dicho, estoi persuadido que era capaz de mantener quatro cavallos en vez de los dos que mantuvo buenos y gordos: por consiguiente que un quadro de alfalfa de cien varas por cada lado, logrando aguas oportunas, es capaz de mantener ocho cavallos con desahogo. ¿Que prado artificial, que no sea de alfalfa, es capaz de mantener tantos animales en el discurso de un año?

Prueba geometrica de su ventaja

403. — Por lo que toca à prados naturales es evidente q.e ninguno es capaz en cien varas de tierra de dar el pasto que necesitan ocho cavallos en un año. Entre los hacendados de inteligencia se reputan necesarias dos quadras para cada cabeza grande, si el ganado en el discurso de un año se ha de mantener con desahogo y sin penuria. Esa extension de campo està entre ellos recivida como un axioma inconcuso, enseñado por la experiencia, quando se habla de los pastos naturales que espontaneamente se crian: y à mi me parece que acabo de probar con mi experiencia y con las razones que de ella se deducen, que las dos

Prado natural de menos valor

quadras que incluyen veinte mil varas de superficie, serian bastantes, sembradas de alfalfa, para mantener diez y seis cavallos en años regulares, y los cavallos son los que mas comen entre los animales que aqui se crian. De uno à diez y seis es grande la diferencia, y tanta que todos los labradores, que tengan dentro de su cercado un campito valdio, deben adoptar la sementera de la alfalfa, que à mas de ser un excelente pasto, es generalmente apetecido de todos los animales, y no hai que sembrarlo mas que una sola vez.

Modo de animar la alfalfa

404. — Quando la alfalfa se advierte mas debil que en su mayor auge, ya es cosa vista que para animarla, para que se tupa mas y tome mucha mas fuerza, basta ararla, cruzarla, y si se quiere, rastrearla por Mayo ò Junio. Yo creo suficiente que esta diligencia se haga cada tres ò quatro años. Si la alfalfa se pone cercana à las casas, les da su prado mui hermosa vista y desembarazada; porq.e la planta sin flor es hermosa, y con ella lo es mucho mas. En esa cercania las gallinas logran un lugar à proposito para hacer sus nidos, y disfrutan el entretenimiento de su grano, golosina que ellas apetecen; pues aunque la alfalfa se siegue à menudo, siempre se escapan de la hoz muchas ramas que maduran y sazonan el grano. La planta echa las flores en corimbos ò ramilletes pequeños, y los granos, que tambien son pequeños, estàn encerrados en muchas vainillas arracimadas que se enroscan lo mismo que la vaina del que aqui llamamos trebol, sin otra diferencia que no tener la de la alfalfa las barbas, ò mas bien uñas, que tiene la vaina espiral ò carretilla del trebol, con las que se agarra à los vellones

de las ovejas, y dan mucho que hacer à los que limpian su lana.

405. — Entre los granos de que voi hablando, unos se siembran à mediados ò à fines del otoño, y otros mui entrada ya la primavera. Entre los primeros se cuentan las habas, que se siembran por Mayo ò mui à principios de Junio. Para sembrarlas se ara, ò se caba la tierra y se siembran ò à surco, segun se dixo del maiz en el num. 390, ò à golpe de hazada. Yo tengo por mas ventajoso este segundo modo de sembrarlas; porque con la hazada se guarda mejor la distancia que debe haber entre planta y planta, la que conviene sea de una vara por lo menos; pues quando se siembran en el tiempo que he dicho, macollan mucho si al sembrarlas se fomentan con una embosada de estiercol menudo, ò casi reducido à polvo. Para esto con las hazadas se hacen primero las casillas, en que debe ir el grano, y antes de sembrarlo se echa en ellas la embosada de estiercol, y despues que este se ha puesto, se siembran encima las habas, que siempre suelen ser tres ò quatro escogidas, y se tapan echandoles con el pie la tierra necesaria del borde de la casilla.

Habas

Modo de sembrarla

406. — Este fomento, quando no sea necesario, es mui conveniente darlo à todos los granos que se siembran en ese tiempo, quales son los garvanzos, alverjas y chicharos; porque con el la planta nace y crece vigorosa à pesar de las lluvias, de los frios y de los hielos que sobrevienen en el invierno. Qualquiera de esas plantas que tenga en la raiz ese abrigo, que le

Milagro del estiercol

da el estiercol, crece otro tanto, y tal vez dos tantos mas, que creceria sin el, y su fruto es correspondiente al vigor de la planta. Yo tenia en mi chacara un capatàz, que cada vez que se le daba ese abono à las coles, à las habas, ò à qualquiera otra planta ò grano, solia repetir que el estiercol no era santo; pero que, sin ser santo, hacia milagros: y tenia razon: porque efectivamente es un milagro en la naturaleza que un puñado de estiercol la disponga à una obra tan grande, como la de darle à una planta doble ò triple aumento que el que tendria sin ese auxilio. En mi chacara quando ha habido estiercol suficiente, se les ha echado à todos los granos que se sembraban poco antes del invierno; y quando no alcanzaba para todos, se les ha echado constantemente à las habas: y de ese modo se ha conservado siempre la buena semilla, que comprè desde que la cultivo. Esta es de las que llaman habas tarragonas, que tienen mas de una pulgada de largo, y cerca de una de ancho. Pero si à las habas no se les da ese fomento que he dicho, se degradan poco à poco, y vienen à parar en habas ruines, que llaman cochineras, porque solo sirven para alimentar puercos.

Habas tarragonas

407. — Despues del trigo y del maiz jusgo que el haba es el grano mas util que aqui se siembra, no solo porque da un alimento sano; sino tambien porque se conserva algunos años sin endurecerse; cosa que no tienen otros granos de los del genero, de que voi hablando; pues en los demas, pasado un año, se nota que se ponen empedernidos, y pasando por ellos mas largo tiempo, llega à ser tanta su dureza que no hai fuego ni cochura bastante para enmollecerlos. El

Haba añeja tierna

haba tambien tiene la ventaja de que siendo grande, se le quita facilmente el ollejo despues de sancochada; cosa que no es facil practicar con el de otros granos. Yo atribuyo à ese ollejo que los cubre el que sean generalmente indigestos, à pesar de lo que à su favor preconizan los que nos recomiendan, como mas saludables, esos alimentos antediluvianos. Las razones especulativas en que se fundan, es cierto que son especiosas, y tienen todas las apariencias de verdaderas; pero como yo oigo generalmente quexarse à todos, ò à casi todos los que los comen, de que los sienten pesados y que les gravan el estomago; sin meterme ahora à examinarlas, y mucho menos à calificarlas, solo digo — que contra la experiencia no hai razones que valgan.

Menestras indigestas

408. — Quando las habas han crecido lo suficiente se carpen con las hazadas del mismo modo que se dixo del maiz; pero sin quitarles macolla ninguna; porque en todas las ramas echã buen grano. Despues de carpidas se espera à q.e sazonen y se sequen para recogerlas; pero es menester no dexarlas resecar mucho, porque se saben desgranar; sino que luego que se advierten secas las vainas, se arrancan por la mañana, quando con la humedad de la noche estàn correosas, y se van haciendo en su mismo campo montoncillos. Quando el dia promete que habrà buen sol para trillarlas, se llevan à la era, si no se habian llevado de antemano, y tendidas en ella se espera à que las recaliente bien el sol de medio dia, y se trillan con un par de cavallos despues de la siesta y antes que el sol caiga. Un par de cavallos, que se montan, bastan para trillar en una hora cinco ò seis fanegas.

Modo de recogerlas y trillarlas

Despues de trilladas se amontonan y se avientan si hai viento algo fuerte; porque fuerte lo requieren las habas; y sino se tapan y se espera un dia en que haya el suficiente para aventarlas. Si no se quiere emplear cavallos en su trilla, se usa del mallo, cuya descripcion me parece conveniente el hacerla.

409. — El mallo se compone de una vara de sauce, ò de otra madera liviana, que tenga como de nueve à diez quartas de largo, y poco mas de dos pulgadas de diametro su grueso; y de otra pieza de madera pesada, que puede ser de olivo ò de naranjo, que tenga de largo como de tres y media à quatro quartas, y poco mas de tres pulgadas de diametro su grueso. A estas dos piezas, que deben ser derechas, se les hace con una barrena algo gruesa, un taladro, à la larga, en un extremo dos pulgadas mas abaxo de la punta: y à la corta en el extremo mas delgado, asimismo dos pulgadas mas abaxo de su punta: y digo en el extremo mas delgado; porque esta pieza debe ser mas gruesa en un extremo que en otro. Hechos los dos taladros en las dos piezas se atraviesa por ellos una clavija de madera fuerte, que entre ajustada por el taladro y quede firme en el. La clavija se dexa saliente por uno y otro lado poco mas de media pulgada con el fin que ahora se dirà. Puesta la clavija, se toma una tira de cuero crudo, que tenga como una tercia de largo y tres pulgadas de ancho: que sea de cuero fuerte, y que se haya ablandado en el agua; y doblando sus dos puntas sobre el extremo de la vara que tiene la clavija, se cuese fuertemente en ella una y otra punta con una huasquilla delgada de cuero, de modo que quede el extremo de la vara

Mallo, su descripcion

retovado con las dos puntas ò extremidades de la cinta, y que el retovo ò costura que se hace con las dos hojas de la cinta empieze desde mas abaxo de la clavija, quedando encima de la punta de la vara un anillo saliente dos ò tres pulgadas. Por lo que se ha dicho se echa de ver que la clavija atravezada sirve para que el anillo que forma la tira doblada y cosidas sus dos extremidades sobre la de la vara, no se escape de la vara en q.e està cosida, saliendose de ella la misma tira.

410. — Sobre la clavija de la otra pieza se cuese del mismo modo otra tira de cuero igual à la primera, de suerte que tambien forme un anillo. Provistas las dos piezas de sus correspondientes anillos, se enlazan por ellos las dos piezas con una huasca suave y delgada, pero fuerte, y se enlazan de modo que la pieza corta tenga un juego libre. Quando se han de trillar granos, si son muchos, van dos hombres à la era, provistos, cada uno de su mallo, para trillarlos brevè; pero si son pocos basta un mallo solo. Para manejar el mallo se toma por el cabo, que es la vara larga, con las dos manos, una puesta en la extremidad del cabo, y la otra como media vara mas arriva, ò segun le acomode al que lo maneja, y llamando la pieza corta àcia donde està el mismo q.e maneja el mallo, le hace dar una vuelta redonda sobre el anillo del cabo, y con la vuelta entera cae sobre el grano: vuelve à levantarla, y continuando el mismo movimiento primero va con la pieza corta sacudiendo los granos por donde conviene.

Sigue la descripcion

411. — Reputo por tan ventajoso ese rustico y sencillo instrumento, que me he detenido en hacer su

descripcion, deseando que lo adopten los que ignoran su utilidad, que son muchos; pues veo que quando no trillan con cavallos los granos, usan para sacudirlos de varas largas que fatigan mucho: y con ellas, si se da un golpe vago, como acontece, se siente en los brazos una sensacion dolorosa que incomoda; en vez de que con el mallo nunca se da golpe en vano, y si alguno se da, como la pieza que sacude los granos juega suelta del cabo, no siente el brazo jamas convulsion ni estremecimiento incomodo. El que sabe manejar el mallo, cosa que se aprende pronto y la enseña el uso, sin hacer jamas movimiento violento, da recios y apresurados golpes, y puede dar seguidos mil, ò mil y quinientos sin fatigarse. En mi chacara lo introduxeron dos gallegos que yo tuve asalariados. Ellos me dixeron que en su pais todos los granos, incluso el trigo, se trillaban con mallos. En una ocasion se me ofreciò desgranar de golpe quinze ò veinte fanegas de maiz, y con dos mallos lo desgranaron dos hombres en un dia, cosa que era imposible que dos hombres lo hiciesen en un dia de otro modo.

Elogio del mallo

412. — Llamo mallo à ese instrumento; porque asi lo llamaban ellos. Yo me inclino à que es voz castellana, que puede tener su origen en el *malleus* de los latinos, que significa martillo, ò que si no es del castellano moderno, lo serà à lo menos del antiguo, que se conserva vivo en Galicia y en Portùgal mas que en ninguna otra parte de España: Pero si no es palabra castellana, ni antigua, ni moderna, de cuya duda no puedo salir ahora por no tener à mano ninguno de los dos diccionarios de lengua castellana que tengo en la ciudad; por lo que à mi toca recivo con mucho

Origen dudoso del nombre

gusto esa voz de los gallegos, como recivì con mucha utilidad el instrumento con que ellos tunden y sacuden los granos. Vease el num. 719.

413. — Las alverjas se siembran tambien à fines del otoño, y se tiene con ellas el mismo cuidado que con las habas; pero ninguno basta para libertarlas de las palomas caseras, que de todas partes acuden à comerselas quando empiezan à granar. Advierto que se tenga mucho cuidado de arrancar las matas, en que se vea la flor morada; porque el grano que encierra y fecunda esa flor, es pequeño, negrusquillo, y lo reputo por un veneno verdadero. La alverja blanca, que echa la flor blanca, es la que solo se puede sembrar; pero ha muchos años que no se cultiva en mi chacara, asi por el daño que hacen en ella las palomas, como por el que ella suele hacer à los que las comen: y no sembrandolas se excusan algunas enfermedades en la familia; pues quando las ha habido de cosecha propia, no han faltado en la casa arrepentidos de haberse dexado engolosinar con ellas. Por igual ò mas fuerte razon he desterrado los pepinos, y no permito que nadie los siembre en mi chacara.

Alverjas

Flor morada, mala

Blanca, buena

Pepinos venenosos

414. — El chicharo se siembra tambien en el mismo tiempo, y se cultiva del mismo modo que la alverja. Tambien es perseguido de las palomas; pero este, que es un grano de figura irregular, es inocente y sabroso: es mui bueno para hacer con su caldo sopa gustosa en dias de abstinencia, en la que tambien se suelen emplear otras menestras, como son las habas y los porotos, teniendo cuidado de que en el caldo no vayan mesclados los ollejos por la razon que se

Chicharo bueno para sopa

indicò en el num. 407. Las lentejas, cuya sementera es del mismo tiempo, se siembran aqui mui poco; pero quando se siembran van casi unidas en los surcos en que se ponen, guardando los surcos entre si la distancia que comunmente se observa con otros granos. Aquì tambien se siembran poco los garbanzos ò porque son mui expuestos al polvillo, y à que los abandone la tierra, ò porque muchas veces las matas echan las vainas vanas y sin fruto. Yo los he sembrado en varios años, y en ellos he experimentado de todo. Algunos años han correspondido bien al trabajo, y otros no. Jusgo conveniente sembrarlos claros como las habas, porque suelen extender mucho sus ramas: temprano, esto es por Mayo, y en lugares altos y ventilados à fin de libertarlos del polvillo por la razon del num. 355. Sino es un grano tan precioso como el trigo, està sujeto à q.e el polvillo lo arrebate, y à que se lo coma el gorgojo: y asi es menester conservarlo en lugar fresco y seco. Para desgranarlo conviene usar del mallo; porque su vaina es dura y no lo suelta facilmente.

Lentejas

Garbanzos

GRANOS PAPILIONACEOS VERNOS, Ó PRIMAVERALES

415. — Llamo con este nombre à los granos, que se incluyen tambien en el generico de los papilionaceos; y solo tienen la diferencia del tiempo, en que se siembran, que es el de la primavera, ò mui cerca de ella: por cuya sola razon llamo à los que se siguen vernos ò primaverales; porque solo el tiempo en que se siembran me obliga à clasificarlos en articulo se-

Razon del nombre

parado. El manì, que es planta indigena de la America, y se debe sembrar à fines de Agosto, ò principios de Septiembre para que tenga tiempo de sazonar su fruto, corresponde à la familia de los que voi à explicar ahora, y al genero de los que ya quedan explicados en el articulo anterior; pues à mas de que lo indican asi sus flores, su grano en vaina y todos sus caractères, me lo ha asegurado mi paisano y amigo d.n Damaso Antonio Larrañaga, à cuya observacion, y no à la mia, debo el saber que el fruto lo echa la planta en las flores baxas, que se hallan inmediatas à la raiz; y luego que han recivido el polvo fecundante de las superiores, se doblan àcia la tierra, y esconden en ella el fruto tierno que se encierra en la vaina. Ha muchos años que sembrè manì en mi chacara, y aunque no me fue mal con el que sembrè, sin embargo de que en mi cercado no hai tierra de la que se busca para esa planta; nunca hize la observacion sobre lo que se ha dicho.

Manì

Inclinacion particular del manì

416. — Por esa propiedad particular del manì conviene sembrarlo en tierras mui sueltas, y mucho mejor en las que estèn mescladas con otro tanto de arena fina. En una chacara, que se halla sobre el camino que va desde la mia à la ciudad, vi sembrar el manì à unos paraguayos de un modo singular. Lo sembraban en surcos largos y tan derechos, que parecian tirados con cuerda: guardaban entre si un paralelismo exacto, y sin hallarse mui distantes unos de otros, estaban puestos en tal disposicion, que entraba por medio de dos surcos un arado, sin que los bueyes, que lo tiraban, pisasen ni las matas de los surcos entre los quales iba el arado, ni las de los otros, que se hallaban

Modo particular de sembrarlo

à la derecha y à la isquierda; porque si el arado trabajaba por el claro de dos camellones sembrados, por el claro de otros camellones pisaban los bueyes. Quando las plantas estaban ya crecidas metia un labrador el arado, que estaba armado con orejales ù orejeras, como aqui las llaman, y abriendo con surco profundo la tierra arenisca del claro de los camellones sembrados, iba el mismo arado, que la abria à un lado y à otro, arrimando la tierra à los dos camellones de los lados. Concluido un surco entraba el arado por otro, y de este modo en poco tiempo arrimaban al manì, que tomaba mucho campo, la tierra y arena necesaria para que con ella abrigasen las plantas su fruto. El manì, que es por si mismo planta hermosa por su hoja fina y brillante, por su hermoso verde, y por sus flores de un amarillo vivo se presentaba hermosisimo en aquel quadro.

Modo singular de arrimarle tierra

417. — Para que todo en el manì sea singular, voi à explicar el singular modo, con que vi à esos paraguayos limpiar las hierbas malas que salian en los sembrados asi de manì como de otras plantas que tenian; este era — que usaban de unas hazaditas pequeñas mui livianas, à las que les ponian un cabo, que tendria de largo dos varas, ò mui cercà. Para limpiar las plantas ò arrimarles tierra andaban derechos y con tan poca inclinacion, que no parecia que trabajasen con hazada. Vistos desde alguna distancia se representaban mas bien como dos hombres que con baculos en las manos se estuviesen mutuamente mostrando ò señalando en el suelo alguna cosa. Yo me hize el cargo que aquel seria el modo con que trabajaban en su pais, y no pude menos que aprobarles su

Modo singular de carpirlo

metodo, porque yo decia para conmigo — si con el hallan esos hombres el resultado que buscan, hacen mui bien de no adoptar nuestro metodo, que es mas laborioso y pesado, el que no serà necesario en aquella especie de tierra en que ellos trabajan; pues como se ha dicho era tierra mesclada de arena, ò por mejor decir era una arena mesclada de tierra; porque en aquel terreno era menos la tierra que la arena.

418. — Esto que acabo de decir del metodo de los paraguayos es una nueva prueba sobre lo que he insinuado ya de lo expuesto y peligroso que es en materia de agricultura prescribir metodos uniformes y dar reglas generales para paises mui distantes y de calidades diferentes. Tal vez alguno me objetarà contra el metodo de los paraguayos que yo he aprobado, el uso del mallo que he propuesto como mas ventajoso y superior al de las varas, con que aqui comunmente se sacuden los granos. A que satisfago que el uso del mallo lo he propuesto, y aùn lo he tirado à persuadir; porque con el se abrevia el trabajo, y este es mas ligero y menos incomodo que el que hai que tener con el uso de las varas, segun me parece que probè con evidencia en el num. 411: con que bien lexos de ser el uso del mallo, que he recomendado como ventajoso, una objecion contra el metodo que los paraguayos tienen en carpir y limpiar las plantas; mas bien es un apoyo à favor de lo que ellos hacen; pues seria una necedad grande usar en las tierras que ellos trabajan de un metodo laborioso y pesado, si con otro que es mas ligero y de menos fatiga consiguen el fruto que se proponen.

Metodo diverso en diversa tierra

419. — Sea de esto lo que fuere — los paraguayos quando llegaba el tiempo de recoger el manì, que es por el mes de Abril, lo arrancaban con toda la mata de la arena en que estaba, lo sacudian ligeramente de ella, y lo tendian en el mismo campo à que lo orease y acabase de secar el sol. Oreado — formaban almiures con el cerca de la casa, poniendo la rama para fuera en toda la circunferencia exterior de almiar, y para dentro el grano, que està todo agrupado àcia las raices. Concluido el almiar lo tapaban por arriva con cueros, y de ese modo esperaban compradores del manì. Quando se les presentaban, que eran siempre, ò de los que aqui llamamos pulperos, que lo solicitan para venderlo por menudeo, tostandolo antes en el horno; ò confiteros, que tambien lo solicitan para confites, turrones y otras pastas dulces; destapaban el almiar, sacaban de las matas las vainas que encierran el grano, y despachaban à sus marchantes con el que vendían; y volviendo à tapar su almiar esperaban nuevos compradores, y eran tantos los que les acudian que los almiares no les duraban mucho tiempo. Esto lo veia yo con frequencia; porque la chacara, como he dicho, estaba sobre el camino, que desde la mia me conducia al pueblo.

Modo de cosechar el manì

420. — Los porotos que aqui se siembran regularmente son de tres especies. Unos son blancos cumplidos con ojito negro que llaman de quarenta dias: otros roxos tambien cumplidos, y otros blancos del todo y casi redondos, que llaman de España. Estas tres especies son de los mejores porotos que yo he conocido; por cuya razon aunque en diversos tiempos se han cultivado aqui otras muchas especies, que pue-

Porotos

den mui bien pasar de veinte, se ha ido abandonando su cultivo; y ahora los labradores no siembran por lo comun mas porotos que de las tres especies nombradas, y de ellas voi à hablar brevemente. Les llamo porotos; porque aunque este nombre en su origen no es español, pues se ha tomado del nombre purutu que los indios del Perù dan à esos granos, se halla ya tan castellanizado, y recivido no solo en estas provincias; sino tambien en muchas de España, que es mas facil darse à entender aqui con el nombre de porotos, q.e con el de pallares ò frisoles, con que en España se significan los mismos granos.

Razon del nombre

421. — El poroto blanco ojito negro se llama de quarenta dias, porque fructifica pronto. Se siembra por el equinoccio de Septiembre, da pronto vainas que son mui tiernas y buenas para ensalada cocida y para hacer guiso de ellas: se recoge el grano sazonado à fines de Diciembre, y se vuelve à sembrar por ese tiempo ò à principios de Enero, y da segunda cosecha de vainas y grano seco, que es tierno y de buen gusto. El colorado se siembra tambien desde el equinoccio de Septiembre adelante, y se estima por su grano seco, que es tierno, mantecoso, y de un gusto que para muchos es superior al de las otras especies. De ese poroto se pueden tambien hacer dos cosechas, una por Enero, y otra por Abril.

Ojito negro

Colorado

422. — El blanco de España se siembra tambien pasado el equinoccio de Septiembre, y se elije para sembrarlo tierra baxa y jugosa; porque en ella las matas crecen mucho y echan el poroto grande y lleno. Este se reputa generalmente por el mejor de todos; por-

Blanco

que con su color y buen gusto concurre el ser mui tierno y mantecoso. Quando sazona es menester recojer su fruto vaina por vaina, que echa pareadas; por no perder la mata, que estando en buena tierra va sucesivamente dando nuevo fruto; en vez de que las otras dos especies lo sazonan casi todo de golpe, y se pueden con el arrancar las matas, lo que en cierto modo es una ventaja. Quando los porotos se siembran por el equinoccio, y quando aùn el tiempo es fresco suelen picarlo en el tallo tierno y perderlos algunos gusanos ù orugas: y asi la sementera mas segura es la que se hace en los dias ultimos de Noviembre ò principios de Diciembre quando con los soles fuertes han desaparecido ò se han disminuido esos vichos dañinos, y los porotos prosperan mejor si el tiempo les favorece con algunas lluvias. Pero como en los de quarenta dias interesan las vainas tiernas, que aqui llamamos chauchas, nombre que por el sonido parece y debe ser de la lengua quichua del Perú, pueden esos sembrarse en dos tiempos segun se ha dicho.

Sembrarlos tarde mas seguro

423. — Quando los porotos se recogen con toda la rama se baten en la era con el mallo; pero si se recogen solo las vainas sazonadas y secas, estas se ponen tendidas en un cuero grande, à que les de el sol, y despues de siesta dos hombres con dos varitas de guindo, poco mas gruesas que baquetas de fusil, las sacuden en el mismo cuero, que se levanta con dos horquillitas por los dos lados de su ancho à fin de que las vainas se recojan al medio, y no salten los granos quando se sacuden: y en media hora quedan libres y limpios de la vaina. Este modo de recoger los porotos, que se puede practicar con todos sino es

Modo de recojerlos

grande su cosecha y si hai manos que lo hagan, es mas prolixo; pero sobre la ventaja de no perder las matas, si se espera de ellas mas fruto, tiene tambien la de que el grano se recoje mas limpio y selecto. Recogidos los porotos se guardan en sacos de cuero, ò en bolsas de lienzo: y preservados de la humedad no hai que temer en ellos daño ninguno; porque se experimenta aqui que no los pican jamas ni el gorgojo, ni los ratoncillos, ni las hormigas ni otra suerte de animalejo. He dicho que en otro tiempo se han sembrado aqui otras muchas especies de porotos, y entre ellos los ojitos negros de varios colores, que llaman tapes, porque se siembran mucho en Misiones, y que generalmente se han abandonado; pero si se quiere renovar su sementera ò de qualquiera otros, el metodo para sembrarlos y recogerlos es el mismo que se practica en los de las tres especies, que quedan explicadas.

PLANTAS DE TIERRA

424. — Llamo plantas de tierra à las batatas y à las papas, porque echan su fruto debaxo de ella. Las batatas que aqui suelen cultivarse unas son blancas en la pelicula que las cubre y otras roxizas; pero unas y otras tienen blanca la carne. Las blancas se crian algo mas gruesas que las roxizas, aunque aqui nunca se crian tanto como en Buenos Ayres, en Santa Fe y en otras partes. Unas y otras se siembran por el equinoccio de Septiembre, quando ya no hai hielos, ò no son fuertes si hai algunos. Para sembrarlas se elijen tierras mui sueltas, y por eso aqui se siembran como el manì en las areniscas. Quando crecen se limpian

Batatas

Tiempo de sembrarlas

de las malas hierbas con la hazada, y con ella se les arrima tierra àcia la raiz. Quando estàn sazonadas, que es à fines de Abril, se arrancan con toda la mata, y se separan las mas gordas para comer cocidas, asadas ò de otro modo; y las pequeñas y delgadas se guardan para la sementera del Septiembre inmediato. Para conservar algun tiempo las grandes se orean al sol, y despues de oreadas he visto en Buenos Ayres que las ponen en camadas en un rincon de un quarto, y las van cubriendo con tierra seca mui suelta, y de ese modo las conservan hasta el mes de Diciembre. Las pequeñas destinadas para semilla las conservan del mismo modo; pero aqui he visto que las arrojan solo en un rincon enjuto y preservado de humedad.

Tiempo de su cosecha

Modo de conservarlas

425. — Es menester sacar las batatas de la tierra antes que sobrevengan lluvias y hielos; porque si estos las cojen en la tierra se hielan y se pudren debaxo de ella segun lo he experimentado tanto en las que son grandes, como en las pequeñas; por cuya razon es necesario no perder tiempo en sacarlas y conservarlas lo que se pueda resguardadas del frìo y de la humedad: y digo lo que se pueda; porque es fruta que aguanta mui poco, à no ser que con ella se practique el metodo de Buenos Ayres, ù otro que sea equivalente, en lo que no tengo practica; porque las pocas que se han recogido hasta aqui en mi casa, se han consumido pronto, y si algunas han quedado olvidadas por algunos dias, quando se han acordado de ellas, las han hallado todas podridas. Se siembran las batatas como he dicho desde el equinoccio de Septiembre; pero es menester no diferir su sementera

Se pudren facilmte.

à fin de que tengan lugar de crecer y fructificar con los calores.

426. — Aqui he visto tres especies de papas, unas roxizas en el cutis, otras moradas, y otras blancas. Las roxizas son las mas comunes, y les llaman criollas: son generalmente pequeñas, y su gusto tiene algo de bronco y aspero; por cuyo motivo no se reputan por las mejores. Las moradas vinieron de Canarias ahora treinta años, y estas son mas grandes y de gusto mas fino que las anteriores; pero aunque al principio vinieron bien, me persuado que no pudieron climatizarse ò acomodarse à nuestro temperamento en vista de que siendo buenas, han desaparecido del todo, pues no las veo en parte ninguna. Las blancas, que son las mayores que he visto, me inclino à que las traxeron aquì unas familias inglesas, que iban à establecerse en Otaitì, una de las islas que hai en el mar pacifico; pero habiendo apresado el buque en que iban esas familias un corsario francès, habrà quinze ò diez y seis años, traxo à este puerto el buque apresado, que me parece se llamaba la Elisor, y en el esas familias, mui diferentes en conducta à las que algun tiempo antes habia apresado y conducido à este puerto otro corsario francès, y se iban à establecer en Bahia botanica en la nueva Olanda, grande isla del mismo mar pacifico; porque las destinadas à Bahia botanica eran todas criminales y salian desterradas por sus delitos de la gran Bretaña; en vez de que las destinadas à Otaitì, eran todas honradas segun lo manifestaron aqui constantemente en su buena comportacion. Creo que estas familias fueron las que nos traxeron esas papas; por-

Papas roxizas

Moradas

Blancas

Quienes traxeron las blancas

que à mas de que desde esa epoca es que se vieron aqui, concurre con esta circunstancia el que muchos las llaman papas inglesas.

427. — Tengan aqui el principio que se quiera, es cierto que son buenas no solo por su tamaño que es mayor que el de las otras especies que he nombrado; sino tambien por su gusto que es suave. Estas papas tienen tambien la excelencia de que se pueden cosechar dos veces. Sembradas por Agosto se recojen en Diciembre: y vueltas à sembrar à fines del año se recoge segunda cosecha por Marzo ò Abril. A mi me parece que las blancas son las unicas papas que aquì se deben cultivar, mientras no se aparesca alguna otra especie mejor, y que se dè bien en este paìs, como en el se dan las blancas. Las papas que quedan debaxo de tierra no se hielan aqui como las batatas, y lo jusgo asi porque he visto, tanto en las criollas como en estas blancas, que donde han estado sembradas nacen à su tiempo todas las que se quedaron cubiertas con la tierra; y digo cubiertas con la tierra, porque las que se quedan al descubierto se hielan quando sobre ellas cae algun hielo que sea fuerte; lo que he visto muchas veces les sucede à las criollas, que despues de un hielo se queman pronto resolviendose su carne en un homor semejante al que en el cuerpo humano despide una ampolla que se levanta con alguna quemadura: y si esto sucede à las criollas que son bastas y perrunas, es de creer que lo mismo les sucederà à las blancas que son mas finas y suaves. Pero lo mas seguro y mejor es el recojerlas todas, orearlas, y puestas en un rincon tendidas irlas consumiendo, despues de haber separado y guardado para volver à sembrar la semilla

Excelencias de la blanca

suficiente, que se conserva buena, sin necesidad de tantas precauciones como son necesarias para las batatas. Ya he dicho que para todas estas frutas de tierra son mejores que otras las tierras areniscas; pero en las que no lo son tambien se recojen buenas las papas blancas, segun lo experimento en mi chacara.

PLANTAS REPTILES

428. — Llamo plantas reptiles las que se tienden, serpean ò se arrastran por la tierra, como son los melones, sandìas &&. Los melones son de diversas especies, y generalmente son buenos todos; porque hai de ellos redondos, algo aplanados por la flor y pezon, que no son mui grandes, ni son escritos: que tienen la carne blanca sobre un fondo verde, y son mui dulces y de un gusto delicado. Hai de ellos que son largos, escritos, unos con la carne blanca, y otros que la tienen roxa: unos y otros son buenos; pero generalmente los de carne blanca suelen ser los mas dulces; y por eso conviene guardar la semilla de los que se reputan mejores. Yo creo que el origen de los buenos melones lo tienen los de aqui en las semillas que se han traido del reyno de Valencia en España; porque de allà han venido las semillas de esos melones redondos, lisos y aplanados, que he dicho ser excelentes. De allà tambien han venido las de unos melones cumplidos, mui carnudos, que llaman melones de invierno; pero aunque aqui à vuelta de pocos años se transforman en melones mayores, que maduran en el tiempo que los demas, salen por medio de esa transformacion esos melones grandes, escritos. excelentes y de gusto exquisito.

Razon del nombre

Melones aplanados

Escritos

Origen de melones buenos

429. — El tiempo de sembrarlos en el Miguelete es desde 15 de Septiembre hasta 15 de Octubre. Doi en el Miguelete ese tiempo limitado de treinta dias para la sementera de los melones; porque una experiencia constante me ha enseñado que los que se siembran mas tarde suelen no alcanzar à dar buen fruto; porque los rocìos y nieblas de Marzo queman ò abochornan las matas, y el fruto se pica de viruelas antes de sazonar. La semilla conviene ponerla en casillas grandes con la profundidad como de un pie, en la que despues de desmenuzada la tierra con la hazada se mesclan con ella misma dos ò tres embosadas de estiercol de vaca del mas pulverizado que haya. Con este fomento crecen las plantas con vigor, y logran acasilladas de ese modo tener en sus raizes jugo suficiente, aunque las lluvias sean mui cortas; porque en las casillas los melones las aprovechan, y les aprovechan quando crecen tanto como les perjudican quando van à sazonar su fruto, si son repetidas; pues entonces los melones se ponen desabridos y no valen nada. Observando ese modo de sembrar los melones los he logrado regularmente mui buenos à no haber tenido ò una seca absoluta, ò el contratiempo de lluvias excesivas. En qualquiera tierra vienen bien si se siembran con el fomento que he explicado, y son mas dulces y de gusto mas delicado en los altos que en los baxos.

Tiempo de sembrarlos

Modo

430. — Las sandìas, que segun Molina en su compendio de la historia de Chile pag. 204 son oriundas de la Jamaìca, de donde se llevaron al viejo continente; las sembrè al principio en mi chacara; pero viendo que en ella no se lograban buenas no las he

vuelto à sembrar nunca. Para lograrse tales exigen aqui, pues asi se experimenta, tierras nuevas, esto es que sean virgenes, y que se rompan solo para sembrarlas: deben ser tambien las tierras de las que aqui llamamos ricas, quales en lo general son las negras gruesas mui vegetales, y para las sandìas son mejores las que tienen mescla de arena visible, y mucho mejores las en que la arena es algo gruesa, como se ven de ellas en los rivazos y cercanias de los arroyos ò rios. En tierras de esa calidad se crian las matas mui losanas y frescas, dan un fruto grande, y lo sazonan perfectamente.

Sandias

431. — Para que un fruto sea perfecto es menester que todo concurra à su favor: y asì fuera de la buena calidad de las tierras, es necesario para las buenas sandìas que concurra tambien la eleccion de las semillas. Las que vienen de Malaga, y dan sandìas redondas, grandes, tiernas y de un color mui encendido, es cierto que son buenas, si siempre se logran con el corazon tierno; pero eso lo he visto en mui pocas sandías de las que de esa casta se venden en la plaza de la ciudad, y se cojen en las tierras areniscas del Busèo; porque por lo general, aunque las sandìas que allì se cojen son grandes; tienen el corazon blanquecino y empedernido, y lo demas de su carne de ningun interès al gusto. Sandìas de esa calidad son crudas, indigestas y las reputo por mui perjudiciales à la salud: por esto que constantemente he visto, jusgo que las tierras del Busèo, si alguna vez fueron buenas para las sandìas, deben estar ya envejecidas quando se advierte lo pronto que en ellas degeneran las semillas que vienen de Malaga; pues mui rara es la que

Calidades para las sandias

Malagueñas

à los dos ò tres años mantiene la ternura en el corazon y buena calidad que de suyo tienen, quando la semilla es recien llegada. Asi jusgo que donde esas sandìas se sostendrian siempre buenas, es si sembrasen constantemente buenas semillas en las tierras mas mescladas de arena gruesa, que antes he dicho se ven cerca de las orillas de los rios y de los arroyos.

Sandìas de S.n Pedro

432. — Otras sandìas he comido yo aquì que las reputo mejores aùn que las de Malaga; estas son unas largas, de ellas blanquecinas por fuera; y de ellas mas obscuras de color, cuya semilla se ha traido en diversos tiempos de S.n Pedro en el Rio grande. Son generalmente encendidas de color por dentro; pero lo que las hace mas apreciables es lo dulce de su carne y su ternura. Quando esas sandìas se siembran en tierras de las que antes he dicho ser aptas para ellas, el corazon sale hendido y separado en tres ò quatro cascos, y es tan dulce y tierno q.e quando se come, se resuelve todo en un jugo refrigerante y delicadisimo, sin que en la boca queden piltrafas que disgusten. En la estancia que fue de mis padres, y ahora es de un hermano mìo, se sembraron de ellas en varias ocasiones, y siempre salian dulces, sin que se hallase entre ellas una sola que fuese de desecho; pero las tierras en que se sembraban eran de las calidades que les convienen.

433. — En Buenos Ayres he comido tambien sandìas, cojidas en el partido que alli llaman pago de la Magdalena: y aunque aquellas no eran tan grandes como las de Malaga, ni aùn como las del Rio grande; porque generalmente eran de mediano porte; pero

eran tiernas y dulces quanto en las sandìas se puede apetecer. Y asi me he admirado muchas veces que de aquì se lleven à Buenos Ayres sandìas de Málaga de las que se cojen en el Busèo, que aunque grandes son generalmente degeneradas y empedernidas, sabiendo yo q.e allà se cosechan mejores: y mucho mas me he admirado de que allà las soliciten con ansia, pareciendome que los que prefieren las del Busèo por grandes à las buenas de su propia cosecha, incurren en la necedad del tordo nuevo de la fabula de Iriarte, que preferia las calabazas por grandes à las ubas por ser pequeñas.

Sandìas de la Magdalena

434. — Quando se siembran sandìas en buena tierra suele criarse à la par de ellas una planta graminea, que quando las sandìas estàn por sazonar, ella sazona tambien su espiga, en que echa brazos delgados y claros en cruz. Esa planta lexos de perjudicar à las matas de sandìa, les sirve de mucho alivio, porque sin asombrar las matas, tienen estas en esa planta un asidero para agarrarse con los brazuelos que echan en las guias y hacerse firmes contra los vientos, que sin ese auxilio revolverian las matas; pues asi las sandìas, como los melones y las cidras cayotes, de que se hablarà luego, no echan mas que una sola raiz, que es la principal; y no son como los sapallos y otras plantas reptiles, que por donde quiera que caminan, van echando sus guias nuevas raizes. Por lo dicho ya se dexa entender que para las sandìas no se necesita otro estiercol ni otro beneficio que labrar bien la tierra, y sembrarlas en surcos, distantes unos de otros como un par de varas, y carpir las matas à su tiempo. El de sembrarlas es generalmente el mes de Octubre.

Planta graminea util

Sapallos

435. — Los sapallos son aqui de diferentes especies: à unos llaman criollos, sin duda porque son indigenas de la America, como lo es el nombre sapallo, tomado del zapallù que le da la lengua quichua. Entre los criollos hai dos especies: à unos llaman de tronquito; porque apenas tiene la mata como una vara de diametro echa un grupo de flores en el medio, y àcia donde se halla el tronco, y en muchas de ellas quaxan temprano sapallitos pequeños, que tiernos se comen en la olla y en otros guisos, y son buenos.

Tronquito

Para recoger semilla fina en esos sapallos es menester dexar que se sazonen algunos de los primeros que las matas echan sobre el tronco. Quando se siembran los sapallos de tronco à fines de Agosto ò à principios de Septiembre con el objeto de lograr temprano su fruto, no solo se abonan con estiercol las casillas, en que se ponen las simientes, del mismo modo que se dixo tratando de los melones; sino que tamb.^{n} se clavan por las dos puntas dos varitas, que se cruzan en arco sobre cada casilla à fin de tapar con un poco de hinojo, q.^{e} se tiene à la mano y cerca de las casillas, las matas tiernas, quando al ponerse el sol se teme que puede haber hielo; teniendo cuidado de destaparlas al dia siguiente quando el sol ha subido,

Tronquito degenera

436. — Quando el sapallo de tronco degenera, no solo crecen mas las plantas sino tambien su fruto, que en las de tronco siempre es pequeño; pero la calidad de sapallos que echan esas matas, recien degeneradas, regularmente es buena segun lo que he observado; porque regularmente los sapallos son por fuera de un color aplomado, indicante de ser ellos buenos. Por esta observacion sospecho que todas las

especies de sapallos criollos de diferentes figuras, tamaños y colores que vemos, se pueden reducir à una sola especie radical y primitiva, que es la de tronquito: Del mismo modo que en el num. 428 atribui el origen de los buenos melones que aqui hai de figuras, tamaños y colores diferentes, à los pequeños de buena calidad que se han traido de Valencia.

437. — A los criollos que no son de tronquito les viene bien el estiercol, y siempre son de mejor gusto los que se siembran en terrenos altos, si el año favorece con aguas oportunas, que los sembrados en baxos. Pero como estas suelen faltar en algunas primaveras y en los estìos, y entonces salen buenos los sapallos sembrados en los baxos; conviene, habiendo posibilidad, sembrar algunas matas en baxos, y algunas otras en altos.

Sapallos en alto mejores

438. — Otros sapallos hai que llaman de Guinea, ò bugangos, nombre que seguramente es africano, como lo es el sapallo, traido de esa parte del Africa que se acaba de nombrar. Unos hai de corteza blanca, otros de corteza verdinegra, y otros de corteza amarilla. Todos son buenos como sean de primera flor, bien sazonados y de corteza mui dura. Entonces es menester partirlos con un serrucho, y quando se parten exhalan una fragancia agradable, que sin probarlos, denota lo que ellos son. Yo he comido alguna tajada de uno de esos sapallos, sin mas condimento que estar cocida sin sal en agua pura, y me pareciò de gusto tan delicado, que no la hubiera trocado por el dulce mas exquisito de quantos he probado hasta ahora. Todos los de la familia de mi chacara fueron de la misma

Bugangos

opinion, y prueba de que no afectaban es, que teniendo el sapallo mas de una arrova de peso, no me dieron lugar à que lo probase segunda vez. No siendo esos sapallos bien sazonados son comunmente desabridos, y asi lo son quando estàn tiernos; pero quando en ellos concurren las circunstancias que he dicho, se puede fallar que son excelentes: entonces se conservan todo el año sin perder nada de su bondad — cosa que no tienen los criollos; pues por buenos que sean, y por mas guardados que estèn debaxo de techo, sienten mucho los frios, se desmejoran y se pierden pronto.

439. — Me parece haber leido en uno de los viages del intrepido navegante Cook lo que aconseja de que para las largas navegaciones se embarquen calabazas de comer por ser su alimento saludable à la tripulacion, y un preservativo contra el escorbuto. Siendo esto asi, como lo creo, yo aconsejaria à los capitanes de las embarcaciones que hacen viages largos, que embarcasen bugangos bien sazonados con preferencia à toda otra especie de sapallo; pues no conosco ninguna que se conserve mas, ni que se conserve con todo su buen gusto y frescura. Estos sapallos para lograrse bien exigen tierras frescas, nuevas y de fuerte vegetación como las sandìas; y es menester sembrarlos poco antes del equinoccio de Septiembre à fin de que logren la primera flor, que es en la que echan el fruto, que alcanza à sazonar bien. Si las tierras en que se siembran son algo resecas, el sol les arrebata el fruto primero, y el que se sigue pocas veces tiene tiempo de llegar à su perfecta madurèz.

Bugango bueno para embarcar

440. — De los andais digo lo mismo que he dicho de los criollos, es à saber, que salen de mejor gusto los que se crian en terrenos altos que los que se crian en baxos; pero como no son calabazas que se comen tiernas, no hai necesidad de lograrlas temprano, ni de abonar con estiercol sus casillas; aunque nunca les viene mal ese fomento; porque con el las matas se crian mas fuertes, y es mayor el fruto que dan. Tenemos aqui dos calidades: unos con pescuezo largo que vinieron del Brasil, y otros redondos aplanados por el pezon, y aùn mas por la flor, que vinieron de la Habana. Unos y otros tienen la corteza fina y de un amarillo mui subido la carne. Los de pescuezo largo lo tienen macizo y se come todo; y solo tienen simiente en la barriga, que crian inmediata à la flor, y es poco carnuda. Los redondos aplanados que no echan pescuezo tienen mucho mas gruesa la carne que rodea la semilla: y esta diferencia que se advierte entre estos dos andais, me hace acordar, porque es mui consonante, de lo que se dixo en el num. 124 hablando de los toros que no tienen cuernos, es à saber — que se les advertia mas doble el hueso de la frente, que el que tenian en ella los toros armados de cuernos: y que parecia que el hueso que en estos servia de alma à los cuernos; se convertia en los mochos en hacerles mas doble y reforzado el hueso de la frente: y aqui sucede una cosa igual en el fruto de esos dos andais, que por otra parte son mui semejantes en hojas y flores, esto es — que los que tienen el pescuezo largo, macizo y lleno de carne, tienen delgada la carne de la barriga que contiene la simiente; y que los redondos, aplanados y sin pescuezo, tienen la barriga mucho mas gruesa y carnuda. En aquel lugar di por

Andai

Analogia entre brutos y plantas

una diferencia puramente accidental la del ganado mocho, asegurando como cosa cierta en la historia, que tanto el mocho como el armado de cuernos tenia un solo origen en el ganado que con cuernos se habia traido de España à la America: y ahora digo lo mismo de estos dos andais — que su diferencia es puramente accidental, y que ambos deben tener un comun y solo origen.

441. — Sea lo que fuere de este raciocinio — unos y otros andais son buenos; pero me parecen mejores y de mejor gusto los redondos. Ambos se conocen aqui con el nombre de andai, que tambien les dan en el Brasil. Es nombre de la lengua guaranì, que aunque alterada en diversos dialectos, se puede llamar general y extendida por todo el vasto continente comprehendido entre el oceano y los grandes rios de Amazonas y de la Plata. En los pueblos de Misiones del Uruguay se recojen todas esas especies de calabaza, y otras muchas diferentes que se omiten; porque las que he nombrado son las que por lo comun solo se siembran aquì. Quando falten bugangos para embarcar, bueno es que sepan los navegantes que despues de los bugangos los andais son los mejores para eso; porque se conservan tambien con buen gusto por mucho tiempo.

Guaranì lengua general

442. — Las cidras cayotes se siembran en el mismo tiempo, y del mismo modo que los andais y sapallos: prueban mejor en los baxos que en los altos; pero suelen darse, tambien, como no falten algunas lluvias, en lugares altos: como su unico destino es para hacer dulce es mas conveniente ponerlas en baxos

Cidras cayotes

falten ò sobren las lluvias. Yo he conocido aqui dos especies, unas que daban el fruto mas largo y grande que las que actualmente se ven, y otras que son las actuales que lo echan no tan grande y es casi redondo. Las largas eran de un color mas verde obscuro, tanto en la corteza de la fruta como en el color de las hojas, que no eran tan manchadas de blanco, como lo son las de las matas que dan el fruto redondo que es tambien casi blanco. Ya he dicho que las cayotes solo se destinan para dulce, que se hace tan bueno con las redondas, como se hacia con las largas, que si se han perdido del todo, ò se han convertido en redondas, no se echan menos.

443. — Quando las cidras estan sazonadas y su corteza dura, se cortan en quatro cascos, y sacando solò la semilla, que està metida en una carnosidad algo hebrosa, se echan à sancochar con toda la carne y carnosidad que he dicho. Sancòchados los cascos y frios, se separa con una concha de las muchas que cria el Miguelete toda la carne de la corteza, que es lo que unicamente se tira: se exprime bien su carne entre las manos, y estando toda bien exprimida, se pesa para arreglar el azucar que debe llevar el dulce, que son dos libras, ò dos libras y media por una de pasta. Con el azucar correspondiente se hace el almivar del modo que se dixo en el num. 257, y poco antes que tome punto se echa la pasta en el almivar, se incorpora bien, y con fuego lento se le da al dulce la cochura suficiente hasta su punto, que se prueba con el plato, segun se dixo en el num. 268. Este dulce por su color casi trasparente, de un rubio dorado, y por su gusto con algo de la frescura de la fruta, tiene mu-

Dulce de cayotes

chos apasionados, y se estima, recomendandolo tambien el que es mui facil de hacerse.

444. — Los calabazos, que no son de comer; pero que son de mucho servicio en una casa de campo, para traer agua, para guardar semillas, y para mil menesteres; son de muchas especies, y de todas las que haya à mano se deben sembrar en los baxos mas bien que en los altos; pero en estos se dan tambien quando favorecen algo las aguas, y se deben sembrar por el equinoccio de Septiembre. En ningun tiempo he echado yo menos tanto como en el presente estas pobres y utiles vacijas; porque no habiendo donde comprar de losa las que se necesitan en una casa, ò por lo menos apurados absolutamente los medios con que comprarlas por estar para nosotros cerrada la plaza con el largo sitio de catorze meses que lleva ya cumplidos, he tenido yo por falta de calabazos que recurrir à los huampares para echar agua à las arandelas. Nos hemos acogido en esta provincia al nombre *huampar* de los indios del Perù por evitar el de cuerno, que aunque mui decente, lo tira à evitar la gente rustica por la acepcion maligna que se le suele dar: Digo que es voz de la lengua quichua, no solo porque su sonido lo denota asi, sino tambien porque no es voz castellana, ni lo es tampoco guaranì; pues los guaranìs llaman al cuerno *rnatì*, y asi dicen *vacarnatì*—cuerno de vaca: *guazù rnatì*—cuerno de ciervo, Repito que se deben sembrar siempre las calabazas suficientes en una chacara, y que se deben preferir para eso los baxos mas bien que los altos; porque en los baxos se crian mas grandes, y con mas seguridad que en los altos.

Calabazos

445. — Solo se deben exceptuar de esta regla unos pequeños redondos que en el pezon echan un cuello encorvado, y se destinan para tomar mate con la hierba del Paraguay. Los indios del Perù llaman *mati* al calabazo, y nosotros castellanizando ese nombre le llamamos *mate*, y por la figura metonimia, tomando el contenido por lo que lo contiene, decimos que tomamos mate quando tomamos en el mate agua caliente, pasada por la hierba que en el se contiene. Estos calabacitos pequeños, que son de varias figuras, se deben sembrar en altos y en tierras pobres; porque sino crecen mucho, y no acomodan al uso à que principalmente se les destina. Para tomar mate he visto yo piezas de plata, y aùn de oro, hechas con la figura del calabacito; pero este luxo, perjudicial por todos respectos, se ha desterrado ya de las casas, hasta de las pudientes; porque en ellos la hierba se quema y se echa à perder con el demasiado calor que conciben los metales, y todos se atienen ya al calabacito por ser lo mejor para ese fin.

Mate

446. — En las estancias se suelen criar por los campos, particularmente en rodeos viejos de ganado, ò en lugares de poblacion dexada, que aqui llaman taperas; unos calabazos mui semejantes en hoja y fruto, quando està tierno, à los sapallos criollos. Algunos engañados de su semejanza los han echado alguna vez en la olla, y es tanta su amargura, que una tajada pequeña ha sido bastante para viciar una olla grande de comida y ponerla de modo que ni los perros podian tocarla. Pues estos calabazos, à que llaman aqui porongos, quando estàn sazonados son de una corteza mui dura, y son los mejores de todos para toda suerte

Porongos

de vasijas, hasta para tener agua en ellos en lugar de cantaros; porque se dulcifican en poco tiempo solo con echarles agua y mudarla por algunos dias. Yo he deseado su semilla, que es pequeña, para ponerlos en mi chacara; pero me he olvidado siempre de pedirla à tiempo. Aconsejo à los labradores del Miguelete que la siembren en las suyas, poniendo las semillas detras del corral de los cavallos, por donde tienen alguna salida las aguas, y hallaran en ellos sin trabajo la utilidad que digo.

Porongos

HORTALIZAS

AJOS Y CEBOLLAS

447. — Yo quisiera clasificar todas las plantas de que trato con la exactitud que corresponde à su genero y diferencias, no por ostentar la ciencia de naturalista que no tengo; pues confieso ingenuamente que hasta ahora no he leido libro ninguno que trate esa materia por principios; sino por darles à mis observaciones todo el orden y metodo conducente à que salieren claras y perceptibles. Pero ya que me faltan los conocimientos necesarios para una exactitud rigurosa, procurarè à lo menos unir debaxo de un artículo aquellas plantas solò, que por la vista comun à todos parecen entre si mas analogas y semejantes; y tales se me representan los ajos y cebollas.

448. — Aqui he conocido tres especies de ajos: unos que tienen mui pocos dientes, pero grandes, y se llaman puerros. Otros que se llaman blancos, por-

que es blanca la tunica, que cubren los muchos dientes que tienen unidos y faciles à desgranarse: y en fin los ajos que llaman colorados; porque es roxa la tunica que cubre los dientes, que tienen bien unidos en una cabeza redonda. Las dos primeras especies se han abandonado generalmente, y solo se cultivan los colorados, que estàn en reputacion de ser los mejores. Para sembrarlos, despues de compuestos y abonados los tablones en que se van à sembrar, los que conviene que no tengan mas ancho q.e el de seis varas, y que unos de otros vayan divididos por calles de media vara que se tiran con hilo: digo que despues de compuestos los tablones, y desgranados los ajos, de que solo se desechan los dientes mui pequeños, que tienen en lo interior de la cabeza; el que lleva la hazada hace con ella un surco aplanado y somèro en una orilla del tablon cortando su ancho: contra la pared ò camelloncito exterior del surco, se ponen los dientes distantes unos de otros poco mas de media quarta, y se ponen con la que debe ser raiz para abaxo, y para arriva la punta ò brote: el que lleva la hazada abre nuevo surco inmediato al primero, dandole solo la distancia que señala la misma hazada con su corte sin internarla en el primer surco, y tapa con la tierra que saca del segundo surco los ajos que uno ò dos hombres pusieron en el primero: se ponen ajos en el segundo, y se tapan con la tierra del tercero. De este modo van continuando en abrir surcos, poner ajos y taparlos hasta que se concluyen los que se han de poner.

Ajos

Modo de sembrarlos

449. — Si el tablon es por exemplo de diez y ocho ò veinte varas de largo, en llegando con los ajos à

las seis, se abre calle del ancho que se dixo arriva debia tener la que separase unos tablones de otros; porque con estas calles no se pierde terreno como à algunos les parece, y ofrecen mucha comodidad para registrar los sembrados sin pisarlos, y para echar en ellas las hierbas malas q.e se arrancan de los tablones, despues de haber arrasado primero con la hazada las que se crian en las calles. Digo que no se pierde campo; porque las plantas que se crian à la orilla de las calles suelen ser mayores que las demas por el mayor desahogo que tienen en ellas; pero aùn quando se perdiese alguna cosa, nunca puede ser tanto como lo que se pierde con la necesidad de pisotear los sembrados y apretar las tierras por falta de esos frequentes senderos, que he dicho se deben siempre dexar.

Calles utiles

450. — Quando llega el tiempo de carpir los ajos se entra à ese trabajo con escardillos, el que es necesario à tiempo oportuno, y quando las hierbas no hayan crecido mucho; porque si se detiene la carpida, el trabajo luego es tres ò quatro veces mayor. Si algunos dientes han echado dos ò mas brotes; porque llevaba el diente que se sembrò alguno ò algunos dientes mas, encerrados en la misma tunica, se descarna algo la tierra por un lado del ajo, y tirando àcia ese lado por el brote ò brotes superfluos, se arrancan de raiz y se arrojan fuera.

Carpir oportunamente

451. — He observado que el tiempo mejor de sembrar los ajos es el mes de Julio; porque desde principios ò mediados de ese mes tienen suficiente y preciso tiempo para crecer y llenar la cabeza, y no se les dexa sobrado para que se entallescan y llenen sus

Tiempo de sembrarlos

ramas de los palitroques duros del tallo, que los hace mui trabajosos para enristrar. Ademas de esto hallandose menos tiempo en la tierra hai menos que escardillarlos: y ese ahorro del escardilllo es de mucha consideracion en esas plantas unidas, en que no puede entrar la hazada y solo se usa del escardillo, que se debe evitar quanto se pueda p.r ser prolixo y engorroso. Quando à los ajos empieza à agostarseles la hoja, que es à principios de Diciembre, se sacan antes que se les seque mucho; porque reseca pierde la fuerza que debe tener para poderse enristrar: y se debe evitar tambien el que hallandose agostada le caiga lluvia; porque se pudre al instante, y no pudiendose enristrar por falta de hoja, no hai modo de conservarlos y es cosecha perdida.

Sazon de sacarlos y condiciones

452. — Si se sacan con la hoja verdeona se ponen un dia tendidos al sol para que se marchite y suavize lo bastante, y luego se enristran haciendo con la rama de los ajos, auxiliada de algunas cañas suaves de la planta graminea llamada acebèn ò cola de sorro, una trenza de tres ramales, que es mui sabida, y se le da à la ristra el largo de vara y media poco mas ò menos. Al paso que se van enristrando se van poniendo al sol, y antes que el sol se ponga se guardan à cubierto para sacarlos al sol del siguiente dia, si lo necesitan; y sino se cuelgan ahorquetados en una vara gruesa, en que se deben conservar debaxo de techo; pero en pieza en que corra algun ayre. Los que hacen prefesion de cavalleros leeran con disgusto el modo con que se debe cultivar y conservar una planta ò fruto, q.e por sus estatutos no pueden comerlo, segun he oido decir; pues yo no he leido libro

Modo de enristrarlos

ninguno de estatutos cavallerescos; pero yo no escrivo para cavalleros, sino para los labradores del Miguelete, mui distantes de profesar mas cavalleria que la del cultivo de la tierra, à que fue destinado nuestro padre Adan, tronco y origen de todos los cavalleros.

453. — La semilla de cebolla se siembra por el mes de Mayo ò Junio, componiendo para eso unos canterillos quadrilongos de una vara ò poco mas de ancho, y largos como cinco ò seis varas: se desmenuza en ellos la tierra mesclada con estiercol suficiente; pues si este es un abono necesario para toda suerte de almacigos, y en qualquiera tiempo que se siembren; lo es mucho mas para el cebollino que se siembra en tiempo frio. Los canterillos se guarnecen por los quatro lados con un camelloncito de la misma tierra à fin de que quando se ofresca regar los almacigos, el agua no se corra fuera; por cuyo motivo conviene tambien hacer los canteros horizontales, ò en terreno que naturalmente estè anivelado. Hechos los canteros, divididos unos de otros con sendèros, se siembra el cebollino, ni mui claro ni mui espeso, y sembrado se cubre ò con tierra bien abonada, ò con puro estiercol de vaca ò de cavallo bien desmenuzado. Yo prefiero cubrir el cebollino con estiercol puro; porque à mas de darle mucho abrigo al grano, franquea salida mas facil à la plantita tierna que empieza à nacer. Luego que se ha cubierto la semilla con el estiercol, se tapa todo el almacigo con chala, ò con otra paja que no lleve grano: por encima de ella se riega el cebollino sino llueve oportunamente, y se tiene cuidado de ver si apunta à salir para quitar entonces la paja al alma-

Tiempo y modo de sembrar cebolla

cigo. A la par que nace el cebollino suelen nacer tambien hierbas por mucho cuidado que se tenga de hacer los almacigos en el mismo lugar que otros años, y en tierra limpia de otras hierbas. Estas se arrancan de raiz quando son tiernas, sin dexarlas tomar mucho cuerpo, so pena de que sino se hace à tiempo dan despues un trabajo largo y prolixo.

454. — Quando el cebollino se halla en estado de trasplantarse que suele ser por Julio ò Agosto, se trasplanta en canteros preparados con abono de estiercol, pues tanto las cebollas como los ajos desubstancian mucho la tierra y es menester todos los años ò à lo menos à los dos años darle algun fomento, digo que se trasplanta del mismo modo que en el num. 448 se dixo se ponian los ajos, teniendo cuidado de no tapar con la tierra el ojo de la cebollita que se pone. Como la cabeza de esta es mayor que la del ajo se deben poner à mayor distancia, y la de una quarta me parece la suficiente. A su tiempo, y sin perderlo, se carpen con escardillo; porque si hai descuido en carpirlas, cuesta despues una semana de trabajo, lo que sin el seria obra de solo un dia. En estos dos ultimos años faltaron las aguas en Agosto, que fue quando se trasplantò en mi chacara mucha parte de la cebolla, y para que no se perdiese me ocurriò arrimar à los canteros, que se habian de llenar de cebolla, una tina grande con agua, y que un hombre con una regadera echase el agua suficiente al surco q.e se tapaba, y el pensamiento me saliò feliz; porque no se me perdiò la que puse, sin embargo de no haber llovido despues en muchos dias: y no se gastò mucha

Modo de poner cebollas

agua en ese socorro; porque una regadera pequeña alcanzaba para un surco de seis varas.

455. — La cebolla està sazonada à principios de Enero, lo que se conoce en que la rama se le adelgaza, se marchita, y se dobla al suelo. Entonces y sin esperar à que se seque del todo, se saca del mismo modo que se dixo de los ajos, y se enristra tambien del mismo modo, y con las mismas condiciones. Solo advierto que las blancas se enristren separadas de las coloradas, que son las unicas cebollas que en el dia se cultivan de cabeza redonda y aplanada; pues aunque yo he conocido especies de cebolla diferentes en la hoja y figura de la cabeza, veo ahora que solo se cultivan las dos que acabo de expresar: y conviene ponerlas en ristras separadas; porque algunos prefieren las coloradas à las blancas, y otros por el contrario. Yo estoi con los que prefieren las blancas, asi porque me parecen mas suaves y mas dulces, como por su color que tengo por mas interesante. Tambien se suelen preferir las blancas para algunos remedios: y no dexarè de referir uno, aunque paresca fuera de proposito, en que entra la cebolla blanca, por considerarlo de mucha importancia para la pobre gente de campo. Su noticia se la debo à mi amigo d.n Jph Raymundo Guerra, quien me refiriò lo que se sigue. =

Tiempo de su cosecha y modo de enristrar

456. — Que en una ocasion hizo desde Montevideo viage à Buenos Ayres, y llevò consigo un criado, al que hallandose en aquella ciudad le acometiò un fuerte dolor de costado. Una señora le aconsejò le pusiese un emplasto en la parte del dolor, hecho del modo siguiente: se toma un poco de javon blanco de

España y se pica menudo: se toman de cebolla blanca como dos ò tres partes mas, y tambien se pican, y mesclando el javon y la cebolla se echa todo en una sarten, à la qual se le echa tambien un poco de azeyte de linaza proporcionado à lo que se va à freir, y poniendo la sarten al fuego se frie la cebolla y javon con el azeyte hasta que todo quede bien suave y en estado de que aquella mescla se pueda tender sobre unas lanas, dispuestas en forma de un parche grande, correspondiente al dolor que aflixe al enfermo. En ese estado y caliente, quanto el enfermo lo pueda sufrir se le aplica à la parte del costado dolorida, sujetando el emplasto con un ceñidor. Asi lo hizo, y me asegurò que al instante sintiò alivio el enfermo, y sin otro remedio se puso bueno del todo, con la circunstancia de q.e siendo antes de haber probado ese remedio mui perseguido de puntada de costado; desde que lo probò hasta el dia en que me lo referia, no le habia vuelto à acometer esa enfermedad.

Remedio importante digno de saberse.

457. — Para confirmacion de la eficacia de ese remedio voi à referir lo que yo experimentè con el. El año de 4 me hallaba yo en la estancia que fue de mis padres con un criado que llevè conmigo. Una noche lo echè menos, y preguntando por el, me dixeron que estaba enfermo en la cama. Al instante fui à verlo, y lo hallè con mucha inquietud quexandose de un fuerte dolor de cabeza: le tomè el pulso, y advertì por el, que tenia un causòn desesperado: hize que se abrigase y que se diese una naranjada caliente para ver si sudando se aliviaba: yo me acostè, y sin esperar al dia me levantè tres horas antes que amaneciese, pues era tiempo de noches largas, y me fui à ver al

Su eficacia confirmada

enfermo, à quien hallè mui fatigado, y ya con punta de costado manifiesta. A un criado de la estancia le dixe que apenas amaneciese, fuese al pueblo de S.n Jph, distante de la estancia dos y media leguas, y me llamase à un empirico sangrador que alli habia. Entre tanto el enfermo se hallaba cada vez mas afligido, y yo deseaba darle un alivio pronto. Con este deseo, empezè à hacer reminiscencia del remedio que le habia oido à mi amigo, y tuve la fortuna de acordarme, sino de la dosis, como tampoco me acuerdo ahora: por lo menos de los ingredientes que lo componian. Yo tenia javon blanco, con que me afeitaba, tenia tambien cebolla blanca, y solo me faltaba azeyte de linaza; pero tenia azeyte comun de olivo, y dixe = en caso de necesidad un quid pro quo puede ser bueno; y con el azeyte comun, el javon y la cebolla, y esta en mas cantidad que el javon, porque era de lo que mas tenia, hize el emplasto que freì en una sartèn, y tendì en un pellegito proporcionado de cordero, poniendo el emplasto encima de la lana negra y suave que tenia el pellejo. Quando me pareciò que el emplasto se hallaba en estado de que lo pudiese sufrir el enfermo, fui à aplicarselo por mi mano en la parte dolorida del costado; pero estaba tan sensible, que con un movimiento violento è involuntario me separò buen trecho, dando un fuerte grito = de que no podia sufrir aquel emplasto. Lo dexè enfriar un poco mas, y exortandolo à la paciencia se lo apliquè felizmente.

Su eficacia confirmada

458. — Mientras aplicaba el emplasto albeaba el dia, y montò à cavallo el destinado à llamar al empirico, quien llegò à las dos ò tres horas de haber salido el

sol. Quando el sangrador llegò, el enfermo, que desde que se le puso el emplasto empezò à sentir alivio, se hallaba ya tan aliviado, que resolvi el que no se sangrase, para lo cual referi al empirico lo que yo habia hecho con el enfermo, y le repeti algunas veces toda la historia del remedio, que queda expuesta, añadiendole que su visita se la habia de gratificar como si sangrase al enfermo. Pero ni la historia, ni mis razones le satisfacian; porque me decia que ya el tenia noticia de ese remedio; pero que siempre era buena la sangria como su auxiliadora. En esta contienda nos llevamos toda la mañana, y parte de la tarde; porque el empirico comiò conmigo, hasta que viendo que yo me mantenia inapeable, se rindiò à lo que yo le persuadia amigablemente; pues me interesaba no disgustarlo por lo que se me pudiera ofrecer. Yo le dì un par de pesos por su visita, que no le fue infructuosa por la noticia que à ojos vistos adquiriò del remedio, que tal vez habrà aplicado ya con buen suceso, y se despidiò quedando conmigo en que volveria con la lanceta siempre que yo lo llamare. Por fortuna no tuve que llamarlo; porque con el emplasto, que se le repetia al enfermo cada doze horas, se fue mejorando sucesivamente hasta que se puso bueno del todo: con la circunstancia de que el enfermo en diez años que van corriendo à fines del presente de 13, no ha vuelto à ser atacado de esa enfermedad; siendo asi que de ella habia estado dos años antes sacramentado en mi casa, y años antes à esos habia estado mui gravemente enfermo en la de otro amo que tuvo. Los hombres de campo son los mas expuestos à esta terrible enfermedad; porque à cada paso se mojan, tal vez sin mudarse se les seca

Continua la narracion

la ropa en el cuerpo; y otras veces hallandose acalorados despues de alguna fatiga beben con ansia agua fresca, que les ocasiona ese mal pleurìtico. Entre los criados q.e he tenido sucesivamente, cinco se me han enfermado de el; dos murieron asistidos de medico à tpo. oportuno, y tres escaparon, entre los q.e cuento al del emplasto. Por cuyo motivo no he reparado en ser tal vez importuno por el interes de q.e se sepa un remedio facil, que nunca puede causar daño; y puede ser de mucho alivio à los que se hallan en parage, que no pueden tener medico que los asista, ò tal vez excusarlo.

Continua la narracion

459. — Iba diciendo que las cebollas blancas se enristrasen separadas de las coloradas, y dicho se està que enristradas se deben poner al sol uno ò dos dias à fin de que se oreen: ò se sequen sus ramas: y despues de secas se cuelgan del mismo modo y con las mismas condiciones que se dixo de los ajos en el num. 452. Quando se recojen las cebollas nuevas, que es, segun se ha dicho, à principios de Enero, ya la semilla de las del año anterior que se pusieron de verdeo con el objeto de que la diesen, estàn mui cercanas à sazonarla; pues la semilla sazona à mediados de Enero, quando mas tarde. Entonces se recogen en tipas las alcachofas, ò por mejor decir las borlas en que la echan, y puestas al sol encima de unos cueros se resecan bien. Los cueros de noche ò se ponen unos sobre otros con la semilla que tienen, y se tapa el ultimo con un cuero grande que los tapa à todos, ò se doblan sobre si mismos, esto es la mitad de un cuero sobre la otra mitad que contiene la semilla: y asi doblados se sujeta la mitad que tapa à la otra con

Tiempo y modo de coger la semilla.

un par de piedras medianas hasta que al dia siguiente se vuelven à desdoblar, ò à separar los que estàn cargados unos sobre otros, extendiendo en todos la semilla à fin de que con el sol se reseque bien.

460. — Luego que està bien reseca se desgrana sobre un cuero, refregandola entre las manos hasta que salga del casullo en que està encerrada. Quando se ha desgranado bien ò el todo ò parte considerable, se avienta con una aura ligera, porque siendo viento se la lleva, y se guarda sin mojarla dentro de calabazos, en frascos, que no se cierran hermeticamente, ò en una bolsa. Digo *sin mojarla;* porque pasada por agua, como hacen algunos para separar la fallida de la que no lo està, la granada se desvirtua alguna cosa, y solo se puede sembrar dentro del mismo año, porque no alcanza à nacer en el siguiente; falta que no tiene la que se limpiò sin mojarla; pues no solo nace en el mismo año en que se recoge, sino tambien en el siguiente, lo que es de mucha ventaja; porque sucediendo con frequencia el que se pierda en un año la semilla de cebolla ò por las nieblas que la apolvillan, ò por algun otro contratiempo, tiene el labrador en la semilla vieja que le sobrò un recurso para con ella hacer almacigos en el año, en que mancò de dar semilla la cebolla. He dicho tambien que si se guarda en frascos no se *cierren hermeticamente;* porque cerradas las semillas, tanto de cebolla como de coles ò qualesquiera otras, sin dexarles respiradero; los mismos efluvios que despiden, por secas que se hayan recogido y guardado, revuelven sobre ellas mismas, las humedecen, las fermentan y las pierden: de lo qual tengo experiencia propia en semillas de estima-

Modo de guardarla

cion que he recojido, y creyendo conservarlas mejor, y menos desvirtuadas, no dexandole respiradero al frasco que las contenia; me las ha perdido ese cuidado excesivo. Asi reputo por vasijas mas ventajosas que las de cristal para guardar semillas, los pobres calabazos de que nos provee con mano liberal la naturaleza.

461. — Quando se ponen tablones de cebolla de verdèo para semilla, se pone un tablon de la blanca, y otro de la colorada, y quando se recoje, se hace la cosecha sin confundir los colores; pues la separacion no añade trabajo, y puede traer alguna utilidad. Dixe en el num. 453 que la semilla se sembraba en el mes de Mayo y Junio; porque asi se debe hacer para lograr cebolla de buena calidad, sana, y limpia de tallo; pues no lo echa la que se siembra tarde, porque no tiene tiempo para eso. Pero los que llevan ò mandan hortalizas diaria à la plaza, consumiendo, segun se dexa entender, mucha cebolla; para lograr abundancia de ella en todo el año, empiezan à sembrar almacigos desde el mes de Enero, en que se recoje la semilla; y siguen sembrandolos en todos los meses hasta el mes de Julio inclusivè, si tienen como regar la que sembrada en ese mes, se trasplanta à fines de Septiembre. De ese modo con la cebolla que sembraron en los primeros meses hasta Mayo, logran cebolla nueva que vender, quando la que se puso à verdear de cabeza, se entallece mucho: y logran asi mismo cebolla de cabeza limpia y sana en las que sembraron de almacigo en Mayo, Junio y Julio.

Tiempo de sembrar cebollino

462. — Por bien acondicionada que estè la cebolla que se guarda, se empieza à grillar quando la llama

el tiempo, que es por Abril, y entonces se pone en la tierra, à lo menos la que se ha grillado, para gastar la de verdèo. Pero para recojer semilla con mas seguridad conviene detenerse, si la cebolla no executa mucho, hasta el mes de Junio ò Julio; porque puestas las cabezas en esos meses se entallecen algo mas tarde, y los tallos no se exponen tanto à los hielos, que los suelen perder quando son fuertes. Se acaba de decir que las cabezas q.e se ponen en la tierra para semilla conviene ponerlas por Junio ò Julio, y repito tambien lo que arriva dixe de que la cebolla blanca se ponga en tablon separado de el de la colorada: asi como se dixo que convenia recojer las semillas sin confundir los colores. Puesta la cebolla de cabeza se escardilla antes que la maleza la sofoque y se aumente mas el trabajo; porque ese cuidado continuo en todas las cosas que se siembran es necesario tenerlo para lograrlas: y si despues de logradas halla el labrador quien se las compre; y no quien se las quite, puede darse por contento y venturoso.

Tiempo de verdear

COLES, COLINAVOS, COLIFLORES, BROCULIS, NAVOS Y RABANOS

463. — Aqui he visto cultivadas, y aùn se han cultivado en mi chacara, muchas especies de coles; porque se han cultivado las que llamaban de Genova, que son unas coles de suyo pequeñas, sencillas ò de pocas hojas, que apenas crecian y echaban ocho ò diez, se cerraban en un repollo pequeño, mui redondo y apretado, que las hacia apreciables para el estìo; porque

Coles varias especies

quando en las otras coles no se veia repollo ninguno en ese tiempo, lo tenian las de Genova. Pero estas coles se desaparecieron, aunque à mi me parece mas bien que se tranformaron en coles y repollos grandes que solo cerraban desde Abril hasta Agosto, en que empezaban à subirse: Se han cultivado las romanas, que en el tallo de la hoja tenian en vez de tallo una penca ancha, bien semejante en eso à las acelgas, las que repollaban tambien à su tiempo, que era el comun: se han cultivado unas crespas, finas, tan dengueadas y tan plegadas, que sus hermosas hojas, à mas de ser buenas para la olla, servian en los floreros para adornar las mesas y divertir la vista: se han cultivado unas grandes de hoja cumplida, que echaban el repollo grande y tambien cumplido: se han cultivado otras de hoja redonda, de un verde obscuro, con repollo grande y tambien redondo. En fin se han cultivado otras muchas y varias especies, que es dificil, y no es necesario nombrar.

Coles varias especies

464. — Hai poco mas de treinta años, que emplee veinticinco pesos en varias semillas de Europa y entre ellas venian unas con el nombre de coles lombardas, tal vez por ser oriundas de la Lombardia en Italia. Son de un verde mas obscuro que el de las otras especies, llenas sus hojas de desigualdades en la superficie. Estas han tenido aqui boga tan grande, que son las que en el dia se cultivan generalmente; pues estàn reputadas por mas tiernas, que las anteriormente nombradas. Un dia que estuvo en mi chacara d.n Felipe Arguibel, y vio esas coles y unas lechugas blancas crespas con repollos grandes, que comprè tambien con las coles, le parecieron tan ex-

Lombarda

traordinarias asi las coles como las lechugas, que me pidiò para Buenos Ayres semillas de unas y de otras: y à los pocos años despues las vi generalizadas en aquellas quintas tanto las coles como las lechugas.

465. — Las semillas de coles se recojen por Diciembre, que es quando se hallan sazonadas y secas: y los que mantienen hortaliza diaria en la plaza, las siembran de almacigo para su surtido en casi todos los meses del año; pero los que ponen coles para poco mas que el gasto de su casa, solo las siembran de almacigo por Julio ò Agosto para trasplantarlas por Octubre poco mas ò menos. Quando se trasplantan, si la tierra no es abonada, ò de suyo no es de mucha vegetacion, se hacen casillas, como se dixo se debian hacer para las habas en el num. 408, y se echa en ellas una embosada de estiercol antes de trasplantar las coles. Esta es una planta que abona la tierra y la enriquece en vez de empobrecerla. El mecanismo con que eso se hace no es de mi instituto, ni me es facil adivinarlo, quando à primera vista mas bien parece que debia empobrecerla; porque asombra con sus grandes hojas la tierra, è impide que los meteoros obren tan libremente en ella, como en la sembrada de ajos y cebollas, que la empobrecen segun se dixo en su lugar. Para recoger semilla de coles se elijen las mas finas, y se clava à su lado una caña para conocerlas y recoger à su tiempo la que echan y sazonan. Pero lo mas seguro es sacar los tronchos de las coles mas finas, y ponerlas por separado lexos de la vista de otras coles; porque dicen los que todo lo especulan, y atisvan à la naturaleza en sus mas misteriosos caminos, que vician à las flores finas y las hacen bas-

Tiempo de la semilla

De su siembra

Modo de trasplantar

Precaucion para la semilla

tardear los polvos de las flores groseras, que conduce el ayre, ò tal vez las mariposas, las moscas y abejones, que de flor en flor andan chupando su jugo. Aunque en una chacara no se gasten todas las coles que se ponen, conviene plantar un tablon regular; porque à mas de que abonan la tierra segun se ha dicho, en el invierno quando escasean los pastos, se entretienen los bueyes con las que se les echan, y hacen parte de su alimento.

Colinavo

466. — Coly-navo es una col pequeña que echa pocas hojas sobre un navo limpio, redondo bastante grande, que se cria à la flor de la tierra, y casi todo al descubierto sobre una raiz delgada: el navo està vestido de una corteza en todo semejante à la que tiene un troncho de col. Aunque he tenido de estas coles en mi chacara, no las he probado aùn, ni he oido hablar de ellas ni bien ni mal. Como es planta que se ha tenido mas por curiosidad que por otra cosa, despues que esta se ha satisfecho, ha desaparecido de aqui, y creo que es poco lo que se ha perdido.

Coliflor

467. — La coliflor es una col de hojas cumplidas y estrechas, que por Mayo, Junio y Julio hasta Agosto, en que se espiga, echa en el medio una pella grande de flores en embrion, mui agrupadas, la que se cuece con agua para ensalada, y se suele tambien echar en la olla en vez de coles. Se hace tambien con ella, despues de cocida y desecha con una cuchara, alguna tortilla con huevos batidos, echandole al todo la azucar correspondiente. Compuesta la coliflor de este modo es como à mi me gusta mas, y creo que es de aceptacion general; porque la tortilla sale blanca

y tan tierna, que parece haberse hecho con leche, y haciendola gruesa puede en una mesa hacer el papel de un budìn, sin ser tan pesada ni tan costosa, como lo es este. En este pais degenera la coliflor, y es necesario hacer venir de Europa la semilla con frequencia, no sè de que parte; porque en España se dice que la traen de Italia: y habiendola yo por eso encargado à la Italia, me respondio el sugeto à quien la pedì, y de quien estaba seguro que deseaba servirme, que à Italia se llevaba de España. Tal vez en algunos pocos lugares de España se sostendrà y recogerà fina, y lo mismo puede suceder en algunos otros de Italia: y todos decir bien en lo que dicen. Pero de donde quiera que venga, ello es cierto que es necesario hacer venir con frequencia la buena semilla de Europa.

Aqui degenera

468. — Solo en una ocasion comprè semilla de coliflor, y el que me la vendiò me dixo que era cogida en Buenos Ayres; pero me añadiò que era buena, y efectivamente lo era, porque con ella me salieron coliflores finas. Yo he procurado recoger buena simiente no solo eligiendo para eso las coliflores mas finas, sino tambien poniendolas fuera de la vista de plantas del mismo genero; y no he podido recogerla nunca sino degenerada. Si hai en una huerta buenas coliflores se pueden estas propagar sin semilla del modo que voi à decir, no porque yo lo haya experimentado; sino porque me lo han asegurado los que lo han hecho, ò los que lo han visto hacer: y yo lo creo porque es mui verosimil. Despues que à una coliflor se le corta la pella, el troncho, que es alto, se inclina algo à la tierra, sin desarraigarlo del todo, y

Modo de propagarlas sin semilla

se cubre con ella el extremo en que se cortò: y con solo ese cuidado brota por donde està descubierto, y echa renuevillos que se trasplantan en hallandose en aptitud para eso. Esos renuevillos arraigan, y de ellos se crian coliflores tan finas como la que antes habia dado el troncho de donde salieron. Se hace esa diligencia de inclinar el troncho y cubrir con tierra la parte cortada; porque sin ella casi siempre se pierden los tronchos de coliflor, empezandose à podrir y secarse por el corte que se le hizo: lo que he experimentado yo generalmente con todos ò casi todos los tronchos de coliflores; siendo asi que no sucede lo mismo con esa generalidad à los tronchos de otras especies de coles que se descabezan.

469. — Despues que me han dicho lo que queda expuesto, me ha ocurrido que se podràn tambien lograr renuevos, si dexando el troncho derecho como està, se cubre la parte cortada con tierra, y esta se asegura sobre la cabeza con un trapo que se ciña algo mas abaxo. Pero esta ocurrencia se puede poner en practica con algunos tronchos, sin omitir el metodo que otros han probado ya ser bueno; porque si con la tierra puesta encima del corte y sugeta con un trapo se consigue que el troncho no se pierda y que brote; se consigue la ventaja de que al troncho no se le hace violencia, y no desarraygandose en parte alguna, tal vez echarà por eso renuevos mas vigorosos. Habiendo buena semilla, se debe esta sembrar, quando mas temprano por Septiembre; porque si se siembra antes y la coliflor crece mucho con los calores de la primavera, se espiga antes de tiempo, y no se logra en el que ya hace frio la pella tupida, en que consiste todo el merito y fruto que se espera de esa planta.

Tiempo de sembrar coliflor

470. — El broculi es una especie de col que tiene las hojas mas recortadas que la coliflor, y su color es de un verde obscuro que tira à azul, y suele teñirse de morado el tallo de la hoja. Yo he experimentado que las plantas que lo tienen sin ese teñido, y son casi del mismo color que en las otras coles, son mejores y mas finas que las teñidas de morado; porque estas echan los grupos de flores, pequeños y desparramados; en vez de que las plantas con el color comun en el tallo de la hoja, pero siendo esta de un verde azul, dan una pella tan grande y tan unida como las coliflores, à mas de los grupillos que echan desparramados en otras partes del cuerpo de la planta. Yo he tenido broculis de esta especie, y de ellos he logrado semilla, que en nada degenerò, mientras en mi chacara se cultivaban hortalizas, y se tenia con las semillas otro cuidado que el que ahora se tiene. Para mi gusto el broculi es hortaliza mas fina que la coliflor; porque à esta le he sentido siempre en las ensaladas, y aùn en la olla, un amarugèo, que nunca le he percibido al broculi. La semilla se siembra por Septiembre como la de coliflor, y por la misma razon que se expuso al fin del numero que antecede.

Brocull

No degenera

Tiempo de sembrarlo

471. — La semilla de navos se suele traer de Galicia, en donde los de Lugo se han hecho famosos por su tamaño y ternura, y quando es recien llegada se suelen lograr navos finos y sostenerse por algunos años. Se siembran por Marzo ò Abril, no en almacigo, sino tirando la semilla mui clara en alguna tierra hecha y que se halle bien abonada, como suelen estarlo las de las cercanias de la casa, ò las que estan mas abaxo è inmediatas à algun corral de animales,

Navos

à las que alcancen las aguas que de el salen. Esta planta si es de poco merito, tampoco exije mucho cuidado; porque solo con arrojar claras las semillas por Noviembre ò Diciembre en tierras hechas y de las calidades expresadas, por Mayo se ven ya navos crecidos, y mucho mas por Junio y Julio. Ni aùn necesita esa semilla que para ella sola se haga tierra, basta que quando se carpen porotos ù otra planta de verano, se arroje en la tierra que se carpe antes ò despues que ha pasado la hazada. Digo que se ven luego navos arrojando la semilla del modo que queda dicho; porque los navos se ven descubiertos en la superficie de la misma manera que los colinavos, aunque algunas veces suelen tambien hallarse cubiertos. Los navos para ser buenos deben ser redondos, aplanados, limpios y sin otra raiz que una delgada que desciende recta de la parte inferior del navo. Quando la semilla està sazonada, lo que se conoce solo con verla, se recoge, y se elije solo la de los navos finos para sembrarla à su tiempo. Algunos la siembran tambien antes del tiempo que arriva se dixo; pero los navos que no se hacen con el tiempo frio no son tiernos y tienen mas resabio à montecino. No sè si los navos entran tambien en la prohibicion cavalleresca de los ajos: ni me acuerdo tampoco si alguna vez d.n Quixote le da en rostro à su escudero de ese grosero alimento, ò si el mismo Sancho Panza hace confesion ingenua de que lo usaba. Esto ultimo me parece mas propio de la discrecion de d.n Quixote, ò por mejor decir de la de Cervantes, que engendrò à aquel heroe en su cabeza fecunda. Solo sè que los navos no son un alimento ni fino, ni delicado.

Tiempo de sembrarlos

472. — Los rabanos son de tres especies: los hai blancos que son mui bravos: morados que tambien lo son, y roxos que son los finos y buenos. Creo que las dos primeras especies son rabanos degenerados, que provienen de los buenos, y se hacen silvestres al menor descuido, como sucede en otras muchas plantas, por no decir en todas, asi de hortalizas como de arboles, que se degradan poco à poco, y algunas con mucha rapidèz. Los que mantienen hortaliza todo el año, siembran rabanos todos los meses en canterillos pequeños, bien estercolados, que suelen poner à riego: se siembran no tan claros como los navos, ni tan espesos como otros almacigos, sino en la proporcion correspondiente al grueso que se les dexa tomar, que nunca debe ser mucho; porque los rabanos se deben comer tiernos, y quando no tienen mas que una pulgada, ò poco mas de diametro. Los que no los siembran sino para su consumo, claro està que no tienen que sembrarlos todos los meses, sino solo en los de Marzo y siguientes hasta la primavera; y aùn entonces no siendo esa hortaliza necesaria como la cebolla, que despues de la sal, se reputa aqui por indispensable para sazonar la comida, y tomandose solo en ensalada, ò por si solos y en mui poca cantidad, no hai para que apurarse en sembrar muchos ni en todos tiempos. La semilla de los mas finos se recoje quando se ve sazonada, sin que sea necesario señalar tiempo, ni otra regla que la de la vista.

Rabanos

SALUTACION OPTATIVA Y DEPRECATORIA

P.r EL PRIMERO DE ENERO DE 1814

473. — Acaba de amanecer para nosotros el primer dia del año de 1814. Yo os doi su bienvenida, labradores del Miguelete, que respirais aùn entre las comunes desgracias, con que nos oprime la guerra civil, y os manteneis buenos y con ojos para llorarlas. Os la doi, hacendados habitantes de esta campaña: à unos y à otros deseo que tengais larga vida para reparar, quando cese el azote con que nos castiga el cielo, la aniquilacion ò el despojo que habeis sufrido en vuestros bienes y fortunas. A vosotros, exercito de Buenos Ayres, os la doi tambien, à vosotros que conducidos à esta vanda con la errada idea de hacernos felices, nos habeis colmado de males; porq.e faltos de los medios, con que solo se puede hacer una guerra fructuosa, ò por lo menos decente; la necesidad ò la desesperacion os ha precipitado à excesos, en que tal vez nunca pensasteis. Oxalà — que este primer dia del año sea principio para todos de dias mas faustos y felices que los del pasado! Oxalà! que el niño Dios, cuyo nacimiento acabamos de celebrar, nos traiga à todos la paz, en el anunciada à los hombres por el cielo. Oxalà! fuera yo tan feliz, que pudiese pronto anunciar à todos esta buena nueva. Oxalà! que el nombre de JESÙS, que se le impuso en su dolorosa circuncision, y el angel lo habia nombrado antes de ser concebido; ponga freno à las pasiones que nos ciegan: que cesen por este nombre admirable los odios y las discordias entre los que deben ser hermanos:

que no haya entre nosotros diferencia de americanos y europeos: que todos nos estrechemos por el vinculo de la caridad cristiana: que vivamos unidos en el gremio de la iglesia catolica, y de la religion que en ella profesamos:: que cumplamos religiosamente con la obligacion sagrada del juramento, que por nuestra espontanea voluntad le hicimos à Dios à favor de Fernando 7.° = que este sea nuestro Rey mientras viva, y que lo sea sugeto à una decorosa y racional constitucion. Estos son mis mas ardientes votos, y el que se cumplan antes que yo cierre los ojos à la vida presente. Dios me lo conceda por su bondad infinita, y por los meritos de la infancia de nuestro divino salvador. Despues de esta salutacion optativa, correspondiente à las circunstancias del tiempo, del dia, de mi estado y de mi edad voi à continuar la materia en que me hallaba.

LECHUGAS Y ESCAROLAS

474. — Se han cultivado aqui muchas especies de lechuga. La primera que yo conocì en Montevideo, pues la conocì desde niño y era la unica que en aquel tiempo conocì, fue la flamenquilla blanca. Esta es una lechuga pequeña de un verde claro en la hoja, que es redonda y algo crespa: es lechuga fina, y para mi gusto la mejor entre quantas he conocido despues. Desde que empieza à crecer, que es por el equinoccio de Marzo, se puede usar de ella con gusto en ensalada, que se llama de lechuguino. Por Mayo empieza ya à repollarse, y se sostiene con repollo hasta mediados de Octubre, en que se espiga. Esta semilla,

Flamenquilla blanca

que, como he dicho, es de la mejor lechuga que he conocido, se ha perdido en Montevideo; pues à quantos he preguntado por ella me han dicho que ya no la hai.

Negra

La flamenquilla negra es la unica que la puede substituir, y se llama asi, porque en todo conviene con la flamenquilla blanca, sin mas diferencia que la del color en semilla y hoja; pues en la negra no solo es negra la semilla, sino tambien la hoja que es de un verde obscuro.

475. — Aqui hubo otra especie de lechuga, que se llamaba colorada, ù oreja de mula; porque tenia las hojas largas, que remataban en punta con alguna semejanza à las orejas de una mula. Tenia la semilla negra: se sembraba por Marzo, y quando estaba crecida, en las inmediaciones de la primavera, se ataban sus hojas para que blanqueasen, y como en el tallo de ellas se viesen listas roxas, le llamaban tambien colorada. Era tierna y dulce hallandose blanqueada, pero siendo necesario para eso el cuidado de atarle las hojas, esa incomodidad, que no era poca, la hizo olvidar; y se ha perdido aqui su semilla. Otra especie de lechuga se ha cultivado, y se cultiva aùn, que llaman blanca grande, porque su semilla es blanca y la lechuga grande con hojas redondas àcia la punta; pero mas largas que las de una y otra flamenquilla: aunque no llega à la finura y delicadeza de estas, es lechuga bastante apreciable porque se sostiene sin espigarse por lo menos un mes mas que todas las que se cultivan. No forma verdadero repollo; pero sus hojas, sin que las aten, se blanquean suficientemente, porque las echa espesas y unidas. Estas calidades la han hecho preferida para el verano à todas las otras,

Oreja de mula

Blanca grande

que solo se comen en todo su crecimiento desde Mayo hasta Octubre; en vez de que la blanca grande suele aùn estar buena por Diciembre, en que se espiga.

476. — Por ultimo se cultivaron lechugas blancas escaroladas, cuya semilla comprè con las de las coles lombardas segun se dixo en su lugar. Tenia la semilla blanca, y la lechuga era apreciable porque por todo Octubre y parte de Noviembre se conservaba en repollo grande mui tierno. No sè de que parte de Europa vino esa semilla; porque si aquì causò novedad quando se vio por la primera vez, la misma advertì que les causaba no solo à los españoles europeos que la vieron, sino tambien à muchos italianos à quienes oì no haberla visto jamás ni en España ni en Italia. En mi chacara hubo descuido con esa semilla, como lo hubo tambien con la de la flamenquilla blanca: y asi se me desapareciò una y otra lechuga. De ninguna siento tanto la perdida como la de la flamenquilla blanca. Hai tres años que uno me dixo tenia en su huerta lechugas escaroladas, y de ellas me enviò semilla: quando vi que era negra juzguè desde luego que me habia enviado lo que yo no deseaba. No obstante sembrè la semilla, y me saliò lechuga escarolada; pero no de tan buena calidad como la que yo habia tenido de semilla blanca; porque esta formaba repollo grande, apretado y mas sostenido, que el de la negra que es pequeño, floxo y que en pocos dias se espiga. Escarolada

477. — De todo lo dicho jusgo por conclusion, que las lechugas que echan la semilla negra son degeneradas de las semejantes que la echan blanca: y que

para conservar en una huerta buenas lechugas, conviene ceñirse solò à tener pocas especies y buenas; porque habiendo muchas especies cercanas, se cruzan, se barajan y confunden las especies, sacando en esta lucha el peor partido las finas y delicadas; pues por naturaleza las plantas tiran à hacerse silvestres segun lo acredita la experiencia en muchas que se cultivan: verificandose la sentencia de Virgilio expuesta en el num. 213, y que por abarcar un hortelano muchas especies diferentes, llega por fin à no tener ninguna buena. Ello es cierto que mientras la flamenquilla blanca estuvo sola en Montevideo, se mantuvo fina y sin alteracion por muchos años; y que se ha desaparecido ò confundido con otras no tan buenas, quando se han introducido aquì nuevas especies. Si volviese à aparecer la flamenquilla blanca, sola esta tendria yo para los meses frios; y para los que no lo son tanto tendria solo la blanca grande. Los que mantienen hortaliza diaria ponen almacigos en todos tiempos; pero los que no, à los principios de Marzo ya indicados. El tiempo de recoger las semillas de todas las especies es à principios de Enero dias mas, dias menos.

Especies pocas y buenas

Tiempo de sembrar

478. — He conocido aqui tres especies de escarolas: una de hoja ancha y larga: otras de hoja mui rizada no tan larga; y otras en fin de hojas delgadas mui recortadas, que llaman endivias. Todas tres son buenas. Se siembran de almacigo por Octubre à fin de que no se espiguen antes de tiempo si los calores las toman ya mui crecidas, sin haber cesado aùn. Por Abril ò Mayo se empiezan à atar las mas crecidas para que blanqueen sus hojas, y se comen quando se han

Escarolas

Tiempo de sembrarlas

puesto blancas. La semilla se recoge quando la de las lechugas, ò quando se ve que està sazonada, que es la regla mas segura.

REMOLACHAS, ACELGAS, ESPINACAS. SE TRATA TAMBIEN DEL CIGOÑAL.

479. — La semilla de buenas remolachas viene de Europa. A mi me vino de Italia en una ocasion, y eran finas las remolachas que me nacieron; pero creo que por lo comun vienen de la gran Bretaña; pues à mas de haber oido que los ingleses son aficionados à la ensalada de remolachas, me han asegurado que de allà vienen mui finas. La remolacha es una especie de acelga que tiene las hojas de un verde obscuro, teñido su tallo y todas las ramificaciones, que de el proceden, de un morado subido: A la flor de la tierra echa un navo, grande mas ò menos, limpio, redondo y tierno, que quando se parte, sèa crudo sèa cocido, presenta un color mui hermoso de purpura, que haze à esa ensalada mui vistosa para una mesa. Su gusto es bueno y suave, y tiene por el y por su color muchos apasionados. Todo el merito de esa planta consiste en el navo, siendo limpio de otras raizes, à no ser la que del medio por la parte inferior desciende recta para abaxo. Siempre que el navo tenga mas raices es porque empieza à bastardear y bastardea aqui del todo à los pocos años por mucho cuidado que se tenga en la eleccion de la planta para semilla, y por eso es menester hacerla venir de Europa con frequencia. Quando bastardea del todo, en vez de navo redondo y tierno, echa uno largo, leñoso y lleno de

Remolachas

Bastardean

raices laterales, y en ese estado nada vale la planta; pues no sè que se apliquen sus hojas para cosa ninguna. Las remolachas se siembran de almacigo por el equinoccio de Septiembre à fin de que no se suban con los calores inmediatos, que se siguen, si las hallan mui crecidas. Se hace el almacigo donde estè el agua à mano, y se trasponen en tierras de mucho jugo y bien abonadas à fin de que el navo halle facilidad à extenderse en contorno. Suelen dar navo tan grande que de el cortado en rebanadas delgadas se hace ensalada capaz de satisfacer à quatro que sean golosos de ella.

Tiempo de sembrarlas

480. — Las acelgas se crian buenas aqui sin cuidado; porque donde quiera que se planten se reproducen del raigon, que es permanente y dura muchos años, y de la mucha semilla que arrojan. Por esto si se han sembrado una vez en tierras gordas, no es menester mas para lograr buenas pencas quando las noches son ya largas y en todo el invierno. No obstante eso veo que algunos hortelanos eligiendo semilla de las que echan el tallo mas ancho, la siembran de almacigo por Enero ò Febrero, y las trasplantan para lograr à mano buenas acelgas. De ellas se componen muchos guisos que saben los cocineros, y pasan por una verdura saludable. Las espinacas, que parecen tambien de esa familia, exigen el que se siembren todos los años; porque su raiz no es permanente como la de las acelgas. Se siembran ò en almacigo para trasplantar despues, ò en donde deben quedar para aprovecharse de sus hojas, que es lo que solo se gasta en los guisos. Si se ponen donde deben quedar, que es lo que mas frequentem.te se usa, se siembran mas claras.

Acelgas

Espinacas

481. — Me ha parecido conveniente tratar en este articulo, y antes de pasar adelante, de los cigoñales; porque siendo solamente dos las chacaras que en el Miguelete tienen riego de agua viva corriente; todos las demas tienen que acogerse à los cigoñales para extraer con ellos ò de laguna natural que haya en lugar oportuno, ò de algun pozo que se hace à las orillas del arroyo, el agua necesaria para regar las plantas que lo exigen. Con este sencillo instrumento se extrae agua tan copiosa, quando trabajan dos cigoñales à la par, que es necesario que se hallen mui bien dispuestas las eras en que entra el agua, y que el que la conduce estè mui pronto para cerrar las que se riegan, y abrir las en que debe entrar el agua; porque de lo contrario esta reboza breve, y descompone las eras. Todo esto es tan sabido al que lo ha visto alguna vez que no tengo que detenerme en esa descripcion, que seria larga è inutil. Solo se me ofrecen decir sobre la materia las condiciones que deben tener los cigoñales para que faciliten el trabajo; pues he visto que algunas veces es mayor de lo que debia ser p.r faltarles alguna de las condiciones que requieren, y son — Cigoñal

482. — Primera — que el pilar, sea de madera ò sea hecho con cal y ladrillo, en que se pone el exe sobre que se apoya y juega la palanca, estè distante del saque ò del lugar donde pone los pies el que la maneja, de cinco à seis varas. La razon es porq.e si el pilar està cerca, el que saca el agua trabaja con una palanca corta, y todos saben por experiencia, y sin recurrir à principios de maquinaria, que la palanca corta no auxilia tanto al que con ella mueve un peso, Condiciones del cigoñal

como la que es larga y en una justa proporcion. El mayor trabajo que tiene el que maneja el cigoñal es de baxar el valde hasta el agua, venciendo el obstaculo del contrapeso, que, en el extremo opuesto al en que està el valde, le resiste el baxarlo; pero si la palanca con que lo baxa es larga desde el punto en que la palanca se apoya sobre el exe hasta en el que està de pie el que la maneja, con facilidad lo baxa, cargando algo el cuerpo sobre la caña en que el valde està enganchado. En efecto asi sucede; porque qualquiera hombre sin fuerzas exercitadas lo baxa facilisimamente en la disposicion en que està; pues si el contrapeso, que equilibra al valde lleno de agua; pesa por exemplo dos arrovas, y el valde vacio con la armazon de hierro que tiene, junto con la caña y su gancho tambien de hierro pesa una arrova, como esta se halla à favor del que baxa el valde, no tiene que levantar en el contrapeso mas que una arrova solamente; y una sola arrova de peso, es claro que sin cansancio la levanta el que para eso no hace otra cosa que cargar el cuerpo sobre la caña en que està el valde. Lleno este de agua se pone en equilibrio con el contrapeso, y para hacerlo perder y que el valde suba, basta qualquiera leve accion: y esta es la que pone de su parte el que levanta el valde lleno, tirando levemente la caña para arriva.

Condiciones del cigoñal

483. — Otra ventaja mas real y verdadera tiene la palanca larga en el cigoñal, y es — que si desde el punto de apoyo sobre el exe hasta donde està la caña hai seis varas por exemplo, la punta de la palanca, en que està la caña, describe al baxar una parte de circulo grande: y por consiguiente hace baxar mu-

Ventaja de la palanca larga

cha caña, y que el valde enganchado en ella alcance al agua aunque estè profunda: al subir la palanca describe su punta la misma parte del mismo circulo grande; pero como lo describe en sentido contrario, hace subir toda la caña que baxò primero, y con ella hace subir el valde. Esto no sucede ni puede suceder con igual ventaja, hallandose la caña por exemplo solo à tres varas distante del mismo punto de apoyo; porque entonces aunque la palanca al subir y baxar describa una parte de circulo de los mismos grados que el primero; esa parte del circulo segundo es mucho mas pequeña que la del primero; porque los circulos concentricos son tanto mas pequeños quanto mas se acercan à su centro comun, que en el cigoñal es el punto de apoyo: y lo mismo digo de sus partes respectivas; pues estas son siempre proporcionadas al circulo à que corresponden. Yo no puedo demostrar mejor à los labradores la verdad de lo que digo, que remitiendolos à que ellos mismos lo experimenten, poniendo un cigoñal, cuyo exe estè distante solo tres varas de donde està el que maneja el valde; y otro que estè distante seis varas, y palparàn con experiencia propia ser cierta la mayor ventaja del que està mas distante sobre el que no lo està tanto.

484. — Quando el pilar es de madera conviene que sea de madera incorruptible, como lo es el ñandubay, y es necesario que el pilar se entierre perpendicular y mui à plomo, à fin de que el exe que se cruza encima, y debe sentarse horizontal perfectamente, no se incline à una parte mas que à otra, y esta es la segunda condicion. La tercera es — que el pilar tenga tres y media varas de altura sobre el nivel del lugar

2.ª condicion

donde pone los pies el que maneja la palanca; pues esa altura es suficiente y proporcionada para que la palanca se maneje comodamente y sin embarazo; porque si el pilar fuese mui alto, junta su altura con lo
3.ª condicion que despues levanta la palanca, que puesta sobre el viene à ser como una entena de las que en las embarcaciones de vela latina se ponen sobre un palo, que no es mui alto; la punta de la palanca, que se supone sentada sobre un exe ò punto de apoyo, distante seis varas del saque; levantaria demasiado, è inutilmente, lo que tambien se debe evitar como un exceso. Observadas las condiciones dichas, el cigoñal será bueno y mui expedito. Pero sobre el voi à hacer una advertencia que puede ser de utilidad — y es =

485. — Que quando la vara que se ata sobre el exe del cigoñal para poner en un extremo el contrapeso, no tiene de largo mas que ocho varas por exemplo, y se necesitan algo mas de seis varas del extremo mas delgado para atar en el la caña del valde; no es necesario empalmar en el resto que de cerca de dos
Advertencia util varas, queda en el extremo mas grueso para colgar el contrapeso, digo que no es necesario empalmar ni añadir madera ninguna; pues para suplir la falta de madera basta añadir en el extremo grueso que queda el contrapeso suficiente à equilibrar el valde lleno de agua en el extremo opuesto. Esto se lo dixe à un sugeto que habia puesto una cola mui larga al extremo del contrapeso en un cigoñal que tenia, el que en todo lo demas estaba perfectamente bien hecho, y solo tenia la falta de tener la cola mui larga; porque quando jugaba el cigoñal era menester darle resguardo à la cola, que al menor descuido podia las-

timar à alguno de los que con frequencia pasaban por donde ella se movia. Ella tendria de cinco à seis varas de largo, y la mitad se componia de una empalmadura que se le habia añadido. Le dixe pues que quitando la empalmadura, y añadiendo al contrapeso otro tanto mas de carga estaba todo remediado. Recivìo mi proposicion con desprecio, diciendome que sin la empalmadura ni un monte seria capaz de equilibrar el valde lleno. Si he de decir la verdad mi proposicion no la habia yo fundado mas que en razon especulativa; porq.e nunca la habia puesto en practica.

486. — Asi quando vine à mi casa al instante hize un pilarcito de un pedazo de caña de castilla, al qual en un extremo le hize un corte, de modo que en dos muescas pudiese jugar un execito proporcionado que le puse. Despues tomando una varita como de una tercia de largo, y poco mas gruesa que un hilo de acarreto, la atè por el medio, medido con un compàs, en el execito. Clavè à plomo el pilar de caña en el suelo, y teniendo preparados quatro pesos fuertes con unos hilos, puse en un extremo de la palanquita un peso fuerte colgado por la presilla que el hilo tenia: puse despues en el extremo opuesto otro peso fuerte, y se quedaron los dos pesos fuertes perfectamente equilibrados. En uno de los dos extremos habia yo medido con un compàs la mitad de la distancia que habia del exe al peso, y la tenia señalada, y quitando el peso fuerte de ese extremo puse los dos pesos fuertes que habia unido con un hilo, colgandolos en el punto señalado en la mitad, y saliò lo mismo que yo pensaba; porque los dos pesos fuertes

Prueba

en aquel punto equilibraron al peso que se hallaba en el otro extremo. Con esto conocì por practica evidencia ser cierta la proposicion que solo habia fundado en razon especulativa. Advierto tambien que conviene que el valde sea ancho de boca como de media vara de diametro, y que solo tenga de siete à ocho pulgadas de profundidad para que se llene y se derrame mas facilmente.

APIOS, CHIRIVIAS, ZANAHORIAS, PEREJIL Y MISCELANEA DE OTRAS HIERBAS Ò PLANTAS AROMATICAS.

487. — Los apios se siembran por Septiembre en almacigo; porque si se siembran antes se espigan con los calores, que los toman algo crecidos. Se trasplantan en tierra buena y jugosa, y se ponen tan distantes unos de otros, que puedan comodamente aporcarse con la tierra de su contorno à fin de que blanqueen y puedan usarse en ensalada, ò cocidos en la olla, quando el tiempo es ya frio y con el aporcamiento se han puesto ya tiernos. Para aporcarlos es menester el cuidado de no doblar ni maltratar sus ramas; porque sino se pudren facilmente. Se recoje su semilla quando esta sazonada, lo que se conoce à la vista. Chirivia es una planta de un olor aromatico, que echa una raiz ò navo blanco largo de olor agradable, que se pone en la olla, y à algunos les agrada; aunque no goza de una aceptacion general: y es prueba de ello el que ya nadie la cultiva; y solo se cria silvestre, de las que alguna vez fueron hortenses, por algunos parages del Miguelete.

Apios

Chirivias

488. — Mas uso se hace de las zanahorias, que dan navos largos, delgados y amarillos, que se suelen poner en la olla, y de ellos se hazen algunos guisos. Su semilla se recoge quando se ve que està sazonada, y se siembra con arreglo à su poco consumo en canterillos pequeños del mismo modo que se siembran los rabanos segun se dixo en el num. 472. El peregil es planta de mas uso en los muchos guisos, que con el se sazonan. Se recoge la semilla quando està madura y se siembra de almacigo en canterillos pequeños y en diversos tiempos para mantener peregil en todos: de los mismos almacigos se va cortando para usar de el; pues à la cebolla que se vende en la plaza la acompañan siempre con peregil por lo mucho que este se busca.

Zanahorias

Peregil

489. — Ahora entro con la miscelanea de hierbas ò plantas aromaticas, en que no observarè otro metodo que aquel con que me fueren ocurriendo, y la primera que me ocurre es el oregano, que es planta aromatica y se mantiene muchos años sin necesidad de sembrarla; pues no sè que se siembre de semilla, que nunca le he visto, si he de decir la verdad; porque aunque al fin de la primavera echa en la punta de sus ramas unos grupos en espiga, que pueden ser flores, no sè si lo son en efecto, y mucho menos si contienen semilla; pues nunca los he examinado. El oregano se siega por Enero quando està en flor, ò con la espiga que he dicho, y algo oreado, pues en ese tiempo sus ramas tienen mui poco jugo, se guarda seco en hacecitos pequeños para satisfacer al deseo de los que matan puercos, que suelen buscarlo para sus adovos y longanizas. Para plantarlo

Oregano

no hai mas que arrancar de algun grupo de oregano con raiz las plantas necesarias, las que se ponen à distancia de media vara unas de otras, y se suele con ellas, que son de hoja menuda y vistosa, guarnecer los caminos de algun jardin. La hierba buena, que algunos pulcros llaman menta del nombre latino, es tambien planta aromatica, con que se suele dar gusto à la comida, y aplicarse para algunos remedios. Con una vez que se planten algunas matas de raiz à orillas de algun charco, ò del arroyo, basta para tenerla siempre y para que ella misma se propague de sus propias raizes. Conosco aqui dos especies una con la hoja belluda y de un verde claro; y otra que la tiene mas limpia de bello, y es de un verde mas obscuro. Una y otra es de igual calidad.

Hierba buena

490. — El cilantro, ò culantro es hierba tambien aromatica, que quando la hai se echa en los guisos como el peregil para darles buen gusto. Era de mucha aceptacion entre los canarios pobladores de Montevideo, y tal vez por eso le tengo inclinacion mas que à otras hierbas que se usan mas, sin ser para mi gusto tan buenas. Echa semilla en unos granos redondos como perdigones gruesos, y se siembran en Marzo ù Abril, arrojandolos sin cuidado. He visto otra especie de cilantro silvestre que se cria por si en las tierras que han sido labradas, particularmente en las que han tenido trigo, que quando se arrastra en cueros para llevarlo à la era, se estruja el cilantro que se ve en el rastrojo, y se embalsama con esa accion todo el ayre inmediato de una fragancia mui agradable que fortifica la cabeza. El romero es un arbusto leñoso, aromatico, mui conocido que se tiene

Cilantro hortense

Silvestre

y se debe tener en una chacara; porque sirve no solo para remedios; sino tambien para zahumar y purificar el ayre de las piezas, quemandolo dentro de ellas quando està seco. Aunque en la primavera sus ramas se llenan de innumerables flores, con que se hermosean los romerales, nunca les he visto semilla, ni he visto tampoco jamas que nasca al pie planta alguna de semilla. Por esto el unico modo que hai de propagar el romero es cortando ramitas nuevas y delgadas, y clavarlas en tierra hecha por las orillas de algun camino ancho desde el equinoccio de Marzo hasta fin de Mayo. Señalo ese tiempo porque he experimentado que en el se logran mejor las ramitas que se clavan; como he experimentado tambien que se pierden casi todas las que se clavan desde la mitad de Junio adelante.

Romero

Tiempo de plantarlo

491. — La alhuzema ò espliego es tambien planta aromatica, que dura muchos años y se multiplica arrancando de raiz quantas plantas se quieran de las plantas viejas, como se dixo del oregano, las que se ponen à distancia de una vara unas de otras à orillas de algun camino. Todo su merito consiste en la flor que echa en espiga en las puntas de las ramas, la que se recoge para zahumerios, y para sacar de ella una agua olorosa que del nombre frances llaman comunmente de lavanda. Esta planta en hoja y flores tiene mucha semejanza con el romero; pero el romero por su verde alegre es planta mas hermosa, y mas util por su leña; pues creo que quien en su casa tuviese un romeral mediano, tendria leña de excelente calidad para el consumo de ella. Por lo que veo jusgo tambien que en la estimacion general tiene el romero

Alhuzema

la preferencia sobre la alhucema; porque aunque quando aqui llegò esta del Cerro largo habrà doze ò catorze años, todos se afanaron en guarnecer con ella las entradas y caminos à sus arboledas; al presente se han entibiado tan generalmente en la aficion que le tuvieron, que se halla mui expuesta à desaparecer del todo.

Ruda

Agenjo

Manzanilla

Sta. Maria

492. — La ruda nace de semilla, y se cria un arbusto que dura muchos años. Conviene tener para remedios dos ò tres plantas. Para lo mismo conviene tener alguna planta de agenjo que se multiplica de las que se arrancan de una vieja, pues dura muchos años aumentandose à los lados, sin salir de mata baxa como el oregano. La manzanilla fina, que tiene cortos los petalos de la flor, y recogidos los estambres en un boton amarillo elevado, que guarnecen en contorno los petalos blancos; es de un olor mui agradable en hojas y flores, y se aplica para muchos remedios. Se reproduce de su semilla todos los años sin cuidado, si alguna vez se tuvo de sembrarla en algun lugar cercano à la casa. A esta fina se le suele tambien llamar de Castilla: de lo que infiero que fue traida de España; y que la silvestre, de que en la primavera se ven manchones grandes en los campos vertientes al Miguelete y en otras partes, es indigena de la America. Se parece bastante à la fina; pero difiere en las hojas que tiene mas bastas, en el boton amarillo de la flor que lo tiene mas aplanado, en los petalos que son mas grandes, y sobre todo en el olor fuerte y desagradable que despide. La hierba de Santa Maria se parece bastante à las mansanillas; pero difiere en que su olor no es tan bueno como el de la

fina, ni tan malo como el de la silvestre, y en que se conserva de raiz por muchos años reproduciendose tambien de su semilla. Yo nunca la sembrè en mi chacara, y siempre la he tenido en ella. Lo mismo me ha sucedido con el torongil, que se conserva como la hierba buena por las orillas del Miguelete. Pasa por una planta cordial, y que bebida alegra el animo como el buen vino; pero lo cierto es que su olor es mui agradable y confortativo de la cabeza. La que aqui llamamos salvia es tambien planta aromatica y medicinal. Con poner alguna postura de raiz en algun lugar cercano à la casa, en que no estorve, se puede contar con tenerla siempre en ella, sin hacerle caso, sino quando llega el de necesitarla para algun remedio.

Torongil

Salvia

493. — Despues de haber nombrado las hierbas y plantas aromaticas que se acostumbran tener aqui en las chacaras, me parece oportuno dar noticia del sebo verde que con muchas de ellas se hace, por ser util para mitigar, y aùn desvanecer, los dolores de huesos, que provienen de frio que los ha penetrado. Se toma un poco de sebo nuevo de riñonada de vaca ò novillo, y picandolo menudo, segun se dixo en el num. 341 se habia de picar y pisar para freirlo, se dexa separado. Despues se toman algunas hojas de naranjo chino, proporcionadas al sebo que se va à freir: en la misma proporcion se toman algunos cogollos de romero, de agenjo, de hierba de Santa Maria, de mansanilla fina, algunas hojas de salvia, algunos cogollos de artemisia llamada vulgarmente altamisa por corrupcion del nombre. Esta es una hierba mui conocida aqui y mui comun en todas partes; y pisando bien en un mortero todas esas hierbas juntas,

Sebo verde remedio

y tambien algunos cogollos de ruda; porque la ruda debe tambien entrar en esa colada; despues de bien pisadas se mesclan todas con el sebo, el que se echa à freir en una olla, poniendole un poco de agua proporcionada à que el sebo no se queme. Despues que todo està bien frito, se aparta del fuego y dexandolo enfriar un poco se cuela por un lienzo à fin de que en el sebo no vayan chicharrones, ni los orujos de las hierbas. Luego que el sebo colado se enfria, se guarda para quando se ha menester, y se conserva envuelto en papeles bueno y fragante por muchos años. Yo tuve una criada, y aùn vive, que despues de un parto le penetrò frio en los quadriles, y la puso en estado de no poder dar un paso en tres meses: la que frotandose por las noches con ese sebo, que se calentaba un poco al amor de unas brasas, se fue aliviando y se puso buena del todo. Yo tambien lo experimentè bueno en mi mismo para un dolor interior que tuve en la pantorrilla isquierda, el que se me disipò del todo, frotandome suavemente de noche al acostarme con el mismo sebo.

Sebo verde remedio

TOMATES, BERENJENAS, PIMIENTOS Y ESPARRAGOS

494. — No sè si los tomates son indigenas de la America, ò si à ella se traxeron de España; porque no me acuerdo haber leido cosa alguna sobre ellos. Solo sè que en Europa no los conocieron los romanos; porque no se halla en la lengua latina que ellos hablaban palabra ninguna que los signifique; y la habria sin duda si los hubiesen conocido. Los tomates se siem-

Tomates

bran en almacigo à fines de Julio componiendo para sembrarlos algun canterillo con mucho estièrcol; porque necesitan ese fomento para nacer con vigor. Se tiene cuidado despues que nacen de tapar el almacigo con uno, dos ò mas cueros, y para que no se estropeen las plantitas tiernas se clavan unas varitas de guindo por una punta en un lado del almacigo, que no debe tener mas ancho que de tres à quatro quartas, y doblando en arco la varita clavar la otra punta en el lado opuesto: de este modo se van poniendo arcos por todo el almacigo à la distancia conveniente, y se conservan puestos hasta que las plantas se sacan de el. Con esa prevencion quando se teme hielo se encapillan los cueros sobre los arcos, y quedan resguardados de el los tomates, que se destapan despues que el sol calienta. Quando se hallan en estado de trasplantarse, que suele ser pasado el equinoccio de Septiembre, se trasplantan, llevandolos, si se puede à las casillas estercoladas en que se ponen, con algun terroncillo pegado à las raices, y en cada casilla, que deben estar distantes unas de otras un par de varas, se ponen tres ò quatro plantitas à fin de que quede alguna viva, aùn quando unos gusanos pardos, que aqui llaman rosquillas, les piquen el pie y pierdan los mas. Quando se trasplantan se debe tener la prevencion de clavar en arco en cada casilla dos varitas cruzadas para taparlos por la noche en que se teme hielo del modo que se dixo debia hacerse con los sapallos tempranos en el num. 435.

Tiempo de sembrarlos

Trasplanto

495. — Los tomates se deben poner en lugares baxos de buena tierra jugosa; porque en los altos se hallan mas expuestos à que las secas los atrazen; y

deben ponerse distantes unos de otros un par de varas segun se acaba de decir, no solo porque tienden mucho sus ramas en el suelo, con las que tambien arraigan como los sapallos, sino tambien para poderlos limpiar de la vaquilla, que aquì suele infestarlos, devorandoles en pocos dias toda la hoja. La vaquilla, que es un insecto con alas encerradas en estuches de color gris ò de ceniza, se mata por las mañanas ò à puestas de sol, pues entonces no vuela, y para matarla se sacuden las ramas, en que estàn pegadas, recogiendolas uno ò dos hombres àcia el medio de la planta y teniendolas levantadas mientras que otros dos hombres con hazadas las arrastran como con rastrillo y las sepultan en los hoyos que se practican entre mata y mata: se cubren con la tierra que saliò del hoyo, y dando algunos golpes encima con las mismas hazadas quedan sepultadas para no volver à salir. El matarlas con los dedos suele hacerse quando son pocas; pero à mas de no ser posible quando son muchas, quedan de su matanza los dedos doloridos por el humor caustico que tienen, y los desollarian sin duda si los pobres que eso hacen no tuviesen las manos encallecidas del trabajo. A mi me ha sucedido sacudirme con la mano un vicho que sentia me andaba por debaxo de la barba, y con la accion estrujar una vaquilla que era la que me causaba la molestia, y à las pocas horas sentir un escozor como de quemadura en toda la parte que tocò el humor fuerte de la vaquilla estrujada, y efectivamente me quemò levantandose ampolla, y teniendo que criar costra para curarme de ella; de suerte que todos los que me veian, me preguntaban como me habïa quemado; pues la quemadura se extendiò por donde tocò el humor que

Vaquilla

fueron siempre dos pulgadas ò mas. Asi jusgo que al que le suceda otro tanto conviene que pronto se unte con azeyte ò se lave con agua fresca antes que el humor queme. Ni las gallinas, ni los pescadillos que hai en el arroyo, y son voraces, se atreven à tocar en esas vaquillas quando se les arrojan al agua, como lo he observado muchas veces. Algunos años es tan grande y tan repetida en diversas ocasiones, la abundancia de vaquilla, que no hai como acabarla, y es necesario cederle el campo de batalla; del mismo modo que hemos tenido que ceder nuestras propiedades à los continuos, é incesantes ataques de la soldadesca en la epoca triste en que estamos.

496. — Yo no conosco mas que una especie de tomates; pero esa que hai es de buena calidad, y son buenos los tomates desde Enero en que empiezan à sazonar hasta el equinoccio de Marzo. Del equinoccio adelante se ponen agrios, y no le dan à la comida un gusto tan bueno, que seguramente se lo dan delicado: lo que ha dado lugar al proverbio de que con tomates no hai mal cocinero. La semilla se recoge de los tomates que estàn maduros, exprimiendolos en un trapo, y despues de seca guardandola ò en el mismo trapo en que està pegada, ò despegandola envuelta en un papel. De los tomates pintones se hace dulce, que logra general aceptacion. Se sancochan los tomates enteros, y despues de frios se les quita la pelicula que los cubre: se abren en dos cascos: se les saca solo la semilla, y se echan en el almivar, hecho con dos libras de azucar por libra de tomate del modo que se explicò suficientemente en el num. 257 y 258.

Una sola especie

Dulce de tomate

Arbol de tomate

497. — Habrà quarenta años ò mui cerca que conocì yo en Montevideo en algunos patios un arbolillo de dos à dos y media varas de alto, al que llamaban arbol de tomate; porque echaba un fruto que en la semilla y en el gusto decian los que lo gustaron que se parecia al tomate. El fruto era de un amarillo naranjado quando estaba en sazon, y en el tamaño y figura se parecia à una perilla de las medianas, que son cumplidas ò acalabazadas. Lo echaba, segun me acuerdo, de dos y de à tres juntos, y distribuidos asi por todas las ramas. Yo nunca lo gustè; pero creo que no seria cosa que mereciese la pena de cultivarlo, quando ha desaparecido del todo; pues no lo veo en parte ninguna.

Berengenas tiempo de sembrarlas

498. — La semilla de las berengenas regularmente viene de España, en especial de Cataluña, y se siembra en almacigo por el equinoccio de Septiembre, y quando las plantitas se hallan en buen estado se trasponen en tierra buena, dandoles à unas de otras la distancia de tres quartas. Se recoge la semilla quando el fruto està sazonado; pero aqui las mas veces se malogra, no tanto porque no sazone bien, como porque engolosinados los que las tienen usan de todo el primer fruto, del que solo pueden esperar buena semilla, y quando acuerdan por la semilla para el año siguiente, el fruto segundo ò tercero no tiene ya tiempo de llegar à sazon y dar buena semilla. Yo nunca cultivè esa planta y solo hablo de ella por el informe que he recivido de los que algunas veces la han cultivado. La planta no se arrastra por el suelo como el tomate; sino que mantiene sus ramas claras sobre un pie, en las que echa seis, ocho y hasta

diez piezas no simultanea, sino sucesivamente y al paso que se le quitan las primeras, al modo que los pimientos echan su fruto. Yo no las he comido mas q.e una sola vez en mi vida, en que un sugeto me mandò à casa dos berengenas de las que habia recogido en su chacara; una seria tan grande como una bala de à diez y ocho, y la otra la mitad menos. A mi me pareciò que se podrian guisar rellenas, como quien rellena pepinos ò calabacitas tiernas, y asi se compusieron sin mas condimento que el sencillo y mui comun à todos, que es el que siempre se ha gastado en mi casa: y por cierto que me gustaron mucho; porque hallè en ellas una puntita de acido que las hace gratas al paladar. Tampoco he leido nada sobre berengenas, sino lo que por comparacion dice de ellas Cervantes en su inmortal poema de d.n Quixote con ocasion de pintar las extraordinarias narices de Tomè Cecial, amigo de Sancho Panza; y lo mui poco que de ellas dice el inca Garcilazo en el cap. 46 del tomo 5 de su historia del Perù, en donde asegura que no las habia antes de la entrada de los españoles.

499. — Alli mismo dice tambien que en el Perù no habia manzanilla hortense ni campestre; y esto ultimo en cierto modo es contrario à lo que yo asegurè por inferencia de la manzanilla silvestre en el num. 492. No obstante me ratifico en lo que afirmè; porque el Inca solo habla del Perù; y yo hablo de la America, de la que dixe y digo que la manzanilla silvestre la reputaba y reputo indigena de la America por la contradistinccion con que aqui se habla de ella, llamandola cimarrona al mismo tiempo que à la fina

Manzanilla silvestre, indigena de la America

la llaman *de Castilla*. Este modo de hablar està fundado à mi parecer en la tradicion que de Padres à hijos se ha sostenido, de que esta vino de España; y no la otra. Se podrà decir que à la silvestre la llaman cimarrona por los diversos caracteres de que està vestida, y que por ellos se llamaria asì, aùn quando hubiese venido de España. Digo — que si à la silvestre se le llamase cimarrona, y no se llamase de Castilla à la fina, tendria entonces fuerza la objecion; pero no la tiene quando à la fina se le llama siempre de Castilla; porque esa contradistinccion *fundat regulam in oppositum*, esto es da à entender que la silvestre no vino de allà; pues si hubiese venido la llamarian tambien de Castilla, como vemos que constantemente llaman de Castilla à los cardos, que por los campos se crian aqui bravos y llenos de espinas. Quando los traxeron no serian bravos; sino cardos mansos como los blancos hortenses; pero degenerando con el tiempo se hicieron bravos, y con todo siempre los llaman cardos de Castilla, sin duda porque vinieron de España; y solo llaman cimarrones à los asnales, que reputo por esa razon indigenas de la America. La tradicion en una materia como la presente me parece de mucha fuerza quando por otra parte no consta lo contrario de la historia.

Mansanilla silvestre, indigena de la Amèrica

500. — Se replicarà — que al ganado vacuno, que se alza y se cria por los campos se le llama aqui cimarròn, y que se llaman tambien cimarrònes los perros que viven por los campos sin reconocer à nadie por dueño; y con todo se sabe que no son indigenas de la America; pues consta de la historia que se traxeron de España: luego aunque à la mansanilla silves-

Replica contra lo que afirmo de la mansanilla silvestre.

tre se le llame cimarrona, no prueba esto que no haya venido de España. Respondo — que esto solo no lo prueba; pero lo prueba quando à la fina se le llama siempre de Castilla; y nunca se le llama de Castilla, à la cimarrona. Asi la replica mas bien es à favor que en contra de lo que digo de la mansanilla silvestre; porque ni al ganado vacuno, que se cria domestico ò sujeto à rodèo, ni à los perros que viven en las casas y reconocen amo, jamas les llaman aqui de Castilla, y como por otra parte consta de la historia que todos esos animales, y otros muchos que no se nombran, sean domesticos ò sean alzados, tienen su origen en los que vinieron de España, no los tenemos por indigenas de la America, aùnque en el estado de vida salvaje sean y se llamen cimarrones.

501. — Si alguno desea saber porque se llaman cimarrones estos y otros animales que viven sin sujecion alguna por los campos, dirè lo que sobre eso he reflexionado, sujetando mi reflexion à mejor parecer. En el capitulo 16 del Levitico mandaba Dios que el pueblo de Israel presentase al sacerdote dos cabrones, sobre los quales se echaban suertes: al que le caia la de ser ofrecido à Dios por el pecado del pueblo, se ofrecia en sacrificio y se mataba; y al que le caia la de ser arrojado à la soledad del desierto, se llevaba por un hombre destinado para eso y se arrojaba à la soledad, cargado primero por el sacerdote de los delitos y pecados del pueblo. A este cabròn arrojado al desierto, que llama *emissario* nuestra vulgata, le llaman los 70 *cymarròn* con esa palabra griega que significa lo mismo que la de *emissario* en la latina, ò la de *arrojado* en la castellana. Asi jusgo que este

Origen de la voz cimarròn

nombre *cimarròn* con que aqui significamos à los animales que viven sin sujeción alguna por los campos, ni es nombre español, ni es de la lengua guaranì, ni de la del Perù; sino de la griega, y que tiene su principio en lo que acabo de decir.

502. — El Inca en el mismo capitulo de su historia dice tambien que los esparragos se llevaron de España al Perù; y no tengo que decir sobre ellos, sino que para cultivarlos y lograr p.r muchos años una buena esparraguera, se hace en algun lugar que sea bastante humedo una sanja como la que se practica para el cimiento de una casa, y quando tiene dos ò tres pies de profundidad se echa en ella una camada de estiercol de dos ò tres pulgadas de grueso, y ensima se pone otra de tierra de mas espesòr: sobre la de tierra se pone otra de estiercol, y despues otra mas gruesa de tierra, y se van alternando camadas de estiercol y de tierra hasta que la sanja se rellena bien. Quando està rellena se siembran las semillas del esparrago por Febrero ò Marzo, que es quando sazonan, y se siembran algo claras; pues no se han de sacar las plantas de aquel lugar. Quando han nacido se limpian de las malas hierbas, y con sola esa diligencia, y la de cortar y quemar las ramas quando estàn duras y agostadas, se logra una esparraguera por muchos años. La que yo tengo la puse de ese modo habrà veinte años arreglado à un directorio que me remitieron de Galicia; y si ya no se hallase mui asombrada por unos naranjos, me parece que aun se hallaria con mucho vigor en medio de q.e la tierra en que la puse no es de la mas ventajosa para ellos.

Esparragos

503. — La semilla de los pimientos dulces que llaman de hocico de Buey, se trae de Valencia y suele durar sin degenerar algunos años, como haya cuidado en dexar de los primeros y principales pimientos que echan las plantas, los suficientes para la semilla, cortando los pimientos de que se debe recoger quando se hallan enteramente roxos. Jusgo que los mas finos son los que tienen el pezon derecho; porque quando el pimiento està pegado à un pezon que se encorba como un anzuelo empieza à bastardear y à los pocos años bastardea, haciendose largo y agudo en la punta, y entonces es ya mui picante. Esos pimientos largos, agudos y picantes se suelen estimar quando despues de maduros se secan para sazonar con ellos muchos guisos, y principalmente para los adovos de carne de puerco, con que se hazen las longanizas, y en las que el gusto general està porque piquen. Tambien se estiman para la olla, y quando se usa de ellos con moderacion los reputo saludables; pero no quando el que cocina se alarga un poco y con frequencia; pues entonces causan enfermedades cutaneas, como son los empeines; aunque nunca creo que son tan dañinos como la pimienta negra y el clavo, que vienen de las islas de la especeria en el Asia, y siendo mas caros son incomparablemente mas perjudiciales à la salud que nuestro pimiento. A este lo reputo muchas veces saludable, como sucede quando alguno sin estar enfermo se halla inapetente y con desconsuelo en el estomago: Entonces el pimiento en la comida lo entona, aviva el apetito, y es sensiblemente saludable. Asi lo he experimentado yo mismo algunas veces, y lo han experimentado otros à quienes lo he oido.

Pimientos

504. — Para lograr buenos pimientos sean de hocico de buey, ò sean de los largos picantes, los mas de los años se necesita riego al pie quando faltan las lluvias oportunas. Todas las plantas que se ponen à riego deben fomentarse con estiercol sin excacèz; porque el agua de riego resfria mucho la tierra, y no medrarian, antes se enfermarian las plantas, faltandoles ese fomento. Los pimientos se ponen de almacigo à principios de Agosto; pero naciendo quando hai todavia hielos, se tiene la precaucion de cubrir el almacigo en la forma que para los tomates se dixo en el num. 494. Añado aqui, que tanto à los pimientos, como à las lechugas y tomates los persiguen al nacer los gorriones, que aqui llamamos chingolitos, y suelen, si uno se descuida, no dexar ni una sola plantita à vida. Para espantarlos se clavan varitas derechas al rededor de los almacigos con algunas tirillas de lienzo de color, atadas en la punta de modo que flameen como vanderillas. Pero no hai espantajo mas eficaz contra ellos que un alcon ò gavilàn muerto, puesto con unas varitas en la atitud con que estas aves se arrojan sobre la presa.

Plantas à riego necesitan estiercol

Modo de espantar gorriones

CARDOS BLANCOS, ALCABUCILES Y CARDILLOS

505. — Los cardos blancos vinieron de España segun se dixo por incidencia en el num. 499. Tambien los llaman aqui mansos, contradistinguiendolos de los mismos quando se hacen bravos y espinosos; porque no echan espinas en las hojas, y se pueden tratar sin recelo. Yo los he cultivado en mi chacara, y el

Cardos mansos

modo de cultivarlos es poniendolos de semilla en almacigo por el mes de Enero ò Febrero, y trasplantarlos quando se hallan en estado de eso, dandoles à unos de otros la distancia de vara y media ò algo mas; porque à mas de criarse grandes, se necesita aporcarlos para que blanqueen; pero no es necesario aporcarlos con el cuidado que à los apios; pues los cardos se doblan à un lado contra la tierra, de que se les hace un medio colchon en la parte à que se doblan, y asi se aporcan con mas facilidad. Quando se han blanqueado se usa de sus pencas ò para ensaladas ò para los guisos. Los cardos vuelven de la raiz vieja y sobre ella se conservan siempre mansos; porque de semilla, por mucho cuidado que se tenga, tiran aqui siempre à hacerse silvestres y à llenarse de espinas, pasando de mansos à bravos. Si los cavallos y bueyes comiesen sus hojas con el mismo gusto con que comen las de los mismos en el estado de salvages; se debian poner muchos de esos cardos en una chacara para dar ese alimento en el invierno à los animales de servicio. Pero en el estado de mansos no les gustan como quando son silvestres y bravos; pues he observado que los cavallos que saben amortiguar las pencas de los cardos bravos dandoles manotadas para comerlas, si se les echan de las de los mansos las dexan casi sin tocarlas: y lo mismo digo de los bueyes, que, comen con mucho trabajo las pencas bravas, y dexan las que no lo son aùn en las noches largas de invierno. Los cardos mansos se multiplican de los chuponcillos ò macollas que echan al pie, y este es el modo seguro de lograrlos siempre mansos; pues ya he dicho que de semilla por lo comun aqui degeneran en bravos.

Cardos mansos

Alcabuciles

506. — Los alcabuciles se ponen tambien de la semilla que viene de España, la que siendo fina los produce finos y buenos: y se siembra en almacigo lo mismo q.e se acaba de decir de la de los cardos blancos. Quando se hallan ya en buen estado se trasplantan, poniendolos unos de otros à distancia de una vara ò mui poco mas; porque à estos no hai que aporcarlos, no usandose de ellos mas que la alcachofa. Necesitan tierra jugosa y abonada à fin de que se conserven vivos en las grandes secas; porque si no se hallan en tierra jugosa suelen las secas perderlos, y entonces no hai como propagarlos con seguridad de tenerlos finos; pues para conservarlos tales es necesario ponerlos no de semilla, que por lo comun degenera en cardos blancos; sino de los brotecillos que echan al pie. Las hojas de los alcabuciles tampoco son del agrado de los cavallos y bueyes, à lo menos si se las cortan y se las echan; porque si por casualidad entran cavallos ò bueyes en una huerta saben ellos mismos segarlas con los dientes y comerselas con gusto; pero si se las siegan y se las echan en el pesebre, es ya otra cosa, y debe serlo; porque los bueyes y cavallos no son capaces de afectacion ni de melindres. He oido que se hacen orejones de la base de la alcachofa del alcabucil, pelando las bases y echandolas à secar al sol, y de que esos orejones son sabrosos y buenos para quando no hai alcabuciles frescos. Hago memoria de lo que he oido; porque es bueno que se sepa una cosa que en todo me parece verosimil y hacedera; aunque yo ni he visto hacer ni he hecho jamas de esos orejones.

Orejones de alcabucil

507. — No di en el articulo el nombre de tagarninas à los cardillos que voi à explicar; porque ese

nombre diferencial que tienen se suele tomar vulgarmente en una acepcion metaforica, que tiene mas de burlesca que de otra cosa. Digo pues que à esos cardillos yo no los he cultivado nunca, y solo voi à hablar de ellos por el informe que me ha dado uno que los tiene en su casa, y por lo que en ella acabo yo de ver. En el mes de Enero sazonan la semilla, encerrada en alcachofillas pequeñas, tan guarnecidas de hojas bravas, llenas de espinas que es imposible sacar las semillas sin lastimarse. Yo fui à ver las plantas ya agostadas à casa del q.e las tiene, y conocì la razon que tuvo en no traerme à la capilla, en que yo celebro los dias festivos y el oye misa, unas semillas en un papel. El persistia en que yo mandase un criado con alguna tipilla en que traerlas; porque me decia que no era negocio de traerlas en papel: y efectivamente tenia razon; porque los tallos que son altos hasta cinco ò seis quartas con muchas ramas subalternas à todos lados, tienen las alcachofillas distribuidas por todas ellas; pero tan guarnecidas de hojas grandes y pequeñas, llenas de espinas sutiles y penetrantes, que es imposible no lastimarse si se van à sacar solo las semillas. Asi dixe al que iba conmigo que cortase con ramas cortas las alcachofillas, y que con el mismo pedazo de rama en que salian las acomodase en una cesta que llevaba. Quando lleguè à mi casa mandè componer un canterillo de tierra en un rincon, en que no se suelen criar sino espinas, y despues de haber hecho que mi gente con cuchillos separase las alcachofillas de las ramas en que iban pegadas, las hize arrojar encima de la tierra que se habia dispuesto para el almacigo, tapandolas con tierra suelta. Si nacen, bien; y sino — me ha dicho el que los cultiva,

Cardillos

que ò de semilla que cae nacen muchas plantas, que se pueden trasplantar à su tiempo, ò se pueden trasplantar de las que brotan al pie de la planta vieja; pues estos cardos son como los otros que mantienen la raiz viva por muchos años, y de ella se reproducen: y que entonces, que serà de aqui à un par de meses, puedo traer quantas plantas yo quiera.

Uso de los cardillos

508. — El uso que se hace de esos cardillos antes que se entallescan, es tomar sus pencas, quitarles la tunica que las cubre, la que sale con facilidad tirandola desde la parte inferior àcia la punta, y limpias se echan en la olla y en otros guisos, ò se hacen de ellas ensaladas despues que se sancochan. De todos modos me han dicho muchos que es hortaliza fina, de buen gusto y saludable: y que aunq.^{e} las pencas echan tambien espinillas, estas no ofenden, y que todas salen facilmente quando la penca se desnuda de la tunica del modo que se ha explicado. Si eso no fuera asi creo que no habria hombre racional en el mundo, que cultivase una planta tan erizada de espinas despues que se ha entallecido, aunque prestase un alimento mas grato y suave que la fingida ambrosìa, con que se mantienen los dioses fingidos de la fabula.

FRESAS, VIOLETAS, ROSAS Y ALGUNAS OTRAS FLORES, QUE CONVIENE HAYA EN NUESTRAS HUERTAS

509. — Las fresas que aqui llamamos frutillas se me habian olvidado; pero creo que no se ha perdido nada; porque con la autoridad del pastor Damètas, inter-

locutor en la ecloga 3.ª de Virgilio, puedo colocarlas entre las pocas flores de que voi à hablar. Virgilio pone en boca de ese pastor los siguientes versos — Frutillas

Qui legitir flores, et humi nascencia fraga,
Frigidus, ò pueri, fugite hinc, later anguis in herba.

que un amigo mio traduxo de este modo —

Los que incautos las flores y frutillas
Recogeis, que se arrastran por la tierra,
Huid, muchachos, pues sierpe venenosa
Se agasapa y oculta entre las hierbas.

Yo bien sè que no se convienen todos en la significacion de la palabra *fraga* de Virgilio, y pienso que con esa voz se significan las frutitas pequeñas, que se crian en matas baxas silvestres, y suelen ser entretenimiento de los muchachos, como son, por exemplo, los arazàs que aqui se crian en tierras areniscas, y las frutitas de la hierba de la perdiz, que se cria aquí por muchas partes, y es mui conocida de los del campo por una vulneraria excelente. El fruto de que se llena esa plantita es del color y tamaño de una perla mediana, y suele ser pasto de las perdices, que acuden à comerlo donde lo hai, y por eso la llaman hierba de la perdiz. Estas frutitas y otras semejantes, que como he dicho son de entretenimiento para los muchachos, me parece que es lo que rigurosamente se significa por la palabra plural *fraga* de Virgilio. Y si esto es asi, no se les hace deshonor à nuestras frutillas de colocarlas entre las que se comprehenden en la voz *fraga;* pues à mas de ser pequeñas, criarse en Europa silvestres, y criarse en plantas rastreras, que

es lo que parece significa Virgilio por el *humi nascentia fraga;* el diminutivo despreciativo de *frutillas* con que aqui las llaman generalmente, parece que las ha sacado del orden y clase de las otras frutas.

510. — Sea de esto lo que fuere; pues no tengo empeño en que mi parecer prevalesca, voi solo à exponer el modo con que aqui se cultivan. Para las frutillas se elije tierra de la que aqui llamamos buena y jugosa, en la que cabada y bien compuesta se ponen de raiz, sacando las plantas de algun frutillar; porque ni les he visto jamas semilla, ni sè que de ella nascan, y se ponen por Marzo ò Abril distantes unas de otras como tres quartas. Conviene ponerlas en lineas rectas para no pisar las plantas, ò pisarlas lo menos que se pueda, asi quando se carpen y limpian, como quando sazonan y se recoge el fruto, que es à fines de Noviembre y principios de Diciembre. El primer año à los ocho ò diez meses de puestas dan por lo comun fruto grande y bueno, y continuan dandolo asi y en mas abundancia, mientras pueden limpiarse y se limpian bien; pues esas plantas hallandose en tierra de buena calidad en que ni las secas las agosten, ni las resfrien las aguas detenidas sobre ellas, duran por muchos años.

Modo de ponerlas

511. — Quando el frutillar se ha cerrado mucho; porque las matas echan nuevas plantas, que arraigan por donde caminan sus guias, se limpia con mucho trabajo si se llena de gramilla blanca, de la verdolaguilla de raiz colorada, ò de otras hierbas malas y vivaces. En ese estado reputo por mas ventajoso poner de las plantas que le sobran nuevo frutillar en

Imposible limpiar un frutillar muy sucio.

tierra limpia, que empeñarse en limpiar con escardillo un frutillar mui sucio; porque lleva mucho tiempo, y es moralmente imposible limpiarlo bien. Asi despues de haber sacado de el las plantas necesarias para un nuevo frutillar, se limpia ligeramente, y se recoge el fruto que da aquel año mientras el nuevo frutillar puesto en otra parte substituye al viejo con ventaja. Este, despues de recogido el fruto, y asegurado el nuevo, se puede cabar, y poner en aquel terreno otras plantas que acomoden y permitan descriarlo con hazadas de las malas hierbas. Un frutillar suele pagar el trabajo que en el se impende por ser su fruta la mas temprana que aqui se recoge; pero repito que se debe poner en tierra buena y fresca, y añado — que se ponga lexos de arboles, que puedan impedirle el ayre libre; pues de lo contrario se abochornan y ahogan las plantas con los calores.

512. — Las violetas son flores que conviene poner en una chacara ò bien de planta con raiz, ò bien de la semilla que tienen encerrada en unos saquillos, algo mayores que un garbanzo, y conviene ponerlas no tanto porque no dan trabajo alguno, como p.r el suave olor que despiden, y por su utilidad para remedios. Las primeras violetas que tuve las puse de plantitas hai treinta y nueve años en las orillas de los caminos que habia en mi primer naranjal: despues me vi en la necesidad de quitarlas de alli por la razon que se diò en su lugar, y se arrojaron sin plantarlas, baxo de otros arboles: y hasta ahora se conservan de ellas manchoncillos bastantes à pesar de las muchas secas que han sobrevenido en tan largo tiempo. Por

Violetas

Julio y Agosto, quando los arboles las han cubierto con las hojas que soltaron sobre ellas, empiezan à descubrirse mas bien por la fragancia de sus flores que por el verde alegre de sus hojas; y mis criados tienen en ellas, en las flores de naranjo, en las raizes de la achicoria y en la fumaria, que se crian silvestres, algunos gagecillos, si los boticarios les pagan el trabajo de recogerlas; porque si no les ofrecen lo que les parece justo, tampoco suelen prodigar sus fatigas à favor de los que ellos no reputan por los mas pobres è indigentes del pueblo.

Azuzena

513. — La azuzena es tambien flor que se debe tener, no por su olor que es mui fuerte aun al ayre libre; sino porque su cebolla se busca muchas veces para remedio. Con este objeto desde que tengo chacara puse algunas cebollas, que se conservan sin tener de ellas cuidado. Por el mismo motivo conviene tener lirios ò blancos ò morados grandes, y de los mas finos de Florencia. Todas esas flores y otras varias que proceden de cebolla son en lo general de un olor fuerte que trastorna y debilita la cabeza: y asi solo las tengo ò porque se conservan sin cuidado por entre los arboles, ò porque para algun remedio se buscan à veces sus raices ò cebollas.

Rosas

514. — Las rosas son flores que se deben tener, no solo por su belleza, por su fragancia suave y generalmente benéfica; sino tambien porque de los petalos ù hojas de la flor, que se guardan secas, se hacen remedios, en particular para los niños recien nacidos. De las mismas hojas, quandò estan frescas, se hace un dulce, que es laxante y saludable, à mas de ser

de mui buen gusto. Yo lo he hecho en mi casa del modo que se dixo suficientemente en el num. 270, y con quatro libras de azucar por libra de pasta me ha salido un dulce excelente y de mucha duracion, para lo q.e conviene que el almivar se embeba bien en la pasta. Se guarda en caxas de madera, de que se diò razon en el num. 269, y de ellas se saca seco y aturronado, de suerte que se come con la mano lo mismo que los dulces secos que se venden en las confiturias.

Dulce

515. — Aqui hai muchas especies de rosas; pero las que comunmente se tienen sin cultivo y sin cuidado en una chacara, son las que llaman de Alexandria, que forman un arbusto mui lleno de espinas corbas. Estas son mui finas y de mucha fragancia. Los arbustos de estas rosas, que son altos de dos à tres varas, conviene cortarlos quando se notan viejos, y sin mas diligencia se renuevan las plantas por si mismas de sus propias raizes. Hai otras, que llaman de cien hojas y se crian en lugares humedos sin salir jamas de matas baxas: de ellas hai mui dobles de un boton arrepollado, y de ellas que no lo son tanto. Entre las altas de Alexandria y las baxas de cien hojas, hai otras que ni son tan baxas como estas, ni tan altas como aquellas; y aunque sus flores no tienen mucha fragancia, se deben tener en buen terreno por ser flores las mas ayrosas y las mas bien torneadas entre quantas flores conosco. Tienen un pie alto y derecho, y à la que abre solo la acompañan uno ò dos botones para darle mas gracia y hermosura. A todas las que he nombrado basta ponerlas una sola vez para que las haya siempre; porque ellas mismas se reproducen y renuevan. No hago memoria de otras muchas

De Alexandria

De cien hojas

Ayrosas

flores que hai, y que aqui se cultivan en algunas partes; porque ni son medicinales, ni su cultivo es general, ni puedo detenerme en ellas, sin hacer mas voluminosas mis observaciones de lo que van saliendo, quando aùn falta que tratar de cosas, que à mi parecer son mas importantes para la agricultura.

HABITACION Y DEPEDENCIAS DE UNA CASA DE CAMPO

516. — Entro ahora à tratar de la habitacion y dependencias que son necesarias, ò por lo menos convenientes, en una chacara: y aunque la habitacion parece que debia haber sido lo primero de que se tratase; porque es lo primero que se echa menos en el campo para vivir y resguardarse de las intemperies los que se destinan à su trabajo; lo dexè para el fin, porque una habitacion suele ser lo ultimo que se executa, quando es con alguna comodidad y con las dependencias necesarias no solo para abrigo de la gente, sino tambien para guardar frutas, granos y todos los artefactos ò productos de economia rural. Al principio se empieza por alguna chosa: despues se pasa à hacer algun rancho, y por ultimo quando ya la tierra misma con sus producciones ayuda al labrador, este se anima à emprender alguna casa mas comoda y mas permanente, que si no la disfruta por mucho tiempo el mismo que la ha labrado, la disfrutan sus hijos, herederos ù otros, à cuyas manos pasa la posesion segun la instabilidad y mudanza de las cosas humanas.

Habitacion

517. — Para qualquiera cosa que se haga, aunque sea para una pobre chosa, se elije cerca del terreno

que se pretende labrar, un sitio elevado y exento de las aguas detenidas, y de las humedades del arroyo: que no se halle mui sujeto à la esfera de las nieblas y gruesos rocìos que caen ò se levantan en los valles y lugares baxos. En estos lugares abatidos, en que no se respira un ayre tan libre y puro, el temperamento suele ser humedo, mal sano, expuesto à mosquitos y à otras sabandijas que incomodan. Elegido el terreno que sea alto, sano y con vista despejada à las arboledas y sembrados que se trabajan, cada uno hace la habitacion arreglado à la posibilidad con que se halla: y asi no me detendrè de ningun modo en persuadir à nadie que en su propiedad no haga chosas ni ranchos de paja; porque ¿de que servirian mis consejos, ni quanto pudiera yo decirles, à los que no tienen medios ni facultades para otra cosa? El pobre que se ciñe à no tener mas que un rancho de paja, es solo porque no puede labrar una casa de materiales mas firmes. A estos solo les dirè lo que por mi experiencia sè que les conviene saber para gastar menos, y es que =

Sitio pars habitacion

518. — Quando se hallen en la necesidad de cubrir sus casas con paja procuren evitar que las aguas de la casa caigan al Norte y al Sur, y que la armazon de ella la hagan de modo que caigan siempre las aguas al oriente y al poniente; porque à la parte del techo que mira al Sur la penetra mucho la humedad que sobre ella se detiene, y la hace criar hierbas que la detienen mucho mas y hacen que la paja se pudra mui pronto: à la parte que mira al Norte la hiere el sol con mucha fuerza, la paja que en ella cubre el techo se retuesta mucho, se eriza y se quebrajea, y en

Aspecto del techo

poco tiempo se adelgaza tanto que las aguas la penetran y se llueve la casa. De uno y otro inconveniente, esto es — del sol fuerte del Norte, y de la humedad excesiva del Sur se libertan los techos, que presentan sus vertientes al oriente y al poniente; porque à esos rumbos ni los soles las hieren con tanta fuerza, ni en ellas se detiene mucho la humedad: de lo qual tengo experiencia por techos que he tenido de paja mirando à todos esos rumbos: y de mi experiencia he concluido con certidumbre, y asi lo he visto, que la misma paja con aspecto al oriente y al poniente dura otro tanto mas tiempo que quando lo tiene al Norte y al Sur. Una duracion doble en un techo de paja no es cosa de tan poco momento que se pueda despreciar en techos, que pueden ponerse libremente con aspecto à los rumbos que les sean mas ventajosos, como sucede siempre en las chacaras en que el desahogo del terreno no obliga nunca à lo contrario.

Aspecto del techo

519. — La paja que aqui se acostumbra poner en lo general, es un especie de espadaña larga y delgada que se cria en tierra fertil y baxa à que alcanzan las crecientes de los arroyos. Vulgarmente la llaman *cortadera*, y à mi me parece que al principio debiò llamarse *cortadora*, porque al menor descuido corta con la sierra fina que tiene en sus dos orillas; y que solo por corrupcion del nombre la llaman *cortadera;* pues no es tan facil de cortar como las otras que suelen usarse quando esa falta, quales son la totora, que se cria en bañados de agua viva, la paja mansa que se cria por los campos, y el espartillo que aqui se cria en las marismas cenagosas, à que alcanzan las cre-

Paja cortadora

cientes del agua salada. La cortadora es la mejor de todas para los techos asi por su duracion como por su largura. Yo la he comprado para el techo de un almacen mui fina y tan larga, que cada paja tenia quatro varas cumplidas. Al que me la traxo, y de ella me traxo veinte carradas, le preguntè — que en donde habia hallado paja tan hermosa = y me respondiò — que aquella paja la traia del cielo, porque en la tierra no la habia. Era un hombre de campo, pero de ideas originales y algunas veces poeticas con que entretenia inocentemente à los que le escuchaban. Como la paja era tan larga la puse en el techo con los cabos gruesos para abaxo, que es como dura mas, y fue necesario coser las empleitas con agujas largas que se hicieron de caña de tacuara. El techo me duró sin lloverse diez y seis años, y hubiera durado mas de treinta si yo lo hubiera puesto con las vertientes à los rumbos mas ventajosos, que he tirado à persuadir despues del error en que yo incurrì; pues lo puse con las vertientes al Sur y al Norte, en que observè lo que arriva queda explicado.

520. — Las maderas sobre que se pone la paja à esos techos regularmente suele ser de sauce, y ahora que hai alamos me parece que para lo mismo tambien han de ser buenos; pero sea la madera que se fuere, se debe cortar siempre desde que el arbol empieza à soltar la hoja hasta que empieza à subir la savia y se acerca la nueva vejetacion, segun se dixo largamente en el num. 313 y siguientes, de cuyas reglas importa mucho no separarse jamas so pena de poner en los techos madera mala y de corta duracion; en vez de que observandolas se pondria buena y de tan

Madera para techos de paja

larga vida que pudiera sobrepujar à la de un hombre que viviese tanto como naturalmente puede vivir. Lo que algunos dicen que la madera que se corta en menguante, y mucho mas si el corte se hace en dia viernes, es buena y de larga duracion, aunque no se tenga cuenta con la estacion en que se corta; es tan notoriamente ridiculo y despreciable, que no solo no merece refutarse con razones; pero ni aùn que se haga memoria de eso.

Sauce clavado se pudre

521. — Los horcones tanto del medio sobre que carga la cumbrera, como los laderos en que se sientan las soleras, convendria que fuesen de ñandubay, madera incorruptible de la familia de los espinillos, que se cria de esta vanda en la confluencia del Uruguay con el rio Negro y en la de otros rios; pero como no todos tienen facultades para comprarlos, acuden à lo que les parece mas facil y que remedia su necesidad. Asi suelen poner horcones de coronilla, ò de molle si los hallan en los bosques mas inmediatos; y sino recurren al sauce. Quando por no tener otra cosa ponen horcones de sauce, soi de opinion que no los descortezen; porque descortezados asi como duran mucho al ayre libre y mucho mas debaxo de techo, no duran casi nada quando se entierran; porque todo lo que se entierra se pasma en mui poco tiempo si està descortezado; pero dura algun tiempo mas quando se clava con la corteza; pues esta los hace brotar y los mantiene con alguna vida; y mientras un vegetal vive, aunque estè moribundo, no da lugar à la total corrupcion de su madera. En fin sea por lo que se fuere yo he experimentado que el sauce que se clava descortezado por grueso que sea, apenas dura tres

años, pudriendose en ese tiempo todo lo que està clavado en el suelo; pero se puede asegurar que con la corteza dura por lo menos otro tanto mas. Algunos tuestan al fuego el cabo que entierran, y creen que entonces es de mas duracion: de lo que no tengo experiencia, porque nunca la he hecho; pero por reflexion jusgo que esa diligencia es de mui poco auxilio; porque ò reducen à carbon todo el tronco que entierran, ò solo queman la superficie exterior. Si lo primero — quitan la fuerza al palo, y viene à ser lo mismo que si lo pusieran podrido; y si lo segundo — no adelantan nada, porque la quemadura superficial que le hacen no puede libertarlo de que la humedad penetre à lo interior de la madera y la pudra, quando se ve que el carbon es un absorvente que se atrae toda la humedad que està à su alcance. Con todo si hai una experiencia segura de lo contrario, no digo nada; porque ya alguna vez he dicho que contra la experiencia no hai razones que valgan.

522. — Quando hacen la cocina suelen ponerla separada de la casa por temor del fuego; pero este temor lo tengo por vano para que por el se expongan diariamente à infinitas incomodidades, quando rarisima vez se ve ni se oye que se haya quemado una cocina en el campo, siendo asi que no es mui diligente el cuidado que se tiene con el fuego. Convengo en que la cocina estè separada de la casa en que se vive por evitar la molestia del humo; pero no convendré nunca en que estè aislada como regularmente veo las cocinas en el campo. De la casa à la cocina puede haber un transito cubierto, que sirva como de enramada ò corredor de cinco ò seis varas de largo, el

Cocina aislada de inconveniente

que preservarà à los que van y vienen de mojarse quando llueve, y de que un viento frio, recivido quando acaban de salir del fuego, les ocasione una enfermedad mui grave: para lo q.e conviene que el corredor no estè abierto mas que por un lado; pues puede y debe estar quinchado por el otro, ò reparado con cueros ò con otra cosa movible, que pueda mudarse à la parte de donde viene el viento: y esto sin duda seria lo mas ventajoso.

Horno solitario, malo

523. — Tampoco convendrè jamas en que el horno en que se cuece el pan estè aislado y tan separado de la casa, que suele verse distante de ella un buen tiro de pistola. Es indecible el trabajo que con esos hornos hermitaños tienen las pobres mugeres, que son las que por lo comun andan con el trabajo del pan. Y yo no se porque; pues el que tiene facultades para hacer un horno en mitad del campo, no es facil concebir como no las tenga para hacerlo en el moginete de la cocina; porque solo con cabar al lado de un charco alguna tierra negra de la superficie, echarle agua, y pisar con un par de cavallos barro, al que quando se pisa, se le echa un poco de paja de trigo de la que hai en las eras, està hecho en pocas horas el barro necesario para cortar mil y quinientos adoves de media vara de largo, que seràn los que podrà llevar la pared del moginete, en cuyo medio à cinco quartas de altura se dexa la boca que debe ser la del horno. Para ese trabajo y hacer la pared que remate en triangulo, sobre cuyo vertice descansa la cumbrera de la cocina, no se necesitan mas facultades que las que veo empleadas en esos hornos distantes, que les aumentan un trabajo mui duro à las pobres mugeres

que lidian con ellos, quando tienen que cocer pan, ò alguna otra cosa en el horno. Si hai sol fuerte las abraza el sol por las espaldas al mismo tiempo que el calor del horno les abrasa la cara: si hace frio tienen al hielo la mitad del cuerpo, y la otra mitad en el fuego: ¿y si hace viento? y si llueve? Digo con ingenuidad que no sè como pueden manejarse para calentar esos hornos y cocer pan en medio de tantos obstaculos como se presentan; prescindiendo del mucho fuego que se gasta en ellos, y no se gastaria si estuviesen con otro abrigo.

524. — Me diràn tal vez que la llama que sale por la boca del horno quemaria el techo, que es de paja, y abrasaria la cocina y toda la casa. A eso respondo que la llama del horno nunca se levanta tan alta por la boca que pueda quemar el techo, que por lo menos està tres varas mas arriva de ella; pero si todavia se concibe peligro, que puede haberlo, dexese sin cubierta de paja una claravoya como de una vara en quadro en aquel lugar del techo à que se dirije la llama, y al que puede alcanzar un calor vivo. Esa abertura ò claravoya libertarà de todo peligro al techo, y darà salida franca al humo. Voi hablando en la suposicion de que las facultades no alcancen para hacer una chiminea con adoves, como supongo hecha con ellos la pared del moginete, en que debe ponerse la boca del horno; porque si hai facultades para hacerla, entonces no es necesario dexar sin cubierta de paja ninguna parte de la cocina; pues con la chiminea no solo se liberta del fuego la cocina y la casa, sino tambien del humo, que creo es el que obliga à los del campo à poner los hornos del pan en una

Claravoya

distancia que les hace sufrir incomodidades de tanto vulto, que por lo menos es problematico si son mayores que las del humo; teniendo que sufrirlo en la cocina sin chiminea diariamente, à no ser que se sujeten à un ayuno perpetuo de pan y agua fria. No tardarè mucho en hablar del modo con que las chimineas se deben hacer para que el humo se enfile y salga por ellas con franqueza, y no se abata anegando en una nube densa la cocina, y tal vez una casa entera.

525. — Quando el labrador, ayudado de las producciones de la tierra, se anima à hacer techos de mas duracion y firmeza, debe elegir el sitio con mas cuidado y prevision que quando no se animaba à hacer mas que chozas ò ranchos; porque el error que se comete en una cosa que dura pocos años se siente menos, siendo mas facil el corregirlo, que quando se comete en la que puede durar siglos enteros. Elegido pues el sitio con esa prevision, se debe tener la misma para no hacer hoy una pieza que haya que desvaratar mañana. Yo bien sè que no es para todos el disponer bien una casa; pero aquel que no sabe disponerla puede preguntar al que lo sabe; pues en un pueblo grande nunca faltan quienes puedan dar idèas, y aùn planitos, sin mas interes que el que tienen muchos de hacer bien à sus semejantes, y lo harìan con mas gusto à los labradores por la consideracion que todos deben tener à favor de unos hombres entregados à un trabajo penoso y el mas necesario à la vida social. Una escuela de dibuxo y diseño, en que se hiciesen planos y alzados de edificios rurales y urbanos para introducir por ellos con economia y ahorro el buen gusto y la comodidad en todas las casas que se hacen

Eleccion de sitio para casa

Escuela de dibuxo util

tanto en la ciudad como en el campo; tengo para mi que seria un establecimiento, digno de un gobierno paternal è ilustrado, y que llegaria en poco tiempo à producir efectos maravillosos. Pero mientras no lo hai, no faltan segun acabo de decir, en un pueblo grande quienes puedan dar ideas y buenos consejos. La dificultad mayor està en que mis amados labradores del Miguelete los quieran recivir; porque es mui comun salir con el disparate de que consejos no ayudan à pagar: y yo les digo — que si ayudan; porque ayudan à no gastar tanto, y à gastar bien lo que se gasta.

526. — Por esto los que se determinen à hacer alguna casa firme y de duracion, deben empezar por las piezas mas necesarias sobre el plano de una casa grande y llena de comodidades. Si no pueden de un golpe hacer mas que una sala, un dormitorio y una cocina, no hagan mas que eso; porque seria una locura intentar ò emprehender mas de lo que se puede; pero esas piezas que se determinan y pueden hacer, haganlas sobre el supuesto de que ellos mismos ò sus hijos mañana ù otro dia podràn continuar la obra y hacer alguna cosa mas sobre el plano ya empezado. Esta prevision ¿que gastos les acarrea? Claro està que ningunos. Porque yo convengo en que por lo pronto no hagan mas edificio que el que intentan y pueden hacer; solo digo y repito que lo que van à hacer lo hagan siempre sobre un plano de una casa cabàl: de suerte que si quieren hacer otro dia alguna cosa mas, no tengan que tocar ni deshacer nada de lo que ya hicieron. Y vease aqui un ahorro por la prevision que se tuvo al principio. Si en su casa no pue-

Metodo de edificar con providencia.

den hacer algive, yo nunca les aconsejarè que lo hagan; pero si les aconsejarè que à las aguas de las piezas que van à hacer, les dèn la salida conveniente para que mañana ù otro dia en que puedan y quieran hacer algive, lo hagan sin alterar en nada los techos que ya hicieron. ¿Que gasto se les aumenta por eso? ¿No es evidente la utilidad que les resulta? Y vean aqui como los consejos muchas veces ayudan à pagar; porque ayudan à gastar bien, y à no gastar mas que una sola vez; quando de lo contrario se pasa la vida del hombre, que es activo, en hacer y en deshacer, porque al principio no se hizo lo que se debia.

527. — Supongamos que ya està elegido el sitio con meditacion: que yo no puedo hacer mas que tres piezas, y que las mas urgentes son una sala, un dormitorio y la cocina. Supongamos tambien que tengo plano de una casa completa. Veo pues en el plano el lugar que ocupan la cocina, el dormitorio y la sala, y arreglado al pitipie ò escala del plano hago abrir los cimientos à esas tres piezas en el lugar que el plano me designa: los lleno y levanto las paredes hasta llegar con ellas à seis ù ocho pulgadas mas arriva del terreno mas alto que me ciñe por fuera la casa; porque esa altura de piso es indispensable para libertar las piezas de una humedad que el terreno exterior inmediato la haria eterna si en alguna parte quedase superior à su piso. Hallandose las paredes en ese estado, pongo los marcos de las puertas en el lugar que señala el plano; pero si no los tengo hechos, ò si los quiero colocar al fin de la obra, dexo para ellos abierta en la pared la cabidad, medida y justa en que se deben poner: sigo la pared y quando

Cimientos segun el plano

llega à la altura en que deben levantarse los marcos de las ventanas hago lo mismo que para los de las puertas: se concluyen las paredes y se techan las piezas del modo que se sabe. Ahora me parece importante hacer algunas advertencias sobre lo que en este punto me ha enseñado una larga experiencia por si algunos quieren seguirlas.

528. — Primera — que las puertas se hagan à la portuguesa, y que se hagan de tabla de cedro ò de alguna otra madera de duracion que no sea pesada. Llamo puertas à la portuguesa las que se hacen con tablas machihembradas unas en otras, y aseguradas por la parte interior con tres barrotes de la misma madera, dos en los extremos y uno en el medio, que se atraviesan y meten por las tablas haciendo en ellas una mortaja, por la q.e entran los barrotes, dandoles con la mazeta, como los buenos carpinteros saben hacerlo. Las hojas de puerta hechas de ese modo son mas sencillas, menos costosas y mas livianas que las que comunmente se hacen y se llaman de tablero: siendo mas ligeras no quebrantan ni rinden con su peso las alcayatas, como las rinden las otras que en lo general son mui pesadas. Segunda — que fuera de la puerta principal de la sala, que puede ser de dos hojas, las interiores y de las piezas menos principales, conviene que sean de una sola, y que estas no tengan mas ancho que una vara y dos pulgadas, y de altura el duplo de su ancho; porque siendo de una sola hoja llevan menos obras de hierro, que en el campo se pierden pronto, no habiendo q.n les dè azeyte, como es necesario darlo con frecuencia en especial à los pasadores que tienen muelle. De este modo tambien

Puertas à la portuguesa

Puertas de una hoja convenientes

se ahorra gasto en las puertas, y son menos expuestas à empenarse y perderse. Tercera — que à las puertas se les de pintura, à lo menos à las que se hallan expuestas à las aguas.

529. — Quarta — que quando las paredes no se hacen con cal, con la que pueden pocos, se hagan con tierra negra de la vegetal q.e hai en la superficie: y si por no echar à perder el terreno que une las inmediaciones de la casa, no se quiere tocar en la tierra negra de sus cercanias, se traiga aunque sea de alguna mayor distancia, para lo que no se necesita mucho gasto, pues con un solo carruage se pueden arrimar à la obra diez ò doze carradas en un dia. El barro que se hace con esa tierra negra es tan excelente que no lo hienden los soles ni lo deslian las aguas. A mi me ha sucedido tener que rebocar ò enlucir una pared, que tenia veinte años de hecha y expuesta à las inclemencias, y con todo, tuve necesidad de sacar con un hierro corbo alguna parte del barro que habia entre los ladrilllos à fin de que la mescla de la cal con que se iba à enlucir, se agarrase mejor à la pared y no se aventase. Asi se pueden hacer seguramente con ese barro los arcos no solo interiores, sino tambien exteriores que rematan la cabidad de puertas y ventanas, y conviene que sean de barro los arcos quando la pared se ha hecho con barro. A esa tierra negra vegetal se le cuentan muchas buenas propiedades que la hacen excelente para la labranza, segun se dixo en los num. 295 y 296: y las mismas buenas propiedades pudiera yo contarle para la arquitectura si mis observaciones tuviesen en ella su causa motiva y final como la tienen en la labranza.

Barro negro excelente

Por estas propiedades buenas para los edificios comunes se puede llamar à la tierra negra cal de pobres; lo que no se puede de la tierra que llamamos greda colorada, y es mui ruin para hacer barro; porque se hiende y desgrana quando està seco, y quando llueve se deslia y corre por la pared abaxo, quedandose en poco tiempo llena de socabones y sin barro la pared que està expuesta à las aguas.

530. — Quinta — quando en las cercanias de la casa hai algun lugar desnudo de esa tierra negra, que es la que por lo comun cubre la superficie, y es consistente y firme para hacer suelo; se viste el terreno desnudo con una capa de tierra negra que se trae de otra parte, ò con huesos quemados si los hai à mano. Los huesos calcinados por su propiedad absorvente se pegan mucho à la superficie, y no pasan de ella por la ligereza que les da el fuego, ni se precipitan abaxo como le sucede al pedregullo, y aùn à los cascotes de ladrillo, quando se compone un suelo con estos materiales. Por eso reputo al hueso calcinado por lo mejor que puede emplearse en la composicion de los caminos, ò de algun suelo que en las cercanias de la casa interese mantenerlo en buen estado y sin lodo. Cerca de un horno de quemar ladrillo vi un jaguè, hecho en lugar mui desnivelado: al dueño del horno le ocurriò ir echando en el borde inferior del jaguè todo el hueso calcinado que sacaba de la hornalla en que hacia fuego al horno, y dentro de algun tiempo no solo levantò el borde inferior para que el jaguè pudiese contener mas agua, sino que tambien consiguiò hacer un hormigòn conglutinado y tan firme, que podian comodamente baxar por el los

Suelo de tierra negra bueno

Mejor de hueso calcinado

cavallos al agua sin que tuviesen como resbalar ni hacer barro; porque con el mismo hueso habia hecho un descenso suave que baxaba hasta el fondo del jaguè.

Techo de azotea

531. — Por lo que mira à techos parece que la opinion general se ha fixado ya à favor de las azoteas, pues hai muchos años que no se hacen texas en parte ninguna: y asi aunque tengo buenas razones para recomendar los de texa, nada haria en exponerlas, quando ya las texas se hallan olvidadas, y son pocas las casas que subsisten con ellas. Yo tengo tanto en la Ciudad como en mi chacara techos de texa. Los de la ciudad tienen cumplidos treinta y seis años; y treinta y tres los de la chacara. En ambas partes estàn sentadas las texas sobre texuela, y el todo sobre buenas maderas, y se conservan ambos sin lloverse como quando se acabaron de hacer. En la chacara habito baxo de texas, y en la ciudad, quando en ella estoi, baxo de azotèa; y sin embargo de que las piezas en que vivo y duermo en la ciudad tienen cielos razos de madera y que entre el cielo razo que està un pie separado del techo y el mismo techo hai respiraderos suficientes, ni son tan frescas aquellas piezas en el verano, ni tan abrigadas en el invierno, como lo son las cubiertas con texa aqui en la chacara. Por esta experiencia y por otras muchas razones que omito, dixe que las tenia buenas para recomendar los techos de texa. Pero como los de azotea tienen tambien sus ventajas, y sobre todo como la opinion general se ha fixado à su favor, es menester por ahora no pensar en otros techos, y solo voi à hacer sobre los de azotea algunas advertencias que pueden ser

Techo de texa bueno para vivir

de alguna utilidad para los que de ellos no tienen experiencia.

532. — Primera — que los techos tengan desde el piso quatro y media varas de altura quando menos; porque si se hacen baxos son intolerables en qualquiera estacion: en el invierno frios y humedos; y en el estìo humedos y calientes: y hallandose baxos los techos el frio, el calor y la humedad, que de ellos desciende, se hace mas sensible, que quando son altos, à los que habitan las piezas por hallarse mas cercanos al contacto de esas qualidades perniciosas y al hogar de donde proceden. Para libertar las piezas en que se vive de esas incomodidades lo seguro es hacer altos sobre ellas; pues entonces el techo superior no da lugar à que sobre el de abaxo obren las estaciones con el rigor que quando se halla al descubierto. En ese caso las piezas inferiores seràn comodas y sanas para vivir; y las altas se podràn destinar en el campo para guardar frutos; pero para que estos se conserven en ellas, es necesario dexarlas con mechinales abiertos à todos rumbos à fin de que por ellos se mantengan las piezas ventiladas, y no den lugar à que la humedad pierda los frutos, como me sucediò à mi con los que tuve encerrados en una pieza de azotea, que se hallaba sin esos respiraderos; pues todos los frutos que tocaba el ambiente interior de la pieza, cubriendose de moho, se perdieron miserablemente.

Techo alto bueno para el baxo

533. — Como el hacer altos sobre las piezas baxas es para pocos, voi à proponer lo que se halla al alcance de algunos mas, y es — que à las piezas que se

han de habitar se les pongan cielos razos de madera, y que se pongan distantes del techo una tercia ò dos quartas, dexando entre el techo y el cielo razo respiraderos de dos ò tres pulgadas de diametro, y que en una pieza de seis varas, por exemplo, haya dos de cada lado à fin de que con la correspondencia entre bastante ayre que corte y disipe la humedad que desciende del techo. Asi lo practiquè yo en las piezas que tengo en la ciudad: y siendo antes de esa diligencia para mi casi inhabitables, quedaron despues tan mejoradas que se vive y duerme en ellas sin la incomodidad que se experimentaba quando no tenian cielos razos. Es verdad que aquellas piezas, segun se dixo arriba, ni son tan abrigadas en el invierno, ni tan frescas en el estìo como lo son las de texa en que vivo en la chacara; pero de ser antes casi inhabitables à habitarse con gusto despues que se les pusieron los cielos razos del modo explicado, hai mucha diferencia. Los respiraderos que disipan la humedad conducen tambien à la conservacion de las maderas, que se saben podrir con una humedad fixa y encarcelada. No son tan costosos los cielos razos de madera como les parece à algunos, y mas si se compran tablones grandes de pino quando se hallan baratos: se les dan despues los hilos necesarios; porque con una pulgada que les quede à las tablas tienen grueso sobrado para el cielo razo. Las tablas se ponen cargadas las orillas de dos sobre las orillas de una, y de ese modo aunque se recojan algo con el tiempo seco, nunca se ve falla en el cielo razo.

Cielo razo util

534. — Los que no tengan ni aun para cielo razo de madera, pueden preservar la casa de mucha parte

de la humedad que desciende del techo, y es mas perjudicial à la salud que el frio y el calor, dandole à la argamaza que cubre el techo con azeyte, sebo ò grasa bien caliente; pero para eso hago la advertencia Segunda — que despues de las dos hiladas de texuela, con que se cubre, se echa un argamazado de una parte de cal de piedra marmol ò jaspe, que es la que ahora se usa, una de polvo de ladrillo, y de otra de arena terciada, todas iguales. La argamaza se pone con tiempo fresco, y mucho mejor en el invierno: despues de puesta se aprieta y une mucho con la cuchara, no solo quando se pone, sino tambien en algunos dias de los inmediatos à la postura, para lo qual se aprovechan los rocios de la mañana. Despues que la argamaza se halla bien unida y seca se espera un dia de sol fuerte de los del verano, y en el se le da à la azotea con grasa, aceyte ò sebo hirviendo, usando para eso de pinceles grandes como los de blanquear las casas. Esta operacion del sebo endurece mucho à la argamaza y obstruye todos sus poros, de suerte que no da lugar à que la penetren ni las lluvias, ni las nieblas, ni los rocìos, y evita el que la humedad impregne la azotea y descienda despues al ambiente interior de la pieza, como baxaria si de tiempo en tiempo no se le diese à la azotea con esa untura.

Sebo ò grasa en el techo buena

535. — Yo puse al sol sobre una azotea unas botellas de azeyte, y se rebentó una que estaba mui cerrada con la expansion que la fuerza del sol hizo tomar al ayre que en ella se contenia. El azeyte que corrìo por alguna parte de la azotea se penetrò en ella todo, y resultò una mancha grande que duró algunos años. Despues observè constantemente que

Exemplo de su boudad

quando llovia el lugar de la mancha quedaba enjuto al momento; porque el azeyte no daba lugar à que se detuviese el agua, como se detenia en todo lo demas de la azotèa. Por el contrario quando caian rociadas se veia que el rocìo no penetraba el lugar de la mancha, sino que se detenia sobre el, reducido à partecitas orbiculares ò redondas, como se ve quando cae sobre las hierbas; en vez de que en todo lo demas de la azotea no se veia gota ninguna, sino solo una humedad que denotaba haberse tragado la azotea todo el rocio. Esta observacion constante y de mucho tiempo sobre aquella mancha me hizo concebir lo ventajoso que era para los techos de azotèa una untura penetrante de qualquiera cosa oleosa, y desde entonces he recurrido à ella en mil ocasiones con mui buen efecto.

Untura en dias de sol

536. — Si en la casa hai algive, se elije para dar sebo ò azeyte alguno de los dias de Diciembre ò Enero; porque conviniendo no dar al algive las aguas calientes del estìo, tienen estas tiempo de quitar à la azotea algun olor ò gusto ingrato, que pudiera esa untura darle al agua. La untura, segun se ha dicho, preserva à las piezas de mucha parte de la humedad, que sin ella tendrian, lo que es un bien no pequeño; porque yo considero que la humedad que de las azoteas baxa à las piezas es qualidad mas nociva que el calor y el frio, de los que no puede preservarlas el azeyte: por lo que jusgo tambien, pues asi lo acredita la experiencia, que las piezas de azotea sin el resguardo de los techos altos y superiores, ò por lo menos de los cielos razos, seràn siempre una nevera en el invierno, y una verdadera sartèn en el verano.

537. — Alguno deseará saber porque de los techos de texa que son mas sencillos, ò por lo menos no son tan solidos como los de azotea, no baxa à las piezas ni tanto frio ni tanto calor como se experimenta que baxa de las azoteas. A que satisfago — que por lo mismo; pues siendo mas solidos, mas unidos y compactos los techos de azotea, el frio y el calor que los afecta por la parte de afuera, no hallando en ellos ayre bastante que intercepte el calor y el frio, se comunica sin obstaculo asi el calor como el frio à la parte de adentro, del mismo modo que en una pieza de metal que se pone por un extremo al fuego, se siente el calor en el otro extremo que està fuera de el por la solidèz y union intima de sus partes. Pero en los techos de texa, en que tienen menos solidèz y union las partes que los componen, tiene tambien el ayre mas accion para cortar el calor y el frio, del mismo modo que en un pedazo de madera que se pone al fuego por un extremo, no se siente en el extremo opuesto calor notable por la desunion de las partes que la componen. Si mi razon no satisface, à mi no me ocurre otra para explicar la causa de unos efectos que se experimentan constantemente.

Razon del calor y frio en azoteas

538. — Por ultimo hago las advertencias sigt.s que en todas las paredes en que descansen maderas, se pongan pretiles de diez ò doze hiladas de ladrillo à fin de que con su peso carguen y sugeten las cabezas de los tirantes; porque si no se les pone esa carga qualquiera leve movimiento que les obligue à hacer desde el medio el peso de la azotea, les obliga tambien à levantar las cabezas, la azotea se hiende y da entrada à las aguas por donde ellas estàn y tocando-

Pretil necesario

las una humedad encerrada dentro de la pared, en pocos años se pudren las cabezas, que por necesidad se hallan encarceladas donde tiene asiento la humedad. El lapacho, el incienso y el virarò, que son las maderas que mas comunmente se ponen en los techos, no pueden resistir muchos años à esa humedad encerrada; porque las abochorna, las escalda y las pudre, segun se ha experimentado por esa falta en muchos techos nuevos como lo son todos los que hai en la ciudad. Por esta misma razon si se hacen corredores no se pongan de ningun modo pilares de las maderas nombradas, que vayan enterrados por el pie; pues lo que se les entierra se pudre en pocos años. La unica madera que se puede enterrar sin peligro de las que vienen del Paraguay ò de Corrientes, es el urunday enteramente roxo y sin betas blancas, de lo qual tengo experiencia. Pero habiendo palos de ñandubay de largo suficiente para lo que se desea, yo la preferiria à qualquiera otra, pues la reputo incorruptible en qualquiera parte en que se halle. Si á los pilares se les ponen pedestales de piedra labrada puede servir el lapacho, el virarò y el algarrobo negro; pero conviene que à la piedra en el contacto del pilar no se le dexe resalto ninguno que pueda detener el agua y hacerla colar à la mortaja de la piedra en que entra la espiga corta que al pilar se le hace; porque la espiga podria con el tiempo podrirse. Advierto tamb.^{n} q.^{e} q.^{do} se pongan las alfagias q.^{e} cruzan los tirantes, se claven en todos los q.^{e} cruzan; pues de ese cuidado pende q.^{e} el enmaderado queda mas ligado, mas firme y bien unido, formando un solo cuerpo. Con esta advert.^{a} se da p.^{r} supuesto q.^{e} nunca se deben sentar las texuelas inmediatam.^{te}

Pilares de corredor

sobre los tirantes; porq.e por unidos q.e estèn, sin las alfagias q.e los unen unos à otros, tienen movim.to q.e desune y hiende la azotea.

Asi mismo advierto q.e si se quiere lograr con argamaza un piso firme y unido, se enladrille primero la pieza, empleando en eso los ladrillos bastos y sin raspar segun salen del horno; y se enladrilla ò bien con los ladrillos pequeños, que se suelen emplear en bovedas, y son de los que se habla en el num.o 542, ò bien con los grandes comunes, con que regularm.te se hacen las paredes. Para enladrillado reputo mejores los pequeños por ser mas gruesos; pero sean los que fueren se sientan en el suelo, ò con cal, y es lo mejor, ò con barro. Si se sientan con barro, se tiene cuidado quando se enladrilla de que el barro no suba arriva por entre los ladrillos, sino quede todo abaxo, y que si algo se insinua por entre los ladrillos, sea solo lo suficiente à que los ladrillos queden bien calzados, dexando limpios de barro los intersticios en su mayor parte à fin de que la argamaza tenga lugar de insinuarse por ellos y hacer clavo, lo que en esos ladrillos se consigue facilmente por el mucho grueso que tienen. Despues que el enladrillado se ha puesto se echa encima la argamaza con las mismas precauciones y cuidado con que se pone sobre los techos, pues la argamaza debe hacerse del mismo modo y segun se dixo en el num. 534. Quando la argamaza tiene algunos meses de puesta, y mucho mas si sobre ella caen rocios y hielos queda tan firme que no se hiende ni desmorona: De lo que tengo experiencia en pisos de argamaza propios, puestos de ese modo; porque los tengo en la ciudad en piezas altas, que despues de muchos años de uso, se conservan tan firmes como

al principio, y son tan unidos que ha sucedido ya anegarse el suelo con agua de lluvia fuerte, que ha entrado por las ventanas, sin que à las piezas baxas haya pasado ni una sola gota. Tambien he visto, que dos balas de à 24 de las que los Ingleses arrojaron à la plaza en el año de siete, rompiendo una pared de las de una de esas piezas, cayeron desde bastante altura sobre el suelo de ella, en el que se quedaron; y despues de quitados los escombros que las balas despidieron de la pared; no se hallò en el suelo rastro ni mella que le hubiesen hecho las dos balas. Estas dos experiencias dan una suficiente prueba de la firmeza y union del piso hecho con argamaza del modo que se ha dicho.

Un argamazado semejante haria un excelente suelo para un granero de trigo. Pero ya he dicho que la argamaza se debe echar sobre un enladrillado; porque si se echa sobre cascotes, aunque estèn bien pisados, el suelo se asolapa y queda floxo: de lo que tambien tengo experiencia. Repito lo que ya he dicho alguna vez, que para que la argamaza salga buena se debe hacer con una parte de la buena cal que aqui usamos: otra igual de ladrillo molido segun sale de la zaranda, sin quitarle los granujillos gordos que salen por su criva; y la tercera de arena terciada, ò de grano algo grueso, que en el Miguelete se halla en el parage indicado en el num. 55.

A primera vista parece que la argamaza que se hiciese con una tercera parte de cal, otra de ladrillo bien pulverizado y cernido, y con la ultima de arena fina, saldria mejor y mas fuerte que si la cal se mesclase con arena terciada, y con ladrillo molido, pasado solo por la zaranda; pero la experiencia enseña

lo contrario, esto es que la masa sale mas fuerte quando una tercera parte de cal se mescla con otras dos iguales de arena y ladrillo en los terminos que se han dicho, sin que sea necesario detenernos en dar la razon de un efecto que se experimenta constantemente; porque tal vez la que se diera no satisfaria à todos, quando solo nos basta saber lo que sucede, sin meternos en investigar la causa. Ello es cierto que la mescla de cal y arena para levantar paredes, se procura hacer con arena gruesa; porque la cal con ella admite mas arena y sale mas fuerte, que si se le mescla arena fina; pues entonces se gasta mas cal y la mescla no es tan fuerte: y es cierto tambien que quando para enlucir las paredes y principalmnte las cornizas hai necesidad de usar arena fina, la hai tambien de gastar de cal parte mucho mayor.

CHIMINEAS

539. — No quiero pasar adelante sin hablar de las chimineas, que pongo en articulo separado por no hacer mas largo el anterior, y hablo de ellas antes que de otras dependencias de la habitacion por lo necesaria que es la chiminea en una casa. Yo en la mia de la ciudad tengo seis, algunas grandes y otras mas pequeñas, y todas las que tengo son buenas. Para hacer la primera, que es la mas grande que tengo en mi cocina, le preguntè al albañil que me trabajaba, si sabia hacer chimineas de caxas como las que ya se usaban con aceptacion en la ciudad = me dixo que sì, y que el era de los primeros que las habian trabajado; porque en Aragon, su pais, no se usaban otras;

Chimineas de caxas

pero que si yo queria prueba real de que las sabia hacer buenas, fuese à ver la que le habia hecho à d.n Juan Fernandez, vecino del pueblo. Efectivamente fui à verla, y me dixo su dueño que no se sentia humo ninguno en la cocina ò bien se encendiese fuego solo para guisar, ò bien se encendiese tambien el horno para cocer pan. Con lo que me dixo, y con lo que yo mismo vi, no tuve ya que dudar, y me resolvì à hacer mi chiminea, arreglado à las dimensiones de la que habia visto: y asi voi à describir la que hize para si alguno quiere seguirla; pues aunque ahora no la tengo presente, me parece que no me equivocarè mas que en pulgadas, ò en alguna otra cosa que sea de poca importancia.

Madero para chiminea

540. — Si la pieza tiene quatro y media varas de ancho, se busca un madero de ocho ò nueve pulgadas de tabla, y que tenga lo mismo ò poco menos de grueso: que sea largo cinco varas ò poco mas; porque sobre este madero debe cargar la chiminea. El madero descansa por los dos extremos en las dos paredes maestras, sentandolo à la altura de dos varas cabales desde el piso de la cocina, de modo que los que guisan ò hacen otra cosa en el fogòn no dèn con la cabeza en el madero, el qual desde la orilla interior debe estar distante del moginete una vara cumplida, y mas que menos: de suerte que entre la pared y la parte interior de la base de la chiminea haya una vara clara de ancho. Quando se empieza à trabajar la chiminea es despues que se ha enmaderado el techo, y el tirante ultimo, con consideracion à la chiminea, se ha puesto distante de la pared dos y media quartas: las alfagias, que cruzan y se clavan sobre

los tirantes, llegan y descansan sus puntas sobre las dos paredes que no son maestras; pero no pasan del tirante en el claro de dos varas largas por donde debe salir el cañon de la chiminea: de suerte que ese claro viene à ser un quadrilongo de algo mas de dos varas de largo, y dos y media quartas de ancho luz.

541. — Puesto el enmaderado en esa disposicion, se empieza la campana de la chiminea echando quatro hilos desde los angulos del claro quadrilongo de arriva hasta los de la base de la campana, cuyo tabique principal tiene su estrivo y cimiento, digamoslo asi, en el madero atravesado distante de la pared una vara; y los dos tabiques laterales, que son de poco ancho, lo tienen en las paredes maestras, en las que se les abre con una hachuela, haciendo descansar los primeros ladrillos que se ponen sobre las hiladas que quadren al nivel de la parte superior del madero: con la misma hachuela se abren regolas ò canales en la pared, que llamo de moginete, siguiendo por la parte de afuera de la campana la direccion de los dos hilos, que desde los dos angulos del cimiento de la campana mas inmediatos à la pared, suben arrimados à ella hasta los dos correspondientes angulos del claro quadrilongo. Abiertos los cimientos ò estrivos en las dos paredes maestras, y las dos regolas ò canales por la direccion de los dos hilos, se empieza à sentar el ladrillo de canto con una mescla fuerte, esto es — hecha con una parte de cal, y otra parte ò algo mas de buena arena. El que trabaja la campana se pone de la parte de adentro, y para llevar las hiladas derechas y con la direccion que debe tener la campana, tira hilos horizontales desde un hilo vertical à otro vertical,

Campana de chiminea

que desde los quatro angulos del claro quadrilongo baxan hasta los otros quatro del cimiento de la campana, que supongo clavados y bien tirantes: puesta la primera hilada por los tres lados, pues el quarto lo da hecho la pared en que se practicaron las regolas para encaxar en ellas las puntas de los ladrillos de los tabiques laterales; sigue con la segunda, subiendo un poco mas arriva los hilos horizontales que deben dirigirla: y de este modo va siguiendo las demas hiladas hasta que se tropieza con las maderas, que quedan haciendo frente unida con el tabique por la parte de adentro, y fuera del tabique por la exterior en vista de que la tabla de las maderas tiene mas ancho que el grueso del tabique.

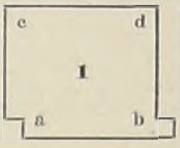
542. — Hecha la campana se cubren las maderas de la cocina echando la azotea del modo que se acostumbra, dexando solo descubierto el quadrilongo claro que debe servir para el cañon de la chiminea. Despues que se ha echado la azotea se sigue sobre el cañon, que desde ese punto sube à plomo por los quatro lados, y se sigue de tabique con ladrillos puestos de canto, para el qual y el de la campana son excelentes unos ladrillos de un pie de largo, y de dos y media à tres pulgadas de grueso, que en la ciudad llaman ladrillos de bobeda; porque con ellos se cerraron algunas de la matrìz. El albañil trabaja el cañon de la parte de à fuera, y à la par que va subiendo, lo va enluciendo ò rebocando por dentro; pues si se concluye sin ese enlucimiento interior, es mui dificil echarlo despues por la estrechèz que lleva el cañon. En llegando à dos y media varas de altura se dexan las aberturas, en que se deben formar las caxas: con-

Cañon de chiminea

viene que cada abertura tenga doze pulgadas de ancho, y catorce de alto: se dexan bien compartidas y unas enfrente de otras: tres en el lado mas largo, y otras tantas en el opuesto: una en el lado corto, y otra en su opuesto. Despues de cerradas las aberturas por encima se sube el cañon como tres quartas mas, y se le echa un filete con un ladrillo sentado de plano por el medio, de suerte que resalte por la parte de à fuera un par de pulgadas, sin cuidar mucho de lo que resalte por la de adentro, pues desde el filete se cierra el cañon con una bobedilla que tambien se hace con ladrillos puestos de canto; pero descansando sobre una cimbria de tablitas delgadas, faciles de quitar. Cerrada la bobedilla sin que en ella quede abertura ninguna, se dexa que la cal tome cuerpo secandose: y despues de seca se hacen las caxas. Para hacerlas se toman texuelas de las que tienen diez y seis pulgadas de largo y ocho de ancho, que sean derechas y de buena masa para cortar.

Caxas de chimi-nea

543. — A una texuela que señalo al margen con el num. 1 se le hace el corte *a*, y despues el corte *d b*, y poniendo un poco de cal fuerte bien amasada y sin piedra no solo encima del tabique que está contra la parte inferior de la mocheta de la abertura sino tambien en la misma mocheta, se pone la texuela 1 sentada en *a* encima del tabique, y pegada tambien por su costado *c - a* contra la cal que se ha puesto en la mocheta. Se toma otra texuela recortada del mismo modo que la 1, y se sienta tambien sobre el tabique y contra la mocheta que está enfrente en la misma abertura. Puestas esas dos texuelas y bien pegadas una à un lado y otra al otro, se pone una texuela sin



recortar encima de la que ya està puesta, pegandola con cal por su canto encima de *c d*, y por su costado en la mocheta, debiendo esta texuela hacer un frente à plomo con el frente *d b* de la 1. No habiendose recortado esta texuela que va encima, resalta de la parte de adentro un par de pulgadas mas que la de abaxo; pero no se hace caso de eso, pues en nada perjudica, antes bien sirve para balancear de algun modo el peso mayor que las texuelas tienen en lo que exceden por la parte de afuera: puesta la texuela sin recortar se acuña y se ajusta bien contra el tabique horizontal que està sobre la abertura y contra el que sirve de mocheta. Se pone despues enfrente otra texuela sin recortar encima de la recortada, que ya suponemos puesta, y se pone del mismo modo que se ha puesto la sin recortar en el lado de enfrente: con lo que quedan hechas las dos paredes ò tabiques de la caxa. Hechos los dos tabiques con frentes à plomo, se toma una texuela recortada del modo que se ve al margen la del num. 2 y se monta en *a* y *e* sobre los resaltos *b* de las dos texuelas inferiores que se hallan en los dos tabiques, arrimandola bien con cal al frente à plomo de ellos: se toma despues la ultima texuela, y sin recortarla se sienta de canto con cal encima del canto *o - u* de la 2, pegandola tambien con cal por su costado al frente à plomo de los tabiques: con lo que queda concluida la caxa.



Las caxas se aumentan

544. — Del modo que se ha hecho y cerrado esta caxa se hacen y cierran las siete restantes. Despues que se han afirmado bien secandose la cal, se acrecientan los tabiques de las caxas y sus tapas con cal y cascotitos dos ò tres pulgadas àcia arriva, y otras

tantas àcia abaxo à fin de que se liberten mejor las aberturas que tiene el cañon de las lluvias que sin ese aumento enbocaria por ellas el viento, y del viento mismo que soplando horizontalmente abatiria el humo sin dexarlo salir con libertad; digo que añadido ese aumento que nunca peca por exceso, se enlucen ò rebocan todas las caxas con buena y fuerte mescla fina, sin ponerles otra cosa que lo que se ha dicho, so pena de que si se les pone alguna cubierta, como he visto en algunas chimineas, es para echarlas à perder, pues conviene ò es necesario que queden desahogadas.

545. — Para hacer la campana, cañon y caxas de la chiminea he propuesto solo mescla fuerte de buena cal; porque la he experimentado suficiente; y para el cañon y caxas, que estan siempre expuestas al agua, mucho mejor que el yeso; pues las caxas hechas con yeso por bien rebocadas y enlucidas que estèn, suele penetrarlas la humedad, con q.e el yeso se ablanda, y entonces se cae alguna parte de las caxas, como me ha sucedido con muchas, que he tenido que componer con cal despues que he visto esa falta del yeso. Algunas veces por la urgencia las he compuesto con criados mìos que no eran albañiles, y para componerlas no se ha hecho otra cosa que arrimar las tapas à los tabiquillos, en que se ponia buena mescla, y arrimarlas sin encaxe alguno que las sostuviese, porque no lo tenian; pero para que no se cayesen mientras la cal se mantenia fresca, he recostado contra las tapas pegadas un puntal de madera, y manteniendolo recostado hasta que consideraba que la cal estaria bien seca y que ya habria hecho clavo, ha sido eso

Razon de lo que se ha dicho sobre chimineas.

suficiente para que jamas se me haya caido tapa alguna de las que he pegado solo de ese modo. Es verdad que el yeso se quaxa pronto, y por lo mismo se hace con el en mas breve tiempo el trabajo de la chimínea; pero si se afloxa con la humedad que percibe, vale mas emplear en la obra mas tiempo, y un poco mas de prolixidad, como quede firme, que no vivir despues con la zozobra de que puede faltar el yeso à la hora menos pensada.

Continua la materia

546. — He dado mucha salida fuera del tabique del cañon à los tabiquillos de las caxas, tal vez de siete ò mas pulgadas; porque conviene en ellas ese desahogo à fin de que salga el humo con franqueza. Por la misma razon he descripto las aberturas para las caxas, grandes y multiplicadas en una chiminea grande de una cocina, de suerte que despues de puestos los tabiquillos vienen à quedar en ocho pulgadas de ancho, y catorze de alto ò largo; porque asi es como se deben hacer. Yo he visto chimineas, pulidas por fuera con caxas pocas y mui pequeñas, siendo de cocina principal, en que comunmente se hacia fuego bastante con leña, y no con carbon: y sin mas antecedente que ver pequeñas las caxas sin hallarse ahumadas, fallaba que aquellas chimineas venian propiamente à ser candil de la calle y obscuridad de la casa: y despues he sabido que mi juicio no fue errado. Por la misma razon el cañon debe hacerse desahogado y tan alto, que salga desembarazado de techos inmediatos. Ninguna chiminea peca por tener el cañon alto, y pecan muchas por tenerlo mui baxo, y otras por tenerlo mui estrecho para el humo que debe encaminarse por el. A algunos les parece que el humo por

no ser mas que un vapòr, es cuerpo facil de comprimirse y salir todo por lugares estrechos, y se equivocan; porque la experiencia enseña lo contrario.

547. — Para que la chiminea sea buena, à mas de los requisitos ya indicados, no debe tener su campana mas ayre libre que el del frente: por esta razon si se hace chiminea pequeña en algun angulo ò en medio de la pieza es menester cerrar con tabiques los lados que no estèn cerrados con pared; porque no haciendose asi, el ayre que entra por los lados saca el humo fuera de la campana y lo descamina. Esta es la razon porque en el campo no ha probado bien alguna otra chiminea que se ha hecho en medio de la pieza con el objeto de que pudiesen en el invierno arrimarse muchos al contorno del fuego. A uno le ocurriò el hacer una chiminea en medio de la cocina con total independencia de sus paredes. Para hacerla puso quatro pilares de madera formando un quadro de tres varas ò poco menos por cada lado: en las cabezas de los pilares à las dos varas de altura sentò quatro soleras, y sobre ellas levantò los tabiques que debian formar y formaron la campana, cuyo cañon salia fuera por medio del techo: à la raiz de los pilares puso quatro palos labrados que formaban un asiento bastante comodo para que quince ò veinte hombres pudiesen en el invierno calentarse descansadamente mientras que el fuego, que estaba en medio del quadro y en el lugar mas baxo, les sazonaba la cena. Nada hubiera habido mas comodo, para que la gente de trabajo se estuviese en el invierno contando cuentos al lado del fuego, que una chiminea en esa disposicion, si el humo no hubiese entrado à hacer de las suyas

El ayre debe entrar solo por el frente.

contra las buenas intenciones de el del proyecto; porque como el ayre entraba por los quatro lados que le franqueaban abiertos los quatro pilares, el humo lexos de encaminarse al cañon de la chiminea, se desparramaba por toda la cocina, y no habia quien parase en ella. Por cuya falta se quitò de alli la chiminea segun me dixo uno de la misma chacara.

548. — Fuera de esa chiminea grande, cuya descripcion se acaba de hacer, tengo otras mas medianas, que tambien son buenas; pues aunque de diferentes figuras todas guardan en lo substancial y estàn sugetas à las leyes ò reglas que se han sentado por necesarias. En la pieza en que se come tengo una pequeña que sirve para hacer fuego en los dias frios de invierno, en que no hai sol, y hai nieblas ò mucha humedad en el piso, sea de las calles ò del campo. En semejantes dias como no se puede salir à caminar fuera para que el cuerpo entre en calor, conviene en casa una chiminea como esa; y voi à describirla por si alguno en el campo quiere hacerla semejante ò tal vez mejor. Para hacerla señalè en la pared con un carbòn el lugar de la hornalla dandole la figura de la campana de un horno de cocer pan; pero algo mas prolongada à proporcion de ancho; porque tendrà como una vara de altura desde el suelo, y solo como dos y media quartas de ancho en su base, que està al nivel del piso de la pieza. Hecho ese diseño hize que con una hachuela se cortase en la pared el ladrillo, dandole à la cavidad que se hacia la figura de un horno que se cortase de alto à abaxo por el medio de su campana. Despues que se hizo la cavidad; que en la parte mas baxa, que es la mas profunda, tendrà

Chiminea pequeña

solo media vara y va disminuyendo de profundidad à proporcion que sube, hize sentar en el suelo unos ladrillos, dexando en el medio un mechinal de cinco à seis pulgadas de ancho, quatro pulgadas de alto, y de profundidad como doze pulgadas: despues hize sentar encima una losa de piedra, labrada à proposito con un agujero en el medio como de seis pulgadas de diametro para poner dentro de el el fuego con que se habia de encender la leña; pero antes hice acomodar unas varitas de hierro que sirviesen de rejilla à fin de que el fuego no pudiese caer dentro del mechinal, y solo cayese la ceniza. Despues que se colocò y afirmò bien la piedra, se enlucio toda la media campana con buena argamaza hecha del modo que se dixo en el num. 534.

549. — Hecha y enlucida la media campana, que era lo que yo consideraba mas dificil, desde lo mas alto de la pared, y por el claro de dos alfagias, hize echar un plomo que cayese sobre el vertice ò punto mas alto de la campana y se señalò con un carbon el viage del hilo en la pared: à las cinco pulgadas de distancia de este primer hilo se echò un segundo, y se señalò su viage: se echò por ultimo un tercer hilo al otro lado del primero, y tambien se señalò su viage à otras cinco pulgadas distante de el del medio. Despues de señalados los tres hilos se hizo con la hachuela una regòla de diez pulgadas de ancho, pues se le diò el ancho que señalaba los dos hilos de àfuera, y ocho pulgadas de profundidad. Hecha la regòla se enluciò bien con argamaza, y enlucida se fue cubriendo con un tabique de texuelas delgadas: cubierta la regòla ò conducto del humo, se enluciò la

Modo de hacerla

parte exterior con mescla de cal y arena como lo estaba la pared de la pieza: se siguiò el cañon à plomo de la regòla desde encima del techo de la pieza, y quando tenia seis quartas de altura se le hicieron dos caxas en dos lados opuestos: se echò sobre las caxas un filete para adorno y se cerrò el cañon con texuelas atravesadas, pues eso era bastante para cerrar un cañon estrecho. A la texuela que quadraba en el medio se le hizo un agujero redondo de tres pulgadas de diametro enluciendo el todo con mescla buena de cal, sin haber gastado en este cañon que fue hecho de tabique con texuelas, ni en sus caxas otra cosa que buena mescla de cal. El agujero de tres pulgadas que quedò sobre la cubierta del cañon se mantiene siempre tapado, y solo se destapa para desollinar el cañon y conducto, ò limpiarlo de las telas de araña. Quando pasadas las estaciones benignas, se quiere en algun dia frìo encender fuego, y se tiene por conveniente darle al conducto un limpion, no hai mas que subir al techo con un hilo de siete ù ocho varas de largo, en que se ensarte un plumerillo, y poniendo en la punta del hilo, inmediata al plumerillo un plomo, se mete el plomo y plumerillo por el agujero redondo que tiene la cubierta del cañon en el medio, y dandole hilo al plomo para que descienda hasta abaxo, arrastre consigo al plumerillo, que con sola esa accion dexa limpio al cañon y al conducto de todo cuerpo que pudiera embarazar la salida libre del humo. Por supuesto cae en la hornallita toda la broza que puede arrastrar el plumero, el que se saca volviendo à recoger arriva todo el hilo que se hizo descender hasta abaxo. Se vuelve à tapar el agujero como estaba; pues no se necesita de el sino para limpiar el cañon y conducto segun se ha dicho.

Modo de hacerla

550. — Para tener oculta la chiminea mandè hacer un marco llano de poco cuerpo, en el que puse una puertecilla llana de dos hojas. El marco que tendrà como una vara de alto y tres quartas de ancho lo ajustè al nivel de la pared, clavándole primero en el medio de la parte superior que cae adentro, un pedazo de hoja de lata para libertarlo de un calor excesivo, y tanto al marco como à la puerta, que no tiene resalto alguno sobre el marco, los hize pintar de blanco, que se confunde con el de la pared lo bastante, para que no se haga notable la chiminea à los que entran al quarto. Quando vienen los dias, en que se quiere encender la chiminea se abren las dos hojas y se arriman à la pared: encendida la chiminea no se siente en ella humo ninguno, y mientras arde se puede leer à su lado y calentandose, sin la menor incomodidad, de lo que son testigos muchos que lo han visto, y pueden serlo quantos quieran verlo. Quando arde la chiminea con qualquiera leña aunque medio verde, se tiene el gusto de ver como por la presion del ayre exterior, que se halla con mas fuerza que el del conducto, ya enrarecido por el humo y el fuego, tiran estos dos compañeros para arriva sin inclinarse jamas àcia fuera. Por esto la pieza despues de muchos dias de fuego que se le ha dado à la chiminea, no tiene cosa que denote que en aquel cachivache se hace fuego. Alguna vez he tenido la humorada que en ella se me hiciese algo de comer, y se ha hecho con mucha comodidad. Una chiminea como esta seria mui apreciable en el campo, en donde sin dispendio alguno se podia usar de ella con mas frequencia por ser el campo mas socorrido de ramas, de charamuscas y de otros combustibles que el poblado. Si alguno me reconviene que porque no la tengo en

No da humo à la casa

el campo, dirè que muchas veces tuve intencion de hacerla, principalmente despues que experimentè la bondad de la del pueblo; no obstante que en la chacara tengo dos, que no son malas; porque tambien son de caxas; pero que una pequeña aùn no la he hecho, ò por las circunstancias de disgustos continuos en que nos hallamos va corriendo à quatro años, ò porque *non omnia possumus omnes*, pues ocho chimineas prueban bien de que no las miro con indiferencia.

Chiminea mala es infierno

551. — Me he detenido en hablar de ellas con alguna prolixidad deseando que todos hagan buena la que necesiten; porque una chiminea mala en una casa es lo mismo que tener un infierno en ella. Habrà ocho meses que se me ofreciò ir à casa de un labrador acomodado, y lleguè à ella en ocasion que tenian encendido el horno para cocer pan: la casa es grande y tiene corredores. En uno de èllos hallè à la familia, y en el me recivìo; porque no tenian pieza que no estuviese infestada de humo. En el corredor molestaba tambien mucho, y no me fue posible detenerme, dandoles à los dueños por razon que el humo despedia á los huespedes de casa; pero antes de montar à cavallo quise ver la chiminea por si acertaba à dar à los dueños un remedio facil; y no me fue posible dar un paso dentro de la cocina, ni hubiera visto nada aunque hubiese entrado; porque el humo espeso con que estaba anegada, lo impedia. Solo la vi por fuera, y notè la falta de que el cañon era baxo, y de que tenia sus aberturas expuestas à todos los vientos: y asi le dixe al dueño que quando pudiese, levantase mas el cañon y pusiese caxas à las aberturas, para lo que podian servirle de modelo muchas chimineas

buenas que habia en la ciudad. No hablo de las chimineas ya de hoja de lata, ya de cobre, que sobre una espiga de hierro gira con el viento, presentandole s.pre la espalda p.a q.e p.r la boca salga el humo sin embarazo; prq.e necesitan reparos continuos, y estàn expuestos los q.e las usan à que falte la chiminea q.do mas se ha menester.

ALGIVES

552. — Una de las dependencias mas importantes, por no decir necesarias, que puede tener una casa de campo en el Miguelete, es el algive; porque el Miguelete y sus vertientes todas son de agua gruesa que corta el javon para lavar, y aunque dulce, es pesada para beber. Solo cerca de su desague tiene la fuente que llaman de la texa, cuya agua es buena para beber y lavar; pero à mas de que quadra mui lexos del comun de los habitantes del Miguelete, con las grandes secas suele excacear el agua de modo que ni para los vecinos inmediatos presta la que han menester. Por esto he dicho que para los labradores del Miguelete es casi necesario un algive en su casa: y por esta consideracion propuse tambien en el num. 526 que los que se determinen à edificar casas firmes, las edifiquen dandoles à las aguas la salida conveniente para hacer en ellas algive quando puedan. Aùn quando fuera delgada el agua del arroyo, seria de mucho alivio el tenerla en algive dentro de casa; porque el consumo que hai de agua en una casa de campo para guisar y para otros menesteres de la cocina, para beber los hombres y las aves domesticas, es tan con-

Algive es necesario

siderable en el estìo que el irla à buscar con frequencia al arroyo fatiga mucho; pues siempre hai que subir con el peso del agua por un repecho arriva, que solo pueden decir lo que cuesta los que se emplean en ese trabajo. Es pues la utilidad del algive en casa tan manifiesta, que no hai para que detenerse en probarla; y mucho menos si à la utilidad se le junta la necesidad de tener en casa agua buena por no hallarse en otra parte.

553. — Habiendose de hacer algive, se hace primero la excavacion ò quadrilonga ò circular; porque estas son las figuras que mas comunmente se dan à los algives. Para hacerla quadrilonga y que salga exacta à la luz que se quiere dar al algive, despues de deducido el terreno que llenan ù ocupan las quatro paredes, se usa de esquadra para delinear la excavacion en angulos rectos, y al paso que se va cavando y sacando fuera la tierra, se usa tambien del plomo para llevar à nivel las tapias de la excavacion; porque si despues de haberla hecho, y quando se entra à la obra de trabajar las paredes con la cal y el ladrillo, se halla que las tapias de la excavacion tienen senos ò socabones, sobre detenerse mucho la obra en rellenarlos con remiendos de tierra, nunca queda ni puede quedar tan firme ese terreno remendado contra el que se apoyan las paredes de la bobeda, como uno compacto por naturaleza. Si la excavacion se dexò sin plomo, y tiene convexidades ò jorovas, quando se trabaja con el ladrillo, el plomo que este lleva va descubriendo las convexidades de la excavacion, y hai que irlas corrijiendo en lo que tambien se gasta tiempo, y se empuerca el ladrillo y la cal con la tie-

Excavacion quadrilonga

rra que le cae encima: y entonces las convexidades son jorovas en todos sentidos. Por evitar estos inconvenientes y ahorrar gastos con el albañil importa que desde el principio se lleve la excavacion en esquadra, y se vaya dexando à plomo.

554. — En qualquiera excavacion que se haga conviene, si se puede, llegar al suelo mui firme de casquijo ò pedregullo, à fin de que las dos hiladas de ladrillo que lleva el asiento del agua, lo tengan sobre suelo que no pueda ceder à su peso. Algunos hacen el suelo del algive antes de las paredes; pero comunmente se hace despues que la bobeda se ha cerrado. Hagase antes ò despues, conviene darle al asiento inclinacion de todos lados àcia el medio, dexandolo no horizontal sino concavo donde trabaja el valde; lo que se practica poniendo el terreno en esa disposicion, y sentando despues el ladrillo sin cuidado. A mi me parece que lo mas seguro es hacer primero el asiento que llegue con sus dos hiladas hasta las tapias del algive, y empezar despues las paredes sobre las orillas del asiento dexando volada sobre el como tres pulgadas la primera hilada, que llaman zavaleta, y en la segunda recoger la pared al ancho en que debe quedar. En todo lo demas no tengo que advertir porque por lo comun lo saben los albañiles, à no ser que se tropieze en el campo con algun chapuzèro que por no hallar trabajo en la ciudad, busque fuera à quien venderselo caro. Para los algives por regla general se hace la mescla con dos partes de la buena cal que tenemos, y cinco iguales de arena terciada. Se llama arena terciada la que ni es mui fina ni mui gruesa y tiene el grano bastante igual.

Modo de poner suelo al algive

Mescla para algive

En la playa de la boca del Miguelete por donde baxa el camino del rincon de Jesus Maria he visto à la isquierda de ese camino sobre lo alto de la misma playa de esa buena arena, que suele presentarse jaspeada de roxo; porque tiene muchos granos de ese color. Al tacto se conoce tambien porque es mas aspera que la fina, que se escabulle entre los dedos. Es arena excelente para techos y para toda obra de ladrillo. En los algives conviene sentar los ladrillos mui anegados de cal à fin de que con ella se cierren todos los intersticios, que sin eso quedarian abiertos en muchas partes.

555. — Antes que se me olvide voi à hacer una advertencia que puede importar algo, y es que algunos hacen la mescla de cal y arena con anticipacion de muchos meses antes de meterla en obra; y aunque à mi siempre me pareciò que una mescla, hecha con esa larga anticipacion de tiempo debia perder mucho resecandose; con todo como lo veia practicar asi por personas que me parecian inteligentes, y lo vi practicar hasta en la obra de la Iglesia, me conformè alguna vez con esa practica contra lo que yo jusgaba: y por mi experiencia conocì que era mui perjudicial al vigor que debe tener la mescla quando se usa; porque habiendo mesclado y amontonado una porcion considerable de cal, quando fui à usar de ella, que fue à los dos años de hallarse mesclada y amontonada contra tres paredes de una pieza, se hallò dificil de suavizarse, y se hallò tambien mui desvirtuada; por cuyo motivo, despues del mucho trabajo que se impendiò en irla batiendo para hacerla manejable, fue necesario irle añadiendo cal para volverle el vigor que ya habia perdido. Por esta experiencia, y por las

Mescla de tiempo largo, mala

que despues he tenido, jusgo que la mescla no se debe hacer sino quinze ò veinte dias antes de ponerla en obra; porque ese es un tiempo suficiente para que se ablanden y puedan deshacerse con facilidad las piedrecillas calcinadas; y no lo es para que la mescla pueda desvirtuarse. Si la mescla de cal y arena no debe hacerse con mucha anticipacion; menos anticipacion debe tener la argamaza que lleva una parte de polvo de ladrillo; porque siendo este polvo un secante de los mas activos, se pone la argamaza mui endurecida y dificil de suavizarse quando se dexa mesclada por muchos dias: y asi jusgo conveniente que se haga quando se va à poner, ò un dia antes quando mas anticipada; pero conviene tambien que el que la dispone en el batidero, la vaya batiendo bien por partes segun se va poniendo en el techo, ò quando con ella se enluce por dentro un algive; pues para enlucir algives se debe preferir siempre la argamaza à la mescla solo de cal y arena. Hecha de paso esta advertencia sigo con los algives.

De argamasa peor

556. — Quando la excavacion para el algive es circular ò redonda, se clava en medio del terreno una estaca cilindrica, que tenga como tres quartas de largo, que sea derecha y de buena madera, y se clava à plomo y mui perpendicular: se le hace à un hilo de acarreto una enlazada ò anillo en uno de sus extremos, y se mete el anillo en la estaca de modo que gire con libertad en contorno. Si yo quiero dar al algive seis varas luz de diametro por exemplo, mido desde el anillo tres varas y media, las tres que corresponden al radio ò mitad del diametro luz en que debe quedar, y la media que debe llenar despues la pared de

Excavacion de algive redondo

cal y ladrillo. En la punta del hilo, ò à las tres varas y media desde la estaca, pongo un clavo, y dando vuelta con el hilo tirante sobre la estaca señalo un circulo dentro del qual se empieza la excavacion. Quando ya se ha cavado y extraido la tierra media vara de fondo por exemplo, baxo la estaca al nuevo piso, que se ha hecho y la clavo perpendicular como la vez primera; pero para que la estaca no varie de perpendicular y siga siempre la direccion de la primera, se atraviesa un tirante bien derecho, que tenga ocho ò nueve varas de largo, y se atraviesa desde un borde al otro de la excavacion, poniendolo à nivel horizontalmente y cubriendo el madero uno de los diametros que pasan por el centro del circulo: en esa disposicion y asegurado por los extremos de modo que no se mueva, se le pone al madero en el medio y en el mismo centro del circulo, un anillo de piola que caiga en la parte inferior del madero mirando al fondo de la excavacion, de suerte que por el anillo se pueda dexar correr un plomo que caiga sobre la cabeza de la estaca. Quando esta se baxa, à fin de que no varie de perpendicular, se dexa caer el plomo por el anillo del tirante, y el plomo indica como debe quedar la estaca. Se sigue la excavacion y se sigue baxando la estaca, la que siempre sirve y debe servir de apoyo al cintrèl que gira à su rededor y dirije la excavacion en contorno. Para cintrèl en vez de hilo, que ya se estira, ya se encoje, tengo por mejor una caña, en uno de cuyo extremos se pone el anillo que gire al rededor de la estaca.

Excavacion de algive redondo

557. — Para sacar la tierra quando ya està profunda y no se puede arrojar arriva con la pala, he visto que

algunos tienen la providencia de ir dejando, desde que se empieza la excavacion, gradas de tierra sin cavar en alguno de los lados de las tàpias, dandoles como media vara de ancho, por las que suben y baxan con tipas medianas los que sacan la tierra; y quando se llega al fondo en que se debe poner el asiento del algive deshacen las gradas, y la tierra que de ellas sale, que no es poca, la sacan ò por escaleras largas de mano, ò tirando con cuerdas las tipas. Esta providencia me parece buena en terrenos estrechados con edificios, en que no se puede poner un cigoñal; pero en el campo, en que por lo comun se puede este poner con desahogo, jusgo que no hai cosa mejor y que mas facilite ese trabajo, que el cigoñal del modo que para extraer agua se explicò en el num. 481 y siguientes, sin mas diferencia que en vez de valde ò cubo, colgar tipa en el gancho de la caña, y llenandola de tierra dos hombres que estèn abaxo con palas, subirla con el auxilio del contrapeso el que maneja el cigoñal, y desengancharla, poniendo en su lugar otra vacia, los hombres destinados à llevar la tierra donde se va poniendo. Con este sencillo instrumento del cigoñal, y con seis ù ocho tipas, que en sus dos azas ù orejas tengan una huasca para engancharlas, se puede sacar en un dia facilmente un mundo de tierra.

Modo de sacar la tierra

558. — Quando la excavacion està ya concluida, extraida toda la tierra, y dispuesto el piso ò asiento del agua con la inclinacion àcia el medio, de que se hablò en el num. 554, se baxa el ladrillo ò en tipas p.r medio del cigoñal, ò por un tablon largo y ancho, que se pone diagonalmente haciendo pie por un extremo

Modo de baxar el material

en la raiz de la tapia de la excavacion, y descansando el otro extremo en lo alto de la tapia de enfrente. Para baxarlo no hai mas que hacer que ir poniendo encima del extremo que està recostado arriva ladrillo por ladrillo, el que por su propio peso se resbala por el tablon inclinado hasta abaxo sin estropearse ladrillo ninguno, de lo que tengo experiencia. Para baxar la mescla en cubos se usa del cigoñal con mas facilidad que para subir la tierra, siendo cierto que un peso dado se baxa con mas facilidad que se sube. Los dos algives que yo he hecho, uno en la ciudad y otro en la chacara son circulares; porque el circulo y el quadro perfecto son las figuras que mas me gustan entre quantas veo estampadas en los libros que tratan de matematica. La figura quadrada la he preferido para el cerco de la tierra que se labra, y mis lectores diràn si tengo razon quando lean con algun cuidado en el titulo *Cerco* el num. 22 y los siguientes. Para los algives he preferido la figura circular por lo que presto dirè; pero antes de pasar adelante debo explicar la figura del ladrillo que mandè hacer para uno y otro algive.

Quadro y circulo figuras predilectas.

559. — Para hacer el molde del ladrillo, empleado en el algive de mi chacara por exemplo, que tiene seis varas luz de diametro; clavè en el suelo una estaquita, y haciendole una enlazada ò anillo à un hilo de tres varas y media de largo, puse el anillo en la estaquita, y tirando por el hilo echè à su lado una raya àcia el extremo que yo tenia: mudè el hilo nueve pulgadas distante del extremo del primero, y echè por su lado segunda raya hasta el extremo en que lo tenia: medi despues media vara en los extremos de cada hilo, mas

Modo de ladrillo para algive redondo.

distantes de la estaca, y señalè en cada uno el punto al que alcanzaba la media vara: desde un punto à otro echè con una regla una raya, y hallè que ese lado mas corto, que era el mas cercano à la estaca, tenia poco mas de siete pulgadas, siendo asi que el lado de àfuera tenia nueve cabales. De esta medida me resultò una figura de quatro angulos, dos agudos en la cabeza de nueve pulgadas, y dos obtusos el extremo de siete pulgadas y tres lineas, siendo sus lados de media vara cada uno. Con este resultado mandè hacer un molde de dos ladrillos à la par, que tuviesen fuera de molde media vara de largo, una quarta de ancho en la cabeza, y en el otro extremo siete pulgadas y tres lineas. Asi se hizo el molde, y se hicieron por el los ladrillos con la dimension que se ha dicho.

560. — Los ladrillos con esa figura en una excavacion circular, que tiene de diametro siete varas, y de semidiametro ò radio tres y media varas, tienen la ventaja de que cada hilada en contorno es un arco que no puede escapar para adelante ò para el medio del algive por la figura de cuña que tiene cada ladrillo; y para atràs tampoco por la tapia de la excavacion que lo impide. Tienen à mas la ventaja de que no hai que rellenar huecos que es necesario dexen en una pared circular los ladrillos quadrilongos, cortados en angulos rectos, que son los que comunmente se usan. Estas ventajas que son palpables me parecieron suficientes para el corto gasto que hize en mandar hacer los moldes, tanto para el algive del pueblo que tiene cinco y media varas luz de diametro, como para el de la chacara que tiene seis. En resumidas cuentas tanto para los moldes del algive del pueblo,

Ventaja de ladrillos en cuña

como para los de el de la chacara, yo no tuve que costear nada, porque los mismos horneros que me hicieron el ladrillo me abonaron su costo, pareciendoles bien la idea, y que podrian necesitarlos alguna vez: y asi se quedaron con ellos.

561. — Preparados los materiales, se echa primero el asiento ò piso del agua, si se quiere, del modo que se dixo en el num. 554, y se echa ò con ladrillo del comun, ò con el de la figura que se acaba de explicar. Si se echa con esta es menester llevar las hiladas en rueda por que à eso obliga la figura que tiene el ladrillo: se empieza la primera hilada circular tocando con la cabeza mas ancha en la tapia: se hace despues la segunda tocando con la cabeza mas ancha en la mas angosta de la primera, y como esta se pone en todo el contorno, y en la misma forma se van poniendo las demas hasta el centro: se echa segundo enladrillado al asiento; pero empezando la primera hilada en contorno no arrimando las cabezas à la tapia sino cortando con la primera hilada del segundo enladrillado la mitad de los ladrillos de la primera hilada del primero à fin de que los ladrillos se cruzen, como saben y acostumbran hacer los albañiles, y se rellena con medios ladrillos y cascotes el hueco que esta hilada dexa entre la tapia y las cabezas de los ladrillos: se sigue despues segunda en contorno, sin dexar hueco alguno, y de este modo se siguen las demas hasta el centro. Despues se entra con la pared que debe subir à plomo, menos la primera hilada que se debe hacer algo mas ancha, para que vuelen sus ladrillos dos ò tres pulgadas sobre los del asiento, que se dixo en el num. 554 se llamaba zavaleta, cosa que se acostumbra

dexar no solo en los pisos de los algives, sino tambien en los techos, quando sobre ellos se echan pretiles. Si esta zavaleta conduce à algo que sea mejor no es de mi instituto el examinarlo, solo digo lo que comunmente se usa; porque si no aprovecha, ciertamente no daña. La segunda hilada se recoge contra la tapia, y à su plomo, y sin darle mas ancho que el largo del ladrillo, se llevan para arriva todas las demas hiladas.

562. — Si la excavacion se hizo con el cuidado de dirigirla por el cintrèl de caña que se prescribiò, no hai que usar de cintrèl ni de plomo en esta pared; porque si las tapias se hicieron con su arreglo, como los ladrillos son todos iguales, se sientan y se arriman las cabezas anchas contra la tapia con la seguridad de que el resultado ha de ser bueno. Si las tapias de la excavacion tienen seis varas de altura, como las tienen mis dos algives, quando la pared circular sube tres varas, se atraviesa una taquara derecha por el diametro del algive, que suponemos ser de seis varas, y entrando sus dos extremos pulgada y media por cada lado en la pared, se asegura de modo que no se mueva, pero se le dexa en un extremo una mortaja holgada algo mas larga que tres pulgadas para hacer correr por ella à la taquara y sacarla quando ya no se necesite. Asegurada esta caña del modo dicho, se fixa en su medio un cintrèl de una caña delgada que tenga tres varas, que son las del semidiametro, la que, aunque fixa en el medio de la taquara por algun hilo de acarreto, debe tener juego libre à todos lados. Desde aqui para arriva todas las hiladas que se pongan en contorno deben arreglarse por el cintrel, que

Pared à plomo sin cintrèl

supongo fixo en un lugar; pues si se mueve se echa à perder la obra, como le sucediò à un amigo que por el embarazo del andamio mudò el cintrel de lugar subiendolo para arriva, y le resultò que la bobeda se saliò fuera de la excavacion, como era necesario que sucediese con el aditamento de que la mudada del cintrèl le criò à la bobeda una cintura tan fea que solo el verla causaba compasion. Asi no tuvo mas remedio para quitar de la vista cosa tan chocante que deshacer todo lo que habia hecho, y habia dirigido el cintrèl variado. No variandolo dirige la bobeda hasta el punto en que no le queda mas que un pequeño circulo vacio de poco mas de cinco quartas de diametro en su parte interior, suficiente para echar el anillo, en que debe sentarse el brocal del algive.

Cintrèl de bobeda fixo

563. — Por lo dicho se viene en conocimiento que para esta bobeda no se necesita cimbria, y esta es otra ventaja de los algives que se hacen en forma circular; pues aunque en Montevideo se han hecho muchas bobedas sin cimbria sobre paredes de plano quadrilongo, se han hecho mas por ostentacion de que se pueden hacer, que por utilidad verdadera que de su practica resulte; porque cada bobeda de esas, que se empieza à formar por los angulos, pide tanto cuidado y prolixidad, que seguramente lleva quatro veces mas tiempo que las de igual tamaño que se hacen con cimbria, aun incluso el tiempo que se impende en armar la cimbria con maderas, las que se vuelven à sacar sin menoscabo. Sea de esto lo que fuere en la bobeda de un algive circular no se necesita cimbria; pues se cierra lo mismo que la campana de un horno, en que se cuece pan, y para ella es de mucha seguridad

Bobeda sin cimbria

el ladrillo en forma de cuña, pues por lo que antes se dixo cada hilada, es un arco ò por mejor decir son muchos arcos, que unidos forman un circulo, en que los ladrillos por su figura no pueden correrse àcia abaxo, y por su peso no pueden escapar àcia arriva.

564. — Quando se ha llegado con la bobeda al punto en que debe ponerse el anillo, que es, segun se ha dicho, quando no queda claro mas que un circulo de poco mas de cinco quartas de diametro, se hace por dentro sobre algunos palos, que se atraviesan desde un punto de la bobeda à otro punto de enfrente, un sostèn en que puedan descansar sin caerse los ladrillos que se ponen de punta para formar el anillo. Para formarlo se pone el albañil de la parte de àfuera y va poniendo con cal los ladrillos perpendicularmente y de modo que solo toquen con un canto en la orilla inferior del circulo claro, y los acuña alguna cosa con cal y cascotes àcia la raiz del anillo. Despues de concluido todo el anillo, para el qual se emplean ladrillos comunes, cortados en angulos rectos, se acuña bien todo el hueco que ha quedado entre el anillo y la ultima hilada de la bobeda. Anillo

565. — Quando se ha acuñado el anillo que debe formar una entrada para el valde de tres y media quartas de diametro, pulgada mas ò menos, se forma sobre el y parte de la bobeda un brocàl, que puede hacerse tambien en circulo, pero cortado por un segmento, que presente por donde se maneja el valde una pared plana à plomo de una vara ò poco mas de ancho, y en llegando à la altura de tres quartas, se pone un marco para una puerta, cuyo umbral sea ancho de Brocàl

siete à ocho pulgadas y de buena madera; porque suele en el descansar el valde, y quando no descanse, se moja continuamente, y se podridiria pronto, sino fuese de urunday, ñandubay ò de otra madera de las probadas para el agua. El marco, que debe tener cinco quartas de alto y tres de ancho luz, se pone vertical y con el rebaxo en solos sus batientes para fuera, y se sigue el brocàl sugetando el marco con los mismos pedazos de ladrillo, con que la obra se trabaja. A la vara y tres quartas de altura desde el suelo se le hazen à la obra en la parte en que no lleva puerta, dos ò tres tragaluces de un pie de alto y tres pulgadas de ancho con el objeto de que, aùn estando cerrada la puerta, entre ayre en el algive y disipe el vaho que del agua sube arriva en todas las estaciones. Quando la obra ha rebazado como una quarta del cabezal del marco, se pone atravesado un madero que lleve clavado en medio un anillo firme de hierro, en que se debe enganchar el carrillo: se cierra despues la obra con una bobedilla, haciendole el adorno que sepa el albañil y guste el dueño, en vista de que ese adorno no toca en lo necesario y esencial.

Brocàl

566. — Alguno leyendo esto y otras cosas que se han dicho, me aplicarà tal vez la fabula de Iriarte del cochino, del gallo y del cordero, censurandome de que yo doi por regla de lo que han de hacer otros aquello que yo hago, ò à que me inclino. A que respondo — que à lo menos no se me aplicarà lo que se suele decir del cangrejo = que aconseja à sus hijos que caminen àcia adelante, quando el camina siempre para atràs, ò acia los lados. Respondo tambien, que lo que yo he hecho en este punto lo he fundado en las

Reparo satisfecho

razones, que dexo al juicio de los lectores el que las califiquen, y que despues las sigan si quieren, ò no las sigan. Yo vi en un algive que habia en casa de mis padres un brocàl baxo como los que comunmente se usan, que tenia para el carrillo un arco de hierro; puerta horizontal guarnecida con visagras de hierro, y sentada sobre un marco de madera que cubria el brocàl, y era un poligono de cinco ò seis angulos, que eran los mismos que el brocàl tenia: Vi tambien que la puerta del algive se entumecia con los rocios y lluvias que le caian por arriva, y con el vaho que subia del algive y la humedecia por dentro, y se entumecia hasta el punto de no poderse abrir ni cerrar: Vi que en pocos años se pudriò puerta y marco, y que en menos tiempo se podrian cuerdas y valdes; porque no habia como defenderlos de las inclemencias: vi asi mismo que la segunda puerta y marco que al algive se le puso se pudriò del mismo modo; porque aunque la madera de puerta y marco era de las que aqui regularmente se usan en puertas, no podia menos de podrirse quando obraban unidos contra ella dos agentes poderosos, quales son el sol y la humedad: vi en fin que la puerta, la soga y el valde en la disposicion en que aquel algive los tenia, eran un censo continuo que contra si tenia la casa, y formè desde entonces la resolucion de no hacer nunca en casa mia brocàl en que se pusiese la puerta horizontalmente, y en que los valdes y la soga estuviesen siempre expuestos à las inclemencias del tiempo.

Puerta horizontal

567. — Asi lo executè, y me han resultado ventajas palpables. Las puertas que puse verticales en los dos algives que tengo se conservan tan buenas como quan-

do las puse; y la del algive del pueblo tiene ya diez y ocho años de uso. En el de la chacara que ya tiene siete años se conserva aùn el primer valde, y en vez de cuerda de cañamo se usa en el de un lazo grueso de cuero crudo con una cadenilla en la punta para que el lazo no toque en el agua. Como el lazo y valde, quando no se extrae agua, se cuelgan à cubierto en el mismo carrillo no tienen como deteriorarse tan pronto. Me parece que los dos brocales juntos, cerrados en forma de garita con sus puertas verticales, armados de carrillo y de lo necesario para sacar agua, me habràn costado los dos setenta pesos quando mas, esto es treinta y cinco pesos cada uno, y hai arco de hierro de esos que se ponen à los algives de puerta horizontal, que por si solo cuesta cien pesos: y el mucho costo que tienen no los redime de que la humedad los cubra de orin en la raiz de sus dos pilares, y los carcoma en pocos años. En los brocales que estàn cerrados y tienen las puertas verticales no es facil que caiga al algive, aùnque la puerta estè abierta, gato, ave ni otro animal; y se concibe facil y peligroso de que caigan en los algives que tienen puerta horizontal quando se halla abierta. Despues de mis razones siga el lector el partido que guste. Advierto — que el carrillo, que en mi casa es tambien de poco costo; porque la ruedilla es de madera de ñandubay sin guarnicion ninguna de hierro mas que la precisa para que gire unida de firme à su exe; se haga con el diametro de una tercia; porque con ese diametro auxilia mas al que tira el valde, que quando el diametro es mas pequeño.

Vertical buena

568. — Antes de cerrar este articulo de algives me ocurre decir algo sobre el modo que yo tengo de re-

ducir à varas cubicas la bodega de un algive redondo como el que hai en mi chacara, que es de seis varas de profundidad y de otras seis cabales de diametro segun se ha dicho. Aùnque reducir el circulo à medida quadrada con la ultima exactitud se reputa por imposible; con todo es posible y mui hacedero reducirlo à esa medida por aproximacion, en que para el uso es de chico momento la falta leve que haya. Para medir pues un algive redondo de seis varas de diametro redusco à triangulos de base pequeña toda la circunferencia. Siendo el algive de seis varas de diametro, su circunferencia de tres diametros y una sexta parte de otro tiene 19 varas; porque las 18 resultan de los tres diametros de à 6 varas cada uno, y la sexta parte de otro es caval una vara: asi es claro que la circunferencia tiene 19 varas una vez que tiene tres diametros y una sexta parte de otro. Supuesto eso redusco à quartas las 19 varas, y me dan multiplicadas por 4 — 76 quartas. Las 76 quartas sirven de base à 76 triangulos agudos, cuyo vertice està en el centro, y sus lados que son rectos, pues son los radios de ese circulo, son de tres varas; porque en un circulo de seis varas de diametro el radio que es el semidiametro es de tres varas cabales. El radio de tres varas lo redusco à quartas, y me da 3 por 4 — 12. Tengo, pues, en la superficie de este circulo 76 triangulos, cuyos lados tienen 12 quartas.

Medir el algive

569. — Ahora — para reducir à su medida justa los 76 triangulos, cuya base en cada uno es de una quarta, y sus lados de 12, multiplico los 76 por 12, y me dan 912 quartas. Pero como los triangulos, que desde su base van hasta su vertice en diminucion, no tienen mas valor que la mitad de lo que resulta de su multi-

Sigue la materia

plicacion, diremos que las 912 quartas se deben reducir à su mitad, y que solo tiene la superficie del circulo supuesto 456 quartas. Desde el punto en que se fixa el cintrèl para tornear la bobeda he dicho que tiene el algive àcia baxo las mismas tres varas à plomo, que tiene de alto la bobeda desde el cintrèl hasta el vertice de ella: y esas tres varas multiplicadas por quatro me dan 12 quartas de profundidad. Estas 12 quartas las multiplico por las 456 de la superficie, y me resultan desde donde se fixo el cintrèl para abaxo 5472 quartas cubicas.

Medir la cavidad de la bobeda

570. — Desde el cintrèl para arriva es algo mas dificil aproximarse à las quartas cubicas, que comprehende la concavidad de la bobeda; porque esto pide operacion mas detenida; pero yo sin detenerme en operaciones prolixas, con que se cansaria la atencion, voi solo à hacer una mui sencilla, por la que se puede formar concepto cercano à lo justo que se desea. Desde los extremos de la taquara, que es desde donde empezò à voltear la bobeda, tiro dos cuerdas al vertice de la misma, y estas dos cuerdas, que son iguales, forman los lados de un triangulo, cuya base es la tacuara ò diametro del algive. Este triangulo tiene la mitad del valor de lo que ya se reduxo à quartas cubicas desde donde se fixo el cintrèl para abaxo: por consiguiente en ese triangulo se comprehenden 2736 quartas. Pero las dos cuerdas lo son de dos arcos considerables, que forma la concavidad de la bobeda sobre las dos cuerdas. Los llamo considerables; porque si desde el medio de la cuerda mido la distancia que hai al medio del arco, la hallo que es de algo mas de tres quartas: y como esos arcos, esos senos y concavidades se presentan en quantas cuerdas se echen

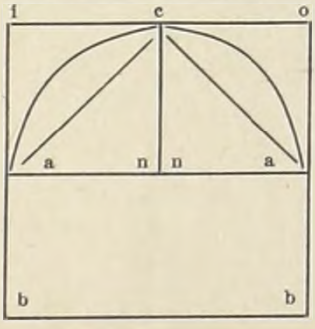
desde qualesquiera puntos de la circunferencia, en que empieza à voltear la bobeda, hasta su vertice; no se tirarà larga la barra si le doi à esa concavidad la mitad del valor del triangulo: y asi añado à las partidas anteriores esa mitad, que es de 1368: junto ahora estas tres partidas anteriores para sumarlas en la forma siguiente

1.ª	5472	
2.ª	2736	9576
3.ª	1368	

Todas tres me dan nueve mil quinientas setenta y seis quartas cubicas. Redusco ahora esa cantidad de quartas à varas cubicas, partiendo las 9576 quartas entre 64, que son las que contiene un vara cubica, y me resulta un quociente de 149 $\frac{40}{64}$. Por esta operacion sencilla se viene en conocimiento que un algive redondo de seis varas de profundidad y otras tantas de diametro es una bodega que, sin hacer caso del quebrado, contiene 149 varas cubicas.

571. — Porque à alguno le parecerà tal vez que doi voluntariamente y sin fundamento la mitad del valor del triangulo à los senos que hai entre los arcos de la bobeda y las cuerdas tiradas desde el arranque de ella hasta su vertice, formo la siguiente figura—

Prueba ocular de lo dicho



En esta figura se ve lo 1.° que la capacidad que hai entre el diametro *a a*, y el fondo del algive *b b* es igual à la que se comprehende entre el mismo diametro, las paredes *a i — a o*, que por claridad se suponen levantadas hasta la superficie de la tierra, y la misma superficie *i c o;* pues esas dos partes son iguales en latitud, altura y longitud. 2.° se ve = que el triangulo *a c a* tiene la mitad de la capacidad que hai desde el diametro *a a* hasta el fondo del algive; porque tiene la mitad de la que hai desde el mismo hasta la superficie *i c o* que por la razon dicha se dan por iguales. Que el triangulo *a c a* tenga la mitad del valor de la parte q.e està sobre el diametro se prueba; porque si corto ese triangulo con el cintrèl *c n* hago dos triangulos, el de la isquierda *c n a* igual à — *c i a;* porque ambos tienen una base comun y lados iguales; y el de la derecha *c n a*, que por la misma razon es igual à — *c o a*. Se ve en fin lo 3.° que los arcos que forma la bobeda comprehenden con sus cuerdas *c a* una capacidad igual circumcirca à la que se ve sobre su convexidad y el resto de la figura, de lo que no doi mas prueba que los ojos.

572. — Como la vara cubica es una medida, que no la usamos ni para granos ni para licores, me ocurriò reducir las varas cubicas à pipas y à barriles de carga, de los que vienen de España con licores. Para esto mandè hacer un tarro de hoja de lata, que tubiese en el fondo y quatro lados interiores 4 ½ pulgadas y que medidas desde el fondo las 4 ½ pulgadas, se señalasen con rayas à donde llegaban en la parte interior del tarro. Asi se hizo, y hallandome provisto de ese tarro, y señaladas en èl las 4 ½ pul-

Vara cubica reducida à pipa

gadas cubicas, tomè un barril de carga que no tenia mas que un fondo: lo preparè con un torsal para colgarlo, y lo colguè por èl en el gancho de la romana: el barril vacio junto con el torsal pesò una arrova: hize sacar agua del algive y se llenò con ella hasta tocar en la orilla inferior de la mortaja, en que se calza el fondo, y pesò siete arrovas: de suerte que rebaxada la que pesò el barril y el torsal, quedaron de agua seis arrovas netas.

573. — A la misma hora pesè en unas balanzas finas el tarro de hoja de lata y pesò onze onzas: le puse despues agua del mismo barril y quando tocò à las rayas que marcaban las 4 ½ pulgadas, lo meti en la balanza y pesò con el agua cincuenta y seis onzas: rebaxè las onze del tarro, y le quedaron netas al agua 45, ò 2 libras y 13 onzas. En una quarta cubica entran ocho veces 4 ½ pulgadas cubicas: de lo que se deduce q.e si 4 ½ pulgadas cubicas pesan 2 libras 13 onzas, una quarta cubica debe pesar 22 ½ libras. En la vara cubica de la medida que usamos en Montevideo entran 64 quartas cubicas de la misma: de que se deduce que si una quarta cubica tiene del agua del algive, pesada en la tarde de 22 de Diciembre de 1805, 22 ½ libras de peso, la vara cubica debe pesar 57 arrovas 15 libras netas, segun se demuestra aritmeticamente multiplicando 22 ½ libras por 64. De esta operacion se debe concluir que una vara cubica de agua tiene algo mas de 9 ½ barriles de carga de 6 arrovas cada uno: por consiguiente que lo menos que tiene de agua una vara cubica es pipa y media; pues à una pipa se le regulan seis barriles, y la vara tiene nueve, y à mas un sobrante de 3 arrovas 15 li-

Peso de vara cubica

bras. En la medida de hoja de lata que usè para pesar el agua, aunque se hizo arreglada à la medida de madera que di con ese objeto, como un pelo que tuviese el tarro à fin de que la madera entrase y saliese sin violencia, seria bastante para darle capacidad tal vez de un par de onzas, que en 512 medidas, que entran en una vara cubica, aumentaria un peso de mui cerca de tres arrovas; no hago caso del exceso de 3 arrovas 15 libras, que por la cuenta que se acaba de hacer, tiene la vara cubica sobre los nueve barriles: sin hacer caso del exceso parece que con seguridad se le pueden dar à la vara cubica los nueve barriles, ò la pipa y media que se ha dicho.

Utilidad de saber la capacidad de un algive.

574. — Solò la curiosidad en la presente materia es propia de un hombre; porque solo el hombre entre los animales es capaz de calculo y de hacer deducciones; pero à mas de ese exercicio propio de un racional, tengo para mi que el calcular la capacidad de un algive, y lo que contiene una vara cubica, puede traer à quien lo sabe una utilidad verdadera. Si yo en el algive, que actualmente tengo en mi chacara de seis varas de diametro, tengo viva, y fuera de lo que es necesario para que el valde se llene, una vara de agua, puedo contar con seguridad que tengo una tercera parte de 5472 quartas cubicas, que en el num. 569 se dixo tenia del cintrèl para abaxo. La 3.ª parte de 5472 es de 1824, y 1824 quartas repartidas entre 64 me dan 30 $\frac{4}{64}$ varas cubicas. Sabiendo eso sè que tengo en mi algive 45 pipas de agua, y puedo con ese conocimiento arreglar el gasto de ella: cosa que no es de poca utilidad para el gobierno de una casa. A mas de esto sabiendo la capacidad que

tiene el algive, y el valor de ella por medida conocida, tengo un hidrometro para saber que agua es la que nos ha dado el cielo en tal ò tal ocasion: y esto me conduce à formar un calculo sobre la portentosa copia de agua que ha caido, por exemplo, dentro de mi cercado, y aùn fuera de el en los contornos. Antes de la noche del dia 3 de Enero del presente año yo no tenia en mi algive mas agua que de la zavaleta para abaxo: lloviò la noche del dia tres, y fue tan copiosa el agua que trecientas varas de superficie, que son, y no cabales, las que dan agua al algive, le dieron una vara sobre la zabaleta, esto es 45 pipas mas que menos.

575. — Algunos gustan en el estìo tomar el agua recien sacada del algive por la frescura que tiene; pero yo hallo en esa agua, q.e no se ha ventilado fuera, una crudeza displicente que la conosco aunque me la den sin decirme que es recien extraida. Yo tengo tanto en la chacara como en la ciudad tinaja en que depositar el agua colandola por un lienzo, y ha sucedido mas de una vez que por descuido ha faltado agua à la tinaja, y me la han traido del algive, y lo he conocido al instante p.r el gusto. Asi reputo ventajoso extraer el agua con alguna anticipacion; porque con un par de horas que estè fuera se mejora notablemente. Habia algunos años que en la casa de mis padres se usaba agua del algive, y yo no la habia probado por la fuerte aprehension que tenia contra ella, y no la habia probado à pesar de lo que sobre ese punto me habian escrito dos ò tres sugetos desde Italia, en donde, segun me decian, las aguas de cañerias y fuentes, que usaba el publico en muchas ciu-

Agua del algive se debe ventilar

dades, eran delgadas y buenas; y con todo los que podian tener algive en su casa no dexaban de hacerlo; porque generalmente se preferia en aquel pais el agua de los algives à la de las fuentes. Despues la necesidad me obligò à tomarla, y conocì la razon que tenian; pero como digo conviene ventilar el agua un par de horas y tomarla despues. Si la quieren tomar fresca no hai mas que baxar un cantaro lleno dentro del valde, y tenerlo suspenso algun rato en la parte del algive, en que haya frescura. Tambien conviene no darle agua al algive; sino desde Abril hasta Octubre inclusive; pero muchas veces la necesidad obliga à darla en todas las estaciones, y en qualquiera que sea se dexa que la primera lluvia limpie y refresque el techo, y despues se abren los caños al agua.

ANIMALES DE SERVICIO, Ó DE UTILIDAD

576. — Llamo animales de servicio à los bueyes y à los cavallos que necesita una chacara, ò para hacer alguna diligencia à cavallo, ò para cargar à lomo, ò para arar y acarreos. Me parece que con seis bueyes y otros tantos cavallos tendrà una chacara los necesarios; pero para mantenerlos gordos y de buen servicio asi en los tiempos benignos como en el invierno, es menester cavalleriza para los cavallos, y pesebre para los bueyes; y esas dos piezas deben entrar en el plano de la casa como dependencias importantes de ella. Yo hasta ahora no tengo techo ninguno para esos animales; porque aunque muchas veces pensè en ello, principalmente quando los inviernos duros me lo hacian acordar, mil obstaculos me han impe-

Pesebre de bueyes

dido su execucion. No obstante dirè sobre la materia lo que pensaba hacer, y tal vez harè algun dia si vivo, y Dios mejora los tiempos. Me parece suficiente que el pesebre para seis bueyes tenga diez varas de largo, quatro y media de ancho y otro tanto de alto: que lleve no en las paredes maestras; sino en las que no lo son, en la una, una puerta de cinco quartas de ancho y otro tanto de alto, y en la opuesta una ventanilla alta no solo para que de luz al tablado que luego se dira; sino tambien para que la pieza se ventile, à la qual se le pueden dexar abiertos para el mismo fin algunos mechinales, si la experiencia indica necesarios, de los que en la obra sirvieron para andamios. A las onze quartas de altura se sientan y atraviesan en las paredes maestras unos tirantillos claros con el objeto de que sobre ellos se ponga un tablado, en que poder acomodar el pasto seco necesario para los bueyes en el invierno; pues se haria mui poco en hacer jaula para los pajaros, y no tener alpiste con que mantenerlos.

Tablado bueno para bueyes

577. — Para el suelo de la pesebrera jusgo importante que se ponga tablado; porque los bueyes se echan à menudo para descansar, rumiar lo que han comido y dormir, y buscan para eso un suelo unido que no sea frio ni humedo, y para darselos asi, ya que ellos no lo pueden buscar en su cautiverio, nada me parece mejor ni mas facil de limpiar que un tablado. Para hacerlo, despues de haberle dado al suelo una inclinacion de cinco ò seis pulgadas desde la pared testèra àcia la puerta, se ponen cinco durmientes de urunday roxo, que es madera probada en la humedad, segun se dixo en el num. 538, y se ponen

à lo largo de la pieza, sin hacerles perder la inclinacion del terreno, para lo que conviene que estando llano el suelo se pongan los durmientes, que basta tengan quatro pulgadas de altura y poco mas de tabla, segun hayan salido del aserradero. Los dos primeros se ponen contra las dos paredes maestras y siguiendo su largo, y los otros tres se comparten en el claro que dexaron los dos primeros. Puestos los cinco durmientes à lo largo del pesebre, se atraviesan sobre ellos tablones de pino de poco mas de quatro y una tercia varas de largo à fin de que las paredes, distantes una de otra quatro y media varas, no estorven el ponerlas y quitarlas con franqueza quando se quiera; pues muchas veces se ofrecerà quitarlas ò para que se oree el suelo de la humedad, causada por los orines de los bueyes, por cuya causa se diò al terreno inclinacion para q.e saliesen fuera por entre los durmientes, ò para matar algunas ratas, que pueden guarecerse debaxo del tablado. Con 2 ½ pulgadas de grueso que tengan los tablones me parece suficiente para que el peso de los bueyes no los haga cimbrar en el corto claro de menos de una vara que dexan los cinco durmientes; pues su grueso debe ocupar mas de media vara. Los tablones se sientan sobre ellos sin clavos à fin de sacarlos facilmente quando se ofresca; ni hai para que hacerles agujeros, porque los orines se escurriràn por entre sus junturas, no habiendo de ponerse sino arrimados unos à otros.

Tablado bueno para bueyes

578. — Todos los dias despues q.e ha salido el sol, y quando en el invierno ha desaparecido el hielo de las hierbas, se echan fuera los bueyes à pacer quando

no llueve, ò no hace algun temporal de viento que pueda descaminarlos, y entonces se limpia el pesebre quitando el estiercol que han dexado, el que en carretillas de mano se amontona donde convenga para usar de el quando se necesite. Para los bueyes se hace contra una de las paredes maestras un comedero sobre canes que deben tener vivo fuera de la pared 23 pulgadas: deben sentarse à la altura conveniente que es la de cinco quartas desde el piso de los bueyes, y se sientan de modo que sus costados caigan à plomo con el de los tirantillos de la pajera que les corresponden por el motivo que se dirà. Encima de los canes se sienta de plano una tabla de poco mas de una tercia de ancho arrimandola contra la pared: despues se presenta otra tabla algo mas ancha que toque con un canto sobre los canes, pero que por el canto superior tenga alguna inclinacion àcia fuera. Para que esta tabla de canto se sostenga se clavan unos largueros ò puntales de urunday de 4 ½ à 5 pulgadas de grueso, y de algo mas de tres varas de largo, se clavan como una tercia en el suelo y de modo que queden perpendiculares y tocando cada uno en la orilla ò costado de un can àcia su punta. Como se ha dicho que los canes se ponen à plomo con los tirantillos de la pajera, està claro que si un puntal derecho toca por un costado en el de un can debe tambien tocar por el mismo àcia su punta en el de un tirantillo, cuyo costado està à plomo con el del can. Tocando el puntal en el costado del can àcia sũ punta se ata en ella con una huasca mojada, que sea fuerte; y tocando con el costado de su extremo en el tirantillo que quadra à plomo con el can, se ata tambien contra el tirantillo con una huasca fuerte.

Limpieza diaria del pesebre

579. — Estos puntales asi puestos y atados quedan mui firmes; porque à mas de que la punta inferior va clavada en el suelo, quedan atados por el medio en el can, y por el extremo superior en el tirantillo; y en ese estado ofrecen muchos servicios en el pesebre. El primero es — que contra los puntales se asegura la tabla que en el comedero se pone de canto, para que no caiga la paja; pues à la tabla, que debe ser de cuerpo, se le hacen con una barrena gruesa agujeros tres pulgadas mas abaxo de su orilla superior, que toca en los puntales, y pasando por los agujeros huascas proporcionadas, se ata en todos los puntales, en que toca, — y debe tocar en todos. 2.do que asegurados los puntales del modo que se ha dicho, la tabla que de canto se ata en todos ellos queda tambien mui asegurada. 3.o — que los bueyes tienen donde atarse comodamente; porque se atan en los puntales, y de modo, que puedan echarse y lamerse. Aunque las partes de que se compone el comedero, cada una de por si no es de mucha resistencia; pero todas bien ligadas y unidas la tienen: y asi pueden los bueyes sin miedo rascarse contra los puntales, cosa que no dexaràn de hacer con frequencia, siendo mui inclinados à eso, y tanto que solo por la comodidad de rascarse contra las esquinas de los puntales, se vendràn por si mismos del campo al pesebre, aunque no los llamara el pasto y el abrigo que en el se les proporciona. Dandole à la puerta la altura de diez quartas que se ha dicho, se pueden meter y conservar en el pesebre un par de ruedas de carreta, recostandolas contra las paredes en el lugar que menos estorven: y este es un servicio no pe-

Comedero seguro para bueyes

queño que puede hacer à la chacara el pesebre de los bueyes.

580. — Para el de los cavallos que tengo por conveniente sea distinto de el de los bueyes, no hai que hacer tanto gasto; porque pudiendo los cavallos descansar de pie, que por esta propiedad algunos del tiempo de la baxa latinidad les llaman *somnipetas*, esto es que duermen de pie, no hai para que ponerles piso de tablas. Basta para el de los cavallos poner à la cavalleriza, que puede tener el mismo largo, ancho y alto que el pesebre de los bueyes; un enladrillado, no con los ladrillos de plano, como se usa en las casas; sino de canto, para lo qual son excelentes esos ladrillos de bobeda, de que se hablò en el num. 542; porque tienen de grueso de 2 ½ à 3 pulgadas, y con dos mil de ellos hai para enladrillar de ese modo hasta seis varas à lo largo de la cavalleriza, que es lugar mui suficiente para seis cavallos. Para colocar los ladrillos se dispone el suelo con inclinacion de dos pulgadas desde las paredes maestras al medio, y despues que el suelo se ha dispuesto asi con el fin de que los orines se encañen y tiren àfuera, y se ha hecho en la orilla de àfuera un cordon de los mismos ladrillos bien cocidos y clavados de punta hasta su mitad, se estivan de costado los ladrillos en seco, como quien los pone solo para apilarlos, entre la pared testera, el cordon y las dos paredes maestras. Despues que la area del piso de los cavallos de 4 ½ varas de ancho, que es el de la pieza, y seis de largo, que es lo que hai desde la pared testera hasta el cordon, se ha enladrillado del modo dicho, se llenan los resquicios del enladrillado con arena fina mui suelta,

Cavalleriza

y quedan los ladrillos tan estivados y firmes que no hai como desquiciar ninguno.

581. — Esta pieza debe tambien llevar como la de los bueyes un tablado sobre tirantillos, atravesados en las paredes maestras à las onze quartas de su piso; porque esos sobrados son importantes asi para el abrigo de las piezas en el invierno y frescura en el verano, como para almacenar buen forrage, con que poder mantener los animales en la estacion rigurosa, en que faltan pastos. En lo alto de la pared testera de la cavalleriza se pone tambien como en la del pesebre una ventanilla no solo para ventilacion de la pieza, sino tambien para que de luz al sobrado. El forrage que se almacena en haces puede ser de alfalfa, cortada por Noviembre ò Diciembre: de algunas plantas gramineas que se crian viciosas en la primavera, como son el acebèn ò cola de sorro, y el que aqui llaman balango, las que se cortan antes que el grano se les caiga y las deterioren las aguas; y la chala de maiz, que puede cortarse para ese efecto, despues que la mazorca ha llenado, desde la mazorca para arriva; pues esa parte de la caña del maiz es la que he observado comen con mas gusto que lo restante de ella asi bueyes como cavallos segun se dixo en el num. 395. Quando el maiz està crecido y antes que espigue se suelen y deben cortar para darles fuerza à las cañas principales, las subalternas que se criaron despues de la carpida. Estas cañas, que suelen cortarse por Enero, son en el todo un excelente forrage para guardar en haces despues de secas, para lo qual bastan dos dias. No hago mencion de la paja de trigo despues que se trilla; porque aun-

Sobrado para forrage

que yo la he guardado mui sana y buena, he experimentado que los bueyes no la tocan, y que raro es el cavallo que la come, obligado de la mucha necesidad, y solo faltandole otra cosa. No obstante para las mulas, que tienen mejor diente, se experimenta ser buen forrage.

582. — El comedero de los cavallos tampoco es de tanto costo como el de los bueyes; porque el de los cavallos no debe ser de tabla, que roerian; sino de ladrillo en esta forma. Despues ò antes de echar el enladrillado de canto que se dixo, se toman quatro clavos, y midiendo ocho pulgadas desde la raiz de la pared testera contra la de la pared maestra de la derecha, se clava en la raiz de la pared un clavo hasta la mitad: se miden sobre este clavo quatro tercias en la misma pared maestra, y à esa altura se fixa en ella un segundo clavo, no perpendicular al primero; sino separado de la pared testera tres quartas cavales. Los otros dos clavos se fixan en la pared maestra de la isquierda à la misma altura y distancia de la pared testera que los dos clavados en la de la derecha. Puestos los quatro clavos en esa disposicion, se toman dos hilos fuertes, y haciendo à los hilos un anillo en una punta se enlaza con el del uno el clavo inferior, y tirando para el clavo de arriva se envuelve en el el hilo bien tirante. Lo mismo se hace con el destinado à los clavos de la otra pared, y de este modo se tiran dos hilos, que los albañiles llaman maestras, y son los directores de las hiladas que se van à echar. Para la primera se pone un tercer hilo atado corredizamente por una punta en el director de la derecha, y poniendolo tirante se asegura en

Comedero para cavallos

el de la isquierda, y con arreglo à ese hilo se echa la primera hilada. Para la segunda se levanta por uno y otro lado ese hilo ambulante, en que bezan las hiladas, y se echa la segunda, y de ese modo se va subiendo el hilo y echando las que se siguen, que pueden todas sentarse con barro negro, menos las dos ultimas, que conviene echarlas con cal.

Cordon del comedero

583. — Quando el macizo ha llegado à las quatro tercias de altura, se echa un cordon perpendicular à la ultima hilada. Para hacerlo con firmeza se toman de esos ladrillos de bobeda, con que se hizo el enladrillado, los suficientes, y dandoles por el medio un golpe con la cuchara de canto, se quiebran por la mitad, y con esos medios ladrillos se hace el cordon sentandolos de canto con cal y con el frente no quebrado àcia fuera, desde una pared maestra à la otra; pero dividiendo el tramo en quatro caxas, lo que se hace del modo siguiente = Quando el cordon ha llegado à una vara por exemplo, se echa desde la testera una hilada de ese mismo ladrillo, que vaya de plano y de soga atravezando el comedero hasta ponerse al hilo del cordon: sobre esa hilada se echa segunda, y con ella queda hecha la primera caxa. Se sigue el cordon como al principio, y à la vara se vuelven à atravesar otros ladrillos de soga como los primeros, y de ese modo se van siguiendo el cordon y las caxas hasta que se concluye. Concluido se revoca ò enluce el cordon por dentro, que es por donde se han presentado todas las faces partidas del ladrillo, y con solo ese trabajo, que lo concluye un hombre en medio dia, y con dexar que la cal haga clavo y se seque bien, queda un comedero tan firme para los

cavallos, que no mueven ningun ladrillo, aunque se den vuelta, y se rasquen la raiz de la cola contra el cordon, de lo que tengo experiencia en un comedero que hize en esa forma en la caballeriza de mi casa en el pueblo.

584. — En la caballeriza designada, que tiene mas largo que el que absolutamente necesitan seis cavallos, se pueden tambien acomodar algunas ruedas, lecho de carruage, arados ò algunos otros trastones de los que suele haber en una chacara, sufriendo sin necesidad las inclemencias de todos los tiempos. Los cavallos se pueden atar en una palma atravesada de pared à pared en la direccion del comedero. Del mismo modo que el pesebre se debe limpiar la caballeriza, llevando en carretillas de mano el estiercol à un monton, en que se tenga à mano para quando haya que echarlo en la tierra. Las carretillas de mano, ya que se ha hablado de ellas, son muebles mui utiles en una chacara; pero para que sean ligeras debe tener la rueda de 16 à 18 pulgadas de diametro. El lapacho que llaman crespo, es excelente para la tabla de que se hacen: la rueda voltea no sobre su exe; sino junta y unida de firme con el, y el exe gira en unas mortajas redondas que se practican en los tojinos, clavados en la parte interior de las tablas de los dos brazos; pero una de las mortajas tiene una salida para abaxo à fin de poder sacar el exe por ella con facilidad: y para que por la salida no caiga el exe, se fixa un clavo en la parte exterior de la tabla, que tiene la mortaja del exe con salida, y atando en el clavo la punta de una huasquilla se enlaza el exe con ella, y poniendo la enlazada un poco tirante, se

Cavalleriza util para trastos

Carretillas de mano utiles

ata en el mismo clavo la punta pasada por debaxo del exe, y de este modo el exe gira sin peligro de escaparse por la salida de la mortaja. Esta idea sencilla y de ningun costo ofrece la ventaja de que se saca la rueda y el exe para mudarlo ò componerlo, sin alterar en nada la principal armazon de la carretilla.

585. — Los animales que yo llamo utiles en una chacara son los cerdos; porque aprovechando mil desperdicios, que en ella suele haber de comida y de frutas, dan despues la utilidad que todos saben; pero para que sean solò utiles, y no perjudiciales, es necesario tenerlos encerrados en chiquero ò pocilga, sin dexarlos salir jamas; porque si alguna vez se salen, hacen en los sembrados el estrago que el javali en los campos de Tesalia, con que segun la fabula castigò Diana à sus habitantes por haberse olvidado de su culto. Tejèo fue el heroe, que con otros compañeros saliò à la expedicion gloriosa de matar al javali, que ya con su colmillo exterminador habia hecho desaparecer de la arena à otros heroes, que le habian precedido. A esta expedicion de Tejèo, y à otras propias de su heroismo, aludian las gazetas de Buenos Ayres quando nos anunciaban que sus expediciones al Perù, al Paraguay y à esta vanda oriental, las llamarian de Tejèo. No hai duda que ha salido el vaticinio cierto, sin mas diferencia que haberse convertido en javalies los Tejèos. Una transformacion tan prodigiosa la atestiguan todos los paises que han pisado; porque por todas partes dexaron el rastro de la desolacion y exterminio. Solo en el Paraguay no les dieron lugar à executar sus proezas; porque quan-

Cerdos encerrados utiles

Expedicion de Tejèo

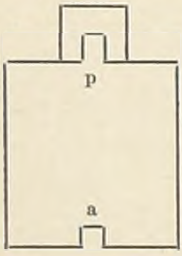
do empezaron à talar los maizales y sembrados, acudieron los paraguayos en puertas, y les dieron con ellas en la cara, como merecian: Y si el Tejèo de aquella expedicion no echa mano del hilo de oro de Ariadna, con que satisfizo, sino todos los daños, los que pudo; no sale del laberinto en q.e lo habia metido su ambicion y petulancia. Aqui tuvimos la infelicidad de que hubo un conde d.n Julian que los llamò, les abriò de par en par las puertas y los auxiliò en sus empresas. Estos dias se ha desaparecido D.n Josè Artigas, sin duda porque no pudo tolerar que unos facinerosos à las claras y sin disimulo, lo llamen facineroso à boca llena: q.e unos publicos traidores y publicos perjuros, que escandalosamente han violado el juramento mas solemne que jamas se le hizo à Dios à favor de su Rey, le llaman traidor y perjuro. El ha creido que no debia fiarse jamas en un gobierno, que no conoce palabra que lo contenga, ni juramento que lo ligue. Quiera Dios! que su arrepentimiento, aunque tardio, se encamine à libertarnos de la vergonzosa esclavitud en que gemimos, y de la tirania larga y atròz que nos oprime! Por ella nos vemos despojados de nuestras propiedades y de todos los medios de subsistir: por ella ni aùn tenemos la libertad de quexarnos: por ella à sus violencias, consentidas, imperadas y nunca interrumpidas, debemos manifestar un semblante risueño: por ella : : : pero ¿à donde? ¿à donde me arrebata el justo dolor de los males sin cuento que nos aflixen?

D.n Jph Artigas se fuè en 21 de Enero

586. — Yva diciendo que era preciso tener siempre encerrados à los cerdos. Pero para que el encierro no les haga perder el provecho de lo que comen, de-

ben tener una zahurda abrigada, en que puedan dormir comodamente. Voi à describir la que yo hize no unida à la casa; sino bien separada de ella por mas de quarenta varas. Para hacerla segui las reglas que me dio un extremeño, que en su pais habia sido porquerizo, y aqui siguiò en ese exercicio humilde. Este me dixo que la zahurda en q.e dormian, se les debia hacer estrecha y solo lo suficiente para que se pudiesen tender à la larga, y dormir hacinados unos contra otros; porque haciendola asi no se orinaban en ella; sino que salian fuera à hacer las necesidades que se les ofrecian; y la zahurda se conservaba enjuta; porque me añadiò que esos animalitos (asi se explicaba) nunca se orinaban sobre los compañeros. Otras muchas cosas me dixo el porquerizo de las excelencias de esos animales, que serian de mucho entretenimiento si yo las fuese à referir; solo digo que para sus ojos no habia animales mas nobles sobre la tierra: hasta sus halitos me decia que eran un antidoto eficaz contra la peste.

Zahurda



587. — Con los documentos que me diò, hize un corral de ladrillo de seis varas en quadro y seis quartas de alto en la forma que se ve en el margen. En la parte mas alta del corral, pues lo puse en terreno inclinado, hize un quadro de dos varas levantando las paredes que le correspondian à poco mas de dos varas de altura, dexando en las tres paredes en que no habia puerta un mechinal en cada una para la ventilacion, y sobre sus quatro paredes puse techo de azotea. A fin de que los cerdos no hozasen el pizo de la zahurda puse el suelo horizontal, y habiendo puesto en el umbral de la entrada *p* un cordon de

de ladrillos, clavadas de punta sus dos terceras partes, enladrillè la zahurda con ladrillos apilados de canto del modo que se dixo de la cavalleriza en el num. 580. Tambien enladrillè el corral con ladrillos de canto sin mas diferencia que haber prim.º dispuesto su suelo en forma de encañado à fin de que todas las aguas se encaminasen con ligereza à la salida ò albañal que estaba en *a*. Quando estuvo todo enladrillado puse un dornajo pesado, hecho en una pieza de lapacho de cinco quartas de largo, en un costado del corral para que en el se les echase agua y comida à los cerdos, y à fin de que no lo moviesen clavè contra los costados, que no estaban defendidos de la pared, unas estacas proporcionadas de buena madera. Dispuesto todo en esa forma, y sentadas con cal las dos ultimas hiladas del corral para darle mas firmeza à sus paredes, comprè unos cerdos nuevos capones, y sin cortarles lo alto de la trõpa, los echè al corral; porque supuse que no tenian como mover los ladrillos. Efectivamente asi sucediò, y probò tan bien la zahurda segun el plano que me diò el porquerizo, que mientras mantuve cerdos en casa, que fue por muchos años, no me sacaron ladrillo ninguno, y dormian en la zahurda comodamente; y aunque despues quitè los cerdos y deshize el chiquero, no fue tanto p.r el cuidado que habia que tener en mantenerlos, como por el mal olor que con el viento solia llegar à la casa, quando soplaba de la parte del chiquero. Por esta experiencia advierto ahora que el que quiera hacer zahurda, la ponga cercana al agua; pero distante de la casa, como ochenta ò cien varas.

AVES DOMESTICAS

588. — Entre las aves domesticas ningunas deben obtener con mas razon el primero, ò tal vez el unico lugar que las gallinas: y entre las dependencias de la casa el gallinero ò pieza donde se recogen à dormir, es una de las que deben tener lugar en el plano; porque las gallinas son aves que no pueden vivir aisladas ni mui distantes de la casa por el peligro que corren de ser la presa de las diferentes especies de raposas y de raposos, que las atisvan y persiguen; pero para que la pieza sea como debe ser, y llene el objeto à que se destina, debe hacerse con meditacion. Despues de haber yo experimentado llenos de faltas los gallineros que he tenido de paja, pensè muchas veces en uno que fuese menos malo, el que hize por fin el año de 12; y voi à hacer su descripcion, pues me parece que saliò bueno, à lo menos yo lo experimento asi. Hize una pieza de ocho varas de largo y quatro de ancho luz, y la hize contra otra pieza, que està en lo mas baxo del terreno en que se halla la casa: por consiguiente el gallinero quadra en el terreno mas baxo de todos. Para que la puerta que debia llevar cayese debaxo de un corredor, que se halla en lugar mas elevado, levantè de cal y ladrillo las paredes hasta que llegaron al nivel del corredor. En ese estado llenè de tierra la caxa que formaron las paredes, y quando quedò al nivel de ellas que era el del piso del gallinero y del corredor, seguì de cal las paredes, dexando ocho respiraderos de un pie de alto, y cinco pulgadas de ancho: en cada uno de

Gallinero

ellos puse en el medio de alto à abaxo un tiradillo de hierro de mas de una pulgada de grueso, para que cerrase la entrada à las comadrejas y à otros vichos dañinos que matan las gallinas. Estos respiraderos, puestos inmediatamente sobre el nivel del piso, hacen en el gallinero el servicio de que entrando por ellos el viento con fuerza, barre ò mata los piojillos que apestan los gallineros quando se hallan sin esa ventilacion.

589. — Cubiertos los respiraderos con una hilada sentada en cal, seguì con barro negro las paredes, y à las dos y media varas de altura desde el piso interior, puse en las paredes maestras unos canecitos, salientes una quarta de la pared con un seno en la parte superior para colocar sobre ellos palmas, arrimadas à lo largo de las dos paredes: sobre estas palmas, que alli vienen à ser como las soleras en un techo, se colocaron cañas de tacuara distantes unas de otras media vara, y atadas en los extremos contra las palmas en que sentaban. Sobre estas cañas, que son de bastante firmeza, se atraviesan varas derechas de dos à dos y media pulgadas de diametro, y se atraviesan distantes un pie unas de otras, ligandolas en el contacto con las cañas. Estas varas sirven para que en ellas duerman las gallinas; porque no siendo ni mui delgadas ni mui gruesas, se agarran en ellas mejor y duermen con mas comodidad: debe haber un pie claro de una vara à otra para que las gallinas estèn con desahogo, y el estiercol caiga todo al suelo. Al andar de las gallinas, puestas sobre el sarzo en que duermen dexè quatro ventanillas de un pie de ancho, y quinze ò diez y seis pulgadas de alto no

Sigue el gallinero

solo para la ventilacion moderada, que acomoda à esas aves; sino tambien para que por ellas salten fuera à comer por las mañanas las que no quieran salir por la puerta, que se les abre todas las mañanas como se les cierra con llave à la oracion y despues que se han recogido. El que tiene el cuidado de abrirla y cerrarla me asegura que todas las gallinas saltan por las ventanillas, menos los pollos chicos que son los unicos que salen por la puerta.

590. — A una vara ò poco mas de altura sobre el sarzo en que duermen las gallinas se sentaron y tomaron con cal las maderas para el techo. Como yo sè que los techos de azotea se caldean extremadamente, y que desde fines de Noviembre hasta principios de Abril desciende de ellos un calor grande; concebì desde luego que un techo semejante tan cercano à las aves debia serles perjudicial, si ese primer techo, que era el del gallinero, no se cubria con otro techo superior que lo libertase de que lo hiriese el sol: en este concepto desde el principio formè el plan de que el techo del gallinero sirviese de piso à otra pieza alta que me sirviese de caramanchel para guardar algunos frutos. Sobre ese plan los tirantillos que puse en el techo del gallinero fueron de sauce, cortados por Junio en el Miguelete segun se dixo en el num. 322, los que para ese fin me parecieron suficientes en vista de que no siendo ese techo destinado à recivir y despedir las aguas del cielo, aunque sus maderas tuviesen algun movimiento, que es el vicio que por lo comun tiene el sauce, no podia de el resultar inconveniente en una pieza, en que el techo puesto sobre los sauces solo se destinaba à servir de

Sigue la materia

piso interior. Asi se hizo, y continuando en levantar las paredes puse sobre ellas un techo con maderas de lapacho y urunday, que son mas firmes y mejores para despedir las aguas. Esa pieza que puse sobre el gallinero y dexè sin enlucir por dentro y con algunos mechinales abiertos, à mas de dos ventanillas con puertas para que en ella hubiese mucha ventilacion, me sirve como he dicho, para guardar y conservar muchos frutos.

591. — El gallinero con esa pieza alta encima: con las quatro ventanillas abiertas casi al nivel de donde duermen y por las que saltan fuera las gallinas, y con los ocho respiraderos inferiores que bañan el piso en que caen los excrementos; ha probado tan bien desde que duermen en el las gallinas hai mas de un año, que no he visto ninguna enferma: no son perseguidas de noche de las comadrejas; pues no tienen como entrarles, y de dia en los grandes calores ellas mismas se suben al sarzo en que duermen, y pasan en el la siesta disfrutando de la sombra y frescura, que no pueden lograr mejor en otra parte. Algunos que han visto el gallinero no han podido menos que aprobarlo, y solo le han puesto la falta de que es costoso. He respondido que puede haber costado quatrocientos pesos; pero que he visto aqui muchos palomares mas costosos, sin ser ni de lexos tan utiles las palomas como las gallinas: tambien he respondido que el gallinero no solo sirve à su principal objeto; sino para acomodar muchas cosas, que conviene tenerlas resguardadas y cubiertas.

Ventaja del gallinero con otra pieza encima.

592. — Ahora me ocurre decir — que aunque mi pensamiento fue hacer el sarzo con varas derechas

de alamo ò de sauce, que tuviesen de dos à dos y media pulgadas de diametro, quando fui à ponerlas me hallè sin vara ninguna; porque los soldados arrazaron con todo lo que habia en mi chacara de bueno: y asi tuve necesidad de recurrir à las cañas de Castilla, que hai en las cercanias de mi casa à la orilla de un charco. Para esto hize cortar todas las que me parecieron sazonadas, y me parecieron tales todas las que eran crecidas, y las que en la mayor parte de la caña estaban desnudas de una especie de camisa que las cubre por encima quando son nuevas: y no solo cortè las que necesitaba para el gallinero; sino muchas mas para lo que se me pudiera ofrecer en la casa. Como las cañas no tienen el grueso de las varas que habia meditado poner, suplì esa falta uniendo dos ò tres cañas, y atandolas unidas en las tacuaras à la distancia de un pie unas de otras: y de ese modo me estàn haciendo el servicio que yo esperaba de las varas.

Cañas de Castilla utiles

593. — A los pocos dias de haberse cortado y pelado las cañas llegò à mi casa un soldado, que era natural de Mendoza, à pedirme unas cañas para pescar, y le dixe que escogiese entre mas de docientas que habia cortadas y peladas, todas las que gustase: y el reconociendolas me dixo que en todo aquel cumulo de cañas, no habia ninguna que tuviese sazòn: que si yo era gustoso cortaria las que necesitaba y tuviesen sazon en el cañaveral: se lo concedì de buena gana, y lo acompañè para imponerme de las cañas que el tenia por sazonadas. Luego que llegamos al cañaveral me dixo — aquì hai muchas que tienen sazon perfecta, y son las que no solo estàn desnudas en

Sazon que deben tener

su mayor parte de la camisa que las cubre quando son nuevas; sino que tambien tienen cañitas delgadas subalternas, que han echado y criado sobre el nudo de los canutos. Efectivamente cortò quatro de ellas, con las que se fue contento, y yo lo quedè tambien de haberme impuesto por la primera vez, despues de treinta años que tengo cañas en mi chacara, de las condiciones que deben tener para que se reputen, y estèn verdaderamente sazonadas. Lo que me dixo el mendozino lo confirmè por cierto algunos dias despues quando vi que las cañas, que se habian cortado y pelado en casa, se fueron casi todas quedando con arrugas y de un color blanquecino en el cutis, al paso que se fueron secando. Tan importante como esto es el saber con certeza lo que concierne à la agricultura. Mil veces he preguntado à muchos — que quando se hallaban las cañas en sazon para cortarse: y unos me respondian cesta y otros ballesta, hasta que por ultimo al fin de mis dias he venido à saber por casualidad el punto en que deben hallarse las cañas de Castilla para hacer de ellas una buena cosecha. Al leer esto no dexarà de decir alguno — y eso ¿quien no lo sabia? Pero estas salidas frias y despreciativas, semejantes à las de la pulga de la fabula de Iriarte, que son hijas ò de la necedad ò de la ingratitud, no deben extrañarse, quando se sabe que *stultorum infinitus est numerus.*

El nombre denota que son de España.

594. — El nombre que damos à estas cañas acredita que vinieron de España; pues con el nombre diferencial *de Castilla* las contradistinguimos de otras muchas de especie diferente, que son indigenas de la America, y se crian en los bosques de los arroyos

y rios vertientes al de la Plata. Como estas cañas de Castilla sirven para muchos usos se deben tener à las orillas de algun charco, que conviene haya cercano à la casa y como una dependencia suya; porque las cañas à su orilla se crian grandes, y ellas à su vez hacen con la sombra que el agua se conserve clara, fresca y por mas tiempo que se conservaria sin su auxilio; pues con esa sombra que le hacen el agua cria un camalotillo verde, que solo se cria en aguas frescas y delgadas, impidiendo la sombra de las cañas y el camalotillo, que echa sus raices sobre el agua, que el sol la caldee y la exhale. En el charco y en las cañas fuera de otros servicios que halla la casa, tienen las gallinas el recurso del agua para beber, y el de las cañas no solo para libertarse de las aves de rapiña; sino tambien para estar al fresco en el verano, y para abrigarse à su socayre en el invierno.

Palomas y otras aves

595. — No hablo de palomas, sino para decir que su utilidad es cortisima con respecto al daño grande que hacen en los sembrados. Si siempre hubiera en los campos semilla de cardo como la hai en el mes de Febrero hasta Abril, entonces se podrian tener sin que se experimentase daño; porque el cardo tiene para ellas un atractivo tan grande que las haze olvidar de todo otro alimento; aunque siempre lo harian en una casa que tuviese algive por lo mucho que estercolan sobre los techos; à no ser que el palomar se pusiese distante de ellos ciento ò docientas varas. Tampoco hablo de patos, ni de los que llamamos caseros, ni de los marruecos, por puercos ò por gritones, ò por uno y otro. Ademas de esa incomodidad

que causan, hacen el daño de echar à perder el charco que haya en la casa, picando continuamente y desmoronando su orilla interior por sacar gusarapos ò lombrizes. Alguno dirà que tambien las gallinas son molestas. Convengo en eso; pero à mas de no serlo tanto, es tan grande su utilidad por los huevos, por los pollos y por las mismas gallinas, que se puede perdonar el bollo por el coscorron, y sufrirles sus impertinencias por el recurso frequente que en ellas tenemos. En una chacara no se deben tener tampoco pavos; porque un buen bocado que nos ofrecen de tarde en tarde, no es bastante para soportar sus pesadezes. Quando un pavo se empeña en que ha de matar à un gallo ò à una gallina no desiste de su encalabrinamiento hasta que no lo consigue. No obstante si alguno es tan su apasionado que quiera criarlos, puede hacerlo sin tener de ellos cuidado; porque se crian mejor dexandolos andar lexos de casa à su alvedrio, que teniendo de ellos el cuidado que se debe tener con los pollos.

CORRAL

596. — El corral para cavallos y bueyes en una chacara se puede considerar como una dependencia de la casa, y como una cosa necesaria en sus cercanias para encerrar bueyes y cavallos en todos tiempos; pero principalmente en los benignos; en que duermen con mas comodidad y desahogo en el corral, que en el pesebre ò cavalleriza; pues en el corral duermen sueltos y con tal gusto que quando las noches son cortas, es necesario, abierta la puerta, hacerlos

Corral util y necesario

salir fuera; porque ellos por si mismos, particularmente los bueyes, se emperezan tanto que muchas veces tardan horas en salir, sino se les echa fuera. Quando no fuese absolutamente necesario el corral en una chacara, seria conveniente por el estiercol que de el se saca, no solo de los animales del servicio de la misma chacara, que en el se encierran; sino tambien de los que encierran algunos viageros que lo piden emprestado para asegurar alguna noche los bueyes y cavallos con que viajan: y aunque por solo ese beneficio de asegurar los animales de un viajero no debe hacerse el gasto del corral en una chacara, si esta no lo necesita; digo que quando no lo necesite siempre, lo necesita muchas veces en el año; porque no siempre han de vivir los bueyes y cavallos en la cavalleriza y pesebre, ò aùnque vivan y hagan noche algunos; como esos techos solo son para pocos animales, y puede la chacara necesitar de mayor numero, es entonces el corral necesario.

Corral quadrado y condiciones

597. — Siendo pues el corral util, conveniente y muchas veces necesario, se debe hacer, y debe hacerse à distancia de cincuenta ò sesenta varas de la casa, para que nunca le alcance el polvo que en el suele levantarse. Debe ser quadrado, y que el lienzo que estè mas baxo cerque parte de la tierra que se trabaja à fin de que las aguas del corral depositen en las tierras de labor el abono que consigo arrastran. Si al corral se le pone manguera para facilitar el encierro de animales ariscos, esta se debe poner sin dexar seno ò rincon considerable entre la manguera y el lienzo del corral mismo; antes se debe arrimar quanto sea posible al lado de la puerta. Hago

esta advertencia despues que la experiencia repetida me ha enseñado lo perjudiciales que son esos senos ò rincones grandes entre la manguera y el corral; porque quando los animales son ariscos, y se ensenan en esos rincones, mas bien que buscar la puerta del corral y entrar por ella quando los oprimen y estrechan, revuelven para atràs y disparan sin detenerse en barras, atropellando ginetes y abriendose campo. Pero si la puerta quadra en el mismo angulo, que forma con el corral la manguera, se desfila el ganado y entra todo de chorro sin trabajo alguno. Si el terreno en que se pone el corral tiene declive, como regularmente lo tienen aqui los terrenos en que los corrales se ponen, no conviene dexar la puerta en la parte mas alta del terreno; sino en terreno medio entre el baxo y alto; porque los animales ariscos mas bien tiran de abaxo para arriva, que de arriva para abaxo: y asi mas facilmente se les hace entrar por una puerta, desde la qual se les presente terreno elevado en lo interior del corral, que quando hallandose la puerta en lo mas elevado del terreno, solo se les presenta dentro uno, al que desde ella tienen que ir descendiendo.

598. — El que pueda hazer su corral con postes de ñandubay puede contar en que no tendrà nunca que mudar ò reparar poste ninguno; pero como el hacerlo con esa madera es dado à pocos, los que no pueden costearla se contentan en las chacaras con postes de sauce sin descortezar, de durasno ò de higuera, que son mejores; y clavando los postes de qualquiera madera que sean, tan cercanos unos à otros que no puedan los animales meter la cabeza entre poste y poste,

Modo de poner cinta

basta ponerles por la parte de àfuera una cinta, con que se ciñen todos como à dos varas de altura, para que quede el corral con la firmeza que no puedan contrastarla los animales. En las estancias en que en los corrales hai que hacer trabajos de capa y hierra, se ponen las cintas de la parte de adentro, y se suelen poner dos, aùn en corrales de palo à pique, no tanto para darles firmeza, quanto porque esas cintas sirven à los que trabajan à pie para poder treparse à lo mas alto del corral quando algun animal vacuno embravecido con el calor del fuego y con la injuria de la capa los enviste. Pero como en las chacaras no hai que hacer esos trabajos basta que en el corral se ponga una cinta alta de la parte de afuera; porque fuera permanece mas que dentro, en que los animales con el continuo rascarse, ò con el continuo pugnar por salirse, rompen mas facilmente las ligaduras.

LA AGRICULTURA IMPLORA PROTECCION DE LA JUSTICIA

Agricultura perjudicada

599. — Al fin del numero 231 prometi que tal vez sin salir de mis observaciones expondria el enfasis de la proposicion que alli hize de que para fomento de la agricultura no se necesitaba en Montevideo de otra cosa, sino de que à los labradores no se les hiciese daño. Llegò el caso de cumplir mi promesa, y voi à exponer sencillamente los graves daños que se les hacen violando de un modo escandaloso su derecho de propiedad, y causandoles con ellos un atrazo, que precisamente redunda en el de la agricultura que ellos exercen. Espera que con solo manifestarlos co-

nocerà qualquiera la verdad de mi proposición, y se debe tambien esperar que conocidos los daños injustos se remedien, siendo mui facil, como lo es, el repararlos. Porque ¿que menos se puede pedir à favor de la agricultura, de este exercicio noble altamente elogiado, y recomendado con tanta frequencia de todos los politicos y estadistas, que el que à los labradores no se les viole su derecho de propiedad? Si yo pidiera que à los que eran pobres, se les hiciesen anticipaciones de dinero para fomento de un trabajo tan necesario à la sociedad, con la condicion de que con el fruto de su trabajo satisfarian el dinero, adelantado para sus labores; aunque no seria mucho pedir, se pediria siempre una cosa que no les era debida. Pero ceñirme à pedir que à los labradores no se les hagan daños injustos, y que no se les viole su derecho de propiedad, es pedir solo que para con ellos se haga la justicia que es debida, y que tiene derecho à pedir qualquiera individuo de la sociedad p.r obscura y miserable que sea su condicion. ¿Y quales son estos daños? Voi à decirlos.

600. — En Montevideo se repartieron las chacaras del Miguelete, por exemplo, no para cria de ganados, sino para sementeras y para todo aquello que se comprehende con el nombre de agricultura. Vease el padron de los primeros repartimientos, qué fueron los del Miguelete, y se vera que en ellos las chacaras se repartieron con solo ese objeto. Por esto quando algunos vecinos propietarios de las mismas chacaras, olvidandose de su destino, y llevados de algun particular interès, se desmandaban à mantener en ellas ò alguna manada de yeguas, ò algun rodeito de ga-

Chacaras, su objeto

nado; no faltaba el cabildo, zeloso del bien comun, de irles à la mano, y de mandarles que sacasen de las chacaras todos los animales que no eran de los necesarios para su servicio. Si se demoraban en executarlo, se celebraba cabildo abierto, y en el se determinaba lo que se habia de hacer para cortar el abuso. Asi se hizo en el año de 1732, ò en alguno de los dos siguientes, pues no me acuerdo con puntualidad el año en que se celebrò ese cabildo; pero sì me acuerdo que por el se comisionò al alcalde provincial para que hiciese recoger todos los animales que habia en las chacaras, y no eran de su servicio, y trayendolos al portòn se les diese el destino que consta del mismo acuerdo, segun puede verse del primer libro de acuerdos que hai en su archivo. Con el transcurso de muchos años se volviò à renovar el abuso, y se volviò à aplicar el mismo remedio en el año de 1763 à 64: y los animales que por ese cabildo abierto se mandaron recoger se llevaron à la estancia que la ciudad tenia en Pintado segun puede verse en el acuerdo de ese cabildo, que se celebrò con ese motivo.

Desorden contrario à la agricultura.

601. — Este zelo à favor de la agricultura lo tenian entonces los Padres de la Patria sin mas objeto que el del bien comun, y el de que de las chacaras, destinadas para la labranza, no se hiciesen estanzuelas en perjuicio de ella: y lo tenian en tiempos en que las chacaras estaban menos pobladas, y en que era menos extendida la labor de las tierras. Si los que tomaron entonces tan justas y arregladas providencias despertaran ahora del sueño de la muerte, y viesen el cumulo de injusticias, que en estos tiempos ha cargado contra la propiedad de los labradores y contra su

labranza ¿no exclamarian llenos de asombro — *ò tempora! ò mores! ò miseras hominum mentes! ò pectora cœca!* Sin duda que exclamarian llenos de admiracion y de sentimiento quando viesen que el interès de quatro particulares habia desterrado de todo punto la justicia y la proteccion, que fundados en ella habian procurado sostener con empeño à favor de la agricultura. Porque ellos verian, que un particular sin tener mas que una corta porcion de tierra para la labor, se tomaba la licencia de establecer en ella saladero de carnes, en que habitualmente mantiene mas de mil animales à costa de sus vecinos que no hacen mas que callar y sufrir; porque hasta ese numero puede ascender el ganado que mantiene cada saladero, si se hace la cuenta no solo de los trozos gruesos de ganado, que traen para las matanzas, sino tambien de los bueyes para los acarreos, y de los cavallos para los ginetes que se emplean en esas faenas. Como si esto fuera poco, no contentos los dueños de los saladeros con los muchos centenares de bueyes, cavallos y novillos, con que apuran los pastos de todas las chacaras de su inmediacion, necesarios en ellas para pacer los bueyes y cavallos del servicio de las mismas chacaras; cada uno mantiene en su saladero una cria grande de quinientos hasta mil cerdos, y estas crias ò grandes piaras las mantienen sueltas, desolando los campos, afeandolos con el hozar continuo, y emporcando las aguadas, de las que no hacen mas que lodazales en que revolcarse.

602. — Verian, que los que mantienen tambos en los propios de la ciudad echaban à pacer mil ò dos mil vacas à las chacaras del Miguelete con la misma

satisfaccion que si fuesen las chacaras una estancia de su propiedad, y que las echaban à pacer à Dios y à la buena ventura, hagan ò no hagan daños en los sembrados y huertas. Verian, que los alquiladores de cavallos, sin mas que pedir licencia à un propietario para plantar un rancho y un corral encima de una loma, mantiene cada uno cincuenta ò sesenta cavallos à costa de la propiedad de otros muchos, que no dan, ni quieren dar esa licencia; porque saben meditar el perjuicio que eso trae à los labradores sus convecinos, no solo porque consumen el pasto que necesitan los animales de labor; sino tambien porque mesclados en los cavallos que alquilan muchos de la propiedad de los labradores, los saben alquilar asi mismo, y en poco tiempo los destruyen; pues bien sabido es lo poco que duran los cavallos que se alquilan à gentes que desde que montan no hacen otra cosa que correr y mas correr hasta que ò rebientan el cavallo, ò lo dexan en un estado tan lastimoso que queda mas bien muerto que vivo. Verian, que los que tienen hornos ò de pan, ò de ladrillo, ò todo junto echan à pacer diariamente en las chacaras del Miguelete quarenta à cincuenta mulas sin mas facultad ò licencia que las que ellos se toman, llevados solo de la elacion que dan à los miseros mortales el poder y las riquezas q.e acumulan con su lucrativo exercicio. Como si esto fuera poco, despues que sus mulas y cavallos han convertido en estiercol el pasto que comieron en la heredad agena, mandan esquadrones de esclavos, que con carretillas de mano lo recojan, pareciendoles lastimoso que quede en el campo que sus bestias esquilmaron un abono que les interesa en su casa. Todo esto verian nuestros mayores y exclamarian — Ò tiempos! Ò cos-

Sigue la exposicion del desorden

tumbres! Ò limitados hombres! Ò ciegos de vuestra codicia, que no alcanzais à ver, ò que despreciais el daño injusto que haceis à vuestros proximos!

603. — Alguno tal vez me dirà: si son reales y verdaderos los daños que sufren en su propiedad los labradores ¿como no se quexan à los tribunales de justicia? Como no elevan sus clamores à quienes puedan remediar lo que padecen? Respondo — que à fines del siglo pasado veinticinco ò treinta vecinos propietarios del Miguelete hicieron una representacion por escrito exponiendo los daños y perjuicios que les causaban en sus propiedades los que empezaban entonces à establecer saladeros sobre sus chacaras, y todos los demas que de diversos modos los atrazaban en su labranza, quitandoles con multitud de animales que echaban à pacer en ellas, el pasto necesario para los bueyes y cavallos del servicio de las mismas chacaras. Esta representacion la dirijieron al cabildo junto con su presidente con la idea, de que emanando el decreto por un cuerpo legal que reuniese la jurisdiccion militar y politica, no pudiese eludirlo ninguno de los que los agraviaban, entre los quales habia algunos que entonces gozaban fuero militar. El gobernador, cuyo nombre callo, aunque actualmente viven muchos que lo conocieron y saben de quien hablo; prevenido por uno de los interesados à favor de los saladeros contra la justicia manifiesta de los labradores, pasò oficio al cabildo previniendole se abstuviese de admitir escrito alguno con quexas de esa naturaleza. El cabildo que desde su creacion estaba en posesion tranquila de conocer y proveer sobre ellas, segun se evidencia de los acuerdos citados, le contestò con la fir-

Objecion satisfecha

meza que debia: se siguieron otros oficios reciprocos, y resultò un choque tan ardiente de la fuerza contra la razon, que esta quedò oprimida, y un regidor, de quien el gobernador sospechaba que era el que dirijia la pluma del cabildo, sepultado por mucho tiempo sin comunicacion en un calabozo. El gobernador tuvo à su vez sentimientos mui graves, que se hubieran evitado facilmente, si dando lugar solo à la justicia, no hubieran ocupado su asiento las pasiones y parcialidades.

604. — En fin estos debates que duraron mucho tiempo, y obligaron à largos recursos ya à la audiencia del distrito, ya à la corte, hicieron olvidar el asunto, con cuya ocasion se suscitaron: y en esta parte se puede decir que el gobernador obtuvo una victoria completa contra la agricultura. Despues se siguieron novedades tan ruidosas tanto en esta provincia como en el resto de la monarquia, que casi no se ha tratado de otra cosa que de las armas y de la defensa comun. Pero supongamos que los labradores siempre hubiesen sido apaticos è insensibles à la violacion de su derecho. ¿Seria eso bastante para graduar que no se les hacia ninguna? Seria bastante ese sufrimiento para que se les continuase en hacerla? Bien notorio es que los hombres naturalmente tranquilos y solo aplicados al cultivo de la tierra, quales son los labradores, tienen por lo comun una repugnancia mortal à dexar su trabajo por entregarse à litigios, maximè contra poderosos protexidos. Serà por eso justo que los gobiernos, que los tribunales, que ven y palpan sus continuos agravios y sufrimientos, los abandonen à su desgraciada suerte? Si esto fuera,

Pastos comunes à caminantes

ò debiera ser asi, seria excusado el investigar los medios de dar fomento à la agricultura, ò por mejor decir, seria un insulto, con que à la afliccion del labrador agraviado, se le añadiese la de escarnecerlo y burlarse de el; porque ¿que fomento podrà el labrador esperar de quien se complace en despojarlo del libre uso de su propiedad, ò por lo menos mira con indiferencia que se le despoje? Se dirà que los pastos son comunes. Si: son comunes; pero lo son para los caminantes que van y vienen, los que pueden mientras viajan echar à pacer sus bueyes y cavallos sobre los pastos de heredad agena con tal que no hagan daño en las huertas y sembrados; pero no son comunes para que se tome nadie la facultad de echar à pacer en heredad que no es suya, diaria y habitualmente manadas de mulas, piaras de puercos, ni otros animales de qualquiera especie que sean; porque si por ser los pastos comunes en el primer sentido me fuese à mi licito echar à pacer diaria y habitualmente mis ganados en la heredad de otro, podia contarme facultado para mantenerlos en qualquiera estancia ò propiedad agena que à mi se me antojase: lo que seria un absurdo que traeria à la sociedad un desorden y una confusion mayor que la del primer caos que hubo en el mundo, segun los poetas.

La agricultura pide igual consideracion

605. — Pero que? No ha de haber saladeros? No ha de haber panaderias? No ha de haber tambos para proveer à la ciudad del renglon saludable de la leche? Yo no digo que no haya todo eso y quanto se quiera. Solo digo que lo haya dentro de la esfera en que se puede: solo digo que no debe haber nada de eso à costa de la labranza ni de la propiedad de los labra-

dores: y sino pregunto: ¿no ha de haber labranza? Me diràn todos que si, y que la labranza es lo primero que debe haber, no solo porque ese exercicio es el primer destino del hombre, sino porque es el mas necesario para vivir. Bien — y porq.e la labranza sea tan necesaria, serà justo que se fomente à costa de los otros exercicios, y mucho menos à costa de las propiedades agenas? Con esta satisfaccion esta visto que yo no pretendo privilegio exclusivo ninguno à favor de la labranza; solo pretendo que con el labrador se tenga la misma consideracion que se tiene con otros propietarios, y con la profesion ò exercicio en que se emplean. La esfera à que se debe ceñir nuestro poder es solo la de lo licito, sin tocar en lo ageno; porq.e si usurpamos ò violamos el derecho ageno, ya entonces salimos de la esfera de nuestro poder legitimo, y hacemos lo que no nos es licito; pues *solùm possumus quod de jure possumus,* esto es — que solo podemos lo que podemos hacer con derecho; todo lo demas es abuso del poder contrario al bien comun de la sociedad.

Temperamento para que el daño sea menos

606. — Si ha de haber panaderias ¿donde se echaràn à pacer las mulas y cavallos de su servicio? Esta question la deben resolver los panaderos; porque siendo cierto que ellos no tienen derecho à echarlas à pacer à heredad agena, deben saber donde las mantendràn sin perjuicio del derecho de otros. Pero sino tienen campo propio, y no les ocurre modo de darles verde dentro dè sus casas, les indicarè el arbitrio de que siembren alfalfares, y con la alfalfa pueden darles verde de dia como de noche les dan el pasto seco. Y los saladeros donde se pondràn? Respondo = que

los que haya establecidos, particularmente si tienen edificios firmes y costosos, se dexen estar, ya que se permitieron malamente al principio, sin permitir en adelante que se establescan otros nuevos: que à los dueños de los ya establecidos se les intime que dentro de un corto plazo, que se les señalarà, hagan corrales ò chiqueros, en que recoger sus piaras de cerdos à encierro perpetuo, pues no deben salir nunca sino para matarlos. Me parece que no se puede tener mayor indulgencia con los dueños de esos establecimientos, que es preciso que conoscan y palpen los graves perjuicios que solo con los bueyes, cavallos y novillos ò vacas hacen en los pastos à todas las chacaras de su vecindad, para que no recivan con mucho gusto un mandato que tira à evitar el daño gravisimo que con los animales de cerda se hacen à los campos y à las aguadas. — Tambien se les mandarà que semanalmente hagan en sus saladeros matanzas de ratas; porque de otra suerte se inundan de esa plaga las chacaras haciendo mucho daño en granos y sembrados.

607. — Este mismo mandato sobre el encierro perpetuo de las piaras y sobre la matanza de ratas semanalmente, parece propio de una buena policia, que sea trancendental à todos los saladeros que hai en los propios y cercanias de la ciudad; porque no hai razon ninguna para que por el interes de algunos particulares estè la ciudad privada de unas salidas alegres y hermosas, como eran las que tenia antes de haberse introducido esas inmundicias en sus cercanias. Por este motivo, y de que ese perjuicio no se aumente, jusgo que no conviene permitir nuevos saladeros en los propios de la ciudad. Si desde el prin-

Mandato general à los saladeros en propios.

cipio se hubiesen previsto los perjuicios que tanto à la ciudad como à las chacaras habian de acarrear esos saladeros, y no se hubiesen permitido, la agricultura en los propios hubiera tenido mas aumento y lo hubiera tenido tambien en las chacaras, sin que por eso se hubieran dexado de establecer saladeros en donde solo debian establecerse, que era en las estancias. La conduccion de cueros, carnes y otros efectos hubieran costado mas; pero se hubieran acostumbrado à ella todos, como lo hacen ahora los dueños de las estancias con los mismos productos que sacan de ellas, sin traer el ganado en pie para matarlo en estas cercanias. En recompensa hubieran tenido en el ganado que matasen donde habia pastos, algunas otras ventajas que no tienen aqui, y es facil considerarlas.

Cavallos de alquiler perjudiciales

608. — Donde colocarèmos los cavallos de alquiler para que no hagan daño à las chacaras? Donde pondrèmos los tambos de las vacas lecheras? Por lo que mira à los cavallos de alquiler creo que seria mejor, asi para los cavallos como para los hombres, que no los hubiese, à lo menos en abundancia. Lo seria para los cavallos, por los muchos que matan, estropean è inutilizan los que los reciven alquilados; porque regularmente son marineros, que con el ansia que tienen de montar à cavallo, se llevan corriendo todo el dia, mientras el cavallo puede, hasta que lo dexan en el miserable estado que se dixo: y esos animales, utiles en otro servicio, se acaban en ese de pura diversion. Tambien son perjudiciales à los que los montan; porque muchos con el continuo loquear à cavallo ruedan, caen, se maltratan y mueren muchos, de que hai repetidos exemplares. Se suele decir que à cavallo no

hai hombre cuerdo, y esos que regularmente montan cavallos de alquiler, no solo no son cuerdos à cavallo; sino locos, y locos furiosos: y en esto no hai que dar otra prueba que verlos. Para hombres que son de juicio à cavallo hai quienes mantienen cavallos de alquiler à pesebre, y esos cavallos con algunos mas que se pusieran, me parece que serian suficientes para aquellos à quienes se les ofreciese hacer alguna diligencia, ò quisiesen salir al campo à divertirse racionalmente. Por esto me parece que el ramo de los cavallos de alquiler no me debe detener mucho para decir que se deben echar fuera de las chacaras por el perjuicio general que se les hace defraudandolas de los pastos, y por el particular que se dixo arriva.

609. — Por lo que mira à las vacas lecheras, es menester otra consideracion; y voi à proponer el lugar que puede darseles, exponiendo primero lo que muchas veces he meditado sobre la estancia del cerro. En ella hai un campo que puede mantener con desahogo diez ò doze mil cabezas de ganado, y regularmente las mantiene; porque yo he conocido en esa estancia rodeos considerables de ganado, que no eran del Rey: he conocido piaras grandes de cerdos, que no eran del Rey: he conocido boyadas y manadas de cavallos muchas, muchas, que tampoco eran del Rey. Solo ha habido en ella habitualmente de ciento à ciento y cincuenta bueyes que eran del Rey: ha habido tambien del Rey cavallos de su servicio, que me parece no quedarme corto si digo que las mas veces no pasaban de mil cavallos. Tambien ha habido del Rey muchas manadas de yeguas, que para su servicio nunca han sido de utilidad alguna; porque todo el

Estancia del cerro

servicio que esas yeguas han hecho aqui, no ha sido otro que trillar parvas de trigo en tiempo de las cosechas, para lo qual se llevaban à las eras mescladas con algunos reyunos: en los cavallos montaban los trilladores para arrear las yeguas, de cuyas faenas quedaban tanto las yeguas como los cavallos estropeados por mucho tiempo. Si de esas yeguas trilladoras sacaba el Rey utilidad para su erario, lo han de decir los libros de caxas; porque si en ellos no se encuentra partida alguna de entrada, segun creo que no la habrà, por el servicio de trillar, se debe concluir que sus alquileres solo eran gages de capataces ò peones. Esto sentado como cierto, todo lo que el Rey venia à tener en la estancia, util para su servicio, solo eran 150 bueyes, y mil cavallos quando mas. Para el cuidado de esos animales mantenia el Rey un capataz mayor, algunos subalternos, y peones correspondientes, de cuyo numero y de lo que ganaban no puedo hablar con certeza, porque lo ignoro; pero es mui facil averiguarlo por los libros de caxas.

Conviene arrendarla

610. — Ahora digo yo — ¿que necesidad tiene el Rey para el cuidado de 150 bueyes, y de mil cavallos quando mas, de mantener en ella capataces y peones? Arriendese la estancia à algun particular con la obligacion de cuidar en ella 200 bueyes y mil y quinientos cavallos, que el Rey ponga, y que sea de la obligacion del arrendatario el llevar diariamente à la plaza los bueyes y cavallos, que sean necesarios para el servicio: y que sea tambien de su obligacion dexar que se establescan media docena de tambos de vacas lecheras sobre la rivera del pantanoso, sin mas libertad en este punto que tener la de poder echar, ò no admitir à al-

guno, de quien tenga quexa, ò racional y fundado temor de que es ò puede ser perjudicial à la estancia. Aqui pues se nos presenta un lugar mui bueno, en que sin perjuicio del arrendatario proporcione à docientas lecheras campo bastante sobre esa rivera, que es la de menor interès para la estancia y la mas cercana à la ciudad. Esos tambos en ese lugar pueden servirle al arredantario como de puestos, que el Rey solia tener sobre ella, para zelar que nadie entre à hacer daño en la estancia, siendo del interès de los dueños de tambos que nadie lo haga, aunque no sea sino porque no se les atribuya el daño que otros hicieron. A estos por la ventaja de hallar en esa estancia lugar seguro y de buenos pastos para sus vacas se les puede imponer la pension de que den à los hospitales diariamente cierta medida de leche, proporcionada à sus vacas, la que creo daràn con mucho gusto. Puede ser que se nos presente luego algun otro lugar en que poder tener tambien vacas lecheras.

611. — La estancia del cerro por su capacidad, por su cercania y por mil circunstancias ventajosas que tiene, es tan apreciable y de tan grande interes ò para algun establecimiento de salazones, ò para mantener novillos en deposito, con que atender à la provision de la plaza en el invierno, ò en algun tiempo de aguas mui seguidas; que no dudo habrà muchos que à porfia quieran entrar en su arrendamiento con las condiciones expresadas. Pero en caso que el arrendatario quiera establecer salazon, se le debe prohibir que mantenga sueltas piaras de cerdos; porque estos animales son tan perniciosos para los campos y aguadas que muchos dueños de estancias grandes, que en-

Condiciones del arrendamiento

tienden su interes verdadero, no quieren tener en ellas semejantes crias. Añado tambien que se le imponga que no pueda mantener en la estancia quantos animales quiera; sino solo el numero compatible con la primera obligacion de mantener por su parte en buen estado los 200 bueyes y los 1500 cavallos del servicio de la plaza. Por de contado deben sacarse de la estancia las muchas yeguas que sin utilidad alguna del servicio se mantienen en ella, dexando solo las madrinas precisas para la querencia y reunion de los cavallos. Alguno dirà tal vez ¿y donde pondrà el gobierno los cavallos que se le ofresca comprar? Respondo que si la compra es para reparar los que se mueren de los 1500, que se han dicho, està claro que deben ponerse en la misma estancia; pero si la compra es de mayor numero para alguna expedicion militar, como ese es un caso extraordinario que acontece pocas veces en muchos años, y esos cavallos se compraràn para marchar mui breve, se puede tomar con el arrendatario algun temperamento, en que sin faltar à la contrata y sin que quede perjudicado, puedan mantenerse en la misma estancia por algunos dias.

La agricultura pide solo justicia

612. — Con lo dicho parece quedan resueltas todas las dificultades que se pueden presentar contra la proteccion que la agricultura pide à la justicia; porque de justicia es, y de una justicia notoria à todos, que à cada uno se le dè lo que es suyo, y que el proximo no haga à su proximo el daño que el no quiere que se le haga à si mismo. Los labradores no piden à su favor mas que la observancia de esos primeros principios del derecho natural. Con esto solo se dan por contentos, y la agricultura quedarà fomentada.

Pero que? No se siembra en el Miguelete? No hai en sus chacaras agricultura? Si la hai; pero es redoblando los labradores el trabajo que no tendrian tan grande si contra sus chacaras no hubiese los abusos que se han manifestado; porque todas sus sementeras tienen que hacerlas debaxo de vallados, que nunca son bastantes para defenderse de tanta multitud de animales hambrientos que los acometen, los vencen rompiendolos, y entran à hacerles daño. Hai agricultura; pero no con la extension que la habria si no los obligaran à ceñirse à menos campo los mismos abusos; de que se quexan. En fin — si solo piden lo que se les debe, parece que deben ceder quantas objeciones se finjan à su justicia manifiesta, cuya proteccion imploran.

MODO INDIRECTO DE PROTEGER LA AGRICULTURA

613. — Con el modo indirecto, de que voi à hablar, no solo se protexe la agricultura; sino tambien el pastoreo, ò cria de ganados, y se protexen asimismo todos los exercicios, artefactos y laboreos que se practican extramuros de la ciudad. ¿De que ha provenido en la triste presente epoca en que nos hallamos el atrazo, ò por mejor decir, la ruina total de todos esos exercicios de nuestra industria? Sin duda del exercito exterminador, que se ha mantenido, van ya à cumplirse diez y seis meses, cerca de la plaza. ¿Y de donde le vino en mientes al gobierno de Buenos Ayres mandar ese exercito à sitiarla? De que creyò que arrojandole bombas, tendria que rendirse sin reme-

dio. Pues este pensamiento no le hubiera ocurrido, sino hubiese considerado que le era facil ponerlo en execucion, segun lo hizo: luego si se halla un medio de que ese pensamiento no le ocurra à nadie, haciendo sino imposible, por lo menos mui dificultoso el acercarse à la ciudad para poderle arrojar bombas, se evitarian todos los males que al presente experimentamos; y por consiguiente quedarian con solo ese medio protexida la agricultura, la cria de ganados, y todos los demas exercicios de nuestra industria rural.

614. — El medio que voi à proponer ni es mìo, ni es nuevo en la idea. No es nuevo, porque tiene de fecha el tiempo en que se hizo la delineacion de la ciudadela que hai en la plaza, que es de 1740; y no es mìo por lo mismo, pues esa fecha es anterior à mi existencia; pero quando yo era niño oìa hablar con sentimiento à quantos de eso hablaban, de que la ciudadela no se hubiese situado en la altura que hai entre el horno de los herederos de d.n Melchor de Viana y la casa de los de Vermudez. Esta opinion general tomò cuerpo y se afirmò mas con los años, y mucho mas quando las razones que se alegaban à favor de la fortaleza en aquel lugar las ha calificado de harto fundadas la experiencia desde el sitio de los Ingleses. En el dia esa opinion no se tiene por opinion, sino por cosa cierta, y esta certeza nos obliga à que alli se haga una fortaleza en toda forma; porque ella protexe la Aguada y domina todas las alturas inmediatas, en que se puede colocar bateria contra ella. Esa fortaleza incomoda las embarcaciones que pueden abrigarse en la ensenada, que se halla de este lado de punta de carretas, y llaman de la estansuela.

Fortaleza en la altura

Con la fortaleza en esa altura no hubieran los Ingleses desembarcado con sosiego la artilleria y municiones para batir la plaza, como lo hicieron por esa playa sin la menor incomodidad. Al presente nadie se hubiera atrevido con una fortaleza alli à establecer bateria de morteros contra la ciudad; porque no queda lugar libre de sus fuegos, donde establecerla impunemente.

615. — Asi parece absolutamente necesario para la defensa de la plaza por tierra, que sin abandonar la ciudadela, que siempre debe conservarse para quarteles, para almacenes de viveres y tambien para defensa de la misma plaza, reparando ò renovando el baluarte que tiene arruinado; se trate eficaz y prontamente de construir en la altura que se ha dicho, una fortaleza en toda forma, y con las obras exteriores de foso, contraescarpa y revestimientos que prescribe la arquitectura militar. A una fortaleza en aquel lugar, como que quadra distante de la ciudadela un buen tiro de cañon, es necesario darle comunicacion con ella por un camino cubierto ancho de ocho ò diez varas, guarnecido por sus costados interiores de contraescarpas, y estas cubiertas por su exterior de terraplen en los parages, en que el terreno natural no alcanze à cubrirlas. Yo tengo por mui importante que los cimientos de la fortaleza y de las contraescarpas arranquen desde la piedra viva, y que el suelo de los fosos quede encima de la piedra descubierta à fin de que contra la fortaleza no pueda practicarse mina. Alli la piedra debe estar profunda; pero es tan importante el que los cimientos lleguen à ella que no se debe perdonar trabajo por descubrirla.

Sigue la materia

616. — Puesta la fortaleza en la altura que se ha dicho, claro està, que se deben retirar de ella todas las casas y edificios, aùn los que al presente no estàn arruinados, hasta la distancia, que se gradùe conveniente. El terreno limpio y desembarazado que en este caso va à quedar en todas las direcciones de la fortaleza, puede destinarse para exido, en que puedan pastar los animales del servicio de la plaza, convirtiendo en propios de la ciudad lo que al presente es exido. En ese nuevo exido que lo serà tal y sin edificio ninguno, se nos presenta ahora un campo mui à proposito para que en el puedan ponerse algunos tambos de lecheras; porque como esos tambos no necesitan mas que de una chosa, que en un momento se hace desaparecer quando la necesidad lo exija, no traen el grave inconveniente de los edificios firmes que se hacen de ladrillo.

Exido

617. — Segun lo que he oido, pues yo no lo he visto, ni pienso verlo por ahora; estàn por tierra casi todos los vallados de las huertas y mucha parte de los edificios que habia en los propios de la ciudad. De esta desolacion y mal consiguiente à la guerra mas barbara que hemos sufrido y estamos sufriendo se puede sacar algun bien, y es que se rectifiquen y arreglen las calles que en lo sucesivo debe haber, no dexandolas solo con doze varas de ancho, que son las que tienen las de la ciudad; sino con diez y seis por lo menos, aùn las menos principales; porque en el campo es mas dificil que en la ciudad componer las calles que se descomponen: y quando son anchas si se descomponen por un lado hallan los pasageros como pasar por el otro; lo que no sucede quando son

Calles

estrechas. He dicho que aùn las menos principales deben tener por lo menos 16 varas; porque las mas principales, ò las que se dexan sobre caminos reales de mucho tragin, deben tener un duplo mas de la anchura señalada para las otras: y en esas calles anchas tenemos tambien algun desahogo para que las vacas lecheras y otros animales de servicio hallen algun pasto, que siempre se cria en sus orillas. Para los vallados que se pongan sobre esas calles, me parece que se debe tener presente lo que se dixo sobre cercos desde el num. 4 hasta el 15 inclusive, y tambien lo que se dixo en el num. 30.

618. — Retirando de esa fortaleza los edificios que embarazen sus fuegos y puedan protexer à los enemigos, de camino se haze un gran servicio à la Aguada; porque se quitaràn de sus alrededores los que hai actualmente, de que proviene que el agua que muchos de los que viven conocieron de excelente calidad, haya perdido en el dia muchos grados de ella; porque de esos edificios inmediatos, en particular de los que se hallan en altura sobre la misma arena, es preciso que se trasminen por ella hasta el agua que se bebe, aguas que van viciadas de las inmundicias que se arrojan de las casas. De paso advierto que la prohibicion que se ha hecho repetidas veces de que no se saque arena ninguna para las obras del cumulo, que de ella hai en la Aguada, se renueve y se vele que no haya contraventores, por ser mui interesante à la copia y à la bondad del agua que la arena en aquel lugar viene à ser como una esponja que recive las aguas del cielo, y las va sudando poco à poco: y quanto mas grande sea la esponja que contiene al agua, tanto mas abun-

Edificios perjudiciales à la Aguada

dante serà esta. Lo es tambien à su bondad; porque debaxo de la arena hai un asiento de barro negro glutinoso, que vicia al agua quando el fondo de las que llaman cachingas, en que los aguadores reunen el agua, toca en ese barro, sin hallarse bien cubierto de arena.

619. — Volviendo à la fortaleza, parece que los generales ingleses de mar y tierra que en la madrugada del dia 3 de Febrero de 1807, tomaron por asalto la plaza, eran de la opinion de que debia haberla para su defensa por el lugar indicado, quando en el articulo 4 de la proclama que dirigieron al pueblo aquel mismo dia, dicen lo que se sigue = "todas las propiedades correspondientes à iglesias, colegios, conventos y otras publicas instituciones de igual naturaleza, quedan libres, exceptuando solo aquella, ò aquellas, cuyos terrenos se necesitasen en lo sucesivo para levantar fortalezas para la defensa y seguridad de la plaza." En cuyo articulo parece que aluden à la vice parroquia del carmen, que se halla medio tiro mas adelante de la altura señalada. Asi esta vice parroquia como todos los edificios inmediatos les sirvieron de abrigo à sus tropas y à establecer comodamente tres ò quatro baterias contra la plaza, dominandola con ellas de tal modo que no habia un lugar cubierto de sus tiros. Esta experiencia que entonces tuvieron à su favor les hizo seguramente conocer lo perjudiciales que eran esos edificios à la plaza, y la importancia de una fortaleza en sus inmediaciones à fin de que quedase defendida por tierra: y por eso cediendo generosamente en todos los demas articulos à favor del pueblo el derecho que pudiera darles el haberlo to-

Los generales ingleses

mado por asalto con perdida de mucha gente, solo pusieron esa limitacion en el quarto que se ha citado.

620. — Sea de esto lo que fuere; en lo que estoi cierto es — que el voto general del pueblo de Montevideo, quando se empezò à delinear la ciudadela, fue de que se hiciese en la loma indicada; y estoi tambien seguro de que despues de las tristes experiencias que hemos tenido, este debe ser el voto general de sus actuales vecinos: y parece justo que despues de tan largos sacrificios y padecimientos se contemporize alguna vez con los deseos vivos de un pueblo benemerito que ha sufrido los males de la guerra por tan largo tiempo por conservarle à la heroica nacion española, y à su amado rey Fernando esta preciosa parte de su monarquia. Construida la fortaleza como se debe en el lugar indicado, y añadida à las demas obras de fortificacion que actualmente se siguen, quedarà la plaza bien defendida por tierra, y protexida de un modo indirecto la agricultura.

SUPLEMENTO

Tomado del curso completo de agricultura, escrito en francès por una sociedad de agronomos, ordenado por el abate Rozier, y traducido al castellano por D. Juan Alvarez Guerra.

ACEYTUNA

621. — Este articulo, segun dice el traductor inmediatamente despues de la advertencia que hizo al principio de la obra de Rozier, es de una señora que no ha permitido se exprese su nombre. Pero à mi me parece tan util y conforme à la verdad, que lo jusgo bastante para que con arreglo à el se adoben las aceytunas de muchos modos, y puedan comerse: y asi lo copiò al pie de la letra del tom. 1. pag. 348, y es como se sigue —

622. — "*Manera de preparar las aceytunas machacadas.* Se cojen del arbol quando principian à hincharse para mudar en morado su color verde, y madurar: se machacan y se echan en una vasija con agua, que se renueva una vez al dia ò dos si se emplea caliente, hasta que salga clara y sin sabor amargo: Luego que estàn dulces, se les echa pimenton, ò pimientos colorados machacados con ajos y oregano hasta sazonarlas, y à las veintiquatro horas podràn usarse. Si se han de gastar pronto, se les añade un poco de vinagre, y naranjas ò limones agrios hechos pedazos; pero el agrio las ablanda, y solo podràn durar con este adovo veinte ò treinta dias; sin el se conservan algo mas.

623. — "*Aceytunas rajadas.* Se cojen en el mismo estado que las anteriores: se les hacen à cada una tres ò quatro rajaduras de arriba abaxo, y se observa lo mismo para endulzarlas. Se adoban despues con sal; tomillo salsero, hinojo, naranjas ò limones agrios, y se les añaden, si se quiere, unas hojas de laurel; pero este las pone de un verde desagradable, y por esta razon lo omiten en algunas partes. Las aceytunas preparadas de este modo se pueden comer al segundo dia de adobadas, y se conservan por tres meses.

624. — "*Aceytunas enteras.* Se cojen en el estado que las anteriores, y se lavan si estan sucias. Se pone en el fondo de la vasija una muñeca con espliego (alhucema) y unas hojas de limonero agrio, y se echan encima aceytunas hasta mediar la tinaja. Se coloca otra muñeca y otra capa de hojas. En este estado se deslìe en agua media libra de sal ò poco mas para cada *celemin* (duodecima p.te de una fanega) de aceytunas, y se echa esta salmuera en la tinaja, de modo que las aceytunas queden enteramente cubiertas. En algunas partes conocen que la salmuera està buena para emplearse, en que poniendo dentro un huevo de gallina sobrenada. Se tapan las aceytunas con un poco de estopa escardada, que solo sirve para que no les caiga porqueria, y se dexan en ese estado quatro, seis ù ocho meses; pasados los quales ya se pueden comer. Las aceytunas compuestas de este modo se conservan uno, dos y tres años sin deteriorarse.

625. — "*Aceytunas secas ò de sera.* Se cojen quando estàn perfectamente maduras, y se colocan por capas en una vasija, poniendo entre una y otra una capa de

sal y oregano. Luego que està llena se les echa, en vez de agua, una pequeña porcion de aceyte. Se tapa perfectamente la boca con un pellejo humedecido para que no se salga el aceyte, y se hace rodar en todos sentidos para que se extienda igualmente y bañe todas las aceytunas. Se repite esta operacion de rodar la tinaja dos veces al dia, y al cabo de quince podràn comerse.

626.—"*Aceytunas de la reyna.* Se cojen estas quando aùn estàn verdes; pero prontas à querer mudar de color: se separan las magulladas y las picadas de insectos, que no sirven para este uso. Las que estàn sanas se echan en la lexia que se prepara para hacer el xavon blanco, de manera que queden bien sumergidas, sujetandolas en el fondo de la vasija por medio de una tapa de tabla ò de otro qualquier modo, que no las lastime; porque si sobrenadasen, la parte que permaneciese fuera de la lexia no llegaria à endulzarse: y se dexan en ese estado de doze à veintiquatro horas segun la fuerza de la lexia. Pasado este tiempo se mudan à otra vasija, donde se les echa de tiempo en tiempo agua hasta que la sueltan dulce y clara: entonces se les echa el adobo, que diximos para las rajadas, y à las veintiquatro horas estàn en disposicion de comerse. Este metodo tiene la ventaja de acelerar la operacion; pues à las treinta y seis ò quarenta y ocho horas de haber cojido las aceytunas se pueden comer, y de conservarles el verde hermoso que tienen en el arbol; pero no duran tanto como las enteras de que hemos hablado: es necesario gastarlas en tres ò quatro meses. Algunos acostumbran dexar à las aceytunas alguna otra hoja de las que sacan pe-

gadas al pezon al cogerlas, las quales sin comunicarles ningun mal gusto, les dan mejor vista. Los sevillanos hacen un secreto de esta preparacion, y emplean en ella sus mejores aceytunas, que por uno y otro son mui apreciables en todo el reyno. D. A. G."

627. — Por lo que se ha copiado se viene en conocimiento que para adobar las aceytunas de qualquiera de los modos explicados, *se deben tomar à mano* sin estropearlas à varazos, y que se deben separar las viciadas de alguna enfermedad, ò las picadas de insectos; porque estas llevan en si un principio de corrupcion que echaria à perder las demas: y quando no las perdiese del todo, siempre es una gran falta en las aceytunas, que se componen para comer, tropezar con algunas de gusto desagradable, que harian perder el merito, y desacreditarian à todas las de una partida.

TIEMPO Y MODO DE RECOGER LAS ACEYTUNAS PARA EL ACEYTE

628. — En el tom. 1. pag. 280 se dice, que las aceytunas poco antes de madurar tienen un color roxo vinoso: que quando estàn maduras adquieren el de roxo negro, y que este es el punto de su perfecta madurèz para el aceyte; porque en el primer estado se hallan aùn verdes, y darian un aceyte de un gusto acre, y de un olor fuerte, como extraido de un fruto que todavia no estaba en sazon; y que lo tendria rancio si las aceytunas se dexasen pasar hasta que tomasen un color mui renegrido; porque entonces, como que ya se han pasado, se han arranciado en el arbol,

Color roxo negro indice de madura

y el aceyte saldria con la misma falta. El punto, pues, en que se deben tomar para el aceyte es quando su color es de un roxo negro; porque entonces se hallan llenas de jugo, y ceden facilmente al dedo que las aprieta; en vez que si se dexan pasar, el pellejo se les arruga, y se destripan las aceytunas por poco que se aprieten con el dedo.

629. — Dice tambien, que antes de entrar à recojer las aceytunas de un arbol, se recojan cuidadosamente las caidas ò por si mismas, ò por la fuerza de los vientos: que estas aceytunas viciadas ya ò lastimadas, se pongan à parte para hacer de ellas un aceyte de inferior calidad, que se emplea en las xavonerias, en las fabricas de lana y en las luces. Despues de recojidas las caidas, enfermas ò lastimadas, y puestas con separacion, se entra à tomar de los arboles las sazonadas para el buen aceyte: que se deben tomar siempre à mano, subiendose à los arboles, ò con escalera quando son altos: que se deben recoger con el mismo cuidado, con que se recojen las guindas, las ciruelas y otras frutas, separando siempre al monton de las caidas ò magulladas, las enfermas ò que estèn picadas de insectos. Condena altamente el sacudir las aceytunas con varas, no solo porque con ellas se lastiman los arboles, haciendoles perder mucho fruto para los años venideros, sino tambien porque se lastiman y estropean las aceytunas, que en ese estado llevan en si un fermento de rancidèz y corrupcion, que debe viciar el aceyte que de ellas se extraiga: que las aceytunas se recojan quando estàn libres ya del rocìo ò de la humedad extrinseca de las lluvias, para lo que conviene tomarlas en dias claros y serenos.

Aceytunas se toman à mano

630. — Antes de pasar adelante se me ofrece decir, que dos escaleras de madera liviana y correosa, en todo iguales, unidas con dos bisagras en las extremidades de arriva, me parecen para el efecto de recojer frutas un mueble incomparablemente mejor que la escalera sencilla que aqui usamos; pero con un pie unido à los brazos de la escalera por un atravezaño que gira en dos agujeros redondos, practicados en dos tojinos que se clavan pareados en los dos brazos y à los dos tercios del alto de la escalera; porque ese pie la haze pesada y no sirve de otra cosa que de apoyo para arrimar à el la escalera donde se ha menester; en lugar de que en la escala doble se apoya una parte de ella contra la otra, y ofrece à mas la comodidad de que pueden subir dos à tomar la fruta, uno por una parte de la escala, y otro por la otra: y yendo preparados los dos cada uno con su gancho, como el que describi en el num. 80 para doblar con el las ramas altas y sacar los vichos que perjudican à los arboles. Estos ganchos se cuelgan en las ramas inmediatas quando no hai de ellos necesidad, y se echa de ellos mano quando la hai. Concibo que el uso de los ganchos para doblar las ramas altas de los olivos y acercar su fruto à la mano, debe ser excelente, por ser las ramas de los olivos mui doblegables sin peligro de que se rompan. La escala doble se puede hacer de pino de buena hebra y sin nudo, pues la he experimentado para ese efecto mucho mejor que el cedro del Paraguay, el que, aunque mucho mejor que el pino para puertas, mesas y otros utencilios de las casas; no es tan buena madera para escala como lo es el pino, no solo por ser mas pesado el cedro; sino tambien porque es mas fragil y vidrioso, segun lo

Escalas para recogerlas

he experimentado en escaleras de mano, que he tenido y tengo de una y otra madera.

631. — Para recojer la aceytuna no es necesario que los q.e suben se embarazen con canastos en el brazo, pues tendiendo en el suelo y en lugar à proposito, una ò dos mantas, ò frezadas, van dexando caer suavemente à plomo sobre ellas las aceytunas que arrancan. Despues que baxan, solo con doblar las puntas de la frezada en que han caido, se reconcentran y enseñan las aceytunas, que se echan, sin darles golpe, en una tipa para llevarlas à donde se deben beneficiar. Quando las aceytunas se hallen àcia el medio de la copa, y no puedan tomarse con la escala ni con el auxilio del gancho, es necesario subirse al arbol; pero en este caso yo soi de opinion que los q.e suban, à mas de ser de los mozos mas livianos que haya en la casa, suban sin zapatos ni otro calzado para evitar que maltraten los olivos. Estos son unos arboles que aqui vejetan aùn en el invierno, segun lo acabo de experimentar; porque los nuevos que tengo han crecido sin interrupcion y sin hacer parada desde Abril del año 1813 hasta fines de Marzo del presente 14, en que esto escribo. En el invierno inmediato pasado, à pesar de algunos hielos moderados, no cortaron su vejetacion. Si hallandose pues con ella los olivos, se suben à ellos con los pies calzados, es necesario que se les magulle y arrolle la corteza, y queden mui perjudicados segun dixe en el num. 224 sucedia à los naranjos, quando à ellos subian hombres calzados, maximè con tamangos ò botas fuertes.

Se echan sobre frezadas

632. — Vuelvo ahora al extracto de Rozier. Despues de los requisitos que exije para recojer las acey-

tunas, que à mi parecer son fundados y mui racionales, pregunta = ¿Qual es el tiempo mas oportuno para meter las aceytunas en el molino? Refiere lo que se practica en algunos paises, concluyendo que el tiempo mejor es quando se toman del arbol; pero añade, que si algunas circunstancias obligan à detenerlas, jamas se amontonen, sino que se pongan, lo mas extendidas que se pueda, en suelo de piedra, ò mejor sobre un tablado que estè acrivillado de agugerillos para que por ellos pueda el ayre penetrar y refrescarlas: que la pieza en que se pongan sea grande, fresca, seca y ventilada; pues se debe huir mucho de que las aceytunas fermenten, calentandose unas con otras; porque esa fermentacion daña al aceyte, que con ella principia à ponerse rancio en el mismo fruto: que antes de meterlas al molino se tenga cuidado de que estè mui limpio de los residuos de moliendas anteriores; pues el aceyte que queda pegado en la maquina, siendo de dias, se debe considerar ya rancio, y como un fermento que viciaria las aceytunas que se van à moler. Despues que estas se han molido y triturado bien hasta desmenuzar los huesos; se lleva la masa en capachos de esparto à la prensa. Tanto los capachos como la prensa, las vasijas y todos los utencilios, que se emplean en esta manipulacion, quiere que esten bien limpios y brillantes; para lo que propone un lavatorio de lexia fuerte à fin de que se puedan desembarazar de la roña, de que suelen por lo comun estar cubiertos. Los cucharones de cobre, y vasijas de lo mismo, por bien estañadas que estèn, ò de otros metales perniciosos, abomina, y con mucha razon, que metan cucharada en el aceyte.

Aceytunas no deben amontonarse

633. — Para que este salga con mas facilidad de la pasta, particularmente en los ultimos apretones, dice que se suelen bañar los capachos con agua hirviendo, y aunque abiertamente no condena esta practica, tal vez porque serà necesaria para hacer desprender el aceyte tanto de las pasta como de los intersticios de los capachos en que se detiene; se manifiesta inclinado à que la operacion se haga solo con agua del tiempo, que no estè mui fria. Concluida la extraccion del aceyte, se dexa reposar en las vasijas en que se recive à fin de que las heces y lo mas grosero se precipiten incorporandose con el agua, que debe haber en cantidad proporcionada en el fondo de ellas. Precipitadas todas las heces, se extrae con cucharones limpios de hierro ò de hoja de lata el aceyte superior, que se envasija aparte; porque es aceyte virgen mas claro y mas facil de conservar con buen gusto, que el que se halla inmediato al agua, el q.e se puede envasijar por separado para gastarlo mas pronto; pues siendo menos limpio està mas expuesto à arranciarse, ò para otros usos que el de la comida, si llega à ponerse de mal gusto. Para los mismos se destina el aceyte, que por ultimo se extrae de las aceytunas separadas, porque se pasaron en el arbol, las picaron los insectos, se cayeron antes de sazon, ò se lastimaron dando golpe violento en el suelo.

El primer aceyte se pone aparte

634. — Se inclina mucho à que seria mas ventajoso para sacar un aceyte de superior calidad, que la aceytuna buena se descarnase de los huesos sin triturarlos, y que en la prensa para el buen aceyte entrase solo la carne, y dice "hasta ahora me he abstenido de hablar de las diferentes naturalezas de los aceytes

Ventaja del aceyte de sola pulpa

contenidos en la aceytuna, y de la accion de unos sobre otros, quando se mesclan por medio de la trituracion y presion con el objeto de referir los experimentos de Sieuve : : : Este es el que va à hablar."

635. — "A 22 de Noviembre (dice Sieuve) de 1762 cojì cincuenta libras de aceytunas bien sanas, y que habian llegado al verdadero punto de madurèz. Mi primera precaucion fue desprender desde luego la carne de los huesos, y pesarlo todo con separacion. Las carnes produxeron 38 lib. y 1 onza: los huesos once, y las quinze onzas que faltaban para completar las cincuenta libras de aceytunas, se perdieron en el curso de la operacion. — Puse baxo la prensa las 38 lib. y 1 onza de carne de aceytunas, y me dieron en limpio diez libras y diez onzas de aceyte de un color de limon mui limpio, dulce y agradable al gusto. Experimento

636. — Dos dias despues hice quebrantar las onze libras de huesos para sacar las almendras, que pesadas produxeron tres libras y siete onzas; y la madera siete libras y dos onzas. Estos dos ultimos pesos se diferenciaban del primero en siete onzas, que se perdieron igualmente en el curso de la operacion. — Puse baxo la prensa las tres libras siete onzas de almendras, y me dieron una libra y catorce onzas de aceyte de una calidad tan hermosa, y casi tan claro como el primero, que se extraxo de la carne de las aceytunas, pero de un olor mas fuerte, y de un sabor mas àcre. — Puse despues baxo la muela las siete libras y dos onzas de la madera de los huesos: y esta materia reducida à pasta, y puesta en la prensa, me diò aùn tres libras y catorce onzas de aceyte, que no era ni Sigue

tan hermoso ni tan claro como los dos primeros. Su color era obscuro, y estaba cargado de partes viscosas, fetidas y sulfureas.

637. — "Para conocer distintamente las propiedades y calidades particulares de estos tres diferentes aceytes, tomè cinco botellas: puse en la primera cinco libras y cinco onzas del aceyte que se extraxo unicamente de la carne. — En la 2.ª, quince onzas de aceyte de la almendra, en la 3.ª, una libra y quince onzas del aceyte que se habia sacado de la madera de los huesos. En la 4.ª, la misma cantidad de estos tres aceytes mesclados: y en la 5.ª, aceyte bueno extraido segun el metodo antiguo. — Tapè exactamente las cinco botellas, y despues de haberlas numerado, las coloquè en mi ventana à la exposicion del medio dia, y las dexè en ella durante tres años, para que la fermentacion tuviese tiempo de obrar y poder conocer por sus efectos las diversas mutaciones de que podian ser susceptibles todas estas calidades de aceytes.

Sigue

638. — "Pasado este tiempo, me pareciò que debia ya examinar mis cinco botellas y los aceytes que contenian. Comenzè por la que encerraba las cinco libras y cinco onzas del aceyte que se habia extraido de la carne de las aceytunas, y lo hallè intacto, de color de limon, de un olor suave, agradable al gusto, y tal como lo habia puesto en la botella sin haber formado ningunas heces. — Pasè à la 2.ª botella, que contenia las 15 onzas del aceyte, que se habia extraido de las almendras, y no estaba ni tan hermoso, ni tan limpio; se habia puesto amarillento, y de un

Sigue

sabor tan picante y corrosivo, que al gustarlo me levantò ampollas en la boca. — Despues vine à la 3.ª botella, que contenia una libra y quince onzas del aceyte que se habia extraido de la madera de los huesos, y lo hallè enteramente desnaturalizado: su materia viscosa se habia puesto espesa, y su color moreno se habia vuelto casi negro. Al abrir la botella exhalò un olor tan fuerte, que no pude sufrirlo. — Las mutaciones que habian experimentado estas dos ultimas calidades de los aceytes sacados de las almendras y de la madera de los huesos, me anunciaban bastante bien la suerte de mi quarta botella, que contenia la mescla que habia hecho de todas tres. No me engañò mi esperanza: hize el examen, y encontrè este aceyte obscuro, de un olor fuerte, rancio y desagradable, y habia formado un asiento ò poso considerable.

639. — "Ahora supuesto que el aceyte extraido unicamente de la carne de las aceytunas, y colocado à parte en mi primera botella, no habia sufrido alteracion alguna, ni habia perdido nada de sus calidades, resulta que el aceyte de mi 4.ª botella aunque extraido igualmente de la carne de las aceytunas, solamente se habia corrompido por haberlo mesclado con los aceytes, extraidos de las almendras y de la madera de los huesos. — Examinè en fin mi quinta botella, que contenia el aceyte extraido segun el metodo antiguo, y lo encontrè tan corrompido como el de la quarta, que contenia la mescla de las tres calidades dichas arriva. — Esta experiencia nos da à conocer que nuestros aceytes sacan en general sus defectos de la almendra y de la madera de los huesos. La he

Reflexion sobre el experimento

repetido muchas veces sobre diferentes calidades de aceyte, y he encontrado en todas los mismos productos, y los mismos efectos segun sus proporciones."

Maquina para sacar la pulpa

640. — Hallandose Sieuve persuadido, como parece lo està tambien el autor de la obra, de que la rancidèz pronta del aceyte proviene no solo de la mescla de las aceytunas enfermas, picadas, poco maduras, ò pasadas del punto necesario à su madurez perfecta, que se hace con las buenas; sino mucho mas de que en los molinos comunes se tritura la aceytuna juntamente con la almendra y el hueso, cuya mescla vicia generalmente el aceyte bueno que daria la carne por si sola; inventò, para evitar esa mescla una maquina de madera, en que descarnar las aceytunas de su pulpa, y poderla meter por separado en la prensa. Esta maquina con su explicacion puede verse representada en dos laminas en la pag. 312 del primer tomo, de donde he sacado en copia y en extracto lo que acabo de decir sobre el aceyte.

Reparo sobre la maquina

641. — En esta maquina y su explicacion echo menos el que el inventor no dice quien es el que mueve, ni como, al que llama triturador; porque en la maquina no se ve mas que una especie de polea para levantar el triturador y poder limpiar el asiento sobre que trabaja del orujo y los huesos. Asi se dexa entender que al triturador lo deben mover dos hombres, puestos, uno en el extremo en que quadra la tolva, y otro en el opuesto en que se halla el torno: que puestos alli den al triturador sobre las aceytunas un movimiento semejante al que dos aserradores le dan horizontalmente à una sierra, con que pretenden

trozar un palo. Pero para este caso echo menos al triturador un agarradero por la parte de la tolva; y aunque lo tiene por la parte del torno, no indica el inventor que sea para el vaiven ò movimiento necesario à descarnar la aceytuna; sino para sacar y meter el triturador en su caxa. Tambien echo menos entre una punta del triturador y la de la caxa un espacio suficiente que de lugar à que el triturador vaya y venga de una punta para la otra, como parece necesario debe haberlo à fin de poder descarnar las aceytunas con ese movimiento horizontal, que es el unico que se presenta conducente al fin segun la disposicion en que se hallan las estrias, tanto del triturador, como de la superficie de la caxa en que descansa y sobre que trabaja quando se ofrece. Por lo demas me parece bien pensado ese triturador, y q.e no debe ser de mucho costo el hacer aqui uno semejante: y siendo mui facil añadir algo à lo que se inventa, podria suplirse en el que se hiciese, lo que, si yo no lo he entendido mal, jusgo le falta al de Sieuve.

642. — Entre tanto que aqui se hace esa maquina, otra equivalente ò tal vez mejor, que podria mandarse à hacer en España ò en Inglaterra: y en vista de que por ahora los olivos no nos executan con mucho fruto, pues recien empiezan à cultivarse, ¿no podriamos servirnos para las pocas aceytunas que podemos reducir à aceyte, de un mortero grande y profundo de piedra, en que dos hombres, cada uno con mano, que podria ser de madera de ñandubay, trabajasen en descarnar las aceytunas del mismo modo con que quitamos al maiz la pelicula que lo cubre? A mi me parece que si. Este metodo tal vez no seria bastante para

Mortero suplente

descarnar una gruesa cosecha de aceytunas; pero lo seria para la que por ahora podemos recojer, debiendonos contentar à los principios con los instrumentos sencillos, con que regularmente comienzan à hacerse todos los artefactos, que sirven al hombre, y lograriamos con el mortero un aceyte no solo bueno, sino tambien exquisito.

643. — No es necesario que el mortero tenga su base de la misma piedra; porque entonces pesaria mucho, y seria mas dificil hallar una piedra de buen grano que tuviese cuerpo bastante, sin viento y sin beta, para el mortero y su base: asi jusgo por mas conveniente que solo se haga en una buena piedra de las blancas que hai en abundancia en canteras à la falda occidental del cerro, la cavidad conica, que suelen tener los morteros, y que la de este sea bastante profunda, dexandole à la piedra el cuerpo suficiente para que no se hienda ò quebrante. Me parece que dandole à la parte superior de la cavidad diez pulgadas de diametro y catorce de profundidad, seria lo bastante para un buen mortero: que sus paredes tuviesen àcia arriva tres pulgadas de grueso, y algo mas àcia abaxo, dexandole en el labio de la parte de àfuera un reborde en contorno, saliente una ò dos pulgadas.

Modo de hacerlo

644. — Para usar del mortero hecho en esa forma, se debe hacer un armazon fuerte de buena madera que tenga quatro pies, afirmados con quatro atravezaños en su parte inferior, y otros quatro iguales en la superior: que la armazon tenga una vara de altura ò poco mas, y que el hueco entre los atraveza-

De ponerlo montado

ños superiores sea correspondiente al cuerpo del mortero; pues este debe meterse entre ellos, y quedar pendiente de ellos descansando sobre su reborde, à fin de que sentado el mortero se pueda comodamente trabajar en el. Si se experimenta que al pisar saltan fuera aceytunas, puede hacerse un aro de hoja de lata, que tenga de diametro diez y media à once pulgadas, y ocho à nueve de elevacion; el que se pone sentado sobre el borde del mortero con el objeto de que ayude à sujetarlas para que no salten.

645. — Estoi persuadido que con un mortero en esa forma, y con dos ò tres trabajadores, provistos cada uno con su mano de buena madera, se puede pisar en pocos minutos mucha aceytuna, alternando los golpes, q.^{e} pienso no deben ser mui fuertes, de la misma manera que alternan los suyos à compàs los herreros quando machacan el hierro sobre el ayunque, y que puede quedar la pulpa tan desunida de los huesos que no haya que echar menos otra maquina, que siempre debe ser mas costosa y dificil de limpiar que un mortero de piedra. Descarnada la aceytuna de algunas morteradas, se puede poner mesclada la pulpa con los huesos, si estos no se pueden separar comodamente, en los capachos de esparto, si los hai, ò del junco que luego se dirà. Llenos los capachos, se pueden dexar escurrir alguna cosa sobre la vasija que ha de recivir el aceyte, la que para ese efecto puede cubrirse con algun texido de cerdas, si es que los capachos no son suficientes para no dexar pasar el orujo. Escurridos los capachos del liquido que espontaneamente salga de ellos, se pueden poner en la prehsa inmediata para exprimir en ella el resto

Modo de usar del mortero

que se pueda. Si esta operacion sencilla no apura el orujo hasta el ultimo grado, tampoco quebranta los huesos, y se conseguirà à costa de perder algo, que siempre se aprovecha en cerdos, en gallinas ò en abono; un aceyte virgen, delicado y sin las faltas que Sieuve tirò à evitar por medio de su maquina, que es incomparablemente mas costosa que un mortero de piedra, qual me ha ocurrido, y habrà ocurrido à otros innumerables antes que à mi, que con su armazon se trasporta facilmente donde se quiere, y se emplea en otros usos, que à cada paso se ofrecen en una casa.

646. — Para exprimir esa pasta me parece suficiente por ahora una prensa como las que se usan para exprimir el chicharron del sebo teniendo la precaucion de que la prensa estè mui limpia, y que tenga los resguardos necesarios para que el aceyte no se descamine, sino que todo salga por el conducto que lo debe dirigir à la vasija preparada à recivirlo. En vez de la tabla sobre que carga la prensa podia ponerse una piedra fina, bien bruñida de las que aqui se hallan labradas naturalmente entre los bancales de pizarras: y el que quisiera mayor pulimiento y pulcritud, podia acudir à las canteras de jaspe y de marmol, que hai abundantes en la sierra. Aunque aqui no tenemos esparto del que se hacen los capachos en España, tenemos un junco suave y bastante largo que se cria encima de los medanos de arena àcia la boca del Miguelete, y en otras muchas partes. Con este junco oreado y marchito, me parece que podian texerse capachos para meter en ellos la pasta que debe sujetarse à la prensa: y aunque este junco

Prensa suplente

no es tan delgado, ni tan fuerte como el esparto de España; pero creo que es mas suave, y que por lo menos no despide un olor tan fuerte, como el que sentimos en el esparto, con que vienen texidos los felpudos y las esteras, que usamos en el invierno para los pies. Circunstancia, que à mi parecer, debe hacer preferible nuestro junco al esparto de España para la faena del aceyte. Pero si se cree que el junco nuestro no es de bastante fuerza para ese efecto, pueden mandarse venir de España los capachos de esparto que se necesiten sobre el seguro que quando los comerciantes adviertan que aqui se usan, ellos mismos, sin encargo nuestro, los traeràn por su interès.

647. — No hablo aqui ni de los molinos de repeticion, ni de los que usan los Holandeses para moler y exprimir el aceyte de los granos pequeños, q.e llama granas el traductor, quales son las de col, navo, mostaza, lino, cañamo y adormidera: ni de las prensas destinadas à su extraccion; porque por ahora no es facil que aqui nadie intente sacar aceyte de ellas: y puede verlos el que guste en dicha obra en las palabras *aceyte, molino, prensa.* Solò me ceñirè à copiar ò extractar brevemente lo que en dicha obra se prescribe para que el aceyte no se vuelva rancio en poco tiempo.

Modo de purificar y separar el aceyte

648. — Despues de haberse extraido del modo que se ha dicho, prescribe el autor que el aceyte se mantenga en una pieza templada quince dias por lo menos antes de trasegarse, "à fin de que las partes eterogeneas tengan tiempo de precipitarse. Si se quiere acelerar esta operacion serà necesario echarle un poco

de agua en la que se haya hecho disolver alumbre, y agitarla bien con el aceyte. Como esta sal no es miscible ò soluble con el aceyte, lo abandona, se une al mucilago, lo hace especificamente mas pesado que el aceyte: y por consiguiente lo precipita con mas prontitud que lo hubiera sido por el reposo." Añade, que para hacer esta operacion con facilidad, conviene poner el aceyte en vasijas de madera de encina con preferencia à otras: poner à las vasijas diferentes bitoques, unos mas altos que otros: que quando el aceyte se haya desprendido del mucilago ò heces sobreabundantes, se pase à otras vasijas (que aqui por la corta abundancia de aceyte creo pueden ser botellas) destapando primero la primera ò mas alta espita ò bitoque, que darà el aceyte mas fino de primera suerte: algunos dias despues, se abre el bitoque de àbaxo mas inmediato, que lo darà de segunda suerte: y asi de los demas hasta las heces ò asientos. Estos no son de desperdiciar; porque dexando asentar el aceyte que hai en ellos, sirve para las luces; y el resto se echa à las gallinas y à los cerdos mesclado con afrecho. En fin quiere que el aceyte para su conservacion se mantenga en pieza fresca, y tapadas exactamente las vasijas que lo contengan.

Modo de purificar y separar el aceyte

649. — Despues trata de los modos de evitar la rancidèz del aceyte ya trasegado; y aùn de corregir la rancidèz manifiesta. Pero los omito, porque ò me parecen costosos, ò por lo menos fuera del alcance ò inteligencia de los que no son quimicos. El que quiera puede verlos en el articulo *aceyte* de la obra citada. Por lo que à mi toca, me parece hacedero precaver que el aceyte se arrancie, como lo es preservar con la sal que las carnes se corrompan. Pero que

despues de rancio vuelva el aceyte à su primer estado, y se ponga bueno; tengolo por tan imposible, como poner buenas las carnes que ya se corrompieron, ò como à un difunto volverlo de la muerte à la vida.

VID, VINO, VINAGRE

650. — En el tomo 16 se trata largamente de la vid, su cultivo, su fruto, elaboracion del vino, vinagre, &. Todo lo que he leido en este punto me confirma en lo que por discurso natural escribì en articulo de *uvas* num. 302 y siguientes. No obstante añadirè en extracto sobre el cultivo de la vid, y sobre sus productos, algunas cosas que me parecen mui fundadas, y es util, ò tal vez necesario, el saberlas, y son las siguientes = Que quando se planten viñedos no se confundan en un mismo quadro diferentes especies de uva; sino que cada clase ò especie se ponga en quadro separado por muchas razones buenas que alli se dan, y son faciles de adivinarse. **Plantacion de viña**

651. — En la pag. 230 se dice, que à la tierra en que està puesta la viña se le hagan tres labores. La primera inmediatamente despues de la poda, en que la cava no debe exceder de quatro pulgadas de profundidad por no cortar ni descubrir con ella las raizes: que se use de hazada comun en tierras sueltas sin piedra: de la triangular en las que tengan pedregullo menudo, y de la de tres dientes en las que abunden de guijarros. Que la segunda labor, llamada *bina*, se haga quando el fruto ha quaxado ya. Esta se empieza por donde acabò la primera, y en sentido contrario; pero una y otra quando la viña està en pendiente, no se hace ni de abaxo para arriva, ni de arriva **Labor en la viña**

para abaxo; porque el primer modo arrollaria el terreno àcia el baxo y dexaria descarnado el alto; y el segundo fatigaria mucho à los trabajadores: asi en esas pendientes solo se debe cavar de un costado para el otro. Quando la uva comienza à engruesar se le da la tercera, q.e mas bien que cava debe llamarse carpidura, con que se matan las malas hierbas que han nacido en la primavera, y se iguala y une la tierra à fin de que contra los rigores del estìo conserve el jugo, que en ella para el fruto depositan las lluvias. Para todas las labores supone que la tierra ni estè mui seca ni mui humeda, sino en buena sazon, como la que adquiere quando despues de alguna lluvia se ha oreado suficientemente.

Inxerto de la vid

652. — En la pag. 251 dice al pie de la letra — "el arte de inxertar la vid es antiguo, aunque muchos periodicos nos le hayan anunciado como un descubrimiento nuevo. Consiste en cortar la cepa à dos pulgadas de la superficie, quando la savia principia à ponerse en movimiento, y en abrir una hendidura en medio en el espacio en que no haya nudos. Se introducen en esta hendidura dos puas, cortadas en forma de cuña por el extremo inferior, y mas gruesas por un lado que por el otro. El lado mas grueso quedarà guarnecido de su piel exterior, y se adaptarà de modo que su *liber* (1) coincida con el del patron ò tronco.

(1) Se llama *liber* la corteza ò cubierta blanca que està despues de la parda exterior, por estar unidas esas capas en el arbol unas sobre otras à la manera que lo estàn las hojas en un libro cerrado. Antiguamente se escrivia en las cortezas que daba un arbol de Egipto, llamado *papirus*, cuyo nombre se transfirió al papel, que se inventò despues de trapos, que ha hecho ventajosamente las veces del papirus de los egipcios.

Despues de haber atado el inxerto con un mimbre se cubre con tierra para libertarle de la accion del sol. Si esta operacion se hace como es debido, y si el patron es bueno, arroja tallos vigorosos, que se pueden podar desde el segundo año. El inxerto no prueba bien en las vides, que estàn en terrenos mui guijarrosos y aridos; porque el sol le seca antes de prender; y por la misma razon prende con mucha dificultad en un suelo que no tiene fondo. Exceptuando estos dos casos, prueba igualmente en todas las tierras, con tal que se haga bien la operacion, en estacion proporcionada, en buen tiempo, sobre patronos ò troncos vigorosos, con sarmientos conservados cuidadosamente, y escogiendo especies analogas."

653. — "Para que el inxerto salga qual conviene, es necesario que el patron estè sano, que no haya nudos en la parte en que se hace la hendidura, que esta sea igual, limpia y profunda, y que la pua no tenga mas que tres yemas. La primera debe tocar en el patron. la segunda estarà à la flor de la tierra, y la tercera fuera de ella. Es necesario tambien que la pua estè cortada en forma de cuña, comenzando desde la yema mas baxa hasta una pulgada ò pulgada y media, descendiendo y disminuyendo de grueso: que la piel ò corteza del inxerto toque en la del patron por quantos puntos sea posible: y en fin que el tronco estè apretado con un mimbre delgado y flexible para asegurar la pua. La estacion mas à proposito para inxertar la vid es quando el calor ha puesto en movimiento la savia, es decir desde Abril hasta Junio inclusive, segun el clima."

Condiciones del inxerto

654. — Por las ultimas palabras *segun el clima,* indica el autor que no en todos los paises es uno mismo el tiempo de hacer esos inxertos, y tiene razon; porque si aqui hicieramos inxertos de pua desde Octubre hasta Diciembre inclusive, que son los meses correspondientes en nuestro hemisferio del sur à los de Abril y Junio en el del norte, se perderian todos ò casi todos. Por esto jusgo, que el tiempo oportuno de hacer à la flor de la tierra los inxertos de la vid, es poco antes que brote, esto es desde principios hasta fines de Septiembre. Haciendolos en ese tiempo y con las mas de las condiciones que prescribe, creo que se perderia mui raro inxerto por aridèz en la tierra, ni por la acciòn del sol; pues en el mes de Septiembre no son aqui los soles fuertes, y la tierra por miserable que sea, se conserva fresca todavia, como se halle limpia de hierbas que la desubstancian. Si he dicho que observando *las mas* de las condiciones que prescribe conviene hacer ese inxerto, es porque no reputo necesario ligarlo, quando la estaca ò patron aprieta suficientemente las puas; antes en el caso de apretarlas lo bastante, tal vez el apretarlas mas con ligadura, podria perjudicarles, porque entonces las puas se estrujarian. Este inxerto à la flor de la tierra lo he experimentado excelente en manzanos y otros arboles, quando el patron es de dos à tres pulgadas de diametro segun puede verse en el num. 139 y siguientes, y creo desde luego que para la vid es el mejor inxerto que puede hacerse.

Tiempo de hacerlo aqui

655. — En la pag. 309 hablando del tiempo favorable para vendimiar dice = "todo el mundo conviene en que el momento mas favorable para vendimiar es

el de la madurèz de la uva, y esta madurèz se conoce en la reunion de las señales siguientes. 1.º el pedunculo ò pezon verde del racimo se vuelve moreno. 2.º el racimo està como colgado de el. 3.º el grano pierde su dureza, el hollejo se vuelve delgado y transparente. 4.º el racimo y los granos se desprenden con facilidad. 5.º el jugo del grano es sabroso, dulce, espeso y glutinoso. 6.º las pepitas de los granos estàn vacias de substancia glutinosa." Añade = "que hai climas en que jamas llega la uva à madurar; por lo qual es necesario vendimiarla verde para que no se pudra en la cepa; pues el otoño humedo y lluvioso empeora la calidad del mosto." — Esta advertencia conviene tenerla aqui presente, en que por lo comun las uvas sazonan mal, y mas bien se pudren que maduran, à no ser que sobrevenga un otoño mui seco, y las cepas se hallen puestas en terrenos altos ò laderas con buen aspecto al sol, segun se dixo en el num. 310.

Vendimia, su tiempo

656. — Prosigue = que quando se reconoce la necesidad de vendimia se tomen muchas precauciones antes de principiarla, y generalmente no se recojen las uvas sino con tiempo claro y sereno, y despues que el sol ha hecho desaparecer el rocìo; pero añade, que esto en algunos paises tiene excepcion, como en la Champaña, en que las uvas se recojen con rocío antes de salir el sol, y se suspende la vendimia quando el sol ha subido, à no ser que haya niebla, y por este medio los vinos salen blancos, espumosos y mas en abundancia: concluyendo en que por lo general se deben recojer enjutas, arrojando los racimos podridos, y dexando los verdes en las cepas.

Precauciones en la vendimia

Diverso modo en diversos paises

657. — "En algunos paises, temiendo que el vino sea demasiado dulce, quando hai mucha uva madura perfectamente, acostumbran mesclar con ella otros racimos algo verdes. En lo general el vino no sale espumoso ni picante, à no provenir de uvas que no maduren enteramente: y esto es lo que se acostumbra hacer en Champaña y otras partes. Hai paises donde jamas llega à madurar la uva perfectamente, y no pudiendo por consequencia desenvolver la porcion de principio azucarado, necesaria para la formacion del alcohol, se vendimia antes que sobrevengan las escarchas; porque la uva tiene todavia un principio acerbo, que da una calidad mui particular al vino. Han observado en todos estos paises que un grado mas de madurèz produce un vino de calidad mui inferior."

Vino de tres suertes segun las uvas

658. — En fin de todo lo que sobre esta materia se habla difusamente en ese articulo, se saca por conclusion y ultimo resultado — que los vinos mejores y mas generosos son los que se hacen con uvas perfectamente maduras y bien sazonadas en los paises meridionales de la Europa: que se hacen tambien vinos buenos, aunque no tan generosos, con uvas en la mayor parte sazonadas, que llevan mescladas muchas que no lo estàn: y que por ultimo se hacen tambien vinos pasaderos y buenos para el pais en que se cojen, con uvas que en la mayor parte no han llegado à sazon, por oponerse à ella el clima ò el temperamento. Esta variedad debe animar à los labradores de Montevideo à poner viñedos en los lugares, que se han indicado tanto en este suplemento, como en el opusculo quando se tratò de uvas desde el num.

302: y à ponerlos con la esperanza de que sino se llegan à cosechar vinos de primera clase, pueden cosecharlos de segunda, ò quando mas mal les vaya los cosecharàn de tercera, que siempre pagaràn el gasto y algo mas de lo que se emplee en el cultivo de las viñas. Yo à lo menos puedo asegurar que el vino de mi abuelo, de que hice mencion en el num. 310, sin embargo de hallarse plantada la viña en terreno mui desventajoso para el buen vino; era incomparablemente mejor y de gusto mas grato que qualquiera de las cidras que nos vienen de Europa, y pagamos sin dificultad medio peso por botella.

659. — En la pag. 314 se trata del modo de disponer las uvas para la fermentacion, y dice — "una question grande ha dividido à los labradores mucho tiempo, y es la de saber si conviene ò no desgranar la uva. Ambas opiniones tienen sus partidarios, y cada qual puede citar autores de merito en favor de la suya:::: La experiencia mas bien que el capricho ò el habito, ha sido la maestra que ha guiado al labrador para desgranar ò no las uvas en los diferentes paises; pues el quererlo reducir todo à un solo metodo, es desconocer à un mismo tiempo el efecto del escobajo en la fermentacion, y la diferencia que existe en las diversas clases de uvas. En el medio dia donde el vino es naturalmente generoso, solo podria servir el escobajo para dar una aspereza desagradable à una bebida ya demasiado fuerte por su naturaleza: asi toda la uva destinada à beber se desgrana; y al contrario si el vino se ha de quemar. Pero lo extraño es que en una misma comarca de varios puntos de Francia, hai agronomos que desgranan, y se lisonjean de su me-

Se prepara la fermentacion de la uva

todo; y al lado suyo otros instruidos tambien, que lo desprecian, y procuran como los otros apoyar su metodo en el resultado de sus experimentos. El uno saca un vino delicado; el otro mas fuerte, y ambos encuentran partidarios. Estas opiniones dependen del gusto, y no contradicen los principios que hemos sentado."

Modo de desgranar la uva

660. — "Para desgranar la uva se usa generalmente de una horca de tres dientes ò puas, agitandola circularmente en la vasija, en que està la uva. Por medio de este movimiento rapido se desgrana, y viniendo el escobajo à la superficie le sacan con la mano. Se puede tambien desgranar en una zaranda de mimbres, separados entre si como quatro lineas, con un borde tambien de mimbre mas tupido de tres pulgadas y media à quatro de altura."

La uva se pisa, y modo

661. — "Es indispensable pisar la uva, estè ò no estè desgranada, para facilitar la fermentacion, lo que se executa por lo comun à medida que va llegando de la viña. El modo de pisarla es uno mismo con corta diferencia en todas partes. Por lo regular se hace en un caxon quadrado de la anchura de quatro piès y medio, cuyos lados estàn compuestos de unas rexillas de listones, por cuyos intervalos no pueden salir los granos. Este caxon se coloca encima del lagar sobre dos maderos que descansan en sus bordes. En el se echa la uva conforme va llegando de la viña, è inmediatamente la pisan con igualdad y fuerza, calzandose el trabajador para esta operacion unas almadreñas ò zapatos gruesos, y apoyandose con las manos en los bordes del caxon, pisa con

rapidez. El mosto que sale cae en la cuba por entre los intersticios de los listones, y el ollejo se queda en el caxon. Inmediatamente que el trabajador conoce, que no hai ya ningun grano entero, levanta una tabla, que compone una parte de los lados del caxon, y echa con el pie en el lagar el orujo ò casca que hai en el. Esta tabla ò puerta corre entre dos mortajàs formadas por dos listones, aplicados perpendicularmente sobre una de las superficies laterales. Luego que el trabajador desocupa el caxon, repite la misma operacion hasta que llena el lagar, ò acaba la vendimia."

662. — Despues dice que en algunos viñedos pisan la uva en cubos de madera; pero que para dar à esta parte de la vendimia el grado de perfeccion de que es susceptible, convendria oprimir en prensa las uvas à fin de que se estrujasen mas pronto y por igual, y de que la fermentacion principiase à un mismo tiempo en toda la vendimia. Yo jusgo que siendo los lagares de cal y ladrillo, bien argamazados, y que cada uno fuese solo capaz de llenar un tonel de un par de pipas de vino quando mas, se podria lograr en cada uno sin la prensa el que la fermentacion de toda la uva puesta en el, empezase al mismo tiempo con mui corta diferencia, pasando este mosto al tonel à que se destinaba, y con el quedaria lleno; pues se supone que el lagar debe ser solo capàz de llenar el tonèl. Si la viña da uva para llenar otro, ù otros toneles iguales al primero, con multiplicar los lagares à proporcion de la uva, la fermentacion en cada uno, y despues en cada tonèl, se estableceria y continuaria igual. Digo, que se multiplicasen los lagares, en caso que hubiese

Jusgo que se puede excusar la prensa

necesidad de dexar en ellos el mosto por un tiempo considerable; porque si solo se mantiene por algunas horas, me parece que desembarazado el lagàr, podia el mismo servir para la uva que se traxese de nuevo; pues siendo la viña grande se dexa entender que seràn necesarios algunos dias para vendimiarla toda.

663. — El pisar la uva con los pies, tal vez prepara su fermentacion mejor que estrujandola con prensa; porque puede el mosto necesitar del contacto inmediato de los pies para recivir por ellos un grado de calor, conveniente à la fermentacion que se desea: à la manera que la masa para el pan lo recive en las panaderias, à fin de que se leude, no solo de la levadura que le mesclan en cantidad proporcionada; sino tambien de los pies quando lo amasan, de las manos quando con ellas se toma la levadura, se deshace mesclandola con la harina, y quando se apuña y se soba bien la masa antes de formar el pan. Por esta razon creo que debe ser mas conducente à la fermentacion del mosto, pisar la uva con los pies antes que estrujarla con la prensa, y que debe ser mejor pisarla con los pies desnudos que calzados, no solo por el calor que los pies desnudos pueden comunicarle al mosto, y se lo comunicaràn sin duda; como porque los pies desnudos sienten mejor que los calzados quando la uva està ya bien pisada, ò si todavia quedan granos enteros que pisar.

Puede ser preferible el pisarla

Aqui, ò tu Lenèo, aqui te aplica,
: : : :
Y conmigo, y desnudos del calzado
Los pies tiñe en el mosto, ansi pisado.

664. — En la pag. 331 dice — "La fermentacion no necesita de auxilios ni de remedios quando la uva tiene un grado de madurèz conveniente: quando la atmosfera no està demasiado fria, y quando hai una cantidad conveniente de mosto. Pero como estas condiciones no se reunen siempre, y como sin ellas no habria buenos resultados, es necesario valerse del arte para aproximar las circunstancias favorables, y alexar todo lo que puede perjudicar à una buena fermentacion. : : : La uva puede carecer del azucar necesario, : : ò bien que por la naturaleza del clima no pueda manifestarse suficientemente. En estos dos casos hai dos medios de corregir el vicio, que existe en la naturaleza misma de la uva. El primero consiste en darle al mosto el principio que le falta, añadiendole una porcion suficiente de azucar. : : Parece que los antiguos conocian esta operacion, pues echaban miel al mosto, que hacian fermentar. : : Este medio es tanto mas facil de executar, quanto no es absolutamente preciso el azucar para producir este efecto, sino la miel, el melazo, ò qualquiera otra materia sacarina mas barata, con tal que no tenga algun sabor desagradable, que la buena fermentacion no pueda destruir. : : Rozier propuso, hace mucho tiempo, facilitar la fermentacion del mosto, y mejorar los vinos echando una libra de miel por docientas de mosto. : : El mismo Rozier ha hecho ver que el valor del producto de la fermentacion es mui superior al coste de las materias que se emplean: de modo que se pueden presentar estos dos datos como objetos de economia."

Medios de suplir la falta de la uva

665. — Quando por la frialdad de la atmosfera se retarda la fermentacion, propone los medios siguien-

tes para excitarla. "Primero, se introduce mosto hirviendo en el lagar con un embudo de hoja de lata de cañon largo, que baxe hasta quatro pulgadas del suelo; la cantidad de mosto hirviendo puede ser de dos cubos para trecientas botellas del otro. 2.do se remueve y agita la uva de quando en quando; porque el movimiento tiene la ventaja de restablecer la fermentacion si se ha suspendido ò retardado, y de hacerla igual en todos puntos. 3.º se tapa el mosto con mantas &&, y lo mismo el lagar. 4.º se calienta la atmosfera del lagar."

Trasiega del lagar à los toneles

666. — Despues de sentar principios generales para la trasiega, diversos en diferentes paises, en la pag. 353 saca las consecuencias siguientes — "Primera — el mosto debe permanecer en el lagar tanto menos tiempo, quanto es menos azucarado. Los vinos floxos ò tempranos no pueden estar en el lagar mas que de seis à doce horas. 2.ª el mosto debe estar en el lagar menos tiempo quando se trata de retener el gas acido, y formar vinos espumosos: en este caso se debe pisar la uva, y llevar el mosto à las cubas, despues de haberle dexado en el lagar, algunas veces veintiquatro horas, y muchas solo el tiempo necesario para acabar de pisar la uva. De este modo no es tan tumultuosa la fermentacion, y el gas tiene menos facilidad para volatizarse, lo qual contribuye à retener esta substancia volatil, haciendo de ella uno de los principios de la bebida. 3.ª quando se desea que el vino tenga menos color, no debe permanecer el mosto en el lagar tanto tiempo. Esta condicion es sobre todo de mucha consideracion para los vinos blancos, porque una de sus qualidades mas apreciables es el que

estèn claros. 4.ª el mosto debe existir tanto menos tiempo en el lagar quanto mas calida es la temperatura, y la masa de mas volumen &&, porque en este caso la viveza de la fermentacion suple por el tiempo. 5.ª el mosto debe permanecer tanto menos tiempo en el lagar, quanto mas agradable se quiere que sea el aroma del vino. 6.ª la fermentacion serà al contrario tanto mas larga, quanto mas abundante sea el principio azucarado, y el mosto mas espeso. 7.ª y lo mismo quando haciendose el vino para quemar, se sacrifica todo à la formacion del alcohol. 8.ª la fermentacion serà respectivamente mas larga, si la temperatura es mas fria al tiempo de la vendimia. 9.ª y lo propio quando se desea un vino de mas color. De esto se podrà concebir por que en un pais se termina la fermentacion en el lagar en veintiquatro horas, y en otros dura doze ò quince dias." : : :

667. — "Los metodos mas usados para preparar los toneles son los siguientes. 1.º se lava el tonel con agua fria: se les echa despues media azumbre de salmuera hirviendo, se tapa y se mueve àcia todos lados: se vierte el agua, y luego que se ha escurrido bien, se toma media ò una azumbre de mosto, que estè fermentando, se pone à hervir, se espuma, y se echa hirviendo en el tonel, se tapa, se menèa y despues se vierte. 2.º en vez de las preparaciones anteriores se puede emplear vino. 3.º y tambien una infusion de flores y hojas de persico." : : : Preparacion de toneles

668. — "Los toneles preparados como conviene, se sujetan sobre los combos, cuidando de que estèn le-

vantados del suelo algo mas de media vara para impedir la accion de una humedad putrida, y facilitar la extraccion del vino. Se colocan en lineas paralelas en la misma bodega, dexando el intervalo suficiente para poder pasar y reconocer si alguno se sale ò traspira. Dispuestos los toneles en esta forma, se echa el mosto en ellos quando se cree que ha estado en el lagar el tiempo necesario. A este efecto se abre la espita del lagar, que estarà algunas pulgadas mas alta que el suelo del mismo, y el mosto caerà en un posillo, construido debaxo del nivel del suelo del lagar, ò en una tina pequeña de madera, de donde se sacarà y llevarà à los toneles, echandolo en ellos con un embudo. El licor que nada sobre el poso del lagar se echa en tonèl separado y proporcionado al licor. Este mosto da el vino mas delicado, mas ligero y de menos color."

Colocacion de toneles

669. — "Despues de sacado todo el vino del lagar, solo queda la costra ò casca, que se ha asentado casi sobre el poso. Esta casca queda aùn con bastante cantidad de vino, que se saca en la prensa. Pero como la costra adquiere, estando en contacto con el ayre atmosferico, un poco de acido, especialmente quando permanece mucho tiempo la uva en el lagar, se tiene gran cuidado de sacarla sola y exprimirla sin otra mescla: y asi da un vinagre de mui buena calidad. La casca que queda en el lagar se lleva à la prensa, y el vino primero que arroja se mescla con el de los toneles: se afloxa la prensa, se descarga el pie, y con una pala cortante se da un corte à la casca de tres ò quatro dedos de espesòr en todo su contorno: se echa encima del pie lo que se ha cortado, y se vuelve à

Vino del orujo

cargar y apretar, repitiendo la misma operacion por tercera vez. El vino que sale del primer corte es el mas fuerte, y el del segundo mas seco, mas aspero y de mas color. Algunas veces se limitan à un corte unico, especialmente quando destinan la casca para hacer vinagre; otras mesclan el producto de estos cortes en toneles separados para hacer vino de bastante duracion y de mas color, y otras le revuelven con el mosto que sacan del lagar, si desean darle color, fuerza y una ligera astriccion." : : :

670. — "En los contornos de Mompeller meten la casca en toneles, la pisan bien y la conservan para hacer cardenillo. En otras partes la agrian ayreandola bien, y extraen despues el vinagre por medio de una presion vigorosa, que se puede facilitar humedeciendo la pasta con agua : : : La casca se puede quemar para sacar alkali: quatro mil libras de esta dan quinientas de ceniza, de las q.e se sacan ciento y diez de alkali seco." Orujo para cardenillo y potasa

671. — En la pag. 359 dice, que las vasijas se azufran de diversos modos, y el mas sencillo es el que observan algunos sujetando una pajuela à la punta de un alambre, la que encienden y meten dentro de la vasija vacia, ponen el tapon y la dexan arder: el ayre interior se dilata y se ve arrojado por el gas sulfureo, y de este modo queman dos, tres ò mas pajuelas segun la necesidad. Terminada la combustion, apenas estàn acidas las paredes de la vasija le echan el vino. "El vino que se echa no ha sufrido aùn el ultimo grado de elaboracion: està turbio y todavia fermentando; pero como el movimiento es mas pau- Azufrar vasijas

sado, llaman à este periodo de la fermentacion, *fermentacion insensible.*"

Fermentacion insensible que purifica.

672. — "Recien echado el vino en los toneles se oye un ligero silvido, que proviene del continuo desprendimiento de las burbujitas de gas acido carbonico, que parten de todos los puntos del liquido: se forma una espuma en la superficie, que rebosa por la boca ò agujero, y hai el cuidado de tener siempre lleno el tonel para que salga la espuma, y el vino se limpie. En los primeros instantes basta poner una texa sobre al agujero. A medida que disminuye la fermentacion se asienta el liquido. Este momento se aprovecha con cuidado para rellenar el tonel con vino nuevo à fin de que no estè en vacio. Hai paises, en que rellenan todos los dias durante el primer mes: cada quatro durante el segundo, y cada ocho hasta trasegar."

Preparacion para trasegar

673. — Para trasegar el vino, dice en la pag. 361, que se elije tiempo seco y frio: que solo se trasiega quando el vino està bien hecho: que la operacion se executa por medio de un sifòn, que penetra hasta donde se quiere sin agitar las heces; porque su movimiento es suave: que para clarificar el vino se toman claras de huevo, sal comun y salmuera, y junto todo en una vasija le quitan la espuma que se forma, y esta composicion se echa en el tonel del vino, al que se ha sacado alguna porcion. Al cabo de dos ò tres dias se aclara, se hace agradable al paladar el liquido, y despues que reposa ocho dias lo trasiegan.

674. — Otros varios modos se prescriben usados en distintos paises para todas las operaciones, que se

hacen en el trabajo del vino; pero solo he copiado à la letra; ò he extractado lo que me ha parecido mas substancial y suficiente à fin de que el labrador tenga aquì una idea de lo mas preciso para su gobierno; porque algunas otras menudencias, que se omiten se las enseñarà la practica, su experiencia y propio discernimiento.

675. — Despues que sobre la manipulacion del vino copiè y extractè lo que antecede, lei en el tom. 7 pag. 224 la memoria de Segentil sobre el trasiego de los vinos, que Rozier colma de elogios, como lo mejor y mas sencillo que en la materia se ha escrito; y asi voi à copiar parte de ella por la luz que ofrece, y por su claridad tan necesaria en este asunto. Dice pues Segentil — "El sabor es una calidad objeto del gusto, y este sentido no puede engañarse entre el sabor vinoso y el sabor dulce; y como el olor vinoso acompaña siempre al sabor vinoso, es imposible errar en ateniendose al testimonio de ambos sentidos reunidos.

Gusto y olfato, jueces para trasegar.

676. — "No hai para que suponer mui delicados estos sentidos, ni es necesario tampoco tener mucho talento, ni un gran discernimiento para hacer aquella distincion: qualquiera hombre regularmente organizado distinguirà el sabor vinoso del sabor dulce con tanta facilidad como puede distinguir el color encarnado del verde.... La señal segura è infalible, que indica de un modo invariable el momento en que la fermentacion en la cuba ha llegado à aquel grado, de que depende la perfeccion del vino, y en el que, sin embargo de no estar todavia hecho, si lo dexan

Quando desaparece el dulzòn

mas tiempo en la cuba, se pone aspero, grosero y sabe al orujo, es el momento en que, despues de probarlo muchas veces sucesivamente y de haber advertido la disminucion del sabor azucarado, llegue à desaparecer enteramente. Este sabor, despues de irse debilitando por grados, desaparece de repente: y esta disposicion es una señal verdadera, fixa y segura de quando se debe trasegar el vino: esta es una orden irrevocable que la naturaleza prescribe al arte, y que señala el momento en que consiste la perfeccion de este licor....

El vino se saca por un bitoque para probar.

677. — "Para hacer las varias pruebas del vino, se sacarà por una espita ò llave que se haya colocado à la mitad de la altura que tenga el mosto en la cuba antes de la fermentacion; de forma que si en una cuba que tenga ocho pies de alto, tiene el mosto seis pies de altura, se barrena la cuba à los tres pies del fondo, y por una espita se saca el vino para probarlo. La primera prueba debe hacerse quando sea sensible la efervescencia; y luego que se comienze à notar una disminucion considerable en el gusto azucarado, y un aumento en el vinoso, que son inseparables entonces, no nos debemos apartar del lado de la cuba mucho tiempo: debemos probar con frequencia el licor, y tener prontas todas las vasijas para trasegarlo; de modo que si la señal apareceiese de noche, serà lo mejor no diferir la operacion hasta el dia, en la inteligencia de que este cuidado nos asegura una recompensa, que debe hacernos olvidar la incomodidad que nos haya causado.

678. — "Esta señal està, como se ve al alcance de todos los cosecheros, y es identica è invariable en el

mosto de superior calidad y en el mediano, para hacer un vino delicado y para los ordinarios, para una gran cantidad y para una pequeña, para *el mosto puro* y para *el mesclado con el orujo*.... Qualesquiera que sean los fenomenos de la fermentacion: que sea viva, fuerte, tumultuosa, pronta, debil, lenta &&: que el mucilago experimente el mayor grado de calor que sea capaz de recivir: que su movimiento sea pronto y rapido; ò que el calor y este movimiento sean casi insensibles, nada de esto me inquieta. Si algunas veces voi à ver mis cubas y à observar la fermentacion, no es porque tema que se haya disipado demasiada cantidad de gas y de espiritu por defecto de la lentitud y larga duracion de una efervescencia debil, ò del calor y movimiento rapido de una efervescencia pronta y ardiente; sino mas bien por la razon de que la señal que busco y estoi aguardando, debe aparecer mucho antes, quando la efervescencia ha sido viva, que quando ha sido debil: y esta efervescencia me indica, casi con exactitud, si puedo alexarme de la cuba, y por quanto tiempo.

Señal general

679. — "Es inutil probar que esta señal no puede faltar, y que es imposible que dexe de aparecer. Esto se puede mirar como un axioma, que no necesita de prueba alguna.... Tambien seria superfluo probar que no puede aparecer antes del *maximum* de la fermentacion, es decir, ni quando va esta aumentando, ni quando està en su *maximum*, à no ser que haya efecto sin causa, y que pueda verificarse fermentacion espirituosa sin mosto ò sin alguna substancia azucarada: lo qual es imposible.

Infaltable

680. — "Al principio de la fermentacion se siente el sabor azucarado; pero va continuamente disminuyendo hasta el *maximum,* en que todavia se hace sentir, aunque con debilidad. Este *maximum,* este gran calor, esta viva efervescencia es efecto de una gran masa de mucilago que se convierte en vino: en este momento el sabor azucarado es todavia sensible; pero luego que se verifica aquella trasmutacion, se debilita la efervescencia, cesa el *maximum,* y la disminucion de la fermentacion anuncia que ya no se convierte en vino tanta cantidad de mucilago, y muchas veces es tan corta que no se distingue su sabor, como lo prueba claramente la experiencia. De qualquier modo que sea, podemos estar seguros de que despues del *maximum* ha de aparecer la señal, mas ò menos tarde en razon del mas alto grado de calor que el licor haya tenido. Si la efervescencia ha sido grande, y si el calor ha llegado hasta veintiquatro grados, aparecerà antes que si no hubiera subido mas que hasta veinte, y asi relativamente.

Aparece despues de la grande fermentacion.

681. — "Jamas ha esperado esta señal à muchas horas despues del *maximum,* quando se ha llenado la cuba de uvas estruxadas, que hayan sido pasadas muchas veces desde la circunferencia al centro de la cuba en el principio de la fermentacion, y que por esta causa haya sido mayor el aumento del calor y de la fermentacion; de suerte que no puedo dexar de recomendar estas dos operaciones à los cosecheros de los paises septentrionales, y de todos aquellos climas en que el hollejo de la uva da naturalmente poco color, asi como en todos los años en que la uva negra no ha podido llegar al estado de perfecta madurèz,

Sin tardar muchas horas

y para las cubas en que se han echado muchas uvas blancas. En los paises meridionales del reyno, y en aquellos climas y terrenos en que el pellejo de la uva es mui grueso y produce naturalmente un color mui subido, no son necesarias estas dos operaciones para dar color al vino; pero son indispensables, especialmente la primera para que la fermentacion tenga todas las qualidades, de que acabamos de hablar.

682. — "No serà fuera del caso advertir aquì, que los que se valen de una larga fermentacion, y de dexar mucho tiempo el mosto en la cuba para dar al vino un color mas intenso, emplean el medio mas pernicioso que pudieran imaginar; porque asi lo privan de gran cantidad de espiritu y de gas, y hacen que se cargue de materias acidas, austeras, astringentes, gomosas &&; en vez de que pudieran emplear un medio bien sencillo, indicado por el conocimiento de la materia colorante. Es bien sabido que esta reside en el hollejo de la uva: tambien lo es que mientras las uvas permanecen enteras no pueden sufrir la fermentacion, ni dar color al liquido; y no lo es menos que luego que las estruxan y maceran, producen en la fermentacion el color. Ahora bien, si la mitad de las uvas estan estruxadas, y producen un color la mitad menos intenso de lo que se desea, parece que la razon està dictando que si la otra mitad se hubiera tambien estruxado, hubiera resultado el color con toda la intension que se quiere. No se debe pues recurrir à un medio perjudicial, que priva al vino de sus mas preciosas qualidades.

El hollejo materia colorante

683. — "La señal, esto es la perfecta conversion de la parte azucarada en vino aparece indefectiblemente

Señal repetida

en todas las cubas, sean las que fueren las circunstancias que la aceleren ò retarden. Se manifestarà con mas ò menos prontitud en razon de la disposicion de los terrenos ò su diferencia, de la temperatura, de los años, de la masa y del estado de las uvas. Estas causas influyen solamente en la fermentacion; porque las uvas pueden ser mas ò menos dulces, mas ò menos acidas, y el ayre de la atmosfera puede estar mas ò menos caliente en tiempo de la vendimia, y en el de la fermentacion &&; pero no alteran ni disminuyen la esencia de la señal.

Diferencia de mosto à mosto para distinguir la señal

684. — "Sobre esta podemos contar siempre con seguridad, bien que serà mas ò menos sensible en razon del sabor que tenga el mosto. Si no tenemos esto presente, podremos caer en error. Tomemos, por exemplo, un mosto acido, en que apenas se distingue lo dulce; y otro azucarado que no dè indicios de acidèz. Es claro que en este ultimo no desaparecerà el dulce hasta que se haya convertido en vino una gran cantidad de azucar, y que mesclado el sabor vinoso con el dulce, no dexe sobresalir este ultimo. Por el contrario en el primer mosto, como el dulce es menos sensible por causa de la acidèz, no serà necesario que se convierta en vino una cantidad tan grande de azucar para hacer desaparecer enteramente aquel sabor. No es pues en todos los mostos igual la cantidad de vino que hace desaparecer el sabor de azucar.

685. — "En sabiendo que un vino acido no puede sufrir perdida alguna, por pequeña que sea, sin deteriorarse considerablemente, y que quanto mayor es su acidèz, tanto mas necesarios son el espiritu y el

gas para dulcificarlo y conservarlo, se conocerà la necesidad que hai de no dexar fermentar un vino de esta clase mas tiempo del que indica la señal; porque de lo contrario perderia mayor cantidad de aquellos dos principios, tendria menos mucilago al tiempo del trasiego, estaria mas expuesto à la accion del ayre exterior, se formaria menos espiritu y gas en el tonel, y resultaria al cabo un vino acido y desagradable: por consiguiente para que no pierda gran parte del espiritu, se debe trasegar en el momento indicado por la señal. Ella nos avisa siempre à tiempo oportuno de que no queda mas que cierta cantidad de azucar, indeterminada à la verdad; pero que tampoco es necesario conocerla con exactitud. En el primer exemplo citado se sacaria de todos modos un vino acido, ya sea que lo trasegasen tarde ò temprano; pero en trasegandolo en el momento de la indicacion, el unico defecto que tendrà, serà la acidèz; en lugar de que si el trasiego se executa en una epoca mas ò menos distante de aquel momento, resultarà un vino de menos cuerpo, mas acido, mas desagradable y mas expuesto à torcerse y avinagrarse. En el segundo exemplo, si se trasiega el vino en el momento de la indicacion, tendrà todo el grado de bondad, que puede adquirir un vino hecho con semejante mosto; y en no executandolo asi perderà mucho de su calidad."

Fermentacion excesiva siempre mala

686. — Omito lo demas de la memoria que se copia en la obra de Rozier; porque se reduce en suma à dar razon por principios facultativos del buen efecto que causa en el vino el trasegarlo de la cuba à los toneles à tiempo oportuno; y del malo, si se pierde el momento perentorio y preciso, que indica la señal

que ha dado para la trasiega, que es quando despues de la mas grande fermentacion, el mosto adquiere un gusto y un olor vinoso, no dexando pasar ese momento; porque todo lo que pase de el, pierde el vino mucho de su espiritu y buena calidad.

687. — Pero no omitirè lo que dice, que, "entre las especies de vinos tintos es donde se encuentran los mas asperos; porque fermentan en la cuba con los hollejos, con las pepitas de las uvas, y aùn muchas veces con los escobajos; y por lo comun son mas asperos los que tienen el color mas obscuro y subido. Un vino con demasiado color no puede ser fino y delicado. Los terrenos que producen las uvas con un pellejo demasiado grueso y carnoso, y las que naturalmente lo tienen asi, y padecen una fermentacion larga y violenta, dan un vino de mucho color: este adquiere mayor intensidad.... quando no se desecha el escobajo, cuyo acido austero contribuye à obscurecerlo. La finura y delicadeza del color y del sabor son incompatibles con estas materias y con el tartaro grosero de que abundan estos vinos."

Escobajo da aspereza al vino

688. — Por toda la exposicion de Legentil se viene en conocimiento, que la uva toda se debe pisar, y que echada en el lagar se saca el mosto de el prontamente, y se pasa à la cuba, ò bien mesclado con el orujo, ò bien puro y sin orujo, segun lo supone en la clausula que subrayè en el num. 678: que en la cuba se establece su primera fermentacion, que es la fuerte y tumultuosa: que con ella pierde el mosto el gusto dulce que sacò de la uva, y adquiere el vinoso que junto con el olor indica el momento en que se

debe trasegar à las vasijas, que deben estar prontas y preparadas para ese fin. Todo en esa memoria està claro y con amplificacion prolixa. Con ella y con lo demas que he copiado ò extractado de la misma obra puede manejarse qualquiera labrador que en el Miguelete tenga alguna viña y quiera hacer vino, segun puede darlo la temperatura benigna del pais, y la calidad del terreno en que la ponga.

VINAGRE
Y DIVERSOS METODOS DE HACERLO

PRIMER METODO

689. — En la pag. 274 tomo 16 se dice — "Quando se establece un vinagrero en Orleans se procura hacer de toneles que hayan servido ya para hacer vinagre : : : Estos toneles colocados unos sobre otros forman ordinariamente tres filas: la parte superior del fondo està taladrada à dos dedos de la tapa, y la abertura es de dos pulgadas de diametro: se dexa siempre abierta à fin de que pueda entrar con libertad el ayre, y en caso necesario el cañon de un embudo encorvado, que sirve para echar el vino en la madre del vinagre. Muchos vinagreros no ponen canilla à estos toneles, sino que se sirven de la abertura para vaciarlos quando estàn llenos por medio de un sifòn de hoja de lata. Ordenadas estas tres filas de toneles procede el vinagrero à la preparacion del vinagre: comienza por empapar los toneles en la levadura ò fermento que debe excitar en el vino la fermentacion acetosa. Para este efecto echa en cada

Primer metodo de hacer vinagre

madre cincuenta azumbres de vinagre bueno hirviendo, y le dexa quieto por ocho dias. Pasado este tiempo añade à cada madre cinco azumbres de vino, y continua asi echando de ocho en ocho dias la misma cantidad hasta que llena la vasija. El vinagrero dexa entonces pasar quince dias antes de vender el vinagre, y tiene cuidado de no vaciar enteramente las vasijas, sino que las dexa à medias à fin de que llenandolas sucesivamente puedan executar la conversion de nuevo vino en vinagre. : : : Como la bodega de un vinagrero està ordinariamente colocada en un paraje mui ventilado, el calor solo de la atmosfera es suficiente en verano para convertir el vino en vinagre; pero en el invierno tiene el vinagrero cuidado de mantener una temperatura de diez y ocho grados por lo menos por medio de una estufa colocada en el centro de la bodega."

690. — 2.do "Se compra un tonel de vinagre de la mejor calidad, y se le sacan algunos quartillos para el uso domestico, reemplazandolos con otra cantidad igual de vino bueno y claro: se tapa simplemtne el tonel con una tabla ò lienzo puesto encima: se mantiene en un parage templado, y todos los meses se extrae una cantidad de vinagre igual à la anterior, reemplazandola con vino como la vez primera. Estando el tonel siempre lleno suministra durante mucho tiempo un vinagre excelente, sin formar heces ni poso sensible; de manera que en muchas casas hai vinagre, cuya madre pasa de cincuenta años, y son exquisitos."

Segundo metodo

691. — 3.o "Antes de echar las uvas en el lagar, se desgrana una parte de ellas à proporcion del vinagre

que se quiere hacer. Se echan los granos y el jugo en el lagar de vino, y los escobajos en otra vasija, en la qual se calientan y agrian mientras se hace el vino. De quando en quando se da vuelta à los escobajos, para que la parte superior no se enmohesca. Quando el vino del lagar està ya hecho, se saca, y en vez de echar una parte sobre el orujo como hacen en algunos paises, se cubre el orujo con los escobajos agrios, y se echa sobre todo un poco de vino à proporcion del vinagre que se quiere hacer. Se mescla bien el orujo con los escobajos, sirviendose de garfios de hierro, ò de otra qualquiera manera; porque asi el agrio de los escobajos se comunica à todo el liquido. La fermentacion se establece mui pronto, y el vinagre es tanto mas fuerte, quanto mas espiritoso es el orujo. Mientras mas orujo hai à proporcion del vinagre, mas fuerza saca este."

Tercer metodo

692. — "*Vinagre de sidra* — Los habitantes de los paises, en que se fabrica sidra hacen vinagre con este liquido. Basta para ello desleir en un tonel, que haga quatrocientos azumbres, cosa de seis libras de levadura agria de trigo, desleida en agua caliente, que se le echa por la boca: despues de haberlo removido todo con un palo, y se dexa asentar, y rara vez dexarà de encontrarse al cabo de seis ù ocho dias un vinagre de sidra bastante fuerte. Es menester trasegarle despues de hecho; porque està mas expuesto à corromperse que el vinagre de vino."

Vinagre de sidra

693. — "*Vinagre de perada* — Lo que acabamos de decir del vinagre de sidra se aplica tanto mas naturalmente à la perada, quanto este liquido vinoso es

todavia mas fuerte que la sidra; pero se hacen por diversos metodos. El vinagre de perada se fabrica principalmente en Holanda: escojen para ello las peras que se caen de los arboles, y que comienzan à podrirse: las hacen tajadas, y las ponen en uno ò muchos toneles, les echan encima agua y las exponen al sol. Para facilitar la fermentacion les añaden levadura, ò todavia mejor un poco de acido tartaroso, que vale bastante barato en Batavia. Quando el vinagre està ya bastante acido se cuela por un lienzo, y se dexa reposar por algunos dias, en los quales forma un poso mas ò menos considerable: se vierte por inclinacion el vinagre, ò se trasiega con el sifon, y se guarda para irle gastando."

Vinagre de perada

694. — Propone despues varios modos ò medios de conservar el vinagre; pero el mismo desconfia de algunos que propone ò por perniciosos ò porque son de mucho costo; y yo desconfio de los otros, porque no se conforman con lo que aqui experimentamos, y por esto los omito. Los hombres que se gobiernan por principios de quimica regularmente se confunden, y aùn se contradicen en muchas cosas; porque reduciendolo todo à los principios, de que estàn persuadidos, ò tal vez preocupados, que las cosas se componen; hacen sus quimicas resoluciones, y vuelven despues à hacer combinaciones, que muchas veces no tienen el resultado que se proponen, y se ve constantemente en los compuestos naturales, necesarios para el uso humano. A estos ¿no se les podria aplicar el consejo de S.n Pablo à los romanos: *non plus sapere quàm oportet sapere, sed sapere ad sobrietatem?* Que lo que nos conviene no es enredarnos en el co-

Se omiten los medios de conservar el vinagre por ambiguos.

Cap. 12, V. 3

nocimiento ò investigacion de los primeros principios que componen las cosas; pues en ese analisis es verosimil que pierdan las calidades esenciales que tenian, quando se hallaban naturalmente combinados; sino solo en conocer las cosas como Dios las hace, y sabernos aprovechar de ellas para nuestros usos? Sea lo que fuere de mi conjetura, pues no pretendo que salga de la clase de tal; voi à decir lo que se ha experimentado con el vinagre, que se ha hecho en mi casa ò bien de manzana, ò bien de jugo de durasnos dulces.

695. — Quando la sidra se me ha torcido, lo que sucede con frequencia, se llena, abriendo el vitoque à la pipa, una botijilla del licor que ya està acèdo, la que se pone en un patio al resistidero del sol, y alli se dexa noche y dia. Quando se necesita sacar vinagre, que à la inclemencia se fortifica, se echa por decantacion en una botella, de la que se saca el necesario para el gasto. Quando el vinagre de la botella se apura, se vuelve à llenar con el de la botijilla. Hallandose esta vacia hasta mas de la mitad, se rellena con el licor acido de la pipa, y se vuelve al resistidero. De este modo tengo constantemente en mi casa un vinagre regular, claro y sano. Por esta experiencia creo que el que lograse tener en su chacara dos ò tres docenas de botijas, de las que en otro tiempo venian con vino de Mendoza, y llevaba cada una de veintiocho à treinta frascos: las clavase hasta menos de la mitad en un patio cerrado, expuestas al resistidero del sol y à todas las inclemencias del tiempo, y las llenase del liquido de sidra de mansana, ò de durasno dulce, despues que se ha fermen-

Modo de fortificar el vinagre

tado en las pipas; lograria en ellas un almacèn de buen vinagre, no solo para el gasto de su casa, pues para eso no se necesita tanta cantidad; sino tambien para venderlo, sacando el vinagre de las botijas, sin moverlas de su lugar, por medio del sifòn de hoja de lata, con que se suelen trasegar los vinos. Las botijas se podian despues henchir de nuevo, y habria en la casa un almacen de vinagre sin necesidad de encerrarlo en bodega, ni de cubrir las botijas mas que con una tablita sobre un corcho floxo, que à cada una se le pusiese en la boca, pues la tienen pequeña y poco mayor que la de las botijillas que de España vienen con aceyte.

SIDRA DE MANZANA

696. — De la sidra de manzana no me acuerdo haber hablado en el cuerpo de mi opusculo, sino por incidencia en el num. 56. Pero habiendo leido en la obra de Rozier ese articulo tengo por conveniente añadir en este suplemento lo que me parece mejor y mas adaptable à nuestra manzana, que segun colijo es semejante en lo general à la buena que se coje en el principado de Asturias, y de la que, segun dice d.n Jph Antonio Caunedo en una memoria, que en 1793 dirijiò à d.n Jph Cavanilles; se hace en el principado la mejor sidra, de que tiene noticia. Como todo lo que dice de la manzana de Villaviciosa y del modo de hacer alli la sidra, me parece que se puede adoptar aqui; corrijo en parte lo que dixe en el citado num. 56, sino se conforma con lo que Caunedo dice en su memoria; pues creo que debemos seguirlo para la ma-

Nuestra manzana semejante à la de Asturias.

nipulacion de nuestra sidra, arreglandonos en lo posible al metodo que propone, y que si nos arreglamos à el llegaremos à hacer una sidra tan buena como la mejor que se hace en Europa. La memoria de dicho Caunedo, que me parece escrita con verdad y con mucho juicio, se copia por el traductor mas à la larga en el tom. 15 desde la pag. 166; y yo solo copio lo siguiente.

Manzana quebrantada con pisones

697. — : : : "La manzana en todo este principado de Asturias, para sacar sidra se maja ò machaca con unos mazos de madera en el mismo lagar, ò *masera* que llaman, donde se exprime. Para esto se buscan quatro y seis mozos segun lo que hai que trabajar, y la capacidad de la masera; y estos puestos en ella descalzos y en pie con su maza ò pison cada uno en la mano, la van quebrando, moliendo y ablandandola para que se pueda estrujar en el lagar, lo que no se puede verificar sin esta diligencia." : : :

Manzana debe ser madura

698. — Conviene para que la sidra sea buena, que las manzanas esten bien sazonadas, lo qual no se verifica en este pais generalmente hasta el mes de Noviembre (aqui Abril). En las pumaradas (manzanares) grandes y bien cercadas, donde no entran las gentes ni los animales, se dexan estar hasta que ellas mismas se vayan cayendo y madurando en el campo; pero quando los arboles estàn en campos abiertos y expuestos al robo, por cuya causa tienen los dueños que recogerlas algo intempestivamente, se dexan estar amontonadas unas sobre otras en algun quarto, terreno ò bodega por seis ù ocho dias hasta que se empiezan à podrir algunas, lo qual indica que se ablan-

daron ya y maduraron; pues de otro modo si las majan en verdes, quedaria la sidra con el mismo resabio desagradable al gusto, y de mui mal color. Despues de majadas suelen, y conviene, tener aquel material amontonado en la masera, cosa de un dia ò de una noche, para que fermentando uno con otro tome mejor color la sidra, y se saque mas facilmente. Pero en paises ardientes, ò quando hace calor, no conviene detenerlo asi mucho, porque calienta y arde, y de aqui resulta un resabio y gusto desabrido en el licor.

699. — Luego se baxa la viga, y se comienza à exprimir. Se suelen tardar ocho ò diez dias en sacar la sidra principal y buena de una lagarada grande de trecientas cantaras, ò algo mas. Pero despues de esto todavia da otra sidra con un dexo amargo, que llaman aqui *torcipie*, la qual no se mescla ni pone en los toneles para guardar, porque echaria à perder la buena; sino que procuran venderla al instante, y la gastan los jornaleros y otras varias personas que concurren à semejantes sitios, sin que los dueños pongan en ello mucho reparo por ser cosa de poco valor. La causa de esta amargura es, que apurando y apretando el lagar hasta lo ultimo, se llegan à exprimir tambien las pepitas y otras partes internas de la manzana, de suyo asperas y picantes. Este es el comun concepto de las gentes; aunque bien puede acontecer que proceda de otras causas. — No se añade, ni conviene añadir ni mesclar agua ninguna à la sidra en ningun tiempo; porque la debilitaria y privaria del espiritu y fortaleza que tiene, y necesita para ser de buena calidad."

Con la prensa se sacan dos suertes de sidra.

700. — "Al mismo tiempo que se està majando la manzana en la masera, principia à destilar y correr la sidra àcia una tina grande de madera, ù otra vasija capàz que se pone delante para que caiga en ella, y no se pierda ni derrame. De aqui se procura luego pasar à otras vasijas cerradas, que llaman pipas, sin dexarla mucho tiempo, ni aùn una noche en la tina; porque se enfria y desvanece notablemente con el ambiente, que es lo que mas ofende à este licor. Pero en las pipas que no tienen sino un agujero chico por donde se envasa, y que se tapa con una manzana ò cosa semejante, no importa que estè algunos dias, como à veces sucede. Pero tampoco importa, antes es mucho mejor que desde estas pipas, ò desde la pila se lleve luego à los toneles grandes, en que se suele envasar y guardar mucho mejor que en vasijas chicas ò pequeñas. Estos toneles son mui diferentes en la figura y uso de las cubas en que se guarda el vino en Castilla, y no son tampoco tan grandes. Hailos de trecientas cantaras, y de ciento los menores. Sobre su construcçion y figura ocurre la misma dificultad y reparo que diximos de los lagares, que no se pueden explicar de modo que lo entienda bien el que no los haya visto. Una porcion de Ingleses, que à principios de este siglo vinieron prisioneros à esta tierra, enseñaron el arte y modo de construirlos. Tiene una puerta en una de las cabezas, por donde entra un muchacho para lavarlos antes de echar en ellos la sidra, y despues se cierra y ajusta de modo que no se resuma nada. Estando el tonel tendido à la larga encima de unos maderos, que le sirven de combos, solo tiene un agujero en la alto por donde se envasa la sidra con un embudo. No se llena del todo por de

Modo de envasar la sidra

pronto, pues de otro modo quando hierve arroja mucha espuma y sidra por alli. Dexasele cosa de medio palmo de vacio, tapando el agujero ligeramente con una manzana ò tapon de madera poco ajustado, hasta que hierva cosa de un mes ò poco mas, y despues se pone un tapon de corcho ò de madera bien apretado en el agujero, y este se cubre todo y se tapa bien con alguna masa de cal y arena à fin de que por ninguna parte pueda respirar: asi se dexa hasta que el dueño quiere vender la sidra."

Se embotella despues que ha hervido

701. — "La que se haya de embotellar debe ser buena y escogida, y habrà hervido en alguna pipa ò barril del modo dicho, algo mas tiempo que el referido para los toneles. Mes y medio poco mas ò menos suele ser bastante para que le quede suficiente dulzura, y cese el peligro de romperse las botellas, como suele acontecer quando se embotella antes de tiempo, porque hierve mui recio en los principios. Las botellas se deben tapar con corchos medianamente ajustados, de modo que no puedan respirar. Conviene tambien que los corchos sean sanos, y no estèn dañados y podridos, como hai algunos."

La sidra es buena si es dulce la manzana.

702. — "La sidra varia mucho en el gusto, substancia y espiritu conforme à la calidad de la manzana, y à los diversos terrenos que la producen. Asi lo acredita la experiencia. Es comun sentir de todos que la de este concejo de Villaviciosa es preferible à la de todo el principado, y aùn podemos decir que apenas en toda Europa se encontrarà de igual bondad. La manzana es mui dulce, suave y fina, y lo mismo la sidra que de ella se hace. El citado autor del espec-

taculo de la naturaleza se engaña quando dice, que la sidra no se debe hacer de la manzana mas fina, como la camuesa, albilla y de reyna, sino de otra manzana mas aspera y villana. ¡Rara paradoxa! y maxime en un sujeto tan instruido."

703. — "La sidra en este pais es mejor que en otros, digo si la benefician bien, porque la manzana es mejor, y no por otra causa. No se le mescla, ni conviene mesclarle, miel, azucar ni otro ingrediente extraño; porque la corromperia en vez de hacerle provecho. En este pais por lo menos es inaudita semejante mescla."

Sidra debe hacerse sin mezcla

704. — "Tampoco se hace en esta tierra confitura ni conserva alguna de manzanas ò de sidra; pero he oido decir que algunas señoras en Oviedo estimaban mucho las manzanas que llaman rapinaldos dulces de esta tierra para hacer almivar ò conserva. Nunca la he visto ni puedo decir como se hace. Aqui en el tiempo de la cosecha de manzanas, cuecen algunas en sidra dulce, partidas en quatro pedazos cada una, mondadas y limpias de pepitas. Cocidas asi por espacio de medio quarto de hora, las comen con el caldo en que se cocieron, y pueden conservarse cosa de una semana, aunque no se usa mucho."

Manzana cocida en sidra

705. — "De las heces ò borras que llaman, que es lo que queda en el fondo del tonel despues de vendida la sidra, se puede sacar y se saca aguardiente. Para esto hai algunos que tienen las vasijas competentes, y los inteligentes en esta bebida dicen que es fino y bueno y de bastante espiritu. Otros varios

Aguardiente de borras

por falta de dichos aparejos y de leña, arrojan à la calle las heces, como cosa que no puede tener otro aprovechamiento. El orujo llamado aqui *bujo*, que son las cascaras de la manzana, las pepitas y todo lo demas que queda, despues de bien exprimido y seco, sirve para alimento de los ganados, y le comen con ansia y provecho los cavallos, bueyes y otros animales. Algunos emplean este bujo para abonar las tierras en vez de estiercol, y es bueno echado con moderacion, y no de otro modo, porque tiene sales con exceso que dañan à los arboles y fruto, que se abonan con el. A este le solian comprar en Viscaya, y daban dos reales por cada hanega en otro tiempo; en el dia no sè lo que sucederà."

706. — "En quanto al tiempo que puede conservarse la sidra, hai mucha variedad, y no puede darse una regla general. En esta tierra lo mas que se conserva son dos años, fabricada, envasada y entonelada con el modo y el cuidado que queda dicho, y con tal que no sea manzana podrida, sino sana toda y bien sazonada. Para lograrlo, al tiempo de majarla se buscan algunas mugeres que la vayan escojiendo y separando. Tienen sus cuchillos ò navajas para cortar la manzana que està podrida, y cuidar que ninguna de estas vaya à la masera, por ser de tan mala condicion y calidad lo malo, que aunque sea menos corrompe y daña la mayor cantidad de lo bueno. No se pierde la manzana podrida: Despues de sacada y exprimida la sidra util, se lleva à la masera y se mescla con el orujo que està alli, y como està asi podrida y blanda, se estruja brevemente en un dia lo que tiene, y se aplica para vinagre, que tambien vale dinero, y à veces poco menos que la misma sidra."

Sidra dura dos años

Orujo da vinagre

707. — "Otros que no cuidan mucho de la limpieza de los toneles y vasijas, no lavandolas ò haciendolo mui mal despues que se desocuparon, y otra vez antes de llenarlos, y no cuidando tampoco de que la manzana sea toda limpia y sana, como queda dicho; no tapan los toneles como corresponde, y despues en el discurso del tiempo no cesan de andar probando la sidra para ver como està, taladrandolos con el barreno chico, por donde sale la sidra que quieren, y entra al mismo tiempo alguna porcion de ayre, que es la cosa mas contraria y nociva à este licor: estos tales no la pueden guardar dos años, ni uno, ni medio, mediante à que ya desde sus principios va corrompida y maleada. Asi se ve frequentemente en las tabernas una sidra perdida, que ni tiene color, ni està clarificada, y de un gusto mui malo y desabrido, que no se puede beber ni la beben sino los borrachos y malvados. Cierto sujeto guardò su tonèl hasta cerca de tres años, y la sidra estaba limpia, buena y de gusto razonable. En botellas se conserva igualmente mui bien mas de dos años, acaso por estar alli apretada, sin tener lugar para hacer las evoluciones y espuma que hace quando hierve, con lo qual se adelgaza, arrojando de si las heces y precipitandolas al fondo, con cuya operacion de la naturaleza va perdiendo la dulzura, hasta llegar à su perfeccion. Estando en esta, los toneles quietos, bien asentados y preparados ellos y la sidra del modo dicho, se conserva esta mui bien los referidos dos años. Mas despues se va adelgazando demasiado, y aumentando el picante, y es regular que se volviese vinagre si la dexasen mucho tiempo. Bien que no es necesario ni tiene cuenta guardarla mas que dos años, por quanto esta fruta de

A la sidra debe no entrarle ayre

Embotellada se conserva mejor

manzana, à lo menos en esta tierra, guarda una perfecta alternativa, de modo que un año se hace una cosecha grande, y al siguiente no se coje nada ò casi nada. Asi es preciso desocupar los toneles para aquel tiempo por dos razones: la primera, porque faltarian vasijas para encerrar la nueva cosecha, teniendolas ocupadas con la sidra añeja; y la otra, porque las gentes se inclinan mas à la sidra nueva à causa de ser mas dulce y agradable à la mayor parte: y asi se quedaria sin vender la añeja."

Conviene el aseo

708. — "En la manipulacion y modo de fabricar la sidra y conservarla no hai mas diferencia que la insinuada, y es: que unos la tratan y cuidan con aseo, esmero y curiosidad, segun se ha dicho; otros por su desidia ò por no tener buenos criados, fieles y curiosos; y otros en fin por la codicia de hacer mucha sidra, mesclan la manzana buena con la mala, y nunca aciertan à hacer cosa de provecho."

Diferencia de la de Asturias à la de Viscaya.

709. — "Entre la sidra de Asturias y la de Viscaya no hai diferencia substancial; pero en bondad y calidad es regular que la de aqui exceda mucho à la de aquella provincia, por ser esta tierra mucho mas fertil, amena y templada, de un clima y temperatura excelentes, y mas abundante en este genero, como en otro qualquiera; pero no puedo afirmarlo positivamente, por no haber visto jamas sidra de Viscaya, mediante que nunca pasa de aquella tierra, ni viene aqui ninguna. Al contrario la sidra de Villaviciosa se embarca muchas veces en el puerto que llaman los Tasones, y se lleva à Santandèr y à Bilbao, donde es mui estimada."

710.—"Menos puedo hablar aùn de la diferencia entre la sidra de Inglaterra y la de Asturias. Los que se pagan de las cosas extrangeras, y que vienen de mui lexos, daràn desde luego la preferencia à la sidra de Inglaterra. Este parece es el concepto comun de las gentes segun las ponderaciones que frequentemente oyen de la sidra inglesa; pero tengo dos testimonios bien claros para persuadirme de lo contrario: el uno es haber probado en Gijon una que decian y ponderaban por mui exquisita; y realmente ni tenia color ni gusto à sidra: parecia un poco de barro desleido en agua, y de un gusto tan feo y amargo que no se podia llegar à los labios; no he visto una cosa mas desabrida, sin embargo de las alabanzas del patron de la nave que la traia, y de los marineros."

Y à la de Inglaterra

Datos de ser mejor la de Asturias.

711.—"El otro es, que pasando por aqui, pocos años hace, d.n Jph Antonio Colosia, comisario ordenador de marina en la villa de Avilès, con un ingeniero inglès, y algun otro de la misma nacion, y otros varios españoles, quisieron beber de esta sidra de Villaviciosa para compararla con la de Inglaterra, que los ingleses venian ponderando; y todos ellos convinieron en dar la preferencia à la de aqui, confesando llanamente que no tenia que hacer una con otra, ni se podia llamar aquella, sidra, comparada con esta. Con razon lo decian, puesto que es opinion comun que la sidra de Inglaterra no es pura, liquida ni clarificada; sino mesclada y adovada no se con que ingredientes y drogas, que la sacan de su esfera propia y natural, convirtiendola en una especie de composicion farmaceutica ò de botica."

Sigue

712.— Asi concluye la memoria, que acabo de copiar con mucho gusto, persuadido que el labrador que con atencion la lea, deducirà de ella, que solo con la manzana que se nos pierde aqui de la que llamamos blanca y de la camuesina, que en su madurèz concurre con el durasno, y le hace perder su despacho como à las demas frutas, y se dixo en el num. 37; podemos hacer una sidra mui semejante à la de Asturias, si observamos las reglas que prescribe para hacerla buena; pues por lo que dice de aquella manzana se colije claramente que la nuestra es analoga y mui semejante à la con que allà se hace la buena sidra.

Nuestra manzana analoga à la de Asturias.

713.— Solo nos faltan por ahora las prensas que allà se usan; pero mientras no tengamos alguna de la fuerza y poder de aquellas para exprimir la manzana despues de haberla desecho con los pisones segun al presente lo practicamos; podemos valernos de la misma prensa que se usa aqui para el sebo, la que propuse en el num. 646 como buena para exprimir la aceytuna despues de pisada en el mortero de piedra; sobre el supuesto de que asi como por ahora no podemos sacar mucho aceyte por falta de fruto, tampoco podemos sacar tan grande copia de sidra como la que se extrae en Asturias en vista del mucho consumo que nuestra manzana tiene en la plaza, sin otra elaboracion que el presentarla madura à los compradores, y del que se hace extrayendola en el mismo estado para Buenos Ayres, y aùn para el Brasil, tomandola solo pintona.

Prensa de sebo buena para sidra

714.— Para certificarme de la fuerza de la prensa, que aqui se usa para exprimir el chicharron del sebo,

le pedi à un vecino del Miguelete me dexase esprimir en una que tiene un par de tipas de manzana. Està armada de dos usillos que cargan sobre una tabla fuerte, que entra en un caxon destinado à recivir el sebo. En el caxon hai practicados en sus quatro caras muchos agujerillos por los que sale el liquido que se exprime y cae en una canaleta que hai en contorno del caxon por la parte de àfuera. Como el caxon es demasiadamente grande para la poca manzana que hize llevar, la meti despues de pisada en una bolsa de lienzo grueso, bastante claro: la sentè con la manzana en medio del caxon, y dandole vuelta à los husillos para que apretase la tabla sobre que cargan, se rebentò la bolsa, apenas con la presion se extendiò la manzana à los lados. Esto me ha hecho conocer que esa prensa puede servir no solo para exprimir manzana, sino tambien aceytuna, y que por lo que toca à la manzana convendrà ponerla suelta en el caxon antes que meterla en otra cosa. Pero por lo que respecta à la aceytuna, sino conviene ponerla suelta, se puede meter en capachos de esparto, que pueden hacerse venir con tiempo de España, ò en los que se hagan del junco que aqui se cria y del que se diò noticia en el num. 646. Si se hacen de nuestro junco convendrà darles el tamaño y figura que tienen los de España, cuyas dimensiones ignoro, pues no los he visto ni aùn pintados.

Descripción de la prensa

TRIGO DE BERBERIA

715. — En el presente año de 1814 vieron los segadores, que trabajaban en el trigal de d.n Juan Camilo Trapani, una macolla de trigo con muchos accidentes

diversos de las especies de trigo que aqui conocemos. Quando me mostrò Trapani el manojo de espigas que tenia liadas, me ocurrìo que los accidentes que diversificaban aquellas espigas de las otras, provenian de un mero juego de la naturaleza, como vemos que una flor que nace sencilla, se dobla con los años y con el cultivo; pero un labrador que se hallaba presente me dixo, que aquella especie de trigo era ya aqui conocida por trigo de Berberia: que lo habia traido à este pais un canario panadero. Crei lo què este labrador me dixo, y despues lo confirmè con lo que leì en el tom. 15 de Rozier pag. 426, en que se dice lo siguiente—

Trigo de Berberia

716. — "Lineo no ha hablado en la enumeracion de las especies descriptas en la seccion primera, del trigo conocido baxo el nombre de trigo de *Berberia,* de *Esmirna,* del *milagro* ò de la *abundancia,* que Bauhin ha designado por esta frase: *triticum spica multiplici,* y que se diferencia de los otros trigos en tener la caña mas gruesa, las hojas mas largas, y sobre todo, las espigas ramosas; es decir, que de la parte inferior de la espiga general salen otras nuevas en numero de tres, quatro, y algunas veces seis, lo qual forma, por decirlo asi, una especie de manojo. Olivier de Serres, à quien cito siempre con mucho gusto, dice que produce una espiga grande y llana, de cuyos lados salen tres ò quatro espigas pequeñas con un corto pedunculo, que hacen juntas un ramillete grueso, sostenido por un solo pedunculo; pero como es poco comun, el colono no puede contar con el para sembrarle, aunque le tendria mucha cuenta por lo mucho que produce. Este trigo me ha dado quarenta por uno,

Descripcion de Rozier

sembrado en una huerta; y en una tierra comun de labor, de doze à quince. Da un pan bueno y mui sabroso, aunque no tan blanco como el del otro trigo; porque siendo la corteza de su grano bastante gruesa y mui delicada, con dificultad se puede moler como se requiere para hacer que el pan sea mui blanco, y asi se convierte casi todo en harina con poco salvado; defecto que sin embargo cede en beneficio de la economia."

717. — Esta descripcion es en lo general tan ajustada à las espigas de Trapani, que no dudo corresponden al trigo de Berberia, de que se habla. Primeramente traxe à mi casa dos espigas con parte de la caña, que los segadores habian cortado como à un pie de distancia de la espiga. Esta parte de la caña salìo sin nudo alguno, y era maciza, à lo menos à la simple vista; porque con ella no se le advertia vacìo ninguno, sino que toda la caña estaba llena de una substancia ò medula espongiosa, que tal vez brillaba en el corte que se le hacia, como si tuviera algo de azucar. Sin contar las espiguillas subalternas, desgranè las dos primeras espigas que traxe, y hallè en una 84 granos, y en la otra 83, todos mui llenos y hermosos. Despues le pedì à Trapani otra espiga para contarle las subalternas, y tenia cinco espiguitas de cada lado, en todas, diez: y digo *de cada lado,* pues las subalternas, que estàn sentadas en el lugar, que en las de nuestro trigo comun ocupan los casullos; forman con la principal, que desde su base hasta la punta es de tres y media pulgadas de largo, linea mas, linea menos; una figura tableada de pulgada y media à dos pulgadas de ancho por todo el tramo en que las subalternas acompa-

De caña maciza

ñan à la principal, que es desde su base hasta poco mas de la mitad de la espiga, la que desde ese punto camina sola hasta su extremo.

718. — Esta tercera espiga tenia 94 granos, pero no tan llenos ni tan redondeados como los de las dos primeras; antes parecian por su flacura haber sido atacados de polvillo, ò que la espiga se hubiese cortado antes de su perfecta sazon; pues los granos no eran de un rubio blanquecino como los de las primeras, sino mas obscuro y del color que tiene el trigo chileno. Quatro ò seis granos de esta ultima espiga salieron de su casullo picados, ò por mejor decir comidos en parte de algun insectillo, que ya en ellos no habia quando los desgranè. Esta ultima observacion da que sospechar que es trigo mas expuesto que el nuestro à la voracidad de los insectos, en el que aqui nunca se ven atacados los granos en la espiga y dentro de su casullo. Por lo demas es cierto que debe ser trigo mui rendidor, pues en tres espigas, la que menos tenia 83 granos; y es cierto que nuestras espigas, ò las del trigo comun, no abundan tanto; pues yo he escojido una espiga de las mayores, que tenia quatro ordenes de granos por cada lado, y lo mas que le he contado han sido 84 granos; y en el de Berberia la ultima que traxe tenia 94. Estas espigas, ò no tienen barbas en los casullos, ò los tienen tan cortos que se representan chamorras y lampiñas; pero los casullos son mas trancados, y mas dificiles à soltar el grano que los de nuestro trigo: y por eso creo que su trilla debe ser mas trabajosa que la del comun, si se va à hacer con las patas de los cavallos segun aqui se acostumbra.

Parece trigo mas expuesto que el comun.

719. — Para desgranarlo tengo para mi que debe ser mejor el mallo que describì en el num. 409, al que Rozier dibuja perfectamente en el tom. 3. lam. 3. fig. 27 - 28 y 29 quando trata de los instrumentos de agricultura en la palabra *instrumento*. Yo no he leido à Rozier en su original: y asi no sè como llama en francès à ese instrumento. El traductor unas veces le llama latigo, y otras azote, tal vez porque con ese nombre serà conocido en algunas partes de España. Pero aunque en el francès se le llame *fouet*, nombre con que se significa el latigo de los cocheros, que aunque tenga el mango ò cabo de madera, solo hiere con una correa ò de cañamo ò de cuero; parece mui impropio en el castellano el nombre de latigo ò de azote para significar un instrumento, que es de madera aùn la parte con que se sacude el grano. Un castellano bastante instruido me dixo que en Castilla la vieja, su paìs, se llamaba *manal*, nombre que me parece sincopado de manual; porque es cierto que ese instrumento, segun se dixo en el lugar citado, es mui manejable. Pero siendo esta una question puramente de nombre, solo digo, que con el mallo, manal ò latigo se puede desgranar comodamente ese trigo: y añado, que para desgranarlo con mas facilidad juzgo conveniente que la sementera de ese trigo se haga algo mas temprana que la del comùn; porque creo que ese trigo de Trapani no estaba perfectamente sazonado quando se segò, no solo por la flacura de los granos de la ultima espiga, sino tambien porque la parte de la caña que vino con ella, y aùn con las primeras, estaba de alto abaxo llena de arrugas que la representaban estriada à la simple vista, y por consiguiente que se habia cortado sin sazon.

Mallo bueno para sacudir el trigo de Berberia.

720. — Rozier en la descripcion de ese trigo dice que tiene la caña mas gruesa que los demas, sin hacer mencion ninguna de que la caña es maciza. Las espigas que yo traxe de lo de Trapani sobre ser de caña maciza, eran de caña notablemente mas delgada que las del trigo comun; cuya comparacion pude hacer sin salir de mi casa; pues tenia en ella las espigas antiguas, de que hice relacion en el num. 363. Sospecho que la antilogia ò contradiccion que hai entre las espigas de Trapani y lo que refiere Rozier, puede ser solo aparente; porque Rozier hablarà del trigo de Berberia perfectamente sazonado, y entonces su caña puede no ser maciza, y ser mas gruesa que la del trigo comun: y que el mismo trigo tomado sin sazon, segun me parece que estaba el de Trapani, estreche y adelgaze la caña, representandola maciza y mucho mas delgada. Esta diferencia entre el trigo de Berberia que describe Rozier, y el q.^{e} yo he tenido en mi mano, es otro fundamento sobre los que antes insinuè para sospechar que el trigo de Trapani se cortò sin perfecta sazòn.

Antilogia aparente

721. — Por esto creo que el trigo de Berberia se debe sembrar temprano, y que debe sembrarse no solo separado del comun, sino bien distante de el; pues de lo contrario pudiera suceder que por el deseo de tener muchas especies de trigo, llegasemos à no tener ninguna buena, ò que à lo menos bastardease el trigo comun, que para pan es aqui excelente, segun sospecho que ha sucedido con la lechuga blanca flamenquilla, que se nos ha desaparecido por el lujo de tener en una misma huerta muchas especies de lechuga, de lo qual di el fundamento y razon en el num. 477.

Debe sembrarse separado y distante.

722. — Por lo demas estoi persuadido que ese grano de Berberia por la abundancia con que acude y por su tamaño, que me parece algo mayor que el del trigo comun, seria mui util, no tanto para hacer pan, como para alimentar con el las aves; pues ya dixe hablando de ellas en el num. 386 que importaba variarles el alimento, y que creia que el del trigo no ocasionaba à las gallinas la pepita, que sospecho se les cria con el maiz, quando este es continuado y siempre el mismo por la razon que alli se diò. El que las espigas de este trigo den comunmente mas de 80 granos arguye un multiplico prodigioso; pues Rozier en la pag. 446 del tom. 15. dice en una nota, hablando del trigo comun, que "quando una espiga se halla completamente desarrollada, en flor y sin haber padecido ningun daño, presenta veinte flores en cada orden ò fila, y una en la cima, que hacen todas ochenta y una; pero la mayor parte de los germenes abortan, durante la formacion de la espiga, ò al tiempo de su florescencia." Esto quiere decir que una espiga del trigo comun tendria quando mas 81 granos si lograse todas sus flores; y como yo he dicho en el num. 704, q.e yo en una espiga grande, escogida y que estaba à quatro ordenes de cada lado, he contado 84 granos; se compone esto bien con que Rozier habla de allà y de lo que comunmente sucede en la florescencia de la espiga; y yo hablo de aqui y de lo que se ve en una tal qual; porque lo comun es hallarse esas espigas à dos ordenes de cada lado, y asi regularmente suelen tener solo de treinta à quarenta granos; en vez de que las de Berberia segun lo visto en el presente año, en que el trigo comun ha acudido poco, tienen por lo regular mas de ochenta.

Util para gallinas

Extraordinarias cosechas

723. — Cosechas de trigo comun tan abundantes como las que el Inca Garcilaso, por relacion de Garci Vazquez y de Gonzalo Silvestre, refiere en el tomo 5. de su historia del Perù cap. 46, haberse cojido en el valle de Huarcu, en que el trigo acudiò à trecientas por una, y en la provincia de Chuquisaca sobre el Pilcomayo, en que acudiò à quatrocientas y à quinientas, son tan raras, extraordinarias y portentosas, que de ellas no pueden deducirse consequencias generales, que solo se deducen de lo que comunmente sucede.

Se concluye por el trigo berberisco.

724. — Por esto y por lo que antes se ha dicho, se debe concluir que el trigo de Berberia se debe estimar por su abundancia; que lo debemos, ò nos conviene sembrarlo, aunque no sea mas que para las aves: que si por lo pronto no hai como trillarlo, me parece que se puede guardar en gavillas con la espiga, è irse desgranando poco à poco segun se haya menester, ò sacudirlo todo quando haya comodidad y buen tiempo; pues ya he dicho que el grano no salta del casullo con la facilidad que el común.

Siembra de granos antiguos

725. — Con motivo de hablar del trigo de Berberia, y de la comparacion que hize de sus cañas con las de las cinco espigas antiguas que conservaba en la pequeña pieza en que escribo; me acordè que tenia que sembrar algunos granos de ellas el presente año de catorce segun prometì en el num. 363: A cuyo fin llenè de buena tierra vegetal un caxon de tres quartas de largo, media vara de ancho, y un pie de profundidad; y siguiendo la direccion de una regla formè con el dedo cinco surquitos à lo largo del ca-

xòn, y en cada uno puse à igual distancia seis granos, tomados con separacion de cada espiga: de suerte que seis granos de la primera espiga los puse en el primer surco: seis de la segunda en el segundo, y asi de los demas, y los puse en 5 del presente Abril. Quando desgranè las espigas adverti que los granos estaban mas llenos de lo que yo me temia por lo que habia visto en algunos que tomè de los casullos inferiores, y referi en el lugar citado. Me parece que en lo general los granos habrian mermado como una quarta parte de su natural volumen; solo los de una espiga eran mas flacos y podrian haber mermado como hasta la mitad del peso ò del volumen que tenian quando se recojieron. Por lo demas se hallaban perfectamente sanos y tan bien conservados, que dan esperanzas de que su sementera no serà infructuosa para lo que se intenta saber.

726. — Este numero lo dexè en blanco para dar razon del resultado de los granos antiguos que sembrè en 5 de Abril: y digo que no correspondieron à la esperanza que tuve quando antes de sembrarlos los vi en mui buen estado; porque en dos meses que estuvieron en la tierra con tiempo favorable para nacer, no ha nacido ninguno hasta el presente cinco de Junio; antes se han convertido en ella quando al presente no se ve en la tierra ningun grano ni lleno ni vacio. Despues de esta experiencia se debe fallar que el trigo no conserva, ni puede conservar su virtud productiva por tan largo tiempo como el que tenian esos granos. La demasiada confianza que tuve en que guardado el trigo en su casullo por largo tiempo, conservaria su germen vivo, me hizo descui-

dar de sembrarlo antes del termino que he dicho: y asi no puedo decir à que plazo podrà alcanzar sin que se desvirtue; porque ni he hecho de ello experiencia, ni he leido, que yo me acuerde, cosa alguna sobre el particular. Rozier, que en varios articulos de su obra trata largamente de la germinacion de los granos, guarda un alto silencio sobre lo que parecia mas importante que se supiese, à fin de que ningun labrador encomendase à la tierra un grano, incapaz de nacer quando podia aprovecharlo en otros usos y hacer buen pan, que creo se puede hacer excelente con un trigo mui viejo, si se ha conservado sano y enjuto.

He sembrado à fines de Mayo del presente año de catorze algunos granos del trigo que me dieron de Berberia, y à su tiempo, queriendo Dios, darè noticia del resultado, y de si es fundada la sospecha que tengo vehemente de que es un trigo mui expuesto á cariarse segun lo adverti en algunos granos picados quando los saquè de la espiga, y mucho mas quando abriendo el papel en que los tenia envueltos, adverti algunos granos comidos, y en el fondo del papel un polvo blanquisco como el que despide el gorgojo quando se apodera del trigo, aunque no pude ver, auxiliado de los anteojos con que leo, y de la luz viva del sol, insectillo ninguno; porq.^{e} si es trigo que puede acarrearnos algun gusano pestilencial, debemos renunciar à su abundancia, como â la caxa de Pandora.

NOMENCLATURA
DE LAS PARTES DE UNA FLOR

727. — A fin de que los labradores, que lean esta coleccion de observaciones, no ignoren el significado de las voces con que tal qual vez se nombran en ella algunas partes de las que componen las flores de las plantas; me ha parecido conveniente añadir por ultimo una explicacion de las voces mas comunes que se suelen usar para significarlas; la que principalmente he tomado de la pag. 293 del tomo 7. de la misma obra de Rozier, y es como se sigue —

728. — *Antera,* — es la parte sexual masculina, que se halla sobre los estambres, y contiene el polvo fecundante, que cae sobre el *estigma,* parte sexual femenina, que regularmente se halla sobre el estilo, y este sobre el pistilo, que tiene su base en el ovario, en que està el fruto.

729. — *Caliz* en la flor comunmente se toma por las cubiertas de color verde, con que las partes mas delicadas y vistosas de la flor estàn cubiertas y resguardadas quando se halla el boton cerrado, y les sirven de sostèn à los petalos ù hojas de la flor quando esta se abre, y en muchas sirve para q.e las hojas puedan contornearse bien.

730. — *Corola,* que à veces es de un solo petalo, hoja ò pieza, como en las campanillas, y à veces de muchas como en la rosa; es la parte mas brillante de la

flor en la clase de tal, y es la que abriga mas inmediatamente que el caliz las partes sexuales y el embrion ò fruto. Se puede decir que los petalos ù hojas de la corola son los pañales, y que las del caliz son las mantillas, con que se abrigan los tiernos frutos y las partes destinadas à su formacion.

731. — *Estambres* son comunmente unos hilos largos iguales ò desiguales, sobre los que se sostienen las anteras ò partes sexuales masculinas, como se sostienen las mas veces sobre los estilos los estigmas ò partes sexuales femeninas.

732. — *Nectario* es aquel lugar en que las flores suelen tener un nectar ò licor dulce, en que se ceban los picaflores, mariposas, abejas y abispas, hacièndo de el su alimento. En las mas de las flores se halla en el fondo de la corola ò del caliz; pero en otras como en las alcachofas de los cardos, suele estar pegado à los estambres, estilos ò filamentos, sean machos ò hembras, que forman lo mas vistoso de la flor, y se colorean de blanco, morado y azul.

733. — *Pistilo* — se compone de tres partes, del ovario, del estilo y del estigma. El ovario es la base del pistilo, y contiene los embriones ò germenes. El estilo es un cañoncillo, casi siempre firtulado, que sube mas arriva del ovario, ò tiene insercion muchas veces à su lado ò en su base, y sostiene el estigma ò parte superior del pistilo.

734. — Estas partes son las mas comunes en las flores, y digo mas comunes; porque acontece que en

ciertas especies faltan algunas de estas partes: unas veces el caliz, otras la corola, en estas los filamentos de los estambres, en aquellas el estilo del pistilo; pero nunca la antera, ni el estigma, ni el ovario; porque estos son organos absolutamente necesarios para la fecundacion. Estas partes esenciales en la generacion de las plantas muchas veces se hallan reunidas en una flor, como en las alcachofas, y entonces se llaman hermafroditas, porque reunen las partes sexuales masculina y femenina; pero si solo tienen estambres sin pistilo se llaman machos; y al contrario se llaman hembras quando no tienen mas que pistilo sin estambres, como acontece en los nogales. En estos las flores machos, aunque separadas de las hembras se hallan sobre un mismo arbol; y en otros, como en los umbus y laureles, las flores machos se hallan en arbol separado de aquel en que estàn las hembras.

735. — Las flores que se hallan encadenadas y colgantes en muchos arboles, como las flores machos del nogal, del sauce, del umbù, se llaman de candelilla ò de trama: las que estàn agrupadas unidas à un exe comun por pedunculos mas ò menos largos como las del mijo, del amaranto, que aqui llamamos penacho ò yuyo colorado, las del trigo ò maiz de Guinea, se llaman flores en panoja: se llaman flores en corimbo ò en maceta quando de diversos puntos de la planta salen à terminarse arriva casi con igualdad; pero distribuidas por diversos puntos de un mismo plano; en cuya forma se ven aqui muchas flores en varias hierbazas, que se crian en valles y lugares frescos: quando estan sentadas las flores en una especie de marlo como en el llantèn y en las gramillas se llaman

flores en espiga: en fin quando las flores con diversos y largos pedunculos forman una especie de parasol como las visnagas, los hinojos, las chirivias, se llaman umbeladas ò aparasoladas.

736. — Omito otras cientificas explicaciones, que se pueden ver en el mismo tomo 7 y distribuidas en muchas partes de esa obra, porque no hai necesidad, ni creo que utilidad real, de que las sepan los labradores, y porque estan *en un idioma, con que,* segun dice d.n Vicente de los Rios en su analisis del Quixote, *se han querido obscurecer las artes.* Cada vez que yo leo en Rozier las explicaciones de la anatomia de las plantas, las de quimica, medicina y otras facultades; hallo que el ilustre defensor de la agricultura de España d.n Gaspar Melchor de Jovellanos censura con razon en su informe al concejo en nombre de la sociedad Patriotica de Madrid, el fausto cientifico con que los sabios profesores tratan las facultades utiles y practicas; porque dice que "al considerar sus nomenclaturas, sus formulas y el aparato de su doctrina, pudiera sospecharse que habian conspirado de proposito à recomendarla con lo que mas la desdora, esto es presentandola como una doctrina arcana, misterioso è impenetrable à las comprehensiones vulgares."

ÍNDICES

ÍNDICE

DE LOS ARTÍCULOS QUE SE CONTIENEN

	Pág.
Cerco	17
Manzanos	37
Perales	70
Durasnos	84
Inxertos	97
Orejones y tendal para hacerlos	109
Damascos y otras frutas pequeñas	124
Nogales	133
Higueras	139
Poda	146
Arboles citrinos	153
Membrillos	194
Olivos	206
Uvas	225
Arboles silvestres	235
Granos triticèos	274
Granos papilionaceos, autumnales, ò de otoño	311
Granos papilionaceos vernos, ò primaverales	324
Plantas de tierra	321
Plantas reptiles	335
Hortalizas. Ajos y cebollas	348
Coles, colinavos, coliflores, broculis, navos y rabanos	361
Salutacion optativa y deprecatoria por el primero de Enero de 1814	370
Lechugas y escarolas	371
Remolachas, acelgas, espinacas. Se trata también del cigoñal	375
Apios, chirivías, zanahorias, perejil y miscelanea de otras hierbas ò plantas aromaticas	382
Tomates, berenjenas, pimientos y esparragos	388
Cardos blancos, alcabuciles y cardillos	398

Pág.

Fresas, violetas, rosas, y algunas otras flores, que conviene haya en nuestras huertas — — — — — — — — 402
Habitacion y dependencias de una casa de campo — — — 408
Chimineas — — — — — — — — — — — — — 431
Algives — — — — — — — — — — — — — 445
Animales de servicio, ò de utilidad — — — — — — 468
Aves domesticas— — — — — — — — — — — — 482
Corral — — — — — — — — — — — — — 489
La agricultura implora proteccion de la justicia — — — 492
Modo indirecto de proteger la agricultura — — — — 507

SUPLEMENTO

tomado del curso completo de agricultura, escrito en frances por una sociedad de agronomos, ordenado por el Abate Rozier, y traducido al castellano por D. Juan Alvarez Guerra.

Aceytuna — — — — — — — — — — — — — 514
Tiempo y modo de recoger las aceytunas para el aceyte — 517
Vid, vino, vinagre — — — — — — — — — — — 533
Vinagre y diversos modos de hacerlo — — — — — 557
Sidra de manzana — — — — — — — — — — 562
Trigo de Berberia — — — — — — — — — — 573
Nomenclatura de las partes de una flor — — — — — 583

ADVERTENCIA PRELIMINAR AL ÍNDICE ALFABÉTICO

El numero que se cita en las palabras es el del margen, observado en el opusculo y sucesivamente en el suplemento

Quando en la palabra *aceyte,* por exemplo, se dice — *modo de hacerlo,* y se cita el numero 640 hasta 646, se entienden incluidos los dos numeros que se nombran, y se omiten los comprehendidos entre ellos por no multiplicar guarismos.

Algunas palabras que se nombran y se citan con guarismo particular, pueden estar inclusas, y aun nombradas en otra parte; pero de esa repeticion no tiene el lector que quexarse, quando es visto que cede en alivio suyo.

ARCHIVO Y BIBLIOTECA PABLO BLANCO ACEVEDO

ÍNDICE ALFABÉTICO

De las cosas notables que se contienen en el opusculo y suplemento

A

ABOLLADOS, durasnos buenos, pero dan poco, 120.

ABRIDORES ò priscos, durasnos blancos y amarillos son buenos, pero los blancos mejores; los logrè finos de hueso en el primer almacigo, 112; en el segundo degeneraron, ibi; y en el tercero tambien, 113; para lograrlos me acogì al inxerto de pua con mal suceso; despues al escudo dormido con bueno, ibi; engaño general que creo se padece en lograrlos por almacigo, 114; desengaño no admitido, 115; abridor peloncillo de S. Jph, bueno; para dulce, mejor, 116.

ACELGAS vivaces, modo con que se crian, 480.

ACEYTE, se hace con aceytunas maduras; qual es su sazon, 628; se separan las caidas, las pasadas, las verdes, las picadas, y se toman à mano las maduras para el buen aceyte, 629; se toman con escala, 631; se estruxan luego que se recojen, ò se ponen tendidas y en lugar fresco para que no fermenten, 632; modo de separar las diferentes clases de aceyte y su destino, 633; el aceyte superior se saca solo de la pulpa, 634; pruebas de ello, 635 hasta 639; para el buen aceyte conviene no triturar el hueso; modo de hacerlo, 640 hasta 646; para acelerar que las heces del aceyte se precipiten, se le echa agua en que se haya disuelto alumbre, 648.

ACEYTUNAS para adovar, su sazon — «machacadas», 622; «rajadas», 623; «enteras», 624; «secas», 625; de la «reyna», 626; modo de tomarlas, 627.

ADVERTENCIAS solo para inexpertos, 181 y 182.

AGENJO, planta vivaz, modo de tenerlo, 492.

AGRICULTURA, implora proteccion de la justicia; modo directo de darsela, 599 hasta 612; modo indirecto de protexerla, 613 hasta 620.

AGUA, destierra las hormigas, 17 y 18.

AGUADA, se debe en ella conservar la arena, y retirar los edificios, 618.

AGUADAS empuercadas y perdidas por los cerdos, 601.

AJOS, tres especies; se cultiva la mejor; modo de ponerlos, 448; senderos utiles entre los canteros, 449; se carpen oportunamente, 450; tiempo de sembrarlos y recojerlos, 451; modo de enristrarlos, 452.

ALAMOS, quien los traxo, y modo de ponerlos, 324.

ALBERJAS de flor blanca, buenas; de flor morada, malas, 413.

ALFALFA, planta mui vivàz, aqui desconocida, 399; se recomienda por su utilidad; modo facil de avivarla; tiempo de sembrarla, 400 y 401; de trasponerla de raiz, 401; prueba geometrica de su ventaja, 402; mayor que la de otro prado artificial, ibi; y mucho mayor que los naturales, 403; sirve de adorno à la casa; de pasto y abrigo à las gallinas, 404.

ALBARICOQUES, son de menor merito que el damasco que los ha substituido, 173.

ALCABUCILES, se ponen de semilla, traida de España; la que se recoje aqui bastardea; pero se multiplican sin degenerar de los retoños que echan al pie, 506.

ALGIVE, importante para el servicio de la casa, 552; si es en esquadra, se hace en esquadra y à plomo la excavacion, 553; se le echa suelo segun el n. 554; se da modo de hacer la excavacion para el redondo, 556; y de sacar la tierra, 557; de baxar el material; quadro y circulo figuras predilectas, 558; modo de hacer ladrillo para el redondo, 559; ventaja de los ladrillos en cuña, 560; modo de echar el suelo, 561; pared à plomo sin cintrèl; cintrèl fixo, y porque, 562; bobeda sin cimbria, 563; anillo, 564; brocal, 565; reparo satisfecho; puerta horizontal es mala, 566; vertical buena, 567; modo de medir un algive redondo, 568 y 569; de medir la cavidad de la bobeda, 570; prueba ocular, 571; vara cubica reducida à pipas, 572; utilidad de saber la capacidad de un algive, 574; peso de una vara cubica de agua, 573; el agua del algive debe ventilarse, 575.

ALHUCEMA, planta vivàz, modo de multiplicarla, 491.

ALMACIGO de plantones, bueno, 37.

ALMIAR, modo de formarlo provisionalmente para el maiz, 392; para la chala, 394; y para el manì, 419.
ALMIVAR, modo de hacerlo y purificarlo, 257 y 258.
ALOJA de membrillo y de manzana, 272 y 273.
ALPISTE, grano triticeo para paxarillos, 397.
ANDAY, dos especies de calabaza y analogia entre plantas y brutos, 440; son buenos para embarcar, 441.
ALMENDROS, aqui no han probado, 175; pueden probar en algun parage de esta vasta campaña, 176.
AÑO secular de la fundacion de Montevideo, 262.
APIOS se siembran de semilla, su tiempo y cultivo, 487.
ARANDELA, su descripcion y uso, 236; aqui necesarias, particularmente para estacas de olivo, 235 y 281.
ARBOLES silvestres, deben no cortarse fuera de su tiempo, 319.
ARENA fina, recurso contra hormigas, 237; la terciada buena para mescla donde se halla, 554.
ARGAMASA, modo de hacerla; tiempo y modo de ponerla, 534; en tiempo de soles fuertes conviene darle con sebo, grasa ò aceyte de qualquier calidad que sea, 536; exemplo de su utilidad, 535; la argamaza con polvo de ladrillo conviene no hacerla con mas anticipacion que la de un dia; y la que lleva solo cal y arena importa que no se anticipe mas de veinte, 555.
AZOTEA, en los techos tiene à su favor la opinion comun, 531; condiciones que debe tener ese techo para que no sea malsano, 532, 533 y 534; razon porque en el invierno da frìo à las piezas y calor en el verano, 537.
ANTERA, parte de flor, 728.
AZUCENA, vivaz, modo de tenerla, 513.
AZUFRAR, vasijas para conservar el vino, 671.

B

BARRO negro, esto es el que se hace con la tierra vegetal negra de la superficie, es excelente para arcos quando la obra se ha hecho con barro, que tambien debe hacerse de la misma tierra negra, la que por su buena calidad se puede llamar cal de pobres, 529.
BATATAS, las hai aquì blancas y roxisas; se siembran por el equinoccio de Septiembre, 424; se deben recoger antes de los hielos; duran poco, 425.

BERENJENAS, su semilla viene de España; modo de sembrarla y cultivarla, 498.
BISAGRAS, para escala doble de mano, con que poder tomar frutas, y esta es mejor que la que usamos de un pie, 630.
BOBEDA, sin cimbria, 563.
BOSQUES naturales, son comunes á todos, 315; abuso y su remedio, 314, 316 hasta 318.
BREVAS negras, son excelentes, 185; blancas nuevas, 187.
BROCAL de algive, figura conveniente, 565.
BROCULI, especie de col mas fina que la coliflor; tiempo de sembrarla y recoger semilla, 470.
BUEYES, conviene en las chacras tenerlos à pesebre; dimensiones que debe tener, 576; tablado para que duerman, 577; limpieza diaria, 578; comedero y modo de asegurarlo, 579; en tiempos benignos pueden dormir à corral, 596.
BUGANGO, calabaza ò sapallo de Guinea; modo de cultivarlo, 438; excelente para embarcar à largas navegaciones, 439.

C

CABALLOS, se deben tener en caballeriza, 58; de alquiler, no mantenidos à pesebre, perjudiciales, 602 y 608; como se cuidarán los del Rey, 610 y 611.
CABALLERIZA, modo de hacerla, 580; debe llevar sobrado para el forrage, 581; manera del comedero, 582; cordon que debe llevar, 583; puede servir para algunos trastes 584.
CALABAZOS, que no son de comer, 444 hasta 446.
CALIZ de flor que viene à ser, 729.
CALLES, en el campo deben ser mas anchas que en la ciudad, y porque 617.
CAÑA ahorquetada para matar gusanos, 69 y 81.
CAÑAS, utiles en una casa de campo, 592; sazon en que se deben cortar, 593; nombre que les damos acredita que se traxeron de España; modo de criarlas, 594.
CARDOS blancos, vinieron de España, modo de cultivarlos; aqui degeneran y se hacen bravos, 505; à estos los llamamos de Castilla por su origen, 499.
CARDILLOS ò tagarninas, su cultivo, 507; su uso, 508.
CARAGUATA - GUAZU llaman los guaranìs à la pita, 20.
CASA, sea chosa, rancho de paja, ò de materiales mas firmes debe

ponerse en terreno elevado, preservado de humedades, 517; quando es casa firme conviene hacer lo que se pueda sobre un plano, eligiendo el terreno con mas meditacion y abriendo cimientos de lo que se haga con arreglo al plano, 525 hasta 527.

CARRETILAS de mano, utiles y modo de hacerlas, 662.

CEBOLLA, su semilla, tiempo y modo de sembrarla, 453; modo de trasplantarla, 454; sazon y modo de enristrarla, 455; remedio que se hace con la blanca, importante y digno de saberse, 456 hasta 458; modo de conservarlas y verdearlas, 459 hasta 462.

CEBADA, buen grano para animales; tiempo de sembrarla y recogerla, 398.

CEÑIDOR util en los umbùs, 337.

CEPAS, modo de ponerlas para vino, 310; y de podarlas y limpiarlas, 308; de cabarlas y carpirlas, 651.

CERCO, necesario en una chacara, 1; en otro tiempo era bueno con membrillos; al presente los aniquilla la carcoma, 2; no se pueden curar, 3; de sanja perjudicial, 4; pierde los caminos, 5; sanjas sobre calles debe prohibirlas el gobierno, 6; son abrigo de sabandijas, 7; guarnecidas con tunas, peores, 8; de membrillo si no hay carcoma es bueno, 9; cerco de tala bueno, 10; modo de poner las talas, 11; exemplos de su bondad, 12 y 13; con tunas y pitas en albardon pesimo, 19; puestas en llano no lo seria tanto, 20 y 21; cerco quadrado ventajoso, 22 hasta 29.

CENIZA de umbù buena para javon y modo de hacerla, 339; de quinua, yuyos penachos ò amarantos lo es tambien, 340.

CERDAS defensivo de hormigas; modo de ponerlas, 235.

CHALA, para animales, 394 y 395.

CHICHARO, menestra buena para sopa, 414.

CERDOS utiles encerrados; sueltos perjudiciales, 585; modo de hacerles zahurda ò pocilga, 586; corral debe llevar, y modo de hacerlo con firmeza; todo distante de la casa, 587; hozan y pierden los campos, 601 y 611.

CHARCO, util en una chacara, y mucho mas si se guarnece con cañas, 594.

CHIMINEA, necesaria, 539; de caxas buena, ibi; madero para chiminea y modo de ponerlo, 540; modo de hacer la campana, 541; cañon, modo de hacerlo y enlucirlo, 542; caxas de chiminea, y su execucion, 543 y 544; razon de la mescla para chiminea, 545 y 546; el ayre debe entrar solo por el frente, y exemplo de esta verdad, 547; modo de hacer las chimineas pequeñas, 548 y 549;

excelencia de las pequeñas, 550; chiminea mala es un infierno; exemplo de ello, è inconveniente de las chimineas volantes, 551.
CHINCHES, modo de exterminarlas, 684.
CHIRIVIAS, que son, 487.
CHUPONES en el membrillo buenos para sostener el injerto de pua, 89.
CIELO raso util, y aun necesario en casas de azotea, y modo de ponerlo, 533.
CIDRA arbol, 202; modo de criarlo, 253.
CIDRA cayote planta rastrera, 442.
CIGOÑAL, instrumento sencillo para sacar agua, 481; condiciones que debe tener para que sea bueno, 482; ventaja de la palanca larga, 483; conviene que el pilar sea de madera incorruptible, y modo de ponerlo, 484; advertencia util sobre el cigoñal, 485; prueba, 486.
CILANTRO hortense y silvestre, 490.
CIMARRON, voz, su origen, 501.
CIRUELOS, en el Miguelete no prueban, y ahora se carcomen, 174.
COLES, varias especies, 463; lombarda tiene boga al presente; tiempo de semilla, precaucion para ella, siembra y trasplanto, 465.
COLIFLOR, aqui degenera; viene la semilla de Europa, 467; modo de propagarla sin semilla, 468; otro modo de lograrla fina, y tiempo de sembrarla, 469.
COLINAVO, su descripcion y poca utilidad, 466.
CLARAVOYA, en las cocinas de paja para el humo, 524.
CORRAL, para caballos y bueyes necesario, 596; debe ser quadrado, 597; modo de hacerlo, 598; para cerdos, véase esa palabra.
COROLA, parte de flor, 730.
CRISTEL, instrumento necesario para curar manzanos de la carcoma, 72 hasta 78.
COSECHAS clasificadas, 363.
CURIS, especie de pino, 330; su descripcion, 331; se climatizan, 332.

D

DAMASCOS, quien los tuvo primero en la provincia, 164; exijen abrigo, 165; se inxertan de pua y mejor de escudo, 166; prosperan mejor en la ciudad, 167 y 171 y 172; los ataca la carcoma, 169 y 170.

DAÑOS que sufren los labradores, 601 y 602.
DISTANCIA, que debe observarse entre los naranjos, 218; y entre los olivos, 291 y 292.
DORNAJO, pieza de madera para echar de comer y beber à los cerdos, 587.
DURASNOS, de varias especies, 107 hasta 126.
DULCE, de durasno, 118; de frutas citrinas, 256 hasta 259; de cidra cayote, 443; roxo de membrillo, 268; rubio de idem, 269; dulce jalea, 271; de rosa y flor de durasno, 270; de tomate, 496.
DULCE, debe ser el durasno para los buenos orejones, 162.
DULCE debe ser la uva para el buen mosto, la buena fermentacion y el buen vino, 664 y 658.
DULCE debe ser la manzana para la buena sidra, 702.

E

ENDIVIAS, especie de escarola, 478.
ESCALERA de mano, para cojer frutas, 630.
ESCAROLAS, tiempo de sembrarlas, 478.
ESCOBAJO, mesclado al mosto, da aspereza al vino, 687.
ESCUELA de dibuxo, seria utilisima, 525.
ESPAÑOLETO, especie de durasno bueno, 111.
ESPARRAGOS, modo de ponerlos, 502.
ESPECIES de una familia, pocas y buenas, 477.
ESPIGAS antiguas, 363; se sembraron sus granos en 5 de Abril, 725.
ESPIGAS de Berberia, acompañadas de otras pequeñas, 716; de caña maciza, 717.
ESPINACAS, modo de sembrarlas, 480.
ESTACA corta en los olivos, mejor que larga, 288; delgada mejor que gruesa, 282; modo de hacerle corte, 283; nueva mejor que vieja, 284.
ESTAMBRES, parte de flor, 731.
ESTIGMA, parte de flor, 733.
ESTILO, parte de flor, 733.
EXIDO, para la ciudad, lugar conveniente, 616.

F

FAUSTO científico, 736.
FECUNDACION interna de las flores, 833; externa, 834.

FORRAGE para los bueyes, se acomoda en un tablado del pesebre, 576.
FORTALEZA en altura, para la defensa de la Plaza, 614 y 615; parece que pensaron en ella los ingleses, 619; es del voto general del pueblo, 620; y lo fue desde el principio, 614.
FERMENTACION, quando llega en el mosto à la mayor altura, adquiere por ella poco despues gusto y olor de vino, y se trasiega, 675 hasta 681; excesiva, esto es de mucho tiempo siempre es mala, 685; modo de fomentarla, 664.
FLOR, nomenclatura de las partes que la componen, 727 hasta 736.
FLORES de trama, en panoja, en corimbo y en espiga, 735.
FRESAS ò frutillas, modo de ponerlas, 510; un frutillar mui sucio no se puede limpiar, 511.
FRISOLES ò porotos, 420.
FRUTO principal de la naturaleza; suele no serlo el de los hombres, 498.

G

GANADO vacuno, mocho ò sin cuernos, 123 y 124.
GALLINAS, molestas, pero utiles, 595.
GALLINERO, modo de hacerlo, 588 hasta 590; ventaja de otra pieza encima, 591.
GANCHO, que debe llevar el que mata los gusanos de cesto, 80; y para tomar aceytunas à mano, 630.
GAVIOTILLAS, mui utiles à los campos, debia prohibirse el matarlas, 359.
GARVANZOS, tiempo y modo de sembrarlos, 414.
GRANEL trigo à, expuesto à perderse, 375 hasta 378.
GRANEROS, ò almacenes para trigo aqui no los hai con las condiciones que deben tener, 373.
GORGOJO, pica el grano sin calentarse; noticia gacetal falsa, 379; mal de gorgojo incurable, 380; origen dudoso del gorgojo, 381; dificultad contra el huevo en el grano, 382; evidencia ocular de que no sale del grano, 383.
GUINDO, una sola especie, pero util, 173.
GUSANO carcoma, peor que el de cesto; que insectos ponen los huevos, 66 y 67; como los ponen, 68; modo de matarlo, 69 hasta 83.
GUSANOS de cesto, que infestan los manzanos, 60; se recojen y se queman, 61; recien salidos del cascaron no son delicados, 62; todos los cestos deben quemarse, 63 hasta 65.

H

HABAS, se siembran à principios de Mayo ò Junio; modo de sembrarlas, 405; para las habas y otras semillas el estiercol es milagroso, 406; modo de cogerlas y trillarlas, 408.

HAYAS, tienen las hojas pareadas en todos sentidos, y son arboles de buena carnadura, 334.

HIERBA buena planta vivàz, 489.

HIGOS, redondos morados delicados, 184; blancos redondos, y largos negros, buenos para pasas, 185.

HIGUERAS, se inxertan de pua tomada del extremo, sin cortarlo, 188; de escudo nunca he logrado inxertos, 189; rara vez se inxertan, 190; se ponen de plantas y buenas ramas, acodadas como los sarmientos 193; en buen terreno enxuto, pero jugoso, 191 y 192.

HINOJO, fue hortense en el Miguelete; ahora se cria sin cultivo, 155.

HOLLEJO en el mosto, materia colorante, 682.

HORCON de ñandubay incorruptible; si es de sauce no se descorteza, 521.

HORMIGAS ligeras, color de pulga deslucen los naranjos, y remedio, 233.

HORMIGAS negras, color de polvora, se puede preservar de ellas con cerdas los arbolitos algo crecidos, 235; mejor con arandelas quando pueden ponerse, 236 y 237; modo de matar las hormigas, 239 hasta 243; para las estacas de olivo son insuficientes y tal vez perjudiciales las cerdas, 280; necesarias las arandelas, 281.

HORMIGUEROS en las eras, fatales, 365.

HORNO hermitaño, malo, 523.

HOYOS para los arboles conviene anticiparlos, y mas para los olivos, 290.

HUASCA, cuerda ò correa, 131.

HUAMPAR, cuerno de vaca, de ciervo ò de qualquier animal que los tiene, 444.

HUERTA, tierra de; ventajosa para sembrar trigo, 358 y 359.

HUESOS calcinados, excelentes para componer caminos; con ellos se hacen hormigones mui fuertes, 530.

I

IDIOMA obscuro, 736.
INCLINACION particular del manì, 415.
INXERTOS, los dos mas comunes y mejores son los de pua ò cuña, y los de escudo, 139, 127 hasta 144; las puas deben tener los ojos cercanos y saltones; en los arboles de hueso pareados, 127; los de escudo se hacen solo quando corren los arboles, 128; modo de hacerlos, 130 y 131; de atarlos, 132; el modo de Virgilio es dificil, 133; el de aqui, facil, 134; dormidos y despiertos solo difieren en el tiempo, 135; dormidos preferibles en arboles de hueso, 136; tienen contra si la estrechèz del tiempo, 139; sobre inxertos advertencias, 140 hasta el fin del articulo; en los arboles citrinos solo se hace el de escudo, y que el ojo no tenga espina, 246.

J

JALEA de membrillo y otras frutas, 271.
JABON, modo de hacerlo, 338 hasta 342 y 344 hasta 349.
JOYO, zizaña en los trigales, de que se deben limpiar, 363; aqui se llama cola de sorro à la planta graminea, que echa ese grano perverso que inficiona el pan, y causa dolor de cabeza; tambien llaman cola de sorro al acebèn; pero esta planta da el grano mas pequeño y sale por el harnero mas facilmente que el joyo, quando antes no saliò en la era por el traspaleo. Una y otra estan reputadas por hierbas ruines para el trigo, aunque el joyo, por lo dicho, lo es mas que el acebèn. La planta graminea que los labradores llaman aqui balango, y creo que es la que en Europa llaman avena, no està reputada por mui perjudicial; pues sobre soltar casi todo su grano antes de segarse el trigo, dicen que la harina del balango no vicia la del trigo. El balango crece aqui mas que el trigo, y se conocen dos especies, uno que da la semilla negra, y otro que la da blanca; pero, si es la avena de Europa, aqui nunca se cultiva como allà. Para un indice parece larga la digresion; pero la letra jota escacèa tanto de palabras substantivas del caso, que ha sido casi necesario suplir su falta con plantas impertinentes.
JUNCO, bueno para capachos, 646.

L

LABRADORES perseguidos y maltratados en paz y en guerra, 231.
LAPACHO y toda otra madera, que no sea ñandubay ò urunday roxo, se pudre en poco tiempo, si se entierra ò le toca humedad encarcelada, 538.
LECHUGAS, aqui ha habido muchas especies: la flamenquilla blanca, que se ha desaparecido, era la mejor, substituida por la negra, 474; oreja de mula y blanca grande, 475; escarolada blanca y negra 476; convienen pocas y buenas especies, 477.
LENTEJAS, tiempo y modo de sembrarlas, 414.
LIMAS agrias y dulces se estiman poco, 254.
LIMON sutil no viene sino de semilla, y no de inxerto, 252.
LIMONES comunes, se crian aqui bien; inxertos en naranjos agrios son un almacen perpetuo de fruta, 250.
LIMONES reales, vienen bien de semilla y su fruto un quid pro quo de la cidra para dulce, 251; si son patrones de naranjos chinos, salen estos enanos, 249.
LIRIOS grandes, blancos y morados; los morados de Florencia son mas finos, 513.

M

MADERA, para techos de paja, buena es el sauce y el alamo, 520; de naranjo à que se puede aplicar, 260.
MAIZ indigena de la America, 384; aqui hai quatro especies, 385 hasta 387; el de Minas se estima mas, y se prefiere para la masamorra, 388; un modo de sembrarlo, 389; otro mejor, 390; modo de carpirlo y descriarlo, 391; de cortarlo, 392; de asolearlo, 393; descornar sus cañas puede ser perjudicial, 395.
MAIZ de Guinea, 396.
MALLO, su descripcion, 409 hasta 412; bueno para sacudir el trigo de Berberia; en Castilla se llama manal, 719.
MANI indigena de la America; tiempo de sembrarlo, 415; modo singular de sembrarlo y arrimarle tierra, 416; de carpirlo, 417; y de cosecharlo, 419.
MANZANA, aqui buena, 31; el arbol se puede propagar de tres modos, 32; de semilla, que degenera, 33; de planton, 34 y de estaca, 35; es mejor de plantones en almacigo y que se descuer-

nen, 36 hasta 38; modo de inxerir los plantones y trasponerlos, 39 hasta 43; los silvestres son infecundos, 44 y 45.
MANZANO palmero chico, bueno, 46; razon del nombre, 47.
MANZANO blanco, mejor, 48; por si mismo es pequeño, 49; enano, inxerto en membrillo, 50; no lo persigue la carcoma, 51; razon del nombre, 52; modo de inxertar en arboles grandes, 53; debe ser en mayor numero, 54; manzana blanca de duracion, 57; chilena, buena para sidra, 56; semejante à la de Asturias, 696.
MANZANILLA de Castilla, fina hortense, 492; silvestre ò cimarrona, indigena de la America, 499; replica satisfecha, 500.
MAQUINA para descarnar aceytunas, 640; reparo sobre ella, 641.
MARIA santa, hierba vivàz, 492.
MASERA, el lugar en que se pisa la manzana, y se reduce à masa, 697 y 701.
MELOCOTON, durasno de aceptacion general, 108.
MELONES, aqui buenos; su origen, 428; tiempo y modo de sembrarlos, 429.
MATE, razon del nombre, modo de sembrarlos, y uso que tienen, 445.
MEMBRILLO, en otro tiempo bueno para cerco, 2; y al presente donde no hai carcoma, 9; fundador de otros arboles, 261; es bueno para glorietas, 266; pudo traerse del Real de Vera, 267; hai aqui dos especies, 268; se puede lograr sin carcoma en lugares de mucha vegetacion donde alcanzan las crecientes, 274; modo de plantarlos, 275.
MESCLA de cal y arena con anticipacion de mas de veinte dias, es mala, 555.
METODO diverso para paises diversos, 418.
MIJO hortense y silvestre, 397.
MORTERO suplente, 642; modo de hacerlo, 643; de montarlo, 644; de usar de el, 645.

N

NARANJA, grande eslavon de las frutas, 210 y 211; almacigo de sus semillas, 212; eleccion de ellas, 213; se deben regar, 214.
NARANJO, origen del nombre citrino, 202; los primeros que hubo en el Miguelete, 203; origen de los buenos que hai actualmente, 204; corta duracion de los chinos, 205; quando se enferman, perecen, 206; causa de su enfermedad, 207; quien halle modo de alargarles la vida merece premio, 209; agrios, longevos, 208;

plantacion en Enero peligrosa; en Octubre buena, 215; exijen buena tierra y abrigo, 216; de arboles mejor, 217; deben distar seis varas, 218; modo de ponerlos, 219; ventaja de esa manera, 220; conviene anticipar los hoyos, 221; no es menester observar rumbos, 222; el navo es bueno y no es necesario, 223; metodo trancendental, 224; riego parcial malo, 225; modo de regarlos, 226; enfermedad mal achacada al riego, 227; el tiempo la descubre, 228; reglas de la experiencia, 230; plantas que les son dañosas, 232; manchas en los naranjos, 233; se podan poco à poco, 234; modo de subir à los naranjos, 244; se toma la fruta con escalera, 245; el chino se inxerta en agrio, 246; se cortan antes las espinas, 247; se inxertan en dias frescos, 248.

NAVOS, tiempo y modo de sembrarlos, 471.

NECTARIO, parte de flor, 732.

NOGALES, se ponen de semilla, 176; se pueden trasplantar al año, 177; distancia que se les debe dar, 178.

NUEZ bien conservada dura años, 179; modo de recojerla y asolearla, 180.

Ñ

ÑANDUBAY, madera del paìs incorruptible, 484, 521, 538 y 598.

O

OREGANO, planta vivàz, modo de ponerlo, 489.

OJITO negro, poroto blanco de quarenta dias, 421; se cultivaban ojitos negros de Misiones, 423.

OLIVOS, no conosco mas que una especie, que es buena; se han traìdo de Buenos Ayres, 276; se traxeron de Sevilla al Perù, y de alli à Chile, 277 y 278; los defendì mal con cerdas, 280; despues bien con arandelas, 281; las estacas nuevas y las de mediano grueso son las mejores; corte que se les debe dar, 282 hasta 284; las plantitas con raiz, buenas; apoyo que se les debe poner; estaquitas à prevencion, 285 hasta 287; olivo viene bien en alto y distancia que debe tener, 289 hasta 291; los olivos se dan bien en tierra pobre y pedregrosa, 292; conforme en todo à la de Virgilio, 293; ventajas del olivo, 294.

OREJONES de durasno de horno; modo de hacerlos; son estomacales, 146; pesados en secarse, 148 y 149; modo de hacerlos à

cuchillo, 147; el españoleto y blanco alimonado son escelentes para orejones, 110 y 111; es trabajo de mugeres, 160; pueden ser renglon de comercio, 161; deben ser de buena fruta, 162; orejones de pera común, 84; de membrillo y manzana, 273; de alcabucil, 506.

OVARIO, parte de flor, 733.

ORUJO, vino y vinagre del orujo, 669; para cardenillo y potasa, 670; el mosto se puede pasar à la cuba con orujo, y sin el, 678 y 688.

P

PAJA para techos, buena la cortadora, la totora, la mansa y el espartillo, 519.

PALOMAS, perniciosas en una chacara, 595.

PARRAS de moscatel no han probado bien en mi chacara ni en baxo 303, ni en alto, 304; probaràn en lo futuro, y actualmente en terrenos mas elevados, 305; ensayo que puede hacerse 306; poda de parras, 307; en la ciudad me han probado bien, y modo con que las podo, 304 y 309.

PAPAS he visto aqui tres especies; las blancas son las mejores; quienes las traxeron, y su excelencia, 426 y 427.

PATOS puercos y gritones, 595.

PAVOS pesados y dañinos, 595.

PELON durasno, 119; prisco, 118.

PELONCILO, de hermoso color, 120.

PEPINOS, veneno por lo comun, 413.

PERALES comunes, unicos ahora quarenta años, 84; se inxertan en membrillo à un pie de altura porque no arraiguen y se hagan infecundos, 85; los que arraigan sirven para inxertar perales de otra especie, 86; si los comunes se inxertan à la superficie para que arraiguen, y poder en ellos inxertar perales de otra especie, se deben poner à ocho varas; porque la familia de los perales es gigantesca, 87; para comunes frutales basta la distancia de cinco varas, 88; al membrillo en que se inxertan no se le quitan los chupones, 89; basta descornarlos, 90; perales bergamotos primeros, 91; inxertos en alto sobre manzano perdidos, 92; bergamotos no echan sierpes, 93; los pardos tampoco, 95 y 96; pera parda buena para arrope, 97; prueba de lo que se ha dicho, 98 y 99; se inxertan generalmente en perales silvestres, 100 y 101;

peral camuesino prueba bien en silvestre; pero no el de buen cristiano, 102; peral real y de manteca dan poco ò nada, 103 y 104; de don Guindo da poco; el peral vegiga acude mas, y su fruta parece buena para arrope, 106.

PEREGIL, se gasta mucho; modo de sembrarlo, 488.

PESEBRE de bueyes, 576.

PILARES de corredor; precaucion que se debe tener quando no son de madera incorruptible, 538.

PIMIENTOS, que del guaranì llamamos agì, de hocico de buey vienen de Valencia; necesitan riego; modo de sembrarlos y espantar gorriones, 503 y 504.

PINOS, tiempo en que los sembrè, y modo con que los traspuse, 328 y 329.

PISTILO, parte de flor, 733.

PITAS, puestas en albardon, malas para los vallados, 8.

PODA, reglas generales, 194 hasta 201.

PORONGOS, utiles en una chacara; tiempo y modo de sembrarlos, 446.

POROTOS, razon del nombre; se cultivan ahora tres solas especies, tiempo y modo de sembrarlos y de recogerlos, 420 hasta 423.

PLANTACION, segunda de talas, 30.

PRENSA suplente para el aceyte, 646; se puede excusar en las uvas, 662; y la misma puede suplir en la sidra, 713 y 714.

PRETIL necesario en la azotea sobre la cabeza de las maderas, 538.

PUERTA horizontal mala, vertical buena en el algive, 566 y 567.

PUERTAS à la portuguesa y de una hoja para el campo son convenientes, 528.

R

RABANOS, tiempo y modo de cultivarlos, 472.

RANCHO ò casa de paja, à que rumbos conviene el techo, 518 y 519; que maderas son buenas, 520 y 521.

RAYO, hiere mis umbùs, 338; razon de ser expuestos à ese meteoro, 350; los jusgo por un conductor electrico y preservativo de las casas, 351.

REMOLACHAS, su semilla viene de Europa; aqui bastardean; tiempo y modo de sembrarlas, 479.

REPARTIMIENTO de tierras en chacaras de inconveniente del modo que aqui se ha practicado, 25 hasta 28.

RIEGO parcial malo; por entero bueno, 225.
ROBLES, terreno para ellos, 325 y 326; su utilidad, 327.
ROMERO vivàz, modo y tiempo de ponerlo, 490.
RUDA, planta vivàz, 492.
ROSAS, varias especies todas vivaces, 514 y 515.
RUEDAS donde pueden guardarse, 584.

Q

QUADRO, esta figura es la mas ventajosa para cercar, y el quadrilongo, aunque nunca lo es tanto, sera menos dispensioso quanto mas se acerque al quadro, 22 hasta 28.
QUINUA, blanca y negra, dan buena ceniza; modo de hacerla, 340.

S

SACOS de cuero de toro ventajosos, 367; huascas para manejarlos, 668; para coserlos, 369; modo de cerrarlos, 370; son para dentro de casa, 371; aumenta el trigo en el saco, 372; condiciones para acomodar los sacos, 373; no debe bañarlos el sol, 374.
SANDIAS, oriundas de la Jamayca, y tierras que les convienen, 430; circunstancias que deben concurrir para que sean buenas; las de Malaga en el buseo degeneran, 431; del Rio grande buenas, 432; y de la Magdalena, 433; planta que les es util, 434.
SALADEROS perjudiciales en las chacaras, 601; y en los propios, 607.
SALUTACION optativa, 473.
SANJAS perjudiciales à los propietarios y al publico, 4 hasta 6; guarida de sabandijas, 7.
SAPALLOS de tronquito, buenos, 435; degeneran en grandes, que tambien lo son, 436; en alto son siempre mejores, 437.
SAUCES blancos y colorados, 311; modo de ponerlos, 312; sazon de cortarlos, 313; interesa à los dueños el buen corte, 319; su madera se conserva por muchos años, 320; crecen aqui mucho, 321; exemplo de su valor, 322.
SAUCES llorones, 323.
SIDRA de manzana, 56; modo con que se hace en Villaviciosa del principado de Asturias, 696 hasta 714.
SEBO bueno, qual y como se frie, 341 y 342.
SEBO verde, remedio, 433.

SITIO para habitacion, 517.
SORBETE, modo de hacerlo, 259.

T

TALA, buen arbol para cerco, 10; modo de ponerlo, 11.
TECHO de azotea usado en el dia; de texa bueno para vivir, 531.
TENDAL para pasas y orejones, 151 hasta 159; modo de preservarlo de hormigas, 162.
TIERRA pobre, 292; solo respectivamente lo es la blanquecina, 295, 297 hasta el 300; tierra negra gruesa absolutamente rica 295; negra granujienta excelente, 356; mesclada con arena gruesa tambien, 430.
TINTO, durasno de poco merito, 117.
TOMATE arbol de poca aceptacion, 497.
TOMATES rastreros, tiempo de sembrarlos y trasplantarlos, 494, solo conosco una especie, 496.
TRIGO, don el mas precioso, 352; farro, chileno, 353; comun, 354 hasta 383; de Berberia, 715 hasta 724.
TRITURADOR de aceytunas, 641.
TUNA, perjudicial en cercos, 8.

V

VACAS lecheras, donde pueden pastar, 610, 616 y 617.
VAQUILLA, insecto dañino, 495.
VELAS para luz, modo y condiciones de hacerlas bien, 343.
VENDIMIAS, su tiempo y precauciones, 655 y 656.
VIDES, no se confundan diferentes en un mismo quadro, 650; modo de inxertarlas, 652 hasta 654.
VINAGRE, 689 hasta 695.
VINOS diferentes, 657 hasta 688.
VIÑAS, como pueden ponerse, 310; podarse, 308; modo de cavarlas, 651.
VIOLETAS, medicinales, 512.

U

UMBÚ, arbol silvestre, 335; tiempo de trasplantarlo, 336.
UVA, se desgrana para el vino exquisito, 657.

UVAS, hai aqui pocas especies, 302; generalmente no maduran bien, 306 y 307.

X

XAVON, vease la letra jota, pues mas comunmente se escrive esa palabra con ella.

Y

YACUI rìo, principal vertiente del Rìo grande, 19.
YEGUAS, inutiles en la estancia del Cerro, 609.
YESO, no es seguro para las caxas de chiminea, 545.
YUYO colorado, bueno para ceniza, 340.

Z

ZAHURDA ò pocilga para cerdos, 587.
ZANAHORIAS, plantas añales de poco uso, 488.
ZIZAÑA, lo mismo que joyo, de que se debe limpiar el trigo, 363.

ARCHIVO Y BIBLIOTECA PABLO BLANCO ACEVEDO

EL CONSULTOR CULINARIO

DE

PASCAL

MUSEO Y BIBLIOTECA PABLO BLANCO ACEVEDO

4.ª EDICIÓN AUMENTADA Y CORREGIDA

Contiene 700 recetas de cocina práctica, postres, licores, etc., y apéndices sobre comidas de cuaresma y vigilia, 30 menús diarios y menús de grandes banquetes, etc. - -

Un volumen de 460 páginas, elegantemente encuadernado . . **Un peso**

ERNESTO PACCARD

PLANTAS MEDICINALES

DE LAS

REPÚBLICAS ORIENTAL Y ARGENTINA

UN TOMO CON LÁMINAS EN COLORES

EN RÚSTICA **Un peso**

TRATADO DE CONTABILIDAD

CONFORME AL PROGRAMA

DE LA

FACULTAD DE COMERCIO

POR **J. B. GACHET** PROFESOR

Un volumen de 534 páginas, encuadernado **$ 5.00**

MAPA

DE LA

REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

Construído con datos existentes en el Archivo de la ex-Dirección General de Obras Públicas, Archivos particulares, datos tomados en el terreno y antecedentes suministrados por las autoridades locales y propietarios de tierras.

ESCALA: 1 : 500.000 — FORMATO: 1.30 x 1.80 Mts.

Este Mapa, construído por Saturnino Cortesi y Aníbal C. Méndez, ha sido examinado y aprobado por el Departamento Nacional de Ingenieros y autorizada su publicación por decreto del Ministerio de Fomento el 15 de Mayo de 1903.

PRECIO

Montado sobre tela y con varillas. . .	$ 10.—
» » » plegado con estuche.	» 12.—
En papel (4 hojas)	» 8.—