

JOSE MANUEL PEREZ CASTELLANO

*Selección de Escritos*

**OBSERVACIONES  
SOBRE  
AGRICULTURA**

**Tomo II**

Reproducción facsimilar de la edición de 1848



## Índice del Tomo II

- Granos papilionáceos, autumnales, o de otoño
- Granos papilionáceos vernos, o primaverales
- Plantas de tierra
- Plantas reptiles
- Hortalizas. Ajos y cebollas
- Coles, colinabos, coliflores, bróculis, nabos y rábanos
- Salutación optativa y deprecatoria por el primero de enero de 1814
- Lechugas y escarolas
- Remolachas, acelgas, espinacas. Se trata también del cigoñal
- Apios, chirivías, zanahorias, perejil y miscelánea de otras hierbas o plantas aromáticas
- Tomates, berenjenas, pimientos y espárragos
- Cardos blancos, alcabuciles y cardillos
- Fresas, violetas, rosas y algunas otras flores, que conviene haya en nuestras huertas
- Habitación y dependencias de una casa de campo
- Chimeneas
- Aljibes
- Animales de servicio, o de utilidad
- Aves domésticas
- Corral
- La agricultura implora protección de la justicia
- Modo indirecto de proteger la agricultura

### Suplemento

*Tomado del curso completo de agricultura, escrito en francés por una sociedad de agrónomos, ordenado por el abate Rozier, y traducido al castellano por don Juan Alvarez Guerra*

- Aceituna
- Tiempo y modo de recoger las aceitunas para el aceite
- Vid, vino, vinagre
- Vinagre y diversos métodos de hacerlo
- Sidra de manzana
- Trigo de Berbería
- Nomenclatura de las partes de una flor

### Índice Alfabético

## **Observaciones sobre agricultura que he podido hacer en el espacio de mas de cuarenta años que cultivo la chacara que actualmente poseo sobre el miguelite. Doy también razón de algunos artefactos de economía rustica.**

### **GRANOS PAPILIONACEOS, AUTUMNALES, O DE OTOÑO**

**399.** – Llamo granos papilionáceos todas aquéllos que se crían resguardados de una vaina, que cuando es muy tierna está encerrada en una flor, cuyos pétalos 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 llamarse papilionáceas, y su fruto se puede clasificar con el mismo nombre y llamo autumnales a los que se siembran en el otoño; o muy poco antes. Entre estas plantas, que son innumerables, voy a hablar sólo de las que regularmente se cultivan aquí, o pueden cultivarse con facilidad; pero antes de todas trataré de la alfalfa; pues la veo aquí casi olvidada, o por mejor decir desconocida, y la considero por la planta más importante que entre las de esa clase pueden cultivarse en una chacara. Para recomendar a los labradores del Miguelite esta planta utilísima no tengo que hacer otra cosa que la relación de lo que me ha pasado con la que actualmente hay en mi chacara; pues ella sola es suficiente para que cualquiera se persuada del aprecio que merece.

**400.** – Hay treinta y siete años que me vinieron de Buenos Aires dos libras de semilla de alfalfa; para sembrarla hice labrar con arados un pedazo de tierra, como de setenta varas en cuadro, de esa tierra cercana a la casa, que he dicho estar, aquí reputada por pobre: luego que estuvo compuesta sembré la semilla por junio o julio; pues yo no sabía entonces el tiempo en que se debía sembrar; que ahora juzgo debe ser por febrero, o, cuando más tarde, por marzo a fin de que nazca con las primeras lluvias del equinoccio, y antes que se despidan los calores. Digo que la sembré en junio o julio, y como sobreviviesen aguas y fríos se perdió casi toda la semilla, sin salir más que muy tal cual mata. Yo no me acuerdo si en la primavera inmediata sembré la tierra de otra cosa; pero sí me acuerdo, que en los años siguientes se estuvieron sembrando en ella varios granos y hortalizas, sin tener cuenta con las matas de alfalfa muy claras, que se veían, las que más bien que cuidarlas, se cortaban con las azadas cuando se carpía; pero esas pocas, lejos de perderse con el poco cuidado que de ellas se tenía, más bien se multiplicaban, y llegaron a multiplicarse tanto que ya traté de no sembrar otra cosa en aquella tierra; porque las muchas matas que en ella había, me servían de grande alivio para dar haces de buen pasto a los caballos, particularmente en los inviernos.

**401.** – Así se conservó esa tierra sin tocarla por muchos años, hasta que el de 1810 me vinieron de Buenos Aires las estacas de olivo, según se dijo en su lugar, y no teniendo en mi corto cercado, tierra bastante que estuviere libre para ponerlas todas, hice 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 había roto y cruzado tres o cuatro veces con los arados, sin recibir el más leve perjuicio, se vio en la primavera inmediata brotar con tanta fuerza que era menester cortar, y aun arrancan de raíz, la inmediata a las estacas para que éstas no se sofocasen. A1

invierno siguiente del año de 11, viendo que era necesario sacar de raíz toda la alfalfa, que había con inmediación al contorno de las estacas, traté de no desperdiciar las plantas que se sacasen. Para trasponerlas hice cavar cerca de la casa un pedazo de tierra como de cuarenta varas en cuadro, y cuando la tuve cavada, arranqué las plantas de raíz 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 cercanía que la que se observa en la plantación de las coles. Al fin de noviembre de aquel mismo año di un corte a mi nueva alfalfa, la que regalé seca a un sujeto que se iba a España, para que diese a bordo ese pasto bueno a un caballo que llevaba. Por el mes de enero di un segundo corte que guardé para tener ese pasto seco en el invierno: éste fue el del año de 12, en que por octubre llegó el ejército de Buenos Aires, que actualmente sitia a la plaza: y como desde que llegó hasta el presente han corrido catorce 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 sólo veinticuatro horas; me hubiera sido imposible mantener dos caballos, que son los que únicamente me han dejado, si no hubiese tenido ese tablón de alfalfa a la vista y cercano a la casa; porque de día se ataban y se atan los caballos encima del alfalfarillo, que está 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 caballos se mantienen gordos sin otro alimento, siendo notorio que en todos estos contornos arrasaron los soldados para los suyos todos los maizales, sin dejar ni mazorca ni chala a vida. De suerte que se puede asegurar que en catorce meses, escasos de lluvias y de pasto, se han mantenido gordos los dos caballos sólo con el que les dio el nuevo alfalfarillo, y el que ha dado la poca alfalfa, que quedó entre los olivos, que toda junta llenará cuando más un cuadro de setenta varas por cada lado; pues mucha parte de la que había entre los olivos, la arranqué toda de cuajo.

**402.** – Por esta cuenta dos caballos se pueden mantener cómodamente en un año con un alfalfar que ocupe un cuadro de setenta varas por cada lado, el que sólo contiene cuatro mil novecientas varas de superficie: y se deduce por consecuencia que un cuadro de cien varas por cada lado, que es lo que aquí llamamos una cuadra, mantendría en un año cuatro caballos cómodamente; porque un cuadro de cien varas por cada lado contiene diez mil varas de superficie, que es algo más de otro tanto que lo que contiene el cuadro de las setenta varas que mantuvo mis dos caballos catorce meses. Añado que si a mi alfalfa le hubiera llovido oportunamente, y no lo hubiera atrasado una seca tenaz y larga, como la que se ha dicho, estoy persuadido que era capaz de mantener cuatro caballos en vez de los dos que mantuvo buenos y gordos: por consiguiente que un cuadro de alfalfa de cien varas por cada lado, logrando aguas oportunas, es capaz de mantener ocho caballos con desahogo: ¿Qué prado artificial, que no sea de alfalfa, es capaz de mantener tantos animales en el discurso de un año?

**403.** – Por lo que toca a prados naturales es evidente que ninguno es capaz en cien varas de tierra de dar el pasto que necesitan ocho caballos en un año. Entre los hacendados de inteligencia se reputan necesarias dos cuadras para cada cabeza grande, si el ganado en el discurso de un año se ha de mantener con desahogo y sin penuria. Esa extensión de campo está entre ellos recibida como un axioma inconcuso enseñado por la experiencia, cuando se habla de los pastos naturales que espontáneamente se crían: y a mí me parece que acabo de probar con mi experiencia y con las razones que de ella se deducen, que las dos cuadras que incluyen veinte mil varas de superficie, serían bastantes, sembradas de alfalfa, para mantener dieciséis caballos en años regulares, y los caballos son los que más comen entre los animales que aquí se crían. De uno a dieciséis es grande la diferencia, y tanta que todos los labradores, que tengan dentro de su cercado un campito baldío, deben adoptar la sementera de la alfalfa, que a más de

ser un excelente pasto, es generalmente apeteído de todos los animales, y no hay que sembrarlo más que una sola vez.

**404.** – Cuando la alfalfa se advierte más débil que en su mayor auge, ya es cosa vista que para animarla, para que se tupa más y tome mucha más fuerza, basta ararla, cruzarla, y si se quiere, rastrearla por mayo o junio. Yo creo suficiente que esta diligencia se haga cada tres o cuatro años. Si la alfalfa se pone cercana a las casas, les da su prado muy hermosa vista y desembarazada; porque la planta sin flor es hermosa, y con ella lo es mucho más. En esa cercanía las gallinas logran un lugar a propósito para hacer sus nidos, y disfrutan el entretenimiento de su grano, golosina que ellas apetece; pues aunque la alfalfa se siegue a menudo, siempre se escapan de la hoz muchas ramas que maduran y sazonan el grano. La planta echa las flores en corimbos o ramilletes pequeños, y los granos, que también son pequeños, están encerrados en muchas vainillas arracimadas que se enroscan lo mismo que la vaina del que aquí llamamos trébol, sin otra diferencia que no tener la de la alfalfa las barbas, o más bien uñas, que tiene la vaina espiral o carretilla del trébol, con las que se agarra a los vellones de las ovejas, y dan mucho que hacer a los que limpian su lana.

**405.** – Entre los granos de que voy hablando, unos se siembran a mediados o a fines del otoño, y otros muy entrada ya la primavera. Entre los primeros se cuentan las habas, que se siembran por mayo o muy a principios de junio. Para sembrarlas se ara, o se cava la tierra y se siembran o a surco, según se dijo del maíz en el número 390, o a golpe de azada. Yo tengo por más ventajoso este segundo modo de sembrarlas; porque con la azada se guarda mejor la distancia que debe haber entre planta y planta, la que conviene sea de una vara por lo menos; pues cuando se siembran en el tiempo que he dicho, macollan mucho si al sembrarlas se fomentan con una embosada de estiércol menudo, o casi reducido a polvo. Para esto con las azadas se hacen primero las casillas, en que debe ir el grano, y antes de sembrarlo se echa en ellas la embosada de estiércol, y después que éste se ha puesto, se siembran encima las habas, que siempre suelen ser tres o cuatro escogidas, y se tapan echándoles con el pie la tierra necesaria del borde de la casilla.

**406.** – Este fomento, cuando no sea necesario, es muy conveniente darlo a todos los granos que se siembran en ese tiempo, cuales son los garbanzos, alverjas y chícharos; porque con él la planta nace y crece vigorosa a pesar de las lluvias, de los fríos y de los hielos que sobrevienen en el invierno. Cualquiera de esas plantas que tenga en la raíz ese abrigo, que le da el estiércol, crece otro tanto, y tal vez dos tantos más, que crecería sin él, y su fruto es correspondiente al vigor de la planta. Yo tenía en mi chacara un capataz, que cada vez que se le daba ese abono a las coles, a las habas, o a cualquiera otra planta o grano, solía repetir que el estiércol no era santo; pero que, sin ser santo, hacía milagros: y tenía razón: porque efectivamente es un milagro en la naturaleza que un puñado de estiércol la disponga a una obra tan grande, como la de darle a una planta doble o triple aumento que el que tendría sin ese auxilio. En mi chacara, cuando ha habido estiércol suficiente, se les ha echado a todos los granos que se sembraban poco antes del invierno; y cuando no alcanzaba para todos, se les ha hecho constantemente a las habas: y de ese modo se ha conservado siempre la buena semilla, que compré desde que la cultivo. Esta es de las que llaman habas tarragonas, que tienen más de una pulgada de largo, y cerca de una de ancho. Pero si a las habas no se les da ese fomento que he dicho, se degradan poco a poco, y vienen a parar en habas ruines, que llaman cochineras, porque sólo sirven para alimentar puercos.

**407.** – Después del trigo y del maíz juzgo que el haba es el grano más útil que aquí se siembra, no sólo porque da un alimento sano, sino también porque se conserva algunos años sin endurecerse; cosa que no tienen otros granos de los del género, de que voy hablando; pues en los demás, pasado un año, se nota que se ponen empedernidos, y pasando por ellos más largo tiempo, llega a ser tanta su dureza que no hay fuego ni cochura bastante para emolleclos. El haba también tiene la ventaja de que siendo grande, se le quita fácilmente el hollejo después de sancochada; cosa que no es fácil practicar con el de otros granos. Yo atribuyo a ese hollejo que los cubre el que sean generalmente indigestos, a pesar de lo que a su favor preconizan los que nos recomiendan, como más 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 quejarse a todos, o a casi todos los que los comen, de que los sienten pesados y que les gravan el estómago; sin meterme ahora a examinarlas, y mucho menos a calificarlas, sólo digo que contra la experiencia no hay razones que valgan.

**408.** – Cuando las habas han crecido lo suficiente se carpen con las azadas del mismo modo que se dijo del maíz; pero sin quitarles macolla ninguna; porque en todas las ramas echa buen grano. Después de carpidas se espera a que sazonen y se sequen para recogerlas; pero es menester no dejarlas resecar mucho, porque se saben desgranar; sino que luego que se advierten secas las vainas, se arrancan por la mañana, cuando con la humedad de la noche están correosas, y se van haciendo en su mismo campo montoncillos. Cuando el día promete que habrá buen sol para trillarlas, se llevan a la era, si no se habían llevado de antemano, y tendidas en ella se espera a que las recaliente bien el sol de mediodía, y se trillan con un par de caballos después de la siesta y antes que el sol caiga. Un par de caballos, que se montan, bastan para trillar en una hora cinco o seis fanegas. Después de trilladas se amontonan y se avientan si hay viento algo fuerte; porque fuerte lo requieren las habas; y si no se tapan y se espera un día en que haya el suficiente para aventarlas. Si no se quiere emplear caballos en su trilla, se usa del mallo, cuya descripción me parece conveniente el hacerla.

**409.** – El mallo se compone de una vara de sauce, o de otra madera liviana, que tenga como de nueve a diez cuartas de largo, y un poco más de dos pulgadas de diámetro su grueso; y de otra pieza de madera pesada, que puede ser de olivo o de naranjo, que tenga de largo como de tres y media a cuatro cuartas, y poco más de tres pulgadas de diámetro su grueso. A estas dos piezas, que deben ser derechas, se les hace con una barrena algo gruesa, un taladro, a la larga, en un extremo dos pulgadas más abajo de la punta: y a la corta en el extremo más delgado, asimismo dos pulgadas más abajo de su punta: y digo en el extremo más delgado; porque esta pieza debe ser más 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 él. La clavija se deja saliente por uno y otro lado poco más de media pulgada con el fin que ahora se dirá. 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 cose fuertemente en ella una y otra punta con una huasquilla delgada de cuero, de modo que quede el extremo de la vara retobado con las dos puntas o extremidades de la cinta, y que el retobo o costura que se hace con las dos hojas de la cinta empiece desde más abajo de la clavija, quedando encima de la punta de la vara un anillo saliente dos o tres pulgadas. Por lo que se ha dicho se echa de ver que la clavija atravesada 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 que está cosida, saliéndose de ella la misma tira.

**410.** – Sobre la clavija de la otra pieza se cose del mismo modo otra tira de cuero igual a la primera, de suerte que también 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. Cuando se han de trillar granos, si son muchos, van dos hombres a la era, provistos, cada uno, de su mallo, para trillarlos breve; 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 más arriba, o según le acomode al que lo maneja, y llamando la pieza corta hacia donde está el mismo que maneja el mallo, le hace dar una vuelta redonda sobre el anillo del cabo, y con la vuelta entera cae sobre el grano: vuelve a levantarla, y continuando el mismo movimiento primero va con la pieza corta sacudiendo los granos por donde conviene.

**411.** – Reputo por tan ventajoso ese rústico y sencillo instrumento, que me he detenido en hacer su descripción, deseando que lo adopten los que ignoran su utilidad, que son muchos; pues veo que cuando no trillan con caballos 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 sensación 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 jamás convulsión ni estremecimiento incómodo. El que sabe manejar el mallo, cosa que se aprende pronto y la enseña el uso, sin hacer jamás movimiento violento, da recios y apresurados golpes, y puede dar seguidos mil, o mil y quinientos sin fatigarse. En mi chacara lo introdujeron dos gallegos que yo tuve asalariados. Ellos me dijeron que en su país todos los granos, incluso el trigo, se trillaban con mallos. En una ocasión se me ofreció desgranar de golpe quince o veinte fanegas de maíz, y con dos mallos lo desgranaron dos hombres en un día, cosa que era imposible que dos hombres lo hiciesen en un día de otro modo.

**412.** – Llamo mallo a ese instrumento; porque así lo llamaban ellos. Yo me inclino a que es voz castellana, que puede tener su origen en el *malleus* de los latinos, que significa martillo, o que si no es del castellano moderno, lo será a lo menos del antiguo, que se conserva vivo en Galicia y en Portugal más 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 a mano ninguno de los dos diccionarios de lengua castellana que tengo en la ciudad; por lo que a mí toca recibo con mucho gusto esa voz de los gallegos, como recibí con mucha utilidad el instrumento con que ellos tunden y sacuden los granos. Véase el número 719.

**413.** – Las alverjas se siembran también a 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 a comérselas cuando empiezan a 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; negruzquillo, y lo reputo por un veneno verdadero. La alverja blanca, que echa la flor blanca, es la que sólo se puede sembrar; pero ha muchos años que no se cultiva en mi chacara, así por el daño que hacen en ella las palomas, como por el que ella suele hacer a los que las comen: y no sembrándolas se excusan algunas enfermedades en la familia; pues cuando las ha habido de cosecha propia, no han faltado en la casa arrepentidos de haberse dejado engolosinar con ellas. Por igual o más fuerte razón he desterrado los pepinos, y no permito que nadie los siembre en mi chacara.

**414.** – El chícharo se siembra también en el mismo tiempo, y se cultiva del mismo modo que la alverja. También es perseguido de las palomas; pero éste, que es un grano de figura irregular, es inocente y sabroso: es muy bueno para hacer con su caldo sopa gustosa en días de abstinencia, en la que también se suelen emplear otras menestras, como son las habas y los porotos, teniendo cuidado de que en el caldo no vayan mezclados los hollejos por la razón que se indicó en el número 407. Las lentejas, cuya sementera es del mismo tiempo, se siembran aquí muy poco; pero cuando se siembran van casi unidas en los surcos en que se ponen, guardando los surcos entre sí la distancia que comúnmente se observa con otros granos. Aquí también se siembran poco los garbanzos o porque son muy expuestos al polvillo, y a que los abandone la tierra, o 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. Juzgo conveniente sembrarlos claros como las habas, porque suelen extender muchos sus ramas; temprano, esto es por mayo, y en lugares altos y ventilados a fin de libertarlos del polvillo por la razón del número 355. Si no es un grano tan precioso como el trigo, está sujeto a que el polvillo lo arrebate, y a que se lo coma el gorgojo: y así es menester conservarlo en lugar fresco y seco. Para desgranarlo conviene usar del mallo; porque su vaina es dura y no lo suelta fácilmente.

### **GRANOS PAPILIONACEOS VERNOS, O PRIMAVERALES**

**415.** – Llamo con este nombre a los granos, que se incluyen también en el genérico de los papilionáceos; y sólo tienen la diferencia del tiempo, en que se siembran, que es el de la primavera, o muy cerca de ella: por cuya sola razón llamo a los que se siguen vernos o primaverales; porque sólo el tiempo en que se siembran me obliga a clasificarlos en artículo separado. El maní, que es planta indígena de la América, y se debe sembrar a fines de agosto, o principios de setiembre para que tenga tiempo de sazonar su fruto, corresponde a la familia de los que voy a explicar ahora, y al género de los que ya quedan explicados en el artículo anterior; pues a más de que lo indican así sus flores, su grano en vaina y todos sus caracteres, me lo ha asegurado mi paisano y amigo don Dámaso Antonio Larrañaga, a cuya observación, y no a la mía, debo el saber que el fruto lo echa la planta en las flores bajas, que se hallan inmediatas a la raíz; y luego que han recibido el polvo fecundante de las superiores, se doblan hacia la tierra, y esconden en ella el fruto tierno que se encierra en la vaina. Ha muchos años que sembré maní en mi chacara, y aunque no me fue mal con el que sembré, sin embargo de que en mi cercado no hay tierra de la que se busca para esa planta; nunca hice la observación sobre lo que se ha dicho.

**416.** – Por esa propiedad particular del maní conviene sembrarlo en tierras muy sueltas, y mucho mejor en las que estén mezcladas con otro tanto de arena fina. En una chacara, que se halla sobre el camino que va desde la mía a la ciudad, vi sembrar el maní a unos paraguayos de un modo singular. Lo sembraban en surcos largos y tan derechos, que parecían tirados con cuerda: guardaban entre sí un paralelismo exacto, y sin hallarse muy distantes unos de otros, estaban puestos en tal disposición, 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 cuales iba el arado, ni las de los otros, que se hallaban a la derecha y a la izquierda; porque si el arado trabajaba por el claro de dos camellones sembrados, por el claro de otros camellones pisaban los bueyes. Cuando las plantas estaban ya crecidas metía un labrador el arado, que estaba armado con orejales u orejeras, como aquí las llaman, y abriendo con surco profundo la tierra arenisca del claro de los camellones sembrados, iba el mismo arado, que la abría a un lado y a otro, arrimando la tierra a

los dos camellones de los lados. Concluido un surco entraba el arado por otro, y de este modo en poco tiempo arrimaban al maní, que tomaba mucho campo, la tierra y arena necesaria para que con ella abrigasen las plantas su fruto. El maní, que es por sí mismo planta hermosa por su hoja fina y brillante, por su hermoso verde, y por sus flores de un amarillo vivo se presentaba hermosísimo en aquel cuadro.

**417.** – Para que todo en el maní sea singular, voy a explicar el singular modo, con que vi a esos paraguayos limpiar las hierbas malas que salían en los sembrados así de maní como de otras plantas que tenían; éste era que usaban de unas azaditas pequeñas muy livianas, a las que les ponían un cabo, que tendría de largo dos varas, o muy cerca. Para limpiar las plantas o arrimarles tierra andaban derechos y con tan poca inclinación, que no parecía que trabajasen con azada. Vistos desde alguna distancia se representaban más bien como dos hombres que con báculos en las manos se estuviesen mutuamente mostrando y señalando en el suelo alguna cosa. Yo me hice el cargo que aquél sería el modo con que trabajaban en su país, y no pude menos que aprobarles su método, yo decía para conmigo – si con él hallan esos hombres el resultado que buscan, hacen muy bien de no adoptar nuestro método, que es más laborioso y pesado, el que no será necesario en aquella especie de tierra en que ellos trabajan; pues como se ha dicho era tierra mezclada de arena, o por mejor decir era una arena mezclada de tierra; porque en aquel terreno era menos la tierra que la arena.

**418.** – Esto que acabo de decir del método 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 métodos uniformes y dar reglas generales para países muy distantes y de calidades diferentes: Tal vez alguno me objetará contra el método de los paraguayos que yo he aprobado, el uso del mallo que he propuesto como más ventajoso y superior al de las varas, con que aquí comúnmente se sacuden los granos. A que satisfago que el uso del mallo lo he propuesto, y aún lo he tirado a persuadir; porque con él se abrevia el trabajo, y éste es más ligero y menos incómodo que—el que hay que tener con el uso de las varas, según me parece que probé con evidencia en el número 411: con que bien lejos de ser el uso del mallo, que he recomendado como ventajoso, una objeción contra el método que los paraguayos tienen en carpir y limpiar las plantas; más bien es un apoyo a favor de lo que ellos hacen; pues sería una necedad grande usar en las tierras que ellos trabajan de un método laborioso y pesado, si con otro que es más ligero y de menos fatiga consiguen el fruto que se proponen.

**419.** – Sea de esto lo que fuere – los paraguayos cuando llegaba el tiempo de recoger el maní, que es por el mes de abril, lo arrancaban con toda la mata de la arena en que estaba, lo sacudían ligeramente de ella, y lo tendían en el mismo campo a que lo orease y acabase de secar el sol. Oreado – formaban almiures con él cerca de la casa, poniendo la rama para fuera en toda la circunferencia exterior del almiar, y para dentro el grano, que está todo agrupado hacia las raíces. Concluido el almiar lo tapaban por arriba con cueros, y de ese modo esperaban compradores del maní. Cuando se les presentaban, que eran siempre, o de los que aquí llamamos pulperos, que lo solicitan para venderlo por menudeo, tostándolo antes en el horno; o confiteros, que también lo solicitan para confites, turrone y otras pastas dulces; destapaban el almiar, sacaban de las matas las vanas que encierran el grano, y despachaban a sus marchantes con el que vendían; y volviendo a tapar su almiar, esperaban nuevos compradores, y eran tantos los que les acudían que los almiures no les duraban mucho tiempo. Esto lo veía yo con frecuencia; porque la chácara, como he dicho, estaba sobre el camino, que desde la mía me conducía al pueblo.

**420.** – Los porotos que aquí se siembran regularmente son de tres especies. Unos son blancos cumplidos con ojito negro que llaman de cuarenta días: otros rojos también 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 razón aunque en diversos tiempos se han cultivado aquí otras muchas especies, que pueden muy bien pasar de veinte, se ha ido abandonando su cultivo; y ahora los labradores no siembran por lo común más porotos que de las tres especies nombradas, y de ellas voy a 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 Perú dan a esos granos, se halla ya tan castellanizado, y recibido no sólo en estas provincias; sino también en muchas de España, que es más fácil darse a entender aquí con el nombre de porotos, que con el de pallares o frijoles, con que en España se significan los mismos granos.

**421.** – El poroto blanco ojito negro se llama de cuarenta días, porque fructifica pronto. Se siembra por el equinoccio de setiembre, da pronto vainas que son muy tiernas y buenas para ensalada cocida y para hacer guiso de ellas: se recoge el grano sazonado a fines de diciembre, y se vuelve a sembrar por ese tiempo o a principios de enero, y da segunda cosecha de vainas y grano seco, que es tierno y de buen gusto. El colorado se siembra también desde el equinoccio de setiembre 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 también hacer dos cosechas, una por enero y otra por abril.

**422.** – El blanco de España se siembra también pasado el equinoccio de setiembre, y se elige para sembrarlo tierra baja 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; porque con su color y buen gusto concurre el ser muy tierno y mantecoso. Cuando sazona es menester recoger 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 él arrancar las matas, lo que en cierto modo es una ventaja. Cuando los porotos se siembran por el equinoccio, y cuando aún el tiempo es fresco suelen picarlo en el tallo tierno y perderlos algunos gusanos u orugas: y así la sementera más segura es la que se hace en los días últimos de noviembre o principios de diciembre cuando con los soles fuertes han desaparecido o se han disminuido esos bichos dañinos, y los porotos prosperan mejor si el tiempo les favorece con algunas lluvias. Pero como en los de cuarenta días interesan las vainas tiernas, que aquí llamamos chauchas, nombre que por el sonido parece y debe ser de la lengua quichua de Perú, pueden éstos sembrarse en dos tiempos según se ha dicho.

**423.** – Cuando los porotos se recogen con toda la rama se baten en la era con el mallo; pero si se recogen sólo las vainas sazonadas y secas, éstas se ponen tendidas en un cuero grande, a que les dé el sol, y después de siesta dos hombres con dos varitas de guindo, poco más gruesas que baquetas de fusil, las sacuden en el mismo cuero, que se levanta con dos horquillitas por los dos lados de su ancho a fin de que las vainas se recojan al medio, y no salten los granos cuando 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 si no es grande su cosecha y si hay manos que lo hagan, es más prolijo; pero sobre la ventaja de no perder las matas, si se espera de ellas más fruto, tiene también la de que el grano se recoge más limpio y selecto. Recogidos los porotos se guardan en sacos de cuero, o en bolsas de lienzo: y preservados de la humedad no hay que temer en ellos daño ninguno; porque se experimenta aquí que no los pican jamás ni el gorgojo, ni los

ratoncillos, ni las hormigas ni otra suerte de animalejo. He dicho que en otro tiempo se han sembrado aquí 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 o de cualquiera otros, el método 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 a las batatas y a las papas, porque echan su fruto debajo de ellas. Las batatas que aquí suelen cultivarse unas son blancas en la película que las cubre y otras rojizas; pero unas y otras tienen blanca la carne. Las blancas se crían algo más gruesas que las rojizas, aunque aquí nunca se crían tanto como en Buenos Aires, en Santa Fe y en otras partes. Unas y otras se siembran por el equinoccio de setiembre, cuando ya no hay hielos, o no son fuertes si hay algunos. Para sembrarlas se eligen tierras muy sueltas y por eso aquí se siembran como el maní en las areniscas. Cuando crecen se limpian de las malas hierbas con la azada, y con ella se les arrima tierra hacia la raíz. Cuando están sazonadas, que es a fines de abril, se arrancan con toda la mata, y se separan las más gordas para comer cocidas, asadas o de otro modo; y las pequeñas y delgadas se guardan para la sementera del setiembre inmediato. Para conservar algún tiempo las grandes seorean al sol, y después de oreadas he visto en Buenos Aires que las ponen en camadas en un rincón de un cuarto, y las van cubriendo con tierra seca muy suelta, y de ese modo las conservan hasta el mes de diciembre. Las pequeñas destinadas para semilla las conservan del mismo modo; pero aquí he visto que las arrojan sólo en un rincón enjuto y preservado de humedad.

**425.** – Es menester sacar las batatas de la tierra antes que sobrevengan lluvias y hielos; porque si éstos las cogen en la tierra se hielan y se pudren debajo de ella según lo he experimentado tanto en las que son grandes, como en las pequeñas; por cuya razón es necesario no perder tiempo en sacarlas y conservarlas lo que se pueda resguardadas del frío y de la humedad y digo lo que se pueda; porque es fruta que aguanta muy poco, a no ser que con ella se practique el método de Buenos Aires, u otro que sea equivalente, en lo que no tengo práctica; porque las pocas que se han recogido hasta aquí en mi casa, se han consumido pronto, y si algunas han quedado olvidadas por algunos días, cuando se han acordado de ellas, las han hallado todas podridas. Se siembran las batatas como he dicho desde el equinoccio de setiembre; pero es menester no diferir su sementera a fin de que tengan lugar de crecer y fructificar con los calores.

**426.** – Aquí he visto tres especies de papas, unas rojizas en el cutis, otras moradas, y otras blancas. Las rojizas son las más comunes, y les llaman criollas: son generalmente pequeñas, y su gusto tiene algo de bronco y áspero; por cuyo motivo no se reputan por las mejores. Las moradas vinieron de Canarias ahora treinta años, y éstas son más grandes y de gusto más fino que las anteriores; pero aunque al principio vinieron bien, me persuado que no pudieron climatizarse o acomodarse a 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 a que las trajeron aquí unas familias inglesas, que iban a establecerse en

Tahití, una de las islas que hay en el mar Pacífico; pero habiendo apresado el buque en que iban esas familias un corsario francés, habrá quince o dieciséis años, trajo a este puerto el buque apresado, que me parece se llamaba la Elisor, y en él esas familias, muy diferentes en conducta a las que algún tiempo antes había apresado y conducido a este puerto otro corsario francés, y se iban a establecer en Bahía Botánica en la Nueva Holanda, grande isla del mismo mar Pacífico; porque las destinadas a Bahía Botánica eran todas criminales y salían desterradas por sus delitos de la Gran Bretaña; en vez de que las destinadas a Tahití, eran todas honradas según lo manifestaron aquí constantemente en su buena comportación. Creo que estas familias fueron las que nos trajeron esas papas; porque a más de que desde esa época es que se vieron aquí, concurre con esta circunstancia el que muchos las llaman papas inglesas.

**427.** – Tengan aquí el principio que se quiera, es cierto que son buenas no sólo por su tamaño que es mayor que el de las otras especies que he nombrado; sino también por su gusto que es suave. Estas papas tienen también la excelencia de que se pueden cosechar dos veces. Sembradas por agosto se recogen en diciembre: y vueltas a sembrar a fines del año se recoge segunda cosecha por marzo o abril. A mí me parece que las blancas son las únicas papas que aquí se deben cultivar, mientras no se aparezca alguna otra especie mejor, y que se dé bien en este país, como en él se dan las blancas. Las papas que quedan debajo de tierra no se hielan aquí como las batatas, y lo juzgo así porque he visto, tanto en las criollas como en estas blancas, que donde han estado sembradas nacen a 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 cuando sobre ellas cae algún hielo que sea fuerte; lo que he visto muchas veces les sucede a las criollas, que después de un hielo se queman pronto resolviéndose su carne en un humor semejante al que en el cuerpo humano despide una ampolla que se levanta con alguna quemadura, y si esto sucede a las criollas que son bastas y perrunas, es de creer que lo mismo les sucederá a las blancas que son más finas y suaves. Pero lo más seguro y mejor es el recogerlas todas, orearlas, y puestas en un rincón tendidas irlas consumiendo, después de haber separado y guardado para volver a sembrar la semilla 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 también se recogen buenas las papas blancas, según lo experimento en mi chacara.

## PLANTAS REPTILES

**428.** – Llamo plantas reptiles las que se tienden, serpean o se arrastran por la tierra, como son los melones, sandías, etc. Los melones son de diversas especies, y generalmente son buenos todos; porque hay de ellos redondos, algo aplanados por la flor y pezón, que no son muy grandes, ni son escritos: que tienen la carne blanca sobre un fondo verde, y son muy dulces y de un gusto delicado. Hay de ellos que son largos, escritos, unos con la carne blanca, y otros que la tienen roja: unos y otros son buenos; pero generalmente los de carne blanca suelen ser los más 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 aquí en las semillas que se han traído del reino de Valencia en España; porque de allá han venido las semillas de esos melones redondos, lisas y aplanados, que he dicho ser excelentes. De allá también han venido las de unos melones

cumplidos, muy carnudos, que llaman melones de invierno; pero aunque aquí a vuelta de pocos años se transforman en melones mayores, que maduran en el tiempo que los demás, salen por medio de esa transformación esos melones grandes, escritos, excelentes y de gusto exquisito.

**429.** – El tiempo de sembrarlos en el Miguelete es desde 15 de setiembre hasta 15 de octubre. Doy en el Miguelete ese tiempo limitado de treinta días para la sementera de los melones; porque una experiencia constante me ha enseñado que los que se siembran más tarde suelen no alcanzar a dar buen fruto; porque los rocíos y nieblas de marzo queman o 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 después de desmenuzada la tierra con la azada se mezclan con ella misma dos o tres embosadas de estiércol de vaca del más pulverizado que haya. Con este fomento crecen las plantas con vigor, y logran acasilladas de ese modo tener en sus raíces jugo suficiente, aunque las lluvias sean muy cortas; porque en las casillas los melones las aprovechan, y les aprovechan cuando crecen tanto como les perjudican cuando van a 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 ha logrado regularmente muy buenos a no haber tenido o una seca absoluta, o el contratiempo de lluvias excesivas. En cualquiera tierra vienen bien si se siembran con el fomento que he explicado, y son más dulces y de gusto más delicado en los altos que en los bajos.

**430.** – Las sandías, que según Molina, en su Compendio de la Historia de Chile, pág. 204, son oriundas de la Jamaica, de donde se llevaron al viejo continente; las sembré al principio en mi chacara; pero viendo que en ella no se lograban buenas no las he vuelto a sembrar nunca. Para lograrse tales exigen aquí, pues así se experimenta, tierras nuevas, esto es que sean vírgenes, y que se rompan sólo para sembrarlas: deben ser también las tierras de las que aquí llamamos ricas, cuales en lo general son las negras gruesas muy vegetales, y para las sandías son mejores las que tienen mezcla de arena visible, y mucho mejores las en que la arena es algo gruesa, como se ven de ellas en los ribazos y cercanías de los arroyos o ríos. En tierras de esa calidad se crían las matas muy lozanas y frescas, dan un fruto grande, y lo sazonan perfectamente.

**431.** – Para que un fruto sea perfecto es menester que todo concurra a su favor: y así fuera de la buena calidad de las tierras, es necesario para las buenas sandías que concurra también la elección de las semillas. Las que vienen de Málaga, y dan sandías redondas, grandes, tiernas y de un color muy encendido, es cierto que son buenas, si siempre se logran con el corazón tierno; pero eso lo he visto en muy pocas sandías de las que de esa casta se venden en la plaza de la ciudad, y se cogen en las tierras areniscas del Buceo; porque por lo general, aunque las sandías que allí se cogen son grandes; tienen el corazón blanquecino y empedernido, y lo demás de su carne de ningún interés al gusto. Sandías de esa calidad son crudas, indigestas y las reputo por muy perjudiciales a la salud: por esto que constantemente he visto, juzgo que las tierras del Buceo, si alguna vez fueron buenas para las sandías, deben estar ya envejecidas cuando se advierte lo pronto que en ellas degeneran las semillas que vienen de Málaga; pues muy rara es la que a los dos o tres años mantiene la ternura en el corazón y buena calidad que de suyo tienen, cuando la semilla es recién llegada. Así juzgo que donde esas sandías se sostendrían siempre buenas, es si sembrasen constantemente buenas semillas en las tierras más mezcladas de arena gruesa, que antes he dicho se ven cerca de las orillas de los ríos y de los arroyos.

**432.** – Otras sandías he comido yo aquí que las reputo mejores aun que las de Málaga; éstas son unas largas, de ellas blanquecinas por fuera; y de ellas más oscuras de color, cuya semilla se ha

traído en diversos tiempos de San Pedro en el Río Grande. Son generalmente encendidas de color por dentro; pero lo que las hace más apreciables es lo dulce de su carne y su ternura. Cuando esas sandías se siembran en tierras de las que antes he dicho ser aptas para ellas, el corazón sale hendido y separado en tres o cuatro cascós, y es tan dulce y tierno que cuando se come, se resuelve todo en un jugo refrigerante y delicadísimo, sin que en la boca queden piltrafas que disgusten. En la estancia que fue de mis padres, y ahora es de un hermano mío, se sembraron de ellas en varias ocasiones, y siempre salían 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 Aires he comido también sandías cogidas en el partido que allí llaman pago de la Magdalena: y aunque aquéllas no eran tan grandes como las de Málaga, ni aun como las del Río Grande; porque generalmente eran de mediano porte; pero eran tiernas y dulces cuanto en las sandías se puede apetecer y así me he admirado muchas veces que de aquí se lleven a Buenos Aires sandías de Málaga de las que se cogen en el Buceo, que aunque grandes son generalmente degeneradas y empedernidas, sabiendo yo que allá se cosechan mejores y mucho más me he admirado de que allá las soliciten con ansia, pareciéndome que los que prefieren las del Buceo por grandes a las buenas de su propia cosecha, incurren en la necedad del tordo nuevo de la fábula de Iriarte, que prefería las calabazas por grandes, a las uvas por ser pequeñas.

**434.** – Cuando se siembran sandías en buena tierra suelen criarse a la par de ellas una planta gramínea cuando las sandías están por sazonar, ella sazona también su espiga, en que echa brazos delgados y claros en cruz. Esa planta lejos de perjudicar a las matas de sandías, les sirve de mucho alivio, porque sin asombrar las matas, tienen éstas en esa planta un asidero para agarrarse con los brazuelos que echan en las guías y hacerse firmes contra los vientos, que sin ese auxilio revolverían las matas; pues así las sandías, como los melones y las cidras cayotes, de que se hablará luego, no echan más que una sola raíz, que es la principal; y no son como los zapallos y otras plantas reptiles; que por donde quieran que caminan, van echando sus guías nuevas raíces. Por lo dicho ya se deja entender que para las sandías no se necesita otro estiércol ni otro beneficio que labrar bien la tierra, y sembrarla en surcos, distantes unos de otros como un par de varas, y carpir las matas a su tiempo. El de sembrarlas es generalmente el mes de octubre.

**435.** – Los zapallos son aquí de diferentes especies: a unos llaman criollos, sin duda porque son indígenas de la América, como lo es el nombre zapallo, tomado del zapallo que le da la lengua quichua. Entre los criollos hay dos especies: a unos llaman de tronquito; porque apenas tiene la mata como una vara de diámetro echa un grupo de flores en el medio, y hacia donde se halla el tronco, y en muchas de ellas cuajan temprano zapallitos pequeños, que tiernos se comen en la olla y en otros guisos, y son buenos. Para recoger semilla fina en esos zapallos es menester dejar que se sazonen algunos de los primeros que las matas echan sobre el tronco. Cuando se siembran los zapallos de tronco a fines de agosto o a principios de setiembre con el objeto de lograr temprano su fruto, no sólo se abonan con estiércol las casillas, en que se ponen las simientes, del mismo modo que se dijo tratando de los melones; sino que también se clavan por las dos puntas dos varitas, que se cruzan en arco sobre cada casilla a fin de tapar con un poco de hinojo, que se tiene a la mano y cerca de las casillas, las matas tiernas, cuando al ponerse el sol se teme que puede haber hielo; teniendo cuidado de destaparlas al día siguiente cuando el sol ha subido.

**436.** – Cuando el zapallo de tronco degenera, no sólo crecen más las plantas sino también su fruto, que en las de tronco siempre es pequeño; pero la calidad de zapallos que echan esas matas, recién degeneradas, regularmente es buena según lo que he observado; porque regularmente los zapallos son por fuera de un color aplomado, indicante de ser ellos buenos. Por esta observación sospecho que todas las especies de zapallos criollos de diferentes figuras, tamaños y colores que vemos, se pueden reducir a una sola especie radical y primitiva, que es la de tronquito: Del mismo modo que en el número 428 atribuí el origen de los buenos melones que aquí hay de figuras, tamaños y colores diferentes, a los pequeños de buena calidad que se han traído de Valencia.

**437.** – A los criollos que no son de tronquito les viene bien el estiércol, y siempre son de mejor gusto los que se siembran en terrenos altos, si el año favorece con aguas oportunas, que los sembrados en bajos. Pero como éstas suelen faltar en algunas primaveras y en los estíos, y entonces salen buenos los zapallos sembrados en los bajos; conviene, habiendo posibilidad, sembrar algunas matas en bajos, y algunas otras en altos.

**438.** – Otros zapallos hay que llaman de Guinea, o bugangos, nombre que seguramente es africano, como lo es el zapallo, traído de esa parte del África que se acaba de nombrar. Unos hay 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 muy dura. Entonces es menester partirlos con un serrucho, y cuando se parten exhalan una fragancia agradable, que sin probarlos, denota lo que ellos son. Yo he comido alguna tajada de uno de esos zapallos, sin más condimento que estar cocida sin sal en agua pura, y me pareció de gusto tan delicado, que no la hubiera trocado por el dulce más exquisito de cuantos he probado hasta ahora. Todos los de la familia de mi chacara fueron de la misma opinión, y prueba de que no afectaban es, que teniendo el zapallo más de una arroba de peso, no me dieron lugar a que lo probase segunda vez. No siendo esos zapallos bien sazonados son comúnmente desabridos, y así lo son cuando están tiernos; pero cuando 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 más guardados que estén debajo de techo, sienten mucho los fríos, se desmejoran y se pierden pronto.

**439.** – Me parece haber leído en uno de los viajes del intrépido navegante Cook lo que aconseja de que para las largas navegaciones se embarquen calabazas de comer por ser su alimento saludable a la tripulación, y un preservativo contra el escorbuto. Siendo esto así, como lo creo, yo aconsejaría a los capitanes de las embarcaciones que hacen viajes largos, que embarcasen bugangos bien sazonados con preferencia a toda otra especie de zapallo; pues no conozco ninguna que se conserve más, ni que se conserve con todo su buen gusto y frescura. Estos zapallos para lograrse bien exigen tierras frescas, nuevas y de fuerte vegetación como las sandías; y es menester sembrarlos poco antes del equinoccio de setiembre a fin de que logren la primera flor, que es en la que echan el fruto, que alcanza a sazonar bien. Si las tierras en que se siembran son algo reseca, el sol les arrebatara el fruto primero, y el que se sigue pocas veces tiene tiempo de llegar a su perfecta madurez.

**440.** – De los andais digo lo mismo que he dicho de los criollos, es a saber, que salen de mejor gusto los que se crían en terrenos altos que los que se crían en bajos; pero como no son calabazas que se comen tiernas, no hay necesidad de lograrlas temprano, ni de abonar con estiércol sus casillas; aunque nunca les viene mal ese fomento; porque con él las matas se crían

más fuertes, y es mayor el fruto que dan. Tenemos aquí dos calidades: unos con pescuezo largo que vinieron del Brasil, y otros redondos, aplanados por el pezón, y aun más por la flor, que vinieron de La Habana. Unos y otros tienen la corteza fina y de un amarillo muy subido la carne. Los de pescuezo largo lo tienen macizo y se come todo; y sólo tienen frutos y simiente en la barriga, que crían inmediata a la flor, y es poco carnuda. Los redondos aplanados que no echan pescuezo tienen mucho más gruesa la carne que rodea la semilla: y esta diferencia que se advierte entre estos dos andais, me hace acordar, porque es muy consonante, de lo que se dijo en el número 124 hablando de los toros que no tienen cuernos, es a saber – que se les advertía más doble el hueso de la frente, que el que tenían en ella los toros armados de cuernos: y que parecía que el hueso que en éstos servía de alma a los cuernos; se convertía en los mochos en hacerles más doble y reforzado el hueso de la frente: y aquí sucede una cosa igual en el fruto de esos dos andais, que por otra parte son muy 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 más gruesa y carnuda. En aquel lugar di por una diferencia puramente accidental la del ganado mocho, asegurando como cosa cierta en la historia, que tanto el mocho como el armado de cuernos tenía un solo origen en el ganado que con cuernos se había traído de España a la América: y ahora digo lo mismo de estos dos andais – que su diferencia es puramente accidental, y que ambos deben tener un común y solo origen.

**441.** – Sea lo que fuere de este raciocinio – unos y otros andáis son buenos; pero me parecen mejores y de mejor gusto los redondos. Ambos se conocen aquí con el nombre de andai, que también les dan en el Brasil. Es nombre de la lengua guaraní, que aunque alterada en diversos dialectos, se puede llamar general y extendida por todo el vasto continente comprendido entre el océano y los grandes ríos de Amazonas y de la Plata. En los pueblos de Misiones del Uruguay se recogen todas esas especies de calabaza, y otras muchas diferentes que se omiten; porque las que he nombrado son las que por lo común sólo se siembran aquí. Cuando falten bugangos para embarcar, bueno es que sepan los navegantes que después de los bugangos los andais son los mejores para eso; porque se conservan también con buen gusto por mucho tiempo.

**442.** – Las cidras cayotes se siembran en el mismo tiempo, y del mismo modo que los andais y zapallos: prueban mejor en los bajos que en los altos; pero suelen darse, también, como no faltan algunas lluvias, en lugares altos: como su único destino es para hacer dulce es más conveniente ponerlas en bajos falten o sobren las lluvias. Yo he conocido aquí dos especies, unas que daban el fruto más 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 más verde oscuro, 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 también casi blanco. Ya he dicho que los cayotes sólo se destinan para dulce, que se hace tan bueno con las redondas, como se hacía con las largas, que si se han perdido del todo, o se han convertido en redondas, no se echan menos.

**443.** – Cuando las cidras están sazonadas y su corteza dura, se cortan en cuatro cascós, y sacando sólo la semilla, que está metida en una carnosidad algo hebrosa, se echan a sancochar con toda la carne y carnosidad que he dicho. Sancochados los cascós y fríos; se separa con una concha de las muchas que cría el Miguelete toda la carne de la corteza, que es lo que únicamente se tira: se exprime bien su carne entre las manos, y estando toda bien exprimida, se pesa para arreglar el azúcar que debe llevar el dulce, que son dos libras, o dos libras y media por

una de pasta. Con el azúcar correspondiente se hace el almíbar del modo que se dijo en el número 257, y poco antes que tome punto se echa la pasta en el almíbar, se incorpora bien, y con fuego lento se le da al dulce la cochura suficiente hasta su punto, que se prueba con el plato, según se dijo en el número 268. Este dulce por su color casi transparente, de un rubio dorado, y por su gusto con algo de la frescura de la fruta, tiene muchos apasionados, y se estima, recomendándolo también el que era muy fácil 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 a mano se deben sembrar en los bajos más bien que en los altos; pero en éstos se dan también cuando favorecen algo las aguas, y se deben sembrar por el equinoccio de setiembre. En ningún tiempo he echado yo menos tanto como en el presente estas pobres y útiles vasijas; porque no habiendo dónde comprar de loza las que se necesitan en una casa, o por lo menos apurados absolutamente los medios con que comprarlas por estar para nosotros cerrada la plaza con el largo sitio de catorce meses que lleva ya cumplidos, he tenido yo por falta de calabazos que recurrir a los huampares para echar agua a las arandelas. Nos hemos acogido en esta provincia al nombre huampar de los indios del Perú por evitar el de cuerno, que aunque muy decente, lo tira a evitar la gente rústica por la acepción maligna que se le suele dar. Digo que es voz de la lengua quichua, no sólo porque su sonido lo denota así, sino también porque no es voz castellana, ni lo es tampoco guaraní; pues los guaraníes llaman al cuerno *rnatí*, y así dicen *vacarnatí* – cuerno de vaca; *guazú rnatí* – cuerno de ciervo. Repito que se deben sembrar siempre las calabazas suficientes en una chacara, y que se deben preferir para eso los bajos más bien que los altos; porque en los bajos se crían más grandes, y con más seguridad que en los altos.

**445.** – Sólo se deben exceptuar de esta regla unos pequeños redondos que en el pezón echan un cuello encorvado, y se destinan para tomar mate con la hierba del Paraguay. Los indios del Perú 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 cuando tomamos en el mate agua caliente, pasada por la hierba que en él se contiene. Estos calabacitos pequeños, que son de varias figuras, se deben sembrar en altos y en tierras pobres; porque si no crecen mucho, y no acomodan al uso a que principalmente se les destina. Para tomar mate he visto yo piezas de plata, y aun de oro, hechas con la figura del calabacito; pero este lujo, 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 a perder con el demasiado calor que conciben los metales, y todos se atienen ya al calabacito por ser lo mejor para ese fin.

**446.** – En las estancias se suelen criar por los campos, particularmente en rodeos viejos de ganado, o en lugares de población dejada, que aquí llaman taperas, unos calabazos muy semejantes en hoja y fruto, cuando está tierno, a los zapallos 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 podían tocarla. Pues estos calabazos, a que llaman aquí porongos, cuando están sazonados son de una corteza muy dura, y son los mejores de todos para toda suerte de vasijas, hasta para tener agua en ellos en lugar de cántaros; porque se dulcifican en poco tiempo sólo con echarles agua y mudarla por algunos días. Yo he deseado su semilla, que es pequeña, para ponerlos en mi chacara; pero me he olvidado siempre de pedirla a tiempo. Aconsejo a los labradores del

Miguelete que la siembren en las suyas, poniendo las semillas detrás del corral de los caballos, por donde tienen alguna salida las aguas, y hallarán en ellos sin trabajo la utilidad que digo.

## HORTALIZAS Y AJOS

**447.** – Yo quisiera clasificar todas las plantas de que trato con la exactitud que corresponde a su género y diferencias, no por ostentar la ciencia de naturalista que no tengo; pues confieso ingenuamente que hasta ahora no he leído libro ninguno que trate esa materia por principios; sino por darles a mis observaciones todo el orden y método conducente a que salieren claras y perceptibles. Pero ya que me faltan los conocimientos necesarios para una exactitud rigurosa, procuraré a lo menos unir debajo de un artículo aquellas plantas sólo, que por la vista común a todos parecen entre sí más análogas y semejantes; y tales se me representan los ajos y cebollas.

**448.** – Aquí he conocido tres especies de ajos: unos que tienen muy pocos dientes, pero grandes, y se llaman puerros. Otros que se llaman blancos, porque es blanca la túnica, que cubre los muchos dientes que tienen unidos y fáciles a desgranarse: y en fin los ajos que llaman colorados; porque es roja la túnica que cubre los dientes, que tienen bien unidos en una cabeza redonda. Las dos primeras especies se han abandonado generalmente, y sólo se cultivan los colorados, que están en reputación de ser los mejores. Para sembrarlos, después de compuestos y abonados los tablones en que se van a sembrar, los que conviene que no tengan más ancho que el de seis varas, y que unos de otros vayan divididos por calles de media vara que se tiran con hilo: digo que después de compuestos los tablones, y desgranados los ajos, de que sólo se desechan los dientes muy pequeños, que tienen en la interior de la cabeza; el que lleva la azada hace con ella un surco aplanado y somero en una orilla del tablón cortando su ancho: contra la pared o camelloncito exterior del surco, se ponen los dientes distantes unos de otros poco más de media cuarta, y se ponen con la que debe ser raíz para abajo, y para arriba la punta o brote: el que lleva la azada abre nuevo surco inmediato al primero, dándole sólo la distancia que señala la misma azada con su corte sin internarla en el primer surco, y tapa con la tierra que saca del segundo surco los ajos que uno o 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.

**449.** – Si el tablón es por ejemplo de dieciocho o veinte varas de largo, en llegando con los ajos a las seis, se abre calle del ancho que se dijo arriba debía tener la que separase unos tablones de otros; porque con estas calles no se pierde terreno como a algunos les parece, y ofrecen mucha comodidad para registrar los sembrados— sin pisarlos, y para echar en ellas las hierbas malas que se arrancan de los tablones, después de haber arrasado primero con la azada las que se crían en las calles. Digo que no se pierde campo; porque las plantas que se crían a la orilla de las calles suelen ser mayores que las demás por el mayor desahogo que tienen en ellas; pero aún cuando 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 frecuentes senderos, que he dicho se deben siempre dejar.

**450.** – Cuando llega el tiempo de carpir los ajos se entra a ese trabajo con escardillos, el que es necesario a tiempo oportuno, y cuando las hierbas no hayan crecido mucho; porque si se detiene

la carpida, el trabajo luego es tres o cuatro veces mayor. Si algunos dientes han echado dos o más brotes; porque llevaba el diente que se sembró alguno o algunos dientes más, encerrados en la misma túnica, se descarna algo la tierra por un lado del ajo, y tirando hacia ese lado por el brote o brotes superfluos, se arrancan de raíz y se arrojan fuera.

**451.** – He observado que el tiempo mejor de sembrar los ajos es el mes de julio; porque desde principios o mediados de ese mes tienen suficiente y preciso tiempo para crecer y llenar la cabeza, y no se les deja sobrado para que se entallezcan y llenen sus ramas de los palitroques duros del tallo, que los hace muy trabajosos para enristrar. Además de esta hallándose menos tiempo en la tierra hay menos que escardillarlos: y ese ahorro del escardillo es de mucha consideración en esas plantas unidas, en que no puede entrar la azada y sólo se usa del escardillo, que se debe evitar cuanto se pueda por ser prolijo y engoroso. Cuando a los ajos empieza a agostárseles la hoja, que es a principios de diciembre, se sacan antes que se les seque mucho; porque reseca pierda la fuerza que debe tener para poderse enristrar: y se debe evitar también el que hallándose agostada le caiga lluvia; porque se pudre al instante, y no pudiéndose enristrar por falta de hoja, no hay modo de conservarlos y es cosecha perdida.

**452.** – Si se sacan con la hoja verdeona se ponen un día tendidos al sol para que se marchite y suavice lo bastante, y luego se enristran haciendo con la rama de los ajos, auxiliada de algunas cañas suaves de la planta gramínea llamada acebén o cola de zorro, una trenza de tres ramales, que es muy sabida, y se le da a la ristra el largo de vara y media poco más o menos. Al paso que se van enristrando se van poniendo al sol, y antes que el sol se ponga se guardan a cubierto para sacarlos al sol del siguiente día, si lo necesitan; y si no se cuelgan ahorquetados en una vara gruesa, en que se deben conservar debajo de techo; pero en pieza en que corra algún aire. Los que hacen profesión de caballeros leerán con disgusto el modo con que se debe cultivar y conservar una planta o fruto, que para sus estatutos no pueden comerlo, según he oído decir; pues yo no he leído libro ninguno de estatutos caballerescos; pero yo no escribo para caballeros, sino para los labradores del Miguelete, muy distantes de profesar más caballería que la del cultivo de la tierra, a que fue destinado nuestro padre Adán, tronco y origen de todos los caballeros.

**453.** – La semilla de cebolla se siembra por el mes de mayo o junio, componiendo para eso unos canterillos cuadrilongos de una vara o poco más de ancho, y largos como cinco o seis varas: se desmenuza en ellos la tierra mezclada con estiércol suficiente; pues si éste es un abono necesario para toda suerte de almácigos, y en cualquiera tiempo que se siembren; lo es mucho más para el cebollino que se siembra en tiempo frío. Los canterillos se guarnecen por los cuatro lados con un camelloncito de la misma tierra a fin de que cuando se ofrezca regar los almácigos, el agua no se corra fuera; por cuyo motivo conviene también, hacer los canteros horizontales, o en terreno que naturalmente esté anivelado. Hechos los canteros divididos unos de otros con senderos, se siembra el cebollino, ni muy claro ni muy espeso, y sembrado se cubre o con tierra bien abonada, o con puro estiércol de vaca o de caballo bien desmenuzado. Yo prefiero cubrir el cebollino con estiércol puro; porque a más de darle mucho abrigo al grano, franquea salida más fácil a la plantita tierna que empieza a nacer. Luego que se ha cubierto la semilla con el estiércol, se tapa todo el almácigo con chala, o con otra paja que no lleve grano: por encima de ella se riega el cebollino si no llueve oportunamente, y se tiene cuidado de ver si apunta a salir para quitar entonces la paja al almácigo. A la par que nace el cebollino suelen nacer también hierbas por mucho cuidado que se tenga de hacer los almácigos en el mismo lugar que otros años, y en tierra limpia de otras hierbas. Estas se arrancan de raíz cuando son tiernas, sin

dejarías tomar mucho cuerpo, so pena de que si no se hace a tiempo dan después un trabajo largo y prolijo.

**454.** – Cuando el cebollino se halla en estada de trasplantarse que suele ser por julio o agosto, se trasplanta en canteros preparados con abono de estiércol, pues tanto las cebollas como los ajos desustancian mucho la tierra y es menester todos los años o a lo menos a los dos años darle algún fomento, digo que se trasplanta del mismo modo que en el número 448 se dijo se ponían los ajos, teniendo cuidado de no tapar con la tierra el ojo de la cebollita que se pone. Como la cabeza de ésta es mayor que la del ajo se deben poner a mayor distancia, y la de una cuarta me parece la suficiente. A su tiempo, y sin perderlo, se carpen con escardillo; porque si hay descuido en carpirlas, cuesta después una semana de trabajo, lo que sin él sería obra de sólo un día. En estos dos últimos años faltaron las aguas en agosto, que fue cuando se trasplantó en mi chacara mucha parte de la cebolla, y para que no se perdiese me ocurrió arrimar a los canteros que se habían de llenar de cebolla, una tina grande con agua, y que un hombre con una regadera echase el agua suficiente al surco que se tapaba, y el pensamiento me salió feliz; porque no se me perdió la que puse, sin embargo de no haber llovido después en muchos días: y no se gastó mucha agua en ese socorro; porque una regadera pequeña alcanzaba para un surco de seis varas.

**455.** – La cebolla está sazónada a 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 a que se seque del todo, se saca del mismo modo que se dijo de los ajos, y se enristra también del mismo modo, y con las mismas condiciones. Sólo advierto que las blancas se enristren separadas de las coloradas, que son las únicas cebollas que en el día 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 sólo se cultivan las dos que acabo de expresar: y conviene ponerlas en ristras separadas; porque algunos prefieren las coloradas a las blancas, y otros por el contrario. Yo estoy con los que prefieren las blancas, así porque me parecen más suaves y más dulces, como por su color que tengo por más interesante. También se suelen preferir las blancas para algunos remedios: y no dejaré de referir uno, aunque parezca fuera de propósito, en que entra la cebolla blanca, por considerarlo de mucha importancia para la pobre gente de campo. Su noticia se la debo a mi amigo don José Raymundo Guerra, quien me refirió lo que se sigue:

**456.** – Que en una ocasión hizo desde Montevideo viaje a Buenos Aires, y llevó consigo un criado, al que hallándose en aquella ciudad le acometió un fuerte dolor de costado. Una señora le aconsejó le pusiese un emplasto en la parte del dolor, hecho del modo siguiente: se toma un poco de jabón blanco de España y se pica menudo: se toman de cebolla blanca como dos o tres partes más, y también se pican, y mezclando el jabón y la cebolla se echa todo en una sartén, a la cual se le echa también un poco de aceite de linaza proporcionado a lo que se va a freír, y poniendo la sartén al fuego se fríe la cebolla y jabón con el aceite hasta que todo quede bien suave y en estado de que aquella mezcla se pueda tender sobre unas lanas, dispuestas en forma de parche grande, correspondiente al dolor que aflige al enfermo. En ese estado y caliente, cuanto el enfermo lo pueda sufrir se le aplica a la parte del costado dolorida, sujetando el emplasto con un ceñidor: Así lo hizo, y me aseguró que al instante sintió alivio el enfermo, y sin otro remedio se puso bueno del todo, con la circunstancia de que siendo antes de haber probado ese remedio muy perseguido de puntada de costado; desde que lo probó hasta el día en que me lo refería, no le había vuelto a acometer esa enfermedad.

**457.** – Para confirmación de la eficacia de ese remedio voy a referir lo que yo experimenté con él. El año de 4 me hallaba yo en la estancia que fue de mis padres con un criado que llevé conmigo. Una noche lo eché menos, y preguntando por él, me dijeron que estaba enfermo en la cama. Al instante fui a verlo, y lo hallé con mucha inquietud, quejándose de un fuerte dolor de cabeza: le tomé el pulso, y advertí por él, que tenía un causón desesperado: hice que se abrigase y que se diese una naranjada caliente para ver si sudando se aliviaba: yo me acosté, y sin esperar al día me levanté tres horas antes que amaneciese, pues era tiempo de noches largas, y me fui a ver al enfermo, a quien hallé muy fatigado, y ya con punta de costado manifiesta. A un criado de la estancia le dije que apenas amaneciese, fuese al pueblo de San José, distante de la estancia dos y media leguas, y me llamase a un empírico sangrador que allí había. Entretanto el enfermo se hallaba cada vez más afligido, y yo deseaba darle un alivio pronto. Con este deseo, empecé a hacer reminiscencia del remedio que le había oído a mi amigo, y tuve la fortuna de acordarme, si no de la dosis, como tampoco me acuerdo ahora; por lo menos de los ingredientes que lo componían. Yo tenía jabón blanco, con que me afeitaba, tenía también cebolla blanca, y sólo me faltaba aceite de linaza; pero tenía aceite común de olivo, y dije: en caso de necesidad un quid pro quo puede ser bueno; y con el aceite común, el jabón y la cebolla, y ésta en más cantidad que el jabón, porque era de lo que más tenía, hice el emplasto que freí en una sartén, y tendí en un pellejito proporcionado de cordero, poniendo el emplasto encima de la lana negra y suave que tenía el pellejo. Cuando me pareció que el emplasto se hallaba en estado de que lo pudiese sufrir el enfermo, fui a aplicárselo por mi mano en la parte dolorida del costado; pero estaba tan sensible, que con un movimiento violento e involuntario me separó buen trecho, dando un fuerte grito de que no podía sufrir aquel emplasto. Lo dejé enfriar un poco más, y exhortándolo a la paciencia se lo apliqué felizmente.

**458.** – Mientras aplicaba el emplasto albeaba el día, y montó a caballo el destinado a llamar al empírico, quien llegó a las dos o tres horas de haber salido el sol. Cuando el sangrador llegó, el enfermo, que desde que se le puso el emplasto empezó a sentir alivio, se hallaba ya tan aliviado, que resolví el que no se sangrase, para lo cual referí al empírico lo que yo había hecho con el enfermo, y le repetí algunas veces toda la historia del remedio, que queda expuesta, añadiéndole que su visita se la había de gratificar como si sangrase al enfermo. Pero ni la historia, ni mis razones le satisfacían; porque me decía que ya él tenía noticias de ese remedio; pero que siempre era buena la sangría como su auxiliadora. En esta contienda nos llevamos toda la mañana, y parte de la tarde; porque el empírico comió conmigo, hasta que viendo que yo me mantenía inapeable, se rindió a lo que yo le persuadía amigablemente; pues me interesaba, no disgustarlo por lo que se me pudiera ofrecer. Yo le dí un par de pesos por su visita, que no le fue infructuosa por la noticia que a ojos vistos adquirió del remedio, que tal vez habrá aplicado ya con buen suceso, y se despidió quedando conmigo en que volvería con la lanceta siempre que yo lo llamare. Por fortuna no tuve que llamarlo; porque con el emplasto, que se le repetía al enfermo cada doce 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 a fines del presente de 13, no ha vuelto a ser atacado de esa enfermedad; siendo así que de ella había estado dos años antes sacramentado en mi casa, y años antes a éstos había estado muy gravemente enfermo en la de otro amo que tuvo. Los hombres de campo son los más expuestos a esta terrible enfermedad; porque a cada paso se mojan, tal vez sin mudarse se les seca la ropa en el cuerpo; y otras veces hallándose acalorados después de alguna fatiga beben con ansia agua fresca, que les ocasiona ese mal pleurítico. Entre los criados que he tenido sucesivamente, cinco se me han enfermado de él; dos murieron asistidos de médica a tiempo oportuno, y tres escaparon, entre los que cuento al del emplasto. Por cuyo motivo no he reparado en ser tal vez importuno por el interés

de que se sepa un remedio fácil, que nunca puede causar daño; y puede ser de mucho alivio a los que se hallan en paraje, que no pueden tener médico que los asista, o tal vez excusarlo.

**459.** – Iba diciendo que las cebollas blancas se enristrasen separadas de las coloradas, y dicho se está que enristradas se deben poner al sol uno o dos días a fin de que se oreen: o se sequen sus ramas: y después de secas se cuelgan del mismo modo y con las mismas condiciones que se dijo de los ajos en el número 452. Cuando se recogen las cebollas nuevas, que es, según se ha dicho, a principios de enero, ya la semilla de las del año anterior que se pusieron de verdeo con el objeto de que la diesen, están muy cercanas a sazónarla; pues la semilla sazón a mediados de enero, cuando más tarde. Entonces se recogen en tipas las alcachofas, o por mejor decir las borlas en que las echan, y puestas al sol encima de unos cueros se resecan bien. Los cueros de noche o se ponen unos sobre otros con la semilla que tienen, y se tapa el último con un cuero grande que los tapa a todos, o se doblan sobre sí mismos, esto es la mitad de un cuero sobre la otra mitad que contiene la semilla: y así doblados se sujeta la mitad que tapa a la otra con un par de piedras medianas hasta que al día siguiente se vuelven a desdoblar, o a separar los que están cargados unos sobre otros, extendiendo en todos la semilla a fin de que con el sol se reseque bien.

**460.** – Luego que está bien reseca se desgrana sobre un cuero, refregándola entre las manos hasta que salga del casullo en que está encerrada. Cuando se ha desgranado bien o el todo o parte considerable se avienta con un aura ligera, porque siendo viento se la lleva, y se guarda sin mojarla dentro de calabazos, en frascos, que no se cierran herméticamente, o en una bolsa. Digo sin mojarla; porque pasada por agua, como hacen algunos para separar la fallida de la que no lo está, la granada se desvirtúa alguna cosa, y sólo se puede sembrar dentro del mismo año, porque no alcanza a nacer en el siguiente; falta que no tiene la que se limpió sin mojarla; pues no sólo nace en el mismo año en que se recoge, sino también en el siguiente, lo que es de mucha ventaja; porque sucediendo con frecuencia el que se pierda en un año la semilla de cebolla o por las nieblas que la apolvillan, o por algún otro contratiempo, tiene el labrador en la semilla vieja que le sobró un recurso para con ella hacer almácigos en el año, en que mancó de dar semilla la cebolla. He dicho también que si se guarda en frascos no se cierran herméticamente; porque cerradas las semillas, tanto de cebolla como de coles o cualesquiera otras, sin dejarles 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 cual tengo experiencia propia en semillas de estimación que he recogido, y creyendo conservarla mejor, y menos desvirtuadas, no dejándole respiradero al frasco que las contenía; me las ha perdido ese cuidado excesivo. Así reputo por vasijas más ventajosas que las de cristal para guardar semillas, los pobres calabazos de que nos provee con mano liberal la naturaleza.

**461.** – Cuando se ponen tablones de cebolla de verdeo para semilla, se pone un tablón de la blanca, y otro de la colorada, y cuando se recoge, se hace la cosecha sin confundir los colores; pues la separación no añade trabajo, y puede traer alguna utilidad. Dije en el número 453 que la semilla se sembraba en el mes de mayo y junio; porque así 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 o mandan hortalizas diaria a la plaza, consumiendo, según se deja entender, mucha cebolla; para lograr abundancia de ella en todo el año, empiezan a sembrar almácigos desde el mes de enero, en que se recoge la semilla; y siguen sembrándolos en todos los meses hasta el mes de julio inclusive, si tienen cómo regar la que sembrada en ese mes, se trasplanta a fines de setiembre. De ese modo con la cebolla que sembraron en los

primeros meses hasta mayo, logran cebolla nueva que vender, cuando la que se puso a verdear de cabeza, se entallece mucho: y logran asimismo cebolla de cabeza limpia y sana en las que sembraron de almácigo en mayo, junio y julio.

**462.** – Por bien acondicionada que esté la cebolla que se guarda, se empieza a grillar cuando llama el tiempo, que es por abril, y entonces se pone en la tierra, a lo menos la que se ha grillado, para gastar la de verdeo. Pero para recoger semilla con más seguridad conviene detenerse, si la cebolla no ejecuta mucho, hasta el mes de junio o julio; porque puestas las cabezas en esos meses se entallecen algo más tarde, y los tallos no se exponen tanto a los hielos, que los suelen perder cuando son fuertes. Se acaba de decir que las cabezas que se ponen en la tierra para semilla conviene ponerlas por junio o julio, y repito también lo que arriba dije de que la cebolla blanca se ponga en tablón separado del de la colorada: así como se dijo, que convenía recoger las semillas sin confundir los colores. Puesta la cebolla de cabeza se escardilla antes que la maleza la sofoque y se aumente más el trabajo; porque ese cuidado continuo en todas las cosas que se siembran es necesario tenerlo para lograrlas: y si después de logradas halla el labrador quien se las compre; y no quien se las quite, puede darse por contento y venturoso.

## **COLES, COLINABOS, COLIFLORES, BROCOLIS, NABOS Y RABANOS**

**463.** – Aquí he visto cultivadas; y aún se han cultivado en mi chacara, muchas especies de coles; porque se han cultivado las que llamaban de Génova, que son unas coles de suyo pequeñas, sencillas o de pocas hojas, que apenas crecían y echaban ocho o diez, se cerraban en un repollo pequeño, muy redondo y apretado, que las hacía apreciables para el estío; porque cuando en las otras coles no se veía repollo ninguno en ese tiempo, lo tenían las de Génova. Pero estas coles se desaparecieron, aunque a mí me parece más bien que se transformaron en coles y repollos grandes que sólo cerraban desde abril hasta agosto, en que empezaban a subirse: se han cultivado las romanas, que en el tallo de la hoja tenían en vez de tallo una penca ancha, bien semejante en eso a las acelgas, las que repollaban también a su tiempo, que era el común: se han cultivado unas crespas, finas, tan dengueadas y tan plegadas, que sus hermosas hojas, a más de ser buenas para la olla, servían 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 también cumplido: se han cultivado otras de hoja redonda, de un verde oscuro, con repollo grande y también redondo. En fin se han cultivado otras muchas y varias especies, que es difícil, y no es necesario nombrar.

**464.** – Hay poco más de treinta años, que empleé veinticinco pesos en varias semillas de Europa y entre ellas venían unas con el nombre de coles lombardas, tal vez por ser oriundas de la Lombardía en Italia. Son de un verde más oscuro que el de las otras especies, llenas sus hojas de desigualdades en la superficie. Estas han tenido aquí boga tan grande, que son las que en el día se cultivan generalmente; pues están reputadas por más tiernas, que las anteriormente nombradas. Un día que estuvo en mi chacara don Felipe Arguibel, y vio esas coles y unas lechugas blancas crespas con repollos grandes, que compré también con las coles, le parecieron tan extraordinarias así las coles como las lechugas, que me pidió para Buenos Aires semillas de

unas y de otras: y a los pocos años después las vi generalizadas en aquellas quintas tanto las coles como las lechugas.

**465.** – Las semillas de coles se recogen por diciembre, que es cuando se hallan sazonadas y secas: y los que mantienen hortaliza diaria en la plaza, las siembran de almácigo para su surtido en casi todos los meses del año; pero los que ponen coles para poco más que el gasto de su casa, sólo las siembran de almácigo por julio a agosto para trasplantarlas por octubre poco más o menos. Cuando se trasplantan, si la tierra no es abonada, o de suyo no es de mucha vegetación, se hacen casillas, como se dijo se debían hacer para las habas en el número 408, y se echa en ellas una embosada de estiércol 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 fácil adivinarlo, cuando a primera vista más bien parece que debía empobrecerla; porque asombra con sus grandes hojas la tierra, e impide que los meteoros obren tan libremente en ella, como en la sembrada de ajos y cebollas, que la empobrecen según se dijo en su lugar. Para recoger semilla de coles se eligen las más finas, y se clava a su lado una caña para conocerlas y recoger a su tiempo la que echan y sazonan. Pero lo más seguro es sacar los tronchos de las coles más finas, y ponerlas por separado lejos de la vista de otras coles; porque dicen los que todo lo especulan, y atisban a la naturaleza en sus más misteriosos caminos, que vician a las flores finas y las hacen bastardear los polvos de las flores groseras, que conduce el aire, o tal vez las mariposas, las moscas y abejones, que de flor en flor andan chupando su jugo. Aunque en una chácara no se gasten todas las coles que se ponen, conviene plantar un tablón regular; porque a más de que abonan la tierra según se ha dicho, en el invierno cuando escasean los pastos, se entretienen los bueyes con las que se les echan, y hacen parte de su alimento.

**466.** – Colinabo es una col pequeña que echa pocas hojas sobre un nabo limpio, redondo, bastante grande, que se cría a la flor de la tierra, y casi todo descubierto sobre una raíz delgada: el nabo está vestido de una corteza en todo semejante a la que tiene un troncho de col. Aunque he tenido de estas coles en mi chácara, no las he probado aún, ni he oído hablar de ellas ni bien ni mal. Como es planta que se ha tenido más por curiosidad que por otra cosa, después que ésta se ha satisfecho, ha desaparecido de aquí, y creo que es poco lo que se ha perdido.

**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 embrión, muy agrupadas, la que se cuece con agua para ensalada, y se suele también echar en la olla en vez de coles. Se hace también con ella, después de cocida y deshecha con una cuchara, alguna tortilla con huevos batidos, echándole al todo la azúcar correspondiente. Compuesta la coliflor de este modo es como a mí me gusta más, y creo que es de aceptación general; porque la tortilla sale blanca y tan tierna, que parece haberse hecho con leche, y haciéndola gruesa puede en una mesa hacer el papel de un budín, sin ser tan pesada ni tan costosa, como lo es éste. En este país degenera la coliflor, y es necesario hacer venir de Europa la semilla con frecuencia, no sé de qué parte; porque en España se dice que la traen de Italia: y habiéndola yo por eso encargado a la Italia, me respondió el sujeto a quien la pedí, y de quien estaba seguro que deseaba servirme, que a Italia se llevaba de España. Tal vez en algunos pocos lugares de España se sostendrá y recogerá fina, y lo mismo puede suceder en algunos otros de Italia: y todos decir bien en lo que dicen. Pero de dondequiera que venga, ello es cierto que es necesario hacer venir con frecuencia la buena semilla de Europa.

**468.** – Sólo en una ocasión compré semilla de coliflor, y el que me la vendió me dijo que era cogida en Buenos Aires; pero me añadió que era buena, y efectivamente lo era, porque con ella me salieron coliflores finas. Yo he procurado recoger buena simiente no sólo eligiendo para eso las coliflores más finas, sino también poniéndolas fuera de la vista de plantas del mismo género; y no he podido recogerla nunca sino degenerada. Si hay en una huerta buenas coliflores se pueden éstas propagar sin semilla del modo que voy a decir, no porque yo lo haya experimentado; sino porque me lo han asegurado los que lo han hecho, o los que lo han visto hacer: y yo lo creo porque es muy verosímil. Después que a una coliflor se le corta la pella, el troncho, que es alto, se inclina algo a la tierra, sin desarraigarlo del todo, y se cubre con ella el extremo en que se cortó, y con sólo ese cuidado brota por donde está descubierto, y echa renuevillos que se trasplantan en hallándose en aptitud para eso. Esos renuevillos arraigan, y de ellos se crían coliflores tan finas como la que antes había 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, empezándose a pudrir y secarse por el corte que se le hizo: lo que he experimentado yo generalmente con todos o casi todos los tronchos de coliflores; siendo así que no sucede lo mismo con esa generalidad a los tronchos de otras especies de coles que se descabezan.

**469.** – Después que me han dicho lo que queda expuesto, me ha ocurrido que se podrán también lograr renuevos, si dejando el troncho derecho como está, se cubre la parte cortada con tierra, y ésta se asegura sobre la cabeza con un trapo que se ciña algo más de abajo. Pero esta ocurrencia se puede poner en práctica con algunos tronchos, sin omitir el método que otros han probado ya ser bueno; porque si con la tierra puesta encima del corte y sujeta 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 desarraigándose, en parte alguna, tal vez echará por eso renuevos más vigorosos. Habiendo buena semilla, se debe ésta sembrar, cuando más temprano por setiembre; 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 frío la pella tupida, en que consiste todo el mérito y fruto que se espera de esa planta.

**470.** – El brócoli es una especie de col que tiene las hojas más recortadas que la coliflor, y su color es de un verde oscuro que tira a 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 más finas que las teñidas de morado; porque éstas echan los grupos de flores, pequeños y desparramados; en vez de que las plantas con el color común en el tallo de la hoja, pero siendo ésta de un verde azul, dan una pella tan grande y tan unida como las coliflores, a más de los grupillos que echan desparramados en otras partes del cuerpo de la planta. Yo he tenido brócolis de esta especie, y de ellos he logrado semilla, que en nada degeneró, mientras en mi chacara se cultivaban hortalizas, y se tenía con las semillas otro cuidado, que el que ahora se tiene. Para mi gusto el brócoli es hortaliza más fina que la coliflor; porque a ésta le he sentido siempre en las ensaladas, y aún en la olla, un amargor, que nunca le he percibido al brócoli. La semilla se siembra por setiembre como la de coliflor, y por la misma razón que se expuso al fin del número que antecede.

**471.** – La semilla de nabos se suele traer de Galicia, en donde los de Lugo se han hecho famosos por su tamaño y ternura, y cuando es recién llegada se suelen lograr nabos finos y sostenerse por algunos años. Se siembran por marzo o abril, no en almácigo, sino tirando la semilla muy clara en alguna tierra hecha y que se halle bien abonada, como suelen estarlo las de

las cercanías de la casa, o las que están más abajo e inmediatas a algún corral de animales, a las que alcancen las aguas que de él salen. Esta planta si es de poco mérito, tampoco exige mucho cuidado; porque sólo con arrojar claras las semillas por noviembre o diciembre en tierras hechas y de las calidades expresadas, por mayo se ven ya nabos crecidos, y mucho más por junio y julio. Ni aun necesita esa semilla que para ella sola se haga tierra, basta que cuando se carpen porotos u otra planta de verano, se arroje, en la tierra que se carpe antes o después que ha pasado la azada. Digo que se ven luego nabos arrojando la semilla del modo que queda dicho; porque los nabos se ven descubiertos en la superficie de la misma manera que los colinabos, aunque algunas veces suelen también hallarse cubiertos. Los nabos para ser buenos deben ser redondos, aplanados, limpios y sin otra raíz que una delgada que descende recta de la parte inferior del nabo. Cuando la semilla está sazónada, lo que se conoce sólo con verla, se recoge, y se elige sólo la de los nabos finos para sembrarla a su tiempo. Algunos la siembran también antes del tiempo que arriba se dijo; pero los nabos que no se hacen con el tiempo frío no son tiernos y tienen más resabio a montecino. No sé si los nabos entran también en la prohibición caballeresca de los ajos; ni me acuerdo, tampoco si alguna vez don Quijote le da en rostro a su escudero de ese grosero alimento, o si el mismo Sancho Panza hace confesión ingenua de que lo usaba. Esto último me parece más propio de la discreción de don Quijote, o por mejor decir de la de Cervantes, que engendró a aquel héroe en su cabeza fecunda. Sólo sé que los nabos no son un alimento ni fino, ni delicado.

**472.** – Los rábanos son de tres especies: los hay blancos que son muy bravos: morados que también lo son, y rojos que son los finos y buenos. Creo que las dos primeras especies son rábanos degenerados, que provienen de los buenos, y se hacen silvestres al menor descuido, como sucede en otras muchas plantas, por no decir en todas, así de hortalizas como de árboles, que se degradan poco a poco, y algunas con mucha rapidez. Los que mantienen hortaliza todo el año, siembran rábanos todos los meses en canterillos pequeños, bien estercolados, que suelen poner a riego: se siembran no tan claros como los nabos, ni tan espesos como otros almácigos, sino en la proporción correspondiente al grueso que se les deja tomar, que nunca debe ser mucho; porque los rábanos se deben comer tiernos, y cuando no tienen más que una pulgada, o poco más de diámetro. Los que no los siembran sino para su consumo, claro está que no tienen que sembrarlos todos los meses, sino sólo en los de marzo y siguientes hasta la primavera; y aun entonces no siendo esa hortaliza necesaria como la cebolla, que después de la sal, se reputa aquí por indispensable para sazonar la comida, y tomándose sólo en ensalada, o por sí solos y en muy poca cantidad, no hay para qué apurarse en sembrar muchos ni en todos tiempos. La semilla de los más finos se recoge cuando se ve sazónada, sin que sea necesaria señalar tiempo, ni otra regla que la de la vista.

### **SALUTACION OPTATIVA Y DEPRECATORIA POR EL PRIMERO DE ENERO DE 1814**

**473.** – Acaba de amanecer para nosotros el primer día del año de 1814. Yo os doy su bienvenida, labradores del Miguelete, que respiráis aún entre las comunes desgracias, con que nos oprime la guerra civil, y os mantenéis buenos y con ojos para llorarlas. Os la doy, hacendados habitantes de esta campaña: a unos y a otros deseo que tengáis larga vida para reparar, cuando cese el azote con que nos castiga el cielo, la aniquilación o el despojo que

habéis sufrido en vuestros bienes y fortunas. A vosotros, ejército de Buenos Aires, os la doy también, a vosotros que conducidos a esta banda con la errada idea de hacernos felices, nos habéis colmado de males; porque faltos de los medios, con que sólo se puede hacer una guerra fructuosa, o por lo menos decente; la necesidad o la desesperación os ha precipitado a excesos, en que tal vez nunca pensasteis. Ojalá que este primer día del año sea principio para todos de días más faustos y felices que los del pasado! ¿Ojalá que el niño Dios, cuyo nacimiento acabamos de celebrar, nos traiga a todos la paz, en Él anunciada a los hombres por el cielo! ¡Ojalá fuera yo tan feliz, que pudiese pronto anunciar a todos esta buena nueva! ¡Ojalá que el nombre de *JESUS*, que se le impuso en su dolorosa circuncisión, y el ángel lo había nombrado antes de ser concebido; ponga freno a 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 vínculo de la caridad cristiana: que vivamos unidos en el gremio de la Iglesia Católica, y de la religión que en ella profesamos: que cumplamos religiosamente con la obligación sagrada del juramento, que por nuestra espontánea voluntad le hicimos a Dios a favor de Fernando VII – que éste sea nuestro Rey mientras viva, y que lo sea sujeto a una decorosa y racional constitución! Estos son mis más ardientes votos, y el que se cumplan antes que yo cierre los ojos a la vida presente. Dios me lo conceda por su bondad infinita, y por los méritos de la infancia de nuestro Divino Salvador. Después de esta salutación optativa, correspondiente a las circunstancias del tiempo, del día, de mi estado y de mi edad voy a continuar la materia en que me hallaba.

## LECHUGAS Y ESCAROLAS

**474.** – Se han cultivado aquí muchas especies de lechuga. La primera que yo conocí en Montevideo, pues la conocí desde niño y era la única que en aquel tiempo conocí, fue la flamenquilla blanca. Esta es una lechuga pequeña de un verde claro en la hoja, que es redonda y algo crespas: es lechuga fina, y para mi gusto la mejor, entre cuantas he conocido después. Desde que empieza a 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 a repollarse, y se sostiene con repollo hasta mediados de octubre, en que se espiga. Esta semilla, que, como he dicho, es de la mejor lechuga que he conocido, se ha perdido en Montevideo; pues a cuantos he preguntado por ella me han dicho que ya no la hay. La flamenquilla negra es la única que la puede sustituir, y se llama así, porque en todo conviene con la flamenquilla blanca, sin más diferencia que la del color en semilla y hoja; pues en la negra no sólo es negra la semilla, sino también la hoja que es de un verde oscuro.

**475.** – Aquí hubo otra especie de lechuga, que se llamaba colorada, u oreja de mula; porque tenía las hojas largas, que remataban en punta con alguna semejanza a las orejas de una mula. Tenía la semilla negra: se sembraba por marzo, y cuando estaba crecida, en las inmediaciones de la primavera, se ataban sus hojas para que blanqueasen, y como en el tallo de ellas se viesan listas rojas, le llamaban también colorada. Era tierna y dulce hallándose blanqueada, pero siendo necesaria para eso el cuidado de atarle las hojas, esa incomodidad, que no era poca, la hizo olvidar; y se ha perdido aquí su semilla. Otra especie de lechuga se ha cultivado, y se

cultiva aún, que llaman blanca grande, porque su semilla es blanca y la lechuga grande con hojas redondas hacia la punta; pero más largas que las de una y otra flamenquilla: aunque no llega a la finura y delicadeza de éstas, es lechuga bastante apreciable porque se sostiene sin espigarse por lo menos un mes más 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 a todas las otras, que sólo se comen en todo su crecimiento desde mayo hasta octubre; en vez de que la blanca grande suele aun estar buena por diciembre, en que se espiga.

**476.** – Por último se cultivaron lechugas blancas escaroladas, cuya semilla compré con las de las coles lombardas según se dijo en su lugar. Tenía la semilla blanca, y la lechuga era apreciable porque por todo octubre y parte de noviembre se conservaba en repollo grande muy tierno. No sé de qué parte de Europa vino esa semilla; porque si aquí causó novedad cuando se vio por la primera vez, la misma advertí que les causaba no sólo a los españoles europeos que la vieron, sino también a muchos italianos a quienes oí no haberla visto jamás ni en España ni en Italia. En mi chácara hubo descuido con esa semilla, como lo hubo también con la de la flamenquilla blanca: y así se me desapareció una y otra lechuga. De ninguna siento tanto la pérdida como la de la flamenquilla blanca. Hay tres años que uno me dijo tenía en su huerta lechugas escaroladas, y de ellas me envió semilla: cuando vi qué era negra juzgué desde luego que me había enviada lo que yo no deseaba. No obstante sembré la semilla, y me salió lechuga escarolada; pero no de tan buena calidad como la que ya había tenido de semilla blanca; porque ésta formaba repollo grande, apretado y más sostenido, que el de la negra que es pequeño, flojo y que en pocos días se espiga.

**477.** – De todo lo dicho juzgo por conclusión, 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 sólo a 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 a hacerse silvestres según lo acredita la experiencia en muchas que se cultivan: verificándose la sentencia de Virgilio expuesta en el número 213, y que por abarcar un hortelano muchas especies diferentes, llega por fin a no tener ninguna buena. Ello es cierto que mientras la flamenquilla blanca estuvo sola en Montevideo, se mantuvo fina y sin alteración por muchos años; y que se ha desaparecido o confundido con otras no tan buenas, cuando se han introducido aquí nuevas especies. Si volviese a aparecer la flamenquilla blanca, sola ésta tendría yo para los meses fríos; y para los que no lo son tanto tendría sólo la blanca grande. Los que mantienen hortaliza diaria ponen almácigos en todos tiempos; pero los que no, a los principios de marzo ya indicados. El tiempo de recoger las semillas de todas las especies es a principios de enero, días más, días menos.

**478.** – He conocido aquí tres especies de escarolas: una de hoja ancha y larga: otra de hoja muy rizada no tan larga; y otra en fin de hojas delgadas muy recortadas, que llaman endivias. Todas tres son buenas. Se siembran de almácigo por octubre a fin de que no se espiguen antes de tiempo si los calores las toman muy crecidas, sin haber cesado aún. Por abril o mayo se empiezan a atar las más crecidas para que blanqueen sus hojas, y se comen cuando se han puesto blancas. La semilla se recoge cuando la de las lechugas, o cuando se ve que está sazónada, que es la regla más segura.

## REMOLACHAS, ACELGAS, ESPINACAS. SE TRATA TAMBIÉN DEL CIGOÑAL.

**479.** – La semilla de buenas remolachas viene de Europa. A mi me vino de Italia en una ocasión, y eran finas las remolachas que me nacieron; pero creo que por lo común vienen de la Gran Bretaña; pues a más de haber oído que los ingleses son aficionados a la ensalada de remolachas, me han asegurado que de allá vienen muy finas. La remolacha es una especie de acelga que tiene las hojas de un verde oscuro, teñido su tallo y todas las ramificaciones, que de él proceden, de un morado subido: A la flor de la tierra hecha un nabo grande más o menos limpio, redondo y tierno, que cuando se parte, sea crudo sea cocido, presenta un color muy hermoso de púrpura, que hace a esa ensalada muy vistosa para una mesa. Su gusto es bueno y suave, y tiene por él y por su color muchos apasionados. Todo el mérito de esa planta consiste en el nabo, siendo limpio de otras raíces, a no ser la que del medio por la parte inferior desciende recta para abajo. Siempre que el nabo tenga más raíces es porque empieza a bastardear y bastardea aquí del todo a los pocos años por mucho cuidado que se tenga en la elección de la planta para semilla, y por eso es menester hacerla venir de Europa con frecuencia. Cuando bastardea del todo, en vez de nabo redondo y tierno, echa uno largo, leñoso y lleno de raíces laterales, y en ese estado nada vale la planta; pues no sé que se apliquen sus hojas para cosa ninguna. Las remolachas se siembran de almácigo por el equinoccio de setiembre a fin de que no se suban con los calores inmediatos, que se siguen, si las hallan muy crecidas. Se hace el almácigo donde esté el agua a mano y se trasponen en tierras de mucho jugo y bien abonadas a fin de que el nabo halle facilidad a extenderse en contorno. Suelen dar nabo tan grande que de él cortado en rebanadas delgadas se hace ensalada capaz de satisfacer a cuatro que sean golosos de ella.

**480.** – Las acelgas se crían buenas aquí sin cuidado; porque dondequiera que se planten se reproducen del raigón, 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 más para lograr buenas pencas cuando 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 más ancho, la siembran de almácigo por enero y febrero, y las trasplantan para lograr a mano buenas acelgas. De ellas se componen muchos guisos que saben los cocineros, y pasan por una verdura saludable. Las espinacas, que parecen también de esa familia, exigen el que se siembren todos los años; porque su raíz no es permanente como la de las acelgas. Se siembran o en almácigo para trasplantar después, o en donde deben quedar para aprovecharse de sus hojas, que es lo que sólo se gasta en los guisos. Si se ponen donde deben quedar, que es lo que más frecuentemente se usa, se siembran más claras.

**481.** – Me ha parecido conveniente tratar en este artículo, y antes de pasar adelante, de los cigoñales; porque siendo solamente dos las chácaras que en el Miguelete tienen riego de agua viva corriente; todas las demás tienen que acogerse a los cigoñales para extraer con ellos o de laguna natural que haya en lugar oportuno, o de algún pozo que se hace a las orillas del arroyo, el agua necesaria para regar las plantas que lo exigen. Con este sencillo instrumento se extrae agua tan copiosa, cuando trabajan dos cigoñales a la par, que es necesario que se hallen muy bien dispuestas las eras en que entra el agua, y que el que la conduce esté muy pronto para cerrar las que se riegan, y abrir las en que debe entrar el agua; porque de lo contrario ésta 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 descripción, que sería larga e inútil. Sólo 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 debía ser por faltarles alguna de las condiciones que requieren, y son.

**482.** – Primera – que el pilar, sea de madera o sea hecho con cal y ladrillo, en que se pone el eje sobre que se apoya y juega la palanca, esté distante del saque o del lugar donde pone los pies el que la maneja, de cinco a seis varas. La razón es porque si el pilar está cerca, el que saca el agua trabaja con una palanca corta, y todos saben por experiencia, y sin recurrir a principios de maquinaria, que la palanca corta no auxilia tanto al que con ella mueve un peso, como la que es larga y en una justa proporción. El mayor trabajo que tiene el que maneja el cigoñal es de bajar el balde hasta el agua, venciendo el obstáculo del contrapeso, que, en el extremo opuesto al en que está el balde, le resiste el bajarlo; pero si la palanca con que lo baja es larga desde el punto en que la palanca se apoya sobre el eje hasta en el que está de pie el que la maneja, con facilidad lo baja, cargando algo el cuerpo sobre la caña en que el balde está enganchado. En efecto así sucede; porque cualquiera hombre sin fuerzas ejercitadas lo baja facilísimamente en la disposición en que está; pues si el contrapeso, que equilibra al balde lleno de agua, pesa por ejemplo dos arrobas, y el balde vacío con la armazón de hierro que tiene, junto con la caña y su gancho también de hierro pesa una arroba, como ésta se halla a favor del que baja el balde, no tiene que levantar en el contrapeso más que una arroba solamente; y una sola arroba do 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 está el balde. Lleno éste de agua se pone en equilibrio con el contrapeso, y para hacerlo perder y que el balde suba, basta cualquiera leve acción: y ésta es la que pone de su parte el que levanta el balde lleno, tirando levemente la caña para arriba.

**483.** – Otra ventaja más real y verdadera tiene la palanca Larga en el cigoñal, y es que si desde el punto de apoyo sobre el eje hasta donde está la caña hay seis varas por ejemplo, la punta de la palanca, en ventaja que está la caña, describe al bajar una parte de círculo grande; y por consiguiente hace bajar mucha caña, y que el balde enganchado en ella alcance al agua aunque esté profunda: al subir la palanca describe su punta la misma parte del mismo círculo grande; pero como lo describe en sentido contrario, hace subir toda la caña que bajó primero, y con ella hace subir el balde. Esto no sucede ni puede suceder con igual ventaja, hallándose la caña por ejemplo sólo a tres varas distante del mismo punto de apoyo; porque entonces aunque la palanca al subir y bajar describa una parte de círculo de los mismos grados que el primero; esa parte del círculo segundo es mucho más pequeña que la del primero; porque los círculos concéntricos son tanto más pequeños cuanto más se acercan a su centro común, que en el cigoñal es el punto de apoyo: y lo mismo digo de sus partes respectivas; pues éstas son siempre proporcionadas al círculo a que corresponden. Yo no puedo demostrar mejor a los labradores la verdad de lo que digo, que remitiéndolos a que ellos mismos lo experimenten, poniendo un cigoñal, cuyo eje esté distante sólo tres varas de donde está el que maneja el balde; y otro que esté distante seis varas, y palparán con experiencia propia ser cierta la mayor ventaja del que está más distante sobre el que no lo está tanto.

**484.** – Cuando 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 muy a plomo, a fin de que el eje que se cruza encima, y debe sentarse horizontal perfectamente, no se incline a una parte más que a otra, y ésta es la segunda condición. La tercera es – que el pilar tenga tres varas y media de altura sobre el nivel del lugar donde pone los pies el que maneja la

palanca; pues esa altura es suficiente y proporcionada para que la palanca se maneje cómodamente y sin embarazo; porque si el pilar fuese muy alto, junta su altura con lo que después levanta la palanca, que puesta sobre él viene a ser como una antena de las que en las embarcaciones de vela latina se ponen sobre un palo, que no es muy alto; la punta de la palanca, que se supone sentada sobre un eje o punto de apoyo, distante seis varas del saque; levantaría demasiado, e inútilmente, lo que también se debe evitar como un exceso. Observadas las condiciones dichas, el cigoñal será bueno y muy expedito. Pero sobre él voy a hacer una advertencia que puede ser de utilidad – y es:

**485.** – Que cuando la vara que se ata sobre el eje del cigoñal para poner en un extremo el contrapeso, no tiene de largo más que ocho varas por ejemplo, y se necesitan algo más de seis varas del extremo más delgado para atar en él la caña del balde; no es necesario empalmar en el resto qué de cerca de dos varas, queda en el extremo más grueso para colgar el contra-peso, 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 a equilibrar el balde lleno de agua en el extremo opuesto. Esto se lo dije a un sujeto que había puesto una cala muy larga al extremo del contrapeso en un cigoñal que tenía, el que en todo lo demás estaba perfectamente bien hecho, y sólo tenía la falta de tener la cola muy larga; porque cuando jugaba el cigoñal era menester darle resguardo a la cola, que al menor descuido podía lastimar a alguno de los que con frecuencia pasaban por donde ella se movía. Ella tendría de cinco a seis varas de largo, y la mitad se componía de una empalmadura que se le había añadido. Le dije pues que quitando la empalmadura, y añadiendo al contrapeso otro tanto más de carga estaba todo remediado. Recibió mi proposición con desprecio, diciéndome que sin la empalmadura ni un monte sería capaz de equilibrar el balde lleno. Si he de decir la verdad mi proposición no la había yo fundado más que en razón especulativa; porque nunca la había puesto en práctica.

**486.** – Así cuando vine a mi casa al instante hice un pilarcito de un pedazo de caña de Castilla, al cual en un extremo le hice un corte, de modo que en dos muescas pudiese jugar un ejecito proporcionado que le puse. Después tomando una varita como de una tercia de largo, y poco más gruesa que un hilo de acarreto, la até por el medio, medido con un compás, en el ejecito. Clavé a plomo el pilar de caña en el suelo, y teniendo preparados cuatro pesos fuertes con unos hilos, puse en un extremo de la palanquita un peso fuerte colgado por la presilla que el hilo tenía: puse después en el extremo opuesto otro peso fuerte, y se quedaron los dos pesos fuertes perfectamente equilibrados. En uno de los dos extremos había yo medido con un compás la mitad de la distancia que había del eje al peso, y la tenía señalada, y quitando el peso fuerte de ese extremo puse los dos pesos fuertes que había unido con un hilo, colgándolos en el punto señalado en la mitad, y salió lo mismo que yo pensaba; porque los dos pesos fuertes en aquel punto equilibraron al peso que se hallaba en el otro extremo. Con esto conocí por práctica evidencia ser cierta la proposición que sólo había fundado en razón especulativa. Advierto también que conviene que el balde sea ancho de boca como de media vara de diámetro, y que sólo tenga de siete a ocho pulgadas de profundidad para que se llene y se derrame más fácilmente.

## **APIOS, CHIRIVIAS, ZANAHORIAS, PEREJIL Y MISCELANEA DE OTRAS HIERBAS O PLANTAS AROMATICAS.**

**487.** – Los apios se siembran por setiembre en almácigo; 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 cómodamente aporcarse con la tierra de su contorno a fin de que blanqueen y puedan usarse en ensalada, o cocidos en la olla, cuando el tiempo es ya frío y con el aporcamiento se han puesto ya tiernos. Para aporcarlos es menester el cuidado de no doblar ni maltratar sus ramas; porque si no se pudren fácilmente. Se recoge su semilla cuando está sazónada, lo que se conoce a la vista. Chirivía es una planta de un olor aromático, que echa una raíz o nabo blanco largo de olor agradable, que se pone en la olla, y a algunos les agrada; aunque no goza de una aceptación general: y es prueba de ello el que ya nadie la cultive; y sólo se cría silvestre, de las que alguna vez fueron hortenses, por algunos parajes del Miguelete.

**488.** – Más uso se hace de las zanahorias, que dan nabos largos, delgados y amarillos, que se suelen poner en la olla, y de ellos se hacen algunos guisos. Su semilla se recoge cuando se ve que está sazónada, y se siembra con arreglo a su poco consumo en canterillos pequeños del mismo modo que se siembran los rábanos según se dijo en el número 472. El perejil es planta de más uso en los muchos guisos, que con él se sazonan. Se recoge la semilla cuando está madura y se siembra de almácigo en canterillos pequeños y en diversos tiempos para mantener perejil en todos; de los mismos almácigos se va cortando para usar de él; pues a la cebolla que se vende en la plaza la acompañan siempre con perejil por lo mucho que éste se busca.

**489.** – Ahora entro con la miscelánea de hierbas o plantas aromáticas, en que no observaré otro método que aquél con que me fueren ocurriendo, y la primera que me ocurre es el orégano, que es planta aromática y se mantiene muchos años sin necesidad de sembrarla; pues no sé 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 sé si lo son en efecto, y mucho menos si contienen semilla; pues nunca los he examinado. El orégano se siega por enero cuando está en flor, o con la espiga que he dicho, y algo oreado, pues en ese tiempo sus ramas tienen muy poco jugo, se guarda seco en hacecitos pequeños para satisfacer al deseo de los que matan puercos, que suelen buscarlo para sus adobos y longanizas. Para plantarlo no hay más que arrancar de algún grupo de orégano con raíz las plantas necesarias, las que se ponen a distancia de media vara unas de otras, y se suele con ellas, que son de hoja menuda y vistosa, guarnecer los caminos de algún jardín. La hierba buena, que algunos pulcros llaman menta, del nombre latino, es también planta aromática, con que se suele dar gusto a la comida, y aplicarse para algunos remedios. Con una vez que se planten algunas matas de raíz a orillas de algún charco, o del arroyo, basta para tenerla siempre y para que ella misma se propague de sus propias raíces. Conozco aquí dos especies una con la hoja velluda y de un verde claro; y otra que la tiene más limpia de vello, y la de un verde más oscuro. Una y otra es de igual calidad.

**490.** – El cilantro, o culantro es hierba también aromática, que cuando la hay se echa en los guisos como el perejil para darles buen gusto. Era de mucha aceptación entre los canarios pobladores de Montevideo, y tal vez por eso le tengo inclinación más que a otras hierbas que se usan más, sin ser para mi gusto tan buenas. Echa semilla en unos granos redondos

como perdigones gruesos, y se siembran en marzo o abril, arrojándolos sin cuidado. He visto otra especie de cilantro silvestre que se cría por sí en las tierras que han sido labradas, particularmente en las que han tenido trigo, que cuando se arrastra en cueros para llevarlo a la era, se estruja el cilantro que se ve en el rastrojo, y se embalsama con esa acción todo el aire inmediato de una fragancia muy agradable que fortifica la cabeza. El romero es un arbusto leñoso, aromático, muy conocido que se tiene y se debe tener en una chácara; porque sirve no sólo para remedios; sino también para zahumar y purificar el aire de las piezas, quemándolo dentro de ellas cuando está 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 jamás que nazca al pie planta alguna de semilla. Por esto el único modo que hay de propagar el romero es cortando ramitas nuevas y delgadas, y clavarlas en tierra hecha por las orillas de algún camino ancho desde el equinoccio de marzo hasta fin de mayo. Señalo ese tiempo porque he experimentado que en él se logran mejor las ramitas que se clavan; como he experimentado también que se pierden casi todas las que se clavan desde la mitad de junio adelante.

**491.** – La alhucema o espliego es también planta aromática, que dura muchos años y se multiplica arrancando de raíz cuantas plantas se quieran de las plantas viejas, como se dijo del orégano, las que se ponen a distancia de una vara unas de otras a orillas de algún camino. Todo su mérito 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 un agua olorosa que del nombre francés llaman comúnmente de lavanda. Esta planta en hoja y flores tiene mucha semejanza con el romero; pero el romero por su verde alegre es planta más hermosa, y más útil por su leña; pues crea que quien en su casa tuviese un romeral mediano, tendría leña de excelente calidad, para el consumo de ella. Por lo que veo juzgo también que en la estimación general tiene el romero la preferencia sobre la alhucema; porque aunque cuando aquí llegó ésta del Cerro Largo habrá doce o catorce años, todos se afanaron en guarnecer con ella las entradas y caminos a sus arboledas; al presente se han entibiado tan generalmente en la afición que le tuvieron, que se halla muy expuesta a desaparecer del todo.

**492.** – La ruda nace de semilla, y se cría un arbusto que dura muchos años. Conviene tener para remedios dos o tres plantas. Para lo mismo conviene tener alguna planta de ajeno que se multiplica de las que se arrancan de una vieja, pues dura muchos años aumentándose a los lados, sin salir de mata baja como el orégano. La manzanilla fina, que tiene cortos los pétalos de la flor, y recogidos los estambres en un botón amarillo elevado, que guarnecen en contorno los pétalos blancos; es de un olor muy 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 algún lugar cercano a la casa. A esta fina se le suele también llamar de Castilla: de lo que infiero que fue traída 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 indígena de la América. Se parece bastante a la fina; pero difiere en las hojas que tiene más bastas, en el botón amarillo de la flor que lo tiene más aplanado, en los pétalos que son más grandes, y sobre todo en el olor fuerte y desagradable que despide. La hierba de Santa María se parece bastante a las manzanillas; 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 raíz por muchos años reproduciéndose también de su semilla. Yo nunca la sembré en mi chácara, y siempre la he tenido en ella. Lo mismo me ha sucedido con el toronjil, que se conserva como la hierbabuena por las orillas del Miguelete. Pasa por una planta cordial, y

que bebida alegra el ánimo como el buen vino; pero lo cierto es que su olor es muy agradable y confortativo de la cabeza. La que aquí llamamos salvia es también planta aromática y medicinal. Con poner alguna postura de raíz en algún lugar cercano a la casa, en que no estorbe, se puede contar con tenerla siempre en ella, sin hacerle caso, sino cuando llega el de necesitarla para algún remedio.

**493.** – Después de haber nombrado las hierbas y plantas aromáticas que se acostumbran tener aquí en las chácaras, me parece oportuno dar noticia del sebo verde que con muchas de ellas se hace, por ser útil para mitigar, y aun desvanecer, los dolores de huesos, que provienen del frío que los ha penetrado. Se toma un poco de sebo nuevo de riñonada de vaca o novillo, y picándolo menudo, según se dijo en el número 341 se había de picar y pisar para freírlo, se deja separado. Después se toman algunas hojas de naranjo chino, proporcionadas al sebo que se va a freír: en la misma proporción se toman algunos cogollos de romero, de ajeno, de hierba de Santa María, de manzanilla fina, algunas hojas de salvia, algunos cogollos de artemisia llamada vulgarmente altamisa por corrupción del nombre. Esta es una hierba muy conocida aquí y muy común en todas partes; y pisando bien en un mortero todas esas hierbas juntas, y también algunos cogollos de ruda; porque la ruda debe también entrar en esa colada; después de bien pisadas se mezclan todas con el sebo, el que se echa a freír en una olla, poniéndole un poco de agua proporcionada a que el sebo no se queme. Después que todo está bien frito, se aparta del fuego y dejándolo enfriar un poco se cuela por un lienzo a fin de que en el sebo no vayan chicharrones; ni los orujos de las hierbas. Luego que el sebo colado se enfría, se guarda para cuando se ha menester, y se conserva envuelto en papeles bueno y fragante por muchos años. Yo tuve una criada, y aún vive, que después de un parto le penetró frío en los cuadriles, y la puso en estado de no poder dar un paso en tres meses: la que frotándose 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 también lo experimenté bueno en mí mismo para un dolor interior que tuve en la pantorrilla izquierda, el que se me disipó del todo, frotándome suavemente de noche al acostarme con el mismo sebo.

## **TOMATES, BERENJENAS, PIMIENTOS Y ESPÁRRAGOS**

**494.** – No sé si los tomates son indígenas de la América, o si a ella se trajeron de España; porque no me acuerdo haber leído cosa alguna sobre ellos. Sólo sé 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 habría sin duda si los hubiesen conocido. Los tomates se siembran en almácigo a fines de julio componiendo para sembrarlos algún canterillo con mucho estiércol; porque necesitan ese fomento para nacer con vigor. Se tiene cuidado después que nacen de tapar el almácigo con uno, dos o más cueros, y para que no se estropeen las plantitas tiernas se clavan unas varitas de guindo por una punta en un lado del almácigo, que no debe tener más ancho que de tres a cuatro cuartas, y doblando en arco la varita, clavar la otra punta en el lado opuesto: de este modo se van poniendo arcos por todo el almácigo a la distancia conveniente, y se conservan puestos hasta que las plantas se sacan de él. Con esa prevención cuando se teme hielo se encapillan los cueros sobre los arcos, y

quedan resguardados de él los tomates, que se destapan después que el sol calienta. Cuando se hallan en estado de trasplantarse, que suele ser pasado el equinoccio de setiembre, se trasplantan, llevándolos, si se puede a las casillas estercoladas en que se ponen, con algún terroncillo pegado a las raíces, y en cada casilla, que deben estar distantes unas de otras un par de varas, se ponen tres o cuatro plantitas a fin de que quede alguna viva, aun cuando unos gusanos pardos, que aquí llaman rosquillas, les piquen el pie y pierdan los más. Cuando se trasplantan se debe tener la prevención de clavar en arco en cada casilla dos varitas cruzadas para taparlos por la noche en que se teme hielo del modo que se dijo debía hacerse con los zapallos tempranos en el número 435.

**495.** – Los tomates se deben poner en lugares bajos de buena tierra jugosa; porque en los altos se hallan más expuestos a que las secas los atrasen; y deben ponerse distantes unos de otros un par de varas según se acaba de decir, no sólo porque tienden mucho sus ramas en el suelo, con las que también arraigan como los zapallos, sino también para poderlos limpiar de la vaquilla, que aquí suele infestarlos, devorándoles en pocos días toda la hoja. La vaquilla, que es un insecto con alas encerradas en estuches de color gris o de ceniza, se mata por las mañanas o a puestas de sol, pues entonces no vuela, y para matarla se sacuden las ramas, en que están pegadas, recogiénolas uno o dos hombres hacia el medio de la planta y teniéndolas levantadas mientras que otros dos hombres con azadas las arrastran como con rastrillo y las sepultan en los hoyos que se practican entre mata y mata: se cubren con la tierra que salió del hoyo, y dando algunos golpes encima con las mismas azadas quedan sepultadas para no volver a salir. El matarlas con los dedos suele hacerse cuando son pocas; pero a más de no ser posible cuando son muchas, quedan de su matanza los dedos doloridos por el humor cáustico que tienen, y los desollarían sin duda si los pobres que eso hacen no tuviesen las manos encallecidas del trabajo. A mí me ha sucedido sacudirme con la mano un bicho que sentía me andaba por debajo de la barba, y con la acción estrujar una vaquilla que era la que me causaba la molestia, y a las pocas horas sentir un escozor como de quemadura en toda la parte que tocó el humor fuerte de la vaquilla estrujada, y efectivamente me quemó levantándose ampolla, y teniendo que criar costra para curarme de ella; de suerte que todos los que me veían, me preguntaban cómo me había quemado; pues la quemadura se extendió por donde tocó el humor que fueron siempre dos pulgadas o más. Así juzgo que al que le suceda otro tanto conviene que pronto se unte con aceite o se lave con agua fresca antes que el humor quememe. Ni las gallinas, ni los pescadillos que hay en el arroyo, y son voraces, se atreven a tocar en esas vaquillas cuando 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 hay cómo acabarla, y es necesaria cederle el campo de batalla; del mismo modo que hemos tenido que ceder nuestras propiedades a los continuos, e incesantes ataques de la soldadesca en la época triste en que estamos.

**496.** – Yo no conozca más que una especie de tomates; pero ésa que hay es de buena calidad, y son buenos los tomates desde enero en que empiezan a sazonar hasta el equinoccio de marzo. Del equinoccio adelante se ponen agrios, y no le dan a la comida un gusto tan bueno, que seguramente se lo dan delicado: lo que ha dado lugar al proverbio de que con tomates no hay mal cocinero. La semilla se recoge de los tomates que están maduros, exprimiéndolos en un trapo, y después de secar guardándola o en el mismo trapo en que está pegada, o despegándola envuelta en un papel. De los tomates pintones se hace dulce, que logra general aceptación. Se sancochan los tomates enteros, y después de fríos se

les quita la película que los cubre: se abren en dos cascos: se les saca sólo la semilla, y se echan en el almíbar, hecho con dos libras de azúcar por libra de tomate del modo que se explicó suficientemente en los números 257 y 258.

**497.** – Habrá cuarenta años o muy cerca que conocí yo en Montevideo en algunos patios un arbolillo de dos a dos y media varas de alto, al que llamaban árbol de tomate; porque echaba un fruto que en la semilla y en el gusto decían los que lo gustaron que se parecía al tomate. El fruto era de un amarillo naranjado cuando estaba en sazón, y en el tamaño y figura se parecía a una perilla de las medianas, que son cumplidas o acalabazadas. Lo echaba, según me acuerdo, de dos y de a tres juntos, y distribuidos así por todas las ramas. Yo nunca lo gusté; pero creo que no sería cosa que mereciese la pena de cultivarlo, cuando ha desaparecido del todo; pues no lo veo en parte ninguna.

**498.** – La semilla de las berenjenas regularmente viene de España, en especial de Cataluña, y se siembra en almácigo por el equinoccio de setiembre, y cuando las plantitas se hallan en buen estado se trasponen en tierra buena, dándoles a unas de otras la distancia de tres cuartas. Se recoge la semilla cuando el fruto está sazonado; pero aquí las más veces se malogra, no tanto porque no sazone bien, como porque engolosinados los que las tienen usan de todo el primer fruto, del que sólo pueden esperar buena semilla, y cuando acuerdan por la semilla para el año siguiente, el fruto segundo o tercero no tiene ya tiempo de llegar a sazón y dar buena semilla. Yo nunca cultivé esa planta y sólo hablo de ella por el informe que he recibido 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 simultánea, sino sucesivamente y al paso que se le quitan las primeras, al modo que los pimientos echan su fruto. Yo no las he comido más que una sola vez en mi vida, en que un sujeto me mandó a casa dos berenjenas de las que había recogido en su chacara; una sería tan grande como una bala de a dieciocho, y la otra la mitad menos. A mí me pareció que se podrían guisar rellenas, como quien rellena pepinos o calabacitas tiernas, y así se compusieron sin más condimento que el sencillo y muy común a todos, que es el que siempre se ha gastado en mi casa: y por cierto que me gustaron mucho; porque hallé en ellas una punta de ácido que las hace gratas al paladar. Tampoco he leído nada sobre berenjenas, sino lo que por comparación dice de ellas Cervantes en su inmortal poema de Don Quijote con ocasión de pintar las extraordinarias narices de Tomé Cecial, amigo de Sancho Panza; y lo muy poco que de ellas dice el Inca Garcilaso en el capítulo 46 del tomo 5 de su Historia del Perú, en donde asegura que no las había antes de la entrada de los españoles.

**499.** – Allí mismo dice también que en el Perú no había manzanilla hortense ni campestre; y esto último en cierto modo es contrario a lo que yo aseguré por inferencia de la manzanilla silvestre en el número 492. No obstante me ratifico en lo que afirmé; porque el Inca sólo habla del Perú; y yo hablo de la América, de la que dije y digo que la manzanilla silvestre la reputaba y reputo indígena de la América por la contradistinción con que aquí se habla de ella, llamándola cimarrona al mismo tiempo que a la fina la llaman de Castilla. Este modo de hablar está fundado a mi parecer en la tradición que de padres a hijos se ha sostenido, de que ésta vino de España; y no la otra. Se podrá decir que a la silvestre la llaman cimarrona por los diversos caracteres de que está vestida, y que por ellos se llamaría así, aun cuando hubiese venido de España. Digo – que si a la silvestre se le llamase cimarrona, y no se llamase de Castilla a la fina, tendría entonces fuerza la objeción; pero no la tiene cuando a

la fina se le llama siempre de Castilla; porque esa contradistinción *fundat regulam in oppositum*, esto es, da a entender que la silvestre no vino de allá; pues si hubiese venido la llamarían también de Castilla, como vemos que constantemente llaman de Castilla a los cardos, que por los campos se crían aquí bravos y llenos de espinas. Cuando los trajeron no serían 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 sólo llaman cimarrones a los asnales, que reputo por esa razón indígenas de la América. La tradición en una materia como la presente me parece de mucha fuerza cuando por otra parte no consta lo contrario de la historia.

**500.** – Se replicará – que al ganado vacuno, que se alza y se cría por los campos se le llama aquí cimarrón, y que se llaman también cimarrones los perros que viven por los campos sin reconocer a nadie por dueño; y con todo se sabe que no son indígenas de la América; pues consta de la historia que se trajeron de España: luego aunque a la manzanilla silvestre se le llame cimarrona, no prueba esto que no haya venido de España. Respondo – que esto sólo no lo prueba; pero lo prueba cuando a la fina se le llama siempre de Castilla; y nunca se le llama de Castilla, a la cimarrona. Así la réplica más bien es a favor que en contra de lo que digo de la manzanilla silvestre; porque ni al ganado vacuno, que se cría doméstico o sujeto a rodeo, ni a los perros que viven en las casas y reconocen amo, jamás les llaman aquí de Castilla, y como por otra parte consta de la historia que todos esos animales, y otros muchos que no se nombran, sean domésticos o sean alzados, tienen su origen en los que vinieron de España, no los tenemos por indígenas de la América, aunque en el estado de vida salvaje sean y se llamen cimarrones.

**501.** – Si alguno desea saber por qué se llaman cimarrones estos y otros animales que vive sin sujeción alguna por los campos, diré lo que sobre eso he reflexionado, sujetando mi reflexión a mejor parecer. En el capítulo 16 del Levítico mandaba Dios que el pueblo de Israel presentase al sacerdote dos cabrones, sobre los cuales se echaban suertes: al que le caía la de ser ofrecido a Dios por el pecado del pueblo, se ofrecía en sacrificio y se mataba; y al que le caía la de ser arrojado a la soledad del desierto, se llevaba por un hombre destinado para eso y se arrojaba a la soledad, cargado primero por el sacerdote de los delitos y pecados del pueblo. A este cabrón arrojado al desierto, que llama *emissario* nuestra Vulgata, le llaman los 70 *cymarrón* con esa palabra griega que significa lo mismo que la de *emissario* en la latina, o la de arrojado en la castellana. Así juzgo que este nombre cimarrón con que aquí significamos a los animales que viven sin sujeción alguna por los campos, ni es nombre español, ni es de la lengua guaraní, ni de la del Perú; sino de la griega, y que tiene su principio en lo que acabo de decir.

**502.** – El Inca en el mismo capítulo de su historia dice también que los espárragos se llevaron de España al Perú; y no tengo que decir sobre ellos, sino que para cultivarlos y lograr por muchos años una buena esparraguera, se hace en algún lugar que sea bastante húmedo una zanja como la que se practica para el cimiento de una casa, y cuando tiene dos o tres pies de profundidad se echa en ella una camada de estiércol de dos o tres pulgadas de grueso, y encima se pone otra de tierra de más espesor: sobre la de tierra se pone otra de estiércol, y después otra más gruesa de tierra, y se van alternando camadas de estiércol y de tierra hasta que la zanja se rellena bien. Cuando está rellena se siembran las semillas del espárrago por febrero o marzo, que es cuando sazonan, y se siembran algo claras; pues no se han de sacar las plantas de aquel lugar. Cuando han nacido se limpian de las malas

hierbas, y con sola esa diligencia, y la de cortar y quemar las ramas cuando están duras y agostadas, se logra una esparraguera por muchos años. La que yo tengo la puse de ese modo hará veinte años arreglado a un directorio que me remitieron de Galicia; y si ya no se hallase muy asombrada por unos naranjos, me parece que aún se hallaría con mucho vigor en medio de que la tierra en que la puse no es de la más ventajosa para ellos.

**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 dejar de los primeros y principales pimientos que echan las plantas, los suficientes para la semilla, cortando los pimientos de que se debe recoger cuando se hallan enteramente rojos. Juzgo que los más finos son los que tienen el pezón derecho; porque cuando el pimiento está pegado a un pezón que se encorba como un anzuelo, empieza a bastardear y a los pocos años bastardea, haciéndose largo y agudo en la punta, y entonces es ya muy picante. Esos pimientos largos, agudos y picantes se suelen estimar cuando después de maduros se secan para sazonar con ellos muchos guisos, y principalmente para los adobos de carne de puerco, con que se hacen las longanizas, y en las que el gusto general está porque piquen. También se estiman para la olla, y cuando se usa de ellos con moderación los reputo saludables; pero no cuando el que cocina se alarga un poco y con frecuencia; pues entonces causan enfermedades cutáneas, como son los empeines; aunque nunca creo que son tan dañinos como la pimienta negra o el clavo, que vienen de las islas de la especiería en el Asia, y siendo más caros son incomparablemente más perjudiciales a la salud que nuestro pimiento. A éste lo reputo muchas veces saludable, como sucede cuando alguno sin estar enfermo se halla inapetente y con desconsuelo en el estómago. Entonces el pimiento en la comida lo entona, aviva el apetito, y es sensiblemente saludable. Así lo he experimentado yo mismo algunas veces, y lo han experimentado otros a quienes lo he oído.

**504.** – Para lograr buenos pimientos sean de hocico de buey, o sean de los largos picantes, los más de los años se necesita riego al pie cuando faltan las lluvias oportunas. Todas las plantas que se ponen a riego deben fomentarse con estiércol sin escasez; porque el agua de riego resfría mucho la tierra, y no medrarían, antes se enfermarían las plantas, faltándoles ese fomento. Los pimientos se ponen de almácigo a principios de agosto; pero naciendo cuando hay todavía hielos, se tiene la precaución de cubrir el almácigo en la forma que para los tomates se dijo en el número 494. Añado aquí, que tanto a los pimientos, como a las lechugas y tomates los persiguen al nacer los gorriones, que aquí llamamos chingolitos, y suelen, si uno se descuida, no dejar ni una sola plantita a vida. Para espantarlos se clavan varitas derechas alrededor de los almácigos con algunas tirillas de lienzo de color, atadas en la punta de modo que flameen como banderillas. Pero no hay espantajo más eficaz contra ellos que un halcón o gavián muerto, puesto con unas varitas en la altitud con que estas aves se arrojan sobre la presa.

## **CARDOS BLANCOS, ALCABUCILES Y CARDILLOS**

**505.** – Los cardos blancos vinieron de España según dijo por incidencia en el número 499. También los llaman aquí mansos, contradistinguiéndolos de los mismos cuando se hacen

bravos y espinosos; porque no echan espinas en las hojas, y se pueden tratar sin recelo. Yo los he cultivado en mi chácara, y el modo de cultivarlos es poniéndolos de semilla en almácigo por el mes de enero o febrero, y trasplantarlos cuando se hallan en estado de eso, dándoles a unos de otros la distancia de vara y media o algo más; porque a más de criarse grandes, se necesita aporcarlos para que blanqueen; pero no es necesario aporcarlos con el cuidado que a los apios; pues los cardos se doblan a un lado contra la tierra, de que se les hace un medio colchón en la parte a que se doblan, y así se aporcan con más facilidad. Cuando se han blanqueado se usa de sus pencas o para ensaladas o para los guisos. Los cardos vuelven de la raíz vieja y sobre ella se conservan siempre mansos; porque de semilla, por mucho cuidado que se tenga, tiran aquí siempre a hacerse silvestres y a llenarse de espinas, pasando de mansos a bravos. Si los caballos y bueyes comiesen sus hojas con el mismo gasto con que comen las de los mismos en el estado de salvajes; se debían poner muchos de esos cardos en una chácara para dar ese alimento en el invierno a los animales de servicio. Pero en el estado de mansos no les gustan como cuando son silvestres y bravos; pues he observado que los caballos que saben amortiguar las pencas de los cardos bravos dándoles manotadas para comerlas, si se les echan de las de los mansos las dejan casi sin tocarlas: y lo mismo digo de los bueyes, que comen con mucho trabajo las pencas bravas, y dejan las que no lo son aun en las noches largas de invierno. Los cardos mansos se multiplican de los chuponcillos o macollas que echan al pie, y éste es el modo seguro de lograrlos siempre mansos; pues ya he dicho que de semilla por lo común aquí degeneran en bravos.

**506.** – Los alcabuciles se ponen también de la semilla que viene de España, la que siendo fina los produce finos y buenos: y se siembra en almácigo lo mismo que se acaba de decir de la de los cardos blancos. Cuando se hallan ya en buen estado se trasplantan, poniéndolos unos de otros a distancia de una vara o muy poco más; porque a éstos no hay que aporcarlos, no usándose de ellos más que la alcachofa. Necesitan tierra jugosa y abonada a 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 hay cómo propagarlos con seguridad de tenerlos finos; pues para conservarlos tales es necesario ponerlos no de semilla, que por lo común degenera en cardos blancos; sino de los brotecillos que echan al pie. Las hojas de los alcabuciles tampoco son del agrado de los caballos y bueyes, a lo menos si se las cortan y se las echan; porque si por casualidad entran caballos o bueyes en una huerta saben ellos mismos segarlas con los dientes y comérselas 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 caballos no son capaces de afectación ni de melindres. He oído que se hacen orejones de la base de la alcachofa del alcabucil, pelando las bases y echándolas a secar al sol, y de que esos orejones son sabrosos y buenos para cuando no hay alcabuciles frescos. Hago memoria de lo que he oído; porque es bueno que se sepa una cosa que en todo me parece verosímil y hacedera; aunque yo ni he visto hacer ni he hecho jamás de esos orejones.

**507.** – No di en el artículo el nombre de tagarninas a los cardillos que voy a explicar; porque ese nombre diferencial que tienen se suele tomar vulgarmente en una acepción metafórica, que tiene más de burlesca que de otra cosa. Digo pues que a esos cardillos yo no los he cultivado nunca, y sólo voy a 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 a ver las plantas ya

agostadas a casa del que las tiene, y conocí la razón que tuvo en no traerme a la capilla, en que yo celebro los días festivos y él oye misa, unas semillas en un papel. El persistía en que yo mandare un criado con alguna tipilla en que traerlas porque me decía que no era negocio de traerlas en papel: y efectivamente tenía razón; porque los tallos que son altos hasta cinco o seis cuartas con muchas ramas subalternas a 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 a sacar sólo las semillas. Así dije al que iba conmigo que cortase con ramas cortas las alcachofillas, y que con el mismo pedazo de rama en que salían las acomodase en una cesta que llevaba. Cuando llegué a mi casa mandé componer un canterillo de tierra en un rincón, en que no se suelen criar sino espinas, y después de haber hecho que mi gente con cuchillos separase las alcachofillas de las ramas en que iban pegadas, las hice arrojar encima de la tierra que – se había dispuesto para el almácigo, tapándolas con tierra suelta. Si nacen, bien; y si no, me ha dicho el que los cultiva, que o de semilla que cae nacen muchas plantas, que se pueden trasplantar a su tiempo, o se pueden trasplantar de las que brotan al pie de la planta vieja; pues estos cardos son como los otros que mantienen la raíz viva por muchos años, y de ella se reproducen: y que entonces, que será de aquí a un par de meses, puedo traer cuantas plantas yo quiera.

**508.** – El uso que se hace de esos cardillos antes que se entallescan, es tomar sus pencas, quitarles la túnica que las cubre, la que sale con facilidad tirándola desde la parte inferior hacia la punta, y limpias se echan en la olla y en otros guisos, o se hacen de ellas ensaladas después que se sancochan. De todos modos me han dicho muchos que es hortaliza fina, de buen gusto y saludable: y que aunque las pencas echan también espinillas, éstas no ofenden, y que todas salen fácilmente cuando la penca se desnuda de la túnica del modo que se ha explicado. Si eso no fuera así creo que no habría hombre racional en el mundo, que cultivase una planta tan erizada de espinas después que se ha entallecido, aunque prestase un alimento más grato y suave que la fingida ambrosía, con que se mantienen los dioses fingidos de la fábula.

## **FRESAS, VIOLETAS, ROSAS Y ALGUNAS OTRAS FLORES, QUE CONVIENE HAYA EN NUESTRAS HUERTAS**

**509.** – Las fresas que aquí llamamos frutillas se me habían olvidado; pero creo que no se ha perdido nada; porque con la autoridad del pastor Dametas, interlocutor en la Egloga 3ª de Virgilio, puedo colocarlas entre las pocas flores de que voy a hablar. Virgilio pone en boca de ese pastor los siguientes versos:

Qui legitis flores et humi nascentia fraga,  
Frigidus, ó pueri, fugite hinc, latet anguis in herbá.

Que un amigo mío tradujo de este modo:

### ***Los que incautos las flores y frutillas***

Recogéis, que se arrastran por la tierra,  
Huid, muchachos, pues sierpe venenosa  
Se agazapa y oculta entre las hierbas.

Yo bien sé que no se convienen todos en la significación de la palabra *fraga* de Virgilio, y pienso que con esa voz se significan las frutitas pequeñas, que se crían en matas bajas silvestres, y suelen ser entretenimiento de los muchachos, como son, por ejemplo, los arazás que aquí, se crían en tierras areniscas, y las frutillas de la hierba de la perdiz, que se cría aquí por muchas partes, y es muy 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 a comerlo donde la hay, y por eso la llaman hierba de la perdiz, Estas frutillas 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 así, no se les hace deshonor a nuestras frutillas de colocarlas entre las que se comprenden en la voz *fraga*; pues a más 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 aquí 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 prevalezca, voy sólo a exponer el modo con qué aquí se cultivan. Para las frutillas se elige tierra de la que aquí llamamos buena y jugosa, en la que cavada y bien compuesta se ponen de raíz, sacando las plantas de algún frutillar; porque ni les he visto jamás semilla, ni sé que de ella nazcan, y se ponen por marzo o abril, distantes unas de otras como tres cuartas. Conviene ponerlas en líneas rectas para no pisar las plantas, o pisarlas lo menos que se pueda, así cuando se carpen y limpian, como cuando sazonan y se recoge el fruto, que es a fines de noviembre y principios de diciembre. El primer año a los ocho o diez meses de puestas dan por lo común fruto grande y bueno, y continúan dándolo así y en más abundancia, mientras pueden limpiarse y se limpian bien; pues esas plantas hallándose en tierra de buena calidad en que ni las secas las agosten, ni las resfríen las aguas detenidas sobre ellas, duran por muchos años.

**511.** – Cuando el frutillar se ha cerrado mucho; porque las matas echan nuevas plantas, que arraigan por donde caminan sus guías, se limpia con mucho trabajo si se llena de gramilla blanca, de la verdolaguilla de raíz colorada, o de otras hierbas malas y vivaces. En ese estado reputo por más ventajoso poner de las plantas que le sobran nuevo frutillar en tierra limpia, que empeñarse en limpiar con escardillo un frutillar muy sucio; porque lleva mucho tiempo, y es moralmente imposible limpiarlo bien. Así después de haber sacado de él 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 sustituye al viejo con ventaja. Este, después de recogido el fruto, y asegurado el nuevo, se puede cavar, y poner en aquel terreno otras plantas que acomoden y permitan descriarlo con azadas de las malas hierbas. Un frutillar suele pagar el trabajo que en él se impende por ser su fruta la más temprana que aquí se recoge; pero repito que se debe poner en tierra buena y fresca, y añadido – que se ponga lejos de árboles, que puedan impedirle el aire libre; pues de lo contrario se abochorman y ahogan las plantas con los calores.

**512.** – Las violetas son flores que conviene poner en una chacara o bien de planta con raíz, o 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 por el suave olor que despiden, y por su utilidad para remedios. Las primeras violetas que tuve las puse de plantitas hace treinta y nueve años en las orillas de los caminos que había en mi primer naranjal: después me vi en la necesidad de quitarlas de allí por la razón que se dio en su lugar, y se arrojaron sin plantarlas, bajo de otros árboles: y hasta ahora se conservan de ellas manchoncillos bastantes a pesar de las muchas secas que han sobrevenido en tan largo tiempo. Por julio y agosto, cuándo los árboles las han cubierto con las hojas que soltaron sobre ellas, empiezan a descubrirse más 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 raíces de la achicoria y en la fumaria, que se crían silvestres, algunos gajecillos, si los boticarios les pagan el trabajo de recogerlas; porque si no les ofrecen lo que les parece justo, tampoco suelen prodigar sus fatigas a favor de los que ellos no reputan por los más pobres e indigentes del pueblo.

**513.** – La azucena es también flor que se debe tener, no por su olor que es muy fuerte aun al aire 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 o blancos o morados grandes, y de los más 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 así sólo las tengo o porque se conservan sin cuidado por entre los árboles, o porque para algún remedio se buscan a veces sus raíces o cebollas.

**514.** – Las rosas son flores que se deben tener, no sólo por su belleza, por su fragancia suave y generalmente benéfica; sino también porque de los pétalos u hojas de la flor, que se guardan secas, se hacen remedios, en particular para los niños recién nacidos. De las mismas hojas, cuando están frescas, se hace un dulce, que es laxante y saludable, a más de ser de muy buen gusto. Yo lo he hecho en mi casa del modo que se dijo suficientemente en el número 270, y con cuatro libras de azúcar por libra de pasta me ha salido un dulce excelente y de mucha duración, para lo que conviene que el almíbar se embeba bien en la pasta. Se guarda en cajas de madera, de que se dio razón en el número 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 confiterías.

**515.** – Aquí hay muchas especies de rosas; pero las que comúnmente se tienen sin cultivo y sin cuidado en una chacara, son las que llaman de Alejandría, que forman un arbusto muy lleno de espinas corvas. Estas son muy finas y de mucha fragancia. Los arbustos de estas rosas, que son altos de dos a tres varas, conviene cortarlos cuando se notan viejos, y sin más diligencia se renuevan las plantas por sí mismas de sus propias raíces. Hay otras, que llaman de cien hojas y se crían en lugares húmedos sin salir jamás de matas bajas: de ellas hay muy dobles de un botón arrepollado, y de ellas que no lo son tanto. Entre las altas de Alejandría y las bajas de cien hojas, hay otras que ni son tan bajas como éstas, ni tan altas como aquéllas; y aunque sus flores no tienen mucha fragancia, se deben tener en buen terreno por ser flores las más airosas y las más bien torneadas entre cuantas flores conozco. Tienen un pie alto y derecho, y a la que abre sólo la acompañan uno o dos botones para darle más 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 flores que hay, y que aquí se cultivan en algunas partes; porque ni son medicinales, ni su cultivo es general, ni puedo detenerme en ellas, sin hacer más voluminosas mis observaciones de lo que van saliendo, cuando aún falta que tratar de cosas, que a mi parecer son más importantes para la agricultura.

## **HABITACION Y DEPENDENCIAS DE UNA CASA DE CAMPO**

**516.** – Entro ahora a tratar de la habitación y dependencias que son necesarias, o por lo menos convenientes, en una chacara: y aunque la habitación parece que debía 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 a su trabajo; lo dejé para el fin, porque una habitación suele ser lo último que se ejecuta, cuando es con alguna comodidad y con las dependencias necesarias no sólo para abrigo de la gente, sino también para guardar frutas, granos y todos los artefactos o productos de economía rural. Al principio se empieza por alguna choza: después se pasa a hacer algún rancho, y por último cuando ya la tierra misma con sus producciones ayuda al labrador, éste se anima a emprender alguna casa más cómoda y más permanente, que si no la disfruta por mucho tiempo el mismo que la ha labrado; la disfrutan sus hijos, herederos u otros, a cuyas manos pasa la posesión según la inestabilidad y mudanza de las cosas humanas.

**517.** – Para cualquiera cosa que se haga, aunque sea para una pobre choza, se elige 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 muy sujeto a la esfera de las nieblas y gruesos rocíos que caen o se levantan en los valles y lugares bajos. En estos lugares abatidos, en que no se respira un aire tan libre y puro; el temperamento suele ser húmedo, malsano; expuesto a mosquitos y a otras sabandijas que incomodan. Elegido el terreno que sea alto, sano y con vista despejada a las arboledas y sembrados que se trabajan; cada uno hace la habitación arreglado a la posibilidad con que se halla: y así no me detendré de ningún modo en persuadir a nadie que en su propiedad no haga chozas ni ranchos de paja; porque ¿de qué servirían mis consejos, ni cuanto pudiera yo decirles, a los que no tienen medios ni facultades para otra cosa? El pobre que se ciñe a no tener más que un rancho de paja, es sólo porque no puede labrar una casa de materiales más firmes. A éstos sólo les diré lo que por mi experiencia sé que les conviene saber para gastar menos, y es que:

**518.** – Cuando 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 armazón de ella la hagan de modo que caigan siempre las aguas al oriente y al poniente; porque a 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 más y hacen que la paja se pudra muy pronto: a la parte que mira al norte la hiera el sol con mucha fuerza, la paja que en ella cubre el techo se retuesta mucho, se eriza y se quebraja, y en 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 a esos rumbos ni los soles las hieren con tanta fuerza, ni en ellas se detiene mucho la

humedad: de lo cual tengo experiencia por techos que he tenido de paja mirando a todos esos rumbos: y de mi experiencia he concluido con certidumbre, y así lo he visto, que la misma paja con aspecto al oriente y al poniente dura otro tanto más tiempo que cuando la tiene al norte y al sur. Una duración 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 a los rumbos que les sean más ventajosos, como sucede siempre en las chácaras en que el desahogo del terreno no obliga nunca a lo contrario.

**519.** – La paja que aquí se acostumbra poner en lo general, es una especie de espadaña larga y delgada que se cría en tierra fértil y baja a que alcanzan las crecientes de los arroyos. Vulgarmente la llaman *cortadera*, y a mi me parece que al principio debió llamarse *cortadora*, porque al menor descuido corta con la sierra fina que tiene en sus dos orillas; y que sólo por corrupción del nombre la llaman *cortadera*; pues no es tan fácil de cortar como las otras que suelen usarse cuando ésa falta, cuales son la totora, que se cría en bañados de agua viva, la paja mansa que se cría por los campos, y el espartillo que aquí se cría en las marismas cenagosas, a que alcanzan las crecientes del agua salada. La cortadora es la mejor de todas para los techos así por su duración como por su largura. Yo la he comprado para el techo de un almacén muy fina y tan larga, que cada paja tenía cuatro varas cumplidas. Al que me la trajo, y de ella me trajo veinte carradas, le pregunté – que en dónde había hallado paja tan hermosa – y me respondió – que aquella paja la traía del cielo, porque en la tierra no la había. Era un hombre de campo, pero de ideas originales y algunas veces poéticas con que entretenía inocentemente a los que le escuchaban. Como la paja eran tan larga la puse en el techo con los cabos gruesos para abajo, que es como dura más, y fue necesario coser las empleitas con agujas largas que se hicieron de caña de tacuara. El techo me duró sin lloverse dieciséis años, y hubiera durado más de treinta si yo lo hubiera puesto con las vertientes a los rumbos más ventajosos, que he tirado a persuadir después del error en que yo incurrí; pues lo puse con las vertientes al sur y al norte, en que observé lo que arriba queda explicado.

**520.** – Las maderas sobre que se pone la paja a esos techos regularmente suele ser de sauce, y ahora que hay álamos me parece que para lo mismo también y han de ser buenos; pero sea la madera que se fuere, se debe cortar siempre desde que el árbol empieza a soltar la hoja hasta que empieza a subir la savia y se acerca la nueva vegetación, según se dijo largamente en el número 313 y siguientes, de cuyas reglas importa mucho no separarse jamás so pena de poner en los techos madera mala y de corta duración; en vez de que observándolas se pondría buena y de tan larga vida que pudiera sobrepasar a 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 más si el corte se hace en día viernes, es buena y de larga duración, aunque no se tenga cuenta con la estación en que se corta; es tan notoriamente ridículo y despreciable, que no sólo no merece refutarse con razones; pero ni aun que se haga memoria de eso.

**521.** – Los horcones tanto del medio sobre que carga la cumbre, como los laderos en que se sientan las soleras, convendría que fuesen de ñandubay, madera incorruptible de la familia de los espinillos, que se cría de esta banda en la confluencia del Uruguay con el río Negro y en la de otros ríos; pero como no todos tienen facultades para comprarlos, acuden a lo que les parece más fácil y que remedia su necesidad. Así suelen poner horcones de coronilla, o de molle si los hallan en los bosques más inmediatos; y si no recurren al sauce.

Cuando por no tener otra cosa ponen horcones de sauce, soy de opinión que no los descortecen; porque descortezados así como duran mucho al aire libre y mucho más debajo de techo, no duran casi nada cuando se entierran; porque todo lo que se entierra se pasma en muy poco tiempo si está descortezado; pero dura algún tiempo más cuando se clava con la corteza; pues ésta los hace brotar y los mantiene con alguna vida; y mientras un vegetal vive, aunque esté moribundo, no da lugar a la total corrupción 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, pudriéndose en ese tiempo todo lo que esta clavado en el suelo; pero se puede asegurar que con la corteza dura por lo menos otro tanto más. Algunos tuestan al fuego el cabo que entierran, y creen que entonces es de más duración: de lo que no tengo experiencia, porque nunca la he hecho; pero por reflexión juzgo que esa diligencia es de muy poco auxilio; porque o reducen a carbón todo el tronco que entierran, o sólo queman la superficie exterior: Si lo primero – quitan la fuerza al palo, y viene a 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 a lo interior de la madera y la pudra, cuando se ve que el carbón es un absorbente que se atrae toda la humedad que está a su alcance. Con todo si hay una experiencia segura de lo contrario, no digo nada; porque ya alguna vez he dicho que contra la experiencia no hay razones que valgan.

**522.** – Cuando hacen la cocina suelen ponerla separada de la casa por temor del fuego; pero este temor lo tengo por vano para que por él se expongan diariamente a infinitas incomodidades, cuando rarísima vez se ve ni se oye que se haya quemado una cocina en el campo, siendo así que no es muy diligente el cuidado que se tiene con el fuego. Convengo en que la cocina esté separada de la casa en que se vive por evitar la molestia del humo; pero no convendré nunca en que esté aislada como regularmente veo las cocinas en el campo. De la casa a la cocina puede haber un tránsito cubierto, que sirva como de enramada o corredor de cinco o seis varas de largo, el que preservará a los que van y vienen de mojarse cuando llueve, y de que un viento frío, recibido cuando acaban de salir del fuego, les ocasione una enfermedad muy grave: para lo que conviene que el corredor no esté abierto más que por un lado; pues puede y debe estar quinchado por el otro, o reparado con cueros o con otra cosa movable, que pueda mudarse a la parte de donde viene el viento: y esto sin duda sería lo mas ventajoso.

**523.** – Tampoco convendré jamás en que el horno en que se cuece el pan esté 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 ermitaños tiene las pobres mujeres, que son las que por lo común andan con el trabajo del pan. Y yo no sé por qué; pues el que tiene facultades para hacer un horno en mitad del campo, no es fácil concebir cómo no las tenga para hacerlo en el mojinete de la cocina; porque sólo con cavar al lado de un charco alguna tierra negra de la superficie, echarle agua, y pisar, con un par de caballos barro, al que cuando se pisa, se le echa un poco de paja de trigo de la que hay en las eras, está hecho en pocas horas el barro necesario para cortar mil y quinientos adobes de media vara de largo, que serán los que podrá llevar la pared del mojinete, en cuyo medio a cinco cuartas de altura se deja la boca que debe ser la del horno. Para ese trabajo y hacer la pared que remate en triángulo, sobre cuyo vértice descansa la cumbre de la cocina, no se necesitan más facultades que las que veo empleadas en esos hornos distantes, que les aumentan un trabajo muy duro a las pobres mujeres que lidian con ellos, cuando tienen que cocer pan, o alguna otra cosa en el horno. Si

hay sol fuerte las abrasa el sol por las espaldas al mismo tiempo que el calor del horno les abrasa la cara: si hace frío 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 sé cómo pueden manejarse para calentar esos hornos y cocer pan en medio de tantos obstáculos como se presentan; prescindiendo del mucho fuego que se gasta en ellos; y no se gastaría si estuviesen con otro abrigo.

**524.** – Me dirán tal vez que la llama que sale por la boca del horno quemaría el techo, que es de paja, y abrasaría 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 está tres varas más arriba de ella; pero si todavía se concibe peligro, que puede haberlo, déjese sin cubierta de paja una claraboya como de una vara en cuadro en aquel lugar del techo a que se dirige la llama, y al que puede alcanzar un calor vivo. Esa abertura o claraboya libertará de todo peligro al techo, y dará salida franca al humo. Voy hablando en la suposición de que las facultades no alcancen para hacer una chimenea con adobes, como supongo hecha con ellos la pared del mojinete, en que debe ponerse la boca del horno; porque si hay facultades para hacerla, entonces no es necesario dejar sin cubierta de paja ninguna parte de la cocina; pues con la chimenea no sólo se liberta del fuego la cocina y la casa, sino también del humo, que creo es el que obliga a los del campo a poner los hornos del pan en una distancia que les hace sufrir incomodidades de tanto bulto, que por lo menos es problemático si son mayores que las del humo; teniendo que sufrirlo en la cocina sin chimenea diariamente, a no ser que se sujeten a un ayuno perpetuo de pan y agua fría. No tardaré 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 a la cocina, y tal vez una casa entera.

**525.** – Cuando el labrador, ayudado de las producciones de la tierra, se anima a hacer techos de más duración y firmeza, debe elegir el sitio con más cuidado y previsión que cuando no se animaba a hacer más que chozas o ranchos; porque el error que se comete en una casa que dura pocos años se siente menos, siendo más fácil el corregirlo, que cuando se comete en la que puede durar siglos enteros. Elegido pues, el sitio con esa previsión, se debe tener la misma para no hacer hoy una pieza que haya que desbaratar mañana. Ya bien sé que no es para todos el disponer bien una casa; pero aquél que no sabe disponerla puede preguntar al que lo sabe; pues en un pueblo grande nunca faltan quienes puedan dar ideas, y aun planitos, sin más interés que el que tienen muchos de hacer bien a sus semejantes, y lo harían con más gusto a los labradores por la consideración que todos deben tener a favor de unos hombres entregados a un trabajo penoso y el más necesario a la vida social. Una escuela de dibujo y diseño, en que se hiciesen planos y alzados de edificios rurales y urbanos para introducir por ellos con economía y ahorro el buen gusto y la comodidad en todas las casas que se hacen tanto en la ciudad como en el campo; tengo para mí que sería un establecimiento digno de un gobierno paternal e ilustrado, y que llegaría en poco tiempo a producir efectos maravillosos. Pero mientras no lo hay, no faltan. según acabo de decir, en un pueblo grande quienes puedan dar ideas y buenos consejos. La dificultad mayor está en que mis amados labradores del Miguelete los quieran recibir; porque es muy común salir con el disparate de que consejos no ayudan a pagar: y yo les digo – que sí ayudan; porque ayudan a no gastar tanto, y a gastar bien lo que se gasta.

**526.** – Por esto los que se determinen a hacer alguna casa firme y de duración, deben empezar por las piezas más necesarias sobre el plano de una casa grande y llena de

comodidades. Si no pueden de un golpe hacer más que una sala, un dormitorio y una cocina, no hagan más que eso; porque sería una locura intentar o emprender más de lo que se puede; pero esas piezas que se determinan y pueden hacer, háganlas sobre el supuesto de que ellos mismos o sus hijos mañana u otro día podrán continuar la obra y hacer alguna cosa más sobre el plano ya empezado. Esta previsión ¿qué gastos les acarrea? Claro está que ningunos. Porque yo convengo en que por lo pronto no hagan más edificio que el que intentan y pueden hacer; sólo digo y repito que lo que van a hacer lo hagan siempre sobre un plano de una casa cabal: de suerte que si quieren hacer otro día alguna cosa más, no tengan que tocar ni deshacer nada de lo que ya hicieron. Y véase aquí un ahorro por la previsión que se tuvo al principio. Si en su casa no pueden hacer aljibe, yo nunca les aconsejaré que lo hagan; pero sí les aconsejaré que a las aguas de las piezas que van a hacer, les den la salida conveniente para que mañana u otro día en que puedan y quieran hacer aljibe, lo hagan sin alterar en nada los techos que ya hicieron. ¿Qué gasto se les aumenta por eso? ¿No es evidente la utilidad que les resulta? Y vean aquí cómo los consejos muchas veces ayudan a pagar; porque ayudan a gastar bien, y a no gastar más que una sola vez; cuando 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 debía.

**527.** – Supongamos que ya está elegido el sitio con meditación: que yo no puedo hacer más que tres piezas, y que las más urgentes son una sala, un dormitorio y la cocina. Supongamos también 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 pitipié o escala del plano haga abrir los cimientos a esas tres piezas en el lugar que el plano me designa: los lleno y levanto las paredes hasta llegar con ellas a seis u ocho pulgadas más arriba del terreno más 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 haría eterna si en alguna parte quedase superior a su piso. Hallándose las paredes en ese estado, pongo los marcos de las puertas en el lugar que señala el plano; pero si no los tengo hechos, o si los quiero colocar al fin de la obra, dejo para ellos abierta en la pared la cavidad, medida y justa en que se deben poner: sigo la pared y cuando llega a 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 a la portuguesa, y que se hagan de tabla de cedro o de alguna otra madera de duración que no sea pesada. Llamo puertas a 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 que entran los barrotes, dándoles con la maceta, como los buenos carpinteros saben hacerlo. Las hojas de puerta hechas de ese modo son más sencillas, menos costosas y más livianas que las que comúnmente se hacen y se llaman de tablero: siendo más ligeras no quebrantan ni rinden con su peso las alcayatas, como las rinden las otras que en lo general son muy 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 éstas no tengan más 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 quien les dé aceite, como es necesario darlo con frecuencia en especial a los

pasadores que tienen muelle. De este modo también se ahorra gasto en las puertas, y son menos expuestas a empeñarse y perderse. Tercera – que a las puertas se les dé pintura, a lo menos a las que se hallan expuestas a las aguas.

**529.** – Cuarta – que cuando las paredes no se hacen con cal, con la que pueden pocos, se hagan con tierra negra de la vegetal que hay en la superficie: y si por no echar a perder el terreno que une las inmediaciones de la casa, no se quiere tocar en la tierra negra de sus cercanías, se traiga aunque sea de alguna mayor distancia, para lo que no se necesita mucho gasto, pues con un solo carruaje se pueden arrimar a la obra diez o doce carradas en un día. El barro que se hace con esa tierra negra es tan excelente que no lo hienden los soles ni lo deslían las aguas. A mí me ha sucedido tener que revocar o enlucir una pared, que tenía veinte años de hecha y expuesta a las inclemencias, y con todo, tuve necesidad de sacar con un hierro corvo alguna parte del barro que había entre los ladrillos a fin de que la mezcla de la cal con que se iba a enlucir, se agarrase mejor a la pared y no se aventase. Así se pueden hacer seguramente con ese barro los arcos no sólo interiores, sino también exteriores que rematan la cavidad de puertas y ventanas, y conviene que sean de barro los arcos cuando 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, según se dijo en los números 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. Por estas propiedades buenas para los edificios comunes se puede llamar a la tierra negra, cal de pobres; lo que no se puede de la tierra que llamamos greda colorada, y es muy ruin para hacer barro; porque se hiende y desgrana cuando está seco, y cuando llueve se deslían y corre por la pared abajo, quedándose en poco tiempo llena de socavones y sin barro la pared que está expuesta a las aguas.

**530.** – Quinta – cuando en las cercanías de la casa hay algún lugar desnudo de esa tierra negra, que es la que por lo común 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, o con huesos quemados si los hay a mano. Los huesos calcinados por su propiedad absorbente se pegan mucho a la superficie, y no pasan de ella por la ligereza que les da el fuego, ni se precipitan abajo como le sucede al pedregullo, y aun a los cascotes de ladrillo, cuando se compone un suelo con estos materiales. Por eso reputo al hueso calcinado por lo mejor que puede emplearse en la composición de los caminos, o de algún suelo que en las cercanías de la casa interese mantenerlo en buen estado y sin lodo. Cerca de un horno de quemar ladrillo vi un jagüey, hecho en lugar muy desnivelado; al dueño del horno le ocurrió ir echando en el borde inferior del jagüey todo el hueso calcinado que sacaba de la hornalla en que hacía fuego al horno, y dentro de algún tiempo no sólo levantó el borde inferior para que el jagüey pudiese contener más agua, sino que también consiguió hacer un hormigón conglutinado y tan firme, que podían cómodamente bajar por él los caballos al agua sin que tuviesen cómo resbalar ni hacer barro; porque con el mismo hueso había hecho un descenso suave que bajaba hasta el fondo del jagüey.

**531.** – Por lo que mira a techos parece que la opinión general se ha fijado ya a favor de las azoteas, pues hay muchos años que no se hacen tejas en parte ninguna: y así aunque tengo buenas razones para recomendar los de teja, nada haría en exponerlas, cuando ya las tejas se hallan olvidadas, y son pocas las casas que subsisten con ellas. Yo tengo tanto en la ciudad como en mi chacara techos de teja. Los de la ciudad tienen cumplidos treinta y seis años; y

treinta y tres los de la chácara. En ambas partes están sentadas las tejas sobre tejuela, y el todo sobre buenas maderas, y se conservan ambos sin lloverse como cuando se acabaron de hacer. En la chácara habito bajo de tejas, y en la ciudad, cuando en ella estoy, bajo de azotea; y sin embargo de que las piezas en que vivo y duermo en la ciudad tienen cielos rasos de madera y que entre el cielo raso que está un pie separado del techo y el mismo techo hay respiraderos suficientes, ni son tan frescas aquellas piezas en el verano, ni tan abrigadas en el invierno, como lo son las cubiertas con teja aquí en la chácara. Por esta experiencia y por otras muchas razones que omito, dije que las tenía buenas para recomendar los techos de teja. Pero como los de azotea tienen también sus ventajas, y sobre todo como la opinión general se ha fijado a su favor, es menester por ahora no pensar en otros techos, y sólo voy a hacer sobre los de azotea algunas advertencias que pueden ser de alguna utilidad para los que de ellos no tienen experiencia:

**532.** – Primera – que los techos tengan desde el piso cuatro y media varas de altura cuando menos; porque si se hacen bajos son intolerables en cualquiera estación: en el invierno fríos y húmedos; y en el estío húmedos y calientes: y hallándose bajos los techos el frío, el calor y la humedad, que de ellos desciende, se hace más sensible, que cuando son altos, a los que habitan las piezas por hallarse más cercanos al contacto de esas cualidades 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 a que sobre el de abajo obren las estaciones con el rigor que cuando se halla al descubierto. En ese caso las piezas inferiores serán cómodas y sanas para vivir; y las altas se podrán destinar en el campo para guardar frutos; pero para que éstos se conserven en ellas, es necesario dejarlas con mechinales abiertos a todos rumbos a fin de que por ellos se mantengan las piezas ventiladas, y no den lugar a que la humedad pierda los frutos, como me sucedió a mí 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, cubriéndose de moho, se perdieron miserablemente.

**533.** – Como el hacer altos sobre las piezas bajas es para pocos, voy a proponer lo que se halla al alcance de algunos más, y es – que a las piezas que se han de habitar se les pongan cielos rasos de madera, y que se pongan distantes del techo una tercia o dos cuartas, dejando entre el techo y el cielo raso respiraderos de dos o tres pulgadas de diámetro, y que en una pieza de seis varas, por ejemplo, haya dos de cada lado a fin de que con la correspondencia entre bastante aire que corte y disipe la humedad que desciende del techo. Así lo practiqué yo en las piezas que tengo en la ciudad: y siendo antes de esa diligencia para mí casi inhabitables, quedaron después tan mejoradas que se vive y duerme en ellas sin la incomodidad que se experimentaba cuando no tenían cielos rasos. Es verdad que aquellas piezas, según se dijo arriba, ni son tan abrigadas en el invierno, ni tan frescas en el estío como lo son las de teja en que vivo en la chácara; pero de ser antes casi inhabitables a habitarse con gusto después que se les pusieron los cielos rasos del modo explicado, hay mucha diferencia. Los respiraderos que disipan la humedad conducen también a la conservación de las maderas, que se saben podrir con una humedad fija y encarcelada. No son tan costosos los cielos rasos de madera como les parece a algunos, y más si se compran tablones grandes de pino cuando se hallan baratos: se les dan después los hilos necesarios; porque con una pulgada que les quede a las tablas tienen grueso sobrado para el cielo raso. 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 raso.

**534.** – Los que no tengan ni aun para cielo raso de madera, pueden preservar la casa de mucha parte de la humedad que descende del techo, y es más perjudicial a la salud que el frío y el calor, dándole a la argamasa que cubre el techo con aceite, sebo o grasa bien caliente; pero para eso hago la advertencia segunda – que después de las dos hiladas de tejuela, con que se cubre, se echa un argamasado de una parte de cal de piedra mármol o jaspe, que es la que ahora se usa, una de polvo de ladrillo, y de otra de arena buena. terciada, todas iguales. La argamasa se pone con tiempo fresco, y mucho mejor en el invierno: después de puesta se aprieta y une mucho con la cuchara, no sólo cuando se pone, sino también en algunos días de los inmediatos a la postura, para lo cual se aprovechan los rocíos de la mañana. Después que la argamasa se halla bien unida y seca se espera un día de sol fuerte de los del verano, y en él se le da a la azotea con grasa, aceite o sebo hirviendo, usando para eso de pinceles grandes como los de blanquear las casas. Esta operación del sebo endurece mucho a la argamasa y obstruye todos sus poros, de suerte que no da lugar a que la penetren ni las lluvias, ni las nieblas, ni los rocíos, y evita el que la humedad impregne la azotea y descienda después al ambiente interior de la pieza, como bajaría si de tiempo en tiempo no se le diese a la azotea con esa untura.

**535.** – Yo puse al sol sobre una azotea unas botellas de aceite, y se reventó una que estaba muy cerrada con la expansión que la fuerza del sol hizo tomar al aire que en ella se contenía. El aceite que corrió por alguna parte de la azotea se penetró en ella todo, y resultó una mancha grande que duró algunos años. Después observé constantemente que cuando llovía el lugar de la mancha quedaba enjuto al momento; porque el aceite no daba lugar a que se detuviese el agua, como se detenía en todo lo demás de la azotea. Por el contrario cuando caían rociadas se veía que el rocío no penetraba el lugar de la mancha, sino que se detenía sobre él, reducido a partecitas orbiculares o redondas, como se ve cuando cae sobre las hierbas; en vez de que en todo lo demás de la azotea no se veía gota ninguna, sino sólo una humedad que denotaba haberse tragado la azotea todo el rocío. Esta observación constante y de mucho tiempo sobre aquella mancha me hizo concebir lo ventajoso que era para los techos de azotea una untura penetrante de cualquiera cosa oleosa, y desde entonces he recurrido a ella en mil ocasiones con muy buen efecto.

**536.** – Si en la casa hay aljibe, se elige para dar sebo o aceite alguno de los días de diciembre o enero; porque conviniendo no dar al aljibe las aguas calientes del estío, tienen éstas tiempo de quitar a la azotea algún olor o gusto ingrato, que pudiera esa untura darle al agua. La untura, según se ha dicho, preserva a las piezas de mucha parte de la humedad, que sin ella tendrían, lo que es un bien no pequeño; porque yo considero que la humedad que de las azoteas baja a las piezas es cualidad más nociva que el calor y el frío, de los que no puede preservarlas el aceite: por lo que juzgo también, pues así lo acredita la experiencia, que las piezas de azotea sin el resguardo de los techos altos y superiores, o por lo menos de los cielos rasos, serán siempre una nevera en el invierno, y una verdadera sartén en el verano.

**537.** – Alguno deseará saber por qué de los techos de teja que son más sencillos, o por lo menos no son tan sólidos como los de azotea, no baja a las piezas ni tanto frío ni tanto calor como se experimenta que baja de las azoteas. A que satisfago – que por lo mismo; pues siendo más sólidos, más unidos y compactos los techos de azotea, el frío y el calor que los afecta por la parte de afuera, no hallando en ellos aire bastante que intercepte el calor y el

frío, se comunica sin obstáculo así el calor como el frío a 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 está fuera de él por la solidez y unión íntima de sus partes. Pero en los techos de teja, en que tienen menos solidez y unión las partes que los componen, tiene también el aire más acción para cortar el calor y el frío, 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 desunión de las partes que la componen. Si mi razón no satisface, a mí no me ocurre otra para explicar la causa de unos efectos que se experimentan constantemente.

**538.** – Por último hago las advertencias siguientes que en todas las paredes en que descansan maderas, se pongan pretilas de diez o doce hiladas de ladrillo a fin de que con su peso carguen y sujeten las cabezas de los tirantes; porque si no se les pone esa carga cualquiera leve movimiento que les obligue a hacer desde el medio el peso de la azotea, les obliga también a levantar las cabezas, la azotea se hiende y da entrada a las aguas por donde ellas están y tocándolas 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 viraró, que son las maderas que más comúnmente se ponen en los techos, no pueden resistir muchos años a esa humedad encerrada, porque las abochorna, las escalda y las pudre, según se ha experimentado por esa falta en muchos techos nuevos como lo son todos los que hay en la ciudad. Por esta misma razón si se hacen corredores no se pongan de ningún modo pilares de las maderas nombradas, que vayan enterrados por el pie; pues lo que se les enterra se pudre en pocos años. La única madera que se puede enterrar sin peligro de las que vienen del Paraguay o de Corrientes, es el urunday enteramente rojo y sin vetas blancas, de lo cual tengo experiencia. Pero habiendo palos de ñandubay de largo suficiente para lo que se desea, yo la preferiría a cualquiera otra, pues la reputo incorruptible en cualquiera parte en que se halle. Si a los pilares se les ponen pedestales de piedra labrada puede servir el lapacho, el viraró y el algarrobo negro; pero conviene que a la piedra en el contacto del pilar no se le deje resalto ninguno que pueda detener el agua y hacerla colar a la mortaja de la piedra en que entra la espiga corta que al pilar se le hace; porque la espiga podría con el tiempo podrirse. Advierto también que cuando se pongan las alfajías que cruzan los tirantes, se claven en todos los que cruzan; pues de ese cuidado pende que el enmaderado queda más ligado, más firme y bien unido, formando un solo cuerpo. Con esta advertencia se da por supuesto que nunca se deben sentar las tejuelas inmediatamente sobre los tirantes; porque por unidos que estén, sin las alfajías que los unen unos a otros, tienen movimiento que desune y hiende la azotea. Así mismo advierto que si se quiere lograr con argamasa un piso firme y unido, se enladrille primero la pieza, empleando en eso los ladrillos bastos y sin raspar según salen del horno; y se enladrilla o bien con los ladrillos pequeños, que se suelen emplear en bóvedas, y son de los que se habla en el número 542, o bien con los grandes comunes, con que regularmente se hacen las paredes. Para enladrillado reputo mejores los pequeños por ser más gruesos; pero sean los que fueren se sientan en el suelo, o con cal, y es lo mejor, o con barro. Si se sientan con barro, se tiene cuidado cuando se enladrilla de que el barro no suba arriba por entre los ladrillos, sino quede todo abajo, y que si algo se insinúa por entre los ladrillos, sea sólo lo suficiente a que los ladrillos queden bien calzados, dejando limpios de barro los intersticios en su mayor parte a fin de que la argamasa tenga lugar de insinuarse por ellos y hacer clavo, lo que en esos ladrillos se consigue fácilmente por el mucho grueso que tienen. Después que el enladrillado se ha puesto se echa encima la argamasa con las mismas precauciones y cuidado con que se pone sobre los techos, pues la argamasa debe hacerse del mismo modo y

según se dijo en el número 534. Cuando la argamasa tiene algunos meses de puesta, y mucho más si sobre ella caen rocíos y hielos queda tan firme que no se hiende ni desmorona. De lo que tengo experiencia en pisos de argamasa propios, puestos de ese modo; porque los tengo en la ciudad en piezas altas, que después 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 a las piezas bajas haya pasado ni una sola gota. También he visto, que dos balas de a 24 de las que los ingleses arrojaron a 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 después de quitados los escombros que las balas despidieron de la pared; no se halló en el suelo rastro ni mella que le hubiesen hecho las dos balas. Estas dos experiencias dan una suficiente prueba de la firmeza y unión del piso hecho con argamasa del modo que se ha dicho.

Un argamasado semejante haría un excelente suelo para un granero de trigo. Pero ya he dicho que la argamasa se debe echar sobre un enladrillado; porque si se echa sobre cascotes, aunque estén bien pisados, el suelo, se asolapa y queda flojo: de lo que también tengo experiencia. Repito lo que ya he dicho alguna vez, que para que la argamasa salga buena se debe hacer con una parte de la buena cal que aquí usamos: otra igual de ladrillo molido según sale de la zaranda, sin quitarle los granujillos gordos que salen por su criba; y la tercera de arena terciada, o de grano algo grueso, que en el Miguelete se halla en el paraje indicado en el número 55.

A primera vista parece que la argamasa que se hiciese con una tercera parte de cal, otra de ladrillo bien pulverizado y cernido, y con la última de arena fina, saldría mejor y más fuerte que si la cal se mezclase con arena terciada, y con ladrillo molido, pasado sólo por la zaranda; pero la experiencia enseña lo contrario, esto es que la masa sale más fuerte cuando una tercera parte de cal se mezcla con otras dos iguales de arena y ladrillo en los términos que se han dicho, sin que sea necesario detenernos en dar la razón de un efecto que se experimenta constantemente; porque tal vez la que se diera no satisfaría a todos, cuando sólo nos basta saber lo que sucede, sin meternos en investigar la causa. Ello es cierto que la mezcla de cal y arena para levantar paredes, se procura hacer con arena gruesa; porque la cal con ella admite más arena y sale más fuerte, que si se le mezcla arena fina; pues entonces se gasta más cal y la mezcla no es tan fuerte: y es cierto también que cuando para enlucir las paredes y principalmente las cornisas hay necesidad de usar arena fina, la hay también de gastar de cal, parte mucho mayor.

## CHIMINEAS

**539.** – No quiero pasar adelante sin hablar de las chimineas, que pongo en artículo separado por no hacer más largo el anterior, y hablo de ellas antes que de otras dependencias de la habitación por lo necesaria que es la chimenea en una casa. Yo en la mía 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 más grande que tengo en mi cocina, le pregunté al albañil que me trabajaba, si sabía hacer chimineas de cajas como las que ya se usaban con aceptación en la ciudad: Me dijo que sí, y que él era de los primeros que las había trabajado; porque en Aragón, su país, no se usaban otras; pero que si yo quería prueba real de que las sabía hacer

buenas, fuese a ver la que le había hecho a don Juan Fernández, vecino del pueblo. Efectivamente fui a verla, y me dijo su dueño que no se sentía humo ninguno en la cocina o bien se encendiese fuego sólo para guisar, o bien se encendiese también el horno para cocer pan. Con lo que me dijo, y con lo que yo mismo vi, no tuve ya que dudar, y me resolví a hacer mi chimenea, arreglado a las dimensiones de la que había visto: y así voy a describir la que hice para si alguno quiere seguirla; pues aunque ahora no la tengo presente, me parece que no me equivocaré más que en pulgadas, o en alguna otra cosa que sea de poca importancia.

**540.** – Si la pieza tiene cuatro y media varas de ancho, se busca un madero de ocho o nueve pulgadas de tabla, y que tenga lo mismo o poco menos de grueso: que sea largo cinco varas o poco más; porque sobre este madero debe cargar la chimenea. El madero descansa por los dos extremos en las dos paredes maestras, sentándolo a la altura de dos varas cabales desde el piso de la cocina, de modo que los que guisan o hacen otra cosa en el fogón no den con la cabeza en el madero, el cual desde la orilla interior debe estar distante del mojinete una vara cumplida, y más que menos: de suerte que entre la pared y la parte interior de la base de la chimenea haya una vara clara de ancho. Cuando se empieza a trabajar la chimenea es después que se ha enmaderado el techo, y el tirante último, con consideración a la chimenea, se ha puesto distante de la pared dos y media cuartas, las alfajías 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 cañón de la chimenea; de suerte que ese clara viene a ser un cuadrilongo de algo más de dos varas de largo y dos y media cuartas de ancho luz.

**541.** – Puesto el enmaderado en esa disposición, se empieza la campana de la chimenea echando cuatro hilos desde los ángulos del claro cuadrilongo de arriba hasta los de la base de la campana, cuyo tabique principal tiene su estribo y cimient, digámoslo así, 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 cuadren al nivel de la parte superior del madero: con la misma hachuela se abren regalias o canales en la pared, que llamo de mojinete, siguiendo por la parte de afuera de la campana la dirección de los dos hilos, que desde los dos ángulos del cimient de la campana más inmediatos a la pared, suben arrimados a ella hasta los dos correspondientes ángulos del claro cuadrilongo. Abiertos los cimientos o estribos en las dos paredes maestras, y las dos regalias o canales por la dirección de los dos hilos, se empieza a sentar el ladrillo de canto con una mezcla fuerte, esto es – hecha con una parte de cal, y otra parte o algo más de buena arena. El que trabaja la campana se pone de la parte de adentro, y para llevar las hiladas derechas y con la dirección que debe tener la campana, tira hilos horizontales desde un hilo vertical a otro vertical, que desde los cuatro ángulos del claro cuadrilongo bajan hasta los otros cuatro del cimient de la campana, que supongo clavados y bien tirantes: puesta la primera hilada por los tres lados, pues el cuarto lo da hecho la pared en que se practicaron las regalias para encajar en ellas las puntas de los ladrillos de los tabiques laterales; sigue con la segunda, subiendo un poco más arriba los hilos horizontales que deben dirigirla: y de este modo va siguiendo las demás 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 más 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, dejando sólo descubierto el cuadrilongo claro que debe servir para el cañón de la chimenea. Después que se ha echado la azotea se sigue sobre el cañón, que desde ese punto sube a plomo por los cuatro lados, y se sigue de tabique con ladrillos puestos de canto, para el cual y el de la campana son excelentes unos ladrillos de un pie de largo, y de dos y media a tres pulgadas de grueso, que en la ciudad llaman ladrillos de bóveda; porque con ellos se cerraron algunas de la Matriz. El albañil trabaja el cañón de la parte de afuera, y a la par que va subiendo, lo va enluciendo o revocando por dentro; pues si se concluye sin ese enlucimiento interior, es muy difícil echarlo después por la estrechez que lleva el cañón. En llegando a dos y media varas de altura se dejan las aberturas, en que se deben formar las cajas: conviene que cada abertura tenga doce pulgadas de ancho, y catorce de alto: se dejan bien compartidas y unas enfrente de otras: tres en el lado más largo y otras tantas en el opuesto: una en el lado corto, y otra en su opuesto. Después de cerradas las aberturas por encima se sube el cañón como tres cuartas más, y se le echa un filete con un ladrillo sentado de plano por el medio, de suerte que resalte por la parte de afuera un par de pulgadas, sin cuidar mucho de lo que resalte por la de adentro, pues desde el filete se cierra el cañón con una bovedilla que también se hace con ladrillos puestos de canto; pero descansando sobre una cimbría, de tablitas delgadas, fáciles de quitar. Cerrada la bovedilla sin que en ella quede abertura ninguna, se deja que la cal tome cuerpo secándose y después de seca se hacen las cajas. Para hacerlas se toman tejuelas de las que tienen dieciséis pulgadas de largo y ocho de ancho, que sean derechas y de buena masa para cortar.

**543.** – A una tejuela que señalo al margen con el número 1 se le hace el corte  $a$ , y después 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 interior de la mocheta de la abertura sino también en la misma mocheta, se pone la tejuela  $l$  sentada en  $a$  encima del tabique, y pegada también por su costado  $c - a$  contra la cal que se ha puesto en la mocheta. Se toma otra tejuela recortada del mismo modo que la 1, y se sienta también sobre el tabique y contra la mocheta que está enfrente en la misma abertura. Puestas esas dos tejuelas y bien pegadas una a un lado y otra al otro, se pone una tejuela sin recortar encima de la que ya está puesta, pegándola con cal por su canto encima de  $c d$ , y por su costado en la mocheta, debiendo esta tejuela hacer un frente a plomo con el frente  $d b$  de la  $l$ . No habiéndose recostado esta tejuela que va encima, resalta de la parte de adentro un par de pulgadas más que la de abajo; pero no se hace caso de eso, pues en nada perjudica, antes bien sirve para balancear de algún modo el peso mayor que las tejuelas tienen en lo que exceden por la parte de afuera: puesta la tejuela sin recortar se acuña y se ajusta bien contra el tabique horizontal que está sobre la abertura y contra el que sirve de mocheta. Se pone después enfrente otra tejuela 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 o tabiques de la caja. Hechos los dos tabiques con frentes a plomo, se toma una tejuela recortada del modo que se ve al margen la del número 2 y se monta en  $a$  y  $e$  sobre los resaltos  $b$  de las dos tejuelas inferiores que se hallan en los dos tabiques, arrimándola bien con cal al frente a plomo de ellos: se toma después la última tejuela, y sin recortarla se sienta de canto con cal encima del canto  $o u$  de la 2, pegándola también con cal por su costado al frente a plomo de los tabiques: con lo que queda concluida la caja.

**544.** – Del modo que se ha hecho y cerrado esta caja se hacen y cierran las siete restantes. Después que se han afirmado bien secándose la cal, se acrecientan los tabiques de las cajas

y sus tapas con cal y cascotitos dos o tres pulgadas hacia arriba, y otras tantas hacia abajo a fin de que se liberten mejor las aberturas que tiene el cañón de las lluvias que sin ese aumento embocaría por ellas el viento, y del viento mismo que soplando horizontalmente abatiría el humo sin dejarlo salir con libertad; digo que añadido ese aumento que nunca peca por exceso, se enlucen o revocan todas las cajas con buena y fuerte mezcla 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 a perder, pues conviene o es necesario que queden desahogadas.

**545.** – Para hacer la campana, cañón y cajas de la chimenea he propuesto sólo mezcla fuerte de buena cal; porque la he experimentado suficiente; y para el cañón y cajas, que están siempre expuestas al agua, mucho mejor que el yeso; pues las cajas hechas con yeso por bien revocadas y enlucidas que estén, suele penetrarlas la humedad, con que el yeso se ablanda, y entonces se cae alguna parte de las cajas, como me ha sucedido con muchas, que he tenido que componer con cal después que he visto esa falta del yeso. Algunas veces por la urgencia las he compuesto con criados míos que no eran albañiles, y para componerlas no se ha hecho otra cosa que arrimar las tapas a los tabiquillos, en que se ponía buena mezcla, y arrimarlas sin encaje alguno que las sostuviese, porque no lo tenían; pero para que no se cayesen mientras la cal se mantenía fresca, he recostado contra las tapas pegadas un puntal de madera, y manteniéndolo recostado hasta que consideraba que la cal estaría bien seca y que ya habría hecho clavo, ha sido eso suficiente para que jamás se me haya caído tapa alguna de las que he pegado sólo de ese modo. Es verdad que el yeso se cuaja pronto, y por lo mismo se hace con él en más breve tiempo el trabajo de la chimenea; pero si se afloja con la humedad que percibe, vale más emplear en la obra más tiempo, y un poco más de prolijidad, como quede firme, que no vivir después con la zozobra de que puede faltar el yeso a la hora menos pensada.

**546.** – He dado mucha salida fuera del tabique del cañón a los tabiquillos de las cajas, tal vez de siete o más pulgadas; porque conviene en ellas ese desahogo a fin de que salga el humo con franqueza. Por la misma razón he descrito las aberturas para las cajas, grandes y multiplicadas en una chimenea grande de una cocina, de suerte que después de puestos los tabiquillos vienen a quedar en ocho pulgadas de ancho, y catorce de alto o largo; porque así es como se deben hacer. Yo he visto chimineas, pulidas por fuera con cajas pocas y muy pequeñas, siendo de cocina principal, en que comúnmente se hacía fuego bastante con leña, y no con carbón: y sin más antecedente que ver pequeñas las cajas sin hallarse ahumadas, fallaba que aquellas chimeneas venían propiamente a ser candil de la calle y oscuridad de la casa: y después he sabido que mi juicio no fue errado. Por la misma razón el cañón debe hacerse desahogado y tan alto, que salga desembarazado de techos inmediatos. Ninguna chimenea peca por tener el cañón alto, y pecan muchas por tenerlo muy bajo, y otras por tenerlo muy estrecho para el humo que debe encaminarse por él. A algunos les parece que el humo por no ser más que un vapor, es cuerpo fácil de comprimirse y salir todo por lugares estrechos, y se equivocan; porque la experiencia enseña lo contrario.

**547.** – Para que la chimenea sea buena, a más de los requisitos ya indicados, no debe tener su campana más aire libre que el del frente: por esta razón si se hace chimenea pequeña en algún ángulo o en medio de la pieza es menester cerrar con tabiques los lados que no estén cerrados con pared; porque no haciéndose así, el aire que entra por los lados saca el humo fuera de la campana y lo descamina. Esta es la razón porque en el campo no ha probado

bien alguna otra chimenea 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 ocurrió el hacer una chimenea en medio de la cocina con total independencia de sus paredes. Para hacerla puso cuatro pilares de madera formando un cuadro de tres varas o poco menos por cada lado: en las cabezas de los pilares a las dos varas de altura sentó cuatro soleras, y sobre ellas levantó los tabiques que debían formar y formaron la campana, cuyo cañón salía fuera por medio del techo: a la raíz de los pilares puso cuatro palos labrados que formaban un asiento bastante cómodo para que quince o veinte hombres pudiesen en el invierno calentarse descansadamente mientras que el fuego, que estaba en medio del cuadro y en el lugar más bajo, les sazónaba la cena. Nada hubiera habido más cómodo, para que la gente de trabajo se estuviese en el invierno contando cuentos al lado del fuego, que una chimenea en esa disposición, si el humo no hubiese entrado a hacer de las suyas contra las buenas intenciones del proyecto; porque como el aire entraba por los cuatro lados que le franqueaban abiertos los cuatro pilares, el humo lejos de encaminarse al cañón de la chimenea, se desparramaba por toda la cocina, y no había quien parase en ella. Por cuya falta se quitó de allí la chimenea según me dijo uno de la misma chácara.

**548.** – Fuera de esa chimenea grande, cuya descripción se acaba de hacer, tengo otras más medianas, que también son buenas; pues aunque de diferentes figuras todas guardan en lo sustancial y están sujetas a las leyes o reglas que se han sentado por necesarias. En la pieza en que se come tengo una pequeña que sirve para hacer fuego en los días fríos de invierno, en que no hay sol, y hay nieblas o mucha humedad en el piso, sea de las calles o del campo. En semejantes días como no se puede salir a caminar fuera para que el cuerpo entre en calor, conviene en casa una chimenea como esa; y voy a describirla por si alguno en el campo quiere hacerla semejante o tal vez mejor. Para hacerla señalé en la pared con un carbón el lugar de la hornalla dándole la figura de la campana de un horno de cocer pan; pero algo más prolongada a proporción de ancho; porque tendrá como una vara de altura desde el suelo, y sólo como dos y media cuartas de ancho en su base, que está al nivel del piso de la pieza. Hecho ese diseño hice que con una hachuela se cortase en la pared el ladrillo, dándole a la cavidad que se hacía la figura de un horno que se cortase de alto a abajo por el medio de su campana. Después que se hizo la cavidad; que en la parte más baja, que es la más profunda, tendrá sólo media vara y va disminuyendo de profundidad a proporción que sube, hice sentar en el suelo unos ladrillos, dejando en el medio un mechinal de cinco a seis pulgadas de ancho, cuatro pulgadas de alto, y de profundidad como doce pulgadas: después hice sentar encima una loza de piedra, labrada a propósito con un agujero en el medio como de seis pulgadas de diámetro para poner dentro de él el fuego con que se había de encender la leña; pero antes hice acomodar unas varitas de hierro que sirviesen de rejilla a fin de que el fuego no pudiese caer dentro del mechinal, y sólo cayese la ceniza. Después que se colocó y afirmó bien la piedra, se enlució toda media campana con buena, argamasa hecha del modo que se dijo en el número 534.

**549.** – Hecha y enlucida la media campana, que era lo que yo consideraba más difícil, desde lo más alto de la pared, y por el claro de dos alfajías, hice echar un plomo que cayese sobre el vértice o punto más alto de la campana y se señaló con un carbón el viaje del hilo en la pared: a las cinco pulgadas de distancia de este primer hilo se echó un segundo, y se señaló su viaje: se echó por último un tercer hilo al otro lado del primero, y también se señaló su viaje a otras cinco pulgadas distante del del medio. Después de señalados los tres hilos se hizo con la hachuela una regola, de diez pulgadas de ancho, pues se le dio el ancho que

señalaba los dos hilos de afuera, y ocho pulgadas de profundidad. Hecha la regola se enlució bien con argamasa, y enlucida se fue cubriendo con un tabique de tejuelas delgadas: cubierta la regola o conducto del humo, se enlució la parte exterior con mezcla de cal y arena como lo estaba la pared de la pieza: se siguió el cañón a plomo de la regola desde encima del techo de la pieza, y cuando tenía seis cuartas de altura se le hicieron dos cajas en dos lados opuestos – se echó sobre las cajas un filete para adorno y se cerró el cañón con tejuelas atravesadas, pues eso era bastante para cerrar un cañón estrecho. A la tejuela que cuadraba en el medio se le hizo un agujero redondo de tres pulgadas de diámetro enluciendo el todo con mezcla buena de cal, sin haber gastado en este cañón que fue hecho de tabique con tejuelas, ni en sus cajas otra cosa que buena mezcla de cal. El agujero de tres pulgadas que quedó sobre la cubierta del cañón se mantiene siempre tapado, y sólo se destapa o para deshollar el cañón y conducto, o limpiarlo de las telas de araña. Cuando pasadas las estaciones benignas, se quiere en algún día frío encender fuego, y se tiene por conveniente darle al conducto un limpión, no hay más que subir al techo con un hilo de siete u 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 cañón en el medio, y dándole hilo al plomo para que descienda hasta abajo, arrastre consigo al plumerillo, que con sola esa acción deja limpio al cañón 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 a recoger arriba todo el hilo que se hizo descender hasta abajo. Se vuelve a tapar el agujero como estaba; pues no se necesita de él sino para limpiar el cañón y conducto según se ha dicho.

**550.** – Para tener oculta la chimenea mandé hacer un marco llano de poco cuerpo, en el que puse una puertecilla llana de dos hojas. El marco que tendrá como una vara de alto y tres cuartas de ancho lo ajusté 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 a la puerta, que no tiene resalto alguno sobre el marco, los hice pintar de blanco, que se confunde con el de la pared lo bastante, para que no se haga notable la chimenea a los que entran al cuarto. Cuando vienen los días, en que se quiere encender la chimenea se abren las dos hojas y se arriman a la pared: encendida la chimenea no se siente en ella humo ninguno, y mientras arde se puede leer a su lado y calentándose, sin la menor incomodidad, de lo que son testigos muchos que lo han visto, y pueden serlo cuantos quieran verlo. Cuando arde la chimenea con cualquiera leña aunque medio verde, se tiene el gusto de ver cómo por la presión del aire exterior, que se halla con más fuerza que el del conducto, ya enrarecido por el humo y el fuego, tiran estos dos compañeros para arriba sin inclinarse jamás hacia fuera. Por esto la pieza después de muchos días de fuego que se le ha dado a la chimenea, 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 chimenea como ésta sería muy apreciable en el campo, en donde sin dispendio alguno se podía usar de ella con más frecuencia por ser el campo más socorrido de ramas, de charamuscas y de otros combustibles que el poblado. Si alguno me reconviene que por qué no la tengo en el campo, diré que muchas veces tuve intención de hacerla, principalmente después que experimenté la bondad de la del pueblo; no obstante que en la chacara tengo dos, que no son malas; porque también son de cajas, pero que una pequeña aún no la he hecho, o por las circunstancias de disgustos continuos en que nos hallamos va corriendo ya cuatro años, o porque *non omnia possumus omnes*, pues ocho chimineas prueban bien de que no las miro con indiferencia.

**551.** – Me he detenido en hablar de ellas con alguna prolijidad deseando que todos hagan buena la que necesiten; porque una chimenea mala en una casa es lo mismo que tener un infierno en ella. Habrá ocho meses que se me ofreció ir a casa de un labrador acomodado, y llegué a ella en ocasión que tenían encendido el horno para cocer pan: la casa es grande y tiene corredores. En uno de ellos hallé a la familia, y en él me recibió; porque no tenían pieza que no estuviese infestada de humo. En el corredor molestaba también mucho, y no me fue posible detenerme, dándoles a los dueños por razón que el humo despedía a los huéspedes de casa; pero antes de montar a caballo quise ver la chimenea por si acertaba a dar a los dueños un remedio fácil; 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 impedía. Sólo la vi por fuera, y noté la falta de que el cañón era bajo, y de que tenía sus aberturas expuestas a todos los vientos: y así le dije al dueño que cuando pudiese, levantase más el cañón y pusiese cajas a las aberturas, para lo que podían servirle de modelo muchas chimeneas buenas que había en la ciudad. No hablo de las chimeneas ya de hoja de lata, ya de cobre, que sobre una espiga de hierro gira con el viento, presentándole siempre la espalda para que por la boca salga el humo sin embarazo; porque necesitan reparos continuos, y están expuestos los que las usan a que falte la chimenea cuando más se ha menester.

## **ALJIBES**

**552.** – Una de las dependencias más importantes, por no decir necesarias, que puede tener una casa de campo en el Miguelete, es el aljibe; porque el Miguelete y sus vertientes todas son de agua gruesa que corta el jabón para lavar, y aunque dulce, es pesada para beber. Sólo cerca de su desagüe tiene la fuente que llaman de la Teja, cuya agua es buena para beber y lavar; pero a más de que cuadra muy lejos del común de los habitantes del Miguelete, con las grandes secas suele escasear 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 aljibe en su casa y por esta consideración propuse también en el número 526 que los que se determinen a edificar casas firmes, las edifiquen dándoles a las aguas la salida conveniente para hacer en ellas aljibe cuando puedan. Aun cuando fuera delgada el agua del arroyo, sería de mucho alivio el tenerla en aljibe dentro de casa; porque el consumo que hay de agua en una casa de campo para guisar y para otros menesteres de la cocina, para beber los hombres y las aves domésticas, es tan considerable en el estío que el ir a buscar con frecuencia al arroyo fatiga mucho; pues siempre hay que subir con el peso del agua por un repecho arriba, que sólo pueden decir lo que cuesta los que se emplean en ese trabajo. Es pues la utilidad del aljibe en casa tan manifiesta, que no hay para qué detenerse en probarla; y mucho menos si a la utilidad se le junta la necesidad de tener en casa agua buena por no hallarse en otra parte.

**553.** – Habiéndose de hacer aljibe, se hace primero la excavación o cuadrilonga o circular; porque éstas son las figuras que más comúnmente se dan a los aljibes. Para hacerla cuadrilonga y que salga exacta a la luz que se quiere dar al aljibe, después de deducido el terreno que llenan u ocupan las cuatro paredes, se usa de escuadra para delinear la

excavación en ángulos rectos, y al paso que se va cavando y sacando fuera la tierra, se usa también del plomo para llevar a nivel las tapias de la excavación; porque si después de haberla hecho, y cuando se entra a la obra de trabajar las paredes con la cal y el ladrillo, se halla que las tapias de la excavación tienen senos o socavones, 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 bóveda, como uno compacto por naturaleza. Si la excavación se dejó sin plomo, y tiene convexidades o jorobas; cuando se trabaja con el ladrillo, el plomo que éste lleva va descubriendo las convexidades de la excavación, y hay que ir las corrigiendo en lo que también se gasta tiempo, y se empuerca el ladrillo y la cal con la tierra que le cae encima: y entonces las convexidades son jorobas en todos sentidos. Por evitar estos inconvenientes y ahorrar gastos con el albañil importa que desde el principio se lleve la excavación en escuadra, y se vaya dejando a plomo.

**554.** – En cualquiera excavación que se haga conviene, si se puede, llegar al suelo muy firme de casquijo o pedregullo, a fin de que las dos hiladas de ladrillo que lleva el asiento del agua, lo tengan sobre suelo que no pueda ceder a su peso. Algunos hacen el suelo del aljibe antes de las paredes; pero comúnmente se hace después que la bóveda se ha cerrado. Hágase antes o después, conviene darle al asiento inclinación de todos lados hacia el medio dejándolo no horizontal sino cóncavo donde trabaja el balde; lo que se practica poniendo el terreno en esa disposición, y sentando después el ladrillo sin cuidado. A mí me parece, que lo más seguro es hacer primero el asiento que llegue con sus dos hiladas hasta las tapias del aljibe, y empezar después las paredes sobre las orillas del asiento dejando volada sobre él como tres pulgadas la primera hilada, que llaman zabaleta, y en la segunda recoger la pared al ancho en que debe quedar. En todo lo demás no tengo que advertir porque por lo común lo saben los albañiles, a no ser que se tropiece en el campo con algún chapucero que por no hallar trabajo en la ciudad, busque fuera a quien vendérselo caro. Para los aljibes por regla general se hace la mezcla con dos partes de la buena cal que tenemos, y cinco iguales de arena terciada. Se llama arena terciada la que ni es muy fina ni muy gruesa y tiene el grano bastante igual. En la playa de la boca del Miguelete por donde baja el camino del rincón de Jesús María he visto a la izquierda de ese camino sobre lo alto de la misma playa de esa buena arena, que suele presentarse jaspeada de rojo; porque tiene muchos granos de ese color. Al tacto se conoce también porque es más áspera que la fina, que se escabulle entre los dedos. Es arena excelente para techos y para toda obra de ladrillo. En los aljibes conviene sentar los ladrillos muy anegados de cal a fin de que con ella se cierren todos los intersticios, que sin eso quedarían abiertos en muchas partes.

**555.** – Antes que se me olvide voy a hacer una advertencia que puede importar algo, y es que algunos hacen la mezcla de cal y arena con anticipación de muchos meses antes de meterla en obra; y aunque a mí siempre me pareció que una mezcla, hecha con esa larga anticipación de tiempo debía perder mucho resecándose; con todo como lo veía practicar así por personas que me parecían inteligentes, y lo vi practicar hasta en la obra de la Iglesia, me conformé alguna vez con esa práctica contra lo que yo juzgaba: y por mi experiencia conocí que era muy perjudicial al vigor que debe tener la mezcla cuando se usa; porque habiendo mezclado y amontonado una porción considerable de cal, cuando fui a usar de ella, que fue a los dos años de hallarse mezclada y amontonada contra tres paredes de una pieza, se halló difícil de suavizar, y se halló también muy desvirtuada; por cuyo motivo, después del mucho trabajo que se impidió en ir la batiendo para hacerla manejable, fue necesario irle añadiendo cal para volverle el vigor que ya había perdido. Por esta experiencia, y por las

que después he tenido, juzgo que la mezcla no se debe hacer sino quince o veinte días 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 mezcla pueda desvirtuarse. Si la mezcla de cal y arena no debe hacerse con mucha anticipación; menos anticipación debe tener la argamasa que lleva una parte de polvo de ladrillo; porque siendo este polvo un secante de los más activos, se pone la argamasa muy endurecida y difícil de suavizarse cuando se deja mezclada por muchos días: y así juzgo conveniente que se haga cuando se va a poner, o un día antes cuando más anticipada; pero conviene también que el que la dispone en el batidero, la vaya batiendo bien por partes según se va poniendo en el techo, o cuando con ella se enluce por dentro un aljibe; pues para enlucir aljibes se debe preferir siempre la argamasa a la mezcla sólo de cal y arena. Hecha de paso esta advertencia sigo con los aljibes.

**556.** – Cuando la excavación para el aljibe es circular o redonda, se clava en medio del terreno una estaca cilíndrica, que tenga como tres cuartas de largo, que sea derecha y de buena madera, y se clava a plomo y muy perpendicular: se le hace a un hilo de acarreto una enlazada o 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 aljibe seis varas luz de diámetro por ejemplo, mido desde el anillo tres varas y media, las tres que corresponden al radio o mitad del diámetro luz en que debe quedar, y la media que debe llenar después la pared de cal y ladrillo. En la punta del hilo, o a las tres varas y media desde la estaca, pongo un clavo, y dando vuelta con el hilo tirante sobre la estaca señalo un círculo dentro del cual se empieza la excavación. Cuando ya se ha cavado y extraído la tierra media vara de fondo por ejemplo, bajo la estaca al nuevo piso, que se ha hecho y la clavo perpendicular como la vez primera; pero para que la estaca no varíe de perpendicular y siga siempre la dirección de la primera, se atraviesa un tirante bien derecho, que tenga ocho o nueve varas de largo, y se atraviesa desde un borde al otro de la excavación, poniéndolo a nivel horizontalmente y cubriendo el madero uno de los diámetros que pasan por el centro del círculo: en esa disposición 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 círculo, un anillo de piola que caiga en la parte inferior del madero mirando al fondo de la excavación, de suerte que por el anillo se pueda dejar correr un plomo que caiga sobre la cabeza de la estaca. Cuando ésta se baja, a fin de que no varíe de perpendicular, se deja caer el plomo por el anillo del tirante, y el plomo indica cómo debe quedar la estaca. Se sigue la excavación y se sigue bajando la estaca, la que siempre sirve y debe servir de apoyo al cintrel que gira a su rededor y dirige la excavación en contorno. Para cintrel en vez de hilo, que ya se estira, ya se encoge, tengo por mejor una caña, en uno de cuyos extremos se pone el anillo que gire alrededor de la estaca.

**557.** – Para sacar la tierra cuando ya está profunda y no se puede arrojar arriba con la pala, he visto que algunos tienen la providencia de ir dejando, desde que se empieza la excavación, gradas de tierra sin cavar en alguno de los lados de las tapias, dándoles como media vara de ancho, por las que suben y bajan con tipas medianas los que sacan la tierra; y cuando se llega al fondo en que se debe poner el asiento del aljibe deshacen las gradas, y la tierra que de ellas sale, que no es poca, la sacan o por escaleras largas de mano, o 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 común se puede éste poner con desahogo, juzgo que no hay cosa mejor y que más facilite ese trabajo,

que el cigoñal del modo que para extraer agua se explicó en el número 481 y siguientes, sin más diferencia que en vez de balde o cubo, colgar tipa en el gancho de la caña, y llenándola de tierra dos hombres que estén abajo con palas, subirla con el auxilio del contrapeso el que maneja el cigoñal, y desengancharla, poniendo en su lugar otra vacía los hombres destinados a llevar la tierra donde se va poniendo. Con este sencillo instrumento del cigoñal, y con seis u ocho tipas, que en sus dos asas u orejas tengan una guasca para engancharlas, se puede sacar en un día fácilmente un mundo de tierra.

**558.** – Cuando la excavación está ya concluida, extraída toda la tierra, y dispuesto el piso o asiento del agua con la inclinación hacia el medio, de que se habló en el número 554, se baja el ladrillo o en tipas por medio del cigoñal, ó por un tablón largo y ancho, que se pone diagonalmente haciendo pie por un extremo en la raíz de la tapia de la excavación, y descansando el otro extremo en lo alto de la tapia de enfrente. Para bajarlo no hay más que hacer que ir poniendo encima del extremo que está recostado arriba ladrillo por ladrillo, el que por su propio peso se resbala por el tablón inclinado hasta abajo sin estropearse ladrillo ninguno, de lo que tengo experiencia. Para bajar la mezcla en cubos se usa del cigoñal con más facilidad que para subir la tierra, siendo cierto que un peso dado se baja con más facilidad que se sube. Los dos aljibes que yo he hecho, uno en la ciudad y otro en la chacara son circulares; porque el círculo y el cuadro perfecto son las figuras que más me gustan entre cuantas veo estampadas en los libros que tratan de matemática. La figura cuadrada la he preferido para el cerco de la tierra que se labra, y mis lectores dirán si tengo razón cuando lean con algún cuidado en el título Cerco el número 22 y los siguientes. Para los aljibes he preferido la figura circular por lo que presto diré; pero antes de pasar adelante debo explicar la figura del ladrillo que mandé hacer para uno y otro aljibe.

**559.** – Para hacer el molde del ladrillo, empleado en el aljibe de mi chacara por ejemplo, que tiene seis varas luz de diámetro; clavé en el suelo una estaquita, y haciéndole una enlazada o anillo a un hilo de tres varas y media de largo, puse el anillo en la estaquita, y tirando por el hilo eché a su lado una raya hacia el extremo que yo tenía: mudé el hilo nueve pulgadas distante del extremo del primero, y eché por su lado segunda raya hasta el extremo en que lo tenía: medí después media vara en los extremos de cada hilo, más distantes de la estaca, y señalé en cada uno el punto al que alcanzaba la media vara: desde un punto a otro eché con una regla una raya, y hallé que ese lado más corto, que era el más cercano a la estaca, tenía poco más de siete pulgadas, siendo así que el lado de afuera tenía nueve cabales. De esta medida me resultó una figura de cuatro ángulos, dos agudos en la cabeza de nueve pulgadas, y dos obtusos en el extremo de siete pulgadas y tres líneas, siendo sus lados de media vara cada uno. Con este resultado mandé hacer un molde de dos ladrillos a la par, que tuviesen fuera de molde media vara de largo, una cuarta de ancho en la cabeza, y en el otro extremo siete pulgadas y tres líneas. Así se hizo el molde, y se hicieron por él los ladrillos con la dimensión que se ha dicho.

**560.** – Los ladrillos con esa figura en una excavación circular, que tiene de diámetro siete varas, y de semidiámetro o radio tres varas y media, tienen la ventaja de que cada hilada en contorno es un arco que no puede escapar para adelante o para el medio del aljibe por la figura de cuña que tiene cada ladrillo; y para atrás tampoco por la tapia de la excavación que lo impide. Tienen a más la ventaja de que no hay que rellenar huecos que es necesario dejen en una pared circular los ladrillos cuadrilongos, cortados en ángulos rectos, que son los que comúnmente se usan. Estas ventajas que son palpables me parecieron suficientes

para el corto gasto que hice en mandar hacer los moldes, tanto para el aljibe del pueblo que tiene cinco varas y media luz de diámetro, como para el de la chácara que tiene seis. En resumidas cuentas tanto para los moldes del aljibe del pueblo, como para los del de la chácara, yo no tuve que costear nada, porque los mismos horneros que me hicieron el ladrillo me abonaron su costo, pareciéndoles bien la idea, y que podrían necesitarlos alguna vez: y así se quedaron con ellos.

**561.** – Preparados los materiales, se echa primero el asiento o piso del agua, si se quiere, del modo que se dijo en el número 554, y se echa o con ladrillo del común, o con el de la figura que se acaba de explicar. Si se echa con ésta es menester llevar las hiladas en rueda porque a eso obliga la figura que tiene el ladrillo: se empieza la primera hilada circular tocando con la cabeza más ancha en la tapia: se hace después la segunda tocando con la cabeza más ancha en la más angosta de la primera, y como ésta se pone en todo el contorno, y en la misma forma se van poniendo las demás hasta el centro : se echa segundo enladrillado al asiento; pero empezando la primera hilada en contorno no arrimando las cabezas a la tapia sino cortando con la primera hilada del segundo enladrillado la mitad de los ladrillos de la primera hilada del primero a fin de que los ladrillos se crucen, como saben y acostumbran hacer los albañiles, y se rellena con medios ladrillos y cascotes el hueco que esta hilada deja entre la tapia y las cabezas de los ladrillos: se sigue después segunda en contorno, sin dejar hueco alguno, y de este modo se siguen las demás hasta el centro. Después se entra con la pared que debe subir a plomo, menos la primera hilada que se debe hacer algo más ancha, para que vuelen sus ladrillos dos o tres pulgadas sobre los del asiento, que se dijo en el número 554 se llamaba zavaleta, cosa que se acostumbra dejar no sólo en los pisos de los aljibes, sino también en los techos, cuando sobre ellos se echan pretilos. Si esta zavaleta conduce a algo que sea mejor no es de mi instituto el examinarlo, sólo digo lo que comúnmente se usa; porque si no aprovecha, ciertamente no daña. La segunda hilada se recoge contra la tapia, y a su plomo, y sin darle más ancho que el largo del ladrillo, se llevan para arriba todas las demás hiladas.

**562.** – Si la excavación se hizo con el cuidado de dirigirla por el cintrel de caña que se prescribió, no hay que usar de cintrel 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 excavación tienen seis varas de altura, como las tienen mis dos aljibes, cuando la pared circular sube tres varas, se atraviesa una tacuara derecha por el diámetro del aljibe, 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 deja en un extremo una mortaja holgada algo más larga que tres pulgadas para hacer correr por ella a la tacuara y sacarla cuando ya no se necesite. Asegurada esta caña del modo dicho, se fija en su medio un cintrel de una caña delgada que tenga tres varas, que son las del semidiámetro, la que, aunque fija en el medio de la tacuara por algún hilo de acarreto, debe tener juego libre a todos lados. Desde aquí para arriba todas las hiladas que se pongan en contorno deben arreglarse por el cintrel, que supongo fijo en un lugar; pues si se mueve se echa a perder la obra, como le sucedió a un amigo que por el embarazo del andamio mudó el cintrel de lugar subiéndolo para arriba, y le resultó que la bóveda se salió fuera de la excavación, como era necesario que sucediese con el aditamento de que la mudada del cintrel le crió a la bóveda una cintura tan fea que sólo el verla causaba compasión. Así no tuvo más remedio para quitar de la vista cosa tan chocante que deshacer todo lo que había hecho, y había dirigido

el cintrel variado. No variándolo dirige la bóveda hasta el punto en que no le queda más que un pequeño círculo vacío de poco más de cinco cuartas de diámetro en su parte interior, suficiente para echar el anillo, en que debe sentarse el brocal del aljibe.

**563.** – Por lo dicho se viene en conocimiento que para esta bóveda no se necesita cimbría, y ésta es otra ventaja de los aljibes que se hacen en forma circular; pues aunque en Montevideo se han hecho muchas bóvedas sin cimbría sobre paredes de plano cuadrilongo, se han hecho más por ostentación de que se pueden hacer, que por utilidad verdadera que de su práctica resulte; porque cada bóveda de éstas, que se empieza a formar por los ángulos, pide tanto cuidado y prolijidad, que seguramente lleva cuatro veces más tiempo que las de igual tamaño que se hacen con cimbría, aun incluso el tiempo que se impende en armar la cimbría con maderas, las que se vuelven a sacar sin menoscabo. Sea de esto lo que fuere en la bóveda de un aljibe circular no se necesita cimbría; pues se cierra lo mismo que la campana de un horno, en que se cuece pan, y para ella es de mucha seguridad el ladrillo en forma de cuña, pues por lo que antes se dijo cada hilada, es un arco o por mejor decir son muchos arcos, que unidos forman un círculo, en que los ladrillos por su figura no pueden correrse hacia abajo, y por su peso no pueden escapar hacia arriba.

**564.** – Cuando se ha llegado con la bóveda al punto en que debe ponerse el anillo, que es, según se ha dicho, cuando no queda claro más que un círculo de poco más de cinco cuartas de diámetro, se hace por dentro sobre algunos palos, que se atraviesan desde un punto de la bóveda a otro punto de enfrente, un sostén 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 afuera y va poniendo con cal los ladrillos perpendicularmente y de modo que sólo toquen con un canto en la orilla inferior del círculo claro, y los acuña alguna cosa con cal y cascotes hacia la raíz del anillo. Después de concluido todo el anillo, para el cual se emplean ladrillos comunes, cortados en ángulos rectos se acuña bien todo el hueco que ha quedado entre el anillo y la última hilada de la bóveda.

**565.** – Cuando se ha acuñado el anillo que debe formar una entrada para el balde de tres y media cuartas de diámetro, pulgada más o menos, se forma sobre él y parte de la bóveda un brocal, que puede hacerse también en círculo, pero cortado por un segmento, que presente por donde se maneja el balde una pared plana a plomo de una vara o poco más de ancho, y en llegando a la altura de tres cuartas, se pone un marco para una puerta, cuyo umbral sea ancho de siete a ocho pulgadas y de buena madera; porque suele en él descansar el balde, y cuando no descansa, se moja continuamente, y se podría pronto, si no fuese de urunday, ñandubay o de otra madera de las probadas para el agua. El marco, que debe tener cinco cuartas de alto y tres de ancho luz, se pone vertical y con el rebajo en solos sus batientes para fuera, y se sigue el brocal sujetando el marco con los mismos pedazos de ladrillo, con que la obra se trabaja. A la vara y tres cuartas de altura desde el suelo se le hacen a la obra en la parte en que no lleva puerta, dos o tres tragaluces de un pie de alto y tres pulgadas de ancho con el objeto de que, aun estando cerrada la puerta, entre aire en el aljibe y disipe el vaho que del agua sube arriba en todas las estaciones. Cuando la obra ha rebasado como una cuarta 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 después la obra con una bovedilla, haciéndole el adorno que sepa el albañil y gaste el dueño, en vista de que ese adorno no toca en lo necesario y esencial.

566. – Alguno leyendo esto y otras cosas que se han dicho, me aplicará tal vez la fábula de Iriarte del cochino, del gallo y del cordero, censurándome de que yo doy por regla de lo que han de hacer otros aquello que yo hago, o a que me inclino. A que respondo – que a lo menos no se me aplicará la que se suele decir del cangrejo – que aconseja a sus hijos que caminen hacia adelante, cuando él camina siempre para atrás, o hacia los lados. Respondo también, que lo que yo he hecho en este punto lo he fundado en las razones, que dejo al juicio de los lectores el que las califiquen, y que después las sigan si quieren, o no las sigan. Yo vi en un aljibe que había en casa de mis padres un brocal bajo como los que comúnmente se usan, que tenía para el carrillo un arco de hierro; puerta horizontal guarnecida con bisagras de hierro, y sentada sobre un marco de madera que cubría el brocal, y era un polígono de cinco o seis ángulos, que eran los mismos que el brocal tenía. Vi también que la puerta del aljibe se entumecía con los rocíos y lluvias que le caían por arriba, y con el vaho que subía del aljibe y la humedecía por dentro, y se entumecía hasta el punto de no poderse abrir ni cerrar. Vi que en pocos años se pudrió puerta y marco, y que en menos tiempo se podrían cuerdas y baldes; porque no había cómo defenderlos de las inclemencias. Vi asimismo que la segunda puerta y marco que al aljibe se le puso se pudrió del mismo modo; porque aunque la madera de puerta y marco era de las que aquí regularmente se usan en puertas, no podía menos de pudrirse cuando obraban unidos contra ella dos agentes poderosos, cuales son el sol y la humedad. Vi en fin que la puerta, la sogá y el balde en la disposición en que aquel aljibe los tenía, eran un censo continuo que contra sí tenía la casa, y formé desde entonces la resolución de no hacer nunca en casa mía, brocal en que se pusiese la puerta horizontalmente, y en que los baldes y la sogá estuviesen siempre expuestos a las inclemencias del tiempo.

567. – Así lo ejecuté, y me han resultado ventajas palpables. Las puertas que puse verticales en los dos aljibes que tengo se conservan tan buenas como cuando las puse; y la del aljibe del pueblo tiene ya dieciocho años de uso. En el de la chácara que ya tiene siete años se conserva aún el primer balde, y en vez de cuerda de cáñamo se usa en él, 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 balde, cuando no se extrae agua, se cuelgan a cubierto en el mismo carrillo no tienen cómo 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 habrán costado los dos setenta pesos cuando más, esto es treinta y cinco pesos cada uno, y hay arco de hierro de éstos que se ponen a los aljibes de puerta horizontal, que por sí solo cuesta cien pesos: y el mucho costo que tienen no los redime de que la humedad los cubra de orín en la raíz de sus dos pilares, y los carcoma en pocos años. En los brocales que están cerrados y tienen las puertas verticales no es fácil que caiga al aljibe, aunque la puerta esté abierta, gato, ave ni otro animal; y se concibe fácil y peligroso de que caigan en los aljibes que tienen puerta horizontal cuando se halla abierta. Después de mis razones siga el lector el partido que guste. Advierto que el carrillo, que en mi casa es también de poco costo; porque la ruedilla es de madera de ñandubay sin guarnición ninguna de hierro más que la precisa para que gire unida de firme a su eje; se haga con el diámetro de una tercia; porque con ese diámetro auxilia más al que tira el balde, que cuando el diámetro es más pequeño.

568. – Antes de cerrar este artículo de aljibes me ocurre decir algo sobre el modo que yo tengo de reducir a varas cúbicas la bodega de un aljibe redondo como el que hay en mi chácara, que es de seis varas de profundidad y de otras seis cabales de diámetro según se ha dicho. Aunque reducir el círculo a medida cuadrada con la última exactitud se reputa por

imposible; con todo es posible y muy hacedero reducirlo a esa medida por aproximación, en que para el uso es de chico momento la falta leve que haya. Para medir pues un aljibe redondo de seis varas de diámetro reduzco a triángulos de base pequeña toda la circunferencia. Siendo el aljibe de seis varas de diámetro, su circunferencia de tres diámetros y una sexta parte de otro tiene 19 varas; porque las 18 resultan de los tres diámetros de a 6 varas cada uno, y la sexta parte de otro es cabal una vara: así es claro que la circunferencia tiene 19 varas una vez que tiene tres diámetros y una sexta parte de otro. Supuesto eso reduzco a cuartas las 19 varas, y me dan multiplicadas por 4 – 76 cuartas. Las 76 cuartas sirven de base a 76 triángulos agudos, cuyo vértice está en el centro, y sus lados que son rectos, pues los radios de ese círculo, son de tres varas; porque en un círculo de seis varas de diámetro el radio que es el semidiámetro es de tres varas cabales. El radio de tres varas lo reduzco a cuartas; y me da 3 por 4 – 12. Tengo, pues, en la superficie de este círculo 76 triángulos, cuyos lados tienen 12 cuartas.

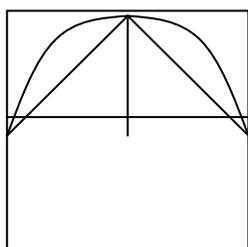
**569.** – Ahora – para reducir a su medida justa los 76 triángulos, cuya base en cada uno es de una cuarta, y sus lados de 12, multiplico los 76 por 12, y me dan 912 cuartas. Pero como los triángulos, que desde su base van hasta su vértice en disminución, no tienen más valor que la mitad de lo que resulta de su multiplicación, diremos que las 912 cuartas se deben reducir a su mitad, y que sólo tiene la superficie del círculo supuesto 456 cuartas. Desde el punto en que se fija el cintrel para tornejar la bóveda he dicho que tiene el aljibe hacia abajo las mismas tres varas a plomo, que tiene de alto la bóveda desde el cintrel hasta el vértice de ella: y esas tres varas multiplicadas por cuatro me dan 12 cuartas de profundidad. Estas 12 cuartas las multiplico por las 456 de la superficie, y me resultan desde donde se fijó el cintrel para abajo 5472 cuartas cúbicas.

**570.** – Desde el cintrel para arriba es algo más difícil aproximarse a las cuartas cúbicas, que comprende la concavidad de la bóveda; porque esto pide operación más detenida; pero yo sin detenerme en operaciones prolijas, con que se cansaría la atención, voy sólo a hacer una muy sencilla, por la que se puede formar concepto cercano a lo justo que se desea. Desde los extremos de la tacuara, que es desde donde empezó a voltear la bóveda, tiro dos cuerdas al vértice de la misma, y estas dos cuerdas, que son iguales, forman los lados de un triángulo, cuya base es la tacuara o diámetro del aljibe. Este triángulo tiene la mitad del valor de lo que ya se redujo a cuartas cúbicas donde se fijó el cintrel para abajo: por consiguiente en ese triángulo se comprenden 2736 cuartas. Pero las dos cuerdas lo son de dos arcos considerables, que forma la concavidad de la bóveda sobre las dos cuerdas. Los llamo considerables; porque si desde el medio de la cuerda mido la distancia que hay al medio del arco, la hallo que es de algo más de tres cuartas: y como esos arcos, esos senos y concavidades se presentan en cuantas cuerdas se echen desde cualesquiera puntos de la circunferencia, en que empieza a voltear la bóveda, hasta su vértice; no se tirará larga la barra si le doy a esa concavidad la mitad del valor del triángulo: y así añadido a las partidas anteriores esa mitad, que es de 1368: junto ahora estas tres partidas anteriores para sumarlas en la forma siguiente:

1 <sup>a</sup> .	.....	5472	
2 <sup>a</sup> .	.....	2736	9576
3 <sup>a</sup> .	.....	1368	

Todas tres me dan nueve mil quinientas setenta y seis cuartas cúbicas. Reduzco ahora esa cantidad de cuartas a varas cúbicas, partiendo las 9576 cuartas entre 64, que son las que contiene una vara cúbica, y me resulta un cociente de  $149 \frac{40}{64}$ . Por esta operación sencilla se viene en conocimiento que un aljibe redondo de seis varas de profundidad y otras tantas de diámetro es una bodega que, sin hacer caso del quebrado, contiene 149 varas cúbicas.

**571.** – Porque a alguno le parecerá tal vez que doy voluntariamente y sin fundamento la mitad del valor del triángulo a los senos que hay entre los arcos de la bóveda y las cuerdas tiradas desde el arranque de ella hasta su vértice, formo la siguiente figura:



En esta figura se ve lo primero que la capacidad que hay entre el diámetro  $aa$ , y el fondo del aljibe  $bb$  es igual a la que se comprende entre el mismo diámetro, las paredes  $ai$  —  $ao$ , que por claridad se suponen levantadas hasta la superficie de la tierra, y la misma superficie  $ico$ ; pues esas dos partes son iguales en latitud, altura y longitud, 2° se ve que el triángulo  $aca$  tiene la mitad de la capacidad que hay desde el diámetro  $aa$  hasta el fondo del aljibe; porque tiene la mitad de la que hay desde el mismo hasta la superficie que por la razón dicha se dan por iguales. Que el triángulo  $aca$  tenga la mitad del valor de la parte que está sobre el diámetro se prueba; porque si corto ese triángulo con el cintrel  $cn$  hago dos triángulos, el de la izquierda  $cna$  iguala —  $cna$ ; porque ambos tienen una base común y lados iguales; y el de la derecha  $cna$ , que por la misma razón es igual  $coa$ . Se ve en fin lo 3° que los arcos que forma la bóveda comprenden con sus cuerdas  $ca$  una capacidad igual circuncirca a la que se ve sobre su convexidad y el resto de la figura, de lo que no doy más prueba que los ojos.

**572.** – Como la vara cúbica es una medida, que no la usamos ni para granos ni para licores, me ocurrió reducir las varas cúbicas a pipas y a barriles de carga, de los que vienen de España con licores. Para esto mandé hacer un tarro de hoja de lata, que tuviese en el fondo y cuatro lados interiores 4 pulgadas y media y que medidas desde el fondo las 4 pulgadas y media, se señalasen con rayas a donde llegaban en la parte interior del tarro. Así se hizo, y hallándome provisto de ese tarro, y señaladas en él las 4 pulgadas y media cúbicas, tomé un barril de carga que no tenía más que un fondo: lo preparé con un torzal para colgarlo, y lo colgué por él en el gancho de la romana: el barril vacío junto con el torzal pesó una arroba: hice sacar agua del aljibe y se llenó con ella hasta tocar en la orilla inferior de la mortaja, en que se calza el fondo, y pesó siete arrobas: de suerte que rebajada la que pesó el barril y el torzal, quedaron de agua seis arrobas netas.

**573.** – A la misma hora pesé en unas balanzas finas el tarro de hoja de lata y pesó once onzas: le puse después agua del mismo barril y cuando tocó a las rayas que marcaban las 4 1/2 pulgadas, lo metí en la balanza y pesó con el agua cincuenta y seis onzas: rebajé las

once del tarro, y le quedaron netas al agua 45, ó 2 libras y 13 onzas. En una cuarta cúbica entran ocho veces  $4 \frac{1}{2}$  pulgadas cúbicas: de lo que se deduce que si  $4 \frac{1}{2}$  pulgadas cúbicas pesan 2 libras 13 onzas, una cuarta cúbica debe pesar  $22 \frac{1}{2}$  libras. En la vara cúbica de la medida que usamos en Montevideo entran 64 cuartas cúbicas de la misma: de que se deduce que si una cuarta cúbica tiene del agua del aljibe, pesada en la tarde de 22 de diciembre de 1805,  $22 \frac{1}{2}$  libras de peso, la vara cúbica debe pesar 57 arrobas 15 libras netas, según se demuestra aritméticamente multiplicando  $22 \frac{1}{2}$  libras por 64. De esta operación se debe concluir que una vara cúbica de agua tiene algo más de  $9 \frac{1}{2}$  barriles de carga de 6 arrobas cada uno: por consiguiente que lo menos que tiene de agua una vara cúbica es pipa y media; pues a una pipa se le regulan seis barriles, y la vara tiene nueve, y a más un sobrante de 3 arrobas 15 libras. En la medida de hoja de lata que usé para pesar el agua, aunque se hizo arreglada a la medida de madera que di con ese objeto, como un pelo que tuviese el tarro a fin de que la madera entrase y saliese sin violencia, sería bastante para darle capacidad tal vez de un par de onzas, que en 512 medidas, que entran en una vara cúbica, aumentaría un peso de muy cerca de tres arrobas; no hago caso del exceso de 3 arrobas 15 libras, que por la cuenta que se acaba de hacer, tiene la vara cúbica sobre los nueve barriles: sin hacer caso del exceso parece que con seguridad se le pueden dar a la vara cúbica los nueve barriles, o la pipa y media que se ha dicho.

**574.** – Sólo la curiosidad en la presente materia es propia de un hombre; porque sólo el hombre entre los animales es capaz de cálculo y de hacer deducciones; pero a más de ese ejercicio propio de un racional, tengo para mí que el calcular la capacidad de un aljibe, y lo que contiene una vara cúbica, puede traer a quien lo sabe una utilidad verdadera. Si yo en el aljibe, que actualmente tengo en mi chacara de seis varas de diámetro, tengo viva, y fuera de lo que es necesario para que el balde se llene, una vara de agua, puedo contar con seguridad que tengo una tercera parte de 5472 cuartas cúbicas, que en el número 569 se dijo tenía del cintrel para abajo. La 3a parte de 5472 es de 1824, y 1824 cuartas repartidas entre 64 me dan  $30 \frac{4}{64}$  varas cúbicas. Sabiendo eso sé que tengo en mi aljibe 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 más de esto sabiendo la capacidad que tiene el aljibe, y el valor de ella por medida conocida, tengo un hidrómetro para saber qué agua es la que nos ha dado el cielo en tal o tal ocasión: y esto me conduce a formar un cálculo sobre la portentosa copia de agua que ha caído, por ejemplo, dentro de mi cercado, y aun fuera de él en los contornos. Antes de la noche del día 3 de enero del presente año yo no tenía en mi aljibe más agua que de la zavaleta para abajo: llovió la noche del día tres, y fue tan copiosa el agua que trescientas varas de superficie, que son, y no cabales, las que dan agua al aljibe, le dieron una vara sobre la zavaleta, esto es 45 pipas más que menos.

**575.** – Algunos gustan en el estío tomar el agua recién sacada del aljibe por la frescura que tiene; pero yo hallo en esa agua, que no se ha ventilado fuera, una crudeza displicente que la conozco aunque me la den sin decirme que es recién extraída. Yo tengo tanto en la chacara como en la ciudad tinaja en que depositar el agua colándola por un lienzo, y ha sucedido más de una vez que por descuido ha faltado agua a la tinaja, y me la han traído del aljibe, y lo he conocido al instante por el gusto. Así reputo ventajoso extraer el agua con alguna anticipación; porque con un par de horas que esté fuera se mejora notablemente. Había algunos años que en la casa de mis padres se usaba agua del aljibe, y yo no la había probado por la fuerte aprehensión que tenía contra ella, y no la había probado a pesar de lo que sobre ese punto me habían escrito dos o tres sujetos desde Italia, en donde, según me decían, las

aguas de cañerías y fuentes, que usaba el público en muchas ciudades, eran delgadas y buenas; y con todo los que podían tener aljibe en su casa no dejaban de hacerlo; porque generalmente se prefería en aquel país el agua de los aljibes a la de las fuentes. Después la necesidad me obligó a tomarla, y conocí la razón que tenían; pero como digo conviene ventilar el agua un par de horas y tomarla después. Si la quieren tomar fresca no hay más que bajar un cántaro lleno dentro del balde, y tenerlo suspenso algún rato en la parte del aljibe, en que haya frescura. También conviene no darle agua al aljibe; sino desde abril hasta octubre inclusive; pero muchas veces la necesidad obliga a darla en todas las estaciones, y en cualquiera que sea se deja que la primera lluvia limpie y refresque el techo, y después se abren los caños al agua.

## ANIMALES DE SERVICIO, O DE UTILIDAD

**576.** – Llamo animales de servicio a los bueyes y a los caballos que necesita una chacara, o para hacer alguna diligencia a caballo, o para cargar a lomo, o para arar y acarreos. Me parece que con seis bueyes y otros tantos caballos tendrá una chacara los necesarios; pero para mantenerlos gordos y de buen servicio así en los tiempos benignos como en el invierno, es menester caballeriza para los caballos, 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 pensé en ello, principalmente cuando los inviernos duros me lo hacían acordar, mil obstáculos me han impedido su ejecución. No obstante diré sobre la materia lo que pensaba hacer, y tal vez haré algún día sí vivo, y Dios mejora los tiempos. Me parece suficiente que el pesebre para seis bueyes tenga diez varas de largo, cuatro 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 cuartas de ancho y otro tanto de alto, y en la opuesta una ventanilla alta no sólo para que dé luz al tablado que luego se dirá; sino también para que la pieza se ventile, a la cual se le pueden dejar abiertos para el mismo fin algunos mechinales, si la experiencia indica necesarios, de los que en la obra sirvieron para andamios. A las once cuartas 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 haría muy poco en hacer jaula para los pájaras, y no tener alpiste con que mantenerlos.

**577.** – Para el suelo de la pesebrera juzgo importante que se ponga tablado; porque los bueyes se echan a menudo para descansar, rumiar lo que han comido y dormir, y buscan para eso un suelo unido que no sea frío ni húmedo, y para dárselos así, ya que ellos no lo pueden buscar en su cautiverio, nada me parece mejor ni más fácil de limpiar que un tablado. Para hacerlo, después de haberle dado al suelo una inclinación de cinco o seis pulgadas desde la pared testera hacia la puerta, se ponen cinco durmientes de urunday rojo, que es madera probada en la humedad, según se dijo en el número 538, y se ponen a lo largo de la pieza, sin hacerles perder la inclinación del terreno, para lo que conviene que estando llano el suelo se pongan los durmientes, que basta tengan cuatro pulgadas de altura y poco más de tabla, según 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

dejaron los dos primeros. Puestos los cinco durmientes a lo largo del pesebre, se atraviesan sobre ellos tablones de pino de poco más de cuatro y una tercia varas de largo a fin de que las paredes, distantes una de otra cuatro y media varas, no estorben el ponerlas y quitarlas con franqueas cuando se quiera; pues muchas veces se ofrecerá quitarlas o para que se ore el suelo de la humedad, causada por los orines de los bueyes, por cuya causa se dio al terreno inclinación para que saliesen fuera por entre los durmientes, o para matar algunas ratas, que pueden guarecerse debajo del tablado. Con 2 1/2 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 dejan los cinco durmientes; pues su grueso debe ocupar más de media vara: Los tablones se sientan sobre ellos sin clavos a fin de sacarlos fácilmente cuando se ofrezca; ni hay para que hacerles agujeros, porque los orines se escurrirán por entre sus juntas, no habiendo de ponerse sino arrimados unos a otros.

**578.** – Todos los días después que ha salido el sol, y cuando en el invierno ha desaparecido el hielo de las hierbas, se echan fuera los bueyes a pacer cuando no llueve, o no hace algún temporal de viento que pueda descaminarlos, y entonces se limpia el pesebre quitando el estiércol que han dejado, el que en carretillas de mano se amontona donde convenga para usar de él cuando 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 a la altura conveniente que es la de cinco cuartas desde el piso de los bueyes, y se sientan de modo que sus costados caigan a plomo con el de los tirantillos de la pajera que les corresponden por el motivo que se dirá. Encima de los canes se sienta de plano una tabla de poco más de una tercia de ancho arrimándola contra la pared: después se presenta otra tabla algo más ancha que toque con un canto sobre los canes, pero que por el canto superior tenga alguna inclinación hacia afuera. Para que esta tabla de canto se sostenga se clavan unos largueros o puntales da urunday de 4 1/2 a 5 pulgadas de grueso, y de algo más 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 o costado de un can hacia su punta. Como se ha dicho que los canes se ponen a plomo con los tirantillos de la pajera, está claro que si un puntal derecho toca por un costado en el de un can debe también tocar por el mismo hacia su punta en el de un tirantillo, cuyo costado está a plomo con el del can. Tocando el puntal en el costado del can hacia su punta se ata en ella con una huasca mojada, que sea fuerte; y tocando con el costado de su extremo en el tirantillo que cuadra a plomo con el can, se ata también contra el tirantillo con una huasca fuerte.

**579.** – Estos puntales así puestos y atados quedan muy firmes; porque a más 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 a la tabla, que debe ser de cuerpo, se le hacen con una barrena gruesa agujeros tres pulgadas más abajo 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. 2º que asegurados los puntales del modo que se ha dicho, la tabla que dé canto se ata en todos ellos queda también muy asegurada. 3º – que los bueyes tienen donde atarse cómodamente; 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 sí no es de mucha resistencia; pero todas bien ligadas y unidas la tienen; y así pueden los bueyes sin miedo rascarse contra los puntales, cosa que no dejarán de hacer con frecuencia, siendo

muy inclinados a eso, y tanto que sólo por la comodidad dé rascarse contra las esquina de los puntales, se vendrán por sí mismos del campo al pesebre, aunque no los llamara el pasto y el abrigo que en él se les proporciona. Dándole a la puerta la altura de diez cuartas que se ha dicho, se pueden meter y conservar en el pesebre un par de ruedas de carreta, recostándolas contra las paredes en el lugar que menos estorben: y éste es un servicio no pequeño que puede hacer a la chácara el pesebre de los bueyes.

**580.** – Para el de los caballos que tengo por conveniente sea distinto del de los bueyes, no hay qué hacer tanto gasto; porque pudiendo los caballos descansar de pie, que por esta propiedad algunos del tiempo de la baja latinidad les llaman *somnipetas*, esto es que duermen de pie, no hay para qué ponerles piso de tablas. Basta para el de los caballos poner a la caballeriza, 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 cual son excelentes esos ladrillos de bóveda; de que se habló en el número 542; porque tienen de grueso de 2  $\frac{1}{2}$  a 3 pulgadas, y con dos mil de ellos hay para enladrillar de ese modo hasta seis varas a lo largo de la caballeriza, que es lugar muy suficiente para seis caballos. Para colocar los ladrillos se dispone el suelo con inclinación de dos pulgadas desde las paredes maestras al medio, y después que el suelo se ha dispuesto así con el fin de que los orines se encañen y tiren afuera, y se ha hecho en la orilla de afuera un cordón de los mismos ladrillos bien cocidos y clavados de punta hasta su mitad, se estiban de costado los ladrillos en seco, como quien los pone sólo para apilarlos, entre la pared testera, el cordón y las dos paredes maestras. Después que la área del piso de los caballos de 4  $\frac{1}{2}$  varas de ancho, que es el de la pieza, y seis de largo, que es lo que hay desde la pared testera hasta el cordón, se ha enladrillado del modo dicho; se llenan los resquicios del enladrillado con arena fina muy suelta, y quedan los ladrillos, tan estibados y firmes que no hay cómo desquiciar ninguno.

**581.** – Esta pieza debe también llevar como la de los bueyes un tablado sobre tirantillos, atravesados en las paredes maestras a las once cuartas de su piso; porque esos sobrados son importantes así para el abrigo de las piezas en el invierno y frescura en el verano, como para almacenar buen forraje, con que poder mantener los animales en la estación rigurosa, en que faltan pastos. En lo alto de la pared testera de la caballeriza se pone también como en la del pesebre una ventanilla no sólo para ventilación de la pieza, sino también para que dé luz al sobrado. El forraje que se almacena en haces puede ser de alfalfa, cortada por noviembre o diciembre: de algunas plantas gramíneas que se crían viciosas en la primavera, como son el acaben o cola de zorro, y el que aquí llaman balango, las que se cortan antes que el grano se les caiga y las deterioren las aguas; y la chala de maíz, que puede cortarse para ese efecto, después que la mazorca ha llenado, desde la mazorca para arriba; pues esa parte de la caña del maíz es la que he observado comen con más gusto que lo restante de ella así bueyes como caballos según se dijo en el número 395. Cuando el maíz está crecido y, antes que espigue se suelen y deben cortar para darles fuerza a las cañas principales; las subalternas que se criaron después de la carpida. Estas cañas, que suelen cortarse por enero, son en el todo un excelente forraje para guardar en haces: después de secas, para lo cual bastan dos días. No hago mención de la paja de trigo después que se trilla; porque aunque yo la he guardado muy sana y buena, he experimentado que los bueyes no la tocan, y que raro es el caballo que la come, obligado de la mucha necesidad, y sólo faltándole otra cosa. No obstante para las mulas, que tienen mejor diente, se experimenta ser buen forraje.

**582.** – El comedero de las caballos tampoco es de tanto costo como el de los bueyes; porque el de los caballos no debe ser de tabla, que roerían; sino de ladrillo en esta forma. Después, o antes de echar el enladrillado de canto que se dijo, se toman cuatro clavos, y midiendo ocho pulgadas desde la raíz de la pared testera contra la de la pared maestra de la derecha, se clava en la raíz de la pared un clavo hasta la mitad: se miden sobre este clavo cuatro tercias en la misma pared maestra, y a esa altura se fija en ella un segundo clavo, no perpendicular al primero; sino separado de la pared testera tres cuartas cabales. Los otros dos clavos se fijan en la pared maestra de la izquierda a la misma altura y distancia de la pared testera que los dos clavados en la de la derecha. Puestos los cuatro clavos en esa disposición, se toman dos hilos fuertes, y haciendo a los hilos un anillo en una punta se enlaza con el del uno el clavo inferior, y tirando para el clavo de arriba se envuelve en él el hilo bien tirante. Lo mismo se hace con el destinado a 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 a echar. Para la primera se pone un tercer hilo atado corredizamente por una punta en el director de la derecha, y poniéndolo tirante se asegura en el de la izquierda, y con arreglo a 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 últimas, que conviene echarlas con cal.

**583.** – Cuando el macizo ha llegado a las cuatro tercias de altura, se echa un cordón perpendicular a la última hilada. Para hacerlo con firmeza se toman de esos ladrillos de bóveda, con que se hizo el enladrillado, los suficientes y dándoles por el medio un golpe con la cuchara de canto, se quiebran por la mitad, y con esos medios ladrillos se hace el cordón sentándolos de canto con cal y con el frente no quebrado hacia afuera, desde una pared maestra a la otra; pero dividiendo el tramo en cuatro cajas, lo que se hace del modo siguiente: Cuando el cordón ha llegado a una vara por ejemplo, se echa desde la testera una hilada de ese mismo ladrillo, que vaya de plano y de sogá atravesando el comedero hasta ponerse al hilo del cordón: sobre esa hilada se echa segunda, y con ella queda hecha la primera caja. Se sigue el cordón como al principio, y a la vara se vuelven a atravesar otros ladrillos de sogá como los primeros, y de ese modo se van siguiendo, el cordón y las cajas hasta que se concluye. Concluido se revoca o enlucé el cordón par dentro, que es por donde se han presentado todas las fases partidas del ladrillo, y con sólo ese trabajo, que lo concluye un hombre en medio día, y con dejar que la cal haga clavo y se seque bien, queda un comedero tan firme para los caballos, que no mueven ningún ladrillo, aunque se den vuelta, y se rasquen la raíz de la cola contra el cordón, de lo que tengo experiencia en un comedero que hice en esa forma en la caballeriza de mi casa en el pueblo.

**584.** – En la caballeriza designada, que tiene más largo que el que absolutamente necesitan seis caballos, se pueden también acomodar algunas ruedas, lecho de carruaje, arados o algunos otros trastones de los que suele haber en una chácara, sufriendo sin necesidad las inclemencias de todos los tiempos. Los caballos se pueden atar en una palma atravesada de pared a pared en la dirección del comedero. Del mismo modo que el pesebre se debe limpiar, la caballeriza, llevando en carretillas de mano el estiércol a un montón, en que se tenga a mano para cuando haya que echarlo en la tierra. Las carretillas de mano, ya que se ha hablado de ellas, son muebles muy útiles en una chácara; pero para que sean ligeras debe tener la rueda de 16 a 18 pulgadas de diámetro. El lapacho que llaman crespo, es excelente para la tabla de que se hacen: la rueda voltea no sobre su eje; sino junta y unida de firme

con él, y el eje 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 abajo a fin de poder sacar el eje por ella con facilidad: y para que por la salida no caiga el eje, se fija un clavo en la parte exterior de la tabla, que tiene la mortaja del eje con salida, y atando en el clavo la punta de una huasquilla se enlaza el eje con ella, y poniendo la enlazada un poco tirante, se ata en el mismo clavo la punta pasada por debajo del eje, y de este modo el eje gira sin peligro de escaparse por la salida de la mortaja. Esta idea sencilla y de ningún costo ofrece la ventaja de que se saca la rueda y el eje para mudarlo o componerlo, sin alterar en nada la principal armazón de la carretilla.

**585.** – Los animales que yo llamo útiles en una chacara son los cerdos; porque aprovechando mil desperdicios, que en ella suele haber de comida y de frutas, dan después la utilidad que todos saben; pero para que sean sólo útiles, y no perjudiciales, es necesario tenerlos encerrados en chiquero o pocilga, sin dejarlos salir jamás; porque si alguna vez se salen, hacen en los sembrados el estrago que el jabalí en los campos de Tesalia, con que según la fábula castigó Diana a sus habitantes por haberse olvidado de su culto. Teseo fue el héroe, que con otros compañeros salió a la expedición gloriosa de matar al jabalí, que ya con su colmillo exterminador había hecho desaparecer de la arena a otros héroes, que le habían precedido. A esta expedición de Teseo, y a otras propias de su heroísmo, aludían las gacetas de Buenos Aires cuando nos anunciaban que sus expediciones al Perú, al Paraguay y a esta banda oriental, las llamarían de Teseo. No hay duda que ha salido el vaticinio cierto, sin más diferencia que haberse convertido en jabalíes los Teseos. Una transformación tan prodigiosa la atestiguan todos los países que han pisado; porque por todas partes dejaron el rastro de la desolación y exterminio. Sólo en el Paraguay, no les dieron lugar a ejecutar sus proezas; porque cuando empezaron a talar los maizales y sembrados, acudieron los paraguayos en puertas, y les dieron con ellas en la cara, como merecían. Y si el Teseo de aquella expedición no echa mano del hilo de oro de Ariadna, con que satisfizo, si no todos los daños, los que pudo; no sale del laberinto en que lo había metido su ambición y petulancia. Aquí tuvimos la infelicidad de que hubo un conde don Julián que los llamó, les abrió de par en par las puertas y los auxilió en sus empresas. Estos días se ha desaparecido [Don José Artigas], sin duda porque no pudo tolerar que unos facinerosos a las claras y sin disimulo, lo llamen facineroso a boca llena: que unos públicos traidores y públicos perjuros, que escandalosamente han violado el juramento más solemne que jamás se le hizo a Dios a favor de su Rey, le llaman traidor y perjuro. El ha creído que no debía fiarse jamás en un gobierno, que no conoce palabra que lo contenga, ni juramento que lo ligue. ¡Quiera Dios que su arrepentimiento, aunque tardío, se encamine a libertarnos de la vergonzosa esclavitud en que gemimos, y de la tiranía larga y atroz que nos oprime! Por ella nos vemos despojados de nuestras propiedades y de todos los medios de subsistir: por ella ni aun tenemos la libertad de quejarnos: por ella a sus violencias, consentidas, imperadas y nunca interrumpidas, debemos manifestar un semblante risueño: por ella, pero ¿a dónde? ¿a dónde me arrebatara el justo dolor de los males sin cuento que nos aflijen?

**586.** – Iba diciendo que era preciso tener siempre encerrados a los cerdos: Pero para que el encierro no les haga perder el provecho de lo que comen, deben tener una zahurda abrigada, en que puedan dormir cómodamente. Voy a describir la que yo hice no unida a la casa; sino bien separada de ella por más de cuarenta varas. Para hacerla seguí las reglas que me dio un extremeño, que en su país había sido porquerizo, y aquí siguió en ese ejercicio humilde. Este me dijo que la zahurda en que dormían, se les debía hacer estrecha y sólo lo suficiente

para que se pudiesen tender a la larga, y dormir hacinados unos contra otros; porque haciéndola así no se orinaban en ella; sino que salían fuera a hacer las necesidades que se les ofrecían; y la zahurda se conservaba enjuta; porque me añadió que esos animalitos (así se explicaba) nunca se orinaban sobre los compañeros. Otras muchas cosas me dijo el porquerizo de las excelencias de esos animales, que serían de mucho entretenimiento si yo las fuese a referir; sólo digo que para sus ojos no había animales más nobles sobre la tierra: hasta sus hálitos me decía que eran un antídoto eficaz contra la peste.

**587.** – Con los documentos que me dio, hice un corral de ladrillo de seis varas en cuadro y seis cuartas de alto en la forma que se ve en el margen. En la parte más alta del corral, pues lo puse en terreno inclinado, hice un cuadro de dos varas levantando las paredes que le correspondían a poco más de dos varas de altura, dejando en las tres paredes en que no había puerta un mechinal en cada una para la ventilación, y sobre sus cuatro paredes puse techo de azotea. A fin de que los cerdos no hozasen el piso de la zahurda puse el suelo horizontal, y habiendo puesto en el umbral de la entrada *p* un cordón de ladrillos, clavadas de punta sus dos terceras partes, enladrillé la zahurda con ladrillos apilados de canto del modo que se dijo de la caballeriza en el número 580. También enladrillé el corral con ladrillos de canto sin más diferencia que haber primero dispuesto su suelo en forma de encañado a fin de que todas las aguas se encaminasen con ligereza a la salida o albañal que estaba en *a*. Cuando estuvo todo enladrillado puse un dornajo pesado, hecho en una pieza de lapacho de cinco cuartas de largo, en un costado del corral para que en él se les echase agua y comida a los cerdos, y a fin de que no lo moviesen clavé 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 últimas hiladas del corral para darle más firmeza a sus paredes, compré unos cerdos nuevos capones, y sin cortarles lo alto de la tropa, los eché al corral; porque supuse que no tenían cómo mover los ladrillos. Efectivamente así sucedió, y probó tan bien la zahurda según el plano que me dio el porquerizo, que mientras mantuve cerdos en casa, que fue por muchos años, no me sacaron ladrillo ninguno, y dormían en la zahurda cómodamente; y aunque después quité los cerdos y deshice el chiquero, no fue tanto por el cuidado que había que tener en mantenerlos, como por el mal olor que con el viento solía llegar a la casa, cuando 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 o cien varas.

## AVES DOMESTICAS

**588.** – Entre las aves domésticas ningunas deben obtener con más razón el primero, o tal vez el único lugar que las gallinas: y entre las dependencias de la casa el gallinero o pieza donde se recogen a dormir, es una de las que deben tener lugar en el plano; porque las gallinas son aves que no pueden vivir aisladas ni muy distantes de la casa por el peligro que corren de ser la presa de las diferentes especies de raposas y de raposos; que las atisban y persiguen; pero para que la pieza sea como debe ser, y llene el objeto a que se destina, debe hacerse con meditación. Después de haber yo experimentado llenos de faltas los gallineros que he tenido de paja, pensé muchas veces en uno que fuese menos malo, el que hice por fin

el año de 12; y voy a hacer su descripción, pues me parece que salió bueno, a lo menos yo lo experimento así. Hice una pieza de ocho varas de largo y cuatro de ancho luz, y la hice contra otra pieza, que está en lo más bajo del terreno en que se halla la casa: por consiguiente el gallinero cuadra en el terreno más bajo de todos. Para que la puerta que debía llevar cayese debajo de un corredor, que se halla en lugar más elevado, levanté de cal y ladrillo las paredes hasta que llegaron al nivel del corredor. En ese estado llené de tierra la caja que formaron las paredes, y cuando quedó al nivel de ellas que era el del piso del gallinero y del corredor, seguí de cal las paredes, dejando ocho respiraderos de un pie de alto, y cinco pulgadas de ancho: en cada uno de ellos puse en el medio de alto a abajo un tiradillo de hierro de más de una pulgada de grueso, para que cerrase la entrada a las comadrejas y a otros bichos 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 o mata los piojillos que apestan los gallineros cuando se hallan sin esa ventilación.

**589.** – Cubiertos los respiraderos con una hilada sentada en cal, seguí con barro negro las paredes, y a las dos y media varas de altura desde el piso interior, puse en las paredes maestras unos canecitos, salientes una cuarta de la pared con un seno en la parte superior para colocar sobre ellos palmas, arrimadas a lo largo de las dos paredes: sobre estas palmas, que allí vienen a 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 a dos y media pulgadas de diámetro, y se atraviesan distantes un pie unas de otras, ligándolas en el contacto con las cañas. Estas varas sirven para que en ellas duerman las gallinas; porque no siendo ni muy delgadas ni muy gruesas, se agarran en ellas mejor y duermen con más comodidad: debe haber un pie claro de una vara a otra para que las gallinas estén con desahogo, y el estiércol caiga todo al suelo. Al andar de las gallinas, puestas sobre el sarzo en que duermen dejé cuatro ventanillas de un pie de ancho, y quince o dieciséis pulgadas de alto no sólo para la ventilación moderada, que acomoda a esas aves; sino también para que por ellas salten fuera a 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 a la oración después 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 únicos que salen por la puerta.

**590.** – A una vara o poco más de altura sobre el sarzo en que duermen las gallinas se sentaron y tomaron con cal las maderas para el techo. Como yo sé que los techos de azotea se caldean extremadamente, y que desde fines de noviembre hasta principios de abril descende de ellos un calor grande; concebí desde luego que un techo semejante tan cercano a las aves debía serles perjudicial, si ese primer techo; que era el del gallinero, no se cubría con otro techo superior que lo libertase de que lo hiriese el sol: en este concepto desde el principio formé el plan de que el techo del gallinero sirviese de piso a 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 según se dijo en el número 322, los que para ese fin me parecieron suficientes en vista de que no siendo ese techo destinado a recibir y despedir las aguas del cielo, aunque sus maderas tuviesen algún movimiento, que es el vicio que por lo común tiene el sauce, no podía de él resultar inconveniente en una pieza, en que el techo puesto sobre los sauces sólo se destinaba a

servir de piso interior. Así se hizo, y continuando en levantar las paredes puse sobre ellas un techo con maderas de lapacho y urunday, que son más firmes y mejores para despedir las aguas. Esa pieza que puse sobre el gallinero y dejé sin enlucir por dentro y con algunos mechinales abiertos, a más de dos ventanillas con puertas para que en ella hubiese mucha ventilación, me sirve como he dicho, para guardar y conservar muchos frutos.

**591.** – El gallinero con esa pieza alta encima: con las cuatro ventanillas abiertas casi al nivel de donde duermen y por las que saltan fuera las gallina, y con los ocho respiraderos inferiores que bañan el piso en que caen los excrementos; ha probado tan bien desde que duermen en él las gallinas hay más de un año, que no he visto ninguna enferma: no son perseguidas de noche de las comadreas; pues no tienen cómo entrarles, y de día en los grandes calores ellas mismas se suben al sarzo en que duermen, y pasan en él 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 sólo le han puesto la falta de que es costoso. He respondido que puede haber costado cuatrocientos pesos; pero que he visto aquí muchos palomares más costosos, sin ser ni de lejos tan útiles las palomas como las gallinas: también he respondido que el gallinero no sólo sirve a su principal objeto; sino para acomodar muchas cosas, que conviene tenerlas resguardadas y cubiertas.

**592.** – Ahora me ocurre decir – que aunque mi pensamiento fue hacer el sarzo con varas derechas de álamo o de sauce, que tuviesen de dos a dos y media pulgadas de diámetro, cuando fui a ponerlas me hallé sin vara ninguna; porque los soldados arrasaron con todo lo que había en mi chacara de bueno: y así tuve necesidad de recurrir a las cañas de Castilla, que hay en las cercanías de mi casa a la orilla de un charco. Para esto hice 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 cuando son nuevas: y, no sólo corté las que necesitaba para el gallinero; sino muchas más para lo que se me pudiera ofrecer en la casa. Como las cañas no tienen el grueso de las varas que había meditado poner, suplí esa falta uniendo dos o tres cañas, y atándolas unidas en las tacuaras a la distancia de un pie unas de otras: y de ese modo me están haciendo el servicio que yo esperaba de las varas.

**593.** – A los pocos días de haberse cortado y pelado las cañas llegó a mi casa un soldado, que era natural de Mendoza, a pedirme unas cañas para pescar, y le dije que escogiese entre más de doscientas que había cortadas y peladas, todas las que gustase: y él reconociéndolas me dijo que en todo aquel cúmulo de cañas, no había ninguna que tuviese sazón: que si yo era gustoso cortaría las que necesitaba y tuviesen sazón en el cañaveral: se lo concedí de buena gana, y lo acompañé para imponerme de las cañas que él tenía por sazonadas. Luego que llegamos al cañaveral me dijo – aquí hay muchas que tienen sazón perfecta, y son las que no sólo están desnudas en su mayor parte de la camisa que las cubre cuando son nuevas; sino que también tienen cañitas delgadas subalternas, que han echado y criado sobre el nudo de los canutos. Efectivamente cortó cuatro de ellas, con las que se fue contento, y yo lo quedé también de haberme impuesto por la primera vez, después de treinta años que tengo cañas en mi chacara, de las condiciones que deben tener para que se reputen, y estén verdaderamente sazonadas. Lo que me dijo el mendocino lo confirmé por cierto algunos días después cuando vi que las cañas, que se habían 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 a la

agricultura. Mil veces he preguntado a muchos –que cuándo se hallaban las cañas en sazón para cortarse; y unos me respondían cesta y otros ballesta, hasta que por último al fin de mis días he venido a saber por casualidad el punto en que deben hallarse las cañas de Castilla para hacer de ellas una buena cosecha. Al leer esto no dejará de decir alguno – y eso ¿quién no lo sabía? Pero estas salidas frías y despreciativas, semejantes a las de la pulga de la fábula de Iriarte, que son hijas de la necedad o de la ingratitud, no deben extrañarse, cuando se sabe que *stultorum infinitus est numerus*.

**594.** – El nombre que damos a estas cañas acredita que vinieron de España; pues con el nombre diferencial de *Castilla* las contradistinguimos de otras muchas de especie diferente, que son indígenas de la América, y se crían en los bosques de los arroyos y ríos vertientes al de la Plata. Como estas cañas de Castilla sirven para muchos usos se deben tener a las orillas de algun charco, que conviene haya cercano a la casa y como una dependencia suya; porque las cañas a su orilla se crían grandes, y ellas a su vez hacen con la sombra que el agua se conserve clara, fresca y por más tiempo que se conservaría sin su auxilio; pues con esa sombra que le hacen el agua cría un camalotillo verde, que sólo se cría en aguas frescas y delgadas, impidiendo la sombra de las cañas y el camalotillo, que echa sus raíces 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 sólo para libertarse de las aves de rapiña; sino también para estar al fresco en el verano, y para abrigarse a su socaire en el invierno.

**595.** – No hablo de palomas, sino para decir que su utilidad es cortísima con respecto al daño grande que hacen en los sembrados. Si siempre hubiera en los campos semilla de cardo como la hay en el mes de febrero hasta abril, entonces se podrían tener sin que se experimentase daño; porque el cardo tiene para ellas un atractivo tan grande que las hace olvidar de todo otro alimento; aunque siempre lo harían en una casa que tuviese aljibe por lo mucho que estercolan sobre los techos; a no ser que el palomar se pusiese distante de ellos ciento o doscientas varas. Tampoco hablo de patos, ni de los que llamamos caseros, ni de los marruecos, por puercos o por gritones, o por uno y otro. Además de esa incomodidad que causan, hacen el daño de echar a perder el charco que haya en la casa, picando continuamente y desmoronando su orilla interior por sacar gusarapos o lombrices. Alguno dirá que también las gallinas son molestas. Convengo en eso; pero a más 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 coscorrón, y sufrirlas sus impertinencias por el recurso frecuente que en ellas tenemos. En una chácara no se deben tener tampoco pavos; porque un buen bocado que nos ofrecen de tarde en tarde, no es bastante para soportar sus pesadeces. Cuando un pavo se empeña en que ha de matar a un gallo o a una gallina no desiste de su encalabrnamiento 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 crían mejor dejándolos andar lejos de casa a su albedrío, que teniendo de ellos el cuidado que se debe tener con los pollos.

## CORRAL

**596.** – El corral para caballos y bueyes en una chácara se puede considerar como una dependencia de la casa, y como una cosa necesaria en sus cercanías para encerrar bueyes y caballos en todos tiempos; pero principalmente en los benignos; en que duermen con más comodidad y desahogo en el corral, que en el pesebre o caballeriza; pues en el corral duermen sueltos y con tal gusto que cuando las noches son cortas, es necesario, abierta la puerta, hacerlos salir fuera; porque ellos por sí mismos, particularmente los bueyes, se emperazan tanto que muchas veces tardan horas en salir, si no se les echa fuera. Cuando no fuese absolutamente necesario el corral en una chácara, sería conveniente por el estiércol que de él se saca, no sólo de los animales del servicio de la misma chácara, que en él se encierran; sino también de los que encierran algunos viajeros que lo piden emprestado para asegurar alguna noche los bueyes y caballos con que viajan: y aunque por sólo ese beneficio de asegurar los animales de un viajero no debe hacerse el gasto del corral en una chácara, si ésta no lo necesita; digo que cuando no lo necesite siempre, lo necesita muchas veces en el año; porque no siempre han de vivir los bueyes y caballos en la caballeriza y pesebre, o aunque vivan y hagan noche algunos; como esos techos sólo son para pocos animales, y puede la chácara necesitar de mayor número, es entonces el corral necesario.

**597.** – Siendo pues el corral útil, conveniente y muchas veces necesario, se debe hacer, y debe hacerse a distancia de cincuenta o sesenta varas de la casa, para que nunca le alcance el polvo que en él suele levantarse. Debe ser cuadrado, y que el lienzo que esté más bajo cerque parte de la tierra que se trabaja a 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, ésta se debe poner sin dejar seno o rincón considerable entre la manguera y el lienzo del corral mismo; antes se debe arrimar cuanto sea posible al lado de la puerta. Hago esta advertencia después que la experiencia repetida me ha enseñado lo perjudiciales que son esos senos o rincones grandes entre la manguera y el corral; porque cuando los animales son ariscos, y se ensenan en esos rincones, más bien que buscar la puerta del corral y entrar por ella cuando los oprimen y estrechan, revuelven para atrás y disparan sin detenerse en barras, atropellando jinetes y abriéndose campo. Pero si la puerta cuadra en el mismo ángulo, 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 aquí los terrenos en que los corrales se ponen, no conviene dejar la puerta en la parte más alta del terreno; sino en terreno medio entre el bajo y alto; porque los animales ariscos más bien tiran de abajo para arriba, que de arriba para abajo; y así más fácilmente se les hace entrar por una puerta, desde la cual se les presente terreno elevado en lo interior del corral, que cuando hallándose la puerta en lo más elevado del terreno, sólo se les presenta dentro uno, al que desde ella tienen que ir descendiendo.

**598.** – El que pueda hacer su corral con postes de ñandubay puede contar en que no tendrá nunca que mudar o reparar poste ninguno; pero como el hacerlo con esa madera es dado a pocos, los que no pueden costearla se contentan en las chácaras con postes de sauce sin descortezar, de durazno o de higuera, que son mejores; y clavando los postes de cualquiera madera que sean, tan cercanos unos a otros que no puedan los animales meter la cabeza entre poste, y poste, hasta ponerles por la parte de afuera una cinta, con que se ciñen todos como a 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 hay que hacer trabajos de capa y hierra, se ponen las cintas de la parte de adentro, y se suelen poner, dos, aun en

corrales de palo a pique, no tanto para darles firmeza, cuanto porque esas cintas sirven a los que trabajan a pie para poder treparse a lo más alto del corral cuando algún animal vacuno embravecido con el calor del fuego y con la injuria de la capa los embiste. Pero como en las chácaras no hay que hacer esos trabajos basta que en el corral se ponga una cinta alta de la parte de afuera; porque fuera permanece más que dentro, en que los animales con el continuo rascarse, o con el continuo pugnar por salirse, rompen más fácilmente las ligaduras.

## LA AGRICULTURA IMPLORA PROTECCION DE LA JUSTICIA

**599.** – Al fin del número 231 prometí que tal vez sin salir de mis observaciones expondría el énfasis de la proposición que allí hice de que para fomento de la agricultura no se necesitaba en Montevideo de otra cosa, sino de que a los labradores no se les hiciese daño. Llegó el caso de cumplir mi promesa, y voy a exponer sencillamente los graves daños que se les hacen violando de un modo escandaloso su derecho de propiedad, y causándoles con ellos un atraso, que precisamente redundaba en el de la agricultura que ellos ejercen. Espero que con sólo manifestarlos conocerá cualquiera la verdad de mi proposición, y se debe también esperar que conocidos los daños injustos se remedien, siendo muy fácil, como lo es, el repararlos. Porque ¿qué menos se puede pedir a favor de la agricultura, de este ejercicio noble altamente elogiado, y recomendado con tanta frecuencia de todos los políticos y estadistas, que el que a los labradores no se les viole su derecho de propiedad? Si yo pidiera que a los que eran pobres, se les hiciesen anticipaciones de dinero para fomento de un trabajo tan necesario a la sociedad, con la condición de que con el fruto de su trabajo satisficieran el dinero, adelantado para sus labores; aunque no sería mucho pedir, se pediría siempre una cosa que no les era debida. Pero ceñirme a pedir que a los labradores no se les hagan daños injustos, y que no se les viole su derecho de propiedad, es pedir sólo que para con ellos se haga la justicia que es debida, y que tiene derecho a pedir cualquiera individuo de la sociedad por oscura y miserable que sea su condición. ¿Y cuáles, son estos daños? Voy a decirlos.

**600.** – En Montevideo se repartieron las chácaras del Miguelete, por ejemplo, no para cría de ganados, sino para sementeras y para todo aquello que se comprende con el nombre de agricultura. Véase el padrón de los primeros repartimientos, que fueron los del Miguelete, y se verá que en ellos las chácaras se repartieron con sólo ese objeto. Por esto cuando algunos vecinos propietarios de las mismas chácaras, olvidándose de su destino, y llevados de algún particular interés, se desmandaban a mantener en ellas o alguna manada de yeguas, o algún rodeito de ganado; no faltaba el cabildo, celoso del bien común, de irles a la mano, y de mandarles que sacasen de las chácaras todos los animales que no eran de los necesarios para su servicio. Si se demoraban en ejecutarlo, se celebraba cabildo abierto, y en él se determinaba lo que se había de hacer para cortar el abuso. Así se hizo en el año de 1732, o en alguno de los dos siguientes, pues no me acuerdo con puntualidad el año en que se celebró ese cabildo; pero sí me acuerdo que por él se comisionó al alcalde provincial para que hiciese recoger todos los animales que había en las chácaras, y no eran de su servicio, y trayéndolos al portón se les diese el destino que consta del mismo acuerdo, según puede verse del primer libro de acuerdos que hay en su archivo. Con el transcurso de muchos años

se volvió a renovar el abuso, y se volvió a aplicar el mismo remedio en el año de 1763 a 64: y los animales que por ese cabildo abierto se mandaron recoger se llevaron a la estancia que la ciudad tenía en Pintado según puede verse en el acuerdo de ese cabildo, que se celebró con ese motivo.

**601.** – Este celo a favor de la agricultura lo tenían entonces los Padres de la Patria sin más objeto que el del bien común, y el de que de las chacaras, destinadas para la labranza, no se hiciesen estanzuelas en perjuicio de ella: y lo tenían 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 vieses; el cúmulo de injusticias, que en estos tiempos ha cargado contra la propiedad de los labradores y contra su labranza ¿no exclamarían llenos de asombro? – ¡O tempora! ¡O mores! ¡O miseris hominum mentes! ¡O pectore coeca! Sin duda que exclamarían llenos de admiración y de sentimiento cuando vieses que el interés de cuatro particulares había desterrado de todo punto la justicia y la protección, que fundados en ella habían procurado sostener con empeño a favor de la agricultura. Porque ellos verían, que un particular sin tener más que una corta porción de tierra para la labor, se tomaba la licencia de establecer en ella saladero de carnes, en que habitualmente mantiene más de mil animales a costa de sus vecinos que no hacen más que callar y sufrir; porque hasta ese número puede ascender el ganado que mantiene cada saladero, si se hace la cuenta no sólo de los trozos gruesos de ganado, que traen para las matanzas, sino también de los bueyes para los acarreos, y de los caballos para los jinetes que se emplean en esas faenas. Como si esto fuera poco, no contentos los dueños de los saladeros con los muchos centenares de bueyes, caballos y novillos, con que apuran los pastos de todas las chacaras de su inmediación, necesarios en ellas para pacer los bueyes y caballos del servicio de las mismas chacaras; cada uno mantiene en su saladero una cría grande de quinientos hasta mil cerdos, y estas crías o grandes piaras las mantienen sueltas, desolando los campos, afeándolos con el hozar continuo, y empuercando las aguadas, de las que no hacen más que lodazales en que revolcarse.

**602.** – Verían, que los que mantienen tambos en los propios de la ciudad echaban a pacer mil o dos mil vacas a las chacaras del Miguelete con la misma satisfacción que si fuesen las chacaras una estancia de su propiedad, y que las echaban a pacer a Dios y a la buena ventura, hagan o no hagan daños en los sembrados y huertas. Verían, que los alquiladores de caballos, sin más que pedir licencia a un propietario para plantar un rancho y un corral encima de una loma, mantiene cada uno cincuenta o sesenta caballos a costa de la propiedad de otros muchos, que no dan, ni quieren dar esa licencia; porque saben meditar el perjuicio que eso trae a los labradores sus convecinos, no sólo porque consumen el pasto que necesitan los animales de labor; sino también porque mezclados en los caballos que alquilan muchos de la propiedad de los labradores, los saben alquilar asimismo, y en poco tiempo los destruyen; pues bien sabido es lo poco que duran los caballos que se alquilan a gentes que desde que montan no hacen otra cosa que correr y más correr hasta que o revientan el caballo, o lo dejan en un estado tan lastimoso que queda más bien muerto que vivo. Verían, que los que tienen hornos o de pan, o de ladrillo, o todo junto echan a pacer diariamente en las chacaras del Miguelete cuarenta a cincuenta mulas sin más facultad o licencia que las que ellos se toman, llevados sólo de la elación que dan a los míseros mortales el poder y las riquezas que acumulan con su lucrativo ejercicio. Como si esto fuera poco, después que sus mulas y caballos han convertido en estiércol el pasto que comieron en la heredad ajena,

mandan escuadrones de esclavos, que con carretillas de mano lo recojan, pareciéndoles lastimoso que quede en el campo que sus bestias esquilmaron un abono que les interesa en su casa. Todo esto verían nuestros mayores y exclamarían – ¡Oh tiempos! ¡Oh costumbres! ¡Oh limitados hombres! ¡Oh ciegos de vuestra codicia, que no alcanzáis a ver, o que despreciáis el daño injusto que hacéis a vuestros prójimos!

**603.** – Alguno tal vez me dirá: si son reales y verdaderos los daños que sufren en su propiedad los labradores ¿cómo no se quejan a los tribunales de justicia? ¿Cómo no elevan sus clamores a quienes puedan remediar lo que padecen? Respondo – que a fines del siglo pasado veinticinco o treinta vecinos propietarios del Miguelete hicieron una representación por escrito exponiendo los daños y perjuicios que les causaban en sus propiedades los que empezaban entonces a establecer saladeros sobre sus chacaras, y todos los demás que de diversos modos los atrasaban en su labranza, quitándoles con multitud de animales que echaban a pacer en ellas, el pasto necesario para los bueyes y caballos del servicio de las mismas chacaras. Esta representación la dirigieron al cabildo junto con su presidente con la idea, de que emanando el decreto por un cuerpo legal que reuniese la jurisdicción militar y política, no pudiese eludirlo ninguno de los que los agraviaban, entre los cuales había 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 a favor de los saladeros contra la justicia manifiesta de los labradores, pasó oficio al cabildo previniéndole se abstuviese de admitir escrito alguno con quejas de esa naturaleza. El cabildo que desde su creación estaba en posesión tranquila de conocer y proveer sobre ellas, según se evidencia de los acuerdos citados, le contestó con la firmeza que debía: se siguieron otros oficios recíprocos, y resultó un choque tan ardiente de la fuerza contra la razón, que ésta quedó oprimida, y un regidor, de quien el gobernador sospechaba que era el que dirigía la pluma del cabildo, sepultado por mucho tiempo sin comunicación en un calabozo. El gobernador tuvo a su vez sentimientos muy graves, que se hubieran evitado fácilmente, si dando lugar sólo a la justicia, no hubieran ocupado su asiento las pasiones y parcialidades.

**604.** – En fin estos debates que duraron mucho tiempo, y obligaron a largos recursos ya a la audiencia del distrito, ya a la corte, hicieron olvidar el asunto, con cuya ocasión se suscitaron: y en esta parte se puede decir que el gobernador obtuvo una victoria completa contra la agricultura. Después se siguieron novedades tan ruidosas tanto en esta provincia como en el resto de la monarquía, que casi no se ha tratado de otra cosa que de las armas y de la defensa común. Pero supongamos que los labradores siempre hubiesen sido apáticos e insensibles a la violación de su derecho. ¿Sería eso bastante para graduar que no se les hacía ninguna? ¿Sería bastante ese sufrimiento para que se les continuase en hacerla? Bien notorio es que los hombres naturalmente tranquilos y sólo aplicados al cultivo de la tierra, cuales son los labradores, tienen por lo común una repugnancia mortal a dejar su trabajo por entregarse a litigios, máxime contra poderosos protegidos. ¿Será por eso justo que los gobiernos, que los tribunales, que ven y palpan sus continuos agravios y sufrimientos, los abandonen a su desgraciada suerte? Si esto fuera, o debiera ser así, sería excusado, el investigar los medios de dar fomento a la agricultura, o por mejor decir, sería un insulto, con que a la aflicción del labrador agraviado, se le añadiese la de escarnecerlo y burlarse de él; porque ¿qué fomento podrá el labrador esperar de quien se complace en despojarlo del libre uso de su propiedad, o por lo menos mira con indiferencia que se le despoje? Se dirá que los pastos son comunes. Sí: son comunes; pero lo son para los caminantes que van y

vienen, los que pueden mientras viajan echar a pacer sus bueyes y caballos sobre los pastos de heredad ajena con tal que no hagan daño en las huertas y sembrados; pero no son comunes para que se tome nadie la facultad de echar a pacer en heredad que no es suya, diaria y habitualmente manadas de mulas, piaras de puercos, ni otros animales de cualquiera especie que sean; porque si por ser los pastos comunes en el primer sentido me fuese a mí lícito echar a pacer diaria y habitualmente mis ganados en la heredad de otro, podía contarme facultado para mantenerlos en cualquiera estancia o propiedad ajena que a mí se me antojase: lo que sería un absurdo que traería a la sociedad un desorden y una confusión mayor que la del primer caos que hubo en el mundo, según los poetas.

**605.** – ¿Pero qué? ¿No ha de haber saladeros? ¿No ha de haber panaderías? ¿No ha de haber tambos para proveer a la ciudad del renglón saludable de la leche? Yo no digo que no haya todo eso y cuanto se quiera. Sólo digo que lo haya dentro de la esfera en que se puede: sólo digo que no debe haber nada de eso a costa de la labranza ni de la propiedad de los labradores: y si no pregunto: ¿no ha de haber labranza? Me dirán todos que sí, y que la labranza es lo primero que debe haber, no sólo porque ese ejercicio es el primer destino del hombre, sino porque es el más necesario para vivir. Bien– ¿y porque la labranza sea tan necesaria, será justo que se fomente a costa de los otros ejercicios, y mucho menos a costa de las propiedades ajenas? Con esta satisfacción está visto que yo no pretendo privilegio exclusivo ninguno a favor de la labranza; sólo pretendo que con el labrador se tenga la misma consideración que se tiene con otros propietarios, y con la profesión o ejercicio en que se emplean. La esfera a que se debe ceñir nuestro poder es sólo la de lo lícito, sin tocar en lo ajeno; porque si usurpamos o violamos el derecho ajeno, ya entonces salimos de la esfera de nuestro poder legítimo, y hacemos lo que no nos es lícito; pues *solúm possumus quod de jure possumus*, esto es – que sólo podemos lo que podemos hacer con derecho; todo lo demás es abuso del poder contrario al bien común de la sociedad.

**606.** – Si ha de haber panaderías ¿dónde se echarán a pacer las mulas y caballos de su servicio? Esta cuestión la deben resolver los panaderos; porque siendo cierto que ellos no tienen derecho a echarlos a pacer a heredad ajena, deben saber dónde los mantendrán sin perjuicio del derecho de otros. Pero si no tienen campo propio, y no les ocurre modo de darles verde dentro de sus casas, les indicaré el arbitrio de que siembren alfalfares, y con la alfalfa pueden darles verde de día como de noche les dan el pasto seco. Y los saladeros ¿dónde se pondrán? Respondo – que los que haya establecidos, particularmente si tienen edificios firmes y costosos, se dejen estar, ya que se permitieron malamente al principio, sin permitir en adelante que se establezcan otros nuevos: que a los dueños de los ya establecidos se les intime que dentro de un corto plazo, que se les señalará, hagan corrales o chiqueros, en que recoger sus piaras de cerdos a 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 conozcan y palpén los graves perjuicios que sólo con los bueyes, caballos y novillos o vacas hacen en los pastos a todas las chácaras de su vecindad, para que no reciban con mucho gusto un mandato que tira a evitar el daño gravísimo que con los animales de cerda se hacen a los campos y a las aguadas. – También se las mandará que semanalmente hagan en sus saladeros matanzas de ratas; porque de otra suerte se inundan de esa plaga las chácaras 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 policía, que sea trascendental a todos los

saladeros que hay en los propios y cercanías de la ciudad; porque no hay razón ninguna para que por el interés de algunos particulares esté la ciudad privada de unas salidas alegres y hermosas, como eran las que tenía antes de haberse introducido esas inmundicias en sus cercanías. Por este motivo, y de que ese perjuicio no se aumente, juzgo que no conviene permitir nuevos saladeros en los propios de la ciudad. Si desde el principio se hubiesen previsto los perjuicios que tanto a la ciudad como a las chacaras habían de acarrear esos saladeros, y no se hubiese permitido, la agricultura en los propios hubiera tenido más aumento y lo hubiera tenido también en las chacaras, sin que por eso se hubieran dejado de establecer saladeros en donde sólo debían establecerse, que era en las estancias. La conducción de cueros, carnes y otros efectos hubiera costado más; pero se hubieran acostumbrado a 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 cercanías. En recompensa hubieran tenido en el ganado que matasen donde había pastos, algunas otras ventajas que no tienen aquí, y es fácil considerarlas.

**608.** – ¿Dónde colocaremos los caballos de alquiler para que no hagan daño a las chacaras? ¿Dónde pondremos los tambos de las vacas lecheras? Por lo que mira a los caballos de alquiler creo que sería mejor, así para los caballos como para los hombres, que no los hubiese, a lo menos en abundancia. Lo sería para los caballos, por los muchos que matan, estropean e inutilizan los que los reciben alquilados; porque regularmente son marineros, que con el ansia que tienen de montar a caballo, se llevan corriendo todo el día, mientras el caballo puede, hasta que lo dejan en el miserable estado que se dijo: y esos animales, útiles en otro servicio, se acaban en éste de pura diversión. También son perjudiciales a los que los montan; porque muchos con el continuo loquear a caballo ruedan, caen, se maltratan y mueren muchos, de que hay repetidos ejemplares. Se suele decir que a caballo no hay hombre cuerdo, y éstos que regularmente montan caballos de alquiler, no sólo no son cuerdos a caballo; sino locos, y locos furiosos: y en esto no hay que dar otra prueba que verlos. Para hombres que son de juicio a caballo hay quienes mantienen caballos de alquiler a pesebre, y esos caballos con algunos más que se pusieran, me parece que serían suficientes para aquéllos a quienes se les ofreciese hacer alguna diligencia, o quisiesen salir al campo a divertirse racionalmente. Por esto me parece que el ramo de los caballos 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 defraudándolas de los pastos, y por el particular que se dijo arriba.

**609.** – Por lo que mira a las vacas lecheras, es menester otra consideración; y voy a proponer el lugar que puede dárseles, exponiendo primero lo que muchas veces he meditado sobre la estancia del Cerro. En ella hay un campo que puede mantener con desahogo diez o doce 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 pjaras grandes de cerdos, que no gran del Rey: he conocido boyadas y manadas de caballos muchas, muchas, que tampoco eran del Rey. Sólo ha habido en ella habitualmente de ciento a ciento y cincuenta bueyes que eran del Rey: ha habido también del Rey caballos de su servicio, que me parece no quedarme corto si digo que las más veces no pasaban de mil caballos. También ha habido del Rey muchas manadas de yeguas, que para su servicio nunca han sido de utilidad alguna; porque todo el servicio que esas yeguas han hecho aquí, no ha sido otro que trillar parvas de trigo en tiempo de las cosechas, para lo cual se llevaban a las eras mezcladas con algunos reyunos: en los caballos montaban los trilladores para arrear las

yeguas, de cuyas faenas quedaban tanto las yeguas como los caballos estropeados por mucho tiempo. Si de esas yeguas trilladoras sacaba el Rey utilidad para su erario, lo han de decir los libros de caja; porque si en ellos no se encuentra partida alguna de entrada, según creo que no la habrá, por el servicio de trillar, se debe concluir que sus alquileres sólo eran gajes de capataces o peones. Esto sentado como cierto, todo lo que el Rey venía a tener en la estancia, útil para su servicio, sólo eran 150 bueyes, y mil caballos cuando más. Para el cuidado de esos animales mantenía el Rey un capataz mayor, algunos subalternos, y peones correspondientes, de cuyo número y de lo que ganaban no puedo hablar con certeza, porque lo ignoro; pero es muy fácil averiguarlo por los libros de caja.

**610.** – Ahora digo yo – ¿qué necesidad tiene el Rey para el cuidado de 150 bueyes, y de mil caballos cuando más, de mantener en ella capataces y peones? Arriéndese la estancia a algún particular con la obligación de cuidar en ella 200 bueyes y mil y quinientos caballos, que el Rey ponga, y que sea de la obligación del arrendatario el llevar diariamente a la plaza los bueyes y caballos, que sean necesarios para el servicio: y que sea también de su obligación dejar que se establezcan media docena de tambos de vacas lecheras sobre la ribera del Pantanoso, sin más libertad en este punto que tener la de poder echar, o no admitir a alguno, de quien tenga queja, o racional y fundado temor de que es o puede ser perjudicial a la estancia. Aquí pues se nos presenta un lugar muy bueno, en que sin perjuicio del arrendatario proporcione a doscientas lecheras campo bastante sobre esa ribera, que es la de menor interés para la estancia y la más cercana a la ciudad. Esos tambos en ese lugar pueden servirle al arrendatario como de puestos, que el Rey solía tener sobre ella, para celar que nadie entre a hacer daño en la estancia, siendo del interés de los dueños de tambos que nadie lo haga, aunque no sea sino porque no se les atribuya el daño que otros hicieron. A éstos por la ventaja de hallar en esa estancia lugar seguro y de buenos pastos para sus vacas se les puede imponer la pensión de que den a los hospitales diariamente cierta medida de leche, proporcionada a sus vacas, la que creo darán con mucho gusto. Puede ser que se nos presente luego, algún otro lugar en que poder tener también vacas lecheras.

**611.** – La estancia del Cerro por su capacidad, por su cercanía y por mil circunstancias ventajosas que tiene, es tan apreciable y de tan grande interés o para algún establecimiento de salazones, o para mantener novillos en depósito, con que atender a la provisión de la Plaza en el invierno, o en algún tiempo de aguas muy seguidas; que no dudo habrá muchos que a porfía quieran entrar en su arrendamiento con las condiciones expresadas. Pero en caso que el arrendatario quiera establecer salazón, 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 entienden su interés verdadero, no quieren tener en ellas semejantes crías. Añado también que se le imponga que no pueda mantener en la estancia cuantos animales quiera; sino sólo el número compatible con la primera obligación de mantener por su parte en buen estado los 200 bueyes y los 1500 caballos 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, dejando sólo las madrinas precisas para la querencia y reunión de los caballos. Alguno dirá tal vez ¿y dónde pondrá el gobierno los caballos que se le ofrezca comprar? Respondo que si la compra es para reparar los que se mueren de los 1500 que se han dicho, está claro que deben ponerse en la misma estancia; pero si la compra es de mayor número para alguna expedición militar, como ése es un caso extraordinario que acontece pocas veces en muchos años, y esos caballos se comprarán para marchar muy breve, se puede tomar con el arrendatario algún temperamento, en que sin

faltar a la contrata y sin que quede perjudicado, puedan mantenerse en la misma estancia por algunos días.

**612.** – Con lo dicho parece quedan resueltas todas las dificultades que se pueden presentar contra la protección que la agricultura pide a la justicia; porque de justicia es, y de una justicia notoria a todos, que a cada uno se le dé lo que es suyo, y que el prójimo no haga a su prójimo el daño que él no quiere que se le haga a sí mismo. Los labradores no piden a su favor más que la observancia de esos primeros principios del derecho natural. Con esto sólo se dan por contentos, y la agricultura quedará fomentada ¿Pero qué? ¿No se siembra en el Miguelete? ¿No hay en sus chacaras agricultura? Sí la hay; pero es redoblando los labradores el trabajo que no tendrían tan grande si contra sus chacaras no hubiese los abusos que se han manifestado; porque todas sus sementeras tienen que hacerlas debajo de vallados, que nunca son bastantes para defenderse de tanta multitud de animales hambrientos que los acometen, los vencen rompiéndolos, y entran a hacerles daño. Hay agricultura; pero no con la extensión que la habría si no los obligaran a ceñirse a menos campo los mismos abusos; de que se quejan. En fin si sólo piden lo que se les debe, parece que deben ceder cuantas objeciones se finjan a su justicia manifiesta, cuya protección imploran.

## **MODO INDIRECTO DE PROTEGER LA AGRICULTURA**

**613.** – Con el modo indirecto, de que voy a hablar, no sólo se protege la agricultura; sino también el pastoreo, o cría de ganados, y se protegen asimismo todos los ejercicios, artefactos y laboreos que se practican extramuros de la ciudad. ¿De qué ha provenido en la triste presente época en que nos hallamos el atraso, o por mejor decir, la ruina total de todos esos ejercicios de nuestra industria? Sin duda del ejército exterminador, que se ha mantenido van ya a cumplirse dieciséis meses, cerca de la Plaza. ¿Y de dónde le vino en mientes al gobierno de Buenos Aires mandar ese ejército a sitiarla? De que creyó que arrojándole bombas, tendría que rendirse sin remedio. Pues este pensamiento no le hubiera ocurrido, si no hubiese considerado que le era fácil ponerlo en ejecución, según lo hizo: luego si se halla un medio de que ese pensamiento no le ocurra a nadie, haciendo si no imposible, por lo menos muy dificultoso el acercarse a la ciudad para poderle arrojar bombas, se evitarían todos los males que al presente experimentamos; y por consiguiente quedarían con sólo ese medio protegida la agricultura, la cría de ganados, y todos los demás ejercicios de nuestra industria rural.

**614.** – El medio que voy a proponer ni es mío, ni es nuevo en la idea. No es nuevo, porque tiene de fecha el tiempo en que se hizo la delineación de la Ciudadela que hay en la Plaza, no es de 1740; y no es mío por lo mismo, pues es fecha es anterior a mi existencia; pero cuando yo era niño oía hablar con sentimiento a cuantos de eso hablaban, de que la Ciudadela no de hubieses situado en la altura que hay entre el hornos de los herederos de don Melchor de Viana y la casa de los de Bermúdez. Esta opinión general tomó cuerpo y se afirmó más con los años, y mucho más cuando las razones que se alegaban a favor de la fortaleza en aquel lugar las ha calificado de harto fundadas la experiencia desde el sitio de los ingleses. En el día esa opinión no se tiene por opinión, sino por cosa cierta, y esta

certeza nos obliga a que allí se haga una fortaleza en toda forma; porque ella protege la Aguada y domina todas las alturas inmediatas, en que se puede colocar batería 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 Estanzuela. Con la fortaleza en esa altura no hubieran los ingleses desembarcado con sosiego la artillería 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 allí a establecer batería de morteros contra la ciudad; porque no queda lugar libre de sus fuegos, donde establecerla impunemente.

**615.** – Así parece absolutamente necesario para la defensa de la Plaza por tierra, que sin abandonar la Ciudadela, que siempre debe conservarse para cuarteles, para almacenes de víveres y también para defensa de la misma Plaza, reparando o 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 cuadra distante de la Ciudadela un buen tiro de cañón, es necesario darle comunicación con ella por un camino cubierto ancho de ocho o diez varas, guarnecido por sus costados interiores de contraescarpas, y éstas cubiertas por su exterior de terraplén en los parajes en que el terreno natural no alcance a cubrirlas. Yo tengo por muy 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 a fin de que contra la fortaleza no pueda practicarse mina. Allí la piedra debe estar profunda; pero es tan importante el que los cimientos lleguen a ella que no se debe perdonar trabajo por descubrirla.

**616.** – Puesta la fortaleza en la altura que se ha dicho, claro está, que se deben retirar de ella todas las casas y edificios, aun los que al presente no están arruinados, hasta la distancia, que se gradúe conveniente. El terreno limpio y desembarazado que en este caso va a quedar en todas las direcciones de la fortaleza, puede destinarse para ejido, en que puedan pastar los animales del servicio de la plaza, convirtiendo en propios de la ciudad lo que al presente es ejido. En ese nuevo ejido que lo será tal y sin edificio ninguno, se nos presenta ahora un campo muy a propósito para que en él puedan ponerse algunos tambos de lecheras; porque como esos tambos no necesitan más que de una choza, que en un momento se hace desaparecer cuando la necesidad lo exija, no traen el grave inconveniente de los edificios firmes que se hacen de ladrillo.

**617.** – Según lo que he oído, pues yo no lo he visto, ni pienso verlo por ahora, están por tierra casi todos los vallados de las huertas y mucha parte de los edificios que había en los propios de la ciudad. De esta desolación y mal consiguiente a la guerra más bárbara que hemos sufrido y estamos sufriendo se puede sacar algún bien, y es que se rectifiquen y arreglen las calles que en lo sucesivo debe haber, no dejándolas sólo con doce varas de ancho, que son las que tienen las de la ciudad; sino con dieciséis por la menos, aun las menos principales; porque en el campo es más difícil que en la ciudad componer las calles que se descomponen: y cuando son anchas si se descomponen por un lado hallan los pasajeros cómo pasar por el otro; lo que no sucede cuando son estrechas. He dicho que aun las menos principales deben tener por lo menos 16 varas; porque las más principales, y las que se dejan sobre caminos reales de mucho trajín, deben tener un duplo más de la anchura señalada para las otras: y en esas calles anchas tenemos también algún desahogo para que las vacas lecheras y otros animales de servicio hallen algún pasto, que siempre se cría en

sus orillas: Para los vallados que se pongan sobre esas calles, me parece que se debe tener presente lo que se dijo sobre cercos desde el número 4 hasta el 15 inclusive, y también lo que se dijo en el número 30.

**618.** – Retirando de esa fortaleza los edificios que embaracen sus fuegos y puedan proteger a los enemigos, de camino se hace un gran servicio a la Aguada; porque se quitarán de sus alrededores los que hay actualmente, de que proviene que el agua que muchos de los que viven conocieron de excelente calidad, haya perdido en el día 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 prohibición que se ha hecho repetidas veces de que no se saque arena ninguna para las obras del cúmulo, que de ella hay en la Aguada, se renueve y se vele que no haya contraventores, por ser muy interesante a la copia y a la bondad del agua que la arena en aquel lugar viene a ser como una esponja que recibe las aguas del cielo, y las va sudando poco a poco: y cuanto más grande sea la esponja que contiene al agua, tanto más abundante será ésta. Lo es también a su bondad; porque debajo de la arena hay un asiento de barro negro glutinoso, que vicia al agua cuando el fondo de las que llaman cachingas, en que los aguadores reúnen el agua, toca en ese barro, sin hallarse bien cubierto de arena.

**619.** – Volviendo a la fortaleza, parece que los generales ingleses de mar y tierra que en la madrugada del día 3 de febrero de 1807, tomaron por asalto la Plaza, eran de la opinión de que debía haberla para su defensa por el lugar indicado, cuando en el artículo de la proclama que dirigieron al pueblo aquel mismo día, dicen lo que se sigue: “todas las propiedades correspondientes a iglesias, colegios, conventos y otras públicas instituciones de igual naturaleza, quedan libres, exceptuando sólo aquélla, o aquéllas, cuyos terrenos se necesitasen en lo sucesivo para levantar fortalezas para la defensa y seguridad de la Plaza”. En cuyo artículo parece que aluden a la vice parroquia del Carmen, que se halla medio tiro más adelante de la altura señalada. Así esta vice parroquia como todos los edificios inmediatos les sirvieron de abrigo a sus tropas y a establecer cómodamente tres o cuatro baterías contra la Plaza dominándola con ellas de tal modo que no había un lugar cubierto de sus tiros. Esta experiencia que entonces tuvieron a su favor les hizo seguramente conocer lo perjudiciales que eran esos edificios a la Plaza, y la importancia de una fortaleza en sus inmediaciones a fin de que quedase defendida por tierra: y por eso cediendo generosamente en todos las demás artículos a favor del pueblo el derecho que pudiera darles el haberlo tomado por asalto con pérdida de mucha gente, sólo pusieron esa limitación en el cuarto que se ha citado.

**620.** – Sea de esto lo que fuere; en lo que estoy cierto es que el voto general del pueblo de Montevideo, cuando se empezó a delinear la Ciudadela, fue de que se hiciese en la loma indicada; y estoy también seguro de que después de las tristes experiencias que hemos tenido, éste debe ser el voto general de sus actuales vecinos: y parece justo que después de tan largos sacrificios y padecimientos se contemporice alguna vez con los deseos vivos de un pueblo benemérito que ha sufrido los males de la guerra por tan largo tiempo por conservar a la heroica nación española, y a su amado Rey Fernando esta preciosa parte de su monarquía. Construida la fortaleza como se debe en el lugar indicado, y añadida a las demás obras de fortificación que actualmente se siguen, quedará la plaza bien defendida por tierra, y protegida de un modo indirecto la agricultura.

## SUPLEMENTO

*Tomado del curso completo de agricultura, escrito en francés por una sociedad de agrónomos, ordenado por el abate Rozier, y traducido al castellano por don Juan Alvarez Guerra.*

### ACEITUNA

**621.** – Este artículo, según dice el traductor inmediatamente después 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 a mí me parece tan útil y conforme a la verdad, que lo juzgo bastante para que con arreglo a él se adoben las aceitunas de muchos modos, y puedan comerse y así lo copio al pie de la letra del tomo I, pág. 348, y es como se sigue:

**622.** – *“Manera de preparar las aceitunas machacadas.* Se cogen del árbol cuando principian a hincharle 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 día o dos si se emplea caliente, hasta que salga clara y sin sabor amargo. Luego que están dulces, se les echa pimentón, o pimientos colorados machacados con ajos y orégano hasta sazonarlas, y a las veinticuatro horas podrán usarse. Si se han de gastar pronto, se les añade un poco de vinagre, y naranjas o limones agrios hechos pedazos; pero el agrio las ablanda, y sólo podrán durar con este adobo veinte o treinta días; sin él se conservan algo más.

**623.** – *Aceitunas rajadas.* Se cogen en el mismo estado que las anteriores: se les hacen a cada una tres o cuatro rajaduras de arriba abajo, y se observa lo mismo para endulzarlas. Se adoban después con sal; tomillo salsero, hinojo, naranjas o limones agrios, y se les añaden, si se quiere, unas hojas de laurel; pero éste las pone de un verde desagradable, y por esta razón lo omiten en algunas partes. Las aceitunas preparadas de este modo se pueden comer al segundo día de adobadas, y se conservan por tres meses.

**624.** – *Aceitunas enteras.* Se cogen en el estado que las anteriores, y se lavan si están sucias. Se pone en el fondo de la vasija una muñeca con espliego (alhucema) y unas hojas de limonero agrio, y se echan encima aceitunas hasta mediar la tinaja. Se coloca otra muñeca y otra capa de hojas. En este estado se deslíe en agua media libra de sal o poco más para cada celemín (duodécima parte de una fanega) de aceitunas, y se echa esta salmuera en la tinaja, de modo que las aceitunas queden enteramente cubiertas. En algunas partes conocen que la salmuera está buena para emplearse, en que poniendo dentro un huevo de gallina, sobrenada. Se tapan las aceitunas con un poco de estopa escardada, que sólo sirve para que no les caiga porquería, y se dejan en ese estado cuatro, seis u ocho meses; pasados los cuales ya se pueden comer. Las aceitunas compuestas de este modo se conservan uno, dos y tres años sin deteriorarse.

**625.** – *Aceitunas secas o de cera.* Se cogen cuando están perfectamente maduras, y se colocan por capas en una vasija, poniendo entre una y otra una capa de sal y orégano. Luego que está llena se les echa, en vez de agua, una pequeña porción de aceite. Se tapa perfectamente la boca con un pellejo humedecido para que no se salga el aceite, y se hace rodar en todos sentidos para que se extienda igualmente y bañe todas las aceitunas. Se repite esta operación de rodar la tinaja dos veces al día, y al cabo de quince podrán comerse.

**626.** – *Aceitunas de la reina.* Se cogen éstas cuando aún están verdes; pero prontas a querer mudar de color: se separan las magulladas y las picadas de insectos, que no sirven para este uso. Las que están sanas se echan en la lejía que se prepara para hacer el jabón blanco, de manera que queden bien sumergidas, sujetándolas en el fondo de la vasija por medio de una tapa de tabla o de otro cualquier modo, que no las lastime; porque si sobrenadasen, la parte que permaneciese fuera de la lejía no llegaría a endulzarse: y se dejan en ese estado de doce a veinticuatro horas según la fuerza de la lejía. Pasa este tiempo se mudan a 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 dijimos para las rajadas, y a las veinticuatro horas están en disposición de comerse. Este método tiene la ventaja de acelerar la operación; pues a las treinta y seis o cuarenta y ocho horas de haber cogido las aceitunas se pueden comer, y de conservarles el verde hermoso que tienen en el árbol; pero no duran tanto como las enteras de que hemos hablado: es necesario gastarlas en tres o cuatro meses: Algunos acostumbran dejar a las aceitunas alguna otra hoja de las que sacan pegadas al pezón al cogerlas, las cuales sin comunicarles ningún mal gusto, les dan mejor vista. Los sevillanos hacen un secreto de esta preparación, y otro son muy apreciables en todo el reino: D. A. G.”.

**627.** – Por lo que se ha copiado se viene en conocimiento que para adobar las aceitunas de cualquiera de los modos explicados, se deben tomar a mano sin estropearlas a varazos, y que se deben separar las viciadas de alguna enfermedad, o las picadas de insectos; porque éstas llevan en sí un principio de corrupción que echaría a perder las demás: y cuando no las perdiese del todo, siempre es una gran falta en las aceitunas, que se componen para comer, tropezar con algunas de gusto desagradable, que harían perder el mérito, y desacreditarían a todas las de uña partida.

## **TIEMPO Y MODO DE RECOGER LAS ACEITUNAS PARA EL ACEITE**

**628.** – En el tomo I, pág. 280 se dice, que las aceitunas poco antes de madurar tienen un color rojo o vinoso: que cuando están maduras adquieren el de rojo negro, y que éste es el punto de su perfecta madurez para el aceite; porque en el primer estado se hallan aún verdes, y darían un aceite de un gusto acre y de un olor fuerte, como extraído de un fruto que todavía no estaba en sazón; y que lo tendría rancio si las aceitunas se dejasen pasar hasta que tomasen un color muy renegrido; porque entonces, como que ya se han pasado, se han arranciado en el árbol, y el aceite saldría con la misma falta. El punto, pues, en que se deben tomar para el aceite es cuando su color es de un rojo negro; porque entonces se hallan llenas de jugo, y ceden fácilmente al dedo que las aprieta; en vez que si se dejan pasar, el pellejo se les arruga, y se destripan las aceitunas por poco que se aprieten con el dedo.

**629.** – Dice también, que antes de entrar a recoger las aceitunas de un árbol, se recojan cuidadosamente las caídas o por sí mismas, o por la fuerza de los vientos: que estas aceitunas viciadas ya o lastimadas, se pongan aparte para hacer de ellas un aceite de inferior calidad, que se emplea en las jabonerías, en las fábricas de lana y en las luces. Después de recogidas las caídas, enfermas o lastimadas, y puestas con separación, se entra a tomar de los árboles las sazoadas para el buen aceite: que se deben tomar siempre a mano, subiéndose a los árboles, o con escalera cuando son altos: que se deben recoger con el mismo cuidado, con que se recogen las guindas, las ciruelas y otras frutas; separando siempre al montón de las caídas o magulladas, las enfermas o que estén picadas de insectos. Condena altamente el sacudir las aceitunas con varas, no sólo porque con ellas se lastiman los árboles, haciéndoles perder mucho fruto para los años venideros, sino también porque se lastiman y estropean las aceitunas, que en ese estado llevan en sí un fermento de rancidez y corrupción, que debe viciar el aceite que de ellas se extraiga: que las aceitunas se recojan cuando están libres ya del rocío o de la humedad extrínseca de las lluvias, para lo que conviene tomarlas en días claros y serenos.

**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 arriba, me parecen para el efecto de recoger frutas un mueble incomparablemente mejor que la escalera sencilla que aquí usamos; pero con un pie unido a los brazos de la escalera por un atravesañ que gira en dos agujeros redondos, practicados en dos tojinos que se clavan pareados en los dos brazos y a los dos tercios del alto de la escalera; porque ese pie la hace pesada y no sirve de otra cosa que de apoyo para arrimar a él 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 a más la comodidad de que pueden subir dos a 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 describí en el número 80 para doblar con él las ramas altas y sacar los bichos que perjudican a los árboles. Estos ganchos se cuelgan en las ramas inmediatas cuando no hay de ellos necesidad, y se echa de ellos mano cuando hay. Concibo que el uso de los ganchos para doblar las ramas altas de los olivos y acercar su fruto a la mano, debe ser excelente, por ser las ramas de los olivos muy 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 utensilios de las casas; no es tan buena madera para escala como lo es el pino, no sólo por ser más pesado el cedro; sino también porque es más frágil y vidrioso, según lo he experimentado en escaleras de mano, que he tenido y tengo de una y otra madera.

**631.** – Para recoger la aceituna no es necesario que los que suben se embaracen con canastos en el brazo, pues tendiendo en el suelo y en lugar a propósito, una o dos mantas, o frezadas, van dejando caer suavemente a plomo sobre ellas las aceitunas que arrancan. Después que bajan, sólo con doblar las puntas de la frezada en que han caído, se reconcentran y enseñan las aceitunas, que se echan, sin darles golpe, en una tipa para llevarlas a donde se deben beneficiar. Cuando las aceitunas se hallen hacia el medio de la copa, y no puedan tomarse con la escala ni con el auxilio del gancho, es necesario subirse al árbol; pero en este caso yo soy de opinión que los que suban, a más de ser de los mozos más livianos que haya en la casa, suban sin zapatos ni otro calzado para evitar que maltraten los olivos. Estos son unos árboles, que aquí vegetan aun en el invierno, según lo acabo de experimentar; porque los nuevos que tengo han crecido sin interrupción 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, a pesar de algunos hielos moderados, no cortaron su vegetación: Si hallándose pues con ella los olivos, se suben a ellos con los pies calzados, es necesario que se les magulle y arrolle la corteza, y queden muy perjudicados según dije en el número 224 sucedía a los naranjos, cuando a ellos subían hombres calzados, máxime con tamangos o botas fuertes.

**632.** – Vuelvo ahora al extracto de Rozier. Después de los requisitos que exige para recoger las aceitunas, que a mi parecer son fundados y muy racionales, pregunta: ¿Cuál es el tiempo más oportuno para meter las aceitunas en el molino? Refiere lo que se practica en algunos países, concluyendo que el tiempo mejor es cuando se toman del árbol; pero añade, que si algunas circunstancias obligan a detenerlas, jamás se amontonen, sino que se pongan, lo más extendidas que se pueda, en suelo de piedra, o mejor sobre un tablado que esté acribillada de agujerillos para que por ellos pueda el aire penetrar y refrescarlas: que la pieza en que se pongan sea grande, fresca, seca y ventilada; pues se debe huir mucho de que las aceitunas fermenten, calentándose unas con otras; porque esa fermentación daña al aceite, que con ella principia a ponerse rancio en el mismo fruto: que antes de meterlas al molino se tenga cuidado de que esté muy limpio de los residuos de molindas anteriores; pues el aceite que queda pegado en la máquina, siendo de días, se debe considerar ya rancio, y como un fermento que viciaría las aceitunas que se van a moler. Después que éstas se han molido y triturado bien hasta desmenuzar los huesos; se lleva la masa en capachos de esparto a la prensa. Tanto los capachos como la prensa, las vasijas y todos los utensilios, que se emplean en esta manipulación, quiere que estén bien limpios y brillantes; para lo que propone un lavatorio de lejía fuerte a fin de que se puedan desembarazar de la roña, de que suelen por lo común estar cubiertos. Los cucharones de cobre, y vasijas de lo mismo, por bien estañadas que estén, o de otros metales perniciosos, abomina, y con mucha razón, que metan cucharada en el aceite.

**633.** – Para que éste salga con más facilidad de la pasta, particularmente en los últimos apretones, dice que se suelen bañar los capachos con agua hirviendo, y aunque abiertamente no condena esta práctica, tal vez porque será necesaria para hacer desprender el aceite tanto de las pastas como de los intersticios de los capachos en que se detiene; se manifiesta inclinado a que la operación se haga sólo con agua del tiempo, que no esté muy fría. Concluida la extracción del aceite, se deja repasar en las vasijas en que se recibe a fin de que las heces y lo más grosero se precipiten incorporándose 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 o de hoja de lata el aceite superior, que se envasija aparte; porque es aceite virgen más claro y más fácil de conservar con buen gusto, que el que se halla inmediato al agua, el que se puede envasijar por separado para gastarlo más pronto; pues siendo menos limpio está más expuesto a arranciarse, o para otros usos que el de la comida, si llega a ponerse de mal gusto. Para los mismos se destina el aceite, que por último se extrae de las aceitunas separadas, porque se pasaron en el árbol, las picaron los insectos, se cayeron antes de sazón, o se lastimaron dando golpe violento en el suelo.

**634.** – Se inclina mucho a que sería más ventajoso para sacar un aceite de superior calidad, que la aceituna buena se descarnase de los huesos sin triturarlos, y que en la prensa para el buen aceite entrase sólo la carne, y dice “hasta ahora me he abstenido de hablar de las diferentes naturalezas de los aceites contenidos en la aceituna, y de la acción de unos sobre

otros, cuando se mezclan por medio de la trituración y presión con el objeto de referir los experimentos de Sieuve. Este es el que va a hablar”.

**635.** – “A 22 de noviembre (dice Sieuve) de 1762 cogí cincuenta libras de aceitunas bien sanas, y que habían llegado al verdadero punto de madurez. Mi primera precaución fue desprender desde luego la carne de los huesos, y pesarlo todo con separación. Las carnes produjeron 38 libras y 1 onza: los huesos once, y las quince onzas que faltaban para completar las cincuenta libras de aceitunas, se perdieron en el curso de la operación: – Puse bajo la prensa las 38 libras y 1 onza de carne de aceitunas, y me dieron en limpio diez libras y diez onzas de aceite de un color de limón muy limpio, dulce y agradable al gusto.

**636.** – Dos días después hice quebrantar las once libras de huesos para sacar las almendras, que pesadas produjeron tres libras y siete onzas; y la madera siete libras y dos onzas. Estos dos últimos pesos se diferenciaban del primero en siete onzas, que se perdieron igualmente en el curso de la operación. – Puse bajo la prensa las tres libras siete onzas de almendras, y me dieron una libra y catorce onzas de aceite de una calidad tan hermosa, y casi tan claro como el primero que se extrajo de la carne de las aceitunas, pero de un olor más fuerte, y de un sabor más acre. – Puse después bajo la muela las siete libras y dos onzas de la madera de los huesos: y esta materia reducida a pasta, y puesta en la prensa, me dio aún tres libras y catorce onzas de aceite, que no era ni tan hermoso ni tan claro como los dos primeros. Su color era oscuro, y estaba cargado de partes viscosas, fétidas y sulfúreas.

**637.** – Para conocer distintamente las propiedades y calidades particulares de estos tres diferentes aceites, tomé cinco botellas: puse en la primera cinco libras y cinco onzas del aceite que se extrajo únicamente de la carne. – En la 2a., quince onzas de aceite de la almendra, en la 3a., una libra y quince onzas del aceite que se había sacado de la madera de los huesos. En la 4a., la misma cantidad de estos tres aceites mezclados: y en la 5a., aceite bueno extraído según el método antiguo. – Tapé exactamente las cinco botellas, y después de haberlas numerado, las coloqué en mi ventana a la exposición del mediodía, y las dejé en ella durante tres años, para que la fermentación tuviese tiempo de obrar y poder conocer por sus efectos las diversas mutaciones de que podían ser susceptibles todas estas calidades de aceites.

**638.** – Pasado este tiempo, me pareció que debía ya examinar mis cinco botellas y los aceites que contenían. Comencé por la que encerraba las cinco libras y cinco onzas del aceite que se había extraído de la carne de las aceitunas, y lo hallé intacto, de color de limón, de un olor suave; agradable al gusto, y tal como lo había puesto en la botella sin haber formado ningunas heces. – Pasé a la 2a. botella, que contenía las 15 onzas del aceite, que se había extraído de las almendras y no estaba ni tan hermoso, ni tan limpio; se había puesto amarillento, y de un sabor tan picante y corrosivo, que al gustarlo me levantó ampollas en la boca. – Después vine a la 3a. botella, que contenía una libra y quince onzas del aceite que se había extraído de la madera de los huesos, y lo hallé enteramente desnaturalizado: su materia viscosa se había puesto espesa, y su color moreno se había vuelto casi negro: al abrir la botella exhaló un olor tan fuerte, que no pude sufrirlo. – Las mutaciones que habían experimentado estas dos últimas calidades de los aceites sacados de las almendras y de la madera de los huesos, me anunciaban bastante bien la suerte de mi cuarta botella, que contenía la mezcla que había hecho de todas tres. No me engañó mi

esperanza: hice el examen, y encontré este aceite oscuro, de un olor fuerte, rancio y desagradable, y había formado un asiento o poso considerable.

**639.** – Ahora supuesto que el aceite extraído únicamente de la carne de las aceitunas, y colocado aparte en mi primera botella, no había sufrido alteración alguna ni había perdido nada de sus calidades, resulta que el aceite de mi 4a. botella aunque extraído igualmente de la carne de las aceitunas; solamente se había corrompido por haberlo mezclado con los aceites extraídos de las almendras y de la madera de los huesos. – Examiné en fin mi quinta botella, que contenía el aceite extraído según el método antiguo, y lo encontré tan corrompido como el de la cuarta, que contenía la mezcla de las tres calidades dichas arriba. – Esta experiencia nos da a conocer que nuestros aceites sacan en general sus defectos de la almendra y de la madera de los huesos. La he repetido muchas veces sobre diferentes calidades de aceite, y he encontrado en todas los mismos productos; y los mismos efectos según sus proporciones.”

**640.** – Hallándose Sieuve persuadido, como parece lo está también el autor de la obra, de que la rancidez pronta del aceite proviene no sólo de la mezcla de las aceitunas enfermas, picadas, poco maduras, o pasadas del punto necesario a su madurez perfecta, que se hace con las buenas; sino mucho más de que en los molinos comunes se tritura la aceituna juntamente con la almendra y el hueso; cuya mezcla vicia generalmente el aceite bueno que daría la carne por sí sola; inventó, para evitar esa mezcla una máquina de madera, en que descarnar las aceitunas de su pulpa, y poderla meter por separado en la prensa. Esta máquina con su explicación, puede verse representada, en dos láminas en la pág. 312 del primer tomo, de donde he sacado en copia y en extracto lo que acabo de decir sobre el aceite.

**641.** – En esta máquina y su explicación echo menos el que el inventor no dice quién es el que mueve, ni cómo, al que llama triturador; porque en la máquina no se ve más que una especie de polea para levantar el triturador y poder limpiar el asiento sobre que trabaja del orujo y los huesos. Así se deja entender que al triturador lo deben mover dos hombres, puestos, uno en el extremo en que cuadra la tolva, y otro en el opuesto en que se halla el torno: que puestos allí den al triturador sobre las aceitunas un movimiento semejante al que dos aserradores le dan horizontalmente a 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 vaivén o movimiento necesario a descarnar la aceituna; sino para sacar y meter el triturador en su caja. También echo menos entre una punta del triturador y la de la caja un espacio suficiente que dé lugar a que el triturador vaya y venga de una punta para la otra, como parece necesario debe haberlo a fin de poder descarnar las aceitunas con ese movimiento horizontal, que es el único que se presenta conducente al fin según la disposición en que se hallan las estrías, tanto del triturador, como de la superficie de la caja en que descansa y sobre que trabaja cuando se ofrece. Por lo demás me parece bien pensado ese triturador, y que no debe ser de mucho costo el hacer aquí uno semejante: y siendo muy fácil añadir algo a lo que se inventa, podría suplirse en el que se hiciese lo que, si yo no lo he entendido mal, juzgo le falta al de Sieuve.

**642.** – Entre tanto que aquí se hace esa máquina, otra equivalente o tal vez mejor, que podría mandarse a hacer en España o en Inglaterra: y en vista de que por ahora los olivos no

nos ejecutan con mucho fruto, pues recién empiezan a cultivarse, ¿no podríamos servirnos para las pocas aceitunas que podemos reducir a aceite, de un mortero grande y profundo de piedra, en que dos hombres, cada uno con una mano; que podría ser de madera de ñandubay, trabajasen en descarnar las aceitunas del mismo modo con que quitamos al maíz la película que lo cubre? A mí me parece que sí. Este método tal vez no sería bastante para descarnar una gruesa cosecha de aceitunas; pero lo sería para la que por ahora podemos recoger, debiéndonos contentar a los principios con los instrumentos sencillos, con que regularmente comienzan a hacerse todos los artefactos que sirven al hombre, y lograríamos con el mortero un aceite no sólo bueno, sino también exquisito.

**643.** – No es necesario que el mortero tenga su base de la misma piedra; porque entonces pesaría mucho, y sería más difícil hallar una piedra de buen grano que tuviese cuerpo bastante, sin viento y sin veta, para el mortero y su base: así juzgo por más conveniente que sólo se haga en una buena piedra de las blancas que hay en abundancia en canteras a la falda occidental del Cerro, la cavidad cónica, que suelen tener los morteros, y que la de éste sea bastante profunda; dejándole a la piedra el cuerpo suficiente para que no se hienda o quebrante. Me parece que dándole a la parte superior de la cavidad diez pulgadas de diámetro y catorce de profundidad, sería lo bastante para un buen mortero: que sus paredes tuviesen hacia arriba tres pulgadas de grueso, y algo más hacia abajo, dejándole en el labio de la parte de afuera un reborde en contorno, saliente una o dos pulgadas.

**644.** – Para usar del mortero hecho en esa forma, se debe hacer un armazón fuerte de buena madera que tenga cuatro pies, afirmados con cuatro atravesaños en su parte inferior, y otros cuatro iguales en la superior: que la armazón tenga una vara de altura o poco más, y que el hueco entre los atravesaños superiores sea correspondiente al cuerpo del mortero; pues éste debe meterse entre ellos, y quedar pendiente de ellos descansando sobre su reborde, a fin de que sentado el mortero se pueda cómodamente trabajar en él. Si se experimenta que al pisar saltan fuera aceitunas, puede hacerse un aro de hoja de lata, que tenga de diámetro diez y media a once pulgadas, y ocho a nueve de elevación; el que se pone sentado sobre el borde del mortero con el objeto de que ayude a sujetarlas para que no salten.

**645.** – Estoy persuadido que con un mortero en esa forma, y con dos o tres trabajadores, provistos cada uno con su mano de buena madera, se puede pisar en pocos minutos mucha aceituna, alternando los golpes, que pienso no deben ser muy fuertes, de la misma manera que alternan los suyos a compás los herreros cuando machacan el hierro sobre el ayunque, y que puede quedar la pulpa tan desunida de los huesos que no haya que echar menos otra máquina, que siempre debe ser más costosa y difícil de limpiar que un mortero de piedra. Descarnada la aceituna de algunas morteradas, se puede poner mezclada la pulpa con los huesos, si éstos no se pueden separar cómodamente, en los capachos de esparto, si los hay, o del junco que luego se dirá. Llenos los capachos, se pueden dejar escurrir alguna cosa sobre la vasija que ha de recibir el aceite, la que para ese efecto puede cubrirse con algún tejido de cerdas, si es que los capachos no son suficientes para no dejar pasar el orujo. Escurridos los capachos del líquido que espontáneamente salga de ellas, se puede poner en la prensa inmediata para exprimir en ella el resto que se pueda: Si esta operación sencilla no apura el orujo hasta el último grado; tampoco quebranta los huesos, y se conseguirá a costa de perder algo, que siempre se aprovecha en cerdos, en gallinas o en abono; un aceite virgen, delicado y sin las faltas que Sieuve tiró a evitar por medio de su máquina, que es incomparablemente más costosa que un mortero de piedra, cual me ha ocurrido, y habrá

ocurrido a otros innumerables antes que a mí, que con su armazón se trasporta fácilmente donde se quiere, y se emplea en otros usos, que a 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 chicharrón del sebo teniendo la precaución de que la prensa esté muy limpia, y que tenga los resguardos necesarios para que el aceite no se descamine, sino que todo salga por el conducto que lo debe dirigir a la vasija preparada a recibirlo. En vez de la tabla sobre que carga la prensa podía ponerse una piedra fina, bien bruñida de las que aquí se hallan labradas naturalmente entre los bancales de pizarras: y el que quisiera mayor pulimiento y pulcritud, podía acudir a las canteras de jaspe y de mármol, que hay abundantes en la sierra. Aunque aquí no tenemos esparto del que se hacen los capachos en España, tenemos un junco suave, y bastante largo que se cría encima de los médanos de arena hacia la boca del Miguelete, y en otras muchas partes. Con este junco oreado y marchito, me parece que podían tejerse capachos para meter en ellos la pasta que debe sujetarse a la prensa: y aunque este junco no es tan delgado, ni tan fuerte como el esparto de España; pero creo que es más suave, y que por lo menos no despide un olor tan fuerte, como el que sentimos en el esparto, con que vienen tejidos los felpudos y las esteras, que usamos en el invierno para los pies. Circunstancia, que a mi parecer, debe hacer preferible nuestro junco al esparto de España para la faena del aceite. 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 necesitan sobre el seguro que cuando los comerciantes adviertan que aquí se usan, ellos mismos, sin encargo nuestro, los traerán por su interés.

**647.** – No hablo aquí ni de los molinos de repetición, ni de los que usan los holandeses para moler y exprimir el aceite de los granos pequeños, que llama granas el traductor, cuales son las de col, nabo, mostaza, lino, cáñamo y adormidera: ni de las prensas destinadas a su extracción; porque por ahora no es fácil que aquí nadie intente sacar aceite de ellas: y puede verlos el que guste en dicha obra en las palabras aceite, molino, prensa. Sólo me ceñiré a copiar o extractar brevemente lo que en dicha obra se prescribe para que el aceite no se vuelva rancio en poco tiempo.

**648.** – Después de haberse extraído del modo que se ha dicho, prescribe el autor que el aceite se mantenga en una pieza templada quince días por lo menos antes de trasegarse, a fin de que las partes heterogéneas tengan tiempo de precipitarse. Si se quiere acelerar esta operación será necesario echarle un poco de agua en la que se haya hecho disolver alumbre, y agitarla bien con el aceite. Como esta sal no es miscible o soluble con el aceite, lo abandona, se une al mucílago, lo hace específicamente más pesado que el aceite, y por consiguiente lo precipita con más prontitud que lo hubiera sido por el reposo. Añade, que para hacer esta operación con facilidad, conviene poner el aceite en vasijas de madera de encina con preferencia a otras: poner a las vasijas diferentes bitoques unos más altos que otros: que cuando el aceite se haya desprendido del mucílago o heces sobreabundantes, se pase a otras vasijas (que aquí por la corta abundancia de aceite creo pueden ser botellas) destapando primero la primera o más alta espita o bitoque, que dará el aceite más fino de primera suerte: algunos días después, se abre el bitoque de abajo más inmediato, que lo dará de segunda suerte: y así de los demás hasta las heces o asientos. Estos no son de desperdiciar; porque dejando asentar el aceite que hay en ellos, sirve para las luces; y el resto se echa a las gallinas y a los cerdos mezclados con afrecho: En fin quiere que el aceite

para su conservación se mantenga en pieza fresca, y tapadas exactamente las vasijas que lo contengan.

**649.** – Después trata de los modos de evitar la rancidez del aceite ya trasegado; y aun de corregir la rancidez manifiesta. Pero los omito, porque o me parecen costosos, o por lo menos fuera del alcance o inteligencia de los que no son químicos. El que quiera puede verlos en el artículo aceite de la obra citada. Por lo que a mí toca, me parece hacedero precaver que el aceite se arrancie, como lo es preservar con la sal que las carnes se corrompan. Pero que después de rancio vuelva el aceite a su primer estado, y se ponga bueno; téngalo por tan imposible, como poner buenas las carnes que ya se corrompieron, o como a un difunto volverlo de la muerte a la vida.

## **VID, VINO, VINAGRE**

**650.** – En el tomo 16 se trata largamente de la vid, su cultivo, su fruto, elaboración del vino, vinagre; etc. Todo lo que he leído en este punto me confirma en lo que por discurso natural escribí en artículo de uvas número 302 y siguientes. No obstante añadiré en extracto sobre el cultivo de la vid, y sobre sus productos, algunas cosas que me parecen muy fundadas, y es útil, o tal vez necesario, el saberlas, y son las siguientes: Que cuando se planten viñedos no se confundan en un mismo cuadro diferentes especies de uva; sino que cada clase o especie se ponga en cuadro separado por muchas razones buenas que allí se dan, y son fáciles de adivinarse.

**651.** – En la página 230 se dice, que a la tierra en que está puesta la viña se le hagan tres labores. La primera inmediatamente después de la poda; en que la cava no debe exceder de cuatro pulgadas de profundidad por no cortar ni descubrir con ella las raíces: que se use de azada común 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 cuando el fruto ha cuajado ya. Esta se empieza por donde acabó la primera, y en sentido contrario; pero una y otra cuando la viña está en pendiente, no se hace, ni de abajo para arriba, ni de arriba para abajo; porque el primer modo arrollaría el terreno hacia el bajo y dejaría descarnado el alto; y el segundo fatigaría mucho a los trabajadores: así en esas pendientes sólo se debe cavar de un costado para el otro. Cuando la uva comienza a engruesar se le da la tercera, que más 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 a fin de que contra los rigores del estío conserve el jugo, que en ella para el fruto depositan las lluvias. Para todas las labores supone que la tierra ni esté muy seca ni muy húmeda, sino en buena sazón, como la que adquiere cuando después de alguna lluvia se ha oreado suficientemente.

**652.** – En la página 251 dice al pie de la letra – “el arte de injertar la vid es antiguo, aunque muchos periódicos nos le hayan anunciado como un descubrimiento nuevo. Consiste en cortar la cepa a dos pulgadas de la superficie, cuando la savia principia a ponerse en movimiento, y en abrir una hendidura en medio en el espacio en que no haya nudos. Se introducen en esta hendidura dos púas, cortadas en forma de cuña por el extremo inferior, y

más gruesas por un lado que por el otro. El lado más grueso quedará guarnecido de su piel exterior, y se adaptará de modo que su liber<sup>1</sup> coincida con el del patrón o tronco. Después de haber atado el injerto con un mimbre se cubre con tierra para libertarle de la acción del sol. Si esta operación se hace como es debido, y si el patrón es bueno, arroja tallos vigorosos, que se pueden podar desde el segundo año. El injerto no prueba bien en las vides, que están en terrenos muy guijarrosos y áridos; porque el sol le seca antes de prender; y por la misma razón 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 operación, en estación proporcionada, en buen tiempo, sobre patronos o troncos vigorosos, con sarmientos conservados cuidadosamente, y escogiendo especies análogas”.

**653.** – “Para que el injerto salga cual conviene, es necesario que el patrón esté sano, que no haya nudos en la parte en que se hace la hendidura, que ésta sea igual, limpia y profunda, y que la púa no tenga más que tres yemas. La primera debe tocar en el patrón, la segunda estará a la flor de la tierra, y la tercera fuera de ella. Es necesario también que la púa esté cortada en forma de cuña, comenzando desde la yema más baja hasta una pulgada o pulgada y media, descendiendo y disminuyendo de grueso: que la piel o corteza del injerto toque en la del patrón por cuantos puntos sea posible: y en fin que el tronco esté apretado con un mimbre delgado y flexible para asegurar la púa. La estación más a propósito para injertar la vid es cuando el calor ha puesto en movimiento la savia, es decir desde abril hasta junio inclusive, según el clima.”

**654.** – Por las últimas palabras según el clima, indica el autor que no en todos los países es uno mismo el tiempo de hacer esos injertos, y tiene razón; porque si aquí hiciéramos injertos de púa desde octubre hasta diciembre inclusive, que son los meses correspondientes en nuestro hemisferio del sur a los de abril y junio en el del norte, se perderían todos o casi todos. Por esto juzgo, que el tiempo oportuno de hacer a la flor de la tierra los injertos de la vid, es poco antes que brote, esto es desde principios hasta fines de setiembre. Haciéndolos en ese tiempo y con las más de las condiciones que prescribe, creo que se perdería muy raro injerto por aridez en la tierra, ni por la acción del sol; pues en el mes de setiembre no son aquí los soles fuertes, y la tierra por miserable que sea, se conserva fresca todavía, como se halle limpia de hierbas que la desubstancian. Si he dicho que observando las más de las condiciones que prescribe conviene hacer ese injerto, es porque no reputo necesario ligarlo, cuando la estaca o patrón aprieta suficientemente las púas; antes en el caso de apretarlas lo bastante, tal vez el apretarlas más con ligadura, podría perjudicarles, porque entonces las púas se estrujarían. Este injerto a la flor de la tierra lo he experimentado excelente en manzanos y otros árboles, cuando el patrón es de dos a tres pulgadas de diámetro según puede verse en el número 139 y siguientes, y creo desde luego que para la vid es el mejor injerto que puede hacerse.

**655.** – En la página 309 hablando del tiempo favorable para vendimiar dice: “todo el mundo conviene en que el momento más favorable para vendimiar es el de la madurez de la uva, y esta madurez se conoce en la reunión de las señales siguientes: 1º El pedúnculo o pezón verde del racimo se vuelve moreno. 2º El racimo está como colgado de él. 3º. El grano

---

<sup>1</sup> Se llama liber la corteza o cubierta blanca que está después de la parda exterior, por estar unidas esas capas en el árbol unas sobre otras a la manera que lo están las hojas en un libro cerrado. Antiguamente se escribía en las cortezas que daba un árbol de Egipto, llamado *papyrus*, cuyo nombre se transfirió al papel, que se inventó después de trapos, que ha hecho ventajosamente las veces del papiros de los egipcios.

pierde su dureza, el hollejo se vuelve delgado y transparente. 4°. El racimo y los granos se desprenden con facilidad. 5° El jugo del grano es sabroso, dulce, espeso y glutinoso. 6° Las pepitas de los granos están vacías de sustancia glutinosa”. Añade: “que hay climas en que jamás llega la uva a madurar; por lo cual es necesario vendimiarla verde para que no se pudra en la cepa; pues el otoño húmedo y lluvioso empeora la calidad del mosto”. – Esta advertencia conviene tenerla aquí presente, en que por lo común las uvas sazonan mal, y más bien se pudren que maduran a no ser que sobrevenga un otoño muy seco, y las cepas se hallen puestas en terrenos altos o laderas con buen aspecto al sol, según se dijo en el número 310.

**656.** – Prosigue: que cuando se reconoce la necesidad de vendimia se tomen muchas precauciones antes de principiarla, y generalmente no se recogen las uvas sino con tiempo claro y sereno, y después que el sol ha hecho desaparecer el rocío; pero añade, que esto en algunos países tiene excepción, como en la Champaña, en que las uvas se recogen con rocío antes de salir el sol, y se suspende la vendimia cuando el sol ha subido, a no ser que haya niebla, y por este medio los vinos salen blancos, espumosos y más en abundancia: concluyendo en que por lo general se deben recoger enjutas, arrojando los racimos podridos, y dejando los verdes en las cepas.

**657.** – “En algunos países, temiendo que el vino sea demasiado dulce, cuando hay mucha uva madura perfectamente, acostumbran mezclar con ella otros racimos algo verdes. En lo general el vino no sale espumoso ni picante, a no provenir de uvas que no maduren enteramente: y esto es lo que se acostumbra hacer en Champaña y otras partes. Hay países donde jamás llega a madurar la uva perfectamente, y no pudiendo por consecuencia desenvolver la porción de principio azucarado, necesaria para la formación del alcohol, se vendimia antes que sobrevengan las escarchas; porque la uva tiene todavía un principio acerbo, que da una calidad muy particular al vino. Han observado en todos estos países que un grado más de madurez produce un vino de calidad muy inferior.”

**658.** – En fin de todo lo que sobre esta materia se habla difusamente en ese artículo, se saca por conclusión y último resultado – que los vinos mejores y más generosos son los que se hacen con uvas perfectamente maduras y bien sazonadas en los países meridionales de la Europa: que se hacen también vinos buenos, aunque no tan generosos, con uvas en la mayor parte sazonadas, que llevan mezcladas muchas que no lo están: y que por último se hacen también vinos pasaderos y buenos para el país en que se cogen, con uvas que en la mayor parte no han llegado a sazón, por oponerse a ella el clima o el temperamento. Esta variedad debe animar a los labradores de Montevideo a poner viñedos en los lugares, que se han indicado tanto en este suplemento, como en el opúsculo cuando se trató de uvas desde el número 302: y a ponerlos con la esperanza de que si no se llegan a cosechar vinos de primera clase, pueden cosecharlos de segunda, o cuando más mal les vaya los cosecharán de tercera, que siempre pagarán el gasto y algo más de lo que se emplee en el cultivo de las viñas. Yo a lo menos puedo asegurar que el vino de mi abuelo, de que hice mención en el número 310, sin embargo de hallarse plantada la viña en terreno muy desventajoso para el buen vino; era incomparablemente mejor y de gusto más grato que cualquiera de las sidras que nos vienen de Europa, y pagamos sin dificultad medio pesa por botella.

**659.** – En la pág. 314 se trata del modo de disponer las uvas para la fermentación, y dice – “una cuestión grande ha dividido a los labradores mucho tiempo, y es la de saber si

conviene o no desgranar la uva. Ambas opiniones tienen sus partidarios, y cada cual puede citar autores de mérito en favor de la suya. La experiencia más bien que el capricho o el hábito, ha sido la maestra que ha guiado al labrador para desgranar o no las uvas en los diferentes países; pues el quererlo reducir todo a un solo método, es desconocer a un mismo tiempo el efecto del escobajo en la fermentación, y la diferencia que existe en las diversas clases de uvas. En el Mediodía donde el vino es naturalmente generoso, sólo podría servir el escobajo para dar una aspereza desagradable a una bebida ya demasiado fuerte por su naturaleza: así toda la uva destinada a 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, hay agrónomos que desgranar; y se lisonjean de su método; y al lado suyo otros instruidos también, que lo desprecian, y procuran como los otros apoyar su método en el resultado de sus experimentos. El uno saca un vino delicado; el otro más fuerte, y ambos encuentran partidarios. Estas opiniones dependen del gusto, y no contradicen los principios que hemos sentado”.

**660.** – “Para desgranar la uva se usa generalmente de una horca de tres dientes o púas, agitándola circularmente en la vasija, en que está la uva. Por medio de este movimiento rápido se desgrana, y viniendo el escobajo a la superficie le sacan con la mano. Se puede es también desgranar en una zaranda de mimbres, separados entre sí como cuatro líneas, con un borde también de mimbre más tupido de tres pulgadas y media a cuatro de altura.”

**661.** – “Es indispensable pisar la uva, esté o no esté desgranada, para facilitar la fermentación, lo que se ejecuta por lo común a 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 cajón cuadrado de la anchura de cuatro pies y medio, cuyos lados están compuestos de unas rejillas de listones, por cuyos intervalos no pueden salir los granos. Este cajón se coloca encima del lagar sobre dos maderos que descansan en sus bordes. En él se echa la uva conforme va llegando de la viña, e inmediatamente la pisan con igualdad y fuerza, calzándose el trabajador para esta operación unas almadreñas o zapatos gruesos, y apoyándose con las manos en los bordes del cajón, pisa con rapidez. El mosto que sale cae en la cuba por entre los intersticios de los listones, y el hollejo se queda en el cajón. Inmediatamente que el trabajador conoce, que no hay ya ningún grano entero, levanta una tabla, que compone una parte de los lados del cajón, y echa con el pie en el lagar el orujo o casca que hay en él. Esta tabla o puerta corre entre dos mortajas formadas por dos listones, aplicados perpendicularmente sobre una de las superficies laterales. Luego que el trabajador desocupa el cajón, repite la misma operación hasta que llena el lagar, o acaba la vendimia.”

**662.** – Después dice que en algunos viñedos pisan la uva en cubos de madera; pero que para dar a esta parte de la vendimia el grado de perfección de que es susceptible, convendría oprimir en prensa las uvas a fin de que se estrujasen más pronto y por igual, y de que la fermentación principiase a un mismo tiempo en toda la vendimia. Yo juzgo que siendo los lagares de cal y ladrillo, bien argamasados, y que cada uno fuese sólo capaz de llenar un tonel de un par de pipas de vino cuando más, se podría lograr en cada uno sin la prensa el que la fermentación de toda la uva puesta en él, empezase al mismo tiempo con muy corta diferencia, pasando este mosto al tonel a que se destinaba, y con él quedaría lleno; pues se supone que el lagar debe ser sólo capaz de llenar el tonel. Si la viña da uva para llenar otro, u otros toneles iguales al primero, con multiplicar los lagares a proporción de la uva, la fermentación en cada uno, y después en cada tonel, se establecería y continuaría igual.

Digo, que se multiplicasen los lagares, en caso que hubiese necesidad de dejar en ellos el mosto por un tiempo considerable; porque si sólo se mantiene por algunas horas, me parece que desembarazado el lagar, podía el mismo servir para la uva que se trajese de nuevo; pues siendo la viña grande se deja entender que serán necesarios algunos días para vendimiarla toda.

**663.** – El pisar la uva con los pies, tal vez prepara su fermentación mejor que estrujándola con prensa; porque puede el mosto necesitar del contacto inmediato de los pies para recibir por ellos un grado de calor, conveniente a la fermentación que se desea: a la manera que la masa para el pan lo recibe en las panaderías, a fin de que se leude, no sólo de la levadura que le mezclan en cantidad proporcionada; sino también de los pies cuando lo amasan, de las manos cuando con ellas se toma la levadura, se deshace mezclándola con la harina, y cuando se apuña y se soba bien la masa antes de formar el pan. Por esta razón creo que debe ser más conducente a la fermentación 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 sólo por el calor que los pies desnudos pueden comunicarle al mosto, y se lo comunicarán sin duda; como porque los pies desnudos sienten mejor que los calzados cuando la uva está ya bien pisada, o si todavía quedan granos enteros que pisar.

Aquí, o tu Lenéo, aquí te aplica,  
Y conmigo, y desnudos del calzado  
Los pies tiñe en el mosto, así pisado.

**664.** – En la pág. 331 dice – "La fermentación no necesita de auxilios ni de remedios cuando la uva tiene un grado de madurez conveniente: cuando la atmósfera no está demasiado fría, y cuando hay una cantidad conveniente de mosto. Pero como estas condiciones no se reúnen siempre, y como sin ellas no habría buenos resultados, es necesario valerse del arte para aproximar las circunstancias favorables, y alejar todo lo que puede perjudicar a una buena fermentación. La uva puede carecer del azúcar necesario, o bien que por la naturaleza del clima no pueda manifestarse suficientemente. En estos dos casos hay 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, añadiéndole una porción suficiente de azúcar. Parece que los antiguos conocían esta operación, pues echaban miel al mosto, que hacían fermentar. Este medio es tanto más fácil de ejecutar, cuanto no es absolutamente preciso el azúcar para producir este efecto, sino la miel, el melazo, o cualquiera otra materia sacarina más barata, con tal que no tenga algún sabor desagradable, que la buena fermentación no pueda destruir. Rozier propuso, hace mucho tiempo, facilitar la fermentación del mosto, y mejorar los vinos echando una libra de miel por doscientas de mosto. El mismo Rozier ha hecho ver que el valor del producto de la fermentación es muy superior al costo de las materias que se emplean: de modo que se pueden presentar estos dos datos como objetos de economía."

**665.** – Cuando por la frialdad de la atmósfera se retarda la fermentación, propone los medios siguientes para excitarla. "Primero, se introduce mosto hirviendo en el lagar con un embudo de hoja de lata de cañón largo, que baje hasta cuatro pulgadas del suelo; la cantidad de mosto hirviendo puede ser de dos cubos para trescientas botellas del otro. Segundo, se remueve y agita la uva de cuando en cuando; porque el movimiento tiene la ventaja de restablecer la fermentación si se ha suspendido o retardado, y de hacerla igual en todos

puntos. Tercero, se tapa el mosto con mantas etc., y lo mismo el lagar. Cuarto, se calienta la atmósfera del lagar.”

**666.** – Después de sentar principios generales para la trasiega, diversos en diferentes países, en la página 353 saca las consecuencias siguientes – "Primera – el mosto debe permanecer en el lagar tanto menos tiempo, cuanto es menos azucarado. Los vinos flojos o tempranos no pueden estar en el lagar más que de seis a doce horas. Segunda, el mosto debe estar en el lagar menos tiempo cuando se trata de retener el gas ácido, y formar vinos espumosos: en este caso se debe pisar la uva, y llevar el mosto a las cubas, después de haberle dejado en el lagar, algunas veces veinticuatro horas, y muchas sólo el tiempo necesario para acabar de pisar la uva. De este modo no es tan tumultuosa la fermentación, y el gas tiene menos facilidad para volatilizarse, lo cual contribuye a retener esta sustancia volátil, haciendo de ella uno de los principios de la bebida. Tercera, cuando se desea que el vino tenga menos color, no debe permanecer el mosto en el lagar tanto tiempo. Esta condición es sobre todo de mucha consideración para los vinos blancos, porque una de sus cualidades más apreciables es el que estén claros. Cuarta, el mosto debe existir tanto menos tiempo en el lagar cuanto más cálida es la temperatura, y la masa de más volumen, etc., porque en este caso la viveza de la fermentación suple por el tiempo. Quinta, el mosto debe permanecer tanto menos tiempo en el lagar, cuanto más agradable se quiere que sea el aroma del vino. Sexta, la fermentación será al contrario tanto más larga, cuanto más abundante sea el principio azucarado, y el mosto más espeso. Séptima, y lo mismo cuando haciéndose el vino para quemar, se sacrifica todo a la formación del alcohol Octava, la fermentación será respectivamente más larga, si la temperatura es más fría al tiempo de la vendimia. Novena, y lo propio cuando se desea un vino de más color. De esto se podrá concebir por qué en un país se termina la fermentación en el lagar en veinticuatro horas, y en otros dura doce o quince días”.

**667.** – "Los métodos más usados para preparar los toneles son los siguientes: Primero, se lava el tonel con agua fría: se le echa después media azumbre de salmuera hirviendo, se tapa y se mueve hacia todos lados se vierte el agua, y luego que se ha escurrido bien, se toma media o una azumbre de mosto, que esté fermentando, se pone a hervir, se espuma, y se echa hirviendo en el tonel, se tapa, se menea y después se vierte. Segundo, en vez de las preparaciones anteriores se puede emplear vino. Tercero, y también, una infusión de flores y hojas de persico.”

**668.** – “Los toneles preparados como conviene, se sujetan sobre los combos, cuidando de que estén levantados del suelo algo más de media vara para impedir la acción de una humedad pútrida, y facilitar la extracción del vino. Se colocan en líneas paralelas en la misma bodega, dejando el intervalo suficiente para poder pasar y reconocer si alguno se sale o traspira. Dispuestos los toneles en esta forma, se echa el mosto en ellos cuando se cree que ha estado en el lagar el tiempo necesario. A este efecto se abre la espita del lagar, que estará algunas pulgadas más alta que el suelo del mismo, y el mosto caerá en un pocillo, construido debajo del nivel del suelo del lagar, o en una tina pequeña de madera, de donde se sacará y llevará a los toneles, echándolo en ellos con un embudo. El licor que nada sobre el pozo del lagar se echa en tonel separado y proporcionado al licor. Este mosto da el vino más delicado, más ligero y de menos color.”

669. – “Después de sacado todo el vino del lagar, sólo queda la costra o casca, que se ha asentado casi sobre el pozo. Esta casca queda aún con bastante cantidad de vino, que se saca en la prensa. Pero como la costra adquiere, estando en contacto con el aire atmosférico, un poco de ácido, especialmente cuando permanece mucho tiempo la uva en el lagar, se tiene gran cuidado de sacarla sola y exprimirla sin otra mezcla: y así da un vinagre de muy buena calidad. La casca que queda en el lagar se lleva a la prensa, y el vino primero que arroja se mezcla con el de los toneles: se afloja la prensa, se descarga el pie, y con una pala cortante se da un corte a la casca de tres o cuatro dedos de espesor en todo su contorno: se echa encima del pie lo que se ha cortado, y se vuelve a cargar y apretar, repitiendo la misma operación por tercera vez. El vino que sale del primer corte es el más fuerte, y el del segundo más seco, más áspero y de más color. Algunas veces se limitan a un corte único, especialmente cuando destinan la casca para hacer vinagre; otras mezclan el producto de estos cortes en toneles separados para hacer vino de bastante duración y de más color, y otras le revuelven con el mosto que sacan del lagar, si desean darle color, fuerza y una ligera astricción.”

670. – “En los contornos de Montpellier meten la casca en toneles, la pisan bien y la conservan para hacer cardenillo. En otras partes la agrían aireándola bien, y extraen después el vinagre por medio de una presión vigorosa, que se puede facilitar humedeciendo la pasta con agua. La casca se puede quemar para sacar álcali: cuatro mil libras de éstas dan quinientas de ceniza, de las que se sacan ciento diez de álcali seco.”

671. – En la pág. 359 dice, que las vasijas se azufran de diversos modos, y el más sencillo es el que observan algunos sujetando una pajueta a la punta de un alambre, la que encienden y meten dentro de la vasija vacía, ponen el tapón y la dejan arder: el aire interior se dilata y se ve arrojado por el gas sulfúreo, y de este modo queman dos, tres o más pajuelas según la necesidad. Terminada la combustión, apenas están ácidas las paredes de la vasija le echan el vino. “El vino que se echa no ha sufrido aún el último grado de elaboración: está turbio y todavía fermentando; pero como el movimiento es más pausado, llaman a este período de la fermentación, fermentación insensible.”

672. – “Recién echado el vino en los toneles se oye un ligero silbido, que proviene del continuo desprendimiento de las burbujitas de gas ácido carbónico, que parten de todos los puntos del líquido: se forma una espuma en la superficie, que rebosa por la boca o agujero, y hay 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 teja sobre el agujero. A medida que disminuye la fermentación se asienta el líquido. Este momento se aprovecha con cuidado para rellenar el tonel con vino nuevo a fin de que no esté en vacío. Hay países, en que rellenan todos los días durante el primer mes: cada cuatro durante el segundo, y cada ocho hasta trasegar.”

673. – Para trasegar el vino, dice en la pág. 361, que se elige tiempo seco y frío: que sólo se trasiega cuando el vino está bien hecho: que la operación se ejecuta por medio de un sifón, 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 común y salmuera, y junto todo en una vasija le quitan la espuma que se forma, y esta composición se echa en el tonel del vino, al que se ha sacado alguna porción. Al cabo de dos o tres días se aclara, se hace agradable al paladar el líquido, y después que reposa ocho días lo trasiegan.

**674.** – Otros varios modos se prescriben usados en distintos países para todas las operaciones, que se hacen en el trabajo del vino; pero sólo he copiado a la letra; o he extractado lo que me ha parecido más sustancial y suficiente a fin de que el labrador tenga aquí una idea de lo más preciso para su gobierno; porque algunas otras menudencias, que se omiten se las enseñará la práctica, su experiencia y propio discernimiento.

**675.** – Después que sobre la manipulación del vino copié y extracté lo que antecede, leí en el tomo 7, pág. 224 la memoria de Segentil sobre el trasiego de los vinos, que Rozier colma de elogios, como lo mejor y más sencillo que en la materia se ha escrito; y así voy a 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 ateniéndose al testimonio de ambos sentidos reunidos”.

**676.** – “No hay para qué suponer muy delicados estos sentidos, ni es necesario tampoco tener mucho talento, ni un gran discernimiento para hacer aquella distinción: cualquiera hombre regularmente organizado distinguirá el sabor vinoso del sabor dulce con tanta facilidad como puede distinguir el color encarnado del verde... La señal segura e infalible, que indica de un modo invariable el momento en que la fermentación en la cuba ha llegado a aquel grado, de que depende la perfección del vino, y en el que, sin embargo de no estar todavía hecho, si lo dejan más tiempo en la cuba, se pone áspero, grosero y sabe al orujo, es el momento en que, después de probarlo muchas veces sucesivamente y de haber advertido la disminución del sabor azucarado, llegue a desaparecer enteramente. Este sabor, después de irse debilitando por grados, desaparece de repente: y esta disposición es una señal verdadera, fija y segura de cuándo se debe trasegar el vino: ésta es una orden irrevocable que la naturaleza prescribe al arte, y que señala el momento en que consiste la perfección de este licor”. . .

**677.** – “Para hacer las varias pruebas del vino, se sacará por una espita o llave que se haya colocado a la mitad de la altura que tenga el mosto en la cuba antes de la fermentación; de forma que si en una cuba que tenga ocho pies de alto, tiene el mosto seis pies de altura, se barrena la cuba a los tres pies del fondo, y por una espita se saca el vino para probarlo. La primera prueba debe hacerse cuando sea sensible la efervescencia; y luego que se comience a notar una disminución 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 frecuencia el licor, y tener prontas todas las vasijas para trasegarlo; de modo que si la señal apareciese de noche, será lo mejor no diferir la operación hasta el día, en la inteligencia de que este cuidado nos asegura una recompensa, que debe hacernos olvidar la incomodidad que nos haya causado.”

**678.** – “Esta señal está, como se ve al alcance de todos los cosecheros, y es idéntica e 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 mezclado con el orujo... Cualesquiera que sean los fenómenos de la fermentación: que sea viva, fuerte, tumultuosa, pronta, débil, lenta, etc.: que el mucílago experimente el mayor grado de calor que sea capaz de recibir: que su movimiento sea pronto y rápido; o que el calor y este movimiento sean casi insensibles, nada de esto me inquieta. Si algunas veces

voy a ver mis cubas y a observar la fermentación, no es porque tema que se haya disipado demasiada cantidad de gas y de espíritu por defecto de la lentitud y larga duración de una efervescencia débil, o del calor y movimiento rápido de una efervescencia pronta y ardiente; sino más bien por la razón de que la señal que busco y estoy aguardando, debe aparecer mucho antes, cuando la efervescencia ha sido viva, que cuando ha sido débil: y esta efervescencia me indica, casi con exactitud, si puedo alejarme de la cuba, y por cuanto tiempo.”

**679.** – “Es inútil probar que esta señal no puede faltar, y que es imposible que deje de aparecer. Esto se puede mirar como un axioma, que no necesita de prueba alguna... También sería superfluo probar que no puede aparecer antes del *máximo* de la fermentación, es decir, ni cuando va ésta aumentando, ni cuando está en su *máximo*, a no ser que haya efecto sin causa, y que pueda verificarse fermentación espirituosa sin mosto o sin alguna sustancia azucarada: lo cual es imposible.”

**680.** – “Al principio de la fermentación se siente el sabor azucarado; pero va continuamente disminuyendo hasta el *máximo*, en que todavía se hace sentir, aunque con debilidad. Este *máximo*, este gran calor, esta viva efervescencia es efecto de una gran masa de mucílago que se convierte en vino: en este momento el sabor azucarado es todavía sensible; pero luego que se verifica aquella trasmutación, se debilita la efervescencia, cesa el *máximo*, y la disminución de la fermentación anuncia que ya no se convierte en vino tanta cantidad de mucílago, y muchas veces es tan corta que no se distingue su sabor, como lo prueba claramente la experiencia.– De cualquier modo que sea, podemos estar seguros de que después del *máximo* ha de aparecer la señal, más o menos tarde en razón del más alto grado de calor que el licor haya tenido. Si la efervescencia ha sido grande, y si el calor ha llegado hasta veinticuatro grados, aparecerá antes que si no hubiera subido más que hasta veinte, y así relativamente.”

**681.** – “Jamás ha esperado esta señal a muchas horas después del *máximo*, cuando se ha llenado la cuba de uvas estrujadas, que hayan sido pasadas muchas veces desde la circunferencia al centro de la cuba en el principio de la fermentación, y que por esta causa haya sido mayor el aumento del calor y de la fermentación; de suerte que no puedo dejar de recomendar estas dos operaciones a los cosecheros de los países septentrionales, y de todos aquellos climas en que el hollejo de la uva da naturalmente poco color, así como en todos los años en que la uva negra no ha podido llegar al estado de perfecta madurez, y para las cubas en que se han echado muchas uvas blancas. En los países meridionales del Reino, y en aquellos climas y terrenos en que el pellejo de la uva es muy grueso y produce naturalmente un color muy subido, no son necesarias estas dos operaciones para dar color al vino; pero son indispensables, especialmente la primera para que la fermentación tenga todas las cualidades, de que acabamos de hablar.”

**682.** –“No será fuera del caso advertir aquí, que los que se valen de una larga fermentación, y de dejar mucho tiempo el mosto en la cuba para dar al vino un color más intenso, emplean el medio más pernicioso que pudieran imaginar; porque así lo privan de gran cantidad de espíritu y de gas, y hacen que se cargue de materias ácidas, austeras, astringentes, gomosas, etc.; en vez de que pudieran emplear un medio bien sencillo, indicado por el conocimiento de la materia colorante. Es bien sabido que ésta reside en el hollejo de la uva: también lo es que mientras las uvas permanecen enteras no pueden sufrir la fermentación, ni dar color al

liquido; y no lo es menos que luego que las estrujan y maceran, producen en la fermentación el color. Ahora bien, si la mitad de las uvas están estrujadas, y producen un color la mitad menos intenso de lo que se desea, parece que la razón está dictando que si la otra mitad se hubiera también estrujado, hubiera resultado el color con toda la intención que se quiere. No se debe pues recurrir a un medio perjudicial, que priva al vino de sus más preciosas cualidades.”

**683.** – “La señal, esto es la perfecta conversión de la parte azucarada en vino aparece indefectiblemente en todas las cubas, sean las que fueren las circunstancias que la aceleren o retarden. Se manifestará con más o menos prontitud en razón de la disposición de los terrenos o su diferencia, de la temperatura, de los años, de la masa y del estado de las uvas. Estas causas influyen solamente en la fermentación; porque las uvas pueden ser más o menos dulces, más e menos ácidas, y el aire de la atmósfera puede estar más o menos caliente en tiempo de la vendimia, y en el de la fermentación, etc.; pero no alteran ni disminuyen la esencia de la señal.”

**684.** – “Sobre ésta podemos contar siempre con seguridad, bien que será más o menos sensible en razón del sabor que tenga el mosto. Si no tenemos esto presente, podremos caer en error. Tomemos, por ejemplo, un mosto ácido, en que apenas se distingue lo dulce; y otro azucarado que no dé indicios de acidez. Es claro que en este último no desaparecerá el dulce hasta que se haya convertido en vino una gran cantidad de azúcar, y que mezclado el sabor vinoso con el dulce, no deje sobresalir este último. Por el contrario en el primer mosto, como el dulce es menos sensible por causa de la acidez, no será necesario que se convierta en vino una cantidad tan grande de azúcar, para hacer desaparecer enteramente aquel sabor. No es pues en todos los mostos igual la cantidad de vino que hace desaparecer el sabor de azúcar.”

**685.** – “En sabiendo que un vino ácido no puede sufrir pérdida alguna, por pequeña que sea, sin deteriorarse considerablemente, y que cuanto mayor es su acidez, tanto más necesarios son el espíritu y el gas para dulcificarlo y conservarlo, se conocerá la necesidad que hay de no dejar fermentar un vino de esta clase más tiempo del que indica la señal; porque de lo contrario perdería mayor cantidad de aquellos dos principios, tendría menos mucílago al tiempo del trasiego, estaría más expuesto a la acción del aire exterior, se formaría menos espíritu y gas en el tonel, y resultaría al cabo un vino ácido y desagradable : por consiguiente para que no pierda gran parte del espíritu, se debe trasegar en el momento indicado por la señal. Ella nos avisa siempre a tiempo oportuno de que no queda más que cierta cantidad de azúcar, indeterminada a la verdad; pero que tampoco es necesario conocerla con exactitud. En el primer ejemplo citado se sacaría de todos modos un vino ácido, ya: sea que lo trasegasen tarde o temprano; pero en trasegándolo en el momento de la indicación, el único defecto que tendrá, será la acidez; en lugar de que si el trasiego se ejecuta en una época más o menos distante de aquel momento, resultará un vino de menos cuerpo, más ácido, más desagradable y más expuesto a torcerse y avinagrarse. En el segundo ejemplo, si se trasega el vino en el momento de la indicación, tendrá todo el grado de bondad, que puede adquirir un vino hecho con semejante mosto; y en no ejecutándolo así perderá mucho de su calidad.”

**686.** – Omito lo demás de la memoria que se copia en la obra de Rozier; porque se reduce en suma a dar razón por principios facultativos del buen efecto que causa en el vino el

trasegarlo de la cuba a los toneles a 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 cuando después de la más grande fermentación, el mosto adquiere un gusto y un olor vinoso, no dejando pasar ese momento; porque todo lo que pase de él, pierde el vino mucho de su espíritu y buena calidad.

**687.** – Pero no omitiré lo que dice, que, "entre las especies de vinos tintos es donde se encuentran los más ásperos; porque fermentan en la cuba con las hollejos, con las pepitas de las uvas, y aun muchas veces , con los escobajos; y por lo común son más ásperos los que tienen el color más oscuro 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 así, y padecen una fermentación larga y violenta, dan un vino de mucho color: éste adquiere mayor intensidad cuando no se desecha el escobajo, cuyo ácido austero contribuye a oscurecerlo. La finura y delicadeza del color y del sabor son incompatibles con estas materias y con el tártaro grosero de que abundan estos vinos."

**688.** – Por toda la exposición de Legentil se viene en conocimiento, que la uva toda se debe pisar, y que echada en el lagar se saca el mosto de él prontamente, y se pasa a la cuba, o bien mezclado con el orujo, o bien puro y sin orujo, según lo supone en la cláusula que subrayé en el número 678: que en la cuba se establece su primera fermentación, que es la fuerte y tumultuosa: que con ella pierde el mosto el gusto dulce que sacó de la uva, y adquiere el vinoso que junto con el olor indica el momento en que se debe trasegar a las vasijas, que deben estar prontas y preparadas para ese fin. Todo en esa memoria está claro y con amplificación prolija. Con ella y con lo demás que he copiado o extractado de la misma obra puede manejarse cualquier labrador que en el Miguelete tenga alguna viña y quiera hacer vino, según puede darlo la temperatura benigna del país, y la calidad del terreno en que la ponga.

## VINAGRE Y DIVERSOS METODOS DE HACERLO

### PRIMER METODO

**689.** – En la pág. 274 tomo 16 se dice – “Cuando 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 está taladrada a dos dedos de la tapa, y la abertura es de dos pulgadas de diámetro: se deja siempre abierta a fin de que pueda entrar con libertad el aire, y en caso necesario el cañón de un embudo encorvado, que sirve para echar el vino en la madre del vinagre. Muchos vinagreros no ponen canilla a estos toneles, sino que se sirven de la abertura para vaciarlos cuando están llenos por medio de un sifón de hoja de lata. Ordenadas estas tres filas de toneles procede el vinagrero a la preparación del vinagre: comienza por empapar los toneles en la levadura o fermento que debe excitar en el vino la fermentación acetosa. Para este efecto echa en cada madre cincuenta azumbres de vinagre bueno hirviendo, y le deja quieto por ocho días. Pasado este tiempo añade a cada madre cinco azumbres de vino, y continúa así echando de

ocho en ocho días la misma cantidad hasta que llena la vasija. El vinagrero deja entonces pasar quince días antes de vender el vinagre, y tiene cuidado de no vaciar enteramente las vasijas, sino que las deja a medias a fin de que llenándolas sucesivamente puedan ejecutar la conversión de nuevo vino en vinagre. Como la bodega de un vinagrero está ordinariamente colocada en un paraje muy ventilado, el calor sólo de la atmósfera es suficiente en verano para convertir el vino en vinagre; pero en el invierno tiene el vinagrero cuidado de mantener una temperatura de dieciocho grados por lo menos por medio de una estufa colocada en el centro de la bodega.”

**690.** – 2°. “Se compra un tonel de vinagre de la mejor calidad, y se le sacan algunos cuartillos para el uso doméstico, reemplazándolos con otra cantidad igual de vino bueno y claro: se tapa simplemente el tonel con una tabla o lienzo puesto encima: se mantiene en un paraje templado, y todos los meses se extrae una cantidad de vinagre igual a la anterior, reemplazándola 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 hay vinagre, cuya madre pasa de cincuenta años, y son exquisitos.”

**691.** – 3°. “Antes de echar las uvas en el lagar, se desgrana una parte de ellas a proporción 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 cual se calientan y agrian mientras se hace el vino. De cuando en cuando se da vuelta a los escobajos, para método que la parte superior no se enmohezca. Cuando el vino del lagar está ya hecho, se saca, y en vez de echar una parte sobre el orujo como hacen en algunos países, se cubre el orujo con los escobajos agrios, y se echa sobre todo un poco de vino a proporción del vinagre que se quiere hacer. Se mezcla bien el orujo con los escobajos, sirviéndose de garfios de hierro, o de otra cualquiera manera; porque así el agrio de los escobajos se comunica a todo el líquido. La fermentación se establece muy pronto, y el vinagre es tanto más fuerte, cuanto más espirituoso es el orujo. Mientras más orujo hay a proporción del vinagre, más fuerza saca éste.”

**692.** – “*Vinagre de sidra* – Los habitantes de los países, en que se fabrica sidra hacen vinagre con este líquido. Basta para ello desleír en un tonel, que haga cuatrocientos azumbres, cosa de seis libras de levadura agria de trigo, desleída en agua caliente, que se le echa por la boca: después de haberlo removido todo con un palo, y se deja asentar, y rara vez dejará de encontrarse al cabo de seis u ocho días un vinagre de sidra bastante fuerte. Es menester trasegarle después de hecho; porque está más expuesto a corromperse que el vinagre de vino.”

**693.** – “*Vinagre de perada* – Lo que acabamos de decir del vinagre de sidra se aplica tanto más naturalmente a la perada, cuanto este líquido vinoso es todavía más fuerte que la sidra; pero se hacen por diversos métodos. El vinagre de perada se fabrica principalmente en Holanda: escogen para ello las peras que se caen de los árboles, y que comienzan a podrirse: las hacen tajadas, y las ponen en uno o muchos toneles, les echan encima agua y las exponen al sol. Para facilitar la fermentación les añaden levadura, o todavía mejor un poco de ácido tartaroso, que vale bastante barato en Batavia. Cuando el vinagre está ya bastante ácido se cuela por un lienzo, y se deja reposar por algunos días, en los cuales forma un poso más o menos considerable: se vierte por inclinación el vinagre, o se trasega con el sifón, y se guarda para irle gastando.”

**694.** – Propone después varios modos o medios de conservar el vinagre; pero él mismo desconfía de algunos que propone o por perniciosos o porque son de mucho costo; y yo desconfío de los otros, porque no se conforman con lo que aquí experimentamos, y por esto los omito. Los hombres que se gobiernan por principios de química regularmente se confunden, y aun se contradicen en muchas cosas; porque reduciéndolo todo a los principios, de que están persuadidas, o tal vez preocupados, que las cosas se componen; hacen sus químicas resoluciones, y vuelven después a 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 éstos ¿no se les podría aplicar el consejo de San Pablo a los romanos: *non plus sapere quám oportet sapere, sed sapere ad sobrietatem*? Que lo que nos conviene no es enredarnos en el conocimiento o investigación de los primeros principios que componen las cosas; pues en ese análisis es verosímil que pierdan las calidades esenciales que tenían, cuando se hallaban naturalmente combinados; sino sólo 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; voy a decir lo que se ha experimentado con el vinagre, que se ha hecho en mi casa o bien de manzana, o bien de jugo de duraznos dulces.

**695.** – Cuando la sidra se me ha torcido, lo que sucede con frecuencia, se llena, abriendo el bitoque a la pipa, una botijilla del licor que ya está acedo, la que se pone en un patio al resistidero del sol, y allí se deja noche y día. Cuando se necesita sacar vinagre, que a la inclemencia se fortifica, se echa por decantación en una botella, de la que se saca el necesario para el gasto. Cuando el vinagre de la botella se apura, se vuelve a llenar con el de la botijilla. Hallándose ésta vacía hasta más de la mitad, se rellena con el licor ácido 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 lograrse tener en su chácara dos o tres docenas de botijas, de las que en otro tiempo venían con vino de Mendoza, y llevaba cada una de veintiocho a treinta frascos: las clavase hasta menos de la mitad en un patio cerrado, expuestas al resistidero del sol y a todas las inclemencias del tiempo, y la llenase del liquido de sidra de manzana, o de durazno dulce, después que se ha fermentado en las pipas; lograría en ellas un almacén de buen vinagre, no sólo para el gasto de su casa, pues para eso no se necesita tanta cantidad; sino también para venderlo, sacando el vinagre de las botijas, sin moverlas de su lugar, por medio del sifón de hoja de lata, con que se suelen trasegar los vinos. Las botijas se podían después henchir de nuevo, y habría en la casa un almacén de vinagre sin necesidad de encerrarlo en bodega, ni de cubrir las botijas más que con una tablita sobre un corcho flojo, que a 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 aceite.

## **SIDRA DE MANZANA**

**696.** – De la sidra de manzana no me acuerdo haber hablado en el cuerpo de mi opúsculo, sino por incidencia en el número 56. Pero habiendo leído en la obra de Rozier ese artículo tengo por conveniente añadir en este suplemento lo que me parece mejor y más adaptable a nuestra manzana, que según colijo es semejante en lo general a la buena que se coge en el

Principado de Asturias, y de la que, según dice don José Antonio Caunedo en una memoria, que en 1793 dirigió a don José 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 allí la sidra, me parece que se puede adoptar aquí; corrijo en parte lo que dije en el citado número 56, si no se conforma con lo que Caunedo dice en su memoria; pues creo que debemos seguirle para la manipulación de nuestra sidra, arreglándonos en lo posible al método que propone, y que si nos arreglamos a él llegaremos a 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 más a la larga en el tomo 15 desde la página 166; y yo sólo copio lo siguiente:

**697.** – "La manzana en todo este Principado de Asturias, para sacar sidra se maja o machaca con unos mazos de madera en el mismo lagar, o masera que llaman, donde se exprime. Para esto se buscan cuatro y seis mozos según lo que hay que trabajar y la capacidad de la masera; y éstos puestos en ella descalzos y en pie con su maza o pisón cada uno en la mano, la van quebrando, moliendo y ablandándola para que se pueda estrujar en el lagar, lo que no se puede verificar sin esta diligencia."

**698.** – Conviene para que la sidra sea buena, que las manzanas estén bien sazonadas, lo cual no se verifica en este país generalmente hasta el mes de noviembre (aquí abril). En las pumaradas (manzanares) grandes y bien cercadas, donde no entran las gentes ni los animales, se dejan estar hasta que ellas mismas se vayan cayendo y madurando en el campo; pero cuando los árboles están en campos abiertos y expuestos al robo, por cuya causa tienen los dueños que recogerlas algo intempestivamente, se dejan estar amontonadas unas sobre otras en algún cuarto, terreno o bodega por seis u ocho días hasta que se empiezan a pudrir algunas, lo cual indica que se ablandaron ya y maduraron; pues de otro modo si las majan en verdes, quedaría la sidra con el mismo resabio desagradable al gusto, y de muy mal color. Después de majadas suelen, y conviene, tener aquel material amontonado en la masera, cosa de un día o de una noche, para que fermentando uno con otro tome mejor color la sidra, y se saque más fácilmente. Pero en países ardientes, o cuando hace calor, no conviene detenerlo así mucho, porque calienta y arde, y de aquí resulta un resabio y gusto desabrido en el licor.

**699.** – Luego se baja la viga, y se comienza a exprimir. Se suelen tardar ocho o diez días en sacar la sidra principal y buena de una lagarada grande de trescientas cántaras, o algo más. Pero después de esto todavía da otra sidra con un dejo amargo, que llaman aquí torcipie, la cual no se mezcla ni pone en los toneles para guardar, porque echaría a perder la buena; sino que procuran venderla al instante, y la gastan los jornaleros y otras varias personas que concurren a 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 último, se llegan a exprimir también las pepitas y otras partes internas de la manzana, de suyo ásperas y picantes. Este es el común concepto de las gentes; aunque bien puede acontecer que proceda de otras causas. – No se añade, ni conviene añadir ni mezclar agua ninguna a la sidra en ningún tiempo; porque la debilitaría y privaría del espíritu y fortaleza que tiene, y necesita para ser de buena calidad."

**700.** – "Al mismo tiempo que se está majando la manzana en la masera, principia a destilar y correr la sidra hacia una tina grande de madera, u otra vasija capaz que se pone delante

para que caiga en ella, y no se pierda ni derrame. De aquí se procura luego pasar a otras vasijas cerradas, que llaman pipas, sin dejarla mucho tiempo, ni aun una noche en la tina; porque se enfría y desvanece notablemente con el ambiente, que es lo que más ofende a este licor. Pero en las pipas que no tienen sino un agujero chico por donde se envasa, y que se tapa con una manzana o cosa semejante, no importa que esté algunos días, como a veces sucede. Pero tampoco importa, antes es mucho mejor que desde estas pipas, o desde la pila se lleve luego a los toneles grandes, en que se suele envasar y guardar mucho mejor que en vasijas chicas o pequeñas. Estos toneles son muy diferentes en la figura y uso de las cubas en que se guarda el vino en Castilla, y no son tampoco tan grandes. Hay los de trescientas cántaras, y de ciento los menores. Sobre su construcción, y figura ocurre la misma dificultad y reparo que dijimos de los lagares, que no se pueden explicar de modo que lo entienda bien el que no los haya visto. Una porción de ingleses, que a principios de este siglo vinieron prisioneros a esta tierra, enseñaron el arte y modo de construirlos. Tienen una puerta en una de las cabezas, por donde entra un muchacho para lavarlos antes de echar en ellos la sidra, y después se cierra y ajusta de modo que no se rezuma nada. Estando el tonel tendido a la larga encima de unos maderos, que le sirven de combos, sólo tiene un agujero en lo alto por donde se envasa la sidra con un embudo. No se llena del todo por de pronto, pues de otro modo cuando hierve arroja mucha espuma y sidra por allí. Déjasele cosa de medio palmo de vacío, tapando el agujero ligeramente con una manzana o tapón de madera poco ajustado, hasta que hierva cosa de un mes o poco más, y después se pone un tapón de corcho o de madera bien apretado en el agujero, y éste se cubre todo y se tapa bien con alguna masa de cal y arena a fin de que por ninguna parte pueda respirar: así se deja hasta que el dueño quiere vender la sidra."

**701.** – "La que se haya de embotellar debe ser buena y escogida, y habrá hervido en alguna pipa o barril del modo dicho, algo más tiempo que el referido para los toneles. Mes y medio poco más o menos suele ser bastante para que le quede suficiente dulzura, y cese el peligro de romperse las botellas, como suele acontecer cuando se embotella antes de tiempo, porque hierve muy recio en los principios. Las botellas se deben tapar con corchos medianamente ajustados, de modo que no puedan respirar. Conviene también que los corchos sean sanos, y no estén dañados y podridos, como hay algunos."

**702.** – "La sidra varía mucho en el gusto, sustancia y espíritu conforme a la calidad de la manzana, a los diversos terrenos que la producen. Así lo acredita la experiencia. Es común sentir de todos que la de este Concejo de Villaviciosa es preferible a la de todo el Principado, y aun podemos decir que apenas en toda Europa se encontrará de igual bondad. La manzana es muy dulce, suave y fina, y lo mismo la sidra que de ella se hace. El citado autor del Espectáculo de la Naturaleza se engaña cuando dice, que la sidra no se debe hacer de la manzana más fina, como la camuesa, albilla y de reina, sino de otra manzana más áspera y villana. ¡Rara paradoja! y máxime en un sujeto tan instruido."

**703.** – La sidra en este país es mejor que en otros, digo si la benefician bien, porque la manzana es mejor, y no por otra causa. No se le mezcla, ni conviene mezclarle, miel, azúcar ni otro ingrediente extraño; porque la corrompería en vez de hacerle provecho. En este país por lo menos es inaudita semejante mezcla."

**704.** – "Tampoco se hace en esta tierra confitura ni conserva alguna de manzanas o de sidra; pero he oído decir que algunas señoras en Oviedo estimaban mucho las manzanas que

llaman rapinaldos dulces de esta tierra para hacer almíbar o conserva. Nunca la he visto ni puedo decir cómo se hace. Aquí en el tiempo de la cosecha de manzanas, cuecen algunas en sidra dulce, partidas en cuatro pedazos cada una, mondadas y limpias de pepitas. Cocidas así por espacio de medio cuarto de hora, las comen con el caldo en—que se cocieron, y pueden conservarse cosa de una semana, aunque no se usa mucho."

**705.** – "De las heces o borras que llaman, que es lo que queda en el fondo del tonel después de vendida la sidra, se puede sacar y se saca aguardiente. Para esto hay algunos que tienen las vasijas competentes, y los inteligentes en esta bebida dicen que es fino y bueno y de bastante espíritu. Otros varios por falta de dichos aparejos y de leña, arrojan a la calle las heces, como cosa que no puede tener otro aprovechamiento. El orujo llamado aquí bujo, que son las cáscaras de la manzana, las pepitas y todo lo de más que queda, después de bien exprimido y seco, sirve para alimento de los ganados, y le comen con ansia y provecho los caballos, bueyes y otros animales. Algunos emplean este bujo para abonar las tierras en vez de estiércol, y es bueno echado con moderación, y no de otro modo, porque tiene sales con exceso que dañan a los árboles y fruto, que se abonan con él. A éste le solían comprar en Vizcaya, y daban dos reales por cada banega en otro tiempo; en el día no sé lo que sucederá."

**706.** – "En cuanto al tiempo que puede conservarse la sidra, hay mucha variedad, y no puede darse una regla general. En esta tierra lo más 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 sazónada. Para lograrlo, al tiempo de majarla se buscan algunas mujeres que la vayan escogiendo y separando. Tienen sus cuchillos o navajas para cortar la manzana que está podrida, y cuidar que ninguna de éstas vaya a la masera, por ser de tan mala condición y calidad lo malo, que aunque sea menos corrompe y daña la mayor cantidad de lo bueno. No se pierde la manzana podrida: Después de sacada y exprimida la sidra útil, se lleva a la masera y se mezcla con el orujo que está allí, y como está así podrida y blanda, se estruja brevemente en un día lo que tiene, y se aplica para vinagre, que también vale dinero, y a veces poco menos que la misma sidra."

**707.** – "Otros que no cuidan mucho de la limpieza de los toneles y vasijas, no lavándolas o haciéndolo muy mal después 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 después en el discurso del tiempo no cesan de andar probando la sidra para ver cómo está, taladrándolos con el barreno chico, por donde sale la sidra que quieren, y entra al mismo tiempo alguna porción de aire, que es la cosa más contraria y nociva a este licor: éstos tales no la pueden guardar dos años, ni uno, ni medio, mediante a que ya desde sus principios va corrompida y maleada. Así se ve frecuentemente en las tabernas una sidra perdida, que ni tiene color, ni está clarificada, y de un gusto muy malo y desabrido, que no se puede beber ni la beben sino los borrachos y malvados. Cierto sujeto guardó su tonel hasta cerca de tres años, y la sidra estaba limpia, buena y de gusto razonable. En botellas se conserva igualmente muy bien más de dos años, acaso por estar allí apretada, sin tener lugar para hacer las evoluciones y espuma que hace cuando hierve, con lo cual se adelgaza, arrojando de sí las heces y precipitándolas al fondo, con cuya operación de la naturaleza va perdiendo la dulzura, hasta llegar a su perfección. Estando en ésta, los toneles quietos, ellos y la sidra del modo dicho; se conserva ésta muy bien los referidos dos años. Mas después se va adelgazando demasiado, y aumentando el picante, y

es regular que se volviese vinagre si la dejasen mucho tiempo. Bien que no es necesario ni tiene cuenta guardarla más que dos años; por cuanto esta fruta de manzana, a lo menos en esta tierra, guarda una perfecta alternativa, de modo que un año se hace una cosecha grande, y al siguiente no se coge nada o casi nada. Así es preciso desocupar los toneles para aquel tiempo por dos razones: la primera, porque faltarían vasijas para encerrar la nueva cosecha, teniéndolas ocupadas con la sidra añeja; y la otra, porque las gentes se inclinan más a la sidra nueva a causa de ser más dulce y agradable a la mayor, parte y así se quedaría sin vender la añeja."

**708.** – "En la manipulación y modo de fabricar la sidra y conservarla no hay más diferencia que la insinuada, y es: que unos la tratan y cuidan con aseo, esmero y curiosidad, según se ha dicho; otros por su desidia o por no tener buenos criados, fieles y curiosos; y otros en fin por la codicia de hacer mucha sidra, mezclan la manzana buena con la mala, y nunca aciertan a hacer cosa de provecho."

**709.** – "Entre la sidra de Asturias y la de Vizcaya no hay diferencia sustancial; pero en bondad y calidad es regular que la de aquí exceda mucho a la de aquella provincia, por ser esta tierra mucho más fértil, amena y templada, de un clima y temperatura excelentes, y más abundante en este género, como en otro cualquiera; pero no puedo afirmarlo positivamente, por no haber visto jamás sidra de Vizcaya, mediante que nunca pasa de aquella tierra, ni viene aquí ninguna. Al contrario la sidra de Villaviciosa se embarca muchas veces en el puerto que llaman los Tasones, y se lleva a Santander y a Bilbao, donde es muy estimada."

**710.** – "Menos puedo hablar aún de la diferencia entre la sidra de Inglaterra y la de Asturias. Los que se pagan de las cosas extranjeras, y que vienen de muy lejos, darán desde luego la preferencia a la sidra de Inglaterra. Este parece es el concepto común de las gentes según las ponderaciones que frecuentemente oyen de la sidra inglesa; pero tengo dos testimonios bien claros para persuadirme de lo contrario: el uno es haber probado en Gijón una que decían y ponderaban por muy exquisita; y realmente ni tenía color ni gusto a sidra: parecía un poco de barro desleído en agua, y de un gusto tan feo y amargo que no se podía llegar a los labios; no he visto una cosa más desabrida, sin embargo de las alabanzas del patrón de la nave que la traía, y de los marineros."

**711.** – "El otro es, que pasando por aquí, pocos años hace, don José Antonio Colosia, comisario ordenador de marina en la villa de Avilés, con un ingeniero inglés, y algún otro de la misma nación, y otros varios españoles, quisieron beber de esta sidra de Villaviciosa para compararla con la de Inglaterra, que los ingleses venían ponderando; y todos ellos convinieron en dar la preferencia a la de aquí, confesando llanamente que no tenía que hacer una con otra, ni se podía llamar aquélla, sidra, comparada con ésta. Con razón lo decían, puesto que es opinión común que la sidra de Inglaterra no es pura, líquida ni clarificada; sino mezclada y adobada no sé con qué ingredientes y drogas, que la sacan de su esfera propia y natural, convirtiéndola en una especie de composición farmacéutica o de botica."

**712.** – Así concluye la memoria, que acabo de copiar con mucho gusto, persuadido que el labrador que con atención la lea, deducirá de ella, que sólo con la manzana que se nos pierde aquí de la que llamamos blanca y de la camuesina, que en su madurez concurre con el durazno, y le hace perder su despacho como a las demás frutas, y se dijo en el número 37;

podemos hacer una sidra muy semejante a 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 análoga y muy semejante a la con que allá se hace la buena sidra.

**713.** – Sólo nos faltan por ahora las prensas que allá se usan; pero mientras no tengamos alguna de la fuerza y poder de aquéllas para exprimir la manzana después de haberla deshecho con los pisones según al presente lo practicamos; podemos valernos de la misma prensa que se usa aquí para el sebo, la que propuse en el número 646 como buena para exprimir la aceituna después de pisada en el mortero de piedra; sobre el supuesto de que así como por ahora no podemos sacar mucho aceite 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 elaboración que el presentarla madura a los compradores, y del que se hace extrayéndola en el mismo estado para Buenos Aires, y aun para el Brasil, tomándola sólo pintona.

**714.** – Para certificarme de la fuerza de la prensa, que aquí se usa para exprimir el chicharrón del sebo, le pedí a un vecino del Miguelete me dejase exprimir en una que tiene un par de tipas de manzana. Está armada de dos usillos que cargan sobre una tabla fuerte, que entra en un cajón destinado a recibir el sebo. En el cajón hay practicados en sus cuatro caras muchos agujerillos por los que sale el liquido que se exprime y cae en una canaleta que hay en contorno del cajón por la parte de afuera. Como el cajón es demasíadamente grande para la poca manzana que hice llevar, la metí después de pisada en una bolsa de lienzo grueso, bastante claro: la senté con la manzana en medio del cajón, y dándole vuelta a los husillos para que apretase la tabla sobre que cargan, se reventó la bolsa, apenas con la presión se extendió la manzana a los lados. Esto me ha hecho conocer que esa prensa puede servir no sólo para exprimir manzana, sino también aceituna, y que por lo que toca a la manzana convendrá ponerla suelta en el cajón antes que meterla en otra cosa. Pero por lo que respecta a la aceituna, si no conviene ponerla suelta, se puede meter en capachos de esparto, que pueden hacerse venir con tiempo de España, o en los que se hagan del junco que aquí se cría y del que se dio noticia en el número 646. Si se hacen de nuestro junco convendrá darles el tamaño y figura que tienen los de España, cuyas dimensiones ignoro, pues no los he vista ni aun pintados.

**715.** – En el presente año de 1814 vieron los segadores, que trabajaban en el trigal de don Juan Camilo Trápani, una macolla, de trigo con muchos accidentes diversos de las especies de trigo que aquí conocemos. Cuando me mostró Trápani el manojito de espigas que tenía liadas, me ocurrió que los accidentes que diversificaban aquellas espigas de las otras, provenían 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 dijo, que aquella especie de trigo era ya aquí conocida por trigo de Berbería: que lo había traído a este país un canario panadero. Creí lo que este labrador me dijo, y después lo confirmé con lo que leí en el tomo 15 de Dossier, pág. 426, en el que se dice lo siguiente:

**716.** – "Linneo no ha hablado en la enumeración de las especies descriptas en la sección primera, del trigo conocido bajo el nombre de trigo de *Berbería*, de *Esmirna*, del *milagro* o 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 más gruesa, las hojas más largas, y sobre todo, las espigas ramosas; es decir, que de la parte inferior de la espiga general salen otras

nuevas en número de tres, cuatro, y algunas veces seis, lo cual forma, por decirlo así, una especie de manojito. Olivier de Serres, a quien cito siempre con mucho gusto, dice que produce una espiga grande y llana, de cuyos lados salen tres o cuatro espigas pequeñas con un corto pedúnculo, que hacen juntas un ramillete grueso, sostenido por un solo pedúnculo; pero como es poco común, el colono no puede contar con él para sembrarle, aunque le tendría mucha cuenta por lo mucho que produce. Este trigo me ha dado cuarenta por uno, sembrado en una huerta; y en una tierra común de labor, de doce a quince. Da un pan bueno y muy sabroso, aunque no tan blanco como el del otro trigo; porque siendo la corteza de su grano bastante gruesa y muy delicada, con dificultad se puede moler como se requiere para hacer que el pan sea muy blanco, y así se convierte casi todo en harina con poco salvado; defecto que sin embargo cede en beneficio de la economía."

**717.** – Esta descripción es en lo general tan ajustada a las espigas de Trápani, que no dudo corresponden al trigo de Berbería, de que se habla. Primeramente traje a mi casa dos espigas con parte de la caña, que los segadores habían cortado como a un pie de distancia de la espiga. Esta parte de la caña salió sin nudo alguno, y era maciza, a lo menos a la simple vista; porque con ella no se le advertía vacío ninguno, sino que toda la caña estaba llena de una sustancia o médula esponjosa, que tal vez brillaba en el corte que se le hacía, como si tuviera algo de azúcar. Sin contar las espiguillas subalternas, desgrané las dos primeras espigas que traje, y hallé en una 84 granos, y en la otra 83, todos muy llenos y hermosos. Después le pedí a Trápani otra espiga para contarle las subalternas, y tenía cinco espiguillas de cada lado, en todas, diez: y digo de cada lado, pues las subalternas, que están sentadas en el lugar, que en las de nuestro trigo común ocupan los casullos; forman con la principal, que desde su base hasta la punta es de tres y media pulgadas de largo, línea más, línea menos; una figura tableada de pulgada y media a dos pulgadas de ancho por todo el tramo en que las subalternas acompañan a la principal, que es desde su base hasta poco de la mitad de la espiga, la que desde ese punto camina sola hasta su extremo.

**718.** – Esta tercera espiga tenía 94 granos, pero no tan llenos ni tan redondeados como los de las dos primeras; antes parecían por su flacura haber sido atacados de polvillo, o que la espiga se hubiese cortado antes de su perfecta sazón pues los granos no eran de un rubio blanquecino como los de las primeras, sino más oscuros y del color que tiene el trigo chileno. Cuatro o seis granos de esta última es salieron de su casullo picados, o por mejor decir comidos en parte de algún insectillo, que ya en ellos no había cuando los desgrané. Esta última observación da que sospechar que es trigo más expuesto que el nuestro a la voracidad de los insectos, en el que aquí nunca se ven atacados los granos en la espiga y dentro de su casullo. Por lo demás es cierto que deba ser trigo muy rendidor, pues en tres espigas, la que menos tenía 83 granos; y es cierto que nuestras espigas, o las del trigo común no abundan tanto; pues yo he escogido una espiga de las mayores, que tenía cuatro órdenes, de granos, por cada lado, y lo más que le he contado han sido 84 granos; y en el de Berbería la última que traje tenía 94. Estas espigas, o no tienen barbas en los casullos, o los tienen tan cortos que se representan chamorras y lampiñas; pero los casullos son más trancados, y más difíciles a soltar el grano que los de nuestro trigo: y por eso creo que su trilla debe ser más trabajosa que la del común, si se va a hacer con las patas de los caballos según aquí se acostumbra.

**719.** – Para desgranarlo tengo para mí que debe ser mejor el mallo que describí en el número 409, al que Rozier dibuja perfectamente en el tomo 3, lámina 3, figuras 27, 28 y 29

cuando trata de los instrumentos de agricultura en la palabra instrumento. Yo no he leído a Rozier en su original: y así no sé cómo llama en francés a ese instrumento. El traductor unas veces le llama látigo, y otras azote, tal vez porque con ese nombre será conocido en algunas partes de España. Pero aunque en el francés se le llame *fouet*, nombre con que se significa el látigo de los cocheros, que aunque tenga el mango o cabo de madera, sólo hiere con una correa o de cáñamo o de cuero; parece muy impropio en el castellano el nombre de látigo o de azote para significar un instrumento, que es de madera aun la parte con que se sacude el grano. Un castellano bastante instruido me dijo que en Castilla la Vieja, su país, se llamaba *manal*, nombre que me parece sincopado de manual; porque es cierto que ese instrumento, según se dijo en el lugar citado, es muy manejable. Pero siendo ésta una cuestión puramente de nombre, sólo digo, que con el mallo, manal o látigo se puede desgranar cómodamente ese trigo: y añadido, que para desgranarlo con más facilidad juzgo conveniente que la sementera de ese trigo se haga algo más temprana que la del común; porque creo que ese trigo de Trápani no estaba perfectamente sazonado cuando se segó, no sólo por la flacura de los granos de la última espiga, sino también porque la parte de la caña que vino con ella, y aún con las primeras, estaba de alto a bajo llena de arrugas que la representaban estriada a la simple vista, y por consiguiente que se había cortado sin sazón.

**720.** – Rozier en la descripción de ese trigo dice que tiene la caña más gruesa que los demás, sin hacer mención ninguna de que la caña es maciza. Las espigas que yo traje de lo de Trápani sobre ser de caña maciza, eran de caña notablemente más delgada que las del trigo común; cuya comparación pude hacer sin salir de mi casa; pues tenía en ella las espigas antiguas, de que hice relación en el número 363. Sospecho que la antilogía o contradicción que hay entre las espigas de Trápani y lo que refiere Rozier, puede ser sólo aparente; porque Rozier hablará del trigo de Berbería perfectamente sazonado, y entonces su caña puede no ser maciza, y ser más gruesa que la del trigo común: y que el mismo trigo tomado sin sazón, según me parece que estaba el de Trápani; estreche y adelgace la caña, representándola maciza y mucho más delgada. Esta diferencia entre el trigo de Berbería que describe Rozier, y el que yo he tenido en mi mano, es otro fundamento sobre los que antes insinué para sospechar que el trigo de Trápani se cortó sin perfecta sazón.

**721.** – Por esto creo que el trigo de Berbería se debe sembrar temprano, y que debe sembrarse no sólo separado del común, sino bien distante de él; pues de lo contrario pudiera suceder que por el deseo de tener muchas especies de trigo, llegásemos a no tener ninguna buena, o que a lo menos bastardease el trigo común, que para pan es aquí excelente, según 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 cual di el fundamento y razón en el número 477.

**722.** – Por lo demás estoy persuadido que ese grano de Berbería por la abundancia con que acude y por su tamaño, que me parece algo mayor que el del trigo común, sería muy útil, no tanto para hacer pan, como para alimentar con él las aves; pues ya dije hablando de ellas en el número 386 que importaba variarles el alimento, y que creía que el del trigo no ocasionaba a las gallinas la pepita, que sospecho se les cría con el maíz, cuando éste es continuado y siempre el mismo por la razón que allí se dio. El que las espigas de este trigo den comúnmente más de 80 granos arguye un multiplico prodigioso; pues Rozier en la página 446 del tomo 15, dice en una nota, hablando del trigo común, que “cuando una espiga se halla completamente desarrollada, en flor y sin haber padecido ningún daño,

presenta veinte flores en cada orden o fila, y una en la cima, que hacen todas ochenta y una; pero la mayor parte de los gérmenes abortan, durante la formación de la espiga, o al tiempo de su florescencia”. Esto quiere decir que una espiga del trigo común tendría cuando más 81 granos si lograrse todas sus flores; y como yo he dicho en el número 704, que yo en una espiga grande, escogida y que estaba a cuatro órdenes de cada lado, he contado 84 granos; se compone esto bien con que Rozier habla de allá y de la que comúnmente sucede en la florescencia de la espiga; y yo hablo de aquí y de los que se ve en una tal cual; porque lo común es hallarse esas espigas a dos órdenes de cada lado, y así regularmente suelen tener sólo de treinta a cuarenta granos; en vez de que las de Berbería según lo visto en el presente año, en que el trigo común ha acudido poco, tienen por lo regular más de ochenta.

**723.** – Cosechas de trigo común tan abundantes como las que el Inca Garcilaso, por relación de Garcí Vázquez y de Gonzalo Silvestre; refiere en el tomo 5 de su Historia del Perú capítulo 46, haberse cogido en el valle de Huarco; en que el trigo acudió a trescientas por una, y en la provincia de Chuquisaca sobre el Pilcomayo, en que acudió a cuatrocientas y a quinientas, son tan raras, extraordinarias y portentosas, que de ellas no pueden deducirse consecuencias generales, que sólo se deducen de lo que comúnmente sucede.

**724.** – Por esto y por lo que antes se ha dicho, se debe concluir que el trigo de Berbería se debe estimar por su abundancia; que lo debemos, o nos conviene sembrarlo, aunque no sea más que para las aves: que si por lo pronto no hay como trillararlo, me parece que se puede guardar en gavillas con la espiga, e irse desgranando poco a poco según se haya menester, o sacudirlo todo cuando haya comodidad y buen tiempo; pues ya he dicho que el grano no salta del casullo con la facilidad que el común.

**725.** – Con motivo de hablar del trigo de Berbería, y de la comparación que hice de sus cañas con las de las cinco espigas antiguas que conservaba en la pequeña pieza en que escribo; me acordé que tenía que sembrar algunos granos de ellas el presente año de catorce según prometí en el número 363: A cuyo fin llené de buena tierra vegetal un cajón de tres cuartas de largo, media vara de ancho, y un pie de profundidad; y siguiendo la dirección de una regla formé con el dedo cinco surquitos a lo largo del cajón, y en cada uno puse a igual distancia seis granos, tomados con separación 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 así de los demás, y los puse en 5 del presente abril. Cuando desgrané las espigas advertí que los granos estaban más llenos de lo que yo me temía por lo que había visto en algunos que tomé de los casullos inferiores, y referí en el lugar citado. Me parece que en lo general los granos habrían mermado como una cuarta parte de su natural volumen; sólo los de una espiga eran más flacos y podrían haber mermado como hasta la mitad del peso o del volumen que tenían cuando se recogieron. Por lo demás se hallaban perfectamente sanos y tan bien conservados, que dan esperanzas de que su sementera no será infructuosa para lo que se intenta saber.

**726.** – Este número lo dejé en blanco para dar razón del resultado de los granos antiguos que sembré en 5 de abril: y digo que no correspondieron a la esperanza que tuve cuando antes de sembrarlos los vi en muy 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 cuando al presente no se ve en la tierra ningún grano ni lleno ni vacío. Después de esta experiencia se debe fallar que el trigo no conserva, ni

puede conservar su virtud productiva por tan largo tiempo como el que tenían esos granos. La demasiada confianza que tuve en que guardado el trigo en su casullo por largo tiempo, conservaría su germen vivo, me hizo descuidar de sembrarlo antes del término que he dicho: y así no puedo decir a qué plazo podrá alcanzar sin que se desvirtúe; porque ni he hecho de ello experiencia, ni he leído, que yo me acuerde, cosa alguna sobre el particular. Rozier, que en varios artículos de su obra trata largamente de la germinación de los granos, guarda un alto silencio sobre lo que parecía más importante que se supiese, a fin de que ningún labrador encomendase a la tierra un grano, incapaz de nacer cuando podía aprovecharlo en otros usos y hacer buen pan, que creo se puede hacer excelente con un trigo muy viejo, si se ha conservado sano y enjuto.

He sembrado a fines de mayo del presente año de catorce algunos granos del trigo que me dieran de Berbería, y a su tiempo, queriendo Dios, daré noticia del resultado, y si es fundada la sospecha que tengo vehemente de que es un trigo muy expuesto a cariarse según lo advertí en algunos granos picados cuando los saqué de la espiga, y mucho más cuando abriendo el papel en que los tenía envueltos, advertí algunos granos comidos, y en el fondo del papel un polvo blanquizco como el que despide el gorgojo cuando se apodera del trigo, aunque no pude ver, auxiliado de los anteojos con que leo, y de la luz viva del sol, insectillo ninguno; porque si es trigo que puede acarrear algún gusano pestilencial, debemos renunciar a su abundancia, como a la caja de Pandora.

## NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE UNA FLOR

**727.** – A fin de que los labradores, que lean esta colección de observaciones, no ignoren el significado de las voces con que tal cual vez se nombran en ella algunas partes de las que componen las flores de las plantas; me ha parecido conveniente añadir por último una explicación de las voces más comunes que se suelen usar para significarlas; la que principalmente he tomado de la página 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 éste sobre el pistilo, que tiene su base en el ovario, en que está el fruto.

**729.** – *Cáliz* – en la flor comúnmente se toma por las cubiertas de color verde, con que las partes más delicadas y vistosas de la flor están cubiertas y resguardadas cuando se halla el botón cerrado, y les sirven de sostén a los pétalos u hojas de la flor cuando ésta se abre, y en muchas sirve para que las hojas puedan contornearse bien.

**730.** – *Corola* – que a veces es de un solo pétalo, hoja, o pieza, como en las campanillas, y a veces de muchas como en la rosa; es la parte más brillante de la flor en la clase de tal, y es la que abriga más inmediatamente que el cáliz las partes sexuales y el embrión o fruto. Se

puede decir que los pétalos u hojas de la corola son los pañales, y que las del cáliz son las mantillas, con qué se abrigan los tiernos frutos y las partes destinadas a su formación.

**731.** – *Estambres* – son comúnmente unos hilos largos iguales o desiguales, sobre los que se sostienen las anteras o partes sexuales masculinas, como se sostienen las más veces sobre los estilos los estigmas o parte sexuales femeninas.

**732.** – *Nectario* – es aquel lugar en que las flores suelen tener un néctar o licor dulce, en que se ceban los picaflones, mariposas, abejas y avispas, haciendo de él su alimento. En las más de las flores se halla en el fondo de la corola o del cáliz; pero en otras como en las alcachofas de los cardos, suele estar pegado a las estambres, estilos o filamentos, sean machos o hembras, que forman lo más 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 o gérmenes. El estilo es un cañoncillo, casi siempre firtulado, que sube más arriba del ovario, o tiene inserción muchas veces a su lado o en su base, y sostiene el estigma o parte superior del pistilo.

**734.** – Estas partes son las más comunes en las flores, y digo más comunes; porque acontece que en ciertas especies faltan algunas de estas partes: unas veces el cáliz, otras la corola, en éstas los filamentos de los estambres, en aquéllas el estilo del pistilo; pero nunca la antera, ni el estigma, ni el ovario; porque éstos son órganos absolutamente necesarios para la fecundación. Estas partes esenciales en la generación de las plantas muchas veces se hallan reunidas en una flor, como en las alcachofas, y entonces se llaman hermafroditas, porque reúnen las partes sexuales masculina y femenina; pero si sólo tienen estambres sin pistilo se llaman machos; y al contrario se llaman hembras cuando no tienen más que pistilo sin estambres, como acontece en los nogales. En éstos las flores machos, aunque separadas de las hembras se hallan sobre un mismo árbol; y en otros, como en los umbús y laureles, las flores machos se hallan en árbol separado de aquél en que están las hembras.

**735.** – Las flores que se hallan encadenadas y colgantes en muchos árboles, como las flores machos del nogal, del sauce, del umbú, se llaman de candelilla o de trama: las que están agrupadas unidas a un eje común por pedúnculos más o menos largos como las del mijo, del amaranto, que aquí llamamos penacho o yuyo colorado, las del trigo o maíz de Guinea, se llaman flores en panoja: se llaman flores en corimbo o en maceta cuando de diversos puntos de la planta salen a terminarse arriba casi con igualdad; pero distribuidas por diversos puntos de un mismo plano; en cuya forma se ven aquí muchas flores en varias hierbas, que se crían en valles y lugares frescos: cuando están sentadas las flores en una especie de mano como en el llantén y en las gramillas se llaman flores en espiga: en fin cuando las flores con diversos y largos pedúnculos forman una especie de parasol como las viznagas, los hinojos, las chirivías, se llaman umbeladas o aparasoladas.

**736.** – Omite otras científicas explicaciones, que se pueden ver en el mismo tomo 7 y distribuidas en muchas partes de esa obra, porque no hay necesidad, ni creo que utilidad real, de que las sepan los labradores, y porque están en un idioma, con que, según dice don Vicente de los Ríos en su análisis del Quijote, se han querido oscurecer las artes. Cada vez que yo leo en Rozier las explicaciones de la anatomía de las plantas, las de química,

medicina y otras facultades; hallo que el ilustre defensor de la agricultura de España don Gaspar Melchor de Jovellanos censura con razón en su informe al Concejo en nombre de la Sociedad Patriótica de Madrid, el fausto científico con que los sabios profesores tratan las facultades útiles y prácticas; porque dice que “al considerar sus nomenclaturas, sus fórmulas y el aparato de su doctrina, pudiera sospecharse que habían conspirado de propósito a recomendarla con lo que más la desdora, esto es presentándola como una doctrina arcana, misteriosa e impenetrable a las comprensiones vulgares.”

# Índice Alfabético

## De las cosas notables que se contienen en el opúsculo y suplemento

### A

ABOLLADOS, duraznos buenos, pero dan poco; 120.

ABRIDORES o priscos; duraznos blancos y amarillos son buenos; pero los blancos mejores; los logré finos de hueso en el primer almácigo; 112; en el segundo degeneraron; ibi; y en el tercero también; 113; pala lograrlos me acogí al injerto de púa con mal suceso; después al escudo dormido con bueno; ibi; engaño general que creo se padece en lograrlos por almácigo; 114; desengaño no admitido, 115; abridor peloncillo de S. José; bueno; para dulce; mejor, 116.

ACELGAS vivaces; modo con que se crían; 480.

ACEITE, se hace con aceitunas maduras; cuál es su sazón; 628; se separan las caídas; las pasadas; las verdes; las picadas; y se toman a mano las maduras para el buen aceite; 629; se toman con escala; 631; se estrujan luego que se recogen; o se ponen tendidas y en lugar fresco para que no fermenten; 632; modo de separar las diferentes clases de aceite y su destino; 633; el aceite superior se saca sólo de la pulpa, 634; pruebas de ello; .635 hasta 639; para el buen aceite conviene no triturar el hueso; modo de hacerlo; 640 hasta 646; para acelerar que las heces del aceite se precipiten, se le echa agua en que se haya disuelto alumbre, 648.

ACEITUNAS para adobar, su sazón —“machacadas”, 622; “rajadas”, 623; “enteras”, 624; “secas”, 625; de la “reina”, 626; modo de tomarlas, 627.

ADVERTENCIAS sólo para inexpertos, 181 y 182.

AJENJO, planta vivaz, modo de tenerlo, 492.

AGRICULTURA, implora protección de la justicia; modo directo de dársela, 599 hasta 612; modo indirecto de protegerla, 613 hasta 620.

AGUA, destierra las hormigas, 17 y 18.

AGUADA, se debe en ella conservar la arena, y retirar los edificios, 618.

AGUADAS empucradas y perdidas, por los cerdos, 601

AJOS, tres especies; se cultiva la mejor; modo de ponerlos, 448; senderos útiles entre los canteros, 449; se carpen oportunamente, 450; tiempo de sembrarlos y recogerlos, 451; modo de enristrarlos, 452.

ALAMOS, quien los trajo, y modo de ponerlos, 324.

ALVERJAS de flor blanca, buenas; de flor morada, malas, 413.

ALFALFA, planta muy vivaz, aquí desconocida, 399; se recomienda por su utilidad; modo fácil de avivarla; tiempo de sembrarla, 400 y 401; de trasponerla de raíz, 401; prueba geométrica de su ventaja, 402; mayor que la de otro prado artificial, ibi; y mucho mayor que los naturales, 403; sirve de adorno a la casa; de pasto y abrigo a las gallinas, 404.

ALBARICOQUES, son de menor mérito que el damasco que los ha sustituido, 173.

ALCABUCILES, se ponen de semilla, traída de España; la que se recoge aquí bastardea; pero se multiplican sin degenerar de los retoños que echan al pie, 506.

ALJIBE, importante para el servicio de la casa, 552; si es en escuadra, se hace en escuadra y a plomo la excavación, 553; se le echa suelo según el número, 554; se da modo de hacer la excavación para el redondo, 556; y de sacar la tierra, 557; de bajar el material; cuadro y círculo 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 a plomo sin cintrel; cintrel fijó, y

por qué, 562; bóveda sin cimbría, 563; anillo, 564; brocal, 565; reparo satisfecho; puerta horizontal es mala, 566; vertical buena, 567; modo de medir un aljibe redondo, 568 y 569; de medir la cavidad de la bóveda, 570; prueba ocular, 571; vara cúbica reducida a pipas, 572; utilidad de saber la capacidad de un aljibe, 574; peso de una vara cúbica de agua, 573; el agua del aljibe debe ventilarse, 575.

ALHUCEMA, planta vivaz, modo de multiplicarla, 491.

ALMÁCIGO de plantones, bueno, 37.

ALMIAR, modo de formarlos provisionalmente para el maíz, 392; para la chala, 394; y para el maní, 419.

ALMIBAR, modo de hacerlo y purificarlo, 257 y 258.

ALOJA de membrillo y de manzana, 272 y 273.

ALPISTE, grano triticeo para pajarillos, 397.

ANDAY, dos especies de calabaza y analogía entre plantas y brutos, 440; son buenos para embarcar, 441.

ALMENDROS, aquí no han probado, 175; pueden probar en algún paraje de esta vasta campaña, 176.

AÑO secular de la fundación de Montevideo, 262.

APIOS se siembran de semilla, su tiempo p cultivo, 487.

ARANDELA, su descripción y uso, 236; aquí 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 mezcla donde se halla, 554.

ARGAMASA; modo de hacerla; tiempo y modo de ponerla, 534; en tiempo de soles fuertes conviene darle con sebo, grasa o. aceite de cualquier calidad que sea, 536; ejemplo de su utilidad, 535; la argamasa con polvo de ladrillo conviene no hacerla con más anticipación que la de un día; y la que lleva sólo cal y arena importa que no se anticipé más de veinte, 555.

AZOTEA, en los techos tiene a su favor la opinión común, 531; condiciones que debe tener ese techo para que no sea malsano, 532, 533 y 534; razón porque en el invierno da frío a las piezas y calor en el verano, 537.

ANTERA, parte de flor, 728:

AZUCENA; vivaz, modo de tenerla, 513.

AZUFRRAR, 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 cuando la obra se ha hecho con barro, que también debe hacerse de la misma tierra negra; la que por, su buena calidad se puede llamar cal de pobres, 529.

BATATAS, las hay aquí blancas y rojizas; se siembran por el equinoccio de setiembre, 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 ésta es mejor que la que usamos de un pie, 630.

BOVEDA, sin cimbría, 563.

BOSQUES naturales, son comunes a lodos, 315; abuso y su remedio, 314,-316 hasta 318.

BREVAS negras, son excelentes, 185; blancas nuevas, 187.

BROCAL de aljibe, figura conveniente, 565.

BROCULI, especie de col más fina que la coliflor; tiempo de sembrarla y recoger semilla, 470.

BUEYES, conviene en las chacras tenerlos a 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 a corral, 596.

BUGANGO, calabaza ó zapallo de Guinea; modo de cultivarlo, 438; excelente para embarcar a largas navegaciones, 439.

## C

CABALLOS, sé deben tener en caballeriza, 58; de alquiler, no mantenidos a pesebre, perjudiciales, 602 y 608; cómo se cuidarán los del Rey, 610 y 611.

CABALLERIZA, modo de hacerla, 580; debe llevar sobrado para el forraje, 581; manera del comedero, 582; cordón que debe llevar, 583; puede servir para algunos trastes, 584.

CALABAZOS, que no son de comer, 444 hasta 446.

CALIZ de flor que viene a ser, 729.

CALLES, en el campo deben ser más anchas que en la ciudad, y por qué, 617.

CAÑA ahorquetada para matar gusanos, 69 y 81.

CAÑAS, útiles en una casa de campo, 592; sazón en que se deben cortar, 593; nombre que les damos acredita que se trajeron le España; modo de criarlas, 594.

CARDOS blancos, vinieron le España, molo de cultivarlos; aquí degeneran y se hacen bravos; 505; a éstos los llamamos de Castilla por su origen, 499. . CARRILLOS o tagarninas, su cultivo, 507; su uso, 508.

CARAGUATA-GUAZU llaman los guaraníes a la pita, 20.

CASA, sea choza, rancho de paja; o de materiales más firmes debe ponerse en terreno elevado, preservado de humedales, 517; cuando es casa firma conviene hacer lo que se pueda sobre un plano, eligiendo el terreno con más meditación y abriendo cimientos le lo que se haga con arreglo al plano, 525 hasta 527.

CARRETILLAS de mano, útiles y molo le hacerlas, 662.

CEBOLLA, su semilla, tiempo y molo de sembrarla, 453; modo de trasplantarla, 454; sazón y modo de enristrarla, 455; remedio que se hace con la blanca, importante y digno de saberse, 456 hasta 458; modo le conservarlas y verdearlas, 459 hasta 462.

CEBADA, buen grana para animales; tiempo le sembrarla y recogerla, 398.

CEÑIDOR útil en los umbús, 337.

CEPAS, modo de ponerlas para vino, 310; y de podarlas y limpiarlas, 308; de cavarlas y carpiras, 651.

CERCO, necesario en una chacara, 1; en otro tiempo era bueno non membrillos; al presente los aniquila la carcoma, 2; no se pueden curar, 3; de zanja perjudicial, 4; pierde los caminos, 5; zanjas 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 le tala bueno, 10; modo de poner las talas, 11; ejemplos de su bondad, 12 y 13; con tunas y pitas en albardón pésimo, 19; puestas en llano no lo sería tanto, 20 y 21; cerca cuadrado ventajoso, 22 hasta 29.

CENIZA de umbú buena para jabón y molo de hacerla, 339; de quinua, yuyos penachos o amarantos la es también, 340.

CERDAS, defensivo lo hormigas; modo le ponerlas, 235.

CHALA, para animales, 394 y 395.

CHICHARO, menestra buena para sopa, 414.

CERDOS, útiles encerrados; sueltos perjudiciales, 585;

molo de hacerles zahúrda. o pocilga, 586; corral debe llevar, y mola le hacerlo con firmeza; todo distante le la casa, 587; hozan y pierden loa campos, 601 y 611.

CHARCO, útil en una chácara, y mucho más al se guarnece con cañas, 594.

CHIMINEA, necesaria, 539; le cajas buena, ibi; madero para chiminea y molo le ponerlo, 540; molo de hacer la campana, 541; cañón, molo le hacerla y enlucirlo, 542; cajas de chiminea, y su ejecución, 543 y 544; razón de la mezcla para chiminea, 545 y 546; el aire debe entrar sólo por el frente; y ejemplo de esta verdad, 547; modo de hacer las chimineas pequeñas, 548 y 549; excelencia de las pequeñas, 550; chiminea mala es un infierno; ejemplo de ello, e inconveniente de las chimineas volantes, 551.

CHINCHES, modo de exterminarlas, 684.

CHIRIVIAS, qué son, 487.

CHUPONES, en, el membrillo buenos para sostener el injerto de púa, 89.

CIELO raso útil, y aun necesario en casas de azotea, y modo de ponerlo, 533.

CIDRA árbol, 202; modo de criarlo, 253.

CIDRA cayote, planta rastrera, 442.

CIGOÑAL, instrumento sencillo para sacar agua, 451; 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 útil 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 sí presente; tiempo de semilla, precaución para ella, siembra y trasplanto, 465.

COLIFLOR, aquí degeneró; viene la semilla de Europa, 467; modo de propagarla sin semilla, 468; otro modo de lograrla fina, y tiempo de sembrarla, 469. COLINABO, su descripción y poca utilidad, 466.

CLARABOYA, en las cocinas de paja para el humo, 524

CORRAL, para caballos y bueyes necesario, 596; debe ser cuadrado, 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.

CUADRO, esta figura es la más ventajosa para cercar, y el cuadrilongo, aunque nunca lo es tanto, será menos dispensioso cuanto más se acerque al cuadro, 22 hasta 28.

CURIS, especie de pino, 330; su descripción, 381; se climatizan, 332.

## D

DAMASCOS, quién los tuvo primero en la provincia, 164; exigen abrigo, 165; se injertan de púa y mejor de escudo, 166; prosperan mejor en la ciudad, 167, 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 a los cerdos, 587.

DURAZNOS, de varias especies, 107 hasta 126.

DULCE, de durazno, 118; de frutas citrinas, 256 hasta 259; de cidra cayote, 443; rojo de membrillo, 268; rubio de ídem, 269; dulce jalea, 271; de rosa y flor de durazno, 270; de tomate, 496.

DULCE debe ser el durazno para los buenos orejones, 162.

DULCE debe ser la uva para el buen mosto, la buena fermentación 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 coger frutas, 630.

ESCAROLAS, tiempo de sembrarlas, 478.

ESCOBAJO, mezclado al mosto, da aspereza al vivo, 687.

ESCUELA de dibujo, sería utilísima, 525.

ESPAÑOLETEO, especie de durazno bueno, 111.

ESPÁRRAGOS, modo de ponerlos, 502.

ESPECIES de una familia, pocas y buenas, 477.

ESPIGAS antiguas, 363; se sembrarán sus granos en 5 de abril, 725.

ESPIGAS de Berbería, 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.

EJIDO, para la ciudad, lugar conveniente, 616.

## F

FAUSTO científico, 736.

FECUNDACION interna de las flores, 833; externa, 834.

FORRAJE 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; la del voto general del pueblo, 620; y lo fue desde el principio, 614.

FERMENTACION, cuando llega en el mosco a la mayor altura, adquiere por ella, poco después! 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 g en espiga, 735.

FRESAS o frutillas, modo de ponerla, 510; un frutillar muy sucio no se puede limpiar; 511.

FRISOLES o porotos, 420.

FRUTO principal de la naturaleza; suele serlo el de los hombres, 498.

## G

GANADO vacuno, mocho o sin cuernos, 1,23 y 124.

GALLINAS, molestas, pero útiles, 595.  
 GALLINERO, modo de hacerla, 588 hasta 590; ventaja de otra pieza encima, 591.  
 GANCHO, que debe llevar el que mata los gusanos de cesto, 80; y para tomar aceitunas a mano, 630.  
 GAVIOTILLAS, muy útiles a loa campos, debía prohibirse el matarlas, 359.  
 GARBANZOS, tiempo y modo de sembrarlos, 414.  
 GRANEL trigo a, expuesto a perderse, 375 hasta 378.  
 GRANEROS, o almacenes para trigo aquí no los hay 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, 38Z; evidencia ocular da que no sale del grano, 383.  
 GUINDO, una sola especie, pero útil, 173.  
 GUSANO carcoma, peor que el de cesto; qué insectos ponen los huevos, 66 y 67; cómo los ponen, 68; modo de matarlo, 69 hasta 83.  
 GUSANOS de cesto, que infestan los manzanos, 60; se recogen y se queman, 61; recién salidos del cascarón no son delicados, 62; todos los cestos deben quemarse, 63 hasta 65.

## H

HABAS, se siembran a principios de mayo o junio; modo de sembrarlas, 405; para las habas y otras semillas el estiércol es milagroso, 406; modo de cogerlas y trillarlas, 408.  
 HAYAS, tienen las hojas pareadas en todos sentidos, y son árboles de buena carnadura, 334.  
 HIERBA buena, planta vivaz, 489.  
 HIGOS, redondos morados delicados, 184; blancos redondos, y largos negros, buenos para gasas, 185.  
 HIGUERAS, se injertan de púa tomada del extremo, sin cortarlo, 188; de escudo nunca he logrado injertos, 189; rara vez se injertan, 190; se ponen de plantes y buenas ramas, acodadas como los sarmientos, 193; en buen terreno enjuto, pero jugoso, 191 y 192.  
 HINOJO, fue hortense en el Miguelete; ahora se cría 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.  
 HO RMIGAS negras, color de pólvora, se puede preservar de ellas con cerdas los arbolitos algo crecidos, 235; mejor con arandelas cuando pueden ponerse, 236 y 237; modo de matarlas hormigas, 234 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 ermitaño, malo, 523.  
 HOYOS para los árboles conviene anticipamos, y más para los olivos, 290.  
 HUASCA, cuerda o correa, 131.  
 HUAMPAR, cuerno de vaca, de ciervo, o de cualquier animal que los tiene, 444.  
 HUERTA, tierra de; ventajosa para sembrar trigo, 358 y 354.  
 HUESOS calcinados, excelentes para componer caminos; con ellos se hacen hormigones muy fuertes, 530.

## I

IDIOMA oscuro, 736.

INCLINACION particular del maní, 415.

INJERTOS, los dos más comunes y mejores son los de púa o cuña, y los de escudo, 139, 127 hasta 144; las púas deben tener los ojos cercanos y saltones; en los árboles de hueso pareados, 127; los de escudo se hacen sólo cuando corren los árboles, 128; modo de hacerlos, 130 y 131; de atarlos, 132; el modo de Virgilio es difícil, 133; el de aquí, fácil, 134; dormidos y despiertos sólo difieren en el tiempo, 135; dormidos preferibles en árboles de hueso, 136; tienen contra sí la estrechez del tiempo, 139; sobre injertos advertencias, 140 hasta el fin del artículo; en los árboles citrinos sólo 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, cizaña en los trigales, de que se deben limpiar, 363; aquí se llama cola de zorro a la planta gramínea, que echa ese grano perverso que inficiona el pan, y causa dolor de cabeza; también llaman cola de zorro al acebén; pero esta planta da el grano más pequeño y sale por el harnero más fácilmente que el joyo, cuando antes no salió en la era por el traspaleo. Una y otra están reputadas por hierbas ruines para el trigo, aunque el joyo, por lo dicho, lo es más que el acebén. La planta gramínea que los labradores llaman aquí balango, y creo que es la que en Europa llaman avena, no está reputada por muy 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 aquí más 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, aquí nunca se cultiva como allá. Para un índice parece larga la digresión; pero la letra jota escasea tanto de palabras sustantivas 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 en guerra, 231:

LAPACHO y toda otra madera, que no sea ñandubay o urunday rojo, se pudre en poco tiempo, si se entierra o le toca humedad encarcelada, 538.

LECHUGAS, aquí ha habido muchas especies: la flamenquilla blanca, que se ha desaparecido, era la mejor, sustituida 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 injerto, 252.

LIMONES comunes, se crían aquí bien; injertos en naranjos agrios son un almacén 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 éstos enanos, 249.

LIRIOS grandes, blancos y morados; los morados de Florencia son más finos, 513.

## M

MADERA, para techos de paja, buena es el sauce y el álamo, 520; de naranjo, á que se puede aplicar, 260.

MAIZ, indígena de la América, 384; aquí hay cuatro especies, 385 hasta 387; el de Minas se estima más, y se Prefiere para la mazamorra, 388; un modo de sembrarlo, 389; otra 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 descripción, 409 hasta 412; bueno para sacudir el trigo de Berbería; en Castilla se llama manal, 719.

MANI, indígena de la América; tiempo de sembrarlo, 415; modo singular de sembrarlo y arrimarle tierra, 416; de carpirlo, 417; y de cosecharlo, 419.

MANZANA, aquí buena, 31; el árbol se puede propagar de tres modos, 32; de semilla, que degenera, 33; de plantón, 34 y de estaca, 35; es mejor de plantones en almácigo y que se descuernen, 3b hasta 38; modo de injerir los plantones y trasponerlos, 39 hasta 43; los silvestres son infecundos, 44 y 45.

MANZANO, palmero chico, bueno, 46; razón deL nombre, 47.

MANZANO blanco, mejor, 48; por sí mismo es pequeño, 49; enano, injerto en membrillo, 50; no lo persigue la carcoma, 51; razón del nombre, 52; modo de injertar, en árboles grandes, 53; debe ser en mayor número, 54; manzana blanca de duración, 57; chilena, buena para sidra, 56; semejante a la de Asturias, 696.

MANZANILLA de Castilla, fina hortense, 492; silvestre o cimarrona, indígena de la América, 499; réplica satisfecha, 500.

MAQUINA para descarnar aceitunas, 640; reparo sobre ella, 641.

MARIA santa, hierba vivaz, 492.

MASERA, el lugar en que se pisa la manzana, y se reduce a masa, 697 y 701.

MELOCOTON, durazno de aceptación general, 108.

MELONES, aquí buenos; su origen, 428; tiempo y modo de sembrarlos, 429.

MATE, razón del nombre, modo de sembrarlos, y uso que tienen, 445.

MEMBRILLO, en otro tiempo bueno para cerco, 2 y al presente donde no hay carcoma, 9; fundador de otros árboles, 261; es bueno para glorietas, 266; pudo traerse del Real de Vera, 267; hay aquí dos especies, 268; se puede lograr sin carcoma en lupa: res de mucha vegetación donde alcanzan las crecientes; 274; modo de plantarlos, 275.

MEZCLA de cal y arena con anticipación de más de veinte días, es mala, 555.

METODO diverso para países diversos, 418.

MIJO hortense y silvestre, 397.

MORTERO suplente, 642; modo de hacerlo, 643; de montarlo, 644; de usar de él, 645.

## N

NARANJA, grande eslabón de las frutas, 210 y 211; almácigo de sus semillas, 212; elección 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 hay actualmente, 204; corta duración de los chinos, 205; cuando se enferman, perecen, 206; causa de su enfermedad, 207; quien halle modo de alargarles la vida merece premio, 209; agrios, longevos, 208; plantación en enero peligrosa; en octubre buena, 215; exigen buena tierra y abrigo, 216; de árboles 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 nabo es bueno y no es necesario, 223; método trascendental, 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 a poco, 234; modo de subir a los naranjos, 244; se toma la fruta con escalera, 245; el China se injerta en agrio, 246; se cortan antes las espigas, 247; se injertan en días frescos.  
NABOS, tiempo y modo de sembrarlos, 471.  
NECTARIO, parte de flor, 732.  
NOGALES, se ponen de semilla, 176; se pueden tras-plantar al año, 177; distancia que se les debe dar, 178.  
NUEZ bien conservada dura años, 179; modo de recogerla y asolearla, 180.

## Ñ

ÑANDUBAY, madera del país incorruptible, 484, 521, 538 y 598.

## O

ORÉGANO, planta vivaz, modo de ponerlo, 489.  
OJITO negro, poroto blanco de cuarenta días, 421; se cultivaban ojitos negros de Misiones, 423.  
OLIVOS, no conozco más que una especie; que es buena; se han traído de Buenos Aires, 276; se trajeron de Sevilla al Perú, y de allí a Chile, 277 y 278; los defendí mal con cerdas, 280; después 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 raíz, buenas; apoyo que se les debe poner; estaquitas a prevención, 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 pedregosa, 292; conforme en todo a la de Virgilio, 293; ventajas del olivo, 294.  
OREJONES de durazno de horno; modo de hacerlos; son estomacales, 146; pesados en secarse, 148 y 149; modo de hacerlos a cuchillo, 147; el españoleta y blanco alimonado son excelentes para orejones, 110 y 111; es trabajo de mujeres, 160; pueden ser renglón 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 a la cuba con orujo, y sin él, 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 bajo, 303, ni en alto, 304; probarán en lo futuro, y actualmente en arcanos más elevados, 305; ensayo que puede hacerse, 306; poda de parras, 307; en la ciudad me han probado bien, y modo con que las, podó, 304 y 309.

PAPAS, he visto aquí tres especies; las blancas son las mejores; quienes las trajeron, y su excelencia, y 427.

PATOS puercos y gritones, 595.

PAVOS pesados y dañinos, 595.

PELON, durazno, 119; prisco, 118.

PELONCILLO, de hermosa color, 120.

PEPINOS, veneno por lo común, 413.

PERALES comunes, únicos ahora cuarenta años, 84; se injertan en membrillo a un pie de altura porque no arraiguen p se hagan infecundos, 85; los que arraigan sirven para injertar perales de otra especie, 86; si los comunes se injertáis a la superficie para que arraiguen, y poder en ellos injertar perales de otra especie, se deben poner a 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 injertan no se le quitan los chupones, 89; basta descornarlos, 90; perales bergamotos primeros, 91; injertos en alto sobre manzano perdidos, 92; bergamotos no echan sierpes, 93; los pardos tampoco, 95 y 96; pera parda buena pala arrope, 97; prueba de lo que se ha dicho, 98 y 99; se injertan 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 o nada, 103 y 104; de donguindo da poco; el peral vejiga acude más, y su fruta parece ,buena para arrope, 106.

PEREJIL, se gasta mucho; modo de sembrarlo, 488.

PESEBRE de bueyes, 576.

PILARES de corredor; precaución que se debe tener cuando no son de madera incorruptible; 538.

PIMIENTOS, que del guaraní llamamos ají, de hocico de buey vienen de Valencia; necesitan riega; modo de sembrarlos y espantar gorriones, 503 y 504.

PINOS, tiempo en que los sembré, y modo con que los traspuse; 328 y 329.

PISTILO, parte de flor, 733.

PITAS, puestas en albardón, malas para los vallados, 8.

PODA, reglas generales, 194 hasta 201.

PORONGOS, útiles en una chacara; tiempo y modo sembrarlos, 446.

POROTOS, razón del nombre; se cultivan ahora tres solas, especies, tiempo y modo de sembrarlos F de recogerlos, 420 hasta 423.

PLANTACION, segunda de talas, 30.

PRENSA suplente para el aceite, 646; se puedo 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 aljibe, 566 y 567.

PUERTAS a la portuguesa y de una hoja para el campo son convenientes, 528.

## R

RÁBANOS, tiempo y modo de cultivarlos, 472.  
RANCHO o casa de paja, a que rumbos conviene el techo, 518 y 519; que maderas san buenas, 520 y 521.  
RAYO, hiera mis umbús, 338; razón de ser expuestos a ese meteoro, 350; los juzgo por un conductor eléctrico y preservativo de las casas, 351.  
REMOLACHAS, su semilla viene de Europa; aquí bastardean; tiempo y modo de sembrarlas, 479.  
REPARTIMIENTO de tierras en chácaras; del inconveniente del modo que aquí se ha practicado, 25 hasta 28.  
RIEGO parcial malo; por entero bueno, 225.  
ROBLES, terreno para ellos, 325 y 326; su utilidad, 327.  
ROMERO vivaz, modo y tiempo de ponerlo, 490.  
RUDA, planta vivaz, 492.  
ROSAS, varias especies todas vivaces, 514 y 515.  
RUEDAS, donde pueden guardarse, 584.

## Q

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 Jamaica, y tierras que les convienen, 430; circunstancias que deben concurrir para que sean buenas; las de Málaga en el Buceo degeneran, 431; del Río Grande buenas, 432; y de la Magdalena, 433; planta que les es útil, 434.  
SALADEROS perjudiciales en las chácaras, 601; y en los propios, 607.  
SALUTACION optativa, 473.  
SAUCES blancos y colorados, 311; modo de ponerlos, 312; sazón de cortarlos, 313; interesa a los dueños del buen corte, 319; su madera se conserva por muchos años, 320; crecen aquí mucho, 321; ejemplo 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, cuál y cómo se fríe, 341 y 342. SEBO verde, remedio, 433.

## Z

ZANJAS perjudiciales a los propietarios y al público, 4 hasta 6; guarida de sabandijas, 7.  
ZAPALLOS de tronquito, buenos, 435; degeneran en grandes, que también lo son, 436; en alto son siempre mejores, 437.