

*Preparacion de los granos para la sementera.<sup>1</sup>*

**P**arece que en Inglaterra se ha abandonado la práctica de poner los granos que se han de sembrar en diferentes líquidos preparados; los lavan en agua pura para limpiarlos del polvo negro ó tizon, y de los que esten vanos ó dañados, para sembrar solo los mas sanos y nutridos.

Metiendo el trigo en orines ó salmuera queda preservado de los insectos, pero no por eso produce mas. Despues de lavado y puesto en esta infusion, suelen amontonarlo echándole sal; luego lo secan con polvo de cal. La sal ó salmuera es útil en los años secos porque mantiene el grano húmedo y germina mas pronto.

*Modo de criar espárragos muy gordos.<sup>2</sup>*

**P**ara esto se han de sembrar en el mismo terreno en que deben quedar, y este ha de ser bueno, bien mullido, ligero, y de bastante fondo. No trasplantando las esparragueras conservan todas sus menudas raices, que se extienden por todas partes, y vegetan las plantas con vigor. Si se trasplantan se atrasan mucho y no dan espárragos hasta los quatro años. En algunas partes se ha experimentado, bien que en paises húmedos, que la tierra arenisca que tenga algo de ocre es la que conviene á las esparragueras. Se siembran en marzo<sup>3</sup> (porque tardan mucho en germinar) echando dos ó tres granos quando mas en un pie quadrado á la profundidad de ocho pulgadas. Al primer año se cubre con un poco de tierra el espárrago que apunta; al segundo se le echa mantillo mezclado

<sup>1</sup> Segun la practican algunos labradores ingleses.

<sup>2</sup> Biblioth. phisico-econom. *Extracto*.

<sup>3</sup> Véase el Seman. núm. 99 tom. IV.

con igual cantidad de tierra; al tercero se allana el terreno antes que los espárragos comiencen á apuntar, y se cortan los mas gruesos, dexando crecer á los mas débiles, á fin de que se fortifiquen las raices.

*De un nuevo abono para las tierras.*<sup>1</sup>

Haciendo experimentos con cal de diferentes calidades, me ocurrió mezclar cierta cantidad con casca al sacarla de un noque: dexé algunos meses esta mezcla, al cabo de los que fui á reconocerla y me admiré de no hallar cal ni casca, sino un mantillo muy graso y tan excelente, que en quantas partes lo eché crecieron las plantas extraordinariamente. Asi es que reunidas estas dos cosas forman un abono mucho mejor que lo es cada una de por sí.

*Modo de conservar las patatas muchos años.*<sup>2</sup>

Tomé tres libras de patatas mondadas y ralladas, las envolví en un lienzo gordo y las puse entre dos tablas en una prensa, apretándolas hasta que quedaron hechas una torta muy delgada. Sacada esta de la prensa la puse á secar sobre una tabla: al exprimirlas soltaron cerca de dos libras de xugo al que añadí otra tanta cantidad de agua fria, y depuso al cabo de una hora en el fondo del vaso mas de 60 granos de una fécula<sup>3</sup> tan blanca y fina que se puede emplear en hacer pasteles y ojaldres.

La torta se conservó perfectamente mas de tres años aunque no abultaba mas que la sexta parte de las patatas enteras, y pesaba solo la tercera parte de las mis-

<sup>1</sup> Por Laubender.

<sup>2</sup> Por Mallington. <sup>3</sup> Véase el semanario n. 43 y 45, tom. II.

mas ; pero despues de aderezada para comerla dió con corta diferencia la misma cantidad y peso de alimento que el que hubieran dado tres libras y media de patatas guisadas segun se acostumbra.

Debo añadir que últimamente he prensado del mismo modo patatas enteramente heladas , y que la torta que resultó se mantiene en muy buen estado ; sinembargo de que otras patatas heladas que dexé sin prensar se pudrieron y perdieron en muy pocos dias.

Por esté método se puede guardar en los años abundantes gran cantidad de patatas , para los de esterilidad y carestia , conservando asi en un espacio seis veces menor que el que ocuparia en su estado natural, este precioso fruto para alimentar familias enteras , fabricas y aun exércitos y armadas.

*Medio de reponer en su estado natural la leche cortada , y de evitar que se corte á la lumbre.<sup>1</sup>*

Para que la leche cortada vuelva á ponerse fluida como antes de cortarse no hay mas que echarle un poco de qualquiera sal vegetal , (potasa) y mezclarla bien revolviéndola mucho y teniéndola sobre brasas bien encendidas. Asi se disuelve la cuajada , y queda la leche en su estado natural.

Es conveniente echar á la leche siempre que se ponga á cocer una corta cantidad de sal vegetal para evitar que se agrie y se corte á la lumbre , particularmente en verano y en tiempo tempestuoso.

*Medio para que pongan las gallinas en todo tiempo.*

A este fin se han de mantener con la cáscara de la li-

<sup>1</sup> Por Hergot.