

lense, dice, no muy menudo las piedras ó tierras que contengan salitre; hácese hervir estos polvos en agua, échase la disolución del salitre en el fuego, y se hace evaporar el licor hasta que se pegue á la espumadera, y que parezca de un color amarillo. Este licor oleoso se llama *agua salina*: hácese despues evaporar esta agua al fuego en una vasija de barro, hasta que parezca hallarse en consistencia de miel, en cuyo estado se la revuelve bien, y se espuma; échase esta materia espesa en un crisol, en medio de carbonés encendidos, aumentando el fuego poco á poco; hácese evaporar todos los espíritus ácidos, hasta que deje de ahumar enteramente, y entonces se va aumentando la lumbre; y cuando la materia se halle en estado de licuación, se la mantiene aquel grado de calor, hasta que llegue á estar blanca. En este estado, se la vuelve á echar en agua caliente: esta agua se apropia todas las sales fijas de esta materia, y se posa al fondo de la vasija, la alcalina, que es muy blanca; se lava en muchas aguas, hasta que

se perciba al gusto haber dejado todas las sales: esta materia, hecha polvos, es la célebre panacea universal ó nitrosa, cuyo principio se ve ser el agua del salitre. Esta panacea absorve los ácidos, disuelve las viscosidades, y las evacua por el curso sin incomodidad ni dolor. Es conveniente en todas las enfermedades crónicas, á todo género de obstrucciones; escita la transpiración, y cura la ictericia. El mismo autor asegura que es un buen específico contra el escorbuto: la dosis es desde una dracma hasta dos, y se toma en una agua mineral, ó en una taza de té en ayunas.

PANAL: es la obra que hacen las abejas donde depositan la miel y los huevos, allí los empollan y salen las abejas nuevas, que despues reunidas forman los enjambres, que salen de las colmenas para establecerse en otra parte y formar nuevas colonias.

PANATELA. Es un género de papilla que se hace para los niños, echando en caldo cierta porción de miga de pan y una yema de huevo, ó una cucharada de buen aceite de comer; revuélvese to-

do, y se la da algunos hervores.

Tambien se hace de este modo. Tómase dos onzas de harina gruesa de avena, de la mas nueva; lávase en muchas aguas tibias, hasta que lo abultado quede al fondo de la vasija; hácese hervir en un puchero á fuego lento, en cuartillo y medio de agua, y hasta que quede en la mitad; despues se pasa por un lienzo limpio esprimiéndolo, y se echa un poco de azúcar y una cucharada de vino blanco. Esta panatela es ligera y nutritiva.

PANECILLOS: modo de hacerlos. Hácese una masa con la flor de la mejor harina de trigo (media hemina mas ó menos, segun la porcion que se quiera hacer); tómase la tercera parte para hacer la recentadura ó hurmientto, que se desatará en la espuma de cerveza, y agua caliente; déjase revenir esta masa en una hortera ó plato de madera, y se cubrirá bien en invierno, en cuya disposicion se dejará seis horas en este tiempo y cuatro en verano. En viendo que ha levantado, se desata con el hurmientto y agua caliente el resto de la hari-

na; y echando medio cuarteron de sal bien molida, libra y media de buena manteca, media docena de huevos y un queso blando, ó leche, se mezclará todo y amasará bastante tiempo, volviendo y revolviendo por todas partes; fórmanse los panecillos del modo que se quiere; déjase revenir; se pican con la punta de un palo, y dándolos color, se meten en el horno, donde basta que esten media hora.

PANES. Dáse el nombre de panes á toda especie de granos cuando estan en pie.

Cultivo y cuidado que debe tenerse de los panes. 1º Cuando estan en yerba, y en el tiempo que van naciendo, se procurará aclararles, si se advierte que las producciones son tantas que puedan sofocarse: esto sucede por lo comun en un buen fondo de tierra, y así en el Diciembre se hará le pasten las vacas y ovejas; y aun cuando encañan, tambien se deshojarán aquellos que esten demasiado fuertes. Está rigurosamente prohibido por las ordenanzas todo género de daño en los panes, así

por los ganados como por la caza: el dueño de la heredad ó cualquiera otra persona en su nombre puede prender el ganado, y el amo ha de responder del daño. 2º Por la primavera, y desde el mes de Abril, se escardarán y se les quitarán las malas yerbas; advirtiéndolo al mismo tiempo en qué estado se hallan los panes, porque este mes es el que da á entender la buena ó mala suerte de la cosecha. Si estuviesen entonces fuertes y lozanos, prometen buenas esperanzas, á no ser que sobrevenga algun accidente extraordinario y fuera del curso regular, como alguna tempestad, granizo &c.; deberán quitarse las malas yerbas, particularmente si la primavera es húmeda, porque entonces echan demasiado; y se continuará en Junio este trabajo, si hubiese lluvias cálidas en este mes, que crián en los panes la neguilla, el beleño, cizaña y otras. 3º Cuando los panes han perecido por alguna escarcha áspera, que deshiela inmediatamente, hallándose la tierra muy cargada de agua, ó que ciertas aves de paso los han comido, se debe abrir de nuevo la

tierra, y sembrar en ella algun trigo tardío, cebada, ó cualquiera otra semilla de Marzo. 4º Se remediará en cuanto se pueda las enfermedades ó contratiempos de los panes, y destruir los insectos que los estíos secos ocasionan, como son todo género de cocos, turones y otros.

Varios modos de multiplicar los panes. Todo el punto de estos diversos medios se dirige á buscar por un modo extraordinario la cantidad, que por un cultivo regular, se tendria en tres ó cuatro años; y como el principio fermentativo, concentrado y envuelto en los mismos granos ó semillas, es lo que produce esta cantidad mas abundante, las preparaciones de ellas y beneficios que se dan á las tierras, hacen este feliz efecto.

Se tomará estiércol de vaca, cabra, oveja, palomina, y salitre refinado y molido, de cada cosa una libra; échase todo en agua tibia que no haya hervido, donde se dejará hasta que estas diversas frezas hayan dejado todas las sales que contengan; cuélase esta meza

ela por un paño , donde quedará toda la hez ; échase en remojo la simiente en esta agua filtrada por espacio de siete ú ocho horas ; despues se saca , y pone en un rincon de la panera , revuélvese de cuando en cuando , y por tiempo de otras seis horas ; siémbrese luego , y la produccion será de ciento por uno , segun lo asegura el autor de la Casa de Campo. En quanto á la dosis que acabamos de señalar , se advierte que son para sembrar doscientas y sesenta libras de grano.

Otro. Échase en una vasija de suficiente capacidad veinte libras de cal , con diez cubos de agua por encima ; y echando en una cesta ciento y veinte libras de trigo , que es la porcion necesaria para sembrar una yugada de tierra , se meterá en la vasija por siete ú ocho horas , y dejará despues secar al sol. O se revolverá el trigo en un tonel , donde se habrá disuelto en agua tres libras de salitre ó sal comun. Tambien se puede envolver el trigo seco con la cal quebrantada , y sembrar uno y otro al mismo tiempo.

Otro. Disuélvese en agua la cantidad suficiente de estiércol de un corral de ovejas , de un gallinero y de un palomar , y echando por último una porcion razonable de salvado para unirlo todo , se remojará en ello el trigo , que ademas de producir ventajosamente con esta composicion , le preserva de los varios contratiempos á que está espuesto.

Otro. Tómase despues de haber llovido el agua que queda al pie del muladar ; y si no hubiese proporcion de esto , se echará en un cubeto grande estiércol de carnero , de caballo y otros , hasta que quede vacío solo un tercio del cubeto , y se acabará de llenar de agua llovediza. Déjase en remojo dos dias y despues se quitará el estiércol : métese por veinte y cuatro horas el trigo en esta agua , que estará ya cargada de todos estos principios , y dejándole secar á la sombra se sembrará luego. Si se hace uso de este método todos los años , podrá cogerse de diez y ocho á veinte veces mas grano que por lo comun.

Otro. Juntanse todas aquellas cosas que parece debieran haberse tirado de la casa y que abundan en sales, como son los huesos de todo género de animales, plumas, pellejos, ralladuras de cueros, zapatos viejos, cuernos, uñas de pies de caballos y otros animales. Se tendrán tres toneles abiertos, ó tres pozales; échanse en el primero las cosas mas blandas, y que se desprenden con mas prontitud de sus principios; en el segundo, las que no son tanto, y en el tercero las mas duras; llénanse todos tres de agua llovediza; déjanse en infusión cuatro dias las materias del primero, seis las del segundo, y ocho las del tercero; sepárase el agua de las materias, y estas se tirarán.

2º Cógese una buena porción de plantas con sus flores y granas, de aquellas que contienen muchas sales, como el romero, espliego, salvia, almórdux, betónica, cortezas de encina, plantas que se encuentren por un monte, en cuevas y valles. Quémanse, y de las cenizas se estraen las sales por

evaporacion; recógense despues que se junten por la cristalización, y se hacen secar.

3º Se tomarán tantas libras de salitre ó nitro, cuantas sean las yugadas de tierra que hayan de sembrarse; disuélvese cada una de ellas en doce azumbres de agua del corral, y cuando ya esté disuelta, se echa un poco de las sales de estas plantas.

4º Empléanse despues estas materias del modo siguiente. Para cada yugada de tierra se toman doce azumbres del agua preparada en los toneles, y se mezcla el agua del salitre en la misma cantidad; échase poco á poco el trigo en este licor envuelto, en vasija suficiente para poderlo contener, cuidando de que suba por encima del grano como cuatro dedos: quitáanse con una espumadera los granos que naden por encima; déjase remojar el trigo doce horas, revolviéndolo en este tiempo seis veces en distintas horas; y al cabo de él, que ya estará hinchado el grano, se saca y pone en un saco á escurrir, recibiendo en otra

cosa esta agua que es escelente para preparar todo género de granos y semillas: últimamente, se siembra el trigo algo húmedo, y se necesita una tercera parte menos para cada yugada de tierra, echando algo de paja menuda para que abulte el volúmen; ademas se podrá esparcir estiércol por la tierra, y será mas abundante la cosecha.

Otro. Se tomará una porcion proporcionada de agua llovediza, en que se desatará calpiedra, á razon de dos libras en cada cuatro azumbres; déjase reposar la infusion tres dias, revolviéndola tres veces en cada uno; pásase á otra vasija, á donde se echará para cada azumbre cuatro onzas de nitro comun y una libra de palomina: revuélvese todo, y se deja reposar cuatro dias, haciendo lo mismo tres ó cuatro veces en cada uno, y concluidos se pasa á otra vasija el licor: despues se toma un puño de trigo que se dejará en remojo en él por espacio de diez y ocho horas; déjase secar un dia al aire; vuélvese á remo-

jar como la primera vez doce horas y se seca como antes; repítese la tercera vez la misma operacion, y se siembra de modo que cada grano quede en la tierra á un dedo de hondo y diez pulgadas distantes unos de otros.

Los que han hecho uso de esta infusion, aseguran que la mayor parte de estos granos echaron de sesenta á setenta cañas: que todas llevaron espigas muy largas y llenas de granos abultados: que casi todas las espigas tenian seis pulgadas de largo, que contenian sesenta granos cada una, sin que ninguna bajase de cuarenta. *Jour. Econ.*

Los autores que han escrito de agricultura, aseguran que se saca de estos varios modos de preparar las simientes unas ventajas muy considerables, porque apenas se necesita echar estiércol en las tierras: la tierra puede criar el trigo todos los años; necesita, cuando mucho, solo una tercera parte de simiente: que basta á la tierra una labor: el trigo está menos espuesto á niebla y á criar la ne-

guilla, y se anticipa en su maduración quince días; las cañas son mucho mas fuertes, y en las tierras fuertes echan de nuevo para el año siguiente. En fin que una hacienda de campo puede producir el cuádruplo; y que una tierra, por ejemplo, que solo producía en trigo mil pesetas, puede dejar al dueño cuatro ó cinco mil cada año.

Nuevo modo de multiplicar el trigo, experimentado por un agricultor alemán, y por cuya práctica asegúra que un ecónomo puede ahorrar á lo menos una tercera parte de la simiente necesaria, observando para ello las reglas siguientes.

1.º Es preciso sacar la simiente de un parage que no esté muy distante del terreno que se ha de sembrar para que la simiente no quede espuesta á una mutación muy notable de clima. 2.º Se escogerá bien madura y limpia de toda mala grana. 3.º Se llevará de un terreno mas frío, mas estéril y arcilloso que aquel donde haya de echarse. 4.º Sembrarla por el mis-

mo tiempo que se acostumbra en el parage de donde se ha sacado, y siempre mas tarde ó temprano que en el país. 5.º Habrá cuidado de informarse de qué especie de abono provenia esta simiente forastera, para variarla; y así si se preparaba aquella tierra para producirla con estiércol de ganado lanar, se preparará esta con el de vaca, particularmente si es mas cálida que aquella de donde proviene la simiente. 6.º Sembrar claros los granos extranjeros. Estas reglas deberán observarse no solamente en cuanto al trigo, sino tambien en la cebada y avena.

El mismo autor ha advertido que el centeno de estío, que proviene de parages frios, da un producto muy considerable y ventajoso en las tierras areniscas, particularmente si se tiene el cuidado de sembrarle en Marzo.

Ademas de esto, dice, no hay cosa tan útil, así para el ahorro de simiente como para mejorar el terreno y multiplicar la especie, particularmente la cebada y la avena, que llevar los granos de parages bajos y are-

niscos á tierras de montañas; pero es preciso no faltar á ninguna de las reglas dichas, y atender á que se trabaje el campo en tiempo seco.

En fin ha notado que la zizaña que se cria en muchas partes, y principalmente en sitios húmedos, se convierte en grano en los montañosos; lo que ha experimentado con una hemina de centeno, y en la que el trigo no llegaba á la octava parte: le hizo sembrar todo en un sitio montañoso y en terreno bien preparado y abonado, pero algo húmedo, y atendiendo á que se sembrase bastante claro. Asegura que al tiempo de la cosecha, le dió doscientas y cuarenta gavillas de buen pan, y que no pasó de tres ó cuatro pies de zizaña; con la diferencia en los otros panes de no haber dado las gavillas tanto grano como estas.

PANES ANIEBLADOS. La verdadera causa de anieblarse los panes está en el vicio de la simiente, y no depende de las lunas ó nieblas como creen muchos: el fermento vicioso que existe en la naturaleza del grano produ-

ce este efecto, y no la influencia del aire; y así se ve que en un mismo campo donde hay diferentes tierras correspondientes á muchos particulares, unas tienen el pan muy anieblado y otras lo estan poco: el campo disfruta de un mismo clima y la calidad del terreno es la misma; lo que prueba con evidencia que la calidad de la simiente, y la diferencia de cultivo de que hace uso cada uno, son la causa de este mal.

Uno de los mejores remedios para preservar los panes de la niebla, es la cal viva apagada en el trigo antes que haya perdido aquella especie de sudor, de que se sacude poco á poco despues de segado; y es la razon que como la cal encierra en sí un gran calor, acelera la fermentacion del grano, absorve la transpiracion en sus mismos poros, y libra en cierto modo al principio fermentativo del grano de aquel veneno, que circulando en la savia ó suco nutricio, le seria funesto por su corrosiva acrimonia. Es cierto que el trigo preparado de este modo es

dificil de sembrarse, porque el polvillo de la cal se introduce en los ojos.

Si el trigo que se tiene está muy contagiado, es preciso traer simiente de algo lejos, meterle entre cal cuando está pronto á fermentar, y continuar así; porque los trigos de campos inmediatos pueden comunicar el contagio por el polvo de las flores á las tierras cercanas aunque esten sembradas de trigo sano, en cuyo caso, la cal le preserva del contagio. Siempre será conveniente dar á las tierras labores bastante hondas para que las aguas no las priven de los sucos nitrosos que contienen, y dar á los surcos algun declive para que filtren entre la labor y el suelo de la tierra; pero sin dar lugar á que lleven consigo el limo ni las sales.

Receta para preservar los panes de todo mal y corrupcion. Se tomarán veinte y cinco libras de cal viva, otras tantas de palomina, cuarenta libras de ceniza de hogar, veinte y cinco de sal marina, y en su defecto, otro tanto nitro: pónense todas estas drogas en

un cubeto bastante capaz para poder contener tambien media barrica ó tonel de agua comun, y echándola se revolverá bien con un palo hasta que parezca estar apagada la cal. Esta legía se guarda todo el tiempo que se quiere, sin que se malee, y cuando se ha de hacer uso de ella, se echará el trigo en una cesta que se meterá en el cubeto hasta que esté bien remojado, y entonces se echará en un saco para que escurra, ó si es mucho el trigo, se echará en un cubeto todo el que quepa, dejándole solo vacío cuatro dedos; acábase de llenar de la legía y se le mueve; hecho esto se destapa por bajo, y recibe el agua para no perderla, continuando así hasta que todo el trigo esté preparado. Se sembrará á las veinte y cuatro horas ó algo mas, pero no podrá guardarse así mas de cinco dias, porque tiene el riesgo de abrasarse. Ultimamente la cantidad de legía de que se ha hablado puede servir para preparar mil y trescientas libras de trigo.

Quando los panes estan en flor, y

acontece caer lluvias frias, las espigas no contienen mas que unos granos muy pequeños en que no se halla nada de harina; y á este accidente llaman por lo comun correrse los panes. La frialdad del agua contrae los vasos de la caña, y así impide que la savia suba en aquella cantidad necesaria para que los granos tomen el incremento regular.

PANADIZO. Mal cruel, en forma de apostema que sale á la punta de los dedos, y corrompe la carne, causando vivísimos dolores.

Remedio. Se hará una legía con ceniza de sarmientos; caliéntase bien y se echa en un vaso acomodado para meter allí la parte lastimada donde se tendrá bastante tiempo, echando de cuando en cuando mas legía caliente: repítese esta operacion, y se verá prontamente su buen efecto en cualquiera estado en que se halle el panadizo, sea al principio cuando no se advierte mas que hinchazon, sea en el aumento, cuando aquella crece y se forman las materias, y aun cuando las carnes estan corrompidas, porque la

legía atrae hácia fuera toda la malignidad del mal, y despues no es preciso mas que cortar la cútis muerta, y aplicar alguno de los unguentos de que se hace uso para consolidar cualquiera herida.

Otro remedio. Se abrirá el panadizo con la punta de una lanceta, ó poniendo el unguento de madre (*V. Ungüento*): despues se meterá el dedo en la legía de que se acaba de hablar, y salen de él ciertas viscosidades que son la supuracion de la membrana alterada. Este remedio es escelente.

O se tomará la yema de un huevo fresco, y echando en ella un polvo de sal bien molida se batirá, y quedará hecho un linimento que se pondrá al dedo envuelto en un paño; pónese otro á las doce horas y será pronta la curacion.

PANIZO. Especie de grano bastante parecido al mijo, aunque se diferencia en los filamentos que son de un pie de largo y amontonados; las mazorcas contienen muchos granos vello-sos, azules ó rojos. Hay provincias