

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 21 de Noviembre de 1805.

*Extracto del tratado de las flores de Don Claudio
y Don Esteban Boutelou.¹*

(Por D. Francisco Antonio Zea).

Una de las grandes utilidades de los papeles periódicos es dar á conocer las obras dignas de la atención pública, analizarlas y hacer formar concepto de su mérito y de su importancia. Así se difunden las buenas ideas, se excita á hablar y discurrir, se promueve la instrucción con el estímulo de la curiosidad, y poco á poco va prendiendo la brillante llama de las ciencias y de las artes que anima y hermosea la Europa. Nunca es tan necesaria esta política de las luces, como quando se trata de obras, poco adaptadas al gusto y á las ideas de la nación, miradas tal vez como inútiles, ó á lo menos como puramente curiosas; pero que en realidad influyen mucho en la civilización, y contribuyen positivamente á la grandeza y prosperidad del Estado. Tal es la que con el título modesto de *Tratado de las flores* han publicado los Señores D. Claudio y D. Esteban Boutelou, conforme lo habían ofrecido en su precioso *Tratado de la huerta*, que tanto aprecio ha merecido á las naciones sabias.²

¹ Un volumen en quarto se halla en la librería de Castillo frente á las gradas de S. Felipe.

² Del tratado de la Huerta se ha hecho una reimpression en Londres, como se acostumbra con todas las obras españolas del mayor mé-

Uno y otro escrito son dignos de la celebridad que sus autores logran en la Europa; pero si el de la huerta es mas útil, el de las flores es mas importante, no solo por ser el primero que se publica en España y el mas completo que se conoce, sino tambien por lo abandonado que este ramo se halla entre nosotros, y la atencion que merece. No parecerá estraña esta proposicion á los que conocen el influxo de la imaginacion en la suerte de las naciones, y los recursos que el arte de exáltarla ofrece á la política. ¿ Con que otro objeto levanta la noble arquitectura palacios que inspiran la admiracion y el respeto de la Soberanía: pirámides que excitan las ideas de la inmortalidad: arcos triunfales y monumentos que recuerdan el valor y la gloria? A que otro fin reúne la música los hombres: preside á los regocijos y al dolor de la patria: marcha á los combates y anima la victoria? Para que representa la pintura las grandes escenas de la naturaleza y del arte: reproduce los siglos, y evoca las augustas sombras de los Griegos y de los Romanos, ni para que canta la poesía los héroes y las armas, la navegacion y los prodigios del talento humano, sino para excitar y mantener la llama de la imaginacion? Este ha sido el primer cuidado de aquellos grandes genios creadores de la Sociedad, porque un pueblo en quien se halla la imaginacion apagada, no inventa, no se instruye, no lee, no cultiva ni trafica en grande, es incapaz de entusiasmo, y no hay que esperar de él, no digo sacrificios, pero ni el menor interes por el Estado.

Siendo pues tan preciosos é importantes los medios de exáltar la imaginacion, ¿qué aprecio no merecerá una obra sumamente propia á inspirar el gusto de los jardines

rito para despacharlas en América, dándolas tan baratas que es ya difícil sostener la concurrencia. En París se han traducido varios artículos literalmente, apropiándose los el traductor, como se suele hacer. Lo mas extraño es que un hombre célebre haya dado por suyo el artículo del cultivo de los espárragos inserto en el nuevo Diccionario de Historia Natural, traduciéndolo de la misma obra, de que en aquella capital se habian hecho los mayores elogios.

que no solo la alegran y hermocean sino que la forman? Ni los circos magníficos, ni los estadios, ni los tornéos, las mas brillantes fiestas ni espectáculos, las mismas artes hijas de la luz y del fuego no producirán grandes efectos en un pais de que se halle proscrita la naturaleza. Montes poblados de árboles frondosos, rocas esmaltadas de flores y verdura: amenos valles y risueños prados: inmensos campos cubiertos de mieses y de frutos: ciudades cercadas de huertos y jardines, en que se respiren el gusto y la alegría: ¿de qué otra cosa se necesita para elevar la imaginacion y engrandecer el alma baxo de un cielo tan brillante y en esta tierra clásica que ofrece á cada paso heroycos y sublimes recuerdos? ; Y qué mejor medio para renovar así la faz de la península, que el de inspirar la pasion hermosa de las flores, cuya riqueza y esplendor harán resaltar la desnudez de las rocas, y la miseria y la melancolía de los incultos campos! No me detendré á manifestar quanto contribuye la jardineria á la perfeccion de la Agricultura, los auxilios que le presta y las luces que le subministra, porque todo se expresa con decir que es el ~~luxe~~ arte encantadora de labrar la tierra.

Si la obra de los Sres. Boutelou es sumamente importante por la necesidad que de ella habia, y por lo mucho que facilitando el cultivo de las flores, puede contribuir á propagar la aficion á los jardines: no lo es menos por la maestria con que está escrita, y por ser la mas completa que se ha publicado en Europa. Algunos autores solo se han propuesto tratar de la planta y disposicion de los jardines, discurrir sobre el gusto que reyna en diversos paises, dibujar los quadros, y repartir en ellos la gracia y los adornos; pero sin hablar del cultivo: otros solo han escrito del cultivo, ya de una, ya de varias flores; pero omitiendo muchas de las mas estimadas, tratando superficialmente de otras, y adoptando errores y preocupaciones, que todos creían y nadie exâminaba. No habia una obra que abrazára todas las plantas jardineras de algun pais, y en que nada se omitiese de quanto concierne á su cultivo, facilitándolo y descubriendo la false-

dad de tantos secretos, á que se atribuian los fenómenos de la vegetacion y los primores del arte. Es de notar que la primera obra española en un ramo que en otras naciones se cultiva con entusiasmo, sea la mas completa y la mas metódica que hasta ahora se haya publicado.

El tratado de las Flores no comprende mas que su cultivo; que es lo mas importante, dexando al gusto de cada uno la disposicion ó planta del jardin. A caso desearian muchos que se hubiesen estendido á esta parte interesante de la jardineria, y que ninguno podia tratar con mas acierto y gusto que los que han reformado los primeros jardines de Europa, despues de haberse educado en los de París y Lóndres. Yo por mi parte no les puedo perdonar esta omision, y sobre todo la de las figuras iluminadas que casi son indispensables en semejantes obras, por mas que las encarezcan. Tal ha sido sin duda la razon que les obligó á suprimirlas en esta edicion; pero que es de esperar nos ~~den en otra~~, sin que por eso alteren el ~~plan conciso~~ y metódico que han seguido, y conviene conservar, como se verá por su exposicion.

Han omitido las flores de poco mérito que no se acomodan al clima de España, y evitado cuidadosamente toda repeticion, reuniendo en cinco clases los cultivos que tienen cierta analogía. La primera comprende las cebollas de flor: la segunda las que se multiplican por acodo ó esqueje: la tercera las plantas perennes: la quarta las anuales, y la quinta los arbustos de flor. No es menos sencillo y claro el método que siguen tratando de cada planta. Danle el nombre castellano y el botánico de Linneo: hacen de ella una breve descripcion con aquella maestría que solo es dada al talento superior, expresan el número de sus variedades, refieren, quando es interesante, su introduccion en los jardines, y la mayor ó menor estimacion que en esta ó en aquella época ha merecido, y por último explican su cultivo con arreglo á nuestro clima. Un solo artículo que yo copiara, daria, mas bien que la analisis, una exácta idea de la finura, delicadeza y gusto con que está escrita la obra; pero sien-

do demasiado largos para este periódico los mas interesantes, me contentaré con extractar el del clavel, ya por ser flor propia de nuestro pais, ya porque todo lo que dicen está fundado en sus propias observaciones y es original.

«Las variedades del clavel y clavellina con que se adornan y hermosean los jardines de flores, son *dicen* hijas de una misma madre ó tipo comun, y han sido obtenidas por semillas de la planta silvestre (*Dianthus caryophyllus* Lin.) que se cria abundantemente en Castilla la vieja, Aragon, Cataluña, Valencia y otras partes de España. Es planta al parecer despreciable y de poco mérito, quando se halla silvestre, y solamente sobresale en ella un olor á clavo muy fragante que poseen sus flores en grado superior.» Dan los autores la descripcion de la planta y continuan así.

«Esta es la flor favorita de los Españoles; no cultivamos ninguna con tanto esmero y diligencia; bien es verdad que reúne todas las calidades que pueden hacer recomendable una flor, concurriendo en ella las propiedades de brillantéz, ~~viveza~~ y variedad en sus matices, y la fragancia y suavidad de olor; circunstancias las mas apreciables y que se desean en las flores. Pero la fragil y pasagera belleza de estas flores requiere un cuidado tanto mas delicado y asiduo para su conservacion, quanto estas plantas están expuestas en su cultivo á un número considerable de contratiempos y males; como son la falta de buen terreno y su mala exposicion, el excesivo calor ó frio, la poca ó demasiada humedad, las enfermedades que padecen, los daños que reciben de los insectos, y últimamente otras varias contingencias á que están expuestos los vegetales. Así que, para poder conservar en los jardines estas flores dignas de todo nuestro cuidado y atencion, vamos á exponer á los floristas y curiosos un método de cultivo facil y seguro fundado en la experiencia de muchos años, y segun la práctica de los reales jardines.»

Hablan luego de la diferencia entre la clavellina y el clavel que siendo una sola planta en la naturaleza, y

exigiendo el mismo cultivo, forman ya dos clases entre las muchas variedades que ha producido el arte. Expresan las calidades que distinguen á una y otra, el ayre de la planta, el vigor de la vegetacion, la gracia, la elegancia, los colores, y quanto hace la flor mas apreciable á los ojos del hombre de gusto, y pasan á tratar del cultivo, por cuyo medio se logra variar tan primorosamente las formas naturales. Es bien sensible que los límites de un extracto no nos permitan dar idea de tantas y tan ingeniosas operaciones como describen con tanto orden, con tanta claridad, y con aquella noble sencillez que tanto hace resaltar las gracias de la Agricultura. La situacion correspondiente á las castas que ya han clasificado, la preparacion de la tierra, la eleccion de algunas semillas que han de producir una generacion querida á que el florista destina el mayorazgo de la belleza, el modo de sembrar y el tiempo favorable, el riego oportuno, los cuidados paternales, quanto debe saberse, quanto puede imaginarse para ~~resistir~~ el mérito de la hermosa flor de España, todo se explica allí, todo se enseña, y todo con distincion, todo con arte, todo con aquel sello que pone sin pensarlo, á sus obras el escritor Maestro. No tratan con menos interes de la propagacion de los claveles por *esquexes*, *puntas* ó *cogollos*, y por *acodos*, y despues de explicar los diversos plantíos y todas las operaciones relativas al cultivo y al arte de hermohear la flor, pasan á hablar de las enfermedades á que está sujeta la planta, y de los remedios con que se curan. Aunque no se propagan algunas, como el *cancer*, hay otras contagiosas, como el *sarro*, y aun las hay epidémicas, en cuyos casos toma el jardinero con su pueblo de flores las providencias de un Soberano ilustrado y benéfico. ¡Que interés no inspitan sus cuidados con la doliente planta! ¡Que tiernas ideas hacen nacer en el fondo del corazon! ¡Como elevan el alma! ¡Como la engrandecen! ¡Como exaltan los sublimes sentimientos de beneficencia y humanidad! ¡Y que contraste hacen con el furor impio de los que sin objeto, sin utilidad, sin recibir á lo menos una impresion

agradable, se complacen en alargar por todas partes una mano sacrilega y osada, destrozando no solamente las olorosas flores, sino los tiernos árboles que bien pronto alegraran la tierra y derramaran el ayre saludable, la frescura, la sombra y la fecundidad.

Despues de las enfermedades del clavel tratan nuestros autores de los enemigos que lo persiguen, y de la policia, y de la tactica que necesita el florista para evitar sus asechanzas y para derrotarlos. Concluyen tan hermoso artículo con una breve exposicion de los errores que se han introducido en el cultivo de esta planta. Voy á copiarlos, ya que el enlace de unas operaciones con otras, su mutua dependencia y la corriente rápida de su discurso, no me ha permitido tomar, para honor de este periódico, algun pasage del cuerpo del artículo. Dice así.

“Todo lo respectivo á sembrar, plantar y practicar las demas operaciones del cultivo, con arreglo á las fases de la luna, entran en la clase de preocupaciones fundadas solamente en la imaginacion de las gentes. El mismo crédito debe darse acerca de introducir granos de cebada en las cisuras de los acodos y esquexes para promover su radicacion pronta. Estos granos de cebada en caso de nacer, perjudican en vez de servir de provecho á las plantas. Todos quantos secretos se ponderan para mudar el color de los claveles, substituyendo otros en su lugar al arbitrio del florista, no merecen sino el desprecio del cultivador, como tambien en quanto á comunicar á la flor olores al antojo del jardinero. Por esto nunca se pondrá en execucion el introducir clavos de especia ú otras substancias olorosas dentro de las cisuras de los acodos y esquexes, ni menos se gastará inútilmente el tiempo en regar con aguas tinturadas de colores diversos para aumentar la viveza y variar el color originario de las flores.

Nunca hemos practicado la multiplicacion de claveles por enxerto; pero creemos deba colocarse en la clase de errores vulgares. Lo que ciertamente es un error de marca, es el pretender que puedan servir las achicorias y retamas de patron para enxerir el clavel, y que en el pri-

mer caso salgan azules las flores, y de color de yema en la retama. Casi en el mismo grado de errores vulgares deben colocarse las disposiciones de algunos autores para regar con aguas impregnadas de estiércoles fuertes, pues estas en lugar de aprovechar causan el cáncer á las plantas de clavel.”

Por el artículo que he analizado podrá formarse concepto de la obra, que baxo qualquier aspecto que se considere, es utilísima, interesante y gloriosa, Llegará un día en que propagada la pasión de los jardines se conozca generalmente su influxo poderoso en la imaginación, y de resultas en el tono y en las ideas del pueblo, lo mucho que ilustran la Agricultura, y contribuyen á enriquecerla, y otras grandes ventajas largas de exponer y difíciles de persuadir, y se citará entónces con entusiasmo el *Tratado de las Flores*, como un don inestimable que Don Claudio y Don Esteban Bouzelou hicieron á su siglo y á la posteridad.

Continuacion de las varias especies de uva que se cultivan en Ocaña.

3ª Uva moscatel comun.

Su racimo es pequeño, oblongo, apretado, con pocos gajos, la uva orbicular pequeña, ensanchada algun tanto por el apice donde permanece el rudimento de el pistilo, y adelgazada hácia el pedunculillo, irregular ó de figuras varias agrupadas, los pedunculillos cortos, horizontales, delgados y verdosos. El hollejo de la uva liso, verdoso, dorado ó como tostado por el sol, delgado, y cruge: la carne verdosa; y el mosto abundante, blanco, moscatel, espirituoso, de mucha fuerza, contiene quatro simientes puntiagudas, pequeñas de color amarillo roxo.

Madura por últimos de agosto.

Tiene esta vid sus hojas hendidas en cinco senos poco profundos, por el envés son berdosas con algo de borra blanca, suave al tacto, y apenas perceptible á la vista;

por la faz superior de un color verde amarilloso los dientes desiguales, profundos, agudos, las nervuras blanquecinas por abaxo; y berdosas por arriba con bisos roxizos en su base: los sarmientos asurcados, rollizos, amarillo-roxos; los cañutos, nudos ó articulaciones distantes de tres á quatro pulgadas. Prevalece en tierras fuertes.

4.^a Uva pardilla.

Produce el racimo mediano, aovado, apretado, terminado en punta obtusa, con pocos gajos pequeños y sencillos: el escobajo verdoso, correoso, muy adherente al sarmiento, y la uva cónica al revés, irregular, engruesada en su ápice, terminada en punta obtusa, adelgazada hácia el pedunculillo y comprimida á veces por sus lados: su hollejo ó cutis delgado, algo aspero, verdoso, y por el lado del sol bermejo, ó roxo doradito, transparente y con flor, cruxe ó se revienta con ruido: la carne es blanca, blanda, suave, aguanosa, dulce y transparente: el mosto abundante, blanco, floxo, y las simientes ó granillas comunmente tres, algunas veces quatro, pequeñas, nutridas, acorazonadas y pardas. Las uvas se hallan sostenidas por pedunculillos cortos, con rodetes medianos, se desgranán fácilmente, están expuestas á podrirse, con las lluvias se revientan los hollejos, y no tienen aguante. Es buena casta para comer, y no de las mejores para vino. Se cultivan dos variedades de esta vid que es muy fértil, la una que llaman de hoja de la higuera por la semejanza de sus hojas á las de este frutal. Las cepas pardillas desarrollan sus yemas de flor y hojas mucho mas temprano que todas sus demas castas, y suelen helarse con mas facilidad que otros vidueños.

Los sarmientos nacen tendidos, y son muy correosos; por lo qual suelen plantarse en las lindes á efecto de que no suelten al tope del arado, y se estropeen por los inmediatos. Son muy ásperos los sarmientos segun la expresion de los podadores; esto es, son muy duros y se requiere bastante fuerza para podarlos.

5ª *Uva jaen.*

El racimo de esta uva es oblongo, floxo, suelto, grande, habiéndolos en cepas viejas que pesan cinco y mas libras, con racimitos ó gaxos numerosos.

Las uvas son grandes, aovadas, redondeadas en ambos extremos, algo comprimidas, desiguales, distantes, sueltas y tienen señaladas las hojuelas del caliz sobre el hollejo ó epidermis: este es grueso, verdoso, y quando muy maduro de color de cera, astringente, algo amargo, coriacéo y se desprende ó pela de la carne, que cruge, es blanca, dura y dulce; su mosto blanco y medianamente abundante. El escobajo ó pedúnculo comun es anguloso ó esquinado, verdoso-claro, con fuertes de vermejo. Las graminillas comunmente son quatro, aovado-oblongas, grandes, nutridas, blanquecinas ó color gris claro.

Esta uva es buena para colgar, de mucho aguante, y hace buen vino.

Las cepas, son fértiles, quanto mas viejas mas castizas. Su casca da vigor, fortaleza, y conservacion al vino.

Prevalece mas generalmente y con mayores medros en tierras ligeras.

En los primeros años fructifica escasamente, es su cepa muy duradera, y muy fertil luego que ha entrado en edad.

Los sarmientos son blandos.

Dexan la hoja despues de las cepas masuales y las tintas, y antes que las otras castas.

Los racimos se desprenden con facilidad siendo el pezon vidrioso, y el anillo quebradizo.

6ª *Uva even blanca.*

Su racimo es grande, floxo, oblongo, compuesto de numerosos gajos, largos, colgantes que nacen comunmente opuestos ó como aspados sobre el pedúnculo comun ó escobajo principal; en el punto de insercion con este se hallan los racimitos engruesados con una xoroba ó excres-

cencia carnosa. Los racimos mayores pesan dos y media ó tres libras, y toman una figura abultada hácia su mitad con motivo de los numerosos racimitos que cuelgan y se amontonan unos sobre otros, terminándose el racimo principal en remate delgado y flexible.

El escobajo es de color verde-claro, tinturado á veces de roxo asurcado, flexible sin rigidez, hondeado principalmente hácia su extremidad.

La uva mediana, orbicular, comprimida en su ápice, en el qual permanece el resto del estilo de color roxo-negruzco: el pedunculillo es gruesecito, con numerosas vexiguillas ásperas, quasi violadas, con rodete grande, que se halla inserto dentro de una cavidad espaciosa, somera y circular, y saca siempre rajas de carne pegadas á él. Su cutis transparente, muy delgado de sabor áspero con algo de flor, verdoso y rara vez dorado, trasparentando las hebras blancas de la carne. Esta cruge, es dura, blanca, dulce espirituosa, el mosto dulce almivarado, abundante, blanco, líquido, pegaxoso y claro como el agua: contiene comunmente quatro simientes aovado-oblongas, con el surco profundo, terminadas en punta obtusa, poco nutridas, señaladas con una, dos tres ó mas manchas roxas ó amoratadas, blanquecinas por abaxo, relucientes y de color de avellana obscuro por arriba.

Esta uva se abre con facilidad en seguida de lluvias, y al tirar el pedunculillo se raja con estrépito en tres ó quatro tiras. Es de mucha duracion y aguante, buena para colgar; y da el racino fuerte. Madura por mediados de septiembre.

Se desprende el racimo fácilmente del sarmiento.

Los sarmientos son fuertes, esto es, duros para podar.

Prueba este vidueño en terrenos fuertes.

La uva even, ni la comas, ni la des, para vino buena es. Dice el proverbio vulgar.

7ª Uva riñon de gallo.

Es el racimo de esta uva floxo, compuesto de racimitos ó gaxos numerosos.

El escobajo verde-blanquecino, profundamente asurcado, esquinado, y con visos amarotados cerca de la insercion del pezon en el sarmiento.

La uva aovado-oblonga, grande, desigual, como arriñonada, cóncava por un lado, y convexâ por el opuesto, terminada en punta obtusa por ambos remates, y en su ápice con el estilo como espinoso, duro al tacto, y de color roxo negruzco. Los pedunculillos son delgados, con pocas verrugas se hallan insertos laterales en la uva. El cutis de esta es blanco-verdoso, ó color de cera, alguna vez doradito en su perfecta maderacion, duro, coriáceo y áspero. La carne cruge es dura, dulce como la miel, grata al paladar, nada empalagosa, y poco aguanosa.

Da poco mosto, blanco, floxo, sin espíritu ni aroma, y sin agridulce. Tiene las granillas grandes, escotadas por su base, y terminadas en remate truncado, pardo-claras, en número de dos ó tres en cada uva.

Las hojas gruesas, espesas, blandas, hendidas en cinco senos profundos, de los cuales los dos inferiores, subdivididos; de color verde renegrido por la faz superior, y alguna vez ampollosa; de color verde-claro por el envés, amarillentas, con nervuras blancas y visos purpurinos en su base; lampiñas, con algun poco de borra blanca, imperceptible á la simple vista en los ángulos de las nervuras; las aserraduras desiguales, poco profundas, aovadas, con remate amarillo. Los sarmientos son recios, rollizos, gruesos, amarillentos, algo tendidos, y los del centro derechos, claros, tinturados de roxo cerca de las articulaciones; estas se hallan próximas, y á la distancia de dos pulgadas ó dos y media.

La cepa es alta, y su corteza cenicienta, unida, lisa y asida al tronco.

Esta especie es muy castiza, y resiste la impresion del yelo.

La uva es buena para comer y para vista; pero no puede considerarse útil para hacer vino, ya sea por la aspereza del cutis ó pellejo, quanto por su escaso mosto, floxedad y falta de principios espirituosos. Madura por úl-

timos de agosto ; prevalece en tierras fuertes ; y solo se cultiva por curiosidad.

8ª Uva teta de vaca blanca.

Su racimo es grande, floxo, irregular, desigual, compuesto de numerosos gajos.

La uva es grande, aovada-oblonga, rolliza, adelgazada algun tanto por el lado del pedunculillo, y terminada en su ápice en punta obtusa, donde se halla una cavidad ó aplastamiento bien patente, que contiene el resto del estilo. Su cutis es verde-blanco, grueso, con flor. La carne cruge, es verdosa, dura, dulce, y el mosto blanco, escaso y floxo.

Contiene comunmente tres granillas, y alguna vez quatro, nutridas, aovadas y truncadas.

Las hojas son lampiñas, de poca consistencia, de color verde-claro, hendidas en cinco senos, medianamente profundos ; en el medio de los cuales se advierte á veces un diente ancho, agudo y aovado ; los dientes distantes, obtusos, aovados, poco profundos, alternativamente uno grande y otro mas pequeño. El seno inferior acorazonado.

Los sarmientos son rollizos, duros, correosos, estriados, con las articulaciones ó nudos distantes.

Esta uva es buena para emparrados, se cultiva por curiosidad, aguanta mucho, y no aprovecha para vino, tal vez servirá para pasas. Madura por octubre.

9ª Uva pero-ximenez.

Aun quando solamente se hayan puesto de este vidueño algunas cepas nuevas, y sea entodavía poco conocida la casta en Ocaña, como se cultiva en muchos parages de Aranjuez me ha parecido deber describir por extenso una variedad tan apreciable y tan útil.

Su racimo es mediano, aovado-obtuso, medianamente apretado, no arrastra por el suelo y maduran perfectamen-

te sin podrirse. Se subdivide en pocos gaxos y solamente en los racimos mayores se advierten dos, tres, ó quatro racimitos pequeños y sencillos.

La uva es mediana casi oblonga, algun tanto mas gruesa por su ápice, en cuya extremidad se halla la señal del estilo, sin advertirse la menor compresion ni cavidad: su mayor diámetro está hácia la mitad de la uva, que se adelgaza un poco por el lado del pezon.

Tiene su cutis delgado, tierno, verdoso, con algo de flor; quando está bien madura la uva toma un color dorado, y por el sol roxo-pardo, se abre facilmente con las lluvias. Es su carne almivarada, espirituosa, empalagosa, tierna, blanco-verdosa.

Mosto abundante, blanco, pegaxoso, de mucha fuerza y espirituosa.

Contiene comunmente tres simientes acorazonadas, ó escotadas por su base y adelgazadas por su ápice en remate truncado, y son de color gris obscuro.

Las hojas de este vidueño estan profundamente hendidas en cinco senos, de los quales los dos inferiores se subdividen; son de color verde claro y blanquecinas por el enves, con vello rígido ó áspero, principalmente en la proximidad de las nervuras: tiene sus senos acorazonados ó escotados; y las aserraduras profundas, terminadas en espinitas y lanceoladas.

Los peciolos cortos, menores que las hojas, rollizos, asurcados, amarotados, con bases verdosas, escurridas hasta la mitad del diámetro del sarmiento.

Los sarmientos correosos, duros, derechos, algun tanto comprimidos, medianamente largos, purpurinos, asurcados, con manchas amarotadas en la proximidad de las articulaciones; que estan distantes como de quatro pulgadas, rara vez mas y pocas menos. Los inferiores siempre se hallan mas inmediatos en toda casta de vidueños.

Las yemas plegadas, rimosas, aplastadas, aovadas, anchas y chatas.

La cepa es pequeña, fértil; y su corteza pardo-obscura y delgada.

Madura por últimos de agosto.

Tiene esta casta mucha semejanza con la vid masval; quiere tierras fuertes y pingües; es temprana; brota con mas anticipacion que las demas castas, y se yela fácilmente, por lo qual deben plantarse en terrenos tardíos, por quanto en los frios y tempranos perece el esquilmo con los yelos y escarchas fuertes de la primavera.

Produce generalmente este vidueño pocos racimos grandes, y sí muchos grumos, carpones, ó rebusco.

Es excelente uva para vino, y para comer; por lo temprana es apreciable, aunque empalagosa.

Con motivo de lo delicado y tierno del hollejo no puede conducirse á largas distancias, remostándose con facilidad, desperdiándose mucho mosto, y llegando la uva estropeada.

El pellejo ó casca es útil para dar aroma, vigor y fortaleza al vino, del mismo modo que se practica con la masval, á la qual aventaja la peroximenez.

10. Uva teta de vaca encarnada.

Produce el racimo grande, apañado, apretado, con numerosos gajos, prendidos al escobajo anguloso ó esquinado.

La uva es grande, irregular, aovado al revés, engruesada por su ápice, y adelgazada por el lado del pedunculillo; en su extremidad con un aplastamiento considerable, que contiene los residuos del estilo; y se halla señalada por una caval aparente longitudinal, y está sostenida por el pedunculillo inserto en una cavidad somera.

Su cutis ú hojuela espeso, encarnado roxo, coriáceo la carne cruge, es dura, verde-blanquecina: el mosto escaso, blanco, dulce agradable, nada fastidioso; y contiene comunmente quatro simientes acorazonadas y tripudas.

Esta uva es buena para comer, para guardar, y no es útil para vino.

Los sarmientos de esta vid son correosos, durísimos, mas ásperos para podarse que ninguna casta de las que se cultivan en Ocaña.

11.^a *Uva tinta even.*

El racimo es floxo, oblongo; escobajo verde-celedon, correoso, duro, se necesita navaja para desprenderlo del sarmiento: y la uva orbicular, algo comprimida, con una ligera compresion suave en su ápice en la qual permanece el resto del estilo que es una espinita blanca.

Su cutis morado-negrizo, con flor espesa plateada, grueso, coriaceo, áspero astringente, y tiñe ligeramente: la carne sonrosada, cerca del pellejo sanguineo, con enrames tintos. Partida una uva por mitad presenta un color verdoso, transparente, mas en la proximidad de la nervura central se manifiestan fuertes manchas tintas, mas oscuras hácia ambos remates de la uva.

El mosto abundante, casi tinto ó sonrosado, aguano-so, dulce, sobresaliendo al sabor áspero del cutis ú hollejo. Tiene tres ó quatro simientes redondeadas, acorazonadas, comprimidas, roxas y pequeñas.

Los pedunculillos verrugosos con rodete mediano.

Las hojas están endidas en cinco senos, son de un color verde-claro y lampiñas por la faz superior; verde amarillentas, ásperas, y con pelos blancos, rígidos por el enves; con senos profundos en sus márgenes y dientes profundos, anchos, distantes, redondo-aovados, y terminados en remate blanco.

Los peciolos rollizos, ligeramente estriados, de color verde-claro, tinturados de encarnado; engruesados por su base, y abrazando el tallo ó sarmiento hasta circundar mas de la mitad de su diámetro, escurriéndose en remates verdosos, ó expansiones fuertemente asidas al sarmiento.

Los sarmientos rollizos, tiernos estriados profundamente, amarillo-roxos, lampiños, con manchas sanguineas, ó roxopardas, son ramosos ahorquillándose con mas frecuencia que otras castas; con sus nudos, articulaciones, ó cañutillos distantes tres pulgadas, ó tres media, y engruesados.

Prevalece en tierras fuertes, y de vega.

Hace buen vino y es útil para mezclar con las castas tintas legítimas. *Se continuará.*