

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 13 de Agosto de 1807.

MEMORIA

*sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda
y Xerez de la Frontera.*

(Por D. Esteban Boutelou).

No puede ménos de sentir el viagero Agrónomo á vista de las opulentas viñas de Xerez y Sanlúcar aquella impresion augusta y casi religiosa que experimenta el Artista al descubrir entre las ruinas de Tebas y Palmira soberbias columnas y trozos enteros de Arquitectura que atestiguan la perfeccion del Arte, y la grandeza y la gloria de aquellas capitales. En efecto debe mirarse el cultivo que allí se da á la vid, como uno de los mas preciosos monumentos de nuestra antigua Agricultura, y á lo ménos por consolarnos de lo que somos con lo que fuimos, conviene dar alguna idea de su mérito y excelencia. Mas no es esta consideracion la que me mueve á publicar una práctica rural tan importante; sino la de las ventajas que deben resultar de generalizarla. Como no? si el vino y demas productos de la uva son el ramo principal y el verdaderamente activo de nuestro comercio, sin que por eso se saque la milésima parte de la utilidad que promete, y que seguramente obtendremos adoptándose en todas las provincias, con las mo-

dificaciones correspondientes, el cultivo y la fabricacion que admiramos en Xerez y Sanlúcar? ; Gloria al ilustre Gordon, y á los que siguiendo su exemplo, y reuniendo el saber de nuestros Padres con los principios y las luces del siglo han dado tan fuerte impulso á un ramo, en que igualmente se interesan el cultivador y el cosechero, el extractor y el comerciante, el tonelero, el destilador, el marinero &c. &c., y que extendidas su práctica y sus ideas será una fuente perenne de prosperidad para el Estado, como lo es para aquella Provincia. No quiero yo decir que se sacará en todas partes la misma utilidad; sino que proporcionalmente se lograrán ventajas inesperadas: que la cepa, cuya duracion es, por exemplo, tan corta en las tristes llanuras de la Mancha, se conservará siglos enteros como en Xerez, y que mejorada la calidad del vino podrá exportarse ó mantenerse sin riesgo de alteracion, y de consiguiente no será la abundante cosecha tan funesta al labrador como la escasa. En general este es el ramo de Agricultura que mas debe fixar nuestra atencion, no solo porque la variedad de exposiciones y temperamentos de nuestra Península nos excita á tener quantos vinos se aprecian en Europa; sino porque reuniendo las utilidades de la materia primera, y las de la manufacturada, y siendo infinito su consumo, reanima la industria rural y la navegacion, y pone en movimiento muchos brazos. Tan cierto es esto que el Gobierno ingles, no dudó ofrecer el inaudito premio de 200 mil libras esterlinas (19 millones y 200 mil reales)¹ al que hallase el secreto de cultivar con acierto la vid y fabricar un vino ordinario, que exímiese á la Gran Bretaña del tributo que paga por él al Continente, ya que no era posible libertarse de contribuir por el de luxo; pero no se logró que el Arte trastornara el plan de la naturaleza. Despues del precioso Ensayo sobre las variedades de la vid, en que mi sabio amigo y compañero Don

¹ En 1689. Véase la *Bibliothèque des propriétaires ruraux*. vol. 8. pag. 198.

Simon de Roxas Clemente ha puesto las sólidas bases, sobre que ha de fundarse la prosperidad de tan importante ramo de Agricultura, nada seria mas ventajoso que un tratado general sobre las viñas de España. Pero no es fácil formarlo de modo que sea indistintamente aplicable á todos los paises y á todos los pagos y terrenos. La diversidad de temperamentos, la calidad de los varios terrenos, su localidad, situaciones y exposiciones diversas, la índole de las distintas variedades, y otras muchas causas exigen alteraciones indispensables en el cultivo de la vid. En cada territorio se observan prácticas distintas, fundadas muchas veces en la propia experiencia, y es necesario un exámen detenido, tanto para graduarlas por buenas, como para desecharlas por inútiles.

No dexo sin embargo de trabajar en obra tan vasta como importante; pero entre tanto creo que hago un servicio á nuestra Agricultura exponiendo sucintamente las principales operaciones del cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera, cuyos naturales han adquirido un grado de perfeccion, maestría y superioridad en el cultivo de tan interesante vegetal, que no han igualado hasta ahora los extrangeros en sus ponderados escritos¹. Aspiro únicamente á manifestar el cultivo de la vid en esta parte de la fértil Andalucía, tan privilegiada por la bondad maravillosa de su temperamento, y singular feracidad de su suelo. Tambien es cierto que un tratado completo sobre las viñas no puede convenir para un periódico. Por esta razon he omitido tratar de muchos puntos propios de este ramo de agricultura, que no son aplicables al clima de Sanlúcar. Las observaciones que presento sobre la vid son

1 Consérvanse todavía en otras provincias uno ú otro resto semejante de nuestra ciencia agraria, y seria de desear que se reuniesen para formar un cuerpo de doctrina, que teniendo ya la sancion de la experiencia, no seria difícil propagarla y contribuiria mas á la prosperidad de nuestros campos que tantas traducciones de obras tal vez muy apreciables; pero que poco ó nada valen mientras no se traduzcan el clima y el terreno.

el fruto de muy pocos dias dedicados á este estudio, durante dos meses de permanencia en Sanlúcar de Barrameda, con ocasion de la delineacion, proyeccion y arreglo del Jardin de aclimatacion que se acaba de fundar baxo los auspicios del Serenísimó Señor Generalísimo Almirante Príncipe de la Paz. Las ocupaciones anexas á mi comision no me permitiéron destinar muchos ratos á investigaciones rurales, ni inquirir mas detenidamente todas las doctrinas de este interesante cultivo. Aparece por esta causa fallo este tratado de muchos eslabones para completar la cadena del cultivo de la vid. Deberán mis lectores considerarle como un ensayo de las máximas que siguen los Xerezanos y Sanluqueños. Me lisongeo, no obstante, que algunos de los sabios individuos que componen el cuerpo verdaderamente patriótico de Amigos del Pais de la ciudad de Sanlúcar, realizarán las ideas filantrópicas que han premeditado para perfeccionar aun mas este importante cultivo, en el que fundan su principal riqueza. Espero de su zelo, instruccion y sabiduría, que completarán este escrito con nuevas y preciosas observaciones, añadiendo las maniobras que yo haya omitido, y corrigiendo los defectos que encontraren. No debo pasar en silencio que en sus instructivas conversaciones, especialmente en las de los Señores D. Francisco de Therran y D. Francisco de Paula Rodriguez, he adquirido muchas de las noticias que se hallan en esta memoria.

CAPÍTULO I.

OBSERVACIONES GENERALES.

De la aclimatacion de la vid.

Podemos sospechar con alguna verosimilitud que los Fenicios introduxéron la vid cultivada en las costas de Andalucía desde la Persia y la Armenia, connaturalizándose sucesivamente por escalas este vegetal hasta llegar

á las provincias mas septentrionales de la Península. Es difícil averiguar si ántes de aquella época remota crecía espontánea la vid en nuestros bosques. Lo que de ningun modo podemos dudar, con todo, es que el mayor número de las variedades cultivadas mas sobresalientes son de origen extranjero. Los Romanos enriquecieron sus campos con nuevas variedades de la vid, que adquirieron en sus conquistas. Lúculo introduxo en el territorio de Italia, no solamente el cerezo, sino tambien algunas castas de vides, que conquistó con sus triunfos. Los deliciosos vinos de Málaga, de Alicante y de Rota, dice Mr. Chevallier ¹, proceden de sarmientos de especies desconocidas en Europa, que en los siglos XII y XIII, y en tiempo de las cruzadas, se adquirieron en Chipre, en Corinto y en la Palestina. Tenemos asimismo algunos documentos mas modernos de las mejoras que ha tenido el cultivo de las viñas en muchos parages de España, á consecuencia de la introduccion de algunas castas dotadas de calidades apreciables, que se han introducido de regiones lejanas. El Pero Ximenez, Malvasía y otros viñueños atestiguan esta verdad. Los Franceses han transportado con éxito feliz á Francia las mejores variedades de las vides de Xerez y de Rota, con notables ventajas en la calidad y reputacion de sus vinos ².

Reflexiones sobre la aclimatacion de la vid.

Concuerdan los autores en que las vides se mejoran en sus emigraciones quando caminan desde los paises frios á los de mas calor; perdiendo por el contrario alguna parte de sus mejores calidades quando dirigen sus colonias desde el mediodía hácia otros puntos mas septentrionales. Para la eleccion de las variedades que se desean ensayar en otras regiones, debe observarse la época de la maduracion de su uva, en vista de que sufrirán el trans-

¹ Bibliotheque des proprietaires ruraux: tom. 8. p. 196.

² Annales de l'agric. françoise, vol. 24. p. 15.

porte con utilidad á países mas frios , y se aclimatarán con alguna ventaja las variedades mas tempranas del país cálido. Las castas de la vid que maduran tarde en los países frios , son por lo general mas susceptibles de mejora si se transportan á climas mas templados. La maduración de la uva para vino debe ser progresiva , y de ningun modo violenta ó demasiadamente rápida , siendo indispensable para su completa sazón que se perfeccionen sus xugos por grados , á efecto de que se formen y depuren abundantemente las partes azucaradas necesarias para la fermentación vinosa. Me hallo convencido de que los vinos mas generosos y de mas aguante se logran en Andalucía de las uvas tardías , que han adquirido sin embargo el punto de madurez competente. No todas las variedades prosperan con iguales ventajas en todas las regiones ; hay algunas muy resistentes al frio , y otras por el contrario son sumamente delicadas , y propensas á helarse con facilidad. El exceso de savia que elaboran las vides quando se trasladan á otros países mas cálidos , promueve su vegetación con exceso á veces vicioso , y con demasiada rapidez. La abundancia de humor en las vides puede ser causa de que lardeen las uvas en los primeros años de su traslación. Luego que se han connaturalizado y acostumbrado al temperamento nuevo , mudan su índole , pierden su lozanía viciosa , y se hacen al clima. Antes de admitir una nueva variedad , debe consultarse su naturaleza ; el deseo de la novedad puede al contrario ser perjudicial.

Del origen de las variedades de la vid cultivada.

Pocas de las numerosísimas variedades de la vid que se cultivan en los pagos de viñas , aprovechan para la fabricación de vinos sobresalientes ; el mayor número de las restantes sirven únicamente para comer , ó para satisfacer la curiosidad de algunos cosecheros , pudiéndose graduar como castas meramente de luxo. Se aumenta continuamente el número de las variedades de la vid en los

países de viñas, ya sea por la introducción y ensayo de nuevos vidueños, que se conducen de otros pagos distantes, ya también por la adquisición de nuevos individuos desconocidos que nacen en los semilleros por granilla, ó ya, por último, por algunas mudanzas y degeneraciones que obran gradualmente en algunas vides el clima, el terreno y el cultivo, como lo sospechan muchos escritores extranjeros.

Sobre la utilidad de reunir colecciones agronómicas de la vid.

Á efecto de determinar científicamente la permanencia ó fugacidad de los caracteres de las variedades de la vid, y su degeneración presupuesta; y á fin de averiguar ó comparar asimismo los diferentes resultados de su cultivo en terrenos y temperamentos diversos, creo muy importante empresa la de formar colecciones completas de las castas conocidas en varios puntos del Reyno. Pueden conducir estas colecciones á tres fines importantes, que son: el adelantamiento de la ciencia de las variedades: la aclimatación é introducción de nuevas castas sobresalientes para mejorar la calidad de los vinos; y el conocimiento práctico de aquellas variedades que mejor prevalecen en cada terreno, y prosperan con arreglo al grado de calor y humedad atmosférica que se experimenta en cada país.

De las variedades que prefieren en Sanlúcar.

Cultivaban los Sanluqueños, hace escasamente un siglo, las mismas variedades tardías de la vid que cultivan aun los de Xerez, compitiendo en calidad sus vinos con los de esta última ciudad. Prefieren en el día la uva listan, que es mas temprana y mas castiza ó esquilmeña. Las variedades moscateles y la de Pero Ximenez, las molares, blancas y negras, las jaenes, y la uva tintilla las estiman asimismo. La calidad sobresaliente de la listan para la fabricación de los famosos vinos blancos es muy apreciable para que no la den aquellos labradores la preferencia sobre las demas que conocen.

De los caracteres agronómicos de la vid.

En el ensayo sobre las variedades de la vid que se ha publicado en este periódico, ha tratado científicamente el sabio Clemente de los caracteres que deben atenderse para describir, diferenciar y clasificar oportunamente todas las variedades de este vegetal. Á efecto de deducir agronómicamente la importancia de las variedades de la vid mas propias para el cultivo, deberán considerarse principalmente los siguientes caracteres: su florescencia y fructificacion temprana ó tardía; su fertilidad ó escaso producto; su resistencia ó delicadeza contra las intemperies y el calor; la duracion y edad de las cepas en los varios terrenos; la corpulencia ó endeblez de las castas; su robustez ó propension á lardear y enfermar; la calidad de la uva; su mas ó ménos perfecta maduracion en cada pais, y su disposicion á prosperar en determinados terrenos. Las cepas rastreras, baxas, medianas, rodrigadas y emparradas darán diferencias bastante notables para establecer variedades agronómicas que dependen del cultivo y capricho del colono, á pesar de la diferente calidad que adquiere su uva, con arreglo á la altura mas ó ménos considerable de la caña.

Reflexiones.

Debe inquirirse si la mayor resistencia que manifiestan las variedades de la vid contra la intemperie y el yelo se halla en razon del mayor abrigo de sus yemas. Estoy persuadido de que las variedades mas duras y resistentes al frio son las de yemas mas abundantes de goma, las mas borrosas, y las que están cubiertas de un mayor número de hojas, ó guarnecidas de escamas abundantes. En comprobacion de este principio observamos que son mas sensibles los efectos del yelo en las viñas plantadas en los regadíos y valles, y en los terrenos pingües y húmedos. Se halla mas diluida la parte gomosa en semejantes situaciones, y ménos aptas las escamas penetradas de un humor aquoso, demasiado para resistir la impresion de

este meteoro. Los antiguos han reparado en la cantidad de medula de los sarmientos, deduciendo unas consecuencias muy importantes para el cultivo. Si son ciertas sus observaciones, tenemos en la medula el termómetro de la resistencia de las variedades de la vid contra el frío, graduando de delicadas las que producen medula copiosa, y mas duras las variedades en las que escasea esta substancia.

Puede sospecharse asimismo con algun fundamento que las castas provistas de muchas hojas producen la uva mas tardía que las ménos pobladas.

De la edad de la vid.

No es fácil determinar la edad de las cepas en las viñas de Sanlúcar, á causa de la sucesiva y continua replantacion de las marras. Hay viñas que pasan de cien años, y aun están fértiles y jóvenes como expresan los naturales. Duran las viñas en estado de producir, y se mantienen fructíferas mas ó ménos tiempo con arreglo á la calidad del terreno, y al cuidado y asistencia del colono en su cultivo. Es difícil llegar á fixar el término de la vida de la vid. Los escritores que han tratado de este vegetal, refieren algunos casos extraordinarios que acreditan su duracion y larga vida. Miller habla de algunas viñas de Italia que tenian trescientos años, y aun no se reputaban por viejas las que solamente tenian un siglo. Plinio habla de una vid que existia habia ya seiscientos años.

Del tamaño de los troncos de las parras y cepas de la vid.

Refieren Strabon, Plinio y otros escritores antiguos la extraordinaria magnitud de algunos troncos de parras, que sirvieron para cortar las estatuas de algunas de sus falsas deidades, como lo era la de Júpiter en Populonia; ó ya para formar las columnas de sus mas famosos templos. Modernamente se han visto las puertas de

la catedral de Ravena, trabajadas de esta misma madera. Depende el tamaño de las cepas baxas de la calidad del terreno y temperamento, de la distancia del plantío y del método de podar y cultivar la vid; pero no obstante, engruesan mas considerablemente las cañas y cepas de algunas variedades, segun su índole y vegetacion. Las cepas listanes, por exemplo, crian generalmente cabezas chicas, al paso que las moscateles las producen por lo comun monstruosas.

Rara vez pasan de cinco los brazos que puede nutrir una cepa vigorosa en Sanlucar; sin embargo de que suelen señalarse algunos pies valientes con ocho brazos en los terrenos más privilegiados para su cultivo.

Reflexiones sobre el crecimiento de los troncos de la vid.

Engruesan comunmente los troncos de las vides, y adquieren medios tanto mas extraordinarios, quanto mas considerable es la porcion de hojas que producen, presentando de resultas mayor ampliacion ó extension de superficie, y suscitándose de consiguiente una aspiracion mas fuerte de las emanaciones y substancias vagantes en la atmósfera; que son propias para la vegetacion. Vemos, con efecto, que las cepas ó cabezas mas corpulentas las producen las variedades muy hojosas. De esto nace que los troncos de las parras engruesen con exceso, cargándose de un esquilmo á veces maravilloso.

CAPÍTULO II.

Reflexiones fisiológicas sobre la vid.

Raices. Elaboran las raices de las vides mucha parte del nutrimento propio para el sustento y desarrollo vegetal. Es cierto asimismo, que las vides y los demas vegetales se alimentan y nutren en mucha parte de las emanaciones atmosféricas que absorven sus hojas; pero no puede dudarse, con todo, de que sus raices trabajan y

elaboran los jugos de la tierra, puestos á su alcance, y que contribuyen al sustento vegetal. La circunstancia de contraer los vinos el gusto particular de muchos terrenos, en los que se ha cultivado la vid, manifiesta que se descomponen los elementos de la tierra, que pasan por los filtros ó poros de las raices, transmitiéndolos los vasos absorbentes en lo interior de los vegetales. Estan aun poco conocidas las funciones de las raices, y no dudo de que si se supiese á fondo su economía, resultarían datos muy importantes para los adelantamientos rurales. Los vasos ó poros de las raices están dotados de calidades peculiares, habiéndolos aspiratorios digestivos y secretorios. Las operaciones de las mismas raices varían asimismo con arreglo al sitio que ocupan; las hay, cuyo único destino se dirige á su nutrición vegetal, transmitiendo á los tallos los jugos y substancias alimenticias que han beneficiado y depurado. Las raices mas someras de la vid que corren horizontales sobre la tierra son siempre las mas gruesas y corpulentas, y las que mas se ramifican; disfrutando mas regalo, y residiendo en el lecho superficial de tierra vegetal, abastecida mas copiosamente de substancias alimenticias. No por eso dexan otras de órden mas inferior de profundizar y penetrar á honduras considerables en busca de la humedad. Podemos nombrar raices sustentadoras á las ramificaciones capilares ó barbillas de las raices mas superficiales, cuyos vasos atraentes tienen mayor calibre, capacidad ó diametro, y admiten con actividad jugos mas crasos, y partículas mas crecidas. Carecen de médula las raicillas capilares mas tenues y menudas, terminándose por su extremidad en una boca cónica, dotada en sumo grado de la calidad atraente. Las barbillas de esta, situadas en parage acomodado, abastecen á la planta del alimento que necesita. Los sabios experimentos de muchos físicos comprueban la grande utilidad de las raices, para atraer la humedad de la tierra, y acreditan que la absorción del humor se efectúa únicamente á beneficio de las raicillas capilares mas tenues. Se han

mantenido frescas aquellas plantas arrancadas del suelo, que tocaban al agua por medio de estas raicillas chupadoras; marchitándose por el contrario prontamente los mismos vegetales quando se hallaban solamente en contacto con el agua sus raices mas corpulentas y recias.

Hay otras raices que podemos nombrar descubridoras que se dirigen hácia la humedad, ó hácia aquellos lechos de tierra de calidad mas substanciosa. Manifiestan con efecto, las raices capilares mas profundas, cierta inclinacion ó eleccion de terrenos, ó sea cierto *tacto*, como lo expresa el autor del jardinero instruido, que hace se desvien de los sitios esteriles y escasos de alimento; encaminándose por el contrario á los puntos que abundan de humedad y de substancias propias para su incremento. Han penetrado estas raicillas descubridoras á veces á mas de nueve varas de profundidad: yo las he visto en Sanlucar á quatro varas de hondura, bebiendo la humedad en un pozo. "En vista, dice Sennebier,¹ que siguen las raices de las plantas á una esponja mojada, puesta á sus alcances, podemos sospechar que manifiestan cierta atraccion hácia el agua, no obstante de que este resultado parece ser meramente higroscópico. Causa aun mayor sorpresa² el observar que las raices del nogal y de la vid se introduzcan en los lechos de turba blanca, que no han podido penetrar las raices de los álamos negros; y que rompan y derriben los cimientos de las fabricas, para alcanzar y situarse en algun lecho de tierra vegetal aparente, que se hallaba detras."

Contemplo asimismo que hay raices digestivas que depuran los alimentos aspirados por los vasos sustentadores y vasos expelentes que disipan las substancias inútiles para la vegetacion, y despojadas de todas aquellas partes que contribuyen al desarrollo vegetal, y á la formacion de las materias orgánicas. Las raices recias

¹ Fisiologie végétale: vol. 1. p. 310.

² Ibid. p. 313.

y corpulentas son las que digieren y perfeccionan los jugos, reteniendo al parecer en el invierno un repuesto de linfa ó de substancia alimenticia concretada, que se desenvuelve y pone en movimiento á beneficio del calor de la primavera. *Se continuará.*

ALMANAK DE HORTELANOS.

Continuacion de Enero.

Puerro. Desde mediado enero pueden disponerse algunas eras para sembrar puerros. Se siembran graneados, y se cubren las simientes con el grueso de dedo y medio de mantillo ó tierra suave.

Peregil. Las siembras de peregil que se hacen por enero, siguen produciendo hojas útiles hasta agosto. Las eras azanjadas son las mejores para este efecto.

Suelen disponerse asimismo algunas eras azanjadas de peregil por septiembre y octubre con el fin de resguardarlas en el invierno con pajones sostenidos sobre listones, que atraviesen las eras de un lado á otro. Se regarán quando lo exija la necesidad y el tiempo lo permita. Se suelen repetir de este mismo modo algunas otras siembras de peregil en zanjas de basura viva para promover su mas breve germinacion. Conforme se vayan cortando las hojas para el consumo, se regarán las plantas, para que con el calor vuelvan á producir otras nuevas.

Yerba buena. Con motivo de ser la yerba buena uno de los principales ingredientes para la preparacion de varias salsas y otros guisos, se señalará alguna era, que defendida de las intemperies, proporcione buena hoja en este mes: esto se entiende en el caso de que no se haya executado en los meses de noviembre y diciembre.

Las raices de yerba buena que se hubieren plantado en alvitanas por noviembre se cuidarán con el mismo esmero que las demas plantas delicadas que se cultivan anticipadamente en los resguardos y abrigos artificiales.

Guisante. Se atenderá con el mayor esmero á los guisantes tempranos que se cultivan en los portales de jar-

din , cubriéndolos de noche , y en días de lluvias , nieves y fuertes yelos con una , dos ó tres tandas de pajones con proporcion al frio. Se supone que estas plantas se deben cultivar en parages abrigados y secos , pues la humedad es muy contraria á su vegetacion en esta estacion de frios. Es conveniente reforzar los costados y espaldares de los portales de jardin con estiercol reciente luego que empieza á decaer el calor en estos abrigos y á aumentarse el frio ; mas como este vapor es perjudicial á estas plantas , no se debe nunca formar ninguna zanjilla de estiercol en la parte anterior de los portales , como se acostumbra hacer con otras plantas que se cultivan en semejantes abrigos.

Las goteras y nieve derretida que se filtra por los pajones suele ser la causa de que se pierdan muchas plantas de guisante. Se dará á estas plantas toda la ventilacion posible siempre que lo permita el tiempo.

Por enero se pueden lograr de este modo guisantes tempranos en estos resguardos.

Pueden repetirse algunas siembras tardías de guisantes al descampado por enero , sin embargo de que por noviembre es la época de ejecutarlas.

Se aterrarán y calzarán los pies de guisante nacidos de las siembras anteriores , lo que ademas de ser muy útil para defensa del frio , sirve tambien para que las plantas adquieran mas incremento en lo sucesivo.

Habas. Pueden igualmente repetirse algunas siembras de habas por este mes para que sus frutos sucedan á los de las siembras anteriores. Se arroparán las habas nacidas de las siembras primeras del mismo modo que hemos explicado con los guisantes.

Judías. Se repetirán nuevas siembras de judía en tientos ó macetas para los cultivos artificiales en las estufas y reservatorios ; llenando solamente de tierra la mitad del tiesto , y sembrando en cada uno cinco ó seis simientes ó judías. Del mismo modo se pueden executar tambien algunas siembras de judías en caxones de quatro á seis pies de largo , y uno y medio á dos de ancho. Se suministrarán á estas siembras y á las plantas ya nacidas los rie-

gos necesarios para promover su vegetacion, advirtiendole que es mas conveniente regarlas por tres ó quatro veces en corta, pero suficiente cantidad, que no regarlas con exceso de una vez; porque las plantas no pueden transpirar ni la tierra secarse con la misma facilidad y prontitud en tiempo de invierno como en la estacion de primavera y verano. Conforme vayan creciendo las plantas de judía que se sembraron por diciembre se rellenarán los tiestos con mantillo ó mezcla correspondiente, dexando solamente en cada uno tres ó quatro plantas. Es necesario colocar estas macetas en los parages de la estufa, donde á un mismo tiempo disfruten del calor artificial y del beneficio del sol y de la ventilacion.

Las especies mas propias para este cultivo anticipado son las judías enanas, que alzan poco, y son castizas por naturaleza. Pues á la verdad es necesario que los vegetales, que se destinan para estos cultivos artificiales, ocupen poco espacio y rindan fruto abundante para que puedan producir alguna utilidad al cultivador.

Berengena. Se siembra la berengena por lo comun en las alvitanas que han producido lechuga. Para este efecto se renueva parte del estiercol que ha servido para las lechugas, mezclando medio pie de basura reciente con otro medio pie de la que habia ántes en la cama caliente; se arregla de nuevo, y se vuelve á echar el mantillo en la misma disposicion que estaba. Despues de allanada la superficie de la alvitana, se esparrama la simiente graneada, y se dexa cubierta con el grueso de medio dedo de mantillo. Se riegan estos semilleros con regaderas de lluvias finas.

Tambien se suelen formar algunos semilleros de berengena en las caxoneras; pero la planta que en ellas se cria, es por lo regular mas endeble, y está mas expuesta á perecer despues del trasplante, por lo que se practica con ménos frecuencia que el método anterior.

El calor de las alvitanas debe ser muy moderado, ó estar casi apagado, y en estos abrigos prevalecen muy bien las berengenas con solo el resguardo natural de la alvitana, se crian mas lozanas y adquieren mayor for-

taleza ; de manera que resisten mejor á las escarchas y frios tardíos que se suelen experimentar en la época de trasplantarlas al raso.

Tomate. Se siembra el tomate en las alvitanas del mismo modo que las berengenas. Asimismo se pueden formar estos semilleros en las estufillas de mas calor , pero en estas se crián las plantas mas endebles , ahiladas y descoloridas , y nunca pueden producir la misma cantidad de fruto ni de tan buena calidad como las que se obtienen en parages ventilados.

Se atenderán las tomateras conservadas en las estufas , dando las caldas que necesiten para sostener una temperatura artificial é igual de diez á doce grados del termómetro de Reaumur : y siempre que lo permita el dia se abrirán las vidrieras para renovar el ayre , y evitar los daños y malos efectos que causa á las plantas la falta de ventilacion. Se recogerán los frutos conforme vayan madurando sin dexarlos podrir ni pasar en la planta. Las plantas se tendrán limpias de toda hoja dañada , seca ó podrida , y se regarán quando lo necessiten , pero siempre en corta cantidad , y sin mojar sus hojas ni frutos.

Pimiento. Los pimientos se siembran del mismo modo que las berengenas y tomates ; y las plantas de pimiento que se conservan con fruto en los reservatorios se cuidan del mismo modo que las de los tomates.

En el caso de que se quiera preparar algunas hoyas, camas calientes ó almajaras de estiércol reciente para formar los semilleros de pimiento , tomate y berengena , se revolverá bien la basura ántes de echarla en la zanja ; y despues se extenderá y pisará completamente y se recalará con agua , á fin de promover mas pronto la fermentacion y aquel primer grado de calor que siempre es muy excesivo en los principios. A los quatro ó seis dias empezará á decaer , y entónces se extenderá el lecho de mantillo sobre la basura , lo que nunca es conveniente executar ántes , por quanto con el demasiado calor se abrasa y esteriliza freqüentemente el mantillo. Y pasados dos ó tres dias se ejecutarán las siembras. *Se continuará.*