

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 20 de Agosto de 1807.

Método con que preparan el alazor los Egipcios.¹

(Traducido por D. Simon de Roxas Clemente).

El alazor ó azafran romí es una substancia tan conocida como indispensable para teñir las telas de seda, lino y algodón. Se saca, como es bien sabido, de las flores, cabezas ó pelotillas de una planta llamada tambien alazor ó cartamo oficial (*Carthamus tinctorius. L.*), originaria del Egipto, donde crece silvestre ó espontanea.

Por su utilidad para los tintes es el objeto de un comercio considerable, que se hacia exclusivamente en las escalas de Levante, en las Indias orientales y en Amboina hasta que se dedicáron á cultivarlo los Españoles y los Alemanes.

Convencido Mr. Hermstaedt de lo importante que seria mejorar en su pais la preparacion de tan precioso artículo, ha hecho con este fin algunos ensayos muy felices, pues, segun él asegura, ha conseguido sacar un alazor que no pueden distinguir del exquisito de Egipto los mejores conocedores.

¹ *Annales des Arts et manufactures.* La Memoria original comprende tambien el cultivo y recoleccion del alazor; pero como en esta parte dice mucho ménos de lo que se sabe y practica en España, me he contentado con traducir lo único que ignoramos, y puede interesarnos, no dudando que alguno de nuestros cosecheros ensayará la sencillísima preparacion del alazor á la Egipcia, y nos comunicará el resultado para hacerlo público por medio del Semanario.

Las flores del alazor cogidas y desecadas por el método ordinario contienen dos substancias colorantes, una roja y otra amarilla. Como esta última no tiene uso ninguno conviene despojar de ella á las flores en quanto sea posible. He aquí el método con que lo logran los Egipcios y acaba tambien de conseguirlo Mr. Hermstaedt.

Luego que se haya desecado la flor se echará en un mortero de madera, y se la rociará con una disolucion de una parte de sal comun y ciento de agua de lluvia ó de rio, en cantidad suficiente para que se reblandezcan las flores y pongan como frescas ó recién cogidas.

En seguida se la hará pasar por entre dos muelas^r. Luego se la exprimirá con la mano, y se rociará de nuevo con la agua salmuera, y despues de volverla á exprimir se la extenderá á la sombra segun costumbre para que se seque; con lo qual queda concluida la preparacion.

El rociar las flores con agua salmuera tiene por objeto separar la materia colorante amarilla que es de qualidad glutinosa y se disuelve en el agua, de la substancia roja, la qual es ménos soluble por su consistencia resinosa. Quanto mas veces se dé á las flores dicha lexía tanto mas bello será su tinte, aunque resultará tambien mayor merma.

Continuacion de la Memoria sobre el cultivo de la vid &c.

De la importancia de las hojas de la vid.

Creo ageno de esta memoria el entrar en investigaciones minuciosas acerca de la configuracion y organizacion interna de las hojas; pero tengo por indispensable el presentar algunas de sus propiedades mas

^r Los Egipcios usan para este fin de una muela vertical que gira sobre un plano horizontal. En España puede hacerse la misma operacion con los molinos comunes de aceyte.

importantes y determinadas por la conexión que tienen con los principios de la poda y cultivo de la vid. Están cubiertas las hojas de un número tan excesivo de poros imperceptibles á la simple vista, que en una de las faces de una hoja de box contó Lawenhoeck hasta 1720. Los principales ministerios de las hojas son la aspiracion de la humedad atmosférica, y del ayre, que combiñándose con los xugos atraidos por las raices, forma la linfa vegetal, y la transpiracion insensible de esta misma linfa, luego que se ha despojado de la gelatina orgánica, ó de las substancias nutritivas que constituyen el incremento vegetal. La exûdacion ó secrecion de algunos humores crasos é inútiles para la vegetacion, es otro de los destinos de las hojas en muchos vegetales.

Los poros situados en el envés de las hojas embeben la humedad atmosférica, como resulta de los experimentos de Bonnet, al paso de que los que ocupan su parte superior, despiden y exhalan los gases viciados, y los humores extraños. Aspiran las hojas de la vid con extraordinaria actividad, la humedad, los rocios y las emanaciones meteorológicas; comunicando de este modo á la linfa muy notable energía, y un impulso rápido que acelera su tránsito para su nutricion. De esta calidad depende el que las parras altas puedan nutrir y alimentar la porcion de racimos á veces extraordinaria, de que se hallan cargadas. La circunstancia de penetrarse la uva, y manifestarse en los vinos el gusto de las substancias que han aspirado las hojas, y han transmitido al racimo, nos demuestra la necesidad de atender debidamente á los efectos de esta aspiracion. Qualquiera olor hediondo, qualquier humo que circuye á la vid desde que se pinta la uva hasta la vendimia, lo percibe el fruto, y se desenvuelve seguidamente en el vino. Bien penetrados de esta verdad, los propietarios de algunos pagos célebres de viñas, han prohibido que se enciendan los hornos de cal, de ladrillo y los alfares en la proximidad á las viñas en la época de la ma-

duracion de la uva. No es raro, asimismo, que se penetre el racimo de los miasmas ó emanaciones que despiden algunas plantas, que se crian espontaneas en la inmediacion de las cepas, y que comuniquen al vino el mal sabor que han transpirado. Es muy comun este defecto en los pagos de viñas que abundan de aristoloquia y maravilla ¹. La transpiracion de las plantas es una evaporacion invisible de los xugos linfáticos; y es tanto mas viva, quanto mayor es la ampliacion de superficie de las hojas del vegetal, como consta de los experimentos de Hales, Sennebier y otros. Un tornasol de tres pies de altura, segun refiere Hales, evaporaba en un dia seco y de calor una libra y catorce onzas de humor. Deduce Juan Bautista de San Martin, de sus curiosos experimentos, que puede tener al pie de 20⁰ hojas un arbolito mediano y transpirando cada una de ellas por dia en Italia sobre diez granos, resulta que su transpiracion total en cada un dia asciende á treinta y cinco libras de agua.

Habiendo observado Hales ² en Inglaterra la transpiracion de una parra, plantada en una maceta, desde el 28 de Julio hasta el 25 de Agosto, notó que la mas abundante era de seis onzas y 244 granos; y su transpiracion mediana de cinco onzas y 240 granos, ó sean nueve pulgadas y media cúbicas. La ampliacion de superficie de sus hojas ascendia á 1820 pulgadas quadradas, que divididas por las nueve pulgadas y media cúbicas, resulta que transpiró la vid, en cada doce horas del dia, la altura sólida de $\frac{1}{191}$ de pulgada en toda su extension superficial. Puede establecerse por regla general, dice Dussieux, que siempre es mas fuerte la transpiracion en los vegetales de mucha medula, como la vid, sahuco, tornasol, &c. La transpiracion de la vid es ciertamente portentosa, si reparamos en los efectos del lloro del sarmiento, ó sea en el derrame linfático que efectúa este vegetal por los cortes de los

¹ Nouv. dicc. Hist. nat. vol. 23. p. 267.

² Statique des vegetaux, cap. i. exper. 3.

sarmientos y brazos que se han podado. "El impulso de la linfa de la vid, quando llora, es cinco veces mayor que la fuerza de la sangre en la grande arteria crural de un caballo, y siete veces mas activa que el golpe de la sangre en la misma arteria de un perro ¹." Deduce asimismo Hales ² que la fuerza de la linfa de la vid, á la altura de 43 pies y tres pulgadas del tronco, es igual á la presion con que oprime é impele al ayre una columna de agua de treinta pies once pulgadas y tres quartos de altura. Nos convenceremos patentemente de la enorme transpiracion que se suscita en la vid, si reparamos en que luego que se han desarrollado los pleguetes de las yemas, y se han desenvuelto las hojas, cesa del todo el lloro linfático, y se desprende la planta por la evaporacion de todos aquellos copiosos xugos que bañan su tejido interior.

CAPÍTULO III.

De los terrenos que destinan en Sanlúcar para el cultivo de la vid.

Influyen los terrenos en la calidad de los frutos, sirviendo no solamente la tierra de apoyo á las plantas, sino tambien de laboratorio de los xugos propios para el incremento vegetal. "Es buena para viñas, dice Herrera ³, la tierra que con ser gruesa y substanciosa, es suelta, y no pesada, y aunque encima sea muy floxa, si debaxo es gruesa y substanciosa, es buena; porque lo baxo mantiene la planta, y lo de encima la defiende del mucho frio ó demasiado calor." No conduce tanto para el bien estar de las viñas un terreno demasiadamente fértil y abundante de humor, quanto una tierra ménos substanciosa que proporcione lentamente y con oportunidad á las vides un alimento mas escaso, bien depurado y eficaz.

¹ Hales: Statica de vegetales, cap. 3. exp. 26. tom. 1.

² Ibid. cap. 3. exp. 37.

³ Agric. gen. lib. 2. cap. 3.

Del terreno albarizo ó tosca.

La tierra albariza es la superior para el cultivo de las viñas de Sanlúcar. Se divide en diversas variedades, siendo las principales la *tosca cerrada*, la *tosca de lentejuela*, y el *tejon*.

La *tosca cerrada* es de primera suerte, y forma un cuerpo unido y compacto, que se deshace, esponja, y divide fácilmente á beneficio de las aguas lluvias, del calor y de las labores suministradas á tiempo y con conocimiento. La *tosca de lentejuela* es la que se halla dispuesta por lechos horizontales ó verticales mas ó ménos gruesos. Se advierten generalmente en ella los visos de amianto que ha notado y descrito Clemente. Llaman asimismo tosca de lentejuela á aquellos depósitos ó sedimentos delgados por capas, que arrastran las lluvias de las laderas y cumbres de los cerros albarizos, y depositan en los llanos y valles inmediatos. El *tejon* es la tosca mas endurecida y hecha piedra que no se descompone ni se deshace al ayre, adquiriendo por el contrario mayor dureza. Esta es la que queman para cal. Se advierten otras muchas mezclas, en las que predomina mas ó ménos abundante la tosca, interpolada con la arena, la arcilla, los barros, los óxides ferruginosos, y otras substancias. La feracidad de estas variedades de segundo orden se halla las mas veces en razon de la cantidad de tosca que contienen.

Se reputan los terrenos albarizos por los mas sobresalientes para el cultivo de la vid. Son muy frescos, frios, tardíos, absorbentes, porosos y esponjosos; atraen la humedad y la retienen hasta en lo mas ardiente del verano; se esponjan con las lluvias, aumentando su volúmen, labrándose y manejándose en seguida con facilidad; se calientan tarde, pero en desquite vegeta la vid lozanamente en ellos durante la ardiente estacion de calores, pampañeando con robustez en aquella época, al paso de que en terrenos ménos adecuados cesa y se interrumpe su vegetacion por falta de humedad, secándose y asolanándose muchas veces los racimos. Si se registran las vides en los

albarizos por el mes de agosto, se verán sus hojas frescas, xugosas, verdes, derechas y lozanas, y sus sarmientos erguidos y robustos; pruebas suficientes de que no carece el terreno del humor propio para la vegetacion. Las mejores tierras para viñas, en el temperamento cálido de Andalucía, son constantemente aquellas que absorven la humedad, la retienen sin encharcarse, y la evaporan paulatinamente. Con proporcion á la duracion del depósito de humedad, y á su tardanza en disiparse, en la misma podemos graduar su calidad para el cultivo de las viñas. En los países cálidos no puede haber vegetacion sin humedad; y en el caso de que no perezca la vid por la sequedad, nunca rendirá frutos apreciables ni sobresalientes. "Aquella ansimesmo es buena tierra¹, que quando llueve, ó la riegan, embebe presto el agua, y conserva medianamente el humor."

Es tal la blancura de los mejores albarizos, que deslumbra en muchas ocasiones, si refractan sobre ellos los rayos del sol. Hallamos destruido en estos terrenos aquel cánon antiguo que reputa por malas é inútiles para el cultivo á las tierras blancas. Es expuesto el deducir principios generales en agricultura, y vemos en este caso que nada influye el color para determinar la calidad de las tierras, si se desatienden otros principios mas importantes.

Se hallan algunos pedazos de tierra parda feracísima para viñas, que se componen de albarizo y de tierra mojar, ó sea *bugeo*. Equivalen estos terrenos á los albarizos estercolados, sin el inconveniente de que adquieran los vinos el mal gusto que contraen muchas veces en otros pagos por el uso del estiércol. Se aumenta en los albarizos pardos la cantidad, sin que desmerezca la calidad de su uva.

Fuera un punto curioso el indagar hasta que punto influye el color blanco de los terrenos albarizos para promover la maduracion mas perfecta de la uva, á causa de

¹ Herrera : agric. gen. lib. 2.º cap. 3.º

la refraccion solar. He llegado asimismo á sospechar que puede contribuir bastantemente la calidad de las tierras para comunicar al mosto un viso mas ó ménos encendido. Me han asegurado que las variedades de uva tinta que se crián en Sanlúcar, dan todas el mosto blanco, y en su vista hallo tal vez fundada en la experiencia la proposicion de un autor frances moderno ¹, que sospecha que una misma variedad de uva tiñe mucho ménos en unos terrenos que en otros. Deberán tal vez destinarse exclusivamente los terrenos albarizos para el cultivo de las variedades blancas de la vid, al paso que los barros ferruginosos aprovecharán mejor para los vinos tintos. La experiencia podrá sola aclarar estos puntos, que presento á la investigacion de los curiosos.

De los barros.

Nombran barros en Sanlúcar á una masa arenosa aglutinada con arcilla y con óxide ferruginoso. Se endurecen extraordinariamente durante la estacion del calor, presentando un aspecto de esterilidad que no tienen. A fin de promover convenientemente su feracidad, es necesario que los cubra una tanda de arena suelta y menuda que amortigüe la fuerza del sol, é impida la evaporacion de la humedad. Llaman *cobija* á esta capa, ó cubierta de arena que impide la evaporacion demasiado pronta de la humedad, y facilita el que se ablanden estos terrenos, y se puedan cultivar con mas facilidad. Sigue incorporándose sucesivamente la *cobija* arenosa con los barros arcillosos, á beneficio de las labores; de cuyas resultas se desmenuzan los barros, y se aumenta el lecho de tierra fértil, propia para la cria de la vid. En algunas ocasiones, en las que se presentaban los bancos de barros descubiertos, y expuestos al ardor del sol, y se hallaban de resultas endurecidos, é impenetrables al agua, han conducido con éxito feliz algunos cultivadores inteligentes la arena ó *cobija*, para facilitar el que se recalén con las llu-

¹ Societé de la Seine: tom. 3. p. 269.

vias. Sin duda habla Herrera ¹ de estos barroos, quando dice: "en el barro pocas veces prenden bien las vides, y por eso no las curen de poner en ello, mas si la tierra tiene encima arena ó tierra suelta, y debaxo barro es buena." Son los barroos y las arenas de Sanlúcar de inferior calidad que los albarizos, para el cultivo de las viñas. Se advierten por agosto en dichos terrenos las hojas de la vid mustias, lacias, caidas, sedientas y enfermizas; manifestando claramente esta circunstancia, que carecen de la oportuna humedad y xugosidad indispensable para la lozania y robusta vegetacion de esta planta.

De las arenas.

Con dificultad se creeria si no se viese, que estaban dotadas las arenas voladoras de Sanlúcar de la fertilidad que tienen. Ha bañado, al parecer, el mar en tiempos remotos mucha parte de las playas y terrenos arenosos, aplicados hoy al cultivo de las viñas. Los despojos de conchas, zoófitos y otras producciones marinas, mezclados con las arenas, dan indicios de su origen antiguo. Graduan aquellos viñaderos la calidad de las arenas, á vista de las capas inferiores que inspeccionan y registran minuciosamente sin atender al lecho superior, ó *cobija* que las cubre. Hacen este reconocimiento con escrupulosidad é inteligencia singular, y se halla muy prudente y razonable en toda clase de terrenos. Quando encuentran debaxo de la *cobija* de arena voladora un lecho inferior de arena menuda y suave que hace algo de liga, y se traba en las manos, reteniendo xugo durante el verano, graduan de buena calidad á aquel terreno. Las arenas que disfrutan algun grado de humedad, son siempre las que se prefieren en Sanlúcar para el cultivo de la vid. Los terrenos arenosos inmediatos al mar que gozan de la frescura comunicada á la atmósfera por la brisa ó que obtienen el beneficio de los riegos subterranos que

¹ Agric. gen.

proporcionan las mareas, acomodan singularmente para la vid.

No obstante los vinos de uva cogida en las arenas, se aplican comunmente en Xerez, para sacar aguardientes; siendo floxos y de poco aguante. Notarán los lectores otra diferencia, motivada del clima, en lo concierne á la eleccion de terrenos, que para el plantío de viñas, aconsejan los autores extrangeros, quienes colocan en la primera clase para viñas á los terrenos guijarrosos, arenosos y cálidos; por quanto la humedad de su clima presta copiosos xugos á la vid en semejantes terrenos. En las provincias cálidas de Andalucía, por el contrario, carecen semejantes terrenos de humor, y no pueden madurar la uva completamente, ni con aquel grado de perfeccion correspondiente.

Se continuará.

ALMANAK DE HORTELANOS.

Continuacion de Enero.

Pepino. En todo este mes de enero se pueden hacer siembras de pepino en las caxoneras y camas calientes, eligiendo para este fin las especies jardineras que se llaman de *Recas* y de *Numbela*, que extienden poco y son muy castizas. Se disponen las camas calientes de tres pies de altura con un lecho de mezcla ó mantillo de medio pie de grueso para cubierta. Si este lecho superficial de tierra ó mantillo que cubre al estiercol tuviese poco grueso, fructificarán escasamente las plantas de pepino; porque luego que alcanzan sus raices á el estiercol padecen y se detiene su vegetacion. Antes de efectuar la siembra deberá haber pasado aquel grado de calor mas fuerte que ocasiona la primera fermentacion del estiercol, y las pipas se sembrarán *apitonadas* ó con el germen ya nacido. Siempre que lo permita el dia se dará ventilacion á estas plantas levantando mas ó ménos los bastidores; y se abrigarán de noche y en tiempos frios con los setos y

demás resguardos acostumbrados. A últimos de este mes convendrá renovar los resfuerzos y avivar el calor arri-
mando á los costados y espaldares nueva basura reciente,
mayormente si se hubiesen empapado con las lluvias y
nieves propias de la estación.

Melon. Se sembrarán las pipas de melon en las ca-
xoneras y camas calientes del mismo modo que hemos in-
dicado debe practicarse con el pepino. Asimismo se pue-
den preparar para este efecto zanjas de tres pies de an-
cho sobre dos de profundidad, que llenas de estiércol re-
ciente de caballeriza bien pisado y recalado de agua, se
cubrirán con medio pie de mantillo. Sobre este se seña-
larán los golpes á dos pies y medio ó tres de distancia,
sembrando dos ó tres pipas apitonadas, ó trasplantán-
dolas con su cespel de las que hayan nacido en los se-
milleros. Estos golpes se cubrirán de noche y en tiempo
de frios fuertes con campanas de jardin, sobre las que
se echará mas ó menos porcion de estiércol, segun que
se aumente ó disminuya el frio; pero en los dias tem-
plados se quitará la basura y se alzarán las campanas,
para que disfruten las plantas del beneficio de la venti-
lacion, y no se crien tan sumamente endebles que no
puedan prevalecer.

Calabaza. Se sembrarán en las estufillas pipas de ca-
labaza temprana apitonadas ó con rejo, para lograr cala-
bacines tempranos. Estas estufillas se guarnecen con tres
pies de estiércol vivo, y sobre este se coloca medio pie
de mantillo. Se siembran estas pipas de asiento, ó en
tiestos, siendo preferible este último método. La simien-
te mejor para estas siembras es la que tiene dos ó tres
años, las mas nuevas crien mucho vicio y producen es-
casamente calabacines. Los cuidados mas principales, que
exige este cultivo anticipado, consisten en el repartimien-
to de riegos oportunos con regadera de lluvias finas, y
con agua que se haya templado con el calor interior de
la estufilla. De noche se cerrarán los bastidores, y se
abrigarán con setos y demás resguardos; pero de dia se
alzará parte ó el todo del bastidor, con proporcion al es-

tado mas ó ménos templado de la estacion , á fin de que se disipe el tufo ó vapor del estiercol , que siempre es perjudicial á las plantas, y para que se renueve el ayre. Igualmente se renovarán y aumentarán los resfuerzos de basura viva , siempre que comience á ceder y á decaer el calor de la cama caliente.

Es muy conducente para el mejor éxito de estos cultivos anticipados la renovacion de las pipas de calabaza, haciéndolas traer de Valencia ó de otros paises mas cálidos y tempranos que el nuestro.

Espárrago. Se continuarán calentando á cada tres semanas nuevas zanjas de espárragos, á fin de lograrlos sucesivamente por medio de los abrigos hasta la primavera, que es el tiempo natural en que las esparragueras comienzan á producir al raso. En este mes suelen ser muchas veces los frios y yelos mas intensos y duraderos, y por lo tanto se deben resguardar las plantas con el mayor cuidado, dexando los golpes cubiertos y abrigados de noche con las campanas de jardin, y sobre estas se extienden unas tandas espesas de estiercol reciente, para fomentar de este modo la vegetacion y brote de las plantas, lo que se consigue por medio del calor fuerte y continuado que disfrutan estas, formándose de este modo un ambiente artificial muy templado; se debe precaver muy particularmente que el frio no pueda penetrar á las plantas, pues si esto llegase á acontecer se malograrian irremediabilmente por no poder resistir sus efectos en este estado tan delicado en que las plantas se hallan en toda la fuerza de su vegetacion. Las campanas de jardin se alzarán en los dias templados desde las diez ú once de la mañana hasta las dos ó las tres de la tarde, arreglándose siempre á la mas ó ménos frialdad ó bonanza del tiempo. Con el beneficio del sol que perciben, toman los espárragos un color verde ó morado, correspondiente á el que naturalmente tienen en la estacion en que brotan espontáneamente á el raso. Se registrarán con frecuencia las zanjas, y se renovará la basura caliente conforme se vaya notando que se apaga, ó que se halla empapada con

las aguas y nieves, á fin de mantener siempre el mismo grado de calor necesario para el logro y buen éxito de este cultivo forzado.

Los espárragos que estén en sazón se cortarán diariamente y se depositarán entre arena algo húmeda, y así, aunque no hayan tomado color, se perfeccionan para el consumo.

Debe advertirse que la casta de espárrago mas propia para calentar ó anticipar con el artificio del estiércol, es la de Darmstad ó de Holanda. Son por naturaleza mas gordos estos espárragos que los morados; con la particularidad de que conservan cerradas y apretadas sus cabezuelas en los abrigos, lo que no sucede quando se crían á el raso, que las abren prontamente y se ramifican. Los espárragos de Holanda tienen un color verdoso claro, y en esta época se prefieren mas bien los de color morado.

Padecen singular atraso en su vegetacion los esparragales que se calientan del modo que hemos indicado; y las plantas necesitan recuperarse del esfuerzo que han sostenido, trastornándose todo el curso de la vegetacion, y haciéndolas producir tan anticipadamente. Debe descansar por lo ménos cinco ó seis años todo esparragal que se haya calentado una vez; pues si se repite este cultivo forzado ántes del tiempo indicado se deteriora su fertilidad, y cesa de producir con la abundancia que se requiere; siendo los espárragos en semejantes circunstancias escasos y delgados.

Se dará una labor formal á los esparragales en el caso de no haberla executado por noviembre y diciembre.

Alcachofa. En los inviernos muy frios convendrá esparcir sobre el terreno una tanda de basura seca, y resguardar los cogollos de las plantas con pajaza ó basura seca; la basura caliente no conviene para esta operacion. Mas luego que lo permita el tiempo se destaparán las extremidades ó cogollos de las hojas. Es necesario esta precaucion para que estos resguardos no sirvan de guarida á los ratones, ratas y lirones; y tambien para impedir que se debiliten y ahilen los tallos, y que despues no ten-

gan en la primavera la resistencia suficiente para librarse del mas leve contratiempo. En los años muy lluviosos se suelen experimentar á veces graves daños en los alcachofares ; y se cuecen y pudren los tallos con las muchas aguas , mayormente quando se descuida el cubrir con carrizo ó pajaza los repechos ó montones de tierra apisonada á el pie para el resguardo y conservacion de las plantas de alcachofa , facilitándose de este modo el que escurran mejor las aguas , no puedan penetrar demasiado en el terreno y ocasionen ménos daño. El carrizo ó pajaza se remudará siempre que se halle muy empapado en agua.

Albahaca. En este mes se podrán sembrar algunos tiestos de albahaca , que se defenderán de la intemperie , resguardándolos debaxo de portales de jardin. Tambien se pueden hacer estas siembras en alvitanas , suministrando freqüentes riegos , por ser planta que apetece la frescura y humedad.

Borraja. Se repetirán nuevas siembras de borraja á el descampado cada quince dias para lograrla en sazon sucesivamente. Esta es planta muy poco delicada en su cultivo y prevalece en toda clase de terrenos : la semilla se esparce poco espesa , y basta escarvar el terreno con un garabato ó almocafre para que quede enterrada lo suficiente.

Capuchina. Los semilleros de capuchina de noviembre y diciembre se limpiarán de ceñiglos , alverjanas y demas brozas que nacen en los abrigos de invierno. En el caso de haberse omitido las siembras de esta planta en dichos dos meses , pueden aun hacerse por enero en alvitanas ; y aun mucho mejor en tiestos que se resguardan de la inclemencia de la estacion por medio de portales de jardin del mismo modo que las siembras anteriores. Se dará á estas plantas toda la ventilacion posible ; y se procurará no regarlas con demasía , evitando siempre mojar sus flores y hojas.

Fresa. Siempre que lo permita el tiempo se alzarán las pajones y setos de las alvitanas , en que se cultivan

las plantas de fresa, á fin de que disfruten del beneficio de la ventilacion y de los rayos del sol; y para que de este modo vayan tomando color los frutos que se hallen quajados y bastante crecidos. Se hará su recoleccion conforme vayan madurando cortándolos con tixeras con un poco de pezon, para no estropear de este modo á los que aun no estan del todo sazoados.

Con proporcion al mayor ó menor grado de frio se reconocerán y aumentarán los refuerzos de basura caliente por los espaldares y costados. Se darán los riegos en las alvitanas de pie ó á mano, segun hubiere proporcion; mas de todos modos se cuidará de no rociar las flores, porque si se llegan á mojar interiormente no pueden cerner por causa de la humedad, y de resultas no quajan los frutos.

Se continuarán calentando nuevas zanjas de fresa para obtener su fruto sucesivamente y sin intermision. Se tendrán puestas todas las noches sobre las plantas las campanas de jardin con que se suelen resguardar algunos golpes de fresa, y solo se alzarán por el dia quando las de el sol. En las noches muy frias se arroparán las campanas de jardin con estiércol vivo.

Se cuidarán y registrarán á menudo los tiestos plantados de fresa, que se guardaron por diciembre en los reservatorios; y se introducirá otra porcion en este mes; colocándolos en los parages de la estufa, que tengan mas ventilacion y gocen del beneficio del sol. Los riegos se repetirán con alguna frecuencia, pero siempre con arreglo á el estado de las plantas.

Siendo este cultivo artificial sumamente costoso, y que nunca puede resarcir al cultivador de los gastos que se le originan; es claro que es puramente de luxo, y que solo lo pueden sostener los Grandes Señores ó personas muy acaudaladas, que sin reparar en gastos, solo tratan de obtener estos productos anticipados. Así es que muchos hortelanos suelen clavar unas horquillitas al pie de cada planta, con el fin de sostener cada fresa ó fruto, para que no arrastre, la dé mejor el ayre y el sol, y de este

modo pueda madurar y tomar color con mas brevedad, sin estar expuesta á podrirse ó á otros contratiempos semejantes.

A últimos de enero se labrarán los quarteles de fresa á el raso ; en el caso de no haberlo executado por noviembre, limpiando las plantas de toda hoja seca, y arrancando las que hayan nacido en los intermedios ó caceras.

Setas. Las camas calientes de basura que se establecen para el cultivo de las setas, se conservarán tapadas con su cubierta espesa, á fin de que los frios no perjudiquen á el blanco ó simiente de este vegetal. Se renovará esta cubierta de pajaza siempre que se halle muy recalcada por las lluvias y nieves.

Usan los Italianos de unas piedras que llaman de setas, para el cultivo de este vegetal, y las conservan para este fin. En vida del Señor Carlos III se traxeron de Italia algunas de estas piedras y se ensayaron en los Jardines de Aranjuez con feliz éxito. La tierra propia para el cultivo de las setas es la pastosa, ligera y suave, no aprovechando de ningun modo la aspera, salitrosa ó arcillosa. Al tiempo de poner en tierra estas piedras cuidará el hortelano de colocar hácia arriba la señal que conservan de haber producido setas en épocas anteriores, se les echa una cubierta ligera de la misma tierra por encima, y se les arrima la suficiente por los lados ; y de este modo se producen las setas. Estas se arrancan con los dedos, descubriendo suavemente el pie del estipite, que se corta con la uña sin hacer fuerza. El uso de la nabaja es muy dañoso y no debe practicarse.

Los extrangeros son sumamente afectos á las setas de jardin ó cultivadas, prefiriéndolas siempre á las silvestres; y así se excusan los notables estragos que se repiten con demasiada frecuencia entre nosotros, por no saber distinguir las especies de setas útiles, equivocándolas continuamente en los campos quando se van á coleccionar.

Se continuará.