

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 24 de Setiembre de 1807.

Noticia del Arte de amoldar las maderas finas para copiar todo género de decoraciones, obras de talla, y aun estatuas.

(Por D. Francisco Antonio Zea.)

Las fábricas que mas deben promoverse en un país cuya prosperidad depende esencialmente de la Agricultura, son las que suministran productos de mucho consumo, que no emplean muchos brazos, ni requieren grandes capitales, y entre estas mismas merecen proteccion especial las que contribuyen al adelantamiento de algunas de las otras. Tales son las de cola, que por desgracia se hallan muy atrasadas en España, necesitándose traer del extranjero la que se emplea en varias Artes, que por lo caro de esta materia no logran la perfeccion y ventajas á que pueden aspirar. En la industria lo mismo que en la naturaleza, todo está enlazado, y no puede atrasarse un ramo sin que se atrasen ó se arruinen otros muchos. No dexaria de causar admiracion el cálculo de los perjuicios que nos resultan de que unas fábricas, al parecer, tan despreciables como las de cola, se hallen pobres, desvalidas, abandonadas, por decirlo así, de las luces y de la política; pero no trato ahora de manifestar lo mucho que perdemos por la escasez y mala calidad de esta materia; sino de contribuir á mejorarla, ya exponiendo varios métodos muy recomendados para su elaboracion, ya

dando noticia de los nuevos usos y aplicaciones que de ella se han hecho é indicando los que pueden hacerse.

Pero tratándose de reclamar la proteccion del público á favor de una materia envilecida, y cuyo nombre solo excita ideas baxas y desagradables, no conviene comenzar por lo mas útil que á pocos interesa; sino por lo mas curioso que á todos atrae. Es necesario, por decirlo así, reconciliarla con la imaginacion, sacarla de los talleres y presentarla en los gabinetes como una materia nueva que en mano de las Gracias y del Gusto admite la elegante forma que solo el Genio puede dar á las maderas preciosas y á los mármoles.

Es Arte ciertamente curiosa y divertida la de amoldar baxos relieves, adornos de Archîtectura, y aun estatuas con una pasta de serrin y cola, que endurecida admite el pulimento y conserva el color de la madera cuyos despojos se empleáron. Un medio tan fácil y económico de multiplicar las obras de los mas hábiles tallistas y escultores no puede menos de ser importante en las ciudades pequeñas en que hay falta de Artistas, y proporcionar al hombre curioso una diversion inocente y al mismo tiempo útil y ventajosa.

Débese este descubrimiento al Señor Lenormant, Profesor de Química y fisica experimental, que no encontrando en el lugar en que residia un tallista para ciertas decoraciones y relieves de maderas preciosas que necesitaba, se vió, como dice él mismo, en la precision de crear un Arte.

Conociase ya el de amoldar aun las maderas mas duras; pero por su medio solo se logran baxos relieves, y ademas se requieren varias preparaciones, una excelente prensa, moldes de metal &c.; en lugar que el nuevo método solo exîge materiales baratos y una corta práctica, obteniéndose por él los dibuxos mas delicados y las figuras y ornamentos mas dificiles de la escultura.

Prepárase al efecto una disolucion de cola de Flandes^r

^r Prescribe el autor la de Flándes por ser casi trasparente; pero en Madrid se hace, quando se encarga en las fábricas, tan buena

y de pescado, cinco partes de la primera y una de la segunda. Hácese por separado la disolucion de cada una, á causa de su diversa consistencia, á fuego lento y en gran cantidad de agua: cuélanse los caldos por un lienzo muy fino, y luego se mezclan. No se puede determinar la cantidad de agua, porque no siendo la cola siempre homogénea, á veces requiere mas y á veces menos; pero se conoce si está en punto la disolucion, dexándola enfriar perfectamente despues de hecha la mezcla. Ha de tener entónces la consistencia de una gelatina muy clara, ó digamos de un caldo espeso que apenas comenzaba á convertirse en gelatina. Si estuviese mas líquida ó mas consistente de lo que conviene, se hará evaporar á fuego lento, ó se le añadirá un poco de agua caliente. A pocas pruebas que se hagan, se aprenderá á darle el punto conveniente.

Hágase calentar la disolucion, preparada como se ha dicho, hasta que metiendo el dedo no se pueda sufrir. Mézclese entónces el serrin que ya se tendrá preparado, y revuélvase hasta formar una pasta, que se echará en moldes de yeso ó de azufre untados con aceyte de linaza ó de nueces, para evitar la adherencia. Téngase cuidado de apretar la pasta con la mano á fin de que se amolde bien, y concluida la operacion, póngase encima una tabla, dada de aceyte, con un peso regular, y déxese hasta que se verifique la desecacion. Si esta se acelera al calor de una estufa, ó de otro qualquier modo, saldrá la obra mejor. Quítanse, luego que se halla bien seca, las rebabas, y si en la parte plana han quedado algunas prominencias, se iguala bien con una lima de ebanista á fin de que haga buen asiento sobre el armario, cómoda, ú otro mueble que se quiera adornar con ella. Pégase con cola en el sitio que se le ha señalado segun la obra, y se le dan algunas capas de barniz hecho con espíritu de vino, ó se frota con cera, procediendo en todo como si las molduras fuesen de la madera misma. Tal es la como aquella, y si este ramo se fomenta no necesitaremos de ella ni de otra de las extranjeras.

semejanza que si no es poniendo mucho cuidado, nadie distinguirá la copia del original, la decoracion amoldada de la que en la preciosa madera del serrin se hubiese cincelado.

El serrin de que se hace uso, se consigue de los ebanistas, ó se saca de maderas preciosas con un rallo muy fino ó con una lima. Pásase por un cedazo muy tupido, y los residuos por otro mas claro, en caso de necesitarse de uno y otro material. En las molduras solo se emplea el mas fino; pero en las figuras abultadas, y sobre todo en las estatuas, se necesita de uno y otro. Es en este caso algo complicada la operacion y exige por consiguiente mas cuidado; pero á poco ejercicio se adquiere maestría, y el autor asegura haber logrado el mas completo acierto, procediendo del modo siguiente.

Preparó, segun queda descrito, una pasta de serrin finísimo, y otra del grueso; pero tambien pasado por cedazo. Usó para esta de la cola ordinaria, bien que mezclándole una sexta parte de la de pescado. Como los moldes que se acostumbran para las figuras de bastante cuerpo, se hallan divididos en varias piezas, las iba separando y dando á cada una por medio de una brocha una capa de pasta fina de dos líneas de grueso. Dexábala secar, mas no del todo, y despues iba soldando las piezas con la misma pasta; pero mucho mas clara, aplicándola con un pincel á los bordes correspondientes. A proporcion que iba soldando piezas, iba llenando con la pasta gruesa el hueco que formaban, y concluida la operacion, dexaba que en el molde mismo se secara la estatua ó figura de relieve que habia hecho. Sacábala ántes que acabara enteramente de secarse, y con un cuchillo muy afilado, ó con un cortaplumas quitaba los rebordes que siempre se forman entre las junturas de las varias piezas del molde. Advierte que es necesario poner mucho cuidado para acertar con el grado de desecacion conveniente, porque si se saca la estatua demasiado húmeda, se deforma, y si muy seca, no se pueden quitar los rebordes y desigualdades con cuchillo, sino que se necesi-

ta de una lima fina, y nunca sale la obra tan perfecta. Quando se acierta con el verdadero punto de desecacion, se corta la pasta como cera, especialmente si se empleó un serrin muy fino, como debe hacerse para las capas exteriores, segun queda advertido. Reparados todos los defectos que haya sacado, se acaba de secar en una estufa, ó en un horno despues de sacar el pan, ó de qualquier otro modo que se proporcione un calor igual y moderado. Apénas puede concebirse la solidez que adquiere por una desecacion perfecta. Un buen barniz bronceado dá la última perfeccion á la obra, y la hace inalterable á la humedad y sequedad del ayre, segun lo comprobó el autor con los siguientes experimentos.

1.º Puso debaxo de una campana grande de vidrio llena de ayre atmosférico y humedecida interiormente dos figuras, la una barnizada, y la otra no, un plato con agua y un hygrómetro de Saussure. Bien pronto se saturó el ayre de humedad, y el hygrómetro señaló cien grados, sin que se notara la menor alteracion en la figura barnizada, y solo algo reblandecida la segunda, cuya superficie se hallaba un poco pegajosa; pero sin deformarse.

2.º Puso luego las mismas figuras, el hygrómetro y un plato lleno de potasa calcinada debaxo de otra campana bien enxuta. No tardó la potasa en absorver toda la humedad adherente al barniz de la una figura y combinada con la cola en la otra, señalando cero el hygrómetro. Dexólas en aquel estado por el espacio de quatro horas, á fin de quedar seguro de haberse disipado toda la humedad de la figura no barnizada, y en efecto el hygrómetro se mantuvo constantemente en cero. Ni una ni otra padecieron en este experimento la menor alteracion.

3.º Repitió el primer experimento á fin de hacer que las dos figuras absorviesen toda la humedad posible, y quando el hygrómetro señaló cien grados, las pasó prontamente de la campana á una estufa cuyo calor era de cinquenta grados del termómetro de Reaumur. Reblandecióse ligeramente el barniz de la una, y la que no lo tenia, se se-

có sin hacer grietas ni padecer alguna alteracion.

Estos experimentos parecieron bastantes al autor para de ellos concluir que los adornos de escultura, figuras y estatuas amoldadas por el método descrito son inalterables á la humedad y á la sequedad, porque jamas se experimenta, á lo ménos en nuestros climas, un tránsito repentino de la mayor humedad á la ninguna, ni estos extremos, ni calor de cincuenta grados.

Tienen las obras hechas de esta madera artificial, si así puede llamarse, tanta ó mayor solidez que las que se hacen de la natural. En efecto el golpe mas ligero dado en la direccion del hilo de las maderas finas, rompe qualquiera decoracion que sobresale de la obra, ó la obra misma sino tiene mucho cuerpo; en lugar que la pasta de serrin es homogénea, opone en toda direccion la misma resistencia, y no puede romperse con facilidad.

Son bien manifiestas las ventajas que presenta el Arte del Profesor Lenormant, y los adelantamientos de que es susceptible y en que se ocupa él mismo. Repitiendo yo sus experimentos para cerciorarme si el descubrimiento era tan importante, como me pareció desde luego, he hecho de él una nueva aplicacion, que no por ser muy obvia, dexa de traer utilidad. Redúcese á dar una capa de pasta de dos á tres líneas de grueso sobre las obras de madera comun, para conciliarle toda la apariéncia de la fina cuyo serrin se empleare. No he hecho mas que la prueba en una tabla de pino con pasta de nogal, y me ha salido tan bien que pienso revestir de diversas pastas la estantería de la Biblioteca y otras obras del Real Jardin Botánico. Prepárase la tabla que se quiere cubrir, con una capa de cola, y quando ésta comienza á secarse se da una de pasta, y sobre ésta al secarse otra y otra, hasta que tenga bastante cuerpo para poderla pulir, como si fuese la misma madera. No es el pino, á causa de la resina de que abunda, el mas á propósito para esta especie de incrustacion, que sienta mejor en el cedro y otras maderas porosas. Púedese tambien aplicar sobre carton, que ennoblecido, digámoslo así, por la apariéncia y lustre del ébano y de la caoba,

servirá para varias obras curiosas que no necesitan de mucha solidez. Acaso podrán los encuadernadores hacer uso de carton incrustado para ahorrar pieles, á lo ménos en los libros muy voluminosos, como los de coro &c.

Hay siempre en la práctica de las Artes un punto á que no se llega por medio de la instruccion y de los preceptos, sino por la propia experiencia. Por mas sencilla que sea qualquier operacion, es necesario repetir y variar las tentativas hasta lograr el acierto. Se tropezará sin duda con muchas dificultades al executar lo que se ha dicho en esta memoria; pero al fin se acertará, y el que haya tenido paciencia de hacer diversas pruebas, logrará la posesion de un arte, que en algunas circunstancias puede serle útil, y siempre divertida. No se necesitan muchos moldes, sino la habilidad de combinarlos, para variar al infinito los relieves y decoraciones.

Dice el autor que su arte puede ser muy ventajosa en las fábricas de espejos para los adornos de los marcos, que por lo comun son de mal gusto y de peor obra, ya porque los grandes escultores no se sujetan á trabajar en ellas, ya porque siempre se busca lo barato. Pero escogiendo excelentes moldes, y proveyéndose de buenos materiales, se lograrán á baxo precio y mucho mas sólidos los adornos y remates mas finos y de mejor gusto. Puede hacerse lo mismo para los retablos de las Iglesias; y como en los lugares mas pequeños ó en los inmediatos no faltan carpinteros para formar la armazon, ó digámoslo así el esqueleto de la obra, se conseguirá por medio de la incrustacion y de los ornamentos amoldados un altar magnífico á poca costa, y con tanta perfeccion como si fuese de mano del mas hábil escultor.

Piensa tambien el autor que su descubrimiento es muy útil á los ebanistas, los que valiéndose de pastas de maderas de diversos colores, en lugar de las tablillas delgadas de que hacen uso, sacarán obras mas perfectas y de mejor gusto. En efecto las pastas pueden soldarse de modo que formen un todo homogéneo, como si fuese de una pieza, evitándose el inconveniente de que salten

las partes mas delicadas del dibuxo por el diverso grado de humedad de que las maderas son susceptibles. Continúa el Señor Lenormant haciendo experimentos sobre el particular , y lo anuncia en términos de esperar de sus indagaciones los mas ventajosos resultados.

En otras memorias trataré de otros usos y aplicaciones que se hacen ó pueden hacerse de la cola , siendo el aumento del consumo uno de los mejores medios de promover las fábricas , considerando que las de esta materia son muy importantes y se hallan atrasadas.

Continuacion de la Memoria sobre el cultivo de la vid.

Eleccion de la vara.

La época de dexar vara en la vid es luego que se ha raspado el tocon , ó *testigo del desguince* , el que conservan generalmente hasta tanto que han redondeado los brazos y verdes, y la cabeza está bien formada, igual y sin claros. Suprimen entónces el tocon , manifestando por medio de esta operacion, que ya se halla bien formada la cepa, en buena disposicion para que fructifique , y con fuerza para sufrir la vara. Escogen para varas los sarmientos mas ó menos frondosos del año anterior , con arreglo á la fertilidad y valentía de la cepa , y á las ideas del cultivador. Pueden únicamente acomodar para varas los sarmientos de dos verduras , que son los que llevan uva abundante , y de buena calidad.

Prefieren los viñaderos inteligentes para vara los sarmientos largos de medros regulares. Las varas muy recias y nutridas cansan á la cepa , por acudir la savia con mayor abundancia á alimentar á un sarmiento grueso y fornido , siguiendo el impulso natural de la linfa aquella primera direccion que manifestó desde luego. No pocas veces se pierde por esta causa el equilibrio de xugos , que es indispensable para la conservacion y buen producir de la cepa. La vara larga detiene y fixa con menos precipita-

cion la savia, que camina en este caso mas lentamente, y se derrama en mayor espacio y superficie; dividiéndose de este modo su fuerza y actividad, y repartiéndose en mas puntos de contacto, por lo qual se debilita y cansa menos.

Concuerdan los cosecheros Sanluqueños, que el producto de una vara larga es siempre menor que el de otra mas corta; pero que es mas anticipado el desarrollo de las yemas y pleguetes en la corta, que no en la mas larga. El sarmiento robusto, corto, de articulaciones espesas y bien curado, produce siempre mas uva que el mas largo, aunque tenga menos yemas. Las yemas últimas ó mas próximas á la cima brotan antes que las de la casquera, ó mas inferiores; pero los racimos que crian estas son siempre mas abultados y crecidos, y de mejor calidad. Algunos mayetas, que solo buscan un fruto copioso y abundante, eligen para vara aquellos sarmientos mas valientes, castizos, fértiles y vigorosos. Suele acudir á alimentarlos con tal exceso la savia, que de resultas se desfigurán con frecuencia las cepas, por causa del demasiado llamamiento de humor, y rápida elaboracion de los xugos nutricios. Los propietarios y fabricantes de vino que siempre anteponen la salud y duracion de sus cepas y la calidad de sus vinos á la cantidad de mosto, prefieren dexar constantemente varas largas; al paso de que el cultivador arrendatario, que codicia mucha cantidad de mosto, escoge para varas sarmientos gruesos de nudos espesos con perjuicio de la calidad de la uva. Las estaciones mas ó menos propicias para la vegetacion de la vid influyen asimismo en la eleccion de los sarmientos mas propios para varas. En seguida de veranos húmedos acomodan generalmente las varas largas; pero á continuacion de primaveras y veranos demasadamente secos y cálidos, pueden convenir las varas mas cortas.

Gradúan de perjudicial manioobra los Sanluqueños el despuntar las varas. Todo sarmiento, que se ha despuntado, produce generalmente mas número de racimos que el que se dexa con mayor cantidad de yemas. Brotan por lo general todas ellas, si se dexan en la vara solamente

cuatro ó seis ; empujando por el contrario menor número de yemas en muchas ocasiones , si se ha conservado mucha mayor porcion. Los cortes ó heridas que se causan en la cepa por la supresion y derribo de las varas largas , son de menor consideracion ; padeciendo de resultas muy poco detrimento la vid. Uno de los documentos mas importantes de la poda es el cortar lo menos posible , evitando el originar heridas grandes al vegetal. Causan los grandes cortes la carie y la pudricion de las partes atacadas , y sufre de resultas la salud de la vid , se vicia su naturaleza , y se siente constantemente del mal trato que ha sufrido. Las enfermedades de las plantas pueden compararse á las que padecen los individuos del reyno animal.

Los sarmientos dañados , enfermizos , desgajados y lastimados con heridas de consideracion , nunca convienen para varas. Promueven una vegetacion delicada , y propagan las enfermedades epidémicas , con no pequeños destrozos en la vegetacion de las vides.

Cuidan muchas veces los capataces de aplicar para vara , sin daño de la vid , á aquellos sarmientos propios y acomodados para este destino , que hubiera convenido cortar , para la formacion estudiada de la cabeza , y para el arreglo sucesivo de la cepa. No son despreciables las ventajas , que se siguen de esta práctica en muchas circunstancias , para minorar las cicatrices y heridas , y para aumentar el número de los brazos útiles , sacando partido de tales sarmientos superfluos y sobrantes , que siempre se cercenan como inútiles en las podas siguientes.

A efecto de dividir y hacer mudar de direccion á la savia , suelen dexar vara alternativamente cada año en los lados opuestos de la cabeza de la cepa. La savia se distribuye de este modo con mayor abundancia en direcciones contrarias ; lográndose el equilibrio de xugos tan indispensable y propio para la duracion de la cepa , y para su hermosura y fertilidad. Quando se dexan las varas por muchos años en un mismo lado , no tan solamente se desgarnece y empobrece cada vez mas el lado contrario , sino

que tambien se abren grietas en su caña y cabeza, y no pocas veces se inutiliza la cepa.

Sobre el sarmiento cargado ó vara anticipada.

Algunos pocos inteligentes y varios mayetas deseosos del goce de la uva, anticipan la época de dexar vara á la vid jóven. Se malogra esta con frecuencia, á causa de la ansia de coger prematuramente uva, criándose desmedrada la cepa torcida y siendo entónces su vida de corta duracion. Dexan vara con esta idea sobre el desguince, antes de que se hayan redondeado los brazos de la cepa jóven; y la dan el nombre de *sarmiento cargado*. Con este *cargado* ó *sacavinos* anticipado se activa el llamamiento de la savia en el desguince, y por hallarse sus conductos mas ensanchados, y mas capaces, asciende la linfa muy copiosamente por aquella guia perpendicular; engruesando con exceso vicioso el *desguince* y su *cargado*.

Quando corresponde cercenarlos y derrivarlos en lo sucesivo para el arreglo de la cepa, se ocasionan á esta unas heridas considerables que cierran dificilmente. Rara vez cubren las venas corticales á las grandes cicatrices, que resultaron de aquellos cortes tan excesivos. La formacion de lagrimales, la carcoma y gangrena son las consecuencias indispensables de este mal trato, y falta de competente direccion. Es bastante dificultoso el poder arreglar despues como corresponde la vid que se dexó con *cargado*. Pierde desde su tierna edad el equilibrio de xugos; nunca ocupan los brazos y empujes los puestos mas aparentes, desaparece la buena formacion de la cabeza, y el arte rara vez puede corregir aquel defecto. Absténganse los cosecheros á vista de estas conseqüencias tan funestas de querer disfrutar prematuramente el fruto de la vid, sin dar lugar á que sazone la cepa; en la confianza de que ella resarcirá abundantemente el tiempo que se ha esperado.

Es opinion admitida en Sanlucar, que una viña se halla tan destruida y envejecida á los quarenta años, usando de la poda con vara, como otra de igual calidad á los ciento, si se poda de redondo y con pulgares. Pien-san asimismo muchos de aquellos labradores, que rinde una viña mas esquilmo en treinta años, á beneficio de la vara, que en iguales circunstancias produce otra con pulgares en ciento, usando la poda de redondo. No asien-ten otros muchos á esta opinion, y creen por el con-trario que es mayor el rendimiento de los pulgares con yemas claras. Todo labrador prefiere sin dificultad aque-llas prácticas del cultivo que le reintegran con mas bre-vedad el capital expendido, y le ofrecen ganancias ad-quiridas mas prontamente. La poda de vara presenta, baxo de este aspecto, una razon poderosa para que se haya admitido en Sanlucar. Nos faltan no obstante ensa-yos decisivos para determinar con exâctitud tan impor-tante quëstion; pero tenemos sin embargo algunos datos aproximativos que no dexan duda sobre la ventaja de la vara en quanto al mayor producto.

Los racimos que cria la cepa con pulgares son siem-pre mas crecidos que los que producen las varas; y se-gun la opinion general de los Sanluqueños logra mejor sazon la uva en ellos, que no la de los racimos alimen-tados en las varas. „La uva de los pulgares, dice Herre-ra, vaya para lo que fuere escogido, y lo de las varas en otra vasija.” Me parece muy digno de indagarse de-tenidamente este punto. No puede negarse con todo que las varas se crian rastreras y horizontales sobre la tierra, sin que arrastren por el suelo quando se sostiene por las horquillas, y nadie ignora que aquel baño de vapor que se volatiliza de la tierra, contribuye singularmente á que se perfeccione completamente la maduracion de la uva, y se cure mejor sin que los rayos del sol precipiten su sazon; suscitándose un grado de calor igual continuado, no interrumpido, y muy conveniente para la completa

maduración de este fruto. „Se necesita para la formación de la parte mucoso-azucarada, que no se debe confundir, como hemos dicho tantas veces, con el mucoso-dulce, que toda la planta esté anegada, por decirlo así, por mucho tiempo en un baño de calor, que parece que solo existe cerca del suelo, á lo menos en nuestros climas.”¹

Son obvias, de consideración y muy apreciables las ventajas que resultan de la poda recogida con vara; y por el contrario se originan muchas veces perjuicios considerables á la cepa quando se dexan los brazos distantes, apartados y largos. Una de las ventajas importantes de la poda recogida de Sanlúcar es el menor destrozo que causa en los sarmientos la violencia de los vientos, tan funestos para la vegetación de aquel país. Los recios vientos de primavera ocasionan mas comunmente estragos en aquellas viñas; pero como se hallan las varas correosas, tendidas, rastreras y sostenidas por las horquillas, resisten á su impetuosidad, y padecen menores daños que las que arman por alto. Los brazos de la cepa podada con la vara se guian caídos y arqueados hácia el suelo, y en la poda por pulgares se arman por arriba. Se vence la vara y sarmientos usando la poda recogida, siguiendo la misma dirección de las venas corticales de que traen su origen, presentando en consecuencia mas correa, mas elasticidad y mayor resistencia. Sucede lo contrario en la poda de brazos abiertos ó de pulgares altos; allí se descuaja el sarmiento impelido y castigado del viento impetuoso, y se despega facilmente de la caña por hacer palanca contra las venas ó fibras corticales. Es mayor la fuerza en este caso, sufre mas la planta, desgajándose y abriéndose los brazos con daño notable de la vid.

Algunos mayetas dexan yemas claras en los pulgares, y conservan la vara para lograr mas fruto. Es sumamente perjudicial esta práctica al bien estar de la cepa, y reprehensible en sumo grado, quando son de arrendamiento los majuelos. Debe estipularse en los arrendamien-

¹ Dicción. de Agricultura, tom. 16, pág. 212.

tos de las viñas la cláusula negativa de no dexar á la cepa vara y pulgares. Aunque excede, durante algunos años, el producto de la cepa que se arregla con vara y pulgares, se deteriora en los años sucesivos la salud y robustez de la planta, y cesa por grados su fertilidad. Ya sea que salió la vid de los trámites regulares de su vegetacion, y necesita mayor elaboracion de xugos para nutrir el fruto que se aumenta; ó ya tambien porque sea cierto aquel axioma de economía vegetal, de que los xugos gastados por cada planta para la maduracion de sus frutos y simientes, son los que cansan mayormente su fertilidad; ello es que siempre se debilita la cepa quando se dexa vara y pulgares con yemas claras. La linfa consumida en la maduracion del fruto es la linfa ordinaria depurada, afinada y destilada, digámoslo así, para proporcionar el alimento mas perfecto, que es indispensable para la sazón competente de los frutos. El complemento de la vida vegetal es la maduracion oportuna de los frutos y simientes de las plantas; á este fin se encaminan y dirigen todas las precauciones de la vegetacion.

Fundo uno de los principales defectos de la vara, en que consume esta mucha porcion de alimento, con menoscabo y deterioro de las demas partes de la vid. Un sarmiento ó vara de dos verduras consume y elabora mayor cantidad de xugos, y suscita un llamamiento considerable de linfa, que defrauda en parte á los brotes tiernos y sarmientos nuevos. Me persuado de que la conservacion de los racimos en los pulgares es benéfica y útil á la vid; pues al paso que se nutre y sazón la leña, absorbe el racimo el alimento depurado propio para su buena maduracion. Tiene sí la vara la ventaja de concretarse en ella toda la savia mas perfecta de la vid; y no dudo de que mucha parte de la buena calidad de la uva dependa de esta circunstancia. Es verdad que la horizontalidad y arqueo de las varas facilita de que el tránsito de la savia se efectúe con lentitud. Para que engruesen los frutos y se aumente la cantidad del mosto aprovecha una abundante cantidad de linfa que ascienda sin detencion; mas para que

se perfeccionen los jugos de la uva , y exceda la calidad conviene una savia menos precipitada y mas atenuada, que se detenga en su tránsito por algunos rebenos y otros impedimentos artificiales. La linfa asciende con precipitacion en los sarmientos perpendiculares , y pasa por filtros mas gruesos y capaces ; pero en las varas arqueadas se disminuye el diámetro ó calibre de los vasos , y se depura oportunamente.

Se continuará.

ALMANAK DE HORTELANOS.

Continuacion de Febrero.

Puerro. Se continuará arrancando de los canteros los puerros que tengan ménos aguante , y que hayan sazornado ya perfectamente sus hojas. Si hubiese por casualidad algun quartel tardío de puerros sin aporcar todavía, se executará esta maniobra sin pérdida de tiempo ; para este fin se tienden las plantas en los surcos despues de haber cortado algunas de sus raices por medio de una hazadonada. Se dexa expuesta á la intemperie la extremidad de las hojas , y se cubre todo el resto de la planta con un lecho de tierra de quatro á cinco dedos de grueso. Se arregla la tierra en lomo ó vertiente , á fin de que escurra mejor las aguas , no se encharquen las plantas y se pudran sin utilidad.

Se dará una labor á las plantas que se hayan señalado para la recoleccion de simientes , ahuecando y desmenuzando la tierra.

Por febrero hacen los hortelanos la siembra principal de este vegetal , con el fin de que sirva para la quaresma , que es quando tiene mas despacho.

Peregil. Se repetirán nuevas siembras de peregil al descampado. Tardan en nacer estas simientes por lo ménos un mes , en cuyo tiempo se deben regar los semilleros con alguna freqüencia , á fin de que broten con alguna mas brevedad.

Se cuidarán del mismo modo que en el mes anterior las eras azanjadas que sirven para producir peregil durante el invierno.

Yerba buena. Por febrero se puede sembrar la yerba buena, en el supuesto de que se quiera multiplicar por simientes; mas como este método es mucho mas lento y no tan seguro como por la division de raices; se arrancarán por este mes las plantas de yerba buena que se quieran aumentar, y despues de partidas las raices se traspondrán en las eras que se destinen para este cultivo. Se colocarán estas raices á medio pie de distancia unas de otras.

Salvia. Siémbrase esta planta por febrero en eras de tierra ligera: se distribuyen las simientes por golpes, y en cada golpe se echan tres ó quatro granos, que se cubren con el grueso de dedo y medio de mezcla ó mantillo.

Mejorana y Orégano. Se multiplican estas dos plantas por simiente, y por la division de los hijuelos que producen; y en este mes es el tiempo oportuno en que se deben practicar estas maniobras del cultivo.

Axedrea. Se propaga esta planta anual por sus simientes que se siembran de asiento por febrero y marzo. Prevalece mejor en los terrenos ligeros y libres de humedad.

Albahaca. En este mes se pueden hacer algunas siembras de albahaca en las alvitanas y resguardos; ya sea sobre la superficie allanada de las eras; ó bien en los tiestos que se defienden de las intemperies debaxo de portales de jardin, en reservatorios ó estufas. La mezcla que mejor conviene para el cultivo de esta planta, se compone de dos partes de mantillo de hojas de árbol, una de arena del rio sin mezcla de greda ó légamo para que no se apelmace, y otra de tierra vírgen, que llamamos de soto. En cada tiesto ó golpe se siembran seis ú ocho granos suficientemente apartados unos de otros.

Se continuará.