

SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 17 de Marzo de 1808.

Modo de hacer los vinos en Granada.

(Por D. Josef María Ruiz).

Antes de pasar á describir el método que emplean los cultivadores de viñas de Granada en la fabricacion de sus vinos, haré algunas ligeras observaciones que me parecen necesarias para su mejor inteligencia.

La exposicion detallada de todas las causas que contribuyen á que no ocupen un lugar distinguido entre los de esta Provincia, exíge conocimientos muy vastos y exquisitos que no tengo la fortuna de poseer. Sin duda que debe contarse entre las principales el cultivo de la vid misma, cuyo objeto es en esta Capital la abundancia de fruto mas bien que su calidad. Pero basta para convencerse de que no es la única tener alguna idea de las prácticas que se observan en el tiempo y modo de hacer la vendimia y en el arte de dirigir la fermentacion¹.

La costumbre absurda de coger las uvas ántes que adquieran aquel grado de madurez, que no en vano les concedió la Naturaleza, es tan general como la de cortar á un tiempo todos los racimos, sin hacer distincion de los mas ó ménos sazonados. La de interrumpir la

¹ Tengo hechos repetidos ensayos, de que daré noticia en otra ocasion, cuyos resultados confirman mis opiniones.

fermentacion de los mostos con el agregado de los que aun no empezaron á fermentar, y la de echarles los arropes en aquellos periodos en que la fermentacion no tiene bastante energia para descomponer el principio azucarado, están igualmente reprobadas por los principios de la Enologia, ó Arte de hacer el vino, y son tambien por desgracia muy antiguas y muy respetadas entre los viñadores de Granada.

En fin, el uso de cocer ó poner á fermentar los mostos en tinajas, y no en cubas ó toneles, está tan arraigado, que no bastan á desterrarlo los repetidos exemplos que ofrece todos los dias la calidad de los vinos cocidos en la madera. El paladar, espíritu y olor aromático que se encuentran constantemente en los últimos son unos caractéres muy decididos de su superioridad respecto de los primeros, y la circunstancia de no ser necesario emplear en aquellos tanta porcion de arrope ventajosísima para la economía. Pero ni estas consideraciones ni otras que se pudieran añadir hacen bastante fuerza á estos viñeros para que se resuelvan á abandonar la rutina heredada de sus mayores, ó desconfien de las prácticas que sus capataces, colonos ú otros criados rurales aprendiéron por costumbre, y de que son los depositarios.

Vendimia.

Los veduños que se destinan en Granada para vino son el Pedro-Ximenez y el Mantúo-Perruno¹, pues aunque ántes se hacia mucha porcion del Jaen, Torrontés y Moscatel, en el dia solo queda un corto número de marjales del primero. El tinto compondrá como una décima parte de la vendimia, y se emplea generalmente para colorar los mostos blancos.

Se comienza á vendimiarse por el Ximenez, y con-

¹ Todas las caserías ó haciendas de viñas tienen plantíos de ámbos vidueños, como tambien del tinto.

cluido éste se continúa con el Mantúo que es mas tardío.

Se procura tener lavadas de antemano las tinajas, y bien estregadas sus paredes interiores con unos pedazos de pleyta de esparto, que llaman *fregones*, hechos al intento, á fin de separar las costras de tartaro que dexó el último vino que hubo en ellas; se hallan estas colocadas por hileras en la bodega, enteradas en el suelo como dos terceras partes. En la misma bodega hay un pilon de diez y ocho á veinte arrobas de cavida llamado *de recibo*, é inmediata á él una tinaja enterrada del todo que llaman *pozuelo*, á donde cae el mosto que viene del Lagar, despues de pasar por un colador de mimbre nombrado *sombrero*, que se coloca en la misma boca del *pozuelo*: de éste se lleva el mosto al pilon de recibo pasándolo por otro colador de esparto. El pilon sirve de medida para llevar cuenta de las arrobas de caldo que produce la vendimia, y para la distribucion y repartimiento que se hace de él en las tinajas¹. Contiguo á la bodega está el Lagar, que es una pieza techada de quatro á seis varas en quadro, cuyo suelo, que forma un poco de declive, está bien enlosado de piedra, y las paredes vestidas de losetas de barro hasta la altura de una vara. Muy inmediata al Lagar está la prensa ó viga donde se exprime la masa de uvas pisadas, y cerca del mismo sitio la caldera para el arrope².

Generalmente se hace la vendimia por tarea diaria de diez y ocho á veinte cargas de uva, de peso de doce arrobas, las quales producen desde noventa hasta ciento y diez arrobas de *mosto de Tema* ó de *Alpargate*, que es el que resulta del Lagar, y de catorce á diez y ocho arrobas de *estrujon* ó mosto de prensa. Dicha

¹ Las tinajas tienen de cabida desde 70 hasta 110 arrobas de mosto. Al operario que reparte en ellas el caldo, llaman *Mosteador*.

² La caldera de hacer arropes es de cobre, y su cavida desde veinte hasta quarenta arrobas.

tarea se ejecuta por dos operarios que, calzados con alpargates nuevos y desnuda la pierna hasta la mitad del muslo, van pisando de dos en dos cargas todas las que completan la obligacion del dia. Mientras pisan echan de quando en quando sobre las uvas algunos puñados de yeso blanco de espejuelo con el intento, segun dicen, de que no tome el mosto el gusto del pezon. Los pisadores desempeñan su oficio con tal destreza y órden que no dexan un grano de uva entero. Los viñadores mas prolixos ocupan en el lagar otro operario mas para que descobage las uvas ántes de pisarlas, á fin de que el vino no saque despues el sabor acerbo del escobajo.

Concluida la tarea se reunen inmediatamente los vendimiadores para prensar la masa de hollejos y de *carnaza* de uvas que dexaron amontonada los pisadores á un lado del lagar, y recogido el caldo en un pozuelo inmediato á la prensa lo pasan á la caldera del arrope, que acaban de llenar con el de yema, si del otro no hubo bastante. En ella se elabora el arrope haciendo hervir el mosto con fuego de leña, despumándolo y continuando la evaporacion hasta que ha consumido tres quartas partes; en cuyo estado lo conducen á una tinaja donde permanece hasta el tiempo de usarlo. La manipulacion de los arropes se desempeña por un trabajador práctico que llaman *Arropero*. Se acostumbra meter en la caldera mientras hierve el mosto un taleguito de lienzo lleno de la tierra que llaman de arrope, la qual no es mas que un excelente carbonate de cal muy abundante en estos alrededores.

Tal es el órden que se sigue diariamente en la vendimia hasta finalizar la cosecha, aunque algunos labradores prolixos dexan ciertos dias de intervalo entre la del Ximenez y Mantúo para dar tiempo al último de que acabe de madurar¹.

¹ La vendimia se principia á últimos de Septiembre y se concluye en fin de Octubre ó primeros de Noviembre si el año es abundante.

En el intermedio de la vendimia principal se hace la de la uva tinta, que nunca toma sazón ántes. Conducida al lagar van desgranando sus racimos para quitarles todo el escobajo por pequeño que sea, y el *agracejo* ó granillo que se mantiene siempre verde en esta clase de vidueño; luego que está desgranada se le da una ligera pisa con el fin de que queden rotos todos los hollejos, y puedan soltar la parte colorante que contienen.

Hacen en el mismo Lagar un montón de la masa de uva así preparada ó casca, y desde él la van repartiendo en las tinajas con unos calderos en mayor ó menor porción, según el grado de tinte que quieren dar al vino.

Fermentacion.

Dixen ántes que el mosto que salía del Lagar se recogía en el pozuelo de la bodega para llevarlo al pilón de recibo, y de éste á las tinajas.

Siendo la primera uva que se vendimia el Pedro-Ximenez, van repartiendo su mosto entre las tinajas que se regulan suficientes para encerrar toda la cosecha de ambos vidueños, y luego que se pisa el Mantúo acaban de llenarlas con él hasta ponerlas á hervidero, que es dexarles el vacío de una sexta parte de su cavidad. Llaman á esta agregación de mosto *cabecear las tinajas con Montúo*, y creen firmemente, aunque vean lo contrario, que si no lo hacen así saldrán los vinos de mala calidad.

Pasados dos ó tres días de hallarse establecida en el mosto la fermentación tumultuosa ¹, comienzan á arroparlo. Debe suponerse que á una tinaja, cuya total cavidad sea de cien arrobas, le corresponden, según la mejor práctica, diez y ocho calderos ó nueve arrobas de arroje. El capataz de la hacienda, que comúnmente es el director de esta manipulación, toma

¹ La fermentación comienza á las treinta ó mas horas de echado el mosto en las vasijas.

en la mano un caldero de arrope de cavida de media arroba, y lo introduce en la tinaja verticalmente hasta que lo cubre el mosto. Entónces apoyándose con la mano izquierda en su borde á derramarlo ya torciendo el caldero con suavidad de uno y otro lado, ya sumergiéndolo y volviéndolo á sacar, y lo que es mas comun, moviéndolo circularmente junto á la superficie del mosto con excesiva agitacion é ímpetu, y de esta manera continúa echando hasta diez ó doce calderos. Al pronto se altera la masa fermentante extraordinariamente, y pasado este arrebató sigue bien sostenida la fermentacion tumultuosa por diez ó doce dias.

Pasados estos se quita con un pequeño colador de esparto la casca tinta que sobrenada en la superficie del líquido, y *rehinchen* la vasija hasta cerca de la boca con mosto del que va produciendo la pisa, ó del último que se extrajo, y que tienen reservado al intento si se concluyó ya la vendimia. En seguida echan en la tinaja los calderos de arrope que faltan hasta completar el número de los que se reguláron, y pocos dias despues la cubren con su tapadera, reponiendo de tiempo en tiempo las mermas para que nunca esté con vacío.

Desde entónces se observa una fermentacion ménos sensible que suele durar quatro ó seis semanas, y aun hasta dos ó tres meses, y va poco á poco disminuyéndose hasta que la claridad del licor anuncia su término. En este estado se halla el vino en disposicion de entonelarlo; pero lo ordinario es dexarlo embodegado, y no pasarlo á las maderas sino para llenar el vacío que resulta en las *toneleras* de la venta diaria¹. Resulta

1. Los cosecheros muy pudientes, que son pocos, tienen grandes depósitos de vino entonelado de muchos años, con el fin de que se hagan rancios. Sirvense de él para cabecear los demas, y de aquí nace la variedad de sus calidades y precios. Los vacíos de dichos toneles se reponen con vinos de mas de una *hoja* ó de año; pero los de los vinos de menor precio y general consumo se llenan con las tinajas de ménos de una hoja; y es bastante comun entre los pequeños cosecheros, no esperar á que concluya la fermentacion.

de aquí que suele estar detenido el vino en las tinajas hasta uno ó dos años , haciéndose entónces necesario mezclarle algun arrope al pasarlo á los toneles para dulzararlo , y para que con este *bálsamo* , como dicen, se contenga y corrija la debilidad que contraxo por su dilatada mansion en las tinajas.

Esta es la práctica que siguen los viñeros de Granada , y aunque por lo general se ciñen á unas mismas reglas , suelen hacer ciertas variaciones que en vez de conducirlos al mejoramiento de este ramo de Agricultura industrial , los sumergen mas y mas en el caos de la ignorancia.

Conclusion de las tablas y analisis del influxo de las viruelas sobre la mortalidad &c.

IV. TABLA. (pág. 123 de la obra).

Poblacion de la Francia ántes de la revolucion.

Edad.	Restantes.	Poblacion total.	Poblacion parcial.
Nacidos	1,000,000	28,763,192	3,454,315
5 años	583,151	25,308,877	2,821,731
10	551,122	22,487,146	2,701,530
15	528,969	19,785,616	2,579,926
20	502,216	17,205,690	4,709,722
30	438,183	12,495,968	4,039,420
40	369,404	8,456,548	3,337,897
50	297,070	5,118,651	2,565,498
60	213,567	2,553,153	1,661,042
70	117,656	892,111	732,557
80	34,705	159,554	144,747
90	3,830	14,807	14,376
100	207	431	431
		Total. .	28,763,192

Haciendo el mismo cálculo sobre la segunda tabla arriba puesta ¹, que da la ley de la mortalidad en la misma suposición de un millon de nacidos al año ; pero suponiendo ademas haberse extinguido totalmente las viruelas, halla el autor que la suma de los *restantes*, ó que sobreviven de un año á otro, comenzando desde su nacimiento, seria de 32,755,775, y que por consiguiente, restando siempre la mitad de los nacidos, habria sido entónces la poblacion de 32,755,775 individuos ².

Partiendo de aquí calcula en su tabla 24 qual seria, en la misma suposición de nacer actualmente un millon de niños al año, el aumento de poblacion por el mero hecho de la vacuna al cabo de ciento treinta y quatro años despues de su establecimiento general y permanente. "Escojo, añade el autor, esta época, porque resulta de algunas observaciones que en aquel tiempo, en que todo se hallaba en un estado de uniformidad y permanencia, se verificaban los primeros matrimonios de cultivadores y artesanos, por un término medio, á la edad de veinte y quatro años, y fixando la tabla de mortalidad á ciento y diez el último término de la vida, no podrá ser regular la serie de vivos y de muertos de cada edad, hasta que no hayan pasado ciento treinta y quatro años."

Véase en la tabla siguiente el resultado general de este cálculo, aunque muy abreviado como los precedentes, y solo de diez en diez años desde la edad de veinte.

¹ Véase el núm. anterior.

² Siendo la poblacion de Francia ántes de la revolucion de 28,763,192, y debiendo ser, si en aquel tiempo hubiesen estado extinguidas las viruelas, de 32,755,775, resulta una pérdida de 3,992,583 individuos, ó cerca de quatro millones, que se habrian conservado, si ya se hubiera conocido y practicado generalmente la vacuna. *Los edit.*

V. TABLA. (24 de la obra).

Tabla de la mortalidad y de la poblacion en el año 135 despues del establecimiento general de la vacuna &c.

Edad.	Restantes.	Poblacion total.	Poblacion parcial.
Nacidos	1,723,356	48,350,191	6,212,654
5 años	1,082,742	42,137,537	5,267,667
10	1,011,266	36,869,870	4,859,046
15	951,500	32,010,824	4,593,666
20	884,853	27,417,158	8,124,252
30	738,613	19,292,906	6,654,430
40	593,557	12,638,476	5,238,377
50	454,394	7,400,099	3,833,938
60	310,903	3,566,161	2,364,991
70	163,011	1,201,170	995,015
80	45,762	206,155	187,861
90	4,806	18,294	17,783
100	511	511	511
		Total. .	48,350,191

Así pues, "prescindiendo de todo lo que habria inútilmente complicado los cálculos, haciendo abstraccion de las emigraciones é inmigraciones &c., suponiendo una poblacion que ha llegado al estado estacionario, y admitiendo no obstante que otras nuevas fuentes de prosperidad permitiesen su aumento", nos promete el autor que la vacunacion general y anual de todos los niños recién nacidos aumentará algun dia el número anual de nacimientos en la proporcion de diez á diez y siete, la poblacion total en la de veinte y ocho á quarenta y ocho, ó sea de siete á doce, el

número de individuos de la edad de quince años, y de allí adelante, es decir la en que comienza el hombre á ser útil á la Sociedad, en la de diez y nueve á treinta y dos, y la de los individuos de veinte á veinte y cinco años, que es la de la conscripción militar, en la de quatro á ocho, ó sea en la de uno á dos.

Hace aquí el Sr. Duvillard una reflexion muy sabia, con la qual terminaremos este extracto.

„En un pais, dice, en que la poblacion ha llegado á ser tan numerosa, que muchísimos individuos no pueden subsistir sin dificultad, no es posible que se aumente su número, porque la expatriacion y el refugio á las colonias, que son los últimos recursos, no á todos se les proporcionan con igual facilidad y certeza. En semejante pais la poblacion se halla estacionaria, y es de presumir que si fuese mas segura la vida de los niños, se procrearia ménos. Sin embargo como hay regiones en que todavía se hallará por largo tiempo falta de hombres la tierra: en que la Agricultura, el comercio y la industria ofrecerán muchos mas medios de vivir con comodidad: en que el clima, las leyes y las costumbres favorecen los progresos naturales de la poblacion, y en que tendrá por consiguiente la vacuna todo el influxo que puede ejercer en la multiplicacion de los hombres, importa conocer este influxo y medir sus efectos. Serán estos prodigiosos en los Estados-Unidos, si es cierto que en el mismo número de individuos de ámbos sexos se verifica allí doble número de matrimonios, y que de ellos nace doble número de hijos que en Europa.”

Tales son las principales conclusiones del hermoso y grande escrito, de que acabamos de dar noticia. Sacca el autor otros resultados nuevos y curiosos acerca del peligro de contraer las viruelas, acerca del de morir de ellas, y sobre la variacion de este mismo riesgo en las diferentes edades de la vida; pero hemos creído que debiamos omitirlos, ciñéndonos á lo que directamente concierne á la vacuna, con la esperanza de que

bien presto llegarán las viruelas á ser una enfermedad desconocida en Europa , y en cuya mortalidad no se tendrá mas interes que el de una mera curiosidad.

Nota. Por no molestar demasiado con un mismo asunto , por mas interesante que sea , dexamos para otra ocasion algunos datos y cálculos importantes sobre la vacuna en España y en los dominios de América, concluyendo con algunas breves reflexiones generales, que se publicarán en el próximo ó en el subsiguiente número.

ALMANAK DE HORTELANOS.

Conclusion de Abril.

Berengena, Pimiento y Tomate. En este mes se pueden hacer algunas siembras de todas estas plantas al raso , prefiriendo siempre los parages mas abrigados; pues son tan delicadas que suelen perecer al menor frio. Por abril se principian los plantíos de estas plantas, entresacando de los semilleros las mas adelantadas; estos plantíos tan anticipados se suelen malograr algunos años, mayormente si sobrevienen frios extraordinarios. Las plantas de berengena se trasponen en eras alomadas, señalando los caballones á tres pies de distancia, y colocando los golpes en las líneas á la distancia de dos pies á dos pies y medio , con arreglo á la frondosidad de los vegetales y á la mayor ó menor fertilidad del terreno. Todas estas plantas se pueden picar ó trasponer por primeros ó mediados de abril en nuevos criaderos ó depósitos, entresacando la planta mas crecida de los semilleros. Y se dexará cada planta á la distancia de quatro dedos para que crezca y se fortalezca lo suficiente y puede resistir mejor la operacion del trasplante , luego que llegue el tiempo oportuno. Varias veces hemos experimentado esta práctica en los Jardines de S. M., y la considerámos por muy útil.

Fresa. Pueden hacerse todavía algunas siembras de

fresa, y repetir algun plantío de la fresa de los Alpes, del mismo modo que se indicó en marzo. Se dará una nueva labor á los fresales como la del mes anterior. Se cuidarán con la mayor atencion las plantas que se cultivan artificialmente en los abrigos, y no se omitirá de recoger los frutos conforme vayan madurando.

Labores. Redúcense principalmente las labores de este mes á preparar los semilleros para las varias siembras que se deben hacer en mayo; á dar las escardas convenientes, á fin de destruir todas las malas yerbas conforme vayan saliendo; á mullir y ahuecar el terreno por medio de algunas labores de almocafre; y á suministrar los riegos á las plantas siempre que necesiten de este auxilio para su mas pronta y frondosa vegetacion, teniendo siempre corrientes y libres de brozas y malezas las regueras que sirven para conducir las aguas. Se trasplantarán asimismo de los semilleros todas las plantas que se hallen ya bastante crecidas y en estado de poder resistir esta operacion sin inconveniente, y se entresacarán las que se hallen muy espesas. Se seguirán señalando y apartando para la recoleccion de semilla las plantas mas sobresalientes de cada especie, atendiendo á su cultivo con todo el esmero posible; y cuidando de arrimar tutores, ó clavar estacas al pie de las plantas que lo necesiten, para que no se tronchen ó caigan al suelo por el mucho peso de sus tallos, y se desperdicie é inutilice en gran manera su semilla. Y finalmente estando ya la estacion tan adelantada y habiendo pasado la época de los frios y escarchas tardías, se sacarán las plantas de los abrigos artificiales, y cesarán ya todos los cultivos forzados, pudiéndose cultivar todas las producciones de la huerta al ayre libre sin necesidad de resguardos, ni de la formacion de camas calientes.

*Producto de la Huerta en el mes de Abril.**Á el raso.*

Ensaladas. Lechuga, escarola, achicoria, yerba de canónigos, perifollo, mastuerzo, mostaza, cuerno de ciervo, acedera, cebollino, estragon, pimpinela y verdolaga.

Verduras. Acelga, espinaca, puerro, llanta, col, coliflor, brócoli, espárrago, peregil, y yerba buena.

Legumbres. Guisante temprano.

Raices. Rábanos pequeños, cebolletas, y rábano rústico.

En los resguardos.

Ensaladas. Lechuga, ensalada italiana, lechugino y capuchina.

Legumbres. Guisante y haba.

Frutos. Pepino, calabacin, y fresa.

Raices conservadas. Patata, ajo, cebolla, y alguna remolacha.

MAYO.

Patata. Pueden hacerse en este mes algunos plantíos tardíos de patata, sin embargo de que sus esquilmos no son nunca tan abundantes como los que rinden los plantíos de abril. Se reservan para este fin las raices que tardan mas tiempo en tallecerse, y se mantienen en buen estado sin arrugarse, mermar ni acorcharse. Las variedades encarnadas, y entre ellas la fina manchega, se prefieren para este efecto. Muchas de las raices de patata que se plantan en esta estacion tan tardía, suelen estar ya tallecidas; y es muy importante conservar todos los brotes que han producido sin romperlos ni maltratarlos, para que prevalezcan mejor las plantas en lo sucesivo y se crien mas frondosas.

Se labrarán y escardarán los plantíos tempranos

siempre que lo necesiten, con el bien entendido de que las labores oportunas, dadas en sus debidos tiempos, son las mas ventajosas, y las que aprovechan á todos los vegetales.

Salsifi. Pueden aun executarse algunas siembras de salsifi en sitios ventilados, frescos y sombríos para cosecha tardía. Se granea la semilla, se ara el terreno con el almocafre, y se riegan los semilleros á menudo con regadera, hasta que la planta se halle bien nacida y pueda resistir los riegos de pie.

Se escardan y labran ligeramente los semilleros de los meses anteriores, entresacando las plantas que hayan nacido muy espesas, debiendo quedar á la distancia de ocho á diez dedos unas de otras.

Chirivía. Esta planta, tan comun en las huertas de los paises extranjeros, está aun poco introducida en las de España, á pesar de que suple por las mejores verduras. No se trasplanta; y en los semilleros se dexa á la distancia de ocho á diez dedos, entresacando en este mes toda la sobrante. No se escasearán los riegos en tiempo de calor, ni se omitirá el dar las escardas convenientes. En este mes se tallecerán todas las plantas que se destinan para la grana, y se atenderán con los mismos cuidados que las demas de su clase.

Remolacha. Aun se pueden hacer algunas siembras tardías de este vegetal, á pesar de que el tiempo mas propio es por abril. Se entresacarán las plantas que hayan nacido muy espesas, y se darán los riegos correspondientes.

Rábano rústico, Nabo, Zanahoria, Rapónchigo. Ya se hallarán tallecidas todas las plantas de estas diversas especies que se dexaron para granar, y algunas florecerán en este mes, se regarán quando lo necesiten, y se aseguran con tutores los tallos de las mas débiles para que no se caigan por el suelo.

Cebolla. Aun es tiempo de hacer alguna siembra tardía para prolongar el goce de las cebolletas; eli-

giendo para este efecto los sitios mas ventilados y frescos. Quando tenga poco xugo la tierra se entresacarán y escardarán los semilleros que se hicieron en los meses anteriores ; y en seguida se dará un riego á las plantas.

Principiarán á florecer en este mes las plantas destinadas para la recoleccion de semilla ; y se asegurarán los tallos mas débiles clavando al pie de la planta unas varetas ó tutores , y atándolos con un orillo ó cosa semejante para que no les perjudique ; pues suele ser á veces tanto el peso de sus flores , que son terminales y en cabezuela , que se doblan los tallos con facilidad y abortan sin llegar á perfeccionar sus semillas. Adviértese en estas plantas lo mismo que en casi todas las bulbosas , que conforme van abriéndose las flores se disminuyen considerablemente sus raices , y que se consume mucha de la substancia interior , que sin duda se emplea en el desarrollo y perfeccion del tallo y partes de la fructificacion.

Ajo. Deben dexarse tallecer en este mes algunas plantas de ajo , para que fructifiquen ; sin embargo de que este vegetal se multiplica comunmente por sus dientes ó raices. Pues aunque es verdad que las plantas de simiente necesitan dos años para poder servir ; con todo este es método útil por quanto así se regeneran las castas , y se aumenta su fertilidad.

Rábanos. Se pueden executar todavía en este mes algunas siembras tardías de los rábanos pequeños , del mismo modo que en abril.

Muchos aprovechan las hojas tiernas de los rábanos pequeños , y las comen en ensalada cruda aderezadas con aceyte y vinagre.

Lechuga. Pueden aun repetirse en este mes algunas siembras tardías de lechuga , para prolongar el goce de esta produccion. Los hortelanos que únicamente atienden á su utilidad , no suelen hacerlas en esta estacion tan adelantada por la poca cuenta que les resulta. La semilla se granea ó siembra de asiento en las mismas

eras, eligiendo los terrenos frescos y ventilados, para que no se espiguen con tanta facilidad. Estas semillas no se cubren con mantillo en esta época, y se ara ligeramente la tierra con el almocafre para que queden suficientemente enterradas. Las variedades ó castas mas tardías como la de *Silesia*, *perezosa*, *chicon verde* y otras son las que mejor convienen para estas siembras. Debemos advertir que las plantas nacidas de simientes muy frescas se corren ó suben á flor con mayor brevedad, que las producidas por semillas mas añejas; y por lo tanto se debe preferir la semilla de dos á tres años para las producciones tardías.

Se aclararán los parages espesos de los semilleros, entresacando las plantas que se hallen muy juntas; y al mismo tiempo se arrancarán las malas yerbas, sin dexarlas crecer, á fin de que no perjudiquen á las plantas útiles. Se repetirán los riegos con frecuencia.

Las lechugas que se trasplantan en este mes se tallen prontamente, y mucho mas si llega á correr el ayre solano. Estos espigones pueden aprovecharse, guisándolos del mismo modo que el cardo. Los extranjeros hacen diversos guisos con ellos, y se aprecian aun en las mesas mas opulentas. Entre nosotros se arrancan y arrojan sin aprovechamiento alguno.

Se atenderán con el cuidado debido las plantas que se apartaron para producir semilla; y muchas principiarán ya á florecer. En este mes se señalarán tambien para el mismo fin algunas plantas de lechuga de las castas tardías, prefiriendo las que no se han trasplantado, porque producen simientes mejores y en mas abundancia.

Las lechugas que se consumen por ahora son siempre mas gustosas, que las que se crían en los abrigos y alvitanas durante el invierno.

Se continuará.