

tan para cubrir muchas necesidades de él y de su familia. En la enumeracion de gastos, señalados en el cálculo, solo se han tenido presentes los mas precisos: faltan muchos, como son el salario del cultivador mismo, su vestido, la prevencion de hierro, y madera para los instrumentos y otros, todos con relacion á una sola yunta de bueyes. De las utilidades no se hace mencion: no hay para cubrir gastos, ¿de qué servirá hablar de ellas?

Se continuará.

ALMANAK DE HORTELANOS.

Conclusion de Junio.

Fresales. Por últimos de junio deben desahijarse los fresales que han cesado ya de producir frutos comestibles. Se limpian al paso los canteros de toda mala yerba y brozas, suprimiendo los hilos, vástagos ó tixerillas inútiles que consumen la substancia de estas plantas, y acortan su duracion y fertilidad. Sucede con efecto que las plantas que producen con abundancia tixerillas, encean ménos, y en lo sucesivo dan mas escasamente flor. Pueden aprovecharse no obstante las tixerillas para poblar los fresales desguarnecidos y pobres. Se tienden y entierran los hilos en los sitios vacíos, y de este modo se efectúa la repoblacion del fresal, sin necesidad de replantar por el otoño, y así adelanta mas la vegetacion de las plantas.

Es útil muchas veces disponer criaderos, aprovechando para ello los hijuelos mas robustos y bien acondicionados que se sacan de los fresales en la época de desahijar. Aunque es bien cierto que pocas veces lo hemos executado, es con todo un método ventajoso para criar y lograr plantas robustas y aptas para el trasplante, luego que llega la estacion oportuna

para el plantío. Conviene para este fin los parages sombríos, y los terrenos algun tanto tenaces, á fin de que pueda arrancarse á su tiempo la planta con cepellon de estos criaderos ó depósitos.

Recoleccion de simientes. Desde últimos de este mes y en todo julio es la estacion mas propia de recoger, custodiar y conservar muchas ó las mas simientes de las hortalizas que se cultivan para el regalo y consumo de nuestras mesas. Entre ellas habrán sazonado mas ó ménos brevemente, segun la calidad y situacion de los terrenos, y segun el órden de las estaciones; los nabos, coles, repollos, lombardas, bróculis, coliflores, lechugas, espinacas, acelgas, remolachas, acederas, pimpinela, mastuerzo, cardo, alcachofa, perejil, apio, zanahorias, escarolas, rábanos, fresa, colinabo, &c. Es necesario sujetar con arrimos todos los tallos de estas plantas para impedir de que se tuerzan con el peso de sus simientes y con los vientos fuertes que pueden ocurrir en esta estacion. No debe olvidarse de poner espantajos, de hacer ruido con las hondas, voces y cencerradas para ahuyentar á los páxaros, que destruyen sin estas precauciones infinitas simientes. En vista de que se hacen al ruido y se burlan los páxaros de los espantajos que se han colocado para la custodia de las simientes, luego que conocen su inutilidad, importa variarlos para causarlos novedad y cuidado.

Los tallos centrales y principales producen comunmente simientes mejores que los tallos laterales. Deben ser las simientes nutridas, llenas, macizas, y deben custodiarse rotuladas en sitios secos y ventilados. Nunca deben cogerse húmedas, ni almacenarse ó guardarse si antes no han perdido la humedad vegetal, propia y natural en toda produccion recién cogida de las plantas. El sol altera á las simientes, y por lo tanto deben enjugarse en sitios sombríos pero ventilados. Para sacar la simiente de las escarolas es indispensable mojar los tallos, ponerlos al sol por algun tiempo á fin de que se abran los receptáculos.

Cada hortelano debe coger en su propia huerta las simientes de que necesita, para que de este modo no padezca engaño si llega á confiar ciegamente en la fe ajena. La utilidad y beneficios de las producciones de la huerta consisten muchas veces en la buena eleccion de las simientes, y por eso no debe fiarse de otros el hortelano.

Producto de la Huerta en el mes de Junio.

Ensaladas. Lechuga, perifollo, mastuerzo, acedera, cebollino, pimpinela, estragon, capuchina y flor de borraja.

Verduras. Acelga, borraja, espárrago, angélica, peregil, yerba buena, salvia, tomillo salsero, orégano y mejorana.

Legumbres. Guisante, haba, judías verdes.

Frutos. Alcachofa, fresa, calabacines, pepinos, y algunos melones de los que se cultivaron en los resguardos artificiales.

Raices. Rábanos, cebolletas, ajos y chalote.

Se continuará.

Descripcion de una máquina muy sencilla, que ha inventado y puesto en uso D. Miguel Aguirre, para pasar de un depósito á otro menor el agua que se necesite.

(Por D. Simon de Roxas Clemente).

Se reduce esta máquina á un tapon perforado longitudinalmente por la punta hasta cerca de su mitad, donde tiene otro agujero vertical de igual diámetro que comunica con el longitudinal. El borde del agujero vertical está guarnecido de bronce para que ajuste bien en él la válvula de la misma materia que ha de hacer el verdadero oficio de tapon. Es esta unas seis veces

mas larga que el diámetro del agujero, y tiene en el medio un eje transversal fijo, cuyos dos extremos giran en dos piecitos clavados en el tapon, uno á cada lado. En la extremidad exterior (opuesta á la que cae sobre el agujero) de la válvula hay una cadenita algo mas corta que la altura del depósito chico con una boya en la punta.

Suponemos que el agua pasa del depósito grande al chico por un agujero que aboca en este al nivel ó cerca de su fondo. Se introduce pues la máquina en este agujero de modo que lo tape exáctamente. El agua corre al instante á ocupar el agujero ó cavidad longitudinal de la máquina, pasa al vertical, abre la válvula y se derrama sin interrupcion en el depósito chico hasta llenarlo. Entónces la boya tirando de la cadena para elevarse sobre la superficie del agua, levanta la extremidad exterior de la válvula y obliga la opuesta á que baxe y cierre el agujero del depósito chico será reemplazada inmediatamente por otra cantidad igual miéntras la haya en el grande, y que jamas llegará el caso de que aquella rebose y se desperdicie.

Con esta máquina tan sencilla se ahorra todo el cuidado, trabajo y tiempo que sin ella seria menester emplear en tapar y destapar, economía tanto mas digna de atención quanto mas á menudo ocurra tomar agua del depósito chico. Es de esperar que se adopte para muchas fuentes y mil casos en que es necesario ó muy conveniente tener junto á un depósito grande de agua una pila ú otro depósito pequeño. No me detendré á proponer medio ninguno para asegurarla contra la malicia ó la inadvertencia de los que van á sacar agua, porque qualquiera puede discurrirlo.