

SEMANARIO  
DE AGRICULTURA Y ARTES  
DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS  
*Del Jueves 19 de Abril de 1804.*

---

*Continuacion de los elementos de agricultura.*<sup>1</sup>

LIBRO. CUARTO.

*De los huertos.*

I. **S**e necesita extender y perfeccionar mucho este importantísimo cultivo que escasea generalmente por falta de agua, ó por lo mucho que cuesta hacer un buen huerto, ó porque en muchos pueblos nadie se atreve á ser el primero por no perder su dinero y su tiempo en lo que no le han de dexar gozar, ó en fin porque se ignora el modo de sacar utilidad de este cultivo. Es cierto que hay plantas delicadas que exigen algun gasto; pero tambien es grande el numero de las que se pudiera hacer producir á las tierras con las mismas labores y abonos que se les dan para otros productos, y á veces salen mas sabrosas por lo mismo que no tienen demasiado estiércol y agua.

Ni falta agua á los aplicados y laboriosos que en unas partes hacen pozos á los que conducen las lluvias de las vertientes del campo para aprovecharlas despues; en otras se sirven de norias en que saca el agua una caballeria, y en otras de norias semejantes á los molinos de viento en que se ahorra la caballeria.

En un huerto se supone que hay frutales y hortalizas,

<sup>1</sup> De Filippo Re: veanse los Semanarios del n. 358 al 363.

que ha de estar en terreno fértil y suelto, no seco ni encharcado, cerca de ríos ó fuentes para los riegos; que su exposición ha de ser al oriente, si es posible, y que esté defendido de los vientos, del ganado y de las manos rapaces: las paredes lo hacen mas abrigado, y en primavera se adelanta la vegetación al mismo tiempo que en invierno lo resguardan del frío, y en verano, cubriéndolas con ramas, se evita el daño que podrían ocasionar calentándose demasiado. Si se hacen setos sean vivos y mezclando en ellos plantas que den fruto, ó á lo menos pasto á las abejas con su flor, como es el malvasisco que echa flores en una estación en que se van acabando todas las demas, y socorren en el invierno á estos preciosos insectos. Si los setos son de madera seca, cubrase esta con lodo formando como una pared fingida.

El principal instrumento del hortelano es la pala ó laya, que ya se conoce, como tambien el azadon, la azada, el rastro de hierro ó de palo, el rodillo, el escardillo ó almocafre, la horca para desarraygar las malas yerbas, la regadera de lluvias finas ó mas abundantes &c.: parecerá ridiculo el encargar que se use de la paleta como si las plantas de la huerta se hubiesen de cubrir de cal ó yeso; pero adviértase que es el instrumento de mas fácil uso aun para las mugeres, que son las que deben cuidar principalmente del huerto, como lo hacian en la antigüedad: con ella pueden dar las labores que necesitan las plantas delicadas, ó bien sea redonda y sin corte para no ofender á las raíces, ó aguda ó con dos ó tres dientes, para acomodarla á las diferentes labores.

#### *Del hortelano.*

II. Este ha de conocer la naturaleza y cultivo particular de cada planta que quiera tener en su huerto, la tierra que mas le conviene, la impresión que le hacen las alteraciones de la atmosfera, sus enfermedades, y el modo de curarselas. Si el labrador puede sacar de la tierra dos cosechas quando mas en un año, el hortelano puede sacar cinco, aumentando á proporcion las labores y los abonos conforme á la naturaleza de las tierras y de los pro-

ductos. En los sitios baxos y humedos pondrá las coles, las espinacas, las raices, las cebollas, dexando las plantas mas claras que en los sitios algo mas enxutos, en que pondrá lechugas, achicorias, peregil, perifollo, ajo y chalote ó ascalonia, y guardará el mejor terreno entre humedo y seco para los esparragos, la fresa y el apio.

Entre las plantas se observan antipatías y simpatías; y así es que algunas familias prosperan juntas, mientras que otras quieren estar aisladas, sin lo qual padecen mucho: por esta regla se pueden poner juntas las lechugas, coles, repollos y otras de esta clase; pero se han de dexar solos los pimientos, las fresas y otras semejantes.

No solo ha de atender el hortelano á sacar muchos productos, sino á elegir los cultivos de manera que no cansen el terreno; pues entonces disminuiría la renta en lugar de tratar de aumentarla. Ha de saber tambien adelantarse ó atrasar la vegetacion de algunas plantas, y valerse para lo primero de alvitanas ó camas calientes, y para lo segundo de siembras tardias, de sitios poco abrigados, y aun quitará á ciertas plantas el primer producto para obligarlas á que den despues otro tardio. Por último debe perseguir el hortelano incesantemente á los insectos, y saber su historia natural para poder acabar con ellos mas facilmente.

#### *Division y preparacion del terreno.*

III. El que pueda divida su huerto en quatro quadros iguales, tres de los quales estarán cada año llenos de plantas, y uno vacío ó cubierto de flores, ó destinado para semillero. Conviene esta division, porque hay plantas que requieren tierra muy feraz y estercolada para vegetar con vigor, como las coles, lechugas y espinacas: otras se contentan con un terreno mediano, como son las que tienen raices bulbosas, y en forma de nabo: las leguminosas se hallan bien en tierra todavia mas pobre. Las plantas que quieren sitios sombríos y frescos se han de poner en donde tengan menos sol; pero evitese poner en tales sitios plantas aparasoladas <sup>1</sup> que si están en para-

<sup>1</sup> Vease el Semanario núm. 302. pag. 247 tom. XII.

ges muy frescos y húmedos contraen propiedades venenosas. En las laderitas se han de poner las plantas que quieren mucho calor y cuya madurez se desea apresurar. Ni se han de tener desnudos de plantas los bordes levantados de los cuadros, los que quedando enxutos, aun quando se riega, se podrán cubrir con ventaja de plantitas aromáticas para el uso de la cocina y de la farmacia.

El que quiera dividir los cuadros con algun seto vivo, no lo haga nunca de box, porque chupa la sustancia de la tierra con mucho perjuicio de la hortaliza: tambien causa daño á las colmenas, que si se alimentan de él contrae la miel un olor malísimo, y sabor que excita al vomito. Se han de poner en su lugar las rosas de distintas especies, las <sup>1</sup> *siringas* ó lilas, y otras semejantes. En todo caso no es de alabar el uso de tales setos porque siempre roban el xugo de la tierra; mejor es hacer las divisiones con salvia, tomillo, hisopo, espliego y otras de esta clase.

En otoño é invierno se ha de cavar á pala ó azadon el cuadro que se haya de plantar en la primavera; y en esta estacion y en el verano el cuadro en que se ha de plantar ó sembrar en verano ó en otoño.

Sea el estiercol del mejor, y tal es para los huertos la basura humana <sup>2</sup> si se sabe aprovechar y aplicar: el estiercol de caballo está en segundo lugar, y en tercero el mantillo que resulta de la descomposicion de vegetales. Algunos excluyen de los huertos la boñiga; pero si está bien repodrida, se evitará la duda de si se debe ó no esparcir en la superficie, pues quando se halle bien descompuesta, si echada sobre el terreno le llueve encima, penetrarán la tierra con el agua sus mejores xugos.

Quanto mas á menudo se labore el huerto mas suelto estará el terreno y mejor se aprovechará de él la hortaliza, con tal que se cuide de que el agua no se encharque ó quede estadiza: á este efecto han de estar las eras divididas por zanjillas hondas que al mismo tiempo que facilitan la filtracion de las aguas sirven para escardar

<sup>1</sup> La geringuilla: *Phyladelphios coronarius*.

<sup>2</sup> Vease el Semanario num. 296. 310. y 336.

desde ellas y dar otras labores á las plantas tiernas que haya en las eritas.

#### *Cultivo de plantas en general*

IV. El buen hortelano sabrá sacar todos los años variedades de semillas poniendo el polen <sup>1</sup> ó polvo fecundante de unas flores sobre el pistilo de otras: el que no use de estas delicadezas no mejorará los productos hortenses. Tambien debe saber que las ramas laterales, como que corre por ellas la savia mejor filtrada, dan la fruta mas delicada que las que crecen derechas ó verticales. Elijanse pues las semillas de las ramas laterales; y aun conviene cortar por lo alto el tallo ó tronco de enmedio para obligar á los fluidos á que se ladeen y vayan á nutrir las semillas que son ya por sí mejores. Despues se han de conservar con mucho cuidado, prefiriendo para sembrar las mas recientes <sup>2</sup> y aun las de plantas silvestres si se trata de cultivar aquellas que degeneran en nuestras manos. Las que se dexan para semilla no se han de tener cerca de otras de la misma especie y de inferior calidad; ni se siembren lombardas ni verzas rizadas entre las comunes, ni melones buenos cerca de otros de inferior calidad ó de calabazas, por que del cruzamiento de su polvo fecundante resultarán frutos muy inferiores de las variedades mas esquisitas.

No se atienda para sembrar á este ó el otro quarto de luna, sino á la calidad del terreno, que ha de estar recien labrado y bien desmenuzado, y al estado de la atmosfera: si la semilla es muy menuda se cubrirá con poca tierra, y si gruesa bastará que la cubra una pulgada ó dos de la misma. Hay granas menudas que para que se les junte la tierra es menester pisarlas despues de esparcidas, regarlas luego, y quando se enxuga la tierra pasar la rastra para deshacer los terrones. La práctica de pasar por la lechada de cal <sup>3</sup> todas las semillas de hortalizas conviene principalmente en las tierras frias y hu-

<sup>1</sup> Vase el Semanario núm. 300.

<sup>2</sup> Vase el n. 166.

<sup>3</sup> Vase el Semanario núm. 2, 49 y 148.

medas, y ahorra una tercera parte de estiércol, lo que no dexa de ser importante.

Echando las semillas separadas entre sí lo bastante se evitará que se entrelazen sus raíces, y se podrán trasplantar con facilidad las tiernas plantas con la tierra que las rodea y todas sus raíces, que es el modo de asegurarse de que prendan: si estan muy cargadas de raíces capilares y éstas rotas y destrozadas, se cortarán con un instrumento que corte bien para no estropearlas como se acostumbra. Despues de trasplantar se ha de regar á no ser que sobrevenga lluvia que es mucho mejor que el riego.

Para acelerar la vegetacion usan los ricos de estufas, campanas de vidrio &c., pero no será muy costoso hacer un cobertizo con ventanas de papel encerado, ó lienzo con la misma preparacion, en que se conserven en el invierno las plantas delicadas, y tal vez se conseguiria de este modo connaturalizar poco á poco algunas exóticas de países calientes, como ya se ha visto.

El uso de camas calientes es indispensable á un buen hortelano: para hacerlas se toma el estiércol caliente que ha servido de cama á caballos ó bueyes por dos noches quando mas, y se formará de él una capa de dos brazas de ancho, tan larga como se quiera, y de brazo y medio de alta ó gruesa, batiendola bien al paso que se va haciendo para que quede apretada: luego se le da un riego ligero, y encima se extiende una capa de buena tierra de siete pulgadas de grueso. Cuidese de que las camas calientes estén á cubierto del agua y del mucho sol; y quando hayan perdido su primer fuego se podrán sembrar en ellas plantas que necesiten calor para nacer, y que al temperamento de la atmosfera no llegan á sazonerse. Tambien sirven las camas calientes para lograr productos anticipados, y si se llegan á enfriar se calientan añadiendoles al rededor media braza de estiércol de cabailleriza, que se batirá para que se junte bien con la cama antigua.

Quanto mas delicadas son las hortalizas mas las persiguen los insectos, y aunque los libros de agricultura abundan de recetas contra ellos, ya he observado que no

salen bien aquellas en cuya composición entra aceite ó xabon : mejor efecto han surtido las decocciones del sauco, ó de tabaco rociando con ellas las plantas que los tienen. A los ratones se les pondrán ratoneras, ó comidas envenenadas : tambien se sabe el modo de acabar con los topos. <sup>1</sup> A los grillo-talpas y alacranes se les obliga á salir de su nido para matarlos echándoles agua y encima aceite : un solo nido de ellos basta para infestar un huerto : el remedio es engorroso, pero seguro : para los cortapicos se ponen cañas untadas por dentro con miel, y se cogen en ellas ó se matan quando acuden á chuparla. El esparcir hollin ó ceniza sobre las tiernas plantas recién trasplantadas hace contener á sus enemigos. Algunos tienen en los huertos cigüeñas, mochuelos ú otras aves semejantes, que aunque coman algo de hortaliza, compensan sobradamente este daño persiguiendo á los insectos. Los gatos se han de desterrar de los huertos por el mucho perjuicio que causan.

*De las ensaladas.*

V. La lechuga se divide en dos grandes familias, á saber ; la repolluda y la larga <sup>2</sup> que se subdividen en mas de quarenta variedades. Quanto mas suelta sea la tierra y bien abonada con mantillo, tanto es mejor para la lechuga. Unas se siembran en primavera para el verano, y otras en agosto para el invierno : quando tienen quatro hojas se trasplantan y se les da un riego : luego se escardan alguna vez, y será mejor hacerlo quando esté para llover. Solo se dexarán para semilla los pies mas sobresalientes.

La achicoria, la endibia y sus variedades, entre las que se cuentan las escarolas, son de facil cultivo, y se pueden lograr gran parte del año sembrándolas en enero sobre camas calientes, y continuando las siembras hasta mayo. El que quiera tener de estas plantas, aunque sean silvestres, una ensalada tierna en medio del invierno <sup>3</sup> las arrancará con sus raíces enteras, les quita-

<sup>1</sup> Vease el Semanario núm. 232.

<sup>2</sup> Vease el art. *lechuga* en el *Tratado de la huerta* de Boutelou.

<sup>3</sup> Vease en el mismo este art.

rá las hojas, dexando intacto el cogollo, y las plantará en tiestos que regará puestos en sotanos ó cuevas enxutas y abrigadas que tengan poca luz: allí las verá echar hojas blancas y tiernas, que se cortan al mes, y se reneuevan mas veces en el invierno.

Dichas plantas, que prevalecen en las tierras arenosas, se pueden sembrar desde luego en donde han de permanecer sin trasplantarlas. Se pueden sembrar las diferentes especies de achicorias en tierras sueltas y fértiles desde febrero hasta la mitad de agosto: se han de trasplantar quando echen la quinta hoja y bien crecida la quarta, y no antes, dexándolas á distancia proporcionada. Aborrecen las achicorias la excesiva humedad, y así se les han de escasear los riegos á no ser grande la sequedad: agradecen mas los riegos por la tarde que á ninguna otra hora; y no hay cosa que las haga vegetar con mas vigor que una entrecava ligera quando amenaza llover. Para curar las achicorias y que salgan blancas y menos amargas, se aporcan así en verano como en invierno reuniendo sus hojas y atandolas por la extremidad inferior; pasados ocho dias se les hace la segunda ligadura con una paja larga hacia la mitad de la planta, y la tercera á la extremidad superior. De esta manera queda la achicoria en tres semanas blanca y menos amarga. Para conseguir esto en invierno con mas brevedad suelen algunos despues de puestas las ligaduras echar las plantas y cubrirlas de tierra dexando al ayre las puntas. Guardense con cuidado en invierno los pies de endibia ó de achicoria que se dexen para semilla, porque hay riesgo de que se pierdan con el frio.

A estas plantas, de que hacian los antiguos las ensaladas, han juntado otras los modernos para formar lo que llaman *ensalada italiana*: la primera es el berro y sus variedades, y como se ha de cortar fresco antes que grane, lo que hace muy pronto, es menester sembrarlo cada quince dias en tierra ligera, pingüe y mollar. La verdolaga, se siembra en tierra buena, y una vez introducida en los huertos dificilmente se pierde: es muy conveniente para guisos de cocina. El perifollo es excelente

condimento para la lechuga. Para las ensaladas se puede cultivar tambien el leontodon, ó diente de leon, ó barba cabruna ó barbaja, que con todos estos nombres se conoce: es planta comun de los prados que gana mucho con el cultivo, perdiendo de su natural amargura. El llanten, estrella de mar, <sup>1</sup> la pimpinela y otras, cuyas hojas tiernas son agradables en ensalada; la valeriana, langosta ó yerba de los canonigos, la anchúsa officinal ó buglosa, la borraja y otras plantas sirven para lo mismo con sus flores y con sus hojas; y no necesitan de mucho cultivo supuesto que crecen espontaneamente en nuestros campos.

*Plantas cuyas hojas y flores se comen.*

VI. Los hortelanos dividen la numerosa familia de las coles en cinco clases principales, esto es: coliflor, repollo, col breton verde, colinaba de Sian con nabo redondo, y colinabo. <sup>2</sup> Quieren las coles terreno sustancioso y fresco: las coliflores son mas delicadas para el cultivo por que temen el frio: de estas hay dos especies: una es la coliflor comun y otra el brocoli: una y otra son nativas de países calientes, y van degenerando al paso que se cultivan en otros mas frios. La mejor semilla se ha de traer de Malta, se puede sembrar en primavera y en otoño segun las especies de ella. Al principio se resguardan las plantas del rigor del frio, y quando tengan seis ó siete hojas, se trasplantarán á surcos ó zanjias de brazo y medio de profundidad, y cuyo fondo esté bien labrado con pala ó azadon y abonado con buen estiercol bien repodrido: se elegirá la exposicion del terreno hacia el mediodia. Advertase que perjudica mucho á las coles el estiercol de caballeria enterizo, pues ó no prosperan de provecho ó perecen. Luego que se trasplanten se les da un riego, sino sobreviene lluvia: esta es una diligencia indispensable en la trasplatacion de qualquiera especie de coles. Al paso que vaya creciendo el tallo ó tronco, se ha de ir echando tierra en el surco, de manera que el corazon de la planta esté

<sup>1</sup> Plantago Coronopus.

<sup>2</sup> Veanse los Semanarios nn. 124, 125, 126, 127 y 128. y los art. *berza y coliflor* en el *Tratado de la buerta* de Boutelou.

siempre al nivel de la tierra : así prosperará y echará flor, cuidando de quitarle los insectos. En invierno se pueden cubrir ó atar para libertarlas del frío.

Quince ó veinte especies de repollos ó coles arropadas cuentan los hortelanos , y raro es el que las siembra en otoño sino á principios de primavera. Guardense al principio con gran cuidado de los frios , porque los sienten mucho , y de los calores por medio de riegos. Quando tienen cinco hojas se trasplantan en tierra labrada á pala ó azadon , y bien abonada , distante un brazo una de otra , y enterrándolas hasta las hojas dexando fuera el cogollo , y cuidando de que las raíces no queden inclinadas hacia arriba , y de escardarlas y arrimarles tierra al paso que vayan creciendo : algunos ponen en los intervalos lechugas que se hayan de consumir tiernas. El cultivo de las coles comunes ó berzas es semejante á la de los repollos. La colinaba se siembra en marzo, se trasplanta en junio, y comienza á echar sus nabos redondos en septiembre : requiere frecuentes y abundantes riegos. El colinabo se cultiva como la colinaba , y una y otra planta se levantan de tierra antes que venga el invierno, y despues de quitarles las hojas se guardan en sitio enxuto , y así se mejoran. En países frios se entierran y conservan en lugar cubierto y abrigado las plantas que se destinan para semillas que se han de replantar en el huerto en la primavera siguiente.

Las espinacas tambien quieren un terreno suelto , fresco , bien labrado y abonado : si se siembran en febrero y en agosto, se podrán tener todo el año.

La acedera, la armuelle hortense y la acederilla ó aleluya merecen ocupar un lugar en la huerta , pues su cultivo es muy facil. Para los condimentos es excelente la flor de la capuchina hortense , que quiere tierra mollar y riegos frecuentes : apenas apuntan las flores se cogen los botones y se ponen en vinagre para usar de ellos como de las alcaparras. Las hojas y las puntas del estragon son tambien agradables en la ensalada , y entra en los guisos como caliente. La mostaza negra tambien se debe cultivar en los huertos.

VII. Estas prosperan y viven fuera de tierra al ayre, y nadando sobre el agua en la que hallan sus raíces alimento oportuno; de aquí es que prefieren el terreno arenisco y algun tanto ligero, siendo fresco y convenientemente humedo; por eso no prevalecen de provecho en los que esten abonados con exceso.

El ajo quiere un terreno suelto, y segun algunos que haya estado antes de berzas: se puede multiplicar por semilla ó plantando los bulbos ó ajos: del primer modo se pierde un año de fruto, y por eso se sigue el segundo. En donde no sean rigurosos los inviernos se plantan desde noviembre hasta todo enero. Se labra la tierra en caballones de dos brazos de ancho, dividiendo unos de otros con un sendero de un brazo, y con un plantador se van haciendo hoyos de quatro á seis dedos de profundidad en cada uno de los cuales se echa un diente de ajo con la punta hacia arriba, y que ésta quede poco cubierta de tierra; no exigen mas cuidado que limpiar el terreno de yerbas extrañas, y regarlos si el tiempo fuese muy seco. El que los quiere sacar gordos, al levantar el tallo ó caña le dobla ó retuerce las hojas cerca de tierra para que no eche flor. Se arrancan los ajos quando se ponen amarillas sus hojas, y se dexan al ayre por 15 ó 20 dias para que se vayan secando poco á poco.

Las cebollas requieren tierra arenisca y ligera, y una labor superficial, porque si la tierra está profundamente movida echan muchas y largas raíces, y se quedan muy pequeños los bulbos ó cebollas. Las hay moradas y blancas, tempranas, pequeñas de huerta, y largas encarnadas y blancas: estas dos últimas tienen los bulbos de forma cilíndrica. Se siembran en otoño en donde los yelos no sean muy fuertes, ó estén resguardadas, y en primavera en sitios ventilados y no sombríos. El que tenga semilleros de cebollas cuide de limpiarlos con el mayor esmero de todas yerbas extrañas, y quando lleguen á tener los tallos el grosor del dedo meñique se pueden trasplantar: se supone que se ha de sembrar clara la semilla para que

unas á otras no se impidan crecer, y que se han de regar con regadera hasta que brote la semilla. Si salen espesas se han de aclarar: se trasplantan con plantador en caballones en febrero ó marzo; suele ser lo mejor sembrarlas á donde se han de quedar entresacando las que sobren; aunque en algunos parages prueba grandemente el trasplantarlas, y cubrirlas con poca tierra. En septiembre y octubre se trasponen las cebollas grandes que llaman siempre vivas, para sacar de ellas cebolletas en invierno y primavera.<sup>1</sup> Dicen algunos que no hay cosa que tanto favorezca la vegetacion de las cebollas como el abonar el terreno con ceniza.

Del chalote ó ajo de Ascalonia, pueblo de la Palestina donde vegeta espontaneamente, de la rocambola ó ajo pardo ó ajo puerro, del ajo fistuloso ó cebollino de Inglaterra<sup>2</sup> se pueden repetir siembras desde enero hasta mayo de tres en tres semanas para tener siempre fresco este cebollino: el puerro es la especie de ajo que se digiere con mas dificultad.

*De las plantas cuyas raices se comen.*

VIII. Hay diferentes especies de zanahorias amarillas, blancas, encarnadas y moradas. Se siembran desde primavera hasta agosto, echando la semilla muy clara en tierras ventiladas y sin sombra, ligeras, mollares, sueltas, desmenuzadas, abonadas con estiercol, y aun algo regadas antes si fuese menester. Despues se han de regar á menudo, esperando con paciencia á que germinen, pues tardan acaso mas de dos meses. Las eras en que se siembren se podrán pisar y rastrillar luego para que quede la semilla enterrada con igualdad, y no mas cubierta que con medio dedo de tierra. Quando comienzan las tiernas plantas á echar algunas hojas se han de aclarar dexándolas á mayor distancia quando se desea que engruesen mucho: las que se arranquen se podrán trasplantar. Se han de regar con frecuencia en los meses de calor. Se recogen en diciembre, y despues de quitarles las hojas y lavarlas, se colocan en camas alternativas de arena dexando hacia afue-

<sup>1</sup> Véase Bouteilou, *Tratado de la huerta*. <sup>2</sup> Vid. ib.

ra la parte superior: así se conservan para el gasto en cuartos abrigados, ó en zanjás hechas en terrenos secos.

No se arrancan los pies que se quieren dexar para semilla, los que se entallecen en la primavera, y sazonan la simiente en julio y agosto. El mismo cultivo requieren las chirivias, solo que es mejor sembrarlas en octubre y trasplantarlas en marzo.

El nabo gordo ó gallego, la berza rapa, y el rabano quieren terreno suelto, fresco y profundo: algunos siembran estas plantas y las espinacas al mismo tiempo que las zanahorias, porque se levantan antes que estas necesiten mas espacio de tierra.

Hay dos especies de acelgas; la de Sicilia, y la roxa, ó raíz de la miseria ó abundancia: de la primera solo se usan las hojas, y de la segunda tambien se aprovecha la gruesa raíz: una y otra se cultivan del mismo modo, sembrandose en marzo y abril en tierra bien abonada, y quando tienen quatro ó seis hojas se aclaran y se dexan sin trasplantar á fin de no retardar su vegetacion. Si se cortan las hojas exteriores de la primera sin maltratar la planta, irá dando otras mejores. La segunda se deshoja muchas veces.

La escorzonera merece un lugar distinguido en el huerto: siembrase muy clara en terreno bien cavado, ligero, suelto y estercolado con estiercol consumido ó mantillo, por marzo y abril, y por agosto y septiembre: se le dan riegos oportunos, y al mes de haber brotado se aclaran las plantas dexándolas á 8 ó 10 dedos de distancia: despues se escasean los riegos porque resiste muy bien á la sequedad: quando en julio esté en sazón la simiente, se cortaran los tallos á flor de tierra, y se le dará un riego abundante: duran las eras de escorzonera tres ó quatro años, y están buenas para comer siempre que haciéndoles una incisión, no salga por ella xugo.

Tambien se pudiera trasladar de los prados á la huerta el salsifi, (*tragopogon porrifolium* L.) el raponchigo, la *enothera* biennial, la chirivia tudésca y otras: ponga-

se el *rábano rusticano* en el sitio de la huerta mas sombrío y estéril en que no prevalezca otra ninguna planta; y propaguese la cochlearia oficinal, muy apreciable hoy dia por su gran virtud antiscorbutica: quiere tambien parages sombríos y frescos: su cultivo no exige mas cuidado que el de sembrarla muy somera y mantenerle el terreno humedo.

El apio tiene una simiente amarillenta, bastante menuda, que se siembra en primavera en caballones bien abonados: se ha de regar amenudo sino llueve: al principio se ha de tener muy limpio el terreno de malas yerbas, y quando las tiernas plantas lleguen á ser tan gruesas como el dedo meñique se trasplantan en zanjas de la profundidad de un brazo, y cuyo fondo esté bien labrado á pala y abonado, dexándolas entre sí á la distancia de media vara, y se han de regar bastante en tiempo de calor. Para blanquearlas se ata cada planta de por sí, y se va aporcando arrimándole tierra cada ocho dias. En Inglaterra aporcan el apio con mantillo ó con hojas secas, y así lo tienen blanco á los quince dias, y quando mas al mes. <sup>1</sup>

El peregil se siembra en primavera y en varios meses del año para tenerlo fresco: quiere buen terreno, y teme el calor y el frio. No se equivoque el peregil <sup>2</sup> con la cicuta, como por desgracia ha sucedido. El ammi mayor y el anís no se han de olvidar, ni el hinojo que prevalece grandemente en tierra ligera, sustanciosa, y medianamente fresca, labrada á pala, y en buena exposicion: las raspaduras de asta, el pelo de cerdo, y la pluma de aves caseras son las mejores materias para abonarlo. Se siembra en febrero para tenerlo en mayo, junio y julio; á mediados de este para conseguirlo en septiembre, y en este mes para el invierno. <sup>3</sup> Si se siembra espeso se ha de aclarar, y requiere riegos frecuentes y cortos. Se ata como el apio para tenerlo mas delicado, y entonces se dexa de regar. *Se continuará.*

<sup>1</sup> Vease el art. apio en el Tratado de la huerta de Boutelou.

<sup>2</sup> *Apium petroselinum.*

<sup>3</sup> Vease el art. *hinojo* en dicho tratado.

*Noticia sobre el blanqueo al vapor.* <sup>1</sup>

Luego que publicó *Chaptal* su nuevo método de blanquear el algodón <sup>2</sup> lo adoptaron los fabricantes ingleses y aun le añadieron algunas mejoras: tambien le pusieron en práctica muchos franceses; pero sus efectos no siempre eran iguales y constantes: lo que procede principalmente de que no se varía la operación segun sea la naturaleza de los tejidos, la alternativa de darles leixias y tenderlos en el prado &c., y de que no se ha fixado todavia un método seguro, aplicable á todos los casos, y que pueda recibir todas las modificaciones necesarias.

Con el deseo de evitar estos inconvenientes encargó el mismo *Chaptal* á varios sugetos inteligentes que hiciesen algunos experimentos; y uno de ellos ha construido un aparato en que, segun parece, se consigue el fin. Este se reduce á una caldera de cobre acomodada á una horni-lla: de aquella sale un tubo que entra en un caxon de madera blanca por la parte superior de éste, y termina en una bola ó chapa con agujeros como una regadera. Desde el fondo de este mismo caxon sale otro tubo ó conducto que baxa á la caldera, y á la extremidad inferior tiene una válvula que presenta para abrirse una corta resistencia y que sirve para no dar paso á los vapores de la caldera al caxon. Este se ha de cerrar hermeticamente despues de poner en él el lienzo ó ropa que se desea blanquear: en la caldera se pone lexia de sosa.

Para usar de este aparato se remoja el lienzo ó ropa blanca en lexia floxa, pero cáustica; y en estando bien empapada se mete en el caxon de madera y se cierra de suerte que quede muy ajustada la tapa: se llenan de lexia las dos terceras partes de la caldera, y se le aplica bastante fuego para que eche á hervir.

Es de observar que la caldera es cerrada y no tiene otra parte por donde salir el vapor de la lexia hirviendo, sino por el primer tubo de comunicacion que pasa desde

<sup>1</sup> Annales de arts et manufactures núm. 29.

<sup>2</sup> Véase el Semanario núm. 226. tom. IX. y el 242, tom. X.

ella al caxon. El calor que toma la lexia excede muy pronto al del agua hirviendo, porque no tiene salida el vapor, y sucede que la misma lexia hirviendo sube por dicho tubo, cae como el agua de una regadera sobre la ropa, atraviesa por ella, y vuelve á la caldera por el segundo tubo que está en el fondo del caxon; de manera, que se verifica una circulacion continua desde la caldera al caxon, y desde éste á la caldera. Para evitar el peligro de que reviente el aparato se coloca en él una válvula que abre el mismo vapor quando tiene mucha fuerza.

En el día 5 de junio último presenció el mismo Chaptal, ministro del interior, el buen efecto de este aparato en unas 600 varas de tela de algodón. Algunos días antes se habia hecho la misma operacion con 20 piezas de algodón crudo, y solo con tenderlas despues tres días en el prado quedaron muy blancas.

El mismo aparato presenta grandes ventajas para colar la ropa blanca de uso en las casas: tambien se puede establecer á poca costa en los hospitales, y es facil de conocer que esta colada debe ser mucho mejor y mas económica que la que regularmente está en uso. Ya se ha dicho que en las pruebas que se hicieron con 200 pares de sabanas del hospital se ahorraba la mitad del gasto en lavarlas.

*Premios que ofrece la sociedad de fomento de la industria de Francia para el año próximo.*

Al que purifique el hierro en grandes cantidades 240 reales: al que haga mejor alambre 40800: al que señale los productos de la destilacion de la leña y su aplicacion á las artes 40: por la mejora de las lanas 80: por el mejor cultivo de los nabos de Suecia 20400: por el de las zanahorias 20400: por la mejor fabricacion del albayalde 120: por la de la hoja de lata 120: por las mejores obras de hierro fundido 60: por una maquina para moler los huesos 800: por un color barato para pintar los tejidos de mezcla de algodón y lino 40000: por vasijas de metal, que no sea cobre, cubiertas de un buen barniz 40.