

**VIERNES 12 DE JULIO DE 1833.**



**BOLETIN LEGISLATIVO,  
AGRICOLA INDUSTRIAL Y MERCANTIL,  
DE GUADALAJARA.**

*Sigue el artículo del cultivo de la viña.*

Para oviar este inconveniente, que es muy grave, convendría antes de transformar un terreno en posturas, sembrar en él trébol (1) y dejarlo por espacio de tres años convertido en prado artificial, cabándole al tercer año despues de cortar la yerba para podrirla en la tierra, y en seguida por el mes de noviembre, hacer los hoyos de dos pies de profundidad por uno de ancho. En cuanto á la distancia que debe observarse, la naturaleza del

(1) El trébol abona la tierra, por que sus raíces, que se dividen y se introducen mucho en su seno, van á buscar el humus que se halla sumerjido por las lluvias. Este humus sube á la superficie de la tierra por los numerosos despojos con que el trébol la cubre, y por sus raíces que se dejan podrir en ella. Por este medio podria fertilizarse un terreno que no lo fuese, poblándolo de plantas cuyas raíces se introdujesen profundamente en él. La superficie de nuestros áridos cerros, como los barrancos de Alcalá de Nares y otros, cubiertos de castaños, serbales, hayas, abetos y otros árboles, serian por este medio menos infecundos, y los pastos que produjesen ademas de ser mas abundosos, producirían mejores viandas para la mesa.

suelo la indica. Así pues, en una tierra fuerte en la cual la vegetacion es abundante y vigorosa deben ponerse los mugrones mas distantes que en un terreno ligero; por que en el primer caso, siendo los vástagos del sarmiento mas abundantes, se perjudicarían haciéndose sombra los unos á los otros.

Las posturas que se hagan en un suelo preparado de este modo, multiplicarán en él con mas facilidad sus raíces; se profundizarán mas que si se hubiese omitido esta precaucion; y los jugos necesarios á su vegetacion llegarán á las cepas mas puros, y por canales mucho mas numerosos que los que podria procurarlas el mejor estiércol.

En Cataluña donde el cultivo de la viña se halla hoi en el mayor grado de prosperidad, y en donde se han estendido los plantios hasta los cerros mas pedregosos y escarpados, de forma que en todo aquel principado, no se vé una fanega de monte inculta; practican dos operaciones para abonar las viñas que la esperiencia ha demostrado ser esclentes. Empléase la una en las viñas situadas en los montes, cerros y lomas mas elevadas, y consiste en hacer un hoyo longitudinal entre cada dos cepas al principio del invierno. Llenanse

en seguida estos hoyos de zapatos y botas viejas, trapos de lana y hastas de carneros y bueyes; cubrense despues estos hoyos, y el abono que resulta de estas materias, á medida que se descomponen debajo de tierra, alimentan y vivifican por espacio de muchos años las vides que gozan de su beneficio.

Las viñas que en Cataluña se hallan en los llanos, estan plantadas en hileras, dejando entre cepa y cepa la distancia conveniente segun la fortaleza ó ligereza del terreno en que se encuentran. Entre fila y fila de vides dejan una distancia de 12 hasta 18 pies; cuyo terreno cultivan y siembran alternativamente de cereales ó de legumbres, ó bien una faja de tierra con cebada ó trigo, y la contigua de habichuelas, guisantes, habas ó lentejas. Al fin del otoño labran bien aquellos viñedos, y con un rastró recogen los terrones mas gruesos formando montones crecidos, un poco mas voluminosos que los que producen las cargas de basura cuando se estercolan las heredades, antes de desparramarla. Hallándose ya formados los montones de los terrenos, y el resto del suelo bien llano y unido como el de las heras de cebollas, abren cada monton, y colocan en su centro un haz de leña seca que por lo regular es de pino, tamaras &c. y lo cubren con los terrones, formando un horno de carbon artificial, dejando dos agujeros, el uno lateral para encender el combustible, y el otro superior para dar paso al humo. Cuando se encienden, se queman mui bien y la leña se reduce á cenizas. Tres ó cuatro dias despues de la quema, se destapan los montones, que llaman en el pais *hormigueros*, y distribuyen tanto la ceniza que se halla en ellos, quanto los terrones quemados, deshaciéndolos con el azadon y distribuyéndolos con igualdad. Dan en seguida una labor profunda á la tierra y por este medio, al paso que la abonan, evitan que se llene de malas yervas y las cosechas son mas abundantes.

Con cualquiera de estos abonos conven-

dria bonificar las cepas; pero si por la escasez de los zapatos viejos &c. ó por hallarse situadas las viñas en colinas pendientes, no pudiera practicarse ni el uno ni el otro de los dos métodos que quedan indicados, podria sustituirseles el abono de basura reciensacada de las cuadras y establos, cuyo estiércol pudriéndose poco á poco debajo de la tierra, beneficiaria las viñas, sin viciarlas, y los frutos serian mas abundosos y sazonados.

El plantel debe elegirse entre los rodrigones mas robustos, que tengan á lo sumo tres ó cuatro años de vida en las cepas. La vegetacion de estos rodrigones será mas rápida y vigorosa, si el terreno en donde se hallaban era de calidad inferior y mas frio que aquel en que se plantan. Si el plantío se hiciese con sarmientos de dos ó tres años, y no pudiesen enterrarse el mismo dia en que se separan de la cepa, convendria tenerlos ocho dias en agua, aunque la esperiencia tiene probado que prenden mejor los que se separan de la vid y se plantan el mismo dia, que los que han estado en agua. El plantío debe practicarse despues que han pasado los primeros frios y cuando la tierra esta bien deshelada. Esto es tan importante, que si se cubriesen los sarmientos, ó rodrigones con terrones de tierra helada, no prenderian, por que tardando mucho tiempo en deshelarse, el gérmen de la vida de la planta no hallándose alimentado, y encontrándose privado de aquel grado de calor que vivifica y contribuye á la vegetacion, se estingue y se pierde la planta; mas si la tierra se halla caliente y bien desmenuzada, rodea el sarmiento tendido en su seno, y lo mantiene fresco y vivo, hasta tanto que los rayos solares de la primavera reaniman y aumentan el movimiento de la vegetacion. Tambien puede plantarse una viña, enterrando á la profundidad de tres á cuatro pulgadas, en un suelo húmedo, y asi que se hayan cortado, los sarmientos que se elijan. De cada nudo saldrán por un lado de los encuentros de él, las raices y por el otro los tallos; y al año siguiente, eligiendo los mas robustos, podrán

plantarse tantos pies en la viña, cuantos sean los nudos que se hayan enterrado.

Por mas cuidado que se tenga en elegir los sarmientos para una postura, siempre los hay que dejeneran y otros que mueren. No pueden reemplazarse con posturas nuevas por que no prosperarian bajo la sombra de las vides inmediatas: entonces se recurre á una operacion que se llama *amugronar*. De dos modos se ejecuta: en el primero se encorba el sarmiento de una cepa lo mas que se puede y se entierra bien hondo, dejando salir la punta en el sitio donde se apetece que haya una cepa nueva, y al cabo de dos años se corta esta rama cerca del tronco que la ha producido. Este método se practica poco en los terrenos secos. El segundo consiste en tender toda la cepa en la tierra: si tiene varios sarmientos, se pueden renovar muchas vides malas de las inmediatas, dirigiendo y dejando descubiertas en los sitios que ocupan las marras ó las cepas viejas sus puntas, y conservando un sarmiento para que reemplace la vid enterrada. Este método es preferible al primero, sobre todo en los terrenos poco húmedos, y ofrece resultados mas ventajosos porque procura mayor número de raíces á la cepa enterrada. Las raíces nuevas la procuran mas savia, y está un alimento muy abundante á sus frutos, que á su vez, son mas numerosos y mejores, puesto que no se separan los mugrones de la vid madre. Debe cuidarse mucho de no romper la cepa, y de enterrarla bien profunda para que las cabas no la perjudiquen ni á ella, ni á sus raíces; con lo cual las vides nuevas se conservarán mucho mas tiempo y el vino será de mejor calidad. Con el fin de poder cabar á mayor profundidad las cepas, y que las raíces inferiores adquieran mayor fuerza, se acostumbra cortar con la podadera, durante algunos años, y á la profundidad de ocho á diez pulgadas, todas las raíces barbudas que salen en el tronco principal.

Lo que quema los botones de la vid, no es el hielo, como generalmente se ha

creído, sino los rayos del sol que caen sobre la parte helada antes de deshelse. Consiguiente á esta verídica observacion, hai un medio facil de evitar este mal, y consiste en poblar de humo bien espeso la viña ó viñas heladas, media hora antes que salga el sol. Esto se consigue encendiendo en la linde de la viña, por la parte que venga el viento, montones de ojarasca y de paja mojada. (1)

Hai cepas á cuya base se forma una exostosis que las debilita al principio, las impide llevar fruto y concluye con matarlas. El único medio de salvarlas consiste en contar la exostosis hasta lo vivo.

Una planta de la clase de los hongos parasitas internos, ocasiona en las vides una enfermedad que se conoce con el nombre de *rulla*. Desorganiza la hoja, se opone á que llene las funciones que la estan destinadas en la vejetacion, y fatiga de tal modo la cepa, que no dá fruto. El unico medio de preservar la viña del contagio, y de restaurar la vid atacada, consiste en cortar las hojas enfermas antes que maduren los botones ó gemas seminiformes.

Otro hongo de la misma familia, se adhiere á las raíces de la cepa, y es tanto mas pernicioso, cuanto que se multiplica con la mayor rapidez, y no tardará mucho en destruir toda la viña, si no se opusiese el remedio, que consiste en hacer una zanja ó reguera profunda de dos á tres pies, al rededor de las vides atacadas. En el estio se conoce la existencia de esta planta parasita sobre las raíces de una cepa, en la amarillez de sus hojas, y lo caidas que se advierten.

La época mas conveniente para podar las viñas es cuando se han caído las hojas; y como despues de vendimiar las heladas procuran algunos dias hermosos, deberían aprovecharse para practicar esta operacion.

*Se concluirá.*

(1) Este mismo método practicado en las huertas de frutales los libra de helarse, y á los dueños diligentes que lo practican en varios puntos de la Península, les asegura con la cosecha, el fruto de su trabajo.

## ANUNCIO.

**Correo de las damas**, periódico de modas, bellas artes, amena literatura, chistes, teatros &c. que se publica los miércoles de todas las semanas en Madrid. A cada número acompañarán seis estampas mensuales; tres figurines de señoras; uno de hombre; uno de prendidos y otro de dibujos. Además se darán en cada trimestre por vía de suplemento, cuatro estampas más, de trajes nacionales, vestidos de niños, libreas, carruajes, muebles &c. Si hemos de juzgar del mérito de este diario hebdomedario, por los números 1.º y 2.º que tenemos a la vista, y se publicaron con dos figurines iluminados el 1.º; y el 2.º con un figurin y una estampa de prendidos, el edictor ha sobrenudado las esperanzas que hizo concebir su prospecto. Este periódico impreso en buen papel y letra, se vende por números sueltos á 5 reales cada uno; la suscripción por un año es de 196 reales; por seis meses 100 reales; y por tres 54 reales; debiendo aumentarse 4 reales mas al mes por razon de porte. Las personas que gusten suscribirse podrán hacerlo en Madrid en las librerías de *Razola, Millana, Hermoso y Denne*, y en Guadalajara en la oficina del boletín, calle de San Lázaro número 13.

Las personas que gusten suscribirse á este periódico podrán verificarlo en Guadalajara calle de S. Lázaro núm. 13. El precio de la suscripción es de 12 reales franco de porte por un mes; 36 reales por tres meses; 72 reales por seis meses; 144 reales, por un año pagados en el acto de suscribirse.

**LIBROS.**—Tablas de multiplicar, con sus preguntas importantes para inteligencia de los niños como se enseña en las escuelas de primeras letras. Esta tabla, distinta de las que se han impreso hasta el dia, sobre facilitar á los niños el conocimiento de los elementos de la aritmética, les es mui util para imponerlos en los valores de la moneda, pesos, medidas &c.; medio pliego de buen papel é impresion. Los cuatro santos evangelios, impresos con esmero, se venden con las tablas en Guadalajara imprenta de Ruiz y hermanos, en la misma casa y calle de la suscripción, á 52 reales por resmas, y sueltos á 12 rs. asi, las tablas, como los evangelios.

Guadalajara. Imprenta del Boletín.

## ECONOMÍA DOMÉSTICA.

## VESPETRO.

Hace años que con este nombre se anunció en Francia un licor de mesa, que despues se generalizó por sus efectos saludables. Esta última circunstancia es la que nos obliga á publicar el modo de prepararlos.

Póngase en una botella fuerte de vidrio cuatro cuartillos de aguardiente bueno con dos adarmes de coriandro, un buen puñado de hinojo, otro tanto anís, las cortezas de dos limones y el jugo de uno, una libra de azúcar y doce nuezes verdes cortadas en pedazos. Déjese en infusión en la botella por ocho ó diez dias, cuidando de removerla de tiempo en tiempo, para que se deshaga el azúcar. Pásese en seguida el licor por un lienzo, ó papel gordo de estraza sin cola, y consérvese en botellas bien tapadas.

Este licor, que no debe faltar en ninguna casa de campo, es bueno para los dolores de estómago, las indigestiones, los vómitos y cólicos. Se administra con éxito á los niños que tienen lombrices, dándoles una cucharadita cada mañana, por cinco ó seis dias.

Las nueces para hacer este licor, deben cojerse lo mas tarde antes de san Lorenzo, pues en empezando á cuajar el fruto ya no sirven.