

trabajos que ordenen en sus huertas, y el doble gusto de probar buena hortaliza que su tierra les haya dado sin necesidad de pagarla, circunstancia que á Horacio no le pareció indigna de la poesía, pues entre las delicias del campo, enumera la de ver servidas en la mesa *dapes ineptas*, las viandas no compradas.

ADVERTENCIA.  
P. ALMAZAN.

Este breve tratado forma el segundo capítulo en la segunda parte de una obra más extensa que el autor escribió sobre agricultura y ganadería.

La circunstancia de nuestro clima y temperatura no son las mismas de la Península Española, pero las diferencias están en nuestro favor, y por consiguiente en vez de tenerse que seguir los preceptos de D. Ballino Cortés, no sean aplicables entre nosotros, puede contarse con la seguridad de ser menos limitadas en México las épocas de la siembra; digo que en compensación la sequedad de nuestra primavera y de la primera parte del estío, hacen necesario los riegos que en España y otras partes de Europa, no merecen la atención del hortelano en esas mismas estaciones.

El ramo de hortalizas considerado pecuniariamente, es de considerable interés, pues las ciudades y poblaciones grandes compenaran los placeres de sus mesas con cantidades que si no figuran por mucho en el comercio, es porque se distribuyen entre innumerables cultivadores. Esta misma circunstancia, esto es, el provecho que resulta á un gran número de personas, nos ha sugerido la idea de publicar en nuestro folleto este breve tratado, que apenas proporcione á los hacendados alguna distracción al ver ejecutar los

## HORTICULTURA.

Un célebre escritor francés clasifica la huerta en cuatro diferentes secciones, y la mayor parte de los autores han hecho sobre ella clasificaciones también más ó ménos arbitrarias. Lo cierto es que la horticultura es la que prepara el camino á la labranza, y que ésta se apodera cada día de algun cultivo en grande escala, ántes limitado al hortelano. Lo mismo se aplican los principios generales á la huerta que al campo, y el hortelano debe aspirar siempre á producir mucho, y sobre todo con oportunidad. Verdad es que la mucha producción exige mucho capital, y que existe una gran diferencia entre lo que puede producir el hortelano rico y lo que coseche el pobre, escaso de medios; entre el que se halla á los alrededores de las grandes poblaciones, donde la moda y la fatua ostentación exigen que en las mesas que hoy llamamos *comfortables* se sirvan las primicias de todos los frutos, y el que se encuentra muy distante. Esta diferencia que resulta entre el cultivo que sólo prospera á fuerza de calor artificial y riegos á mano, y el que se beneficia con sólo agua de pié y la temperatura propia de cada estación, ó sea la que existe entre el hortelano que dispone de abundantes estiércoles para formar *camas calientes*, abrigos ó cajoneras, ó el que sólo aprovecha los abrigos

naturales, cuando los tiene, y espera la estacion destinada para la siembra ó plantío de cada cosa. Como para tratar de tan importante materia sería preciso traspasar los límites que nos hemos propuesto al emprender esta obra, vamos á concretarnos á detallar tan extensamente como nos sea posible, el cultivo de todos aquellos vegetales propios de las huertas. Dirémos el cómo se siembran, se plantan y se cuidan. Tambien indicaremos lo que cada uno puede producir, y cómo se ha de verificar la recoleccion de sus semillas, y cuanto sea referente, no sólo al *cultivo forzado*, sino tambien al *cultivo de lujo*.

Muchos autores modernos han omitido en sus obras dicho *cultivo forzado*, que llamamos de lujo, el que tiene siempre su premio, puesto que lo temprano siempre es mejor. Para nosotros no es excusa lo costoso que puede ser, y bueno será que el modo de obtener tan primorosos resultados se popularice, y que todos sepan los medios que se emplean para obtenerlos. El arte es y será siempre el que apremia á la Naturaleza, y las primicias de sus deliciosos frutos se pagan siempre bien.

Para que el hortelano produzca mucho, que es á lo que siempre debe aspirar, ha de tener á la tierra en continuo movimiento, en constante produccion, sin dejarla descansar de barbecho; porque con la alternativa de cosechas, que requieren trabajo y método, se consigue quanto provecho es imaginable.

## ACEDERA.

*Rumex acetosa*, de Lin. Planta vivaz, que se cría espontáneamente en los prados y tierras plantadas de cereales. Se siembra, no obstante, desde Febrero hasta Setiembre. Para esta siembra se dispone un semillero en sitio expuesto al sol, preparado con buena labor y abonada con mantillo repodrido y menudo. La semilla se arroja á voleo, no muy espesa, y se cubre con medio dedo de mantillo, é inmediatamente se riega con regadera de ma-

no, continuando este riego hasta que la planta tenga fuerza para resistir el de pié. Esta nueva planta se ha de trasplantar cuando tenga de tres á cuatro dedos de altura (seis centímetros), y se destinan para su plantío los parajes más abrigados, con disposicion para el riego de pié, á fin de que la hoja sea tierna y no falte para el consumo en el invierno.

A falta de semilla, se multiplica la acedera, dividiendo las plantas viejas, y separando los brotes nuevos bien enraizados que tuvieren; éstos se plantan por el mismo orden que las demas plantas venidas de semilla, y se cuida mucho de su arraigo, que es más lento que el de las primeras, aunque nunca tan ventajoso su cultivo.

Entre las especies de este género que pueden cultivarse con algun provecho, porque se acercan más á la acedera de hojas anchas ó comun, son la acedera redonda (*Rumex scutatus*, Lin.), y la acedera pequeña (*Rumex acetosella*, Lin.), las cuales son indígenas de nuestra península, y de consiguiente, muy adaptadas á nuestro temperamento.

Para el *cultivo forzado* de esta planta pueden plantarse por Setiembre y Octubre algunas líneas de acedera en albitanas, ó al abrigo de alguna pared resguardada del cierzo, y que tenga su exposicion á levante ó mediodía. Se reservarán de las heladas, y se cuidarán de la misma manera que las demas plantas que se cultivan en las albitanas para gastos de invierno, alzando los pajones ó abrigos para darlas ventilacion, siempre que esté templado el aire exterior,

En los *usos económicos* sirven las hojas de acedera para quitar las manchas de tinta sobre el lienzo, y si se restregan tambien con ellas los utensilios de cobre que se usan en las cocinas, se limpian de toda inmundicia. La raíz seca, tiñe los paños de encarnado, y el ganado lanar, caballar, vacuno y de cerda la apetecen mucho.

## ACELGA.

*Beta cicla*, L. Planta anual y bisanual, según el clima y la época en que se siembra; su raíz es larga, ahusada, y varía en su tamaño, siendo más ó ménos crecida y gruesa, según el cultivo y calidad del terreno. No se entallece, por lo regular, hasta el segundo año después de sembrada, que es cuando florece, luego fructifica y sazona sus semillas, que son solitarias, y están contenidas en una cajilla, y por último perece la planta.

De esta especie de acelga llamada *cicla* ó de *Sicilia*, se conocen dos variedades, que son, la *blanca* y la *verde*, que se distinguen por el color de sus hojas y pencas, y ambas se cultivan por ser igualmente útiles: la variedad verde se diferencia de la blanca por el color oscuro de sus hojas, y también porque tanto éstas cuanto sus pencas y peciolo son más anchos y de mayor tamaño.

Las siembras de la acelga se ejecutan en surcos hondos de dedo y medio, los que se señalan en las eras en que se establecen los semilleros á distancia de dos piés unos de otros. Como necesitan mucho espacio estas plantas para extenderse, se siembran claras. Si nacen espesas, producen hojas pequeñas, duras y llenas de fibras; no lográndose de este modo la utilidad que debe resultar de su cultivo, cuyo principal fin es el que produzcan abundancia de hojas radicales tiernas, por ser las que se aprovechan para el uso. Habiendo allanado los surcos, se tapará la superficie de la era con una cubierta de un dedo de mantillo. Estas siembras deben hacerse desde fines de Abril y Mayo hasta Agosto. En países frios se siembra sucesivamente desde Febrero hasta Agosto, y nunca suben á simiente hasta el segundo año. En algunos climas, como por ejemplo, el de Madrid, se espigan generalmente todas las siembras efectuadas ántes de fines de Abril, á causa de los vivos calores que aquí se experimentan. Débense ejecutar las siembras en distintas épocas, para que no falten plantas en sazón de dar su hoja en cualquiera estación del año.

La práctica que algunos hortelanos siguen, es el disponer semilleros, trasplantando las plantas en otras eras alomadas, ó en los bordes de los cuadros ó canteros y cacerañ. Es cosa muy singular que sea más abundante y más tierna la hoja de resultas de esta operación que dejándolas criar de asiento, como suelen hacer por lo regular los más de nuestros hortelanos. Con todo, las plantas de las primeras siembras se dejarán de asiento en su semillero, porque trasplantadas se espigan y suelen subir á flor inmediatamente. Conviene trasplantar las de las siembras hechas después de Mayo.

Las plantas que han de permanecer en los semilleros se aclararán, dejándolas apartadas unas de otras á lo ménos un pié, á cuya distancia se ponen los golpes de las que se trasplantan. En abundando las malas yerbas, no se dilatará su destrucción por medio de una entrecava, que igualmente sirve de labor al terreno y de sumo beneficio á las plantas útiles, aprovechándose para este fin, los tiempos en que se halle la tierra enjuta.

Se necesita para el logro completo de este vegetal, suministrar los riegos sin escasez, pues con la frecuencia de éstos salen las hojas más tiernas; así se verifica en los plantíos que, por aprovechar terreno, se disponen en los bordes de caceras, donde, además de su mayor abundancia de hojas, son también más delicadas para el gasto. No por esto es decir que estén los plantíos vistiendo las orillas de caceras maestras, ó que incesantemente conducen las aguas para el repartimiento de los riegos; pues aunque estas plantas requieren bastante humedad, un riego tan continuo les sería perjudicial. Destínanse, pues, para este cultivo, con utilidad, los bordes de los cuadros que producen otras hortalizas; pero el método más breve y más adecuado, es ponerlas en cuadros alomados, arreglando los caballones de dos piés de ancho y uno de distancia.

Cuando esté la planta de los semilleros en estado de trasplantarse, y cuando tenga cuatro ó cinco hojas, se deberán trasplantar, debiéndose tener siempre presente que es maniobra no solamente inútil, sino perjudicial, la que observan muchos hortelanos en el trasplante de este vegetal; pues suprimiendo, como es

general rutina de ellos, parte de las raíces y hojas, *marran* ó se pierden muchos golpes, y aún los que agarran se crían siempre endeble, gastando en paliar las heridas que formó el indiscreto manejo de la navaja, toda aquella sustancia que las hubiera hecho crecer con más prontitud y lozanía. Los cuadros se distribuyen por caballones de dos piés de ancho, dejándolos á un pié de distancia unos de otros, y de cada lado se plantan las acelgas, distantes un pié de golpe á golpe.

Puede principiarse la recolección de la hoja á los dos meses de sembrada la acelga; pero, con todo, es arriesgado en este estado por la suma debilidad de las raíces, y así es bueno esperar que tome cuerpo la planta, sin dejar por esto que se endurezca la hoja y pierda de su bondad. No debe seguirse la práctica común de arrancar la hoja tirando, ó á repelón, y es mucho mejor cortarla con navaja á flor de tierra. Las hojas grandes exteriores son las que solamente deben cortarse, dejando á las pequeñas ó centrales intactas; de esta manera se logra sucesivamente una gran porción de hojas tiernas, y sin grande sentimiento continúa produciendo el vegetal por más largo tiempo. Después de cada recolección de hoja deben regarse los golpes como se practica comunmente, y agradecen de tal manera este beneficio, que en muy corto tiempo empujan con nuevo vigor, y proporcionan otra tanda de hojas como las primeras, mayormente si coadyuva el calor á su vegetación.

En Francia y en países más al Norte tienen que defender estas plantas de los frios del invierno, tapándolas con basura enteriza. Las plantas abrigadas de esta manera, se destapan en la primavera á trozos para acostumarla de nuevo á la luz del día; brotan con más anticipación, y sazonan más brevemente sus hojas que las plantas de siembra del año. Como tarda la acelga en los referidos países dos años en subir á flor, cuando se espigan las primeras plantas dan ya su hoja las siembras del año, y así se consigue esta hortaliza sin interrupción en aquellos países.

No se cortará ninguna hoja de los piés separados para recojer la semilla. En el invierno, en temperamentos frios, se abrigan con basura, carriso ó cosa semejante, labrando los golpes con

una entrecava á la primavera. En climas como los de Madrid, pasan los inviernos sin hacer sentimiento alguno, y habiéndoles dado la labor en dicha estación, se riegan y cuidan con esmero hasta la maduración de su simiente, que, recogida y guardada desde su principio seca y sin humedad, se puede conservar aunque sea cinco ó seis años.

## ALCAPARRO.

*Capparis spinosa*, Lin. Este arbusto abraza cerca de treinta especies, y el que nos ocupa es indígena de las provincias meridionales de España.

De varias maneras se puede multiplicar el alcaparro, á saber: por simientes, por estaca ó rama, por hijuelos ó retoños y por acodo. Para el primer método es conveniente establecer semilleros en eras, como suelen formarse para viveros de arbustos; pero siempre con la advertencia de hacer claras las siembras y de escoger terrenos ligeros. El tiempo más adecuado para hacer esta siembra, es por Setiembre ó por Febrero y Marzo.

La multiplicación por estaca ó rama, es la que más comunmente se practica.

En la multiplicación por hijuelos ó retoños, se escogerán éstos y sacarán de tierra con buenas raíces, y antes de plantarlos se les dará una poda fuerte, suprimiendo la mayor parte de las ramas, dejando todas las raíces intactas y quitando tan solamente las que se hallen heridas ó dañadas.

El acodo es igualmente un método fácil para aumentar esta planta.

El tiempo de plantar el alcaparro es por Febrero, Marzo y Abril. Las tierras ligeras, pedregosas y areniscas, son las que convienen mejor al alcaparro; pero deben desecharse las húmedas, legamosas y las fuertes. La distancia entre cada golpe será

de diez á doce piés en las líneas, y entre cada línea se deberá dejar un intervalo lo ménos de ocho á diez piés.

El cultivo de estas plantas en el campo, se reduce á dar algunas rejas de arado, y una cava todos los años alrededor de las cepas ó raigales. En el jardín ó huerta se cava el terreno á pala de azadon por Noviembre, echando á este mismo tiempo encima del raigal de seis á ocho dedos de tierra para abono y resguardo de la planta; esto se hace despues de haber cortado todos los tallos secos del año. En Febrero se descubre la planta, quitando toda la tierra que se echó encima de ella; en cuyo tiempo se da tambien una cava al terreno, dejando la tierra bien mullida y ahuecada; para mayor beneficio de las plantas, y para que broten con más fuerza y utilidad, se dará igualmente una labor con almocafre ó paleta al tiempo de despuntar los botones de la flor que propiamente se llaman *alcaparrones* ó *alcaparras*.

Llámase alcaparron ó alcaparra al boton de flor ántes de desenvolverse, y así, en empezándole á mostrar, no debe dilatarse la recoleccion ni esperar á que se abran las flores para no perder la cosecha. Antes de manifestarse la *rosa*, que así llaman los cosecheros á la flor, se colectarán en las madrugadas los botones de flor que estén en estado de aprovecharse; advirtiéndole que no se estiman los alcaparrones muy gordos ni los más chicos, y que se prefieren los de un tamaño mediano.

Entre los alcaparrones ó cálices mayores, se destinarán algunos para que manifiesten su hermosa y olorosa flor, dejándolos que perfeccionen su simiente. En hallándose ésta madura, se cojerá y extenderá para que se cure y seque al sol, guardándola luego que se halle enjuta y en buen estado para ejecutar las siembras á su tiempo.

Dice Plinio que los que comen diariamente alcaparrones, no padecen perlesía ni dolores de bazo, lo que, si fuera cierto, sería seguramente una observacion utilísima.

## AJO.

*Allium sativum*, Lin. Además del ajo comun, hay otra especie conocida con el nombre de *rocambola* ó *ajo pardo*, originario de Dinamarca. El *ajo comun* es un vegetal poco estimado en otros países, pero en España se hace un consumo muy considerable de su raíz ó bulbo. Tiene este vegetal su raíz bulbosa, compuesta de seis y hasta doce ó más bulbitos que se hallan reunidos por su base, y todos juntos componen lo que llamamos *cabeza de ajo*, y á cada uno separadamente se le da el nombre de *diente de ajo*. Cada diente se halla envuelto en una túnica blanca, á veces algo rojiza; membranosa, trasparente, muy delgada, semejante á las muchas que cubren todo el bulbo ó raíz bulbosa, y que en estando secas se separan con la mayor facilidad.

Las plantas de ajo, suelen algunas veces producir, en vez de flores, unos bulbitos pequeños, carnosos y de una sola pieza, que puestos en tierra, nacen; bien es que sus raíces en este caso, no pueden aprovecharse hasta los dos años.

La *rocambola* ó *ajo pardo* (*Allium scorodoprasum*, Lin.), que hemos dicho ser originario de Dinamarca, tiene siempre la singular propiedad de producir bulbos pequeños en vez de simientes; y los extrajeros los tienen en mucho aprecio para el gasto de la cocina. Esta segunda especie de ajo se diferencia poco de la otra, produce la hoja llana y finamente recortada.

El *ajo blanco*, que llaman *fino* ó de *Chinchon*, es muy diferente del que se conoce con el nombre de *ajo murciano*. El *ajo murciano*, *ajo pardo*, *ajo de palillo* ó *ajo de mastelillo*, como le llama Herrera, es la *rocambola*; y el *ajo pardo mayor* es variedad de mayor tamaño.

Para propagar el ajo, se necesitan dos años por semilla, tiempo necesario para que llegue á perfeccionar su raíz, y así es método más acertado y más puesto en uso el multiplicarle por dientes ó escamas. A falta de éstas, pueden ejecutarse las siembras en Marzo, y no necesitan otros cuidados que limpiar de malas yerbas el terreno y dar algunos riegos en tiempos de mucha sequedad. En poniéndose la hoja de color amarillo, y faltan-

do el jugo al tallo, es tiempo de sacar de tierra los bulbitos inmaturos para replantarlos en Noviembre ó Diciembre del mismo año, ó en Marzo del año siguiente en temperamentos muy frios; en ambos casos, llegan en aquel segundo año los bulbos á ser servibles. Debe despreciarse esta práctica, porque necesita dos años la planta para formar su bulbo, y es más engorroso su cultivo que plantando desde luego los dientes, en cuyo caso llegarán en el mismo año al estado de perfeccion.

El tiempo de plantar los ajos es por Octubre y Noviembre, aunque tambien se suelen hacer algunos plantíos más tardíos á fines de Diciembre y principios de Enero, poniéndolos en caballones, distantes un pié unos de otros.

El terreno debe estar bien cavado y desmenuzado, y tenerse limpio de malas yerbas, arrancándolas ántes de que tomen cuerpo, porque además de robar el sustento que para sí necesitan los ajos, los asombran. Se dará la primera escarda en Febrero, destruyendo las malas yerbas para que no puedan sofocar el plantío, y á fin de que no produzca el ajo su cabezuela de simiente, y para que el bulbo sea de mayor tamaño, es útil doblar ó retorcer las hojas y tallos, á fin de condensar el jugo ó la sávia con más abundancia en la raíz, haciéndole retroceder á ella ó impedir su ascenso. Quieren estas raíces poca humedad, por cuyo motivo se plantan en lomos, para precaver de esta suerte que las puedan perjudicar las aguas de los riegos.

El tiempo de hacer la recoleccion de los bulbos, y de sacarlos de tierra, es cuando cesa la vegetacion activa de la planta y que ya no extrae más nutrimento de la tierra. Este punto lo determina la palidez de sus hojas y tallos, que se secan y marchitan como prueba única de no nutrirse más.

El método de conservarlos es atar en riestras las cabezas de ajo, de manera que estén algo separadas unas de otras. En esta disposicion se cuelgan en algun paraje ventilado y así pierden la humedad que aún conservaban de la tierra, y se pueden guardar sin ningun inconveniente en este estado, hasta que llegue el tiempo de gastarlos.

En el caso de que quieran cogerse algunas cabezas de semilla,

se señalarán los piés más sobresalientes, y en Junio, ántes de que el peso de la simiente haya doblado el tallo, se asegurará la planta con una vareta ó tutor para precaver el que los aires puedan derribarlas. Esta prevencion de recoger semilla se debe tener más por curiosa que útil.

Son raros los insectos que atacan á esta planta. Su fetidez los ahuyenta á los más, y así está resguardada, por su mal olor y sabor acre, de los daños á que están expuestos los más vegetales.

## A P I O .

*Apium graveolens*, L. Planta anual, que produce una porcion muy considerable de hojas radicales.

El apio comun ó de Italia, y el apio macizo, son las dos especies que más cultivamos. Estas dos especies suelen recibir, impropriamente, varios nombres.

La exposicion, sequedad ó humedad del terreno motivan á veces muchas variaciones momentáneas, las que influyen en el calor, sabor, magnitud y figura de la planta, que no deben distinguirse con nuevos nombres, porque no son durables, y porque con muchísima facilidad vuelven de nuevo á su primitivo ser, que es el que caracteriza la especie jardinera.

Además de las dos referidas especies, se conocen algunas otras variedades constantes, que no dejan de ser muy útiles, entre las cuales son de notar el apio ramoso y el bulboso ó de raíz de nabo. Este produce un bulbo ó raíz gruesa, que es la parte comestible; y aunque suele cultivarse más bien por su singularidad y rareza que por la utilidad que proporciona su cultivo, es, con todo, digno de ocupar un lugar señalado en la huerta. Tambien debe tenerse presente el apio llamado de Portugal, de gran tamaño, y que se diferencia de todos los demas por sus flores amarillas.

El mes de Marzo es el más á propósito para sembrar el apio, aunque tambien suelen formarse algunos semilleros tempranos en Febrero, y otros tardíos en Abril; pero de la siembra anticipada no suele comunmente sacarse ningun fruto, porque se espigan y suben á simiente mucha porcion de plantas á causa de los calores.

Se siembra el apio, en climas como el de Madrid, desde mediados de Marzo hasta principios de Abril, y por lo regular no se hace más que una sola siembra, sacando de estos semilleros planta para los plantíos tempranos y tardíos, escogiendo siempre la más adelantada. La simiente se echa clara, cubriéndola con una tanda de mantillo del grueso de medio dedo.

El cuidado principal de los semilleros es el repartimiento de los riegos, sin escasez, pero tampoco con tan sobrada abundancia que enaguarchen el terreno. Los primeros riegos deben ser á mano, con regadera, no principiando los de pié hasta hallarse bastante fuertes las plantas, y sin recelo de que las aguas las arrollen ni estropeen.

Para temperamentos más frios, como son los de sierras y otros semejantes de España, se prepara para semilleros alguna albitana ó cama caliente para lograr apio temprano ántes de su tiempo natural.

En hallándose bien nacidas, se cuidará de ventilar la albitana ó cajonera en dias serenos, para que disfruten del beneficio del sol, y de esta manera hará en ellas muy poca impresion la alternaiva de calor y frio. Conviene por este motivo emplear solamente un corto espacio de tierra para este cultivo tan precoz, reponiendo algun plantío á cada quince dias, para que, si acaso se pierden unos, queden otros de que poder echar mano.

Desde fines de Abril hasta mediados de Junio se pican los apios, operacion inútil en algunos climas, pero necesaria en los más frios, para resguardarlos de la inelemencia del tiempo. Para asegurar las plantas, y que no peligren perderse, es preciso reservarlas del sol en los principios de su trasplante, y suministrarlas los riegos necesarios hasta que se hallen bien arraigadas.

Subsisten los apios regularmente en sus semilleros hasta últi-

mos de Junio, cuando se acostumbra dar principio á los trasplantes desde el 20 de Junio hasta mediados de Julio, y los plantíos que se hacen despues crián por lo regular plantas más endebles. Conviene sin embargo, plantar á cada diez ó doce dias algunas eras de apio durante los meses de Julio, Agosto y Setiembre, para lograrlo en sazon sucesivamente, y no todo á un tiempo.

Se arrancarán las plantas de los semilleros con una paleta como las que usan los albañiles, llevando el cuidado de no estropear la raíz y que salga el capellon entero, ó á lo ménos con bastante tierra pegada á las raicillas más finas. Luego que se concluya el plantío se debe dar un riego, con el fin de sentar la tierra más prontamente, y que hallando frescura las raíces, disfruten de aquella humedad para su más pronto arraigo. Es conveniente repetir un dia sí y otro no los riegos en los principios, más luego en adelante no se darán con tanta frecuencia. El cultivo que piden los apios despues de plantados, se reduce á escardar cuando se manifiesten las malas yerbas, y á dar sus riegos correspondientes en temporadas de mucha sequedad.

Algunos dias ántes de aporcar el apio conviene haber dado un abundante riego al terreno despues de pasados uno ó dos dias, ó más si son necesarios; para que dejen las hojas la demasiada humedad que pueden haber percibido del riego, se atará cada apio con tres ligaduras, repartidas en toda su longitud, debiendo llegar la primera aporcadura hasta la ligadura primera. Esta operacion suele practicarse desde mediados de Octubre en adelante, y para esto debe haberse oreado la tierra y no estar hecha barro, sino muy suelta, sacándola de los intermedios que quedaron vacíos con esta prevencion. El objeto de este trabajo es el blanquear los tallos y pencas del apio, curarlos y hacerles perder la dureza y tenacidad de sus fibras.

Siendo la intemperie muy rigurosa de hielos, es oportuno, y aún necesario, tapar las plantas y sus cogollos con basura, porque si se hielan, no solamente padece la planta expuesta á la inelemencia, sino que se comunica y penetra tambien el daño hasta los tallos reservados bajo de tierra.

En las huertas de Madrid se atan los apios de una vez con una hoja del mismo apio, que envuelve á las restantes, y así queda la planta holgada y en buena disposicion. Esta es una práctica pronta y económica. Los apios preparados de este modo necesitan dos meses ó algo más para curarse perfectamente, y despues de bien blancos y sazonados aún, pueden durar tres semanas ó un mes sin pudrirse.

Desde Diciembre en adelante han de escogerse dias serenos para aporcar, pero templados, de manera que ni esté helada la tierra, ni tenga demasiada humedad, para lo cual es tambien necesario suspender los riegos desde que se empiecen á curar; de lo contrario se pudrirían indispensablemente.

En estando curados, y hallándose bastante blancos y tiernos, se pueden sacar de tierra los apios. Favoreciendo el tiempo, es muy fácil ejecutar esta sencilla operacion. Luego que los apios estén blancos y curados se arrancarán sin dilacion, para precaver el que se consuman y pudran sin utilidad debajo de tierra. Pueden aguantar, en este caso, lo más hasta tres semanas, no pudiéndose conservar más tiempo sin sacarlos fuera de tierra.

Los mejores piés de apio se dejarán para producir la semilla, lo que, como ya hemos advertido hablando de otras plantas, debe hacerse por punto general; éstos se descubren y desatan á principios de Marzo, limpiándolos al mismo tiempo de toda hoja podrida ó dañada. Hecha esta monda, y despues de haber brotado nuevos tallos, se principiarán los riegos, que deben continuarse en tiempos secos, hasta haber madurado la planta sus simientes.

La simiente de apio se recogerá en las madrugadas de Julio y Agosto, y se conservará despues en frascos ó botes de hoja de lata luego que esté seca. Puede servir por espacio de tres ó cuatro años, al cabo de los cuales pierde su virtud germinativa.

Acostumbran algunos hortelanos extranjeros, y más principalmente los de las inmediaciones de Paris, para libertarse del impertinente y nimio cuidado que se requiere para aporcar los apios, curarlos de algunos modos poco generalizados en España. Algunos de éstos consisten en arrancar los apios de buen tama-

ño, sacándolos de la tierra é introduciéndolos en hoyos profundos lo suficiente para recibir cada pié, aprovechándose para esta operacion de alguna cama caliente, albitana ó cajonera que haya servido de criadero aquel año para otra cualquiera planta. Otros los curan tambien disponiendo para enterrarlos despues de algunas capas de basura en cuadros de tierra bien cavados; pero este último método no es practicable, por el motivo de inutilizarse el terreno durante el tiempo en que permanecen enterrados en él los apios.

## BORRAJA,

*Borrago officinalis*, L. La borraja es planta anual, que naturalmente se cria en los campos, y nace sin sembrarla en los jardines y huertas. Una especie sola es la que se cultiva; pero en el color de la flor se observan dos variedades, que son la blanca y la azul. Florece esta planta desde Mayo hasta Setiembre.

En muchas épocas del año se pueden sembrar las borrajas, las que prevalecerán, por lo comun, sin el mayor cuidado. Solamente se dejarán intervalos de un pié, á lo ménos, entre cada planta. Los hortelanos que tengan aficion á esta planta deben sembrarla una ó dos veces al mes para lograrla en sazon sucesivamente.

No necesita ningun cuidado; pero en el caso que hubiese destinado algun terreno separadamente para esta produccion, se limpiará de plantas extrañas, y se proporcionarán algunos riegos para que se crie más jugosa. Antiguamente se cultivaba la borraja como hortaliza; pero en el dia se considera más bien como planta medicinal, y se aprovechan para los usos domésticos y medicinales las plantas que espontáneamente se crian en las huertas y tierras cultivadas.

Los ingleses, dice Miller, machacan esta planta y extraen su zumo, con el cual preparan una bebida fresca, que usan en la estacion calurosa del estío. Del zumo de la borraja se ha sacado nitro.

## ACHICORIA.

*Cichorium intibus*, Lin. La achicoria de jardín se distingue de la silvestre en ser planta anual, ó á lo más bisanual; esto es, que sembrada por Febrero y Marzo florece en Julio, madura su simiente en Agosto y Setiembre, y se pierde en aquel mismo año, y tambien suele no florecer hasta el segundo año, verificándose esto en este temperamento solamente en algunos piés que traen su origen de las siembras tardías.

Se ejecutan las siembras de esta planta en dos tiempos al aire libre; la primera se verifica desde fines de Febrero hasta Abril, haciéndola bastante espesa. Las plantas de esta siembra se gastan siendo pequeñas, tiernas y ántes de amacollar, pues si se trasplantasen del semillero se correrían ó espigarían todas. Por Junio y Julio se hace la segunda siembra más clara, por ser esta planta la que debe servir, blanqueada ó curada, para el gasto del invierno. Esta no se espiga hasta el segundo año de sembrada. Pueden hacerse asimismo algunas siembras tardías por el otoño. Los cuidados que pide esta planta miéntras permanece en el semillero se reducen á tenerla limpia de malas yerbas y á distribuir los riegos oportunos en temporadas que exijan este auxilio.

Se trasplantan entresacando de los semilleros espesos planta sobrante para nuevos plantíos, colocando los golpes en caballones ó en eras á la distancia de nueve dedos unos de otros. En los plantíos dispuestos por lomos, se arreglarán los golpes por ambos lados para que se trabaje con igualdad el terreno y para que no se incomoden unas plantas á otras.

El cultivo de esta planta se reduce á regar el terreno y escardarlo, siempre que lo necesite, con el almocafre, para ahuecar entre cada planta los intervalos vacíos, y para que puedan adelantarse más las plantas con este beneficio.

Como se busca en los manjares, no tan sólo el que satisfagan los caprichos del apetito, sino tambien el que agraden á la vista,

de manera que sin estos dos requisitos no se logra completamente el fin que se proponen los hortelanos; por este motivo y por el de disminuir el demasiado amargo que á veces sobresale en las achicorias, se blanquean y curan al modo de las escarolas, y es ensalada tierna y delicada que compensa los cuidados del cultivo.

Los piés destinados para semilla se señalarán entre las plantas de hoja más ancha y tierna de la siembra que se hizo por Julio, dejándolos pasar el invierno al descampado sin ningun cuidado particular. Al paso que vaya madurando la simiente se recogerá, para que de esta manera no la desperdicien ni derriben los aires, á lo cual están muy expuestas por razon del vilano, que lleva la simiente.

Su uso ordinario es en ensalada, y se considera como comida sana, que refresca la masa de la sangre.

Los agrónomos extranjeros cultivan la achicoria con utilidad y notables ventajas en los prados. La apetecen toda clase de ganados, y aumenta la leche á las vacas y ovejas.

Con las raíces secas y tostadas se obtiene un polvo que, mezclado con café, resulta una bebida muy fuerte, que se tiene por más saludable que la de café sólo.

## ALCACHOFA.

*Cinara Scolymus*, Lin. Planta de raíz perenne, gruesa y ahusada, con muchos renuevos. Del centro de las hojas nace el tallo de tres á cuatro piés de alto, y los pedúnculos que no son más que la prolongacion del tallo y de los ramos, sostienen cada uno su flor. El cáliz comun (que es la alcachofa, y al que muchos llaman impropriamente fruto), es redondo, compuesto de muchas escamas aovadas, carnosas en la base, puntiagudas en el ápice, duras y membranosas, y contiene muchos fósculos ó florecitas her-