

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 caballos 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 ningún 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-

mafroditas azules. El receptáculo es carnoso y cerdoso, y las semillas aovadas.

Son dos las especies jardineras de alcachofas que cultivamos, á saber: la *blanca* y la *morada*; pero los extranjeros conocen otras muchas variedades, como son la *verde*, la *encarnada* y la *azucarada de Génova*, estimadas por su gusto delicado, por ser tempranas y por resistir á los hielos fuertes que suelen experimentarse; la alcachofa blanca es más delicada y pequeña que la morada.

Por medio del cultivo se muda notablemente el porte de esta planta, cuya perfeccion se debe á los holandeses y á otros cultivadores del Norte de Europa. Cada una de las variedades principales ha dado origen á otras subvariedades, que se diferencian ya sea por el color, tamaño, figura más ó ménos puntiaguda ó achatada; ya tambien por el tiempo de su maduración, por su resistencia á las intemperies y por el influjo del clima.

Para lograr nuevas variedades de alcachofa, se debe cojer la simiente de aquellos frutos más sobresalientes por su tamaño, color, hermosura ú otra cualquiera calidad que las haga recomendables. Se sembrará en un paraje abonado, se apartarán despues las plantas más excelentes y que merezcan los cuidados del cultivo, y se desecharán aquellas pinchudas, de mal gusto y pequeñas que, con el nombre de *bravias*, suelen señalarse comunmente entre los jardineros y hortelanos. Se formarán á fines de Febrero ó en Marzo, unas casillas en pendiente que miren al Mediodía, para que logren completamente el beneficio del sol. Se regarán con alguna frecuencia á mano en los principios, y luego de pié. Igualmente se tendrán limpias de malas yerbas, y se darán algunas labores en verano. Todos los cuidados que despues se apliquen á una planta criada en su juventud con miseria y escasez, no aprovechan tanto como si se la hubiera atendido desde el principio con esmero. Se debe tener presente que muchos de los piés que se obtienen de simiente, degeneran, son espinosos é inútiles para el cultivo, y que sólo se deben reservar aquellos de mejor calidad.

Para la multiplicacion por hijuelos, el terreno debe ser de fon-

do y húmedo, arreglándole á últimos de Julio ó por Agosto con una labor profunda de dos palas de azadon, que precederá siempre algunos dias al plantío, y habiendo mezclado por medio de una entrecava la capa de basura conque es menester abonar el terreno, se allanará éste con un desnivel regular para que corran las aguas de los riegos y se dispondrá en cuadros. El paraje debe tener ventilacion, estar libre de sombra y léjos de todo árbol.

Hay dos tiempos en que se sacan los hijuelos de las alcachofas, segun se ejecutan los plantíos en verano ó primavera. Antes de plantar el retoño, suprimen muchos parte de aquella especie de troncho ó *talon*, conque está unido á la cepa ó planta principal; otros conservan el expresado talon y procuran sacar astilla de la cepa, notándose que así prenden mejor. Pero si al tiempo de cortar el retoño, se hallare muy duro y fibroso, se debe desechar por reviejo y pasado; y siempre que éstos estén resecos, se refrescarán cortando la planta hasta lo verde. Se ha de procurar siempre escojerlos con barbas ó raíces para asegurar más bien su prendimiento y logro. La costumbre de mutilar los hijuelos recortando á navaja mucha parte de sus hojas, es contraria para que agarren al terreno. Está tan arraigada generalmente esta mala práctica, que no sólo incurren en ella los rutineros y hortelanos poco experimentados y nada observadores, pero aun la siguen tambien algunos de aquellos más instruidos.

En dos épocas se plantan los alcachofares: ó muy temprano en la primavera, si se desean alcachofas en el otoño, ó haciendo los nuevos plantíos á fines de Agosto ó principios de Setiembre, si solamente se destinan para fruto de primavera. Los alcachofares plantados por Febrero y Marzo, suelen dar buena alcachofa por el otoño, en aquel mismo año, cuidando de regar bien las plantas durante el verano; pero á la primavera del año siguiente, producen lo mismo que los plantíos de Agosto y Setiembre. Se regarán con frecuencia hasta haber arraigado bien.

Los troncos de los hijuelos se plantan de dos maneras: ó se abren unos hoyos de un pié en cuadro, en el fondo de los cuales se forma una camita bien mullida y abonada con mantillo pasado,

en donde sienta el talon de la planta, ó bien se abren con plantador agujeros del ancho correspondiente para recibir los piés. En cada golpe se plantan dos piés, algo separados entre sí para que no se incomoden mutuamente. Si prendiesen los dos, se suprimirá el uno para replantar en otros parajes. Se disponen los cuadros señalando las líneas á cada cuatro piés, y los golpes en éstas estarán de vara á vara. Se forma despues un medio caballon arrimando la tierra al pié de la planta, y hasta despues del primer riego no se completará el caballon del lado contrario.

Los riegos se repetirán con frecuencia, siendo la alcachofa de calidad que para producir con abundancia, necesita no tener el agua escasa. Estos riegos se darán con más abundancia despues de hechos los nuevos plantíos para que marren pocos golpes, y tambien cuando principia el alcachofar á formar su flor, para que engorde y sazone con perfeccion la parte comestible.

En Marzo se desahijan los alcachofares. Para hacer esta manobra como corresponde y con inteligencia, se excavan las raíces ó cepas madres; de esta suerte se abre campo y se trabaja con desahogo. En Abril puede aún continuarse este trabajo, si las demas ocupaciones hubiesen impedido el concluirlo en Marzo.

A cada planta se dejarán solamente para fruto del año, dos ó tres tallos, los mejores, y que lleven mayores medros, suprimiendo los restantes, y cubriendo al punto de nuevo las raíces para que no se venteen.

Es oportuno dar una cava al alcachofar ántes de desahijar las plantas, para que quede bien suelta la tierra y se puedan sacar los hijuelos con más facilidad. Hasta que empieza á manifestarse el fruto, no requiere más cuidado que la limpieza de los cuarteles, y que las plantas logren el beneficio de la humedad más ó ménos, segun la sequedad de la estacion.

El principal objeto á que se dirige el cultivo de esta planta, es el volumen ó tamaño de las alcachofas, y siempre que se estime más bien una grande que muchas medianas, convendrá cortar á cada tallo principal, todas las alcachofas laterales, conservando tan solamente la cabeza ó fruto superior.

Inmediatamente que se cojen las alcachofas, se deszocarán los tallos para que no inutilicen las raíces su jugo, en alimentar á los que han producido ya fruto, ó más bien, se deberán cortar éstos á flor de tierra, para más alivio de las plantas, aterrando á un mismo tiempo los tocones para que no penetren interiormente los daños de la intemperie, introduciéndose por la herida que se formó.

Se disminuyen los riegos luego que ha cesado de fructificar el alcachofar, dejando secar enteramente los tallos y hojas que en Agosto y Setiembre se deszocan ó cortan á ras de tierra. Por este tiempo se da una buena cava al terreno, despues se vuelven á renovar los riegos, y de resultas brotan las plantas hijuelos y tallos fértiles, que tienen sobrado tiempo para fortalecer ántes de sobrevenir los frios del invierno. A últimos de Agosto, Setiembre y Octubre, se desahijan y plantan los alcachofares; cuidándolos con esmero, echan raíces y adquieren fuerza para resistir los inviernos. Hecha esta operacion, se riegan, se dan sus labores en los intermedios de las líneas y se atieran para el más fácil brote de nuevas raíces.

En los países muy frios, se sigue la práctica de cortar todos los tallos de las plantas luego que se han recojido las alcachofas, y de esta suerte vuelven á echar renuevos, que se hallan bastante crecidos y en estado de resistir las escarchas y hielos tempranos que se suelen experimentar en dichos temperamentos.

A fines de Noviembre ó ántes, segun sea el clima, se arropan los alcachofares, y se cortan á raíz de tierra todas las hojas y tallos, dejando el cogollo intacto. Con la tierra que se saca de los intermedios de cada línea, se van arropando las plantas en toda su longitud, formando un caballon en pendiente para que puedan con facilidad escurrir las aguas en tiempos de lluvias. Se alzan estos lomos en sucesivas veces á una altura correspondiente, de suerte que sólo quede fuera de tierra la extremidad del cogollo. La parte superior de este cogollo no debe nunca enterrarse para dejar alguna ventilacion, y poder de este modo respirar, subsistir y mantener la vegetacion. En tiempos de fuertes

hielos, se defienden del frio, cubriéndolos con carrizo, basura ú otra cosa semejante, y convendrá destaparlos en dias de sol para que logren y disfruten las plantas de aquel beneficio.

Por la primavera se sacan de los abrigos y se plantan dentro las alcachofas á las distancias acostumbradas en los cuadros; así producirán con mucha más anticipacion y abundancia sus frutos.

A fines de Febrero se quitará la basura que pueda causar peso á las plantas, y se extenderá, dando despues una entrecava para enterrarla y beneficiar con ella el terreno. Se irán luego descubriendo á trechos las plantas para acostumbrarlas sucesivamente á la accion del aire y de la luz, y para que no hagan sentimiento alguno por una mudanza tan pronta. Al tiempo de descubrir el cogollo, se ha de tener la advertencia de limpiarle bien la tierra, suprimiendo toda hoja podrida ó dañada, que se cortará por lo sano. Hecha esta operacion, y habiendo, al mismo tiempo que se destapan las plantas, mullido bien el terreno, si continuase seca la estacion, se dará un riego que mueva la vegetacion ántes de llegar el tiempo de desahijar, que debe ejecutarse en Marzo. A este efecto se desterronará bien la tierra y se esparramará con igualdad al tiempo de desahijar.

Se curan ó blanquean estas plantas dejándolas derechas y aporcándolas del mismo modo que se hace para blanquear los apios, abriendo para este fin una zanjilla en los intermedios cuya tierra se arrima sucesivamente á las plantas, aumentando los lomos á proporcion que van creciendo en altura, pero dejando siempre la extremidad superior del cogollo al aire libre para que pueda respirar la planta. Tambien pueden curarse echando encima de las plantas una tanda fuerte de basura, la que se *entaguarcha*, y conservando una humedad continua, se blanquean con más prontitud; pero nunca salen tan buenas ni tan bien sazonadas como por el modo antecedente. Tambien se curan metidas entre arena atando los tallos, y entre cada línea se coloca una tandita de estiércol á los lados para que más brevemente se blanqueen.

Las plantas que se señalaren para producir simiente serán de

las mejores. Á éstas se suprimirán todas las alcachofas laterales, dejando solamente la principal ó superior, y aunque de este modo no se recoge tanta porcion de simiente, con todo, se debe preferir, por ser el grano más grueso y nutrido, y producir mayor número de plantas útiles, y pocas de las *bravias* ó pinchudas.

Los enemigos que más daño causan á las plantas de alcachofa són los ratones y topos, que acuden á roer sus raíces y tallos más particularmente en tiempo de invierno, que con motivo del calor artificial que se forma en los abrigos y basura, se guarecen entre las mismas plantas de alcachofa, y hacen sus daños más fácilmente. Estos enemigos se destruyen con los lazos, trampas y cepos que se usan en los jardines para este fin.

BERENGENA.

Solanum esculentum, Dun. Planta originaria de las Indias Orientales, donde se cria espontáneamente. Comun opinion del vulgo es, dice Herrera, que las berengenas fueron traídas á estas partes por los moros cuando de allende pasaron á España, y que las trajeron para matar con ellas á los cristianos, lo cual no pasa de una preocupacion sin fundamento alguno. Lo cierto es que la berengena en países más al Norte de España está poco apreciada como alimento, pero en los climas cálidos se cultiva con el mayor esmero, y es uno de los comunes alimentos de sus habitantes. Es verdad que los temperamentos frios impiden que dé la utilidad que en los templados ó tropicales, por ser planta sumamente delicada, que no puede resistir los frios y que se pierde en cayendo alguna escarcha. Tres son las especies que cultivamos en las huertas, á saber: la *comun*, la *moruna* ó *morada*, conocida con el nombre *berengena catalana*, y la de *huevo*.

El fruto de la berengena varía segun las especies jardineras, porque en unas es redondo y encarnado, en otras aovado y blan-

quecino, y últimamente, en otras muy largo, casi cilíndrico y morado. La berengena de huevo produce sus hojas más hendidas, y su fruto tiene la forma y color de un huevo de gallina.

Las primeras siembras de berengena se ejecutarán á fines de Enero, Febrero y Marzo, en alguna albitana, estufilla, hoyo ó criadero hondo. Antes de colocar la basura en la estufilla ó cama caliente deberá estar amontonada por ocho ó diez dias para que fermente y se pase aquel calor, que en el principio dañaría á la planta. Tambien suele echarse la basura reciente en las estufillas, enaguarchándolas despues de haber llenado el hueco, y completando el vacío con seis á ocho dedos de tierra. Allanada ésta, se ejecuta la siembra, cubriendo la simiente con medio dedo de mantillo. Es planta anual, que solamente se reproduce por sus semillas.

El cuidado que piden es regar los semilleros á mano para que haya humedad continua y que fomente su vegetacion. En los principios de su brote, se reservarán de la impresion del sol, que abrasaría y causaría la pérdida á las tiernas plantitas. Asimismo se resguardarán de los hielos, de manera que no se resfrien, ni se ahilen tampoco por falta de ventilacion. Por estos dos motivos se cubrirán los criaderos con esteras, pajaza ó cosa semejante en los dias de mucho sol, dejando los bastidores ó vidrieras abiertos en las estufillas como cuatro ó cinco dedos para que corra libremente por ellas el aire, y en las albitanas y criaderos hondos se observará no cuelguen sobremanera las cubiertas, para que de este modo disfruten igualmente de este auxilio en los dias que lo permita el tiempo.

En dias de mucho hielo, nieves y de aires frios, se dejarán abrigadas las plantas con sus bastidores, esteras, setos y demas, y las albitanas se calentarán arrimando basura nueva enteriza que defienda el semillero de los frios en temporadas muy continuas de hielo.

La siembra principal de los más hortelanos que huyen del gasto, ó no tienen los medios de cultivar anticipadamente esta planta, es en Marzo, en hoyos ó criaderos hondos. Pueden disponerse otros semilleros tardíos en Marzo, Abril y Mayo, colocándolos

al descampado, pero siempre en alguna buena exposicion. No se omitirán los mismos cuidados de reservar las plantas del ardor del sol en los principios, regarlas con frecuencia y tener limpia la tierra de malas yerbas; de esta manera podrá lograrse planta para una produccion tardía.

Los plantíos anticipados, hechos en Abril, se suelen malograr muchos años, y así es conveniente no aventurar mucha porcion de plantas, y repetir á menudo nuevos plantíos, para que en el caso de que se pierdan unos queden otros de que poder echar mano. Emprendiéndolos sucesivamente á trozos, no se desaprovecha de una vez toda la planta en el caso que sobrevenga alguna escarcha, cuyos daños no pueden resistir. La tierra deberá estar cavada á pala y media de azadon, beneficiándola con buena basura. Se dispondrá el terreno en lomos, distantes pié y medio, en cada uno de los cuales se plantará una línea de golpes, arreglándolos á la distancia de dos piés.

Antes del plantío, y cuando la tierra esté preparada, se le dará un riego, por si se hallare el terreno muy reseco. Con el plantador se abrirán despues los hoyos en los parajes determinados, ó bien se plantarán los golpes con la paleta ó almocafre, alzando la tierra y colocando en su sitio cada planta. Las plantas deben sacarse con su cepellon y plantarse con preferencia en dias nublados.

Inmediatamente seguirá al trasplante el riego, y aunque hagan sentimiento los golpes, poco á poco se recuperarán con los riegos diarios. Luego que estén arraigados no piden otro cultivo que los riegos de pié abundantes durante las sequedades del verano. En mostrando el fruto se darán los riegos con alguna más frecuencia, para que engruese más y sea más tierno. Algunos cortan ó suprimen la mayor parte de las hojas de las berengenas despues de la primera cuaja de flor, con la idea de que engorden los frutos; pero por esta mala práctica se detiene la vegetacion, formándose heridas por las que se desperdicia la sávia; sin parar los hortelanos la consideracion en que necesitan las plantas sus hojas para absorber y respirar el aire atmosférico, que contribuye al acrecentamiento de los vegetales.

La parte comestible de esta planta es solamente el fruto y cá-
liz, cuando áun no están enteramente maduros. La berengena de
huevo se tiene por más delicada, aunque otros prefieren la
comun.

CALABAZA.

Cucurbita pepo, L. Cuatro son las especies naturales de cala-
baza que se acostumbra por lo regular cultivar en nuestras huer-
tas, á saber: la *comun*, la *bonetera* ó *pastelera*, la *de orzas* ó *vinatera*
y la *berrugosa*; pero de las simientes de estas mismas ha produ-
cido el cultivo un número muy crecido de variedades ó especies
jardineras útiles, que por su novedad, porte singular ó alguna
ventaja de que carecen las demas en el uso doméstico, se culti-
van y mantienen separadas, como luego veremos.

Entre las cuatro especies naturales dichas, dos solamente son
comestibles, que son: la *comun* y la *bonetera*, las otras dos sirven
para hacer vasijas cómodas para el vino, de que usan los traba-
jadores con mucha utilidad, por ser ligeras y difíciles de rom-
perse.

La *calabaza comun* produce su hoja áspera y hendida en lóbu-
los, la flor amarilla y el fruto liso. Las dos variedades principa-
les que ésta produce por el cultivo, son la *comun larga* y la *re-
donda* ó *grande*; pero estas dos dan origen tambien á otras varie-
dades hijas, ó subvariedades, de tamaños distintos, diversas en el
color, figura y tiempo de madurar, algunas de las cuales son in-
teresantes para el agricultor ó el hortelano.

El fruto de la *calabaza temprana*, que es subvariedad de la *lar-
ga comun*, es oblongo, obtuso por ambas extremidades, y de co-
lor verde en el principio, pero en su perfecta madurez es amari-
llo: tiene la carne blanca, tierna y sabrosa, particularmente en

su estado de calabacin. Esta subvariedad es originaria de Va-
lencia, y si se cultiva en otro clima diferente de aquel, á los
ocho ó diez años se ha experimentado que bastardea, y, por lo
tanto, se renueva la simiente cada cinco ó seis, para mantener la
casta sin deterioro.

Otras subvariedades tambien se conocen y cultivan.

La de *Aviñon* es una subvariedad mediana, su cáscara quebra-
diza, cenicienta, lisa y algo manchada de color de naranja; su
carne es de color de yema, y más tierna y delicada que la co-
mun grande. Subvariedades de ésta son tambien las calabazas
que llaman *totanera* y de *Mallorca*, que se cultivan en varios pa-
rajes de la Península, y son notables por su extraordinario ta-
maño, pues las hemos visto, procedentes de Albacete, que pe-
saban 8 arrobas y 11 libras, y cultivadas por D. Franciseo Na-
varra en 1867.

La *calabaza bonetera* (*cucurbita melopepo*, L.), es la segunda es-
pecie natural, que produce la hoja hendida, el fruto aplastado y
berrugoso, y su flor amarilla, su color exterior es naranjado, con
listas verdes y la carne color de yema.

La especie natural llamada *calabaza vinatera*, (*Cucurbita lage-
naria*, Lin.), comprende muchas variedades, como son: *trompete-
ra*, *la de pescar*, *la de cuello*, etc.; la flor es blanca, la hoja de figu-
ra de corazon, velluda y suave, y las pipas en forma de lira.

La especie natural llamada *berrugosa*, (*Cucurbita verrucosa*,
Lin.), tiene la cáscara leñosa, blanca ó amarilla, cubierta de be-
rrugas racimadas á veces. Su pipa es semejante á la de la
comun.

La calabaza llamada *zapallo*, es originaria de la América del
Sur, se ha aclimatado muy bien en Galicia, aunque su cultivo
está allí poco extendido, su carne es granujienta, de modo que
cocida parece masa de arroz. El primero que la ha cultivado fué
D. José de Villamil, propietario en Mondoñedo.

Las calabazas llamadas de *Malta*, están importadas del punto
de donde toman su nombre, y si se dejan en la planta llegan á
crecer hasta seis ó siete palmos.

La simiente de las calabazas de Egipto, se importó en España

en 1856, y requiere un cultivo más esmerado que el de las comunes; se aumentan los riegos y abonos, y se dejan los frutos en la mata hasta mediados de Noviembre, en cuyo caso llegan á pesar seis arrobas; su gusto es muy grato al paladar.

Para el cultivo anticipado en climas como el de Madrid, principian á mediados de Enero las primeras siembras para obtener calabacines tempranos en alguna estufilla ó cajonera preparada con basura caliente. Igualmente pueden principiarse desde primeros de Diciembre, pero á causa de los frios suelen marrar aquellos primeros plantíos en muchos años.

Los cuidados que pide este cultivo anticipado, se reducen á resguardar las siembras de la impresion del frio; pero cuando lo permita el tiempo se les dará ventilacion, para que se utilicen del beneficio del aire exterior. Se conservará siempre un calor constante artificial, precaviendo, no obstante, todo bochorno, y se tendrán á este efecto bien cerrados los bastidores todas las noches frias, y lo mismo se observará en dias de hielo, de nieve y de aires frios.

Al principiar á salir de tierra los brotes, se regarán los golpes finamente y con moderacion, para su más pronto incremento. El agua para éste y los subsiguientes riegos, se tendrá en la misma cajonera, á fin de que se temple y no cause impresion ninguna, contraria á la vegetacion por su mucha frialdad. En Marzo y Abril se reservarán los plantíos del mucho sol por medio de esteras, redes, etc., porque de lo contrario se pasa el fruto y se pone en sazón en muy pocos dias y todo á un mismo tiempo.

Ademas del método indicado, que es el que se observa para adelantar artificialmente los calabacines, hay otros dos para las siembras á todo aire, que son: el ejecutarlas debajo de portales, en tiestos, ó de asientos en sus lugares correspondientes. En Marzo ó principios de Abril se hacen las primeras siembras, con la idea de que si por algun contratiempo perecen las de todo aire, haya plantas conque reemplazar las marras. En cada tiesto se siembran tres pipas, cubriéndolas con un dedo de mantillo. De noche se abrigan con setos los portales que se forman con

cuatro piquetes de tres piés á tres y medio de altura sobre la tierra, con otros que cruzan para mantener las cubiertas. Los riegos de mano y el cuidado de tapar y de descubrir los portales, segun lo pida la inclemencia ó bondad del tiempo, son los únicos afanes que requieren.

Las de todo aire se principian en Abril, y debiéndose aún en dicha estacion temer los efectos del frio, se resguardan de sus daños con campanas de vidrio, tiestos ó con espuestas terreras. De dia se quitan los resguardos para acostumar las plantas á las variaciones del tiempo y que se fortalezcan; de esta manera se van cuidando hasta que, pasadas las escarchas, quedan ya entónces fuera de todo riesgo y aseguradas. Para lograr calabacines tempranos, se deben verificar las siembras en Marzo, y para las calabazas de invierno á fines de Abril.

Las plantas que se sembraron en los tiestos ó en los criaderos que se dispusieron para reponer, estarán aptas para el trasplante al cabo de ocho ó diez dias de nacidas. Habiendo preparado la estufilla ó nueva cama, en que deben fructificar con basura caliente, y pasado aquel mayor grado de calor que se origina de la fermentacion del estiércol, se allanará éste y se extenderá encima una capa de tierra ó mantillo del grueso de ocho ó diez dedos. Se señalarán despues los golpes á distancia de seis á ocho piés, poniendo dos plantas en cada uno si éstas se sacan de un criadero; mas si fuesen de los tiestos, se vaciará el cepellon en el hoyo que se haya abierto para recibirle. Deben inmediatamente regarse y defenderse de los rayos del sol, teniéndolas por algunos dias resguardadas con una estera hasta que hayan prendido. Para reponer las marras ó nuevos cuarteles de calabaza de trasplante, se echa mano en las huertas de aquellas siembras de tiesto que se han guardado con toda prevencion bajo de portales. Todo el cepellon del tiesto se vuelca y se trasplanta, y se deben cubrir por tres ó cuatro dias, despues de trasplantadas, con tiestos ó espuestas, ponerlas al abrigo del sol y regarlas diariamente hasta hallarse ya fuertes.

Se cultivan las calabazas con el fin de obtener su fruto: cuando tierno y sin formar del todo, se nombra *calabacin*, y en su es-

tado más crecido y ya con pipa, se le da el nombre de *calabaza*.

Hay en las calabazas flores masculinas y flores femeninas; aquellas son estériles, y éstas son las que llevan el fruto; pero de manera que, sin el auxilio del pólen ó polvillo fecundante de las masculinas, no cuaja el fruto de las flores hembras ó femeninas.

De aquellas calabazas más gordas, más tempranas ó más sobresalientes, se escogerá la pipa para las siembras. En dando señales de podrirse la calabaza apartada para este fin, se sacará al punto la pipa, pero no antes, para que tenga tiempo de nutrirse y perfeccionarse. Antes de guardarse las pipas, se debe haber disipado toda la humedad exterior, que podría dar motivo á que se enmoheciesen ó inutilizasen. En esta disposición, pueden conservarse por ocho, diez ó más años buenas para producir.

Los calabacines y calabazas es comida sana, de alimentación y de digestión muy fácil. También se comen las extremidades de los tallos de las plantas fritos ó compuestos como los espárragos, y es comida que apetecen mucho los napolitanos.

BERZA.

Brassica oleracea, L. Esta planta en su estado silvestre ó natural, es muy alta y ramosa.

Para mayor claridad y evitar confusión, se dividirán en dos clases principales todas las variedades conocidas de esta planta: la primera son todas aquellas que se aproximan á la especie silvestre primitiva, y no forman cabeza ó repollo, como son el *colinabo*, las *coles* y los *bretones*, y la segunda las que forman repollo, esto es, que producen sus hojas centrales reunidas, apreta-

das, envueltas unas en otras, formando cabeza dura y muy compacta. A esta división corresponden los *repollos* y *lombardas*.

Otra tercera división pudiéramos mencionar, en la que se comprenden todas aquellas plantas cuyos tallos de flor reunidos antes de desplegarse los pétalos son comestibles, y son los *bróculis* y *coliflor*. El cultivo de estas dos se hallará en sus artículos respectivos.

COLINABO.

Brassica oleracea, napo-brassica, L. Aunque esta planta tiene mucha afinidad con la *colinaba* (*B. oleracea gongylodes*), no debe confundirse con ella. Son dos plantas que están generalmente confundidas con el mismo nombre de *colinabo*, aunque distintas, á pesar de su mucha semejanza. La *colinaba* produce dentro de tierra una raíz carnosa, larga, muy semejante á los nabos gordos, que llaman vulgarmente gallegos, y el *colinabo* produce en el mismo tallo fuera de tierra, entre la raíz y las hojas, un tumor ó excrecencia carnosa, ó bien sea un nabo redondo más pequeño que la raíz de la *colinaba*, pero de igual gusto y calidad. Las hojas están colocadas con bastante abundancia encima del expresado nabo en ambas especies, y resisten maravillosamente los frios más rigurosos de nuestros inviernos sin hacer sentimiento alguno. Estas dos plantas se diferencian de todas las demás berzas en ser perennes, criar las hojas con venas moradas y no repollar. Miller y varios otros autores botánicos dicen que se debe considerar á estas plantas, no como variedades, sino como especies naturales, porque conservan constantemente sus caracteres distintivos. Puede confirmar esta opinión la experiencia que se tiene de no haber degenerado el *colinabo*, á pesar de ha-

berse hallado silvestre en las inmediaciones de Dover, en Inglaterra, de resultas de algunas semillas que, sin duda, esparcieron los aires de alguna planta cultivada. En el referido paraje se conservan sin bastardear hace muchos años.

La *berza silvestre* (*Brassica oleracea silvestris*), es el tipo de donde han salido todas las variedades que se cultivan en los jardines, y se cria espontáneamente en las costas marítimas de la península.

La *berza verdal* ó *verdosa* (*Brassica oleracea viridis*), es la que más se aproxima á la especie silvestre entre todas las variedades de la huerta. Sus pencas son anchas, carnosas, redondas y de color verde oscuro. Muy parecida á ésta es también la *col rizada*, que solamente se diferencia de ella por sus hojas rizadas. Estas dos variedades de coles ó berzas, muy útiles en países frios se cultivan poco en España.

COL DE ASA DE CÁNTARO Ó CASTELLANA.

Brassica oleracea alba vulgaris. Esta col castellana se diferencia de las anteriores en sus pencas, que son grandes, más gruesas y de color blanquecino: se cultiva generalmente en todas las huertas, sirve esta verdura desde Noviembre hasta Marzo, y se hace mucho consumo de sus hojas.

LLANTA.

Brassica oleracea sabauda rugosa. La llanta es una mala berza, de hojas muy duras, pencas blanquecinas, ya citada por Caton,

que tampoco repolla. Tiene la única ventaja de conservarse más tiempo que las demas variedades, sin subir á flor, y por lo tanto es á veces la única verdura que se gasta en Madrid por Abril y aún parte de Mayo.

REPOLLO BLANCO.

Brassica oleracea capitata alba. La altura que llega á alcanzar este repollo, es de unos dos á tres piés: sus hojas son de color verde claro, lisas y enteras; las pencas blancas, y de este color son también las hojas interiores. El repollo ó cabeza que forman las hojas superiores, es algo aplastado, redondo, muy apretado, y suelen llegar á pesar más de una arroba. A veces es tanta la porcion de hojas que recargan sobre el repollo, y se hallan tan sumamente apretadas, que no quedando capacidad para ser contenidas, forma grietas, donde penetra interiormente la humedad, que les destruye por el corazon ó centro. Para remediar semejantes inconvenientes, deben cortarse inmediatamente despues de haber estallado ó abierto.

Puede en alguna manera tenerse el repollo blanco por el origen de todas las demas especies de repollo y de lombarda cultivada. Columela y Plinio la describieron, y de cuyo uso en la época romana han dado muchas noticias Shühler y Martens. De sus simientes se presenta continuamente tan grande variedad de plantas, que, no obstante su semejanza en los caracteres más esenciales de todas ellas, se nota, con todo, una diversidad considerable en su tamaño, color y hoja. Cultivadas con esmero, y separadamente de las demas castas conocidas, aquellas plantas que por alguna calidad ó extrañeza sobre las demas, quieren propagarse, se logrará, sin duda, aumentar el número de las especies jardineras conocidas. A la variedad de las hortalizas, con-

tribuye notablemente la calidad de los terrazgos, los temperamentos y el buen ó mal cultivo. Juntamente con el repollo blanco, tambien se cultiva el *morado* y el *temprano de Inglaterra*. La primera de estas dos especies, no se distingue del blanco más que por su color, pareciéndose enteramente en todos los demas caracteres.

El repollo de Inglaterra es de forma cónica, muy apretado, puntiagudo, pequeño y temprano. Infinitas otras variedades se conocen en países extranjeros, que no se cultivan en nuestras huertas, ya por no admitirlas nuestro territorio y temple, ya tambien por ser de calidad muy inferior á nuestro repollo ordinario.

BRETON.

Brassica oleracea selenisia. Se conocen algunas variedades de breton, pero las que más generalmente se cultivan, son: el breton verde y el morado, nombrado así por el color de sus hojas. Los tronchos de estas plantas son muy altos, y echan sus hojas con mayor abundancia en la parte superior. No se considera por verdura muy selecta, pero es, con todo, útil su cultivo, por la particular circunstancia de helarse con mucha dificultad; ántes, al contrario, necesita, para que esté servible, que hayan caido algunas escarchas y heladas, á fin de que se ablanden y vuelvan más tiernas las hojas, y los pequeños brotes que salen del troncho, por ser lo que se aprovecha para verdura en esta planta. Tiene ademas la ventaja de servirse en un tiempo en que se carece comunmente de otra mejor hortaliza, lo que la hace más apreciable. Son plantas muy á propósito para serranías y parajes frios. Tienen igualmente la buena cualidad, de que despues de haberse cortado y consumido las hojas y tallos superiores,

brotan desde últimos de Enero hasta Marzo nuevos tallos laterales, muy tiernos, que se aprovechan últimamente para verdura.

Las coles se aprovechan de muchos modos, ora como verdura, en la olla, ora cocidas y aderezadas, ora para forraje, sobre todo en las regiones occidentales de Francia; y sea por la diversidad de sus usos, sea por los altos y bajos que ha tenido su crédito, son tan vulgares, tan triviales, tan prosáicas, que Delille, no obstante su génio y esfuerzo, no las pudo componer ni un sólo verso. Y sin embargo, ¡qué utilidad! Ascende á cantidades fabulosas el consumo que del *souerkrout* se hace en Alemania, Bélgica, Holanda, departamentos del Este de Francia ó Inglaterra. Bajo este aspecto el Norte ha vencido al Mediodía, de donde, sin embargo, recibió las castas más finas de coles.

El *souerkrout*, ó repollo fermentado, lo preparan del modo siguiente:

Se sirven de instrumentos cortantes, dispuestos en cajones, para abreviar la operacion de partir en rodajas horizontales las cabezas ó repollos; pero para el uso de una familia, es muy bastante valerse de cuchillos ó navajas para partirlos. Se preferirán siempre para esta maniobra, toneles en los que haya habido vino, aguardiente ó vinagre, ó, de no, se untarán interiormente con levadura, para acelerar más brevemente la fermentacion. Las hojas bien picadas, como salen de las rodajas que se parten del repollo, se colocan por tandas en los barriles, entremezcladas con sal y simientes de alcaravea (tambien echan otros los frutos del enebro); se aplastan y aprietan fuertemente con un mazo ó pala de madera, despues de haberse llenado el tonel ó barril, procurando que con la presion suelten las hojas picadas del repollo un licor ó zumo en la superficie, el cual facilitará su pronta fermentacion. Pasados doce ó quince dias, más ó ménos, con proporcion al estado caluroso ó frio de la temperatura, se habrá determinado la fermentacion, contrayendo el repollo un sabor ácido. En este estado puede guardarse en parajes frescos, sin perderse por mucho tiempo. El zumo que se mantiene sobre la superficie, se procurará que penetre y circule dentro del tonel, atravesando y picando con un palo toda la porcion de ho-