

más gordas, limpias y apretadas, plantando con preferencia las que en su cara superior se noten ser un poco puntiagudas, verificándose generalmente en éstas todas las propiedades buenas que pueden desearse. Se plantarán por Octubre y Noviembre en tierra de fondo y sin cantos, á la distancia de media vara entre cada golpe, en los lomos. En teniendo formada la cabezuela que lleva la simiente, se asegurarán los tallos con varetas ó tutores. Sin esta prevencion las doblan muchas veces los vientos, y no se consigue simiente.

Los tallos que producen desde Abril son los que se conservarán con más esmero para que granen las simientes. En empujando á negrear las cabezuelas de simiente se recogerán y extenderán encima de un lenzon, para que se perfeccione su maduración. Se conserva esta simiente buena para el cultivo por cuatro años, y es de advertir que al segundo de cogida nace con más brevedad y mejor que en el primero.

Conocidos son los usos económicos de las cebollas y lo muy diuréticas que son. Muchos las usan para ablandar los tumores duros y hacerlos venir á supuración, aplicándolas en forma de cataplasma, cocidas ó asadas. Su simiente es más fuerte aperitivo que la del apio, tomándola en polvos. La cebolla es muy acre y cáustica, pero pierde mucha parte de esta cualidad asada ó cocida.

### CEBOLLINO Ó CEBOLLETA.

*Allium schaeoprasum*, L. Se conocen dos especies de cebollino: el *común* y el de *Inglaterra* (*Allium fistulosum*, Lin.) Es originario de Siberia, y la primera especie se cultiva en el citado país abundantemente. Es muy parecido al *común*, pero se diferencia por ser más crecido en todas sus partes y por llevar sus flores blan-

cas; tiene, además, un color y sabor acre, y casi tan fuerte como el del ajo común. Esta especie de cebollino está enteramente desconocida en las huertas de España, en las que tan solamente se cultiva la especie común.

Para la multiplicación del *cebollino común* se recogen sus simientes por curiosidad ó para remitir fuera; pero aún cuando se cogiesen no tendría el cultivo por siembra tanta cuenta como la multiplicación por cebolla, necesitando en el primer caso la planta dos años para ser servible. El mejor método de multiplicar esta planta es el de dividir la cebolla para nuevos plantíos en Octubre y Noviembre, y también por Febrero y Marzo, aunque con ménos propiedad en estos dos últimos meses.

El cultivo se reduce á repetir los riegos de pié con alguna frecuencia, en particular después de hechas las cortas de las hojas del cebollino. Asimismo se llevará particular cuidado en destruir las malas hierbas, precaviendo el que *asombren* y roben el sustento á las plantas del cebollino, como de ménos altura. Por el mes de Noviembre, después de cortar las hojas del cebollino á flor de tierra, se extenderá una capa de mantillo con el fin de beneficiar las eras.

Estas plantas subsisten verdes todo el año con sólo suministrar los riegos sin escasez durante los grandes calores del verano; los frios del invierno no hacen en ellas ninguna impresión contraria á la vegetación. La parte comestible son sus hojas, las cuales pueden cortarse para el uso de mucha parte del año, careciendo solamente de su goce todo el tiempo de su florecencia y maduración de su simiente.

### CHALOTE.

*Allium ascalonicum*, L. Esta planta perenne, originaria de Palestina, y que conocemos con el nombre de *escaluña*, se multipli-

ca por la division de sus cebollas, pues si lo hiciésemos por medio de la simiente tardarían los bulbos dos ó más años en crecer al tamaño de poderse usar. Su plantío puede verificarse en dos tiempos, que son: Octubre y Noviembre, y por Enero. Prevalecen admirablemente en terrenos ligeros y areniscos.

Los bulbos deben plantarse someros, porque de lo contrario no crecen al grueso que acostumbran, y se crian desmedrados y oprimidos. Deberán tener, á lo más, un dedo de tierra encima de la raíz, y aunque despues se vea parte de los bulbos fuera de tierra, es inútil el aterrarlos, porque esto no les causa daño alguno.

El cultivo se reduce á la limpieza de malas hierbas, dar algunas labores al terreno, y algunos riegos repetidos muy de tarde en tarde, por ser planta á que perjudica la demasiada humedad.

En poniéndose la hoja descolorida y como marchita (señal de haber cesado la vegetacion de la planta y de haber llegado los bulbos al grueso y perfeccion que segun la calidad del terreno pueden adquirir), se arrancarán para conservarse durante el invierno. Antes de guardarse se deberán secar perfectamente al sol, limpiando igualmente las cebollas de toda tierra que haya sido pegada á ellas. Sus hojas tienen el mismo sabor que la cebolla, y pueden usarse para los mismos fines cortándolas cuando estén lozanas, sin temor de que por esto padezcan los bulbos.

## CARDO.

*Cynara cardunculus*, L. Aunque dos son las especies conocidas del cardo, originario del mediodía de Europa, la única que cultivamos es la nombrada *cardo comun* ó de *España*, que tienen sus hojas sin espinas, y no es tan adecuado para resistir al frio como la otra especie, llamada *espinosa*. Las hojas del cardo espino-

so están erizadas de espinas, por cuya circunstancia muchos no quieren cultivar esta especie. Con todo, es preferible á la especie comun por su mayor tamaño, por ser ménos sensible al frio, porque se espiga con más dificultad, y porque tiene un sabor bastante delicado, aunque no tan tierno ni tan dulce como el cardo de España. Esta especie de cardo cultivado es bastante semejante á la alcachofa, pero se distingue más principalmente por sus hojas y flores.

La siembra principal del cardo se suele hacer á principios de Mayo, y la mayor parte de las plantas que provienen de siembras más tempranas se espigan y se corren ántes de llegar al tamaño de ser útiles, por los vivos calores que se experimentan en algunos climas de España.

La semilla se echará á distancias proporcionadas en los surcos, y muy clara, para poder luego trasplantar los piés con facilidad. La distancia á que suelen sembrarse los golpes es de cuatro piés al tres bolillo, con el fin de dejar tierra bastante con que aporcarlos luego que hayan crecido á su altura correspondiente.

En países frios, para adelantar la planta, establecen semilleros en cajoneras y camas calientes por Marzo y Abril, trasplantándolas despues de pasados los hielos. El cuidado que piden los semilleros de asiento y para reponer, se reduce á la limpieza de malas yerbas, y á repartir los riegos en tiempos de mucha sequedad.

Es práctica la de trasponer el cardo, aunque contraria para su vegetacion, que puede ser del caso para reponer las marras de las siembras de asiento. Se ha de cuidar que las plantas se saquen con cepellon, y para ello se abre con la paleta un cuarteron de tierra alrededor, sacándola con todas sus raíces intactas, para que haga ménos sentimiento. No se recortarán las raíces por ningun motivo, ni se estropeará ninguna otra parte de la planta: toda planta de cardo trasplantada con la raíz despuntada se pierde. Riéguese el plantío inmediatamente, ó si estuviere muy seca la tierra, es útil remojarla con un riego ántes de efectuar el plantío.

De dos modos se puede aporcar ó curar el cardo, operacion

que se hace con el fin de dulcificar ó disminuir el gusto amargo que sobresale naturalmente en este vegetal. Este sabor desagradable le pierde con el blanqueo, por consistir en la parte extractiva y colorante, que se le quita con esta operacion. El método que se sigue generalmente para curarle es el de abrir una cama ó surco ancho, en el cual se tiende el cardo despues de haberle desprendido del terreno por medio de una azadonada para que se corten las fibras de la raíz del lado opuesto, pero sin desasir enteramente la planta. Habiendo en seguida atado las hojas con tres ó cuatro ligaduras, de manera que queden todas recogidas y sujetas, sin estropearlas ni magullarlas, se coloca el cardo en su cama y se cubre formando un lomo sobre él, que tenga por encima de ocho á diez dedos de tierra bien apretada, para impedir que se levanten ó enderecen de nuevo las plantas. Debe estar la tierra suelta para hacer esta operacion, y sin la menor humedad; de lo contrario se dan con mucha anticipacion los cardos, ó se pudren sin poder servir. Se forma lomo ó vertiente con la prevencion de que se escurran las lluvias y no penetren interiormente á pudrir el cardo.

Desde fines de Octubre hasta mediados de Diciembre dura la temporada de aporcar los cardos. Antes de aporcar las plantas deben haberse limpiado de toda hoja dañada y podrida, para evitar que se comuniquen el daño al resto de la planta.

El segundo método, que más comunmente se practica en países extranjeros, es más dispendioso y de más trabajo, pero tambien se logran mayores cardos y resisten mucho mejor las humedades. Estos se curan en pié, atándolos con ligaduras, pero en distintas épocas, de modo que hallándose crecida la planta, y de una altura que sufra ya una primera ligadura, se ata y aporca hasta aquel punto. Pasado más tiempo se sube más, sacando la tierra de los intermedios de golpe á golpe. De resultas de esta preparacion sigue creciendo y aumentando el cardo, al mismo tiempo que se perfecciona para el uso.

Entre los cardos de hoja más ancha y de mayor altura se apartarán algunos piés para semilla. Deben abrigarse para que no hagan impresion en ellos los hielos del invierno, y lo mejor es

aporcarlos hasta cierta altura, reservando las demas partes de la planta con basura. Llegado el mes de Marzo, se descubrirán para que se acostumbren al aire libre, labrando la tierra alrededor de los golpes, para beneficio suyo, y mezclando al mismo tiempo algun poco de basura repodrida. A esto, y á regar á menudo en tiempo de mucho calor, se reduce el cultivo que conviene á las plantas destinadas á este fin. En poniéndose las cabezuelas que han dado la flor descoloridas y como marchitas, se cortarán del tallo, dejándolas secar en algun paraje sombrío, en donde acabarán de nutrirse y sazonzarse las simientes. Estas se conservan aptas para producir por cuatro ó seis años.

Las pencas y hojas del cardo, despues de curadas, son las que se comen aderezadas en ensaladas crudas, ya solas ó mezcladas con otras. Tambien se comen cocidas de varios modos. Es comida naturalmente sana. El cardo sirve tambien para dar forraje á los caballos, que lo apetecen mucho.

Inútil será forzar ó adelantar artificialmente el cultivo del cardo; porque, ademas de la mucha impertinencia, los resultados no recompensarían ni los cuidados ni los gastos.

## CUERNO DE CIERVO.

*Plantago coronopifolia*, L. Tambien se conoce esta planta perenne con los nombres vulgares de *estrella de mar* ó *hierba estrella*. Se cria espontáneamente en los terrenos de más infima calidad de todas las provincias de España. Sus hojas son radicales, largas, estrechas, profundamente recortadas á manera de astas de ciervo, por lo que se ha dadó á la planta su nombre vulgar primero, y por la figura que representan sus hojas tendidas en la tierra; la han llamado otros *estrella de mar* ó *hierba estrellea*. Los tallos son rollizos, sencillos, sin hojas, algo vellosos, de un pié

de alto, y se terminan por sus espigas de flores muy pequeñas. Sus simientes son muy pequeñas, relucientes y de un pardo oscuro.

Desde Octubre hasta Abril pueden sucesivamente repetirse las siembras de esta planta.

Si hubiesen nacido muy espesas las plantas en los semilleros, se aclararán, dejando solamente las precisas y que puedan prevalecer sin incomodidad. Algunos riegos, escardas y labores, son los cuidados necesarios para este fácil cultivo.

Para la recolección de la simiente se señalarán aquellas plantas de hoja más lustrosa, más ancha y de ménos vello de las siembras de Febrero y Marzo. Debe excusarse el cortar hoja de ellas para no disminuir la robustez de la planta, y deteriorarla de este modo con menoscabo de la semilla. Estará madura en Julio, lo que denotará la palidez de sus espigas, y puede guardarse para sembrar por dos ó tres años.

Se ha cultivado el cuerno de ciervo en los jardines para lograr su hoja tierna, que se come mezclada en ensalada con otras mejores. Debe comerse tierna y ántes que incomode el demasiado vello de sus hojas. Es planta vulneraria y diurética.

### CHIRIVÍA COMUN.

*Pastinaca sativa*, L. Planta cuya raíz es comestible, y sirve además de excelente pienso. La palabra *pastinaca* procede, si se ha de dar crédito á Tournefort, de *pastus*. Otros afirman que viene de *pastinare*, porque se arranca del suelo con la azada. Se conoció en la época romana, y se presume, con algun fundamento, que los romanos aprendieron de las Galias este cultivo. Este ha producido dos variedades de chirivía comun, que solamente difieren entre sí por la figura de su raíz; la una la produce larga y cilíndrica, y la otra casi redonda y muy gruesa; ésta es parecida

en su forma á un nabo gallego, y aquella á una zanahoria grande. Se advierte comunmente que esta distinción en la figura de las raíces es poco constante, y que la simiente de cualquiera de estas dos variedades suele producir indistintamente unas plantas con raíces largas, y otras con raíces redondas. Las chirivías florecen por Junio, y sus simientes maduran en Agosto.

Las tierras sueltas y sustanciosas son las que convienen más para el logro de este vegetal, siempre que estén libres de la demasiada sombra de los arboles y tengan la ventilación suficiente. El terreno que se destine para sembrar este vegetal deberá cavarse á pié y medio ó dos piés de profundidad. estar bien desmenuzado y abonado con estiércol pasado, y despues de allanado se distribuirá en eras ó almantas, desparramando en ellas la simiente muy clara. Puede sembrarse la chirivía por Octubre y Noviembre, ó bien por Febrero y Marzo.

Hecha la siembra, se regará á mano, á no tener la tierra humedad bastante para fomentar el brote de la simiente. Los riegos en tiempo de calor no deben escasearse, particularmente cuando se está formando y perfeccionando la raíz. Por Abril y Mayo se darán sus escardas, aclarando los parajes que tengan la planta espesa. La distancia á que han de quedar las plantas será de medio pié, á lo ménos; pero á la de doce á catorce dedos crecerán y engordarán las raíces más y en ménos tiempo.

Las chirivías se trasplantan siendo aún pequeñas; pero es práctica que no se acostumbra generalmente, sin embargo de que de esta manera adquieren mucho mayor tamaño. Debe observarse para esta operación el no recortar la raíz central ó nabo, ni parte de las hojas superiores, porque toda herida sería contraria para su arraigo.

La chirivía resiste los frios de nuestros inviernos sin sentimiento alguno, y á la primavera siguiente brotan sus nuevos tallos y perfecciona su simiente. Con todo, para desocupar y prevenir el terreno para otra producción, es conveniente sacarlas de tierra. La época de la recolección es desde que se pone marchita la hoja, hasta cuando de nuevo vuelve á brotar en la primavera.

Después de arrancadas de tierra se cortarán las hojas, dejando las raíces limpias de tierra, y guardándolas después entre arena por tandas en algun paraje ventilado y seco.

La recolección de la simiente se hará por las madrugadas en los meses de Enero y Febrero, de las chirivías más gordas, lisas y derechas. En empezando á correrse ó á espigarse las plantas, que se desgranar fácilmente, se sujetarán los tallos con tutores, atándolos con orillo para que los aires no los doblen é inutilicen.

Las simientes se extenderán sobre un lenzon, y pasados dos ó tres dias se apalearán y cogerán. Estas deben sembrarse el mismo año de cogidas, no teniendo generalmente virtud para nacer el segundo año.

En la olla y algunos guisos se comen las chirivías del mismo modo que las sanahorias. Su sabor es mucho más dulce, y, por lo tanto, á muchos es fastidioso. Es de fácil digestión, de mucho alimento y sustancia. En Irlanda cuecen estas raíces con lúpulo, y después de haberlas machacado, dejan que fermente este licor y lo beben como cerveza. Forraje excelente; su cultivo ha salido ya de las huertas y se ha extendido por algunos campos.

### CHIRIVIA TUDESCA.

*Sium Sisarum*, L. Esta planta crece naturalmente en la China, y hace largos tiempos que se cultiva en muchas partes de Europa, y con más particularidad en Alemania. La raíz es larga, blanca, algo rojiza, del tamaño de una zanahoria grande; las flores son blancas y pequeñas, y la simiente muy semejante á la del perejil.

Por Febrero y Marzo se hace la siembra de la chirivía tedesca en algun paraje ventilado y libre de árboles; se desparramará

la simiente clara en las eras preparadas para este fin, pasando después el rastro para cubrirla ligeramente.

Se practica también con más utilidad otro método de multiplicación, plantando en el mes de Marzo las coronas de las raíces, que con toda prevención se cortan y conservan para este intento al tiempo de consumir la raíz. Suele convenir colocar dichas coronas, ó parte superior de la raíz, entre arena humedecida, para que no se sequen y pierdan el jugo, de que depende su vegetación.

El cultivo de esta planta es sencillo para conseguir esta raíz, que necesita de siembra dos años para que su raíz alcance el tamaño y sazón convenientes. No se trasplanta, y se cultiva de asiento en las eras en que se verifica la siembra.

Resiste esta planta los hielos más fuertes, y así pueden dejarse las raíces sin inconveniente en el terreno, sacando sólo la porción que diariamente se necesite para el consumo. No obstante, para desocupar el terreno, se pueden sacar de tierra, guardándolas entre arena, arregladas por tandas, del mismo modo que se hace con la chirivía comun.

La simiente que produce la chirivía tedesca al primer año de su siembra, está comunmente falta y sin granar, poco nutrida, y apta, á lo más, para criar una sucesión endeble y delicada. La que se destine para sembrar ha de cogerse de los tallos del segundo año, y entónces se conserva buena y apta para vegetar por dos ó tres años.

El pulgon y muchos otros insectos destruyen en su estado tierno mucha porción de estas plantas, aniquilando á veces enteramente las siembras.

La parte comestible es la raíz; su sabor es tan dulce, que á muchos les fastidia. Se come en la olla y en varios guisos, como las zanahorias.

El químico Margraff ha extraído de esta raíz mucha porción de azúcar.

## ESCAROLA.

*Chichorium endivia*, L. Las dos variedades constantes de la escarola son la *larga* y la *rizada*, aunque la segunda se la ha creído obtenida en 1847 por Mr. Jacquin, cuando Bontelou dice que la cultivaba en 1801. Lo cierto es que la mezcla de éstas ha proporcionado el cultivo de otras especies híbridas ó mestizas, que se perpetúan sin variar de sus caracteres distintivos, siempre que se cultiven separadas de otras de su clase que puedan bastardearlas. La *larga* produce la hoja recta y perpendicular, y la *rizada* se extiende sobre la tierra; se distinguen también por el color de la hoja, que es verde oscuro en la *larga*, y muy claro en la *rizada*.

Las subvariedades de la escarola larga son: primera, la *de hoja angosta*; segunda, la *pequeña*; y tercera, la *vasta*. La primera produce la hoja recta, oblonga, más ancha á su extremidad superior, sin canal, con sus bordes no rizados.

La *larga pequeña* produce la hoja muy recortada y hendida profundamente.

La *larga vasta* parece á primera vista una lechuga, por su hoja ancha, dura, fibrosa y de color verde muy oscuro. Resiste al hielo mucho mejor que las demás especies, y tarda en curarse más tiempo que todas ellas; pero también, después de blanqueada, es sumamente tierna y delicada.

De la escarola rizada se cuenta gran número de especies jardineras; pero no todas ellas bien distintas entre sí para merecer los nuevos nombres con los que se las ha querido bautizar.

Las tres principales subvariedades son las siguientes: la *rizada de hoja ancha*, la *grande* y la *finá*.

La *rizada de hoja ancha* tiene ésta horizontal, hendida en lacinas, que se subdividen en hendiduras desiguales, ondeadas y rizadas; su color es verde claro, de buen tamaño y tierna; pero se corre ó sube á la flor fácilmente con el calor.

La *escarola grande* extiende horizontalmente sus hojas muy re-

cortadas y rizadas, produciéndolas en crecido número; es algo dura y suele amargar áun después de curada.

La *escarola fina ó de Italia* es muy apreciable por ser la más tardía; se blanquea mejor que todas las demás escarolas, es muy tierna, y la más estimada para el consumo.

La escarola sólo se multiplica por simiente, y en los países fríos, en que no hay tanto peligro de que se espiguen las plantas con el calor, es menester ayudar con el arte la vegetación de las más de ellas. Se siembran las escarolas por Enero y Febrero en cajoneras y camas calientes, ó debajo de campanas de vidrio. Para que no se pierdan estas siembras, debe haber cedido el mayor calor que procede de la fermentación de la basura amontonada.

En estos semilleros se mantienen hasta haber brotado cuatro hojitas, que es cuando se entresacarán para picar en otra cajonera ó cama caliente.

Desde principios de Mayo hasta fines de Setiembre se repiten sucesivamente, al raso, en países cuyo clima sea como el de Madrid, cada doce ó quince días, las siembras de escarola. Las plantas de las siembras de Mayo se suelen espigar en gran parte, á causa del calor tan vivo de dicho clima; pero siempre se logran bastantes, que á fines de Julio están sazonadas para el uso. El modo de que se conserven sin correrse, es dejarlas en los semilleros de asiento, porque si se trasponen se espiga más fácilmente. La siembra principal se verifica á mediados de Junio y en Julio, y de los semilleros de Agosto y Setiembre se sacará la planta para los plantíos más tardíos, que proporcionen buena escarola durante el invierno y hasta principios de la primavera.

Las primeras siembras de escarola, que se hacen hasta últimos de Julio, se siembran de asiento, es decir, que se granea ó esparce la semilla con igualdad sobre la superficie de las eras; luego se entierra con el almocafre y se riega inmediatamente de pié la tierra. Después de nacidas las plantas se da una ligera labor á la tierra y se acuchillan para entresacar las plantas sobrantes ó que están muy espesas, dejándolas á la distancia de un pié ó pié y medio, según el tamaño de las especies cultivadas. De este modo crecen mejor, resisten más bien á la intemperie y tardan

más en espigarse. La escarola se acostumbra también á sembrar en las hojas vacantes de las eras en que se han plantado los apios, y así se aprovecha aquel terreno hasta tanto que llega el tiempo de aporcar el apio.

El picar los plantíos sólo se hace en las siembras anticipadas, que en países frios se ejecutan en camas calientes. Habiendo brotado las plantas de los semilleros cuatro hojitas, incluso las dos seminales, se pican en nuevas camas calientes debajo de campanas, ó bien de cajoneras cerradas con sus bastidores. Consérvanse como depositadas por espacio de cinco á seis semanas en dichos criaderos, cuidando de ventilarlos en los días que lo permita el tiempo, para acostumbrarlas al aire libre. En días crudos, de mucho hielo y de aires frios se tendrán tapadas, y para que el hielo no penetre interiormente se abrigarán con estiércol vivo de caballeriza, con esteras, setos ú otra semejante defensa; se pican á distancia de tres á cuatro dedos.

En los meses de Agosto, Setiembre, Octubre y Noviembre se dispondrán plantíos de escarola en algun terreno fuerte y de fondo, que producirá escarola tardía, muy apreciable en Enero y Febrero, cuando escasean otras ensaladas. Para este fin sirven los semilleros de Setiembre, ó se dejan sin entresacar algunos de los semilleros más tardíos de Julio ó de Agosto, de cuya planta se echa mano al paso que se necesita.

La operacion del trasplante motiva siempre á los vegetales una especie de enfermedad lánguida, que los debilita extraordinariamente, y á no ser por el cuidado diario, las labores y el regalo del cultivo, se perderían los más.

Después del plantío debe echarse inmediatamente el agua, regando todos los días en los principios, mayormente durante los fuertes calores. Después de prendidas y aseguradas las plantas, se continuarán los riegos según lo pida la sequedad de la estación. Luego que se aten las escarolas para curarlas se moderarán de manera que perciban solamente humedad las raíces, peligrosando pudrirse si penetrase el agua interiormente en el corazón ó centro de las hojas.

El modo de curar la escarola, ó blanquearla, según la práctica

es más seguida, es el atarla con dos ó tres ligaduras cuando esté en disposición para ello. Esta operacion se hará en un día seco y que estén las escarolas libres de toda humedad. Es conveniente, por lo tanto, no atarlas hasta la tarde, cuando el sol habrá disipado el rocío de la mañana. Esta operacion se hace teniendo recogidas con la mano izquierda todas las hojas de la escarola; se ata una ligadura inferior cerca del pié, dejando pasar seis ú ocho días sin poner la segunda ligadura cerca de la extremidad superior.

En Inglaterra blanquean las escarolas del modo siguiente: preparan un caballon de dos á tres piés de base y otra tanta altura en pendiente y muy alomado, para que escurran las aguas con facilidad en caso de lluvias. Desecha y allanada la parte alta del caballon, abren dos zanjitas, una á cada costado, introduciendo en ellas las escarolas en estado de curarse, colocándolas cuanto más aproximadas y arregladas se pueda, con sus dos ó tres ligaduras para que no penetre la tierra en el centro ó corazón de la planta, de manera que queden enterradas hasta cerca de su extremidad superior. Dispuestas de este modo en el medio de ambas líneas, forman una cacera ó reguera, dividiendo en dos partes la clima del caballon para que escurran las aguas y no ofendan de ninguna manera las escarolas. Las plantas estarán enjutas ántes de enterrarse, y para que no se pudran, y cuando las arrancan de tierra húmeda, las cuelgan hácia abajo por espacio de un día, ó ménos, hasta haberse disipado la humedad perjudicial.

Se suelen aprovechar igualmente para el blanqueo de la escarola algunos criaderos viejos del año, que estén desocupados. Se entierran las escarolas, atadas ya de prevención y libres de toda humedad, en hoyos que se abren en el mantillo con un plantador. Algunos también las curan cubriéndolas con tejas, tablas ó cajones, y aunque por estar tapadas y no tener sobre ellas acción alguna la luz del día se blanquean, con todo, no llegan nunca á la perfección de las atadas.

En muchas huertas de España dan un riego abundante ó encharcan las eras al tiempo de atar las escarolas, y las atan con una ligadura con junco, esparto ó cosa semejante cuando aún es-

tá hecha barro la tierra, y despues las aporcan. De este modo se blanquean prontamente las escarolas, y están en disposicion de poderse comer á los doce ó quince dias, pero tienen muy poco aguante.

Desde principios de Julio hasta Marzo puede comerse la escarola. Debe proporcionarse siempre la porcion necesaria de planta para el consumo, procurando se sigan unos plantíos á otros, para que nunca falte en sazon.

Para la recoleccion de las simientes se apartan algunas de las mejores eras de escarola. Cada casta debe cultivarse separada de las demas. El que tenga una casta sobresaliente la ha de conservar, plantando los piés destinados para la recoleccion de esta simiente léjos de otras escarolas que estén á un mismo tiempo en flor.

Se arrancan las plantas despues de ponerse secos los tallos y quedarse sin jugo ó savia, y pasados algunos dias, se echa la planta en remojo por veinticuatro horas, dejándola despues secar y apaleándola sobre un lenzon, para que suelte mejor la simiente. Las simientes se conservan buenas y aptas para sembrar por doce ó catorce años, y la añeja prueba mejor para hacer las siembras que la muy fresca.

Las hojas de la escarola es un alimento sano, fresco, aperitivo, y su simiente es de las cuatro frias menores. Es útil en las opilaciones, y muy conveniente para los que padecen el escorbuto.

### ESPÁRRAGO.

*Asparagus officinales*, L. El espárrago, alimento tan sano como delicado, no debió conocerse en España cuando escribió Herrera, pues guarda sobre él completo silencio, y tuvieron que llenar este hueco sus ilustres adicionadores. Y esto es raro, porque los

griegos y los romanos conocieron los espárragos. Aquellos distinguían dos variedades, *orminon* y *maycanthon*. Caton fijaba las localidades que le eran favorables; Ateneo prefería los de trigo á los de jardin. Juvenal convidó á comer á Pérsico, en Tívoli, espárragos, y en la lista de los convites, en Roma, figuraban los espárragos entre los platos de la primera entrada.

Hoy se cultivan en algunas huertas, y se ven en ellas las variedades *verde*, *morada* y *holandesa*.

Todas deben su origen á la especie silvestre. El espárrago *morado* es muy gustoso, abundante, de mucho producir y apretado; el *verde* no es tan general como el *morado*, pero sus producciones son más gruesas y delicadas: el de *Holanda* es sumamente grande, da pocos espárragos, pero de gran tamaño y de color verde claro, que siempre suelen brotar algo abiertos.

Los espárragos de *Holanda*, que otros llaman de *Darmstadt*, suelen degenerar con el tiempo en Aranjuez, que es donde se crían con más esmero, y donde el cultivo forzado se practica con más perfeccion y mejor éxito. Esta degeneracion es más pronta cuando se cultivan promiscuamente con las esparragueras moradas comunes, y se recogen sus simientes sin las debidas precauciones.

Los espárragos más perfectos son los verdosos más gruesos, que tienen más apretada la cabezuela, y que resisten más tiempo sin desplegar sus tallos.

Para la formacion de un buen esparragal se elegirá, en un paraje despejado y sin árboles, un terreno muy fértil, sustancioso y nada fuerte, con su fondo ó lecho inferior ligero, suelto, limpio de cantos y de raíces gruesas.

La esparraguera prospera generalmente en tierras legamosas, ligeras, frescas y algo húmedas. Despues de haber cavado y allanado el terreno, se pasará á su distribucion, señalando las zanjas é intervalos para el esparragal.

Por Enero, Febrero ó Marzo es el tiempo de ejecutar estos trabajos, dejando abiertas las zanjas, y expuestas al aire libre hasta el mes de Abril, época en la que se excavará el fondo de la zanja á la profundidad de un pié, y se echará una capa de tierra fértil, que, bien revuelta con basura y otras sustancias animales, se ex-