

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-

tenderá sobre el fondo de la zanja, allanándola con igualdad. Se trazarán en el fondo de ellas las líneas y señales para determinar los parajes de los golpes.

En todas las señales de las zanjas se sembrarán las esparragueras en *casillas* ó ámbitos redondos de medio pié de diámetro, que se beneficiarán con mantillo muy pasado, cernido y seco, y en su superficie bien allanada, se sembrarán tres ó cuatro granos ó simientes, cubriéndolas con el mismo mantillo cernido, para que queden tapadas con una capa de uno ó dos dedos.

El tiempo de hacer esta siembra es en Abril, para proporcionar el que se hayan pasado los hielos cuando ya empiecen las plantas á nacer, porque el hielo las destruiría, sin otro recurso que volver á sembrarlas de nuevo. En las provincias más cálidas se podrán hacer estas siembras á mediados de Marzo, ó más anticipadamente, con arreglo á la naturaleza del clima. Sembrando por Abril nacen en el espacio de cinco ó seis semanas, tiempo en que ya han pasado las escarchas tardías, que abrasan toda planta delicada, y tanto daño causan.

Luego que se concluya la siembra, se dará un riego abundante con regadera que recale bien las simientes y mueva su desarrollo. Siempre que se seque la tierra se repetirán los riegos con exactitud y sin descuido, ántes de nacer la simiente y despues, hasta haber tomado incremento y hallarse bien arraigadas las plantitas al terreno. Estos primeros riegos deben ser á mano, principiando los de pié luego que pueda resistir el golpe de las aguas. Aun cuando sean esparragales de secano, son precisos estos primeros riegos para coadyuvar al brote y arraigo de las nuevas plantas.

Dentro de los golpes donde se sembraron las esparragueras se arrancarán de cuajo ó á tiron las malas hierbas que se crien, no permitiendo que grane ninguna.

Para tener plantas necesarias para formar un esparragal es indispensable que haya semilleros de prevencion, cultivados con todo esmero y cuidado. La planta de dos años es la que mejor prueba y más aprovecha para ser trasplantada. Algunos recojen indistintamente planta de todas edades, mal acondicionada por

lo común, y así generalmente no consiguen más que un esparragal de mala calidad y muy inferior. Los esparragales sembrados de asiento sobrepujan comunmente en grueso á los trasplantados.

En cuanto á la costumbre de trasplantar las esparragueras, debe precaverse el despuntar las raíces, como es práctica casi general.

Bouletou dice que los plantíos de las esparragueras, se hacen en Aranjuez desde principios de Noviembre hasta principios de Marzo; despues de esta época mueven las yemas, brotan las plantas raíces nuevas, y por el trasplante se ocasiona un retroceso en su vegetacion, que muchas veces impide su arraigo. En países más frios puede diferirse el plantío hasta Marzo ó Abril, con arreglo al clima. De todos modos, el plantío se verificará en zanjas de cuatro piés, dispuestas y arregladas con sus tres líneas y señales para los golpes. Los intermedios donde debe colocarse y alomar la tierra que se saque de las zanjas tendrán tres y medio á cuatro piés de anchura nada más.

En la trasplantacion padecen generalmente, y no logran el vigor que las de siembra. En los parajes señalados de media en media vara en las líneas se abrirán unos hoyos, se mullirá el fondo, y se mezclará con la tierra mantillo pasado para colocar tres raíces sacadas del semillero, algo distantes, á fin de que no se ofendan. Entre las cavidades de las raíces, y todo al rededor, se introducirá con la mano buena tierra vegetal ó buen mantillo seco, cernido y muy pasado. Se recubren con tierra, y se introduce el riego con algunas precauciones. Por lo regular se plantan en cada golpe dos esparragueras algo distantes; así, si por casualidad perece una, queda la otra para suplir su falta.

Tambien suelen disponerse criaderos ó depósitos de esparragueras de año y medio á dos años, con la idea de forzar y calentarlos despues en camas calientes de basura; práctica que se acostumbra en los países frios.

El cultivo anual de todo esparragal, despues del primer año ó verdura siguiente á la siembra, se reduce á darle por el otoño su labor formal. Esta consiste en dejar limpiás las zanjas de malas

hierbas, arrancándolas con cuidado, para no causar daño á las esparragueras, ni herirlas con el azadon al tiempo de remover la tierra. Esta labor suele diferirse, no permitiendo las circunstancias que se ejecute hasta el mes de Enero; trabajo que se hace con un tridente ó azadon de dientes; puede repetirse segunda vez algun tiempo ántes de empezar á brotar y se hace con el fin de desmenuzar la tierra, para que los brotes ó espárragos la atraviesen sin dificultad, é igualmente para que reciban el beneficio de las lluvias, aire y sol. Las escardas, labores y riegos se repetirán siempre que lo exijan las circunstancias.

La recoleccion de espárragos, cuando el esparragal ha estado bien atendido y cuidado con esmero, puede hacerse el cuarto año, siendo éstos entónces muy gordos. Muchos, excitados por la utilidad que prometen, empiezan á cortar, con perjuicio grande del plantío, porque los espárragos del cuarto año deben dejarse para fortaleza de las plantas; pero, si quisieren cortarse, no ha de ser como acostumbbran algunos poco prácticos, que cortan, salpicados, los mas gordos, dejando talleser los más endeblés y delgados. Por esta mala práctica sucede que aquellos tallos de más vigor se suprimen, y solo quedan á las plantas los más delicados y de ménos resistencia, con daño irreparable suyo. Llegado el quinto año no ha de quedar espárrago, delgado ó grueso, sin cortar. Si se dejasen los más endeblés y delgados, que en Aranjuez llaman *maricas*, se cerraría prontamente de tallos el esparragal, los cuales llamarían toda la savia, sin permitir que brotasen otros nuevos. De esta manera no se lograría la abundancia debida, ni por ello resultarían ventajas á favor del esparragal. Asi que deberán cortarse todos los dias los que se hallen en disposicion, hasta que llegue la temporada de cesar de una vez la recoleccion.

El tiempo de dejar la corta del esparragal es desde mediados de Mayo, sin embargo de destinarse cada año en los jardines de Aranjuez algun trozo ó zanja bien acondicionada, para tener espárragos hasta principios de Junio.

Los espárragos, al paso que se van cortando con un cuchillo puntiagudo y dentado en forma de sierra, se tienen en la mano

izquierda, y en no cabiendo ya más, se dejan tendidos sobre la zanja, recogiéndolos en cestas ó espuertas para conducirlos al paraje en donde se distribuyen en manojos ó se depositan para guardarse. Pueden conservarse por ocho ó diez dias entre arena, en algun sótano, cueva ó cuarto oscuro.

Luego que los frutillos ó bayas de los tallos de espárragos estén maduras, se cogerá la porcion necesaria de simiente de los tallos más gruesos y crecidos que hayan producido despues que cesó la corta de espárragos. Estas bolitas se echarán en una cazuela, tiesto ó cosa semejante, estrujándolas con la mano para separar la simiente de la carne que las rodea. Para mayor facilidad de sacarla se podrá echar alguna porcion de agua, y así se hará más pronto la separacion. Si fuere necesario, se mudarán dos ó tres aguas hasta que la simiente quede limpia, que se extenderá sobre lenzones, y seca se guardará para las siembras que puedan ocurrir.

Cultivo forzado de los espárragos. Son dos los métodos que pueden adoptarse para lograr espárragos ántes de su tiempo natural. El primero, que es el que hemos visto practicar en los jardines de Aranjuez, y cuyos seguros resultados son tan sorprendentes, consiste en segar á últimos de Setiembre ó principios de Octubre los tallos de las esparragueras, limpiando las zanjas de toda mala hierba, y dando su labor para ahuecar y desmenuzar bien la tierra. En los intervalos vacíos del esparragal se abre de cada lado una zanjilla de pié y medio de ancho á la profundidad de dos piés, que se llena con basura viva de caballeriza, bien pisada y apretada, extendiendo igualmente sobre la superficie del trozo de esparragal que se intenta calentar, una capa gruesa de cinco á seis dedos de la misma basura caliente. Con el calor que comunica el estiércol al terreno, se mueve la vegetacion y brotan los espárragos con más ó ménos brevedad, segun acude favorable la estacion. Despues de empezar á brotar los espárragos y distinguirse los golpes, se cubrirán con campanas de vidrio, llamadas de jardin, para concentrar el calor, que no se resfrien y que empujen con más vigor. Por medio de estas campanas penetran los rayos del sol y disfrutan los espárragos de su beneficio, sin sentir la intem-

perie de atmósfera. Se puede tardar un mes en lograr espárragos buenos, si favorece el tiempo. En días de hielo, nieve y todas las noches de invierno, además de tener cubiertos los golpes de espárragos con dichas campanas, las arroparán con basura caliente para mayor resguardo de los frios. Siempre que lo permita la estación se destaparán las esparragueras, apartando la basura y quitando las campanas para que disfruten del beneficio del sol, y de este modo los espárragos que nacen descoloridos y blancos por falta de luz, tomarán color.

Deben escogerse para este cultivo trozos fértiles y frondosos, y así rendirán utilidad, produciendo espárragos con abundancia; de esta manera harán ménos sentimiento y se recuperarán con más facilidad. Para lograr que se establezcan, se deja uno ó dos años sin cortar espárrago alguno de las plantas, y así ahijan y se fortalecen las raíces, se extienden y toman nuevo incremento. Á falta de campanas de jardín, tan poco generalizadas, por no decir de uso muy raro, en nuestras huertas y jardines, y tan comunes en todos los del extranjero, podemos echar mano de los tiestos para tapar, y como quiera que éstos no dejan penetrar la luz ni el sol, producen en tal caso espárragos sin color.

También se puede simplificar esta operación extendiendo sobre las zanjas calentadas un lecho de sarmientos ó paja larga de centeno, del grueso de cinco ó seis dedos, y sobre esta primera cubierta cuatro ó cinco dedos de estiércol vivo, que se tapaná con una tanda ó dos de setos, según lo exigiere lo riguroso de la estación. Por medio de los setos no se cala el estiércol con las lluvias y nieves tan prontamente, y se conserva más igual el calor. Sin embargo, sólo puede convenir este método en los principios de calentarse, porque en brotando algun espárrago, es necesario échar mano de las citadas campanas de vidrio ó tiestos para no romperlos con tanto peso. Los fuertes hielos son causa también de que salten y se quiebren muchas campanas de vidrio, lo cual consiste en la alternativa del calor interior de la basura y el frío exterior de la atmósfera. Cada trozo de zanja que se calienta dura cinco ó seis semanas, produciendo espárragos en tal cual abun-

dancia; pasado este tiempo, se rellenan las zanjillas con la tierra que se sacó, y se dejan descansar.

El segundo método de forzar ó adelantar los espárragos, para lograrlos fuera de su sazón natural, es más dispendioso, y no se consiguen ni tan buenos ni con la abundancia que por el método explicado.

Los enemigos de los espárragos son las babosas, los caracoles, el pulgon, un insecto del género *Chrysomela*, de L., y la oruga ó gusanillo del escarabajo melotonta; estos dos últimos se pueden destruir regando las plantas con agua impregnada de hollín, y también echando encima del terreno una capa ligera de ceniza de que se haya sacado legía.

Las raíces de las esparragueras enferman *corriéndose* y perdiéndose muchas veces, más principalmente cuando han sido heridas ó lastimadas por algun instrumento cortante ó por los insectos.

Entónces se vacían interiormente, y se quedan los *canelones* ó tubérculos huecos con la sola corteza exterior. Esta enfermedad, que las más veces es ocasionada por alguna herida, es muy comun cuando se trasplantan las esparragueras, si al tiempo de arrancarlas se hieren, despuntan ó dañan sus raíces.

Los espárragos se comen cocidos y compuestos de otros diferentes modos, que los cocineros saben muy bien. Es planta afrodisiaca, aperitiva, contra la hidropesía, desecante, resolvente y un alimento sano y apetitoso; comunica á la orina un olor muy fétido.

ESTRAGON.

Artemisia, Dracunculus, Linneo. Planta perenne y espontánea de Siberia, la que se cultiva en todas las huertas del extranjero, y apénas, si se quiere, conocida en España, siendo comestibles sus hojas crudas mezcladas con otras hierbas en las ensala-

das, y principalmente en la llamada *ensalada italiana*. Tal vez se nos diga que su olor y gusto fuerte no agradan á todos los paladares.

No se practica la multiplicacion de estas plantas por simiente, por el motivo de ser más fácil su propagacion por hijuelos, y más pronto y seguro su arraigo. La tierra para plantar eras de estragon debe estar bien labrada. El tiempo de plantar es en los meses de Octubre, Noviembre y Marzo, dividiendo las plantas y escogiendo, para que prendan sin dificultad, los hijuelos barbados más fértiles. Cada golpe se trasplantará á distancia de un pié. Suelen plantarse algunos piés de estragon en albitanas, á fin de que broten anticipadamente para que produzcan hoja temprana.

No necesita otro cultivo que el de los riegos frecuentes en tiempos de calor, y algunas labores para destruir las malezas. Después de haber madurado los tallos su simiente, se segarán á flor de tierra: extendiendo sobre las plantas una capa de mantillo del grueso de un dedo para su mayor fomento. Es planta que no siente los frios del invierno, sigue frondosa por tres años, pasados los cuales es necesario renovar los cuadros, arrancando y dividiendo la planta vieja para hacer nuevos plantíos.

Los tallos que brotan las plantas de estragon se cortarán cuando aún se conservan tiernos, renovando á cada quince dias los cortes para impedir el que se endurezcan los tallos, porque se inutiliza mucha porcion de estragon en semejantes circunstancias.

Los brotes y los cogollos más tiernos se recogen, y luego que empiezan á ponerse marchitos, se echan en el vinagre, que percibe en muy poco tiempo su gusto y olor. Es planta cordial, sudorífica, aperitiva y diurética. En adobos de vinagre comunica un gusto muy grato.

ESCORZONERA.

Scorzonera Hispanica, L. La escorzonera ó hierba viperina se cría espontáneamente en muchos parajes de España. Parece que esta planta se llevó á Francia en 1651, y que al principio se cultivó para combatir el famoso *scurzo*; hoy es allí planta pratense, y su raíz rivaliza, con la del *salsifi*. Es planta perenne y lechosa; su raíz es ahusada, quebradiza ó vidriosa, negra al exterior, y su carne blanca; á cada año adquiere mayor incremento, por la particularidad de que, aún en el supuesto de tallecerse y producir flor todos los años, no por eso se ahueca la raíz.

El terreno para sembrar la escorzonera, además de estar bien cavado, será ligero y suelto; en las tierras fuertes y en las cascajosas se dividen las raíces, se llenan de nudos y se inutiliza para el consumo. La distribucion del terreno debe ser por eras, en las que se sembrará de asiento, ya sea desparramando sin orden la simiente muy clara, ó ya repartiéndola en surcos muy someros, distantes unos de otros de diez á doce dedos; la cubierta no pasará del grueso de un dedo de mantillo. Por Marzo y Abril y por Agosto y Setiembre pueden ejecutarse las siembras. Suele sembrarse la escorzonera en los bordes de los cuadros que se hallan desocupados, aprovechando útilmente los vacíos con esta sabrosa raíz.

A ménos de no estar bien nacidas las simientes, no deben omitirse los riegos; y al mes de brotadas, que se habrán espesado las plantas, se aclararán, dejando de una á otra ocho ó diez dedos de intermedio. Por el mes de Julio, luego que hayan madurado las simientes, se cortarán á flor de tierra los tallos y se dará un riego abundante. Pueden conservarse las eras de escorzonera sin arrancarse dos, tres ó más años; y á cada un año se aumentará el tamaño y grueso de las raíces. En lo demas, el cultivo se reduce á escardar y dar algunas labores al terreno para destruir las malas hierbas y ahuecar la tierra.

Las raíces de la escorzonera pueden principiarse á gastar al

primer año de sembradas; son tan delgadas, que no tiene cuenta el arrancarlas tan tiernas. Requieren ó necesitan dos ó tres años en ocasiones para formar su raíz. El *salsifi* de los franceses tiene el mismo gusto y propiedades, y se forma en el año; debe ser preferido á ésta por ocupar mucho ménos tiempo el terreno, y ser más abundante su producto.

Las raíces de la escorzonera no peligran por el hielo, y pueden sin inconveniente dejarse en tierra y no sacarse sino á proporcion de necesitarse por el consumo. Igualmente pueden arrancarse y guardarse entre arena seca hasta la primavera, puestas las raíces sobre el grueso de cuatro dedos de arena, y así alternativamente, colocando entre un lecho de arena otro de raíces bien limpias y sin humedad.

Para la recolección de la simiente se asegurarán con tutores los tallos de las plantas destinadas para producirla, á fin de que los troncos no se tronchen y los aires los doblen. La simiente para sembrar en los años sucesivos debe recogerse de la planta de dos ó tres años, por ser más nutrida y fértil. Se guarda por dos años buena para sembrar.

Se cultiva la escorzonera para aprovecharse de su raíz, que se come condimentada de varias maneras. Es cordial y sudorífica, y entra en la composición de la mayor parte de las tisanas. Dicese ser igualmente un contraveneno para la mordedura de animales ponzoñosos, por lo que se llama en castellano *escorzonera*, esto es, yerba contra escuerzo.

HINOJO.

Foeniculum vulgare, Gaertn. Tres son las variedades conocidas del hinojo: la *silvestre* ó de los campos, la de *Alemania* y la de *Florenzia*. La primera se cría espontáneamente en Africa; la segunda tiene su simiente blanca y dura, vegetando más de un año; la

tercera, que es la de Florenzia, se ha propagado en todos los jardines de Europa. Es planta anual y enana, que produce las simientes encorvadas hacia dentro; los tallos muy carnosos, de cuatro á cinco pulgadas de ancho y de más de tres dedos de grueso, tendidos sobre el suelo; su simiente tiene un color de caña claro, y despide un olor fuerte de anís. Esta última es la que con preferencia se cultiva en las huertas para usos económicos; bien es que la de Alemania puede suplir en ocasiones su falta.

De tener simiente de hinojo de buena calidad pende casi generalmente el bueno ó mal éxito de este cultivo. El terreno que más se adapta á esta planta es el legamoso ó el ligero, pero de miga. El tiempo de la siembra varía segun la especie y el fin que se propone el jardinero en su cultivo. Las castas *comun* y de *Alemania* deben sembrarse por Setiembre en temperamento como el de Madrid, eligiendo semilla recogida en el propio verano de aquel año. Las plantas que se logran de esta primera siembra se crían más robustas por lo comun, sin embargo de que por Marzo y Abril pueden igualmente repetirse nuevas siembras con el fin de coleccionar simiente. Para curar y blanquear los tallos se efectuarán las siembras *del hinojo de Florenzia* por Mayo y Junio, de manera que se reparta la simiente durante dichos dos meses, para formar cuatro á cinco criaderos consecutivos que estén en sazon y se sigan unos á otros sin interrupcion.

Despues de nacidas las plantas se aclarará la siembra, dejando cada planta separada de las demas un pié ó pié y medio.

La planta del hinojo sufre mucho si se la trasplanta, lo mismo que le acontece al apio. Para este fin puede disponerse algun semillero, con la idea de reponer las marras que se adviertan en los plantíos. Desde últimos de Junio puede principiarse el plantío en el caso de juzgarse necesario; pero lo más acertado es sembrar de asiento. Las variedades *silvestre* y *alemana* resisten los frios de nuestro clima y prevalecen en los terrenos frescos y húmedos; la de Florenzia es más delicada.

El cultivo de esta planta consiste en escardarla y limpiarle los canteros despues de haber nacido, aclarando todos los parajes donde hayan salido muy espesas.

Los riegos son muy necesarios en climas templados para dicha producción; de lo contrario, se corren con el calor sin haber engruesado ni poderse aprovechar. Esta planta apetece la humedad para criarse jugosa, dulce y apreciable; por cuyo motivo los riegos siempre son de absoluta necesidad. En lo más riguroso del invierno, para que no las perjudiquen los hielos, se tapan y resguardarán del frío con paja larga, ramas, etc.

La simiente del hinojo pierde al año de haber sido recolectada su virtud germinativa; esta es la razón por qué las que vienen del extranjero, y principalmente de Italia, no brotan y se pierden.

Sus tallos se comen en ensalada cruda y son de gusto delicado y muy tiernos; con sus hojas cocidas se hacen varias salsas.

La raíz del hinojo es blanca, dulce, aromática, y una de las cinco aperitivas. Las simientes se consideran como de las carminativas más fuertes; de sus hojas se destila una agua espirituosa, y de la simiente un aceite esencial, que se emplea en la medicina como calmante. Es planta olorosa, aperitiva, estomacal y diurética. Las simientes del hinojo de Florencia son más eficaces que las del comun.

ESPINACA.

Spinacia oleracea, Lin. La espinica ó escoba del estómago, es originaria de Oriente y tiene comestibles sus hojas. Según las investigaciones de Muller, *Gesch Schweizer*, vii, pág 69, y de Martens, *Italien*, ii, pág. 160, los árabes introdujeron en España la espinaca á mediados del siglo xv, y de aquí se extendió por el resto de Europa. Herrera no la cita, pero en tiempos de sus adiciones ya se hablaba de ella como cosa comun en nuestras huertas, y lo es, dándose en ellas la espinaca *espinosa*, la *holandesa* y la *Gavdry*.

Esta planta es anual, y se notan algunas subvariedades de ella

que se distinguen por el mayor grueso ó ancho de las hojas; pero no nos detendremos en dar su descripción, por ser poco constantes y bastardearse fácilmente.

Las siembras de espinacas comienzan por Setiembre, continuándolas á cada quince dias hasta principios de Noviembre. El terreno se distribuye en eras, despues de bien cavado y abonado; ha de tener fondo y sustancia, y estar libre de la sombra de los árboles, pues de lo contrario no prosperan las plantas; en parajes sombríos y faltos de ventilacion se espigan y corren muy pronto. La simiente será fresca y bien granada, y si puede ser, recogerá cada uno de por sí la porcion necesaria para hacer sus siembras. Habiendo allanado la superficie de la era, se desparrama la simiente muy clara y con igualdad, cubriéndola con dos dedos de tierra para que quede bien enterrada. Esta es la práctica general; pero, no obstante, parece que el mejor método, segun Bou-telou, es sembrarla por surcos profundos de dedo y medio, y distantes entre si un pie. De esta manera nacen con más igualdad, y en mejor disposicion para ejecutar las labores y escardas necesarias. Despues de nacidas, se entresacan las plantas sobrantes, que pueden aprovecharse para el gasto, dejando apartadas las restantes de ocho á diez dedos en los surcos. Hay otro método, tambien muy bueno de sembrar la espinaca, desparramándola á puño sobre la era, y pisando ó apelmazando la tierra con el ancho del azadon, dando un riego de mano por el pronto, y no echando hasta el dia siguiente la capa de mantillo ó de tierra cer-nida correspondiente. Las siembras de primavera no prevalecen en los climas cálidos, porque la fuerza del calor las hace correr.

Despues de sembrar las espinacas se regarán á mano, se aclararán en donde estuviesen muy espesas, labrando los intervalos de planta á planta para beneficio suyo. La escarda y limpia de plantas extrañas debe ejecutarse tambien á mano cuando aun son pequeñas. Despues de cada labor viene muy al caso un riego de pié, repitiéndolo siempre que la sequedad sea muy grande. No conviene enaguachar el terreno, porque las aguas estancadas hacen perecer esta planta. Por la primavera se limpiarán las hojas

secas y estropeadas de las plantas que han pasado el invierno, dando al mismo tiempo una labor al terreno.

La recolección de las hojas de espinaca principia desde Noviembre, y todas aquellas plantas sobrantes que se hayan dejado subsistir espesas se arrancarán de cuajo. De las que se hallen á distancias proporcionadas solamente se colectarán las hojas mayores exteriores, dejando á las centrales intactas, para que sigan brotando hasta otro nuevo corte. Inmediatamente despues de cada corta deben regarse, y de esta manera vuelven á brotar nuevas hojas servibles hasta dos ó tres veces en el año. De las últimas siembras de Octubre y Noviembre se consiguen buenas hojas de espinaca para consumir durante la cuaresma. Luego que con el calor suben á flor y se tallean las plantas, se arrancarán de tierra por haber ya concluido de producir.

La simiente se recoleccionará de aquellas eras que contengan las plantas más lozanas y sobresalientes, las que se guardarán sin cortar para recoger dicha simiente. De las destinadas para este fin no deben arrancarse los piés machos cuando están en flor, con la idea de su esterilidad.

El color amarillo que toman es la señal de haber cesado el movimiento de la savia y el momento preciso para arrancarlas y tenderlas sobre un lenzon, para apalearlas cuando estén secas. La simiente se recoge, y puede guardarse buena para nacer por tres años, conservándola en algún paraje donde no puedan comerla los ratones.

FRESA.

Fragaria vesca, L. La Creacion ha elegido esta planta pigmea para propocionar al hombre un don precioso; el verde alegre de sus hojas, la blancura de sus pétalos y el suave aroma de sus fru-

tos, que le han valido el nombre de *fragaria*, halagan los sentidos. Comun en las umbrías de los bosques, nunca nos parece ni más aromática ni más sabrosa que cuando la cogemos en los pinares, recorriendo las laderas de los Alpes, de los Pirineos ó de Balsain. De la espontánea ó silvestre hablaron Ovideo, Virgilio y Plinio; así es que, por éstos, y á falta de monumentos auténticos, todas las tradiciones prueban que su cultivo no se conoció en la antigua Roma. Tampoco Francia sacó de los bosques la fresa y la llevó á los jardines hasta poco ántes de los tiempos de Champier.

Las especies jardineras que se cultivan en España, y principalmente en Aranjuez y Valencia, son las siguientes:

Fresa comun encarnada. Es planta de fruto redondeado, encarnado, aromático y de sabor delicado.

Fresa blanca. Es en todo parecida á la comun, y solamente se diferencia de ella por tener blanco el fruto, más aguanoso, dulce y sin el aroma que en la otra especie sobresale.

Fresa de todos tiempos ó de los Alpes. Se distingue fácilmente de la comun, por ser planta más mediana y producir mensualmente flor, que cuaja siempre que el tiempo no sea extraordinariamente frio ó caluroso. Su calidad es especial y superior á todas las demas, no sólo por su tamaño, buen sabor y abundancia de su fruto, sino tambien por la circunstancia de poder lograrse de ella fruto en todos los meses del año. Cada planta suele dar abundantemente fresas por espacio de seis meses, y pasado este tiempo se cansa el vegetal. Sin embargo, sólo se advierten frutos con abundancia constantemente en dos tiempos del año, que son por la primavera y por el otoño. Se conoce una variedad de fruto blanco de la fresa de todos tiempos.

Fresa sin vástagos. Esta especie de fresa es sumamente castiza, y produce al rededor de la planta principal una macolla ó agregado de hijuelos, sin producir vástago alguno, en lo que fácilmente se distingue de todas las demas.

Fresa de dos tiempos. Es poca la diferencia que hay entre la fresa de los Alpes y la de dos tiempos: pero ésta tiene su fruto redondo, pequeño, descolorido, aguanoso y de buen gusto. Llám-