

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-

mase de dos tiempos, porque en muchos años suele llevar un segundo esquilmo por el otoño si acude favorable la estación.

Fresa verde. Esta especie se cultiva generalmente en los jardines de Inglaterra; la planta produce mayor número de vástagos que las demas especies conocidas.

Fresa de una hoja, Fragaria monophylla, L. Esta especie se ha conseguido de las semillas de fresa silvestre sembradas en Versailles en 1771 por Mr. Duchesne, que la describió en su obra intitulada *Historia natural de las fresas*, publicada en 1766. Es la sola especie que produce las hojas sencillas; todas las demas las llevan de tres en rama.

Fresa loca. Esta especie produce sus hojas derechas, sostenidas por peciolo gruesos, muy velludas y de un color verde oscuro. No produce fruto.

Freson de Chile. El fruto del freson de Chile es redondo, más grueso y crecido que todos los de las demas castas de fresa, pero no tienen el aroma ni el gusto agrídulo que se apetece en esta fruta. Es planta poco productiva y solamente recomendable por su grueso tamaño.

La variedad de *Inglaterra ó de Bath* es la más apreciable, atendidas todas sus buenas propiedades.

Freson. Ademas del freson de Chile y sus variedades, se conocen otros muchos fresones, que no prosperan en todas las temperaturas.

El método mejor de multiplicar la fresa, es por simiente que debe recogerse de los frutos más maduros, más gordos y sobresalientes. La siembra se hará por Marzo y Abril en eras sombrías, de buena tierra, bien cavada, estercolada y desterronada finalmente, á fin de que quede ligera y suelta y no se apelmace con las aguas, pues necesita de bastante riego, particularmente en tiempos secos y calurosos. La simiente se desparramará con igualdad sobre su superficie bien unida y allanada, extendiendo para cubrirla una tandita de mantillo cernido, que no llegue á dos líneas de espesa. En algunos parajes para asegurar más bien la germinación de las simientes, extienden, sin otra cubierta de mantillo ó de tierra, el grueso de dedo y medio de musgo sobre el semi-

llero. Los riegos deben repetirse con frecuencia con regaderas de lluvias finas ántes de que empiecen á nacer las plantas, y hasta tanto que se haya fortalecido lo suficiente para poderlos resistir de pié, manteniendo siempre una frescura y humedad moderada, que fomente más brevemente su brote. Se conserva más fácilmente fresco el terreno echando una tanda de musgo por encima, y los tiernos brotes de las plantas atraviesan sin impedimento esta cubierta y nacen muy bien.

Por los meses de Mayo y Junio pueden entresacarse los hijuelos ó retoños del año, que han brotado raíces por los vástagos en la primavera. Estos se sacan con sus raíces, y se plantan y depositan en criaderos, á distancia de seis dedos unos de otros, colocando el criadero en algun paraje sombrío. Durante el verano se regarán sin interrupción para que broten nuevas raíces. Se trasplantan por Octubre, y así se crían más vigorosas las plantas, más fuertes y castizas que las que se trasplantan entresacadas de los mismos canteros. Rara vez se practica esta operación de picar la planta de fresa, no obstante ser ventajosa y útil y producir su fruto más precoz al año de verificar el plantío en los cuadros.

El terreno para plantío de fresa ha de ser de miga y no muy fuerte, el paraje algo sombrío, pero ventilado y defendido del sol de poniente.

Por Octubre y Noviembre es el tiempo más propio para efectuar el plantío de fresa; aunque tambien se suele hacer por Febrero y principios de Marzo, mayormente si hubiese planta crecida y lozana.

Antes del plantío se regarán de pié los canteros ó almantas, repitiendo otro riego, para que se siente la tierra contra las raíces, inmediatamente despues de concluido.

Esta planta esquilma mucho el terreno, y no debe reponerse un cuartel de ella, á no haber pasado cinco ó seis años despues de haberle alzado la primera vez. Un cantero dura produciendo con abundancia por tres años, y al cuarto es necesario alzar el terreno y ocuparle con otras hortalizas. La fresa de los Alpes puede plantarse sucesivamente desde Febrero hasta últimos de Mayo, y por esta práctica se tendrá fruto bueno y comestible la

mayor parte del año, á ménos de que los hielos ó los fuertes calores la perjudiquen. Estas plantas llevan flor y fruto en el mismo año en los hijuelos que nacen de los vástagos.

Es la planta de la fresa de una calidad ó naturaleza tan productiva, que en poco tiempo se multiplica extraordinariamente por medio de sus vástagos, que no cesan de producir en todos los meses del año. Cada planta, no sólo da un vástago, sino seis ú ocho, de suerte que llegan á entretorse, y quedan los pies tan unidos y enredados, que es preciso entresacarlos y dejarlos á media vara de distancia unos de otros.

Después de la recolección de la fresa y de haber cesado de producir por aquel año, se limpiarán los canteros de todos los vástagos inútiles, para restablecer de esta manera la planta y darla vigor; pero nunca se suprimirán, cortarán ó arrancarán las hojas de cuajo. Si se hubiese omitido dicha limpia de los canteros por últimos de Junio y Julio, puede muy bien practicarse por el mes de Noviembre, labrando igualmente los intermedios de los golpes con el almocafre, y aterrando las cepas de las plantas con igualdad. Por Febrero, en días blandos, se limpiarán segunda vez los canteros de fresa que lo necesiten, de toda hoja seca y vástagos inútiles, que se extienden demasadamente y enlazan unos con otros. Igualmente se dará una labor en los intervalos vacíos de cada golpe, ahuecando la tierra en los intermedios de los caballones, con cuyo auxilio se refrescarán las plantas.

A últimos de Marzo y en Abril se repetirá otra vez la limpia de las plantas extrañas, suprimiendo todos los vástagos inútiles, que consumirían la sustancia del vegetal y producirían escasamente fruto. Es necesario no equivocarse los tallos en que producen la flor, para lo que será conveniente dejar alargar los vástagos hasta que se distingan en las hojas; y esto en el supuesto de que los operarios sean poco prácticos en este cultivo, porque los vástagos se distinguen fácilmente de los tallos que producen las flores.

Los vástagos de la fresa de todo tiempo, ó de los Alpes, no se deben suprimir en el verano, á causa de que brotan raíces en

aquella estación; y luego ántes del otoño llevan abundancia de buen fruto.

Si se suprime toda la flor que producen las plantas de fresa en la primavera, volverán á producirla de nuevo por el otoño, y se logrará fresa comestible en aquella época.

La recolección de la fresa se verifica luego que se haya perfecta su maduración. Los muchachos ó personas que la recogieren, han de procurar no hacer esfuerzo ninguno para recolectar aquellos frutos que aún no estuvieren del todo maduros, porque causarían daño á los que están verdes y sin madurar, rompiendo sin aprovechamiento los pedúnculos con que están sostenidas las flores y frutos. El método más ventajoso es recortar con los dedos gordo ó índice de la mano derecha el cabillo ó pedúnculo de cada fresa, mientras que con los otros dos de la izquierda se tiene asegurado el tallo de las flores, para no destrozarle ni romperle; otro método, también muy fácil, consiste en pasar la mano por las fresas que están perfectamente maduras, cogiéndolas una á una ya sin cáliz ni cabillo, luego que ellas se desprenden naturalmente de la planta.

Para guardar semilla de fresa deben escogerse los frutos más maduros, más gordos y perfectos de cada casta, los que después se estrujarán en una vasija ó cosa semejante, deshaciendo bien la pulpa entre las manos para que se desprenda y desuna la granilla de ella. En esta disposición se echará agua para lavarla, y vertida ésta se sacará limpia la granilla, que será necesario poner á secar sobre un lenzon, en algún paraje sombrío, ántes de guardarla.

Cultivo forzado de la fresa en Francia. Por Abril se plantarán tiestos de fresa temprana para forzar en camas calientes desde principios de Octubre; pero es aún mucho más ventajoso el plantío por Octubre del año anterior. Por dicho mes de Octubre se traspondrán en cada tiesto dos plantas de las siembras de primavera, después de haberlas limpiado de todo hilo ó vástago. La planta que se destine para forzar ha de tener más de un año; y si no tiene tanto tiempo se dejan fortalecer en los tiestos, esperando que adquieran vigor suficiente para poder producir bien.

Desde primeros de Noviembre se dará principio á forzar las albitanas de fresa de todos tiempos, tapándolas de noche y dias frios, y exponiéndolas á la impresion del sol siempre que el tiempo sea favorable. En camas calientes y estufas se introducirán algunos tiestos igualmente para que vayan adelantando y muestren flor. Antes de arreglarse una cama caliente para fresa, deberá haberse tenido amontonada la basura por seis ú cho dias, y desmenuzada para que fermente. La altura de la cama será de tres piés, colocando los bastidores inmediatamente sobre ella, despues de haberla dispuesto segun arte. Con este motivo se moverá más brevemente el calor del estiércol, y pasado aquel vapor más fuerte que se origina, se extenderá sobre él mismo una capa de tierra, de 6 á ocho dedos, en que se introducirán los tiestos de fresa hasta el borde. Mejor método es echar encima de la basura dos piés de zumaque, segun se saca de las tenerías, despues de haber servido allí, pero que sea de lo más reciente para que conserve más tiempo el calor. Por algunos dias despues se tendrán puestas de continuo las vidrieras alzándolas para dar ventilacion á las plantas, en notándose haber penetrado el vapor la tanda de tierra en que están los tiestos. La fresa de los Alpes sufre con dificultad el calor húmedo de las cajoneras y camas calientes, por lo cual se la dará ventilacion, no perdiendo ninguna ocasion para que se facilite este beneficio. En albitanas dice mucho más bien esta casta de fresa, siempre que no se empantane el paraje con las aguas del invierno.

En decayendo el calor de las camas calientes, y en apretando fuertemente los frios, se reforzarán los abrigos con alguna capa de basura viva, aplicada principalmente en los espaldares y costados. Los setos y cubiertas se duplicarán asimismo en proporcion á la intensidad del frio. Desde el mes de Octubre se cultivarán las plantas en albitanas, y desde mediado Diciembre hasta concluido Marzo se seguirá el cultivo de tiestos en camas calientes y estufas. A cada quince ó veinte dias se introducirá de nuevo una tanda ó porcion de tiestos, procurando que siga produciendo sin interrupcion, hasta que alcancen á las fresas que naturalmente vienen al descampado.

Siempre es fácil y ménos trabajoso el cultivo forzado de la fresa en reservatorios y estufas que en camas calientes. Las mejores son las que, ademas de su tanda de estiércol reciente, están cubiertas con uno ó dos piés de zumaque, ó bien tienen toda la tanda del mismo zumaque recién sacado de las tenerías, en vez de basura viva de caballeriza.

Las plantas se trasponen en tiestos por Octubre, escogiendo hijuelos del año, que se dejarán fortalecer otro año más en los tiestos, para que tomen cuerpo y vigor ántes de forzarse. También pueden sacarse con cepellon algunas freseras de dos años, trasplantándolas por Octubre para que en el invierno inmediato den fruto.

Cultivo forzado de la fresa en Aranjuez. Hé aquí, en resúmen, cómo lo explica Boutelou. Forman estacadas fuertes, de una vara de alto, que se entretejen con ramas de taray para concentrar en ellas el calor y contener la basura y mantillo conque se preparan las camas calientes propias para este cultivo. Dentro del recinto que ocupan las estacadas, que todas deben tener su exposicion al mediodía, se abren dos clases de zanjas; las primeras, que están destinadas al plantío, de cuatro piés de ancho, y las otras de tres piés solamente, para proporcionar los refuerzos, renovando la basura viva ó quitándola, segun las circunstancias, á fin de aumentar ó disminuir el grado de calor. Estas zanjas se intercalan con las de fresa, profundizándolas unas y otras á una vara. Desde el 6 de Agosto se comenzarán á llenar de estiércol caliente las zanjas.

Se conducirán, sin deshacer los cepellones, á los parajes de las zanjas en que debe hacerse el plantío, limpiándolos ántes de las hojas secas y brozas, y regándolos abundantemente despues de plantados.

Es necesario hacer sombra á las fresas recién plantadas por espacio de quince ó veinte dias, para que el sol no las ofenda y abochorne. A últimos de Setiembre empiezan algunas plantas á producir flor. Por Octubre se dará principio á calentar los refuerzos, llenando con basura viva las zanjas de tres piés de ancho, que hasta dicha época permanecerán desocupadas.

Si se experimentasen muchos frios, ventiscas ó nevadas, luego que tengan cuajados algunos frutos, se cubrirán las campanas de vidrio perfectamente con basura, alzándolas como tres dedos durante el dia, despues de haberlas desembarazado por el lado de Mediodía, sin quitarlas del todo, y sólo poniendo un tarugo de madera ó un ladrillo para sostenerlas.

Los riegos no deben suministrarse con regadera, sino con un puchero, para no rociar las flores, que mojadas se vuelven al punto negras. Se evitará el que se enaguachen las camas, y no se pasará dia sin regar; porque, prescindiendo de que apetecen las plantas de fresa la humedad, absorbe y disipa mucha parte de los riegos el calor de la basura. Estas plantas empezarán á sazonar sus frutos por principios de Diciembre, y continuarán produciendo abundantemente hasta Febrero.

Las fresas se comen solas, con azúcar ó rociándolas con agua, vino ó leche, y es un manjar apetitoso y muy apreciado. Conviene á la mayor parte de los temperamentos, y toda la planta es diluyente, refrigerante y algo purgante.

LECHUGA.

Lactuca sativa, L. Para remediar de algun modo la confusion y poca uniformidad de los nombres que en cada territorio suelen darse á las varias castas de lechuga, Boutelou forma dos especies jardineras primordiales, que aunque producidas ambas de la especie silvestre, las considera por tipo de comparacion, y á las demas variedades las domina como secundarias y procedentes de estas dos primeras. Todas las variedades de lechuga dice que se distinguen fácilmente por su figura, color, tiempos de estar en sazón para comerse, ú otras semejantes circunstancias que pueden proporcionar señales algo constantes para determinar las di-

ferencias que caracterizan á cada variedad. La especie natural de la lechuga produce sus hojas distantes y no forma cogollo, y en su estado natural silvestre dice que hay quien asegura que tiene calidades dañosas y contrarias á la salud. Tambien dice que trasportada la simiente del campo al jardin, se ducifica y mejora con el cultivo, y no obstante no ser muy útil en el uso doméstico; puede blanquearse atada, y se cura como todas las variedades de lechuga larga. Lo cierto es que de simiente de ésta han nacido todas las especies ó variedades conocidas en la huerta, las cuales componen dos especies principales, que son la *repolluda* y la *larga*, muy distintas entre sí.

Lechuga repolluda. La primera de estas dos especies primordiales, llamada *repolluda*, produce las hojas obtusas en su extremidad superior, ondeadas y algo redondas. Se estiman generalmente más las variedades de esta especie jardineras, por blanquearse con más facilidad y ser más tiernas y delicadas, aunque necesitan de más cuidados y atencion en su cultivo.

Lechuga larga ó lechugon. Nómbrase la segunda especie *lechuga larga*, *lechugon* ó *lechuga romana*, y produce las hojas oblongas, angostas al principio, anchas y redondas á su extremidad, casi lisas y rectas. Las variedades de esta especie resisten generalmente á los frios de nuestros inviernos.

Entre las lechugas repolludas vamos á citar las principales variedades:

Lechuga de Silesia. De todas las lechugas, ésta es la de mayor tamaño. Su color es verde claro, moteado con algunas pintas rojas ó encarnadas, las hojas son muy rizadas y anchas; es lechuga muy tierna, produce su repollo poco apretado y la simiente blanca.

De rey. Esta es la casta más estimada en Madrid por su tamaño, buen gusto y precocidad. El color de sus hojas es verde claro y reluciente; repolla admirablemente y tiene la simiente blanca.

De Holanda. Se confunde generalmente la lechuga de Holanda con la palatina, aunque aquella es de mayor tamaño, y sus hojas no se doran tanto como las de ésta. No es tan tierna como

la de rey, pero tiene la ventaja de resistir, sin espigarse con el calor, mucho más que otras especies más delicadas.

Sanguina ó disciplinada. Solamente por la singularidad de las hojas de esta clase de lechuga, manchadas con listas de color de sangre y otras de verde claro, puede cultivarse en la huerta. Es muy pequeña, y se espiga con extraordinaria brevedad.

Imperial. Esta lechuga es de las más grandes que se cultivan; produce un crecido repollo de color blanco amarillento, y su sabor es de los más delicados; las hojas son anchas y lisas; de color verde amarillento; su simiente es blanca.

De Versailles. Es excelente esta especie de lechuga para resistir maravillosamente al descampado los más fuertes frios del invierno. Su repollo es grande, algo chato, apretado, amarillo, y en tiempo de calor resiste sin espigarse más que otras especies.

Flamenca. La flamenca es una lechuga tardía, que resiste sin espigarse durante los calores del verano más que ninguna otra casta. Su repollo es grande, muy apretado y firme, de un color verde claro; la simiente es blanca.

La lechuga llamada *de Cuenca* es una de sus variedades; resiste perfectamente los frios del invierno, y no forma su repollo tan firme con la verdadera lechuga flamenca.

Lechuga verdosa. Tiene las hojas lisas, algo ondeadas, grandes, de un color verde basto; su cogollo es mediano y tierno.

Repolluda encarnada. Las hojas de esta lechuga son de color verde oscuro con manchas encarnadas; el cogollo ó repollo es grande y dorado, tierno, apretado, y se conserva sin subir á simiente por algun tiempo, no obstante el calor: la simiente es negra y se bastardea en poco tiempo.

Perezosa. Las hojas de la lechuga perezosa son muchas, rizadas, muy apretadas y de color verde basto; el repollo es firme; se conserva sin espigarse mucho más tiempo que otras castas de lechuga durante los fuertes calores del estío, por lo que se la ha dado el nombre de *lechuga perezosa*, y se cultiva con preferencia para el consumo del verano; su simiente es blanca.

Perpiñana. Se conoce y distingue fácilmente de las demas va-

riedades esta lechuga, por llevar sus pencas mucho más gruesas y crecidas que todas las demas castas cultivadas.

Palatina. Lechuga mediana, de hojas redondas, de color verde oscuro, moteadas de pintas rojas por todas las partes expuestas á la impresion del sol; resiste los hielos más fuertes del invierno y repolla en todo tiempo.

Sin igual. Esta lechuga es excelente; sus hojas, de color verde blanquecino, tienen los bordes muy recortados y con algunas manchas de color rojo cuando hace poco tiempo que se han obtenido las simientes de Francia, pero en breve se pone toda la hoja de un color verde blanquecino. En albitanas nos prueba muy bien.

Rizada. Se conocen dos variedades de lechuga rizada, la una de más tamaño y de simiente blanca, y la otra más pequeña, que la produce negra. Las hojas de ambas son rizadas, de color verde amarillento, redondeadas y algo dentadas; se cultivan en albitanas, y repollan con brevedad; no resisten la fuerza del calor del clima de Madrid, por lo que en este temperamento se la destina para primavera, tiempo en que sazonan con toda perfeccion.

De Italia. La lechuga de Italia resiste la sequedad y el calor sin tallecerse; sus hojas son angostas y de color verde claro, con los bordes rojos, y su simiente negra.

Lechuga amarilla. No resiste los calores del verano en los climas cálidos, y es lechuga tierna y delicada; produce las hojas de color verde claro, lisas y unidas; el cogollo grande, amarillo, tierno y derecho, y la simiente negra. Esta especie no sirve para forzar, porque no prevalece y se corre en las cajoneras.

Moronda. Es de las primeras que están en sazón por el otoño; resiste al raso los frios más rigurosos de nuestros inviernos, y sazona muy temprano en la primavera, al resguardo de alguna pared ó abrigo natural; sus hojas son de color verde basto, redondeadas, y el cogollo apretado y chato. No necesita atarse para blanquearla, aunque esta operacion la ayuda extraordinariamente; su simiente es blanca.

Calatraveña. Las hojas de esta lechuga son algo puntiagudas, de color verde más oscuro, y su simiente es blanca. El cogollo es

mediano y bastante duro. Es muy temprana, siendo el principal y mayor motivo de estimarse. La que llaman *de oreja de mulo* y ésta son una misma casta, aunque el color de las hojas de la lechuga *de oreja de mulo* es de un verde claro, pero en lo demás son lo mismo.

Blanca. La lechuga blanca es más delicada que las dos anteriores, pero no resiste tan bien los frios del invierno.

Lechuga larga sanguina. Las hojas expuestas á la impresion del sol en esta lechuga, se ponen de color encarnado sanguino; las interiores y próximas al centro son amarillas. Esta lechuga prevalece solamente en el otoño y sube á simiente con extraordinaria brevedad. Por este motivo no se ha podido lograr nunca en los países donde el mucho calor las hace correrse prontamente sin poderse sacar utilidad de su cultivo: su simiente es negra.

Lechuga jaspeada. Esta variedad de lechuga se ha cultivado con tan poco fruto como la antecedente.

De alfange. Sus hojas puntiagudas, largas, estrechas, de color verde claro, y su semilla blanca la hacen distinguir de las demás especies; se espiga con extraordinaria prontitud.

Si diésemos la descripción de todas las variedades de lechuga que se cultivan en otros países, se formaría un catálogo muy considerable de nombres, pero de poquísima utilidad, por ser castas enteramente desconocidas entre nosotros.

Baste decir que las que se han apuntado son las que mejor pueden prosperar en nuestro clima de Madrid, y si omitimos algunas otras, lo hacemos para evitar confusion y errores, pues no existe planta alguna que cuente tantas variedades como la lechuga, (*Le bon jardinier*, pág. 339.)

Desde fines de Julio ó principios de Agosto se comenzarán las siembras de lechuga, repitiendo desde este tiempo hasta fines de Mayo una nueva siembra á cada doce ó quince dias, á fin de no hallarse en ninguna ocasion sin tener plantas para trasplantar. Las primeras y últimas siembras no se aprovechan regularmente; á causa de correrse ó espigarse las plantas con el calor, antes de repollar y formar cogollo, inutilizándose el trabajo y cuidados que requiere esta hortaliza para prevalecer. Por este motivo de-

be ocuparse en dichos tiempos muy corta porcion de tierra para este efecto. Las siembras de Setiembre, Octubre, Marzo y Abril, se ejecutarán en eras azanjadas para que puedan los semilleros defenderse de las escarchas tardías y tempranas y de los ardores del sol.

La mira principal del hortelano ha de ser el de vivir siempre prevenido y no fiarse en las inconstancias de los tiempos, que pueden en sólo un dia destruir el repuesto de muchos años. No habiendo proporcion de albitanas y camas calientes, debe buscarse algun abrigo ó paraje resguardado de los frios para el establecimiento de alguna era azanjada, donde formar semilleros. Estos se defenderán de los hielos tapándolos con sus setos, pajones ó cubiertas, y abriendo zanjas por toda su circunferencia, que se matizarán de basura caliente para mantener en la era una atmósfera abrigada. La basura se remudará en notándose haber cedido el calor. En los semilleros de lechuga, de Agosto, Setiembre, Marzo, Abril y Mayo se dejarán las plantas que puedan cómodamente criarse para que repollen y sazonen de asiento en las mismas eras. Para este fin se entresacan las sobrantes, dejando las que quedan en el semillero distantes unas de otras de catorce á diez y ocho dedos, segun las castas. Por este medio, acudiendo favorable la estacion, habrá lechuga comestible desde mediados de Octubre hasta últimos de Noviembre, y desde mediados de Marzo hasta mediados de Junio. Trasplantando de los semilleros el lechuguino en los meses de calor, se corren al punto las plantas sin aprovechamiento ni utilidad. Si naciesen muy espesos los semilleros, se entresacarán las plantas sobrantes, dejando solamente las necesarias, que sin incomodarse mutuamente puedan adelantar.

Cada casta de lechuga conviene sembrarla separadamente en su lugar señalado. Conduce esta curiosidad á que las de una misma especie se planten en canteros distintos, y así se suministrará el cultivo que más conviene á cada una de ellas, sin perjudicar á otras de calidad diferente. Las castas que deben sembrarse por Agosto y Setiembre son: *la moronda, calatraveña, de Silesia, de rey y rizada*; por Octubre, Noviembre y hasta Febrero, *la ca-*

latraveña y palatina, al descampado; y la *de rey, rizada, sin igual é imperial*, para el surtido de las albitanas; finalmente, desde Enero hasta últimos de Mayo, *la blanca, flamenca, de rey, de Holanda, perpiña, perezosa, rizada, é imperial*. En cuanto á la exposicion y terreno que apetecen, es segun las castas y la estacion. En el otoño é invierno necesitan sembrarse con su exposicion al mediodía, y en la primavera entre levante y mediodía. Las eras para semillero deben estar cavadas y abonadas con mantillo muy pasado, echando de cubierta un dedo escaso, cuando más, para cubrir la simiente. Las siembras de invierno, que se ejecutan en albitanas, tienen suficiente cubierta con aplastar con la mano la simiente para enterrarla, debiendo sembrarse someras. La semilla de lechuga suele remojarse, especialmente en tiempo de calor, para promover su vegetacion con más brevedad, y lo mismo se acostumbra algunas veces en tiempo de invierno para facilitar su germinacion cuando se intenta gastar de lechuguino.

La simiente del año es mala para sembrar, porque estando en su mayor vigor, se tallean al menor calor las plantas; lo que no sucede teniendo de prevencion semilla de dos ó tres años, que repollan mejor y se espigan más lentamente, por estar con ménos actividad su virtud germinativa. Pasados los tres años de guardada la simiente, no puede fiarse el hortelano de su logro, porque en aquel estado se halla ya el gérmen inútil para brotar.

Las siembras de albitanas y camas calientes deben ejecutarse espesas; y si se destinan para lechuguino no debe aún cargarse más la mano. En las de todo aire al descampado debe despararmarse la simiente con la mayor igualdad á puño, cubriéndola con su tanda de un dedo de mantillo cernido. Las siembras de lechuga que se ejecutan por últimos de Julio y en Agosto, se grannean como las de otras verduras, y se cubren ligeramente con el almocafre sin echar mantillo; pero las que se siembran despues, desde Setiembre en adelante, se cubren con dicho mantillo, segun ya queda indicado, á fin de que las sirva de resguardo.

Muchos son los hortelanos que no tienen la costumbre de picar la lechuga desde el semillero en criaderos, como es práctica comun de otros países. A la verdad, siempre que pueda excu-

BIBLIOTECA DE LA SOCIEDAD AGRICOLA MEXICANA.

NOVORUM VEGETABILIIUM

DESCRIPTIONES

IN LUCEM PRODEUNT

OPERA PAULLI DE LA LLAVE ET IOANNIS LEXARZA
REIP. MEXIC. CIV.

FASCICULUS I.

QUADRAGINTA DESCRIPTIONES COMPLECTENS

*Quarum tredecim
totidem genera nova exhibent.*

EDITIO SECUNDA, CURANTE P. ALMAZAN.

MÉXICI

APUD GUNDISALVUM ESTEVA

Anno Dom. M.DCCCLXXXII.