

hemos visto arrancar algarrobos, almendros y viñedos para plantar en su lugar naranjos, contando con las aguas de la Rambla de la Vinda, que ya empieza á explotar la Sociedad de Fomento castellonense.

La cantidad de naranja que dentro de pocos años se cogirá en esta provincia, será enorme, si no se desgracian las plantaciones hechas. Al ocuparnos del comercio de la naranja, tendremos ocasion de apreciarla.

CAPÍTULO QUINTO.

Variedades de las dos especies de naranjos que se encuentran en la provincia de Castellon.

EL género *citrus* se halla representado en Europa hasta el día, por unas 170 variedades; y los agrónomos italianos, según leemos en un autor, describen 150 con respecto á su país. Del grupo naranjos, Risso y Poiteau, traen en su obra 77 variedades, según queda dicho; 32 de la especie agria y 45 de la dulce.

Las variedades del grupo naranjos, cultivadas en esta provincia son muy pocas, debido á haberse fijado los propietarios únicamente en aquellas cuyo fruto ha ido siendo solicitado por los especuladores. El cultivo de las otras variedades sigue muy descuidado, y sólo en determinados huertos se ve algun ejemplar.

Haremos el estudio de todas ellas, comparando nuestros naranjos con los que Risso nos ha dejado descritos, único medio, en nuestro concepto, para podernos entender; cambiando estos árboles tanto y tan fácilmente, como todos sabemos.

ESPECIE AGRIA.

Muy limitado es el número de variedades que de esta especie se encuentran en la provincia, y poco ha faltado para que llegase á quedar sin un solo individuo que la representara, debido en gran parte á la enfermedad del naranjo. La variedad más importante es la de los naranjos francos ó bordes, conocida con los nombres de

Aurantium acri medullá vulgare, Ferrari.

Citrus bigaradia, Nouc. Duham.

Melangolo silvático.

Bigaradier franc.

Naranjo agrio de semilla.

Los árboles de esta variedad proceden de semilla, y segun Risso y Poiteau, se hacen muy grandes en China y en la India. En las regiones templadas de Europa sólo llegan, en general, á la altura de unos nueve metros.

Siendo árboles obtenidos de semilla, deben necesariamente variar; y los hay en Niza, que dan naranja lisa, pesada y succulenta; y se encuentran tambien que la tienen de superficie desigual, escabrosa y hasta nudosa, ligera y con pulpa de poco zumo. Estas diferencias se deben unas veces á la edad y otras al individuo.

El naranjo franco que Risso nos describe, es de tallo recto y sus ramas tienen espinas largas. La naranja que da es de tamaño regular, redondeada ó ligeramente estirada, de color amarillo que pasa á rojo-oscuro, corteza amarga muy aromática, pulpa dividida en 12 ó 14 celdas con zumo poco agradable, mitad ácido y mitad amargo.

No hemos encontrado hasta hoy ningun naranjo que presente todos los caracteres del que acabamos de describir, ni tampoco los del naranjo que él llama bigarado de España, el cual da naranjo de 10 á 12 celdas, de poco zumo y dulzaino.

Tenemos naranjos agrios de semilla de tallo recto, hoja de mediano tamaño, no presentando los bordes tiernos, espina alguna. La naranja es de tamaño regular, con corteza gruesa, de superficie escabrosa, baya pequeña, dividida en ocho celdas, de zumo no muy abundante y de sabor ácido amargo.

Los hay de fruto pequeño, con poca corteza, y ésta de superficie fina, baya grande, de 9 á 10 celdas, de mucho zumo y de sabor ácido amargo. Las ramas presentan en los brotes tiernos, espinas muy pequeñas.

Debemos advertir que los árboles examinados están completamente abandonados, apénas se abonan, y se podan de cualquier manera, y los hay que no se tocan. Bien cultivados variarían algun tanto sus actuales caracteres.

No hemos visto los que existen en Segorbe y otros pueblos de la provincia.

Era costumbre antiguamente en la Plana, y sobre todo en la huerta de Castellon, plantar un naranjo agrio frente á la puerta de las casas de campo, *alquerias*, al que dejaban crecer cuanto quería para que hiciera mucha sombra, y los hubo que llegaron á adquirir bastante altura. Su fruto se solía utilizar en la matanza del cerdo para limpiar las tripas, y tambien los objetos de laton, de cobre y otros. Algun farmacéutico recogía la flor para preparar el agua de azahar; eran á veces, y hoy tambien, solicitadas sus hojas para hacer infusiones que se toman contra la clorosis y otras enfermedades.

Todos estos árboles fueron desapareciendo poco á poco, unos de viejos, y otros á consecuencia de la enfermedad del naranjo, habiendo llegado á quedar en muy reducido número. En la actualidad se ven ya algunos más, procedentes de los semilleros que se han hecho con la idea de criar piés vigorosos para injertar.

Citrus bigarada coronata.

Melangolo coronato.

Bigaradier á fruit couronné.

Naranjo agrio con corona.

Llama así Risso á un naranjo agrio muy parecido al que Ferrari denomina *auratium roseum*; del que sólo se separa por no tener en su corona las rayas que en éste aparecen, y Risso no se atreve por lo mismo á adelantar nada acerca de su identidad ó diferencia.

En el Campo de prácticas del Instituto, hay un naranjo agrio que presenta caracteres para poderle colocar al lado ó muy cerca de estos dos.

Es un naranjo, al parecer, de semilla, pues no se observa en él injerto alguno; de unos 16 años y 3^m 50 de altura. No presentan sus ramas espinas, y la hoja de los brotes tiernos se parece á la del mandarino, mas luego se estrecha, y su peciolo se alarga extraordinariamente y es ligeramente alado, tomando toda ella un color más pálido y hasta ceniciento. La naranja es de tamaño mediano, corteza poco rugosa, color rojo bastante subido cuando está madura, pulpa de 10 celdas, muy jugosa, y el zumo ácido agradable, algo amargo. Presenta esta naranja en su parte superior, un círculo en forma de estrella que está muy marcado en la que ha madurado, y más en la de la parte del árbol que mira al N. O. que en la opuesta. Visto este naranjo de lejos se parece á un olivo.

Aurantium myrteis foliis Sinense, Fer.

Citrus bigaradia mytifolia, Nouv. Duh.

Melangolo á foglia di myrto.

Bigaradier chinois á fenilles de myrte, Risso.

Naranjo de mirto.

Con estos nombres se conoce un naranjo pequeño, procedente de China, de hoja parecida á la del mirto, por lo que lleva el de naranjo de hoja de mirto.

El tamaño de su fruto no llega al de un huevo, de corteza bastante lisa, color amarillo-rojizo, pulpa dividida en 6 ú 8 celdas, de zumo algo dulce, apenas ácido y con un sentido amargo, debido á los tabiques.

Se injerta sobre limonero ó naranjo agrio, á la altura de unos tres piés para que sea más bonito.

Se encuentra este naranjo mejor en maceta que en el suelo, y es muy á propósito para adorno de habitaciones ó pequeños jardines. En los de China tiene este naranjo, segun nos dicen, las mismas aplicaciones que en los de aquí el boj; y al efecto, siembran sus semillas á surco, presentando con el tiempo un bonito golpe de vista, sobre todo cuando florece, y cuando ha entrado en color su fruto.

Risso nos habla de una variedad cultivada en Paris, que parece ser el tipo de la especie natural, y de otra que existe en Italia.

Tenemos algunos ejemplares de esta variedad, y el más bonito que hemos visto se halla en casa de Don Juan Borrés, Castellon. Está en maceta, es de 0^m 75 de altura, de cinco años, y ha hecho 12 naranjitas de pulpa algo sosa, pero la piel de los tabiques que forman las celdas, es de sabor amargo y de olor parecido á las del naranjo agrio.

Estas son las únicas variedades que hemos encontrado de la especie agria; sin embargo, es de suponer haya algunas más; y no debe extrañarse pasen desapercibidas para todos, no cultivándose con idea especulativa ni tampoco por curiosidad.

En una nota que un amigo nuestro nos ha facilitado, de las variedades existentes en la actualidad, en los Establecimientos de horticultura de Valencia, contamos 18.

Aquí debería terminar lo relativo al naranjo agrio, pero creemos muy del caso describir dos variedades más que trae también Risso, muy importantes por sus aplicaciones, las cuales nos convendría adquirir y cultivar. Se conoce la una con los nombres de:

Aurantium hermaphroditum, seucorniculatum, Fer.

Citrus bigaradia corniculata. Nouv. DuR.

Melangolo á frutto cornuto.

Begaradier á fruit corniculé.

Naranjo agrio de fruto con apéndices á los lados en forma de cuernos.

Da esta variedad un fruto redondeado, más ancho por la parte de arriba que por su base, con apéndices á los lados en forma de cuernos ó dedos, de un grueso y tamaños diferentes; su corteza es muy rugosa y de color amarillo que pasa á rojo, pulpa de zumo ácido poco ó nada amargo y dividida en diferentes sistemas de celdas desiguales.

Este naranjo llega hasta la altura de 6 metros en el Mediodía de Europa. Se cultiva por su flor, que se emplea para pomadas y aceites de olor; destilada da un aceite esencial de los más suaves y una agua excelente. Se busca su fruto para sazonar las carnes y pescados. La corteza sirve para fabricar el curasao de Holanda. Se halla bastante multiplicado en Paris, y es uno de los árboles más hermosos de las colecciones de dicho punto.

La otra variedad lleva los nombres de

Citrus bigaradia Galleisiana.

Melangolo Galleisio.

Bigaradier Galleisio.

Naranjo Galleisio.

El tallo de este naranjo es recto, regular y terminado por ramas espesas que son bastante cortas y están provistas de peque-

ñas espinas que desaparecen con el tiempo; hojas grandes y lo mismo las flores. El fruto es grueso, redondeado, un poco deprimido en los polos, fuerte, pesado, liso, de un amarillo naranja-oscuro; su corteza muy gruesa fuertemente adherida á la pulpa, que está dividida en diez ó doce celdas, de zumo abundante, sabor ácido amargo; las semillas son gruesas, oblongas y bastante numerosas.

Se cultiva este naranjo en los jardines de Niza, y se recomiendan sus semillas para hacer los semilleros, porque dan individuos fuertes y vigorosos que resisten mejor que la mayor parte de los otros á los cambios de las estaciones. Se aconseja que en el Mediodía de Europa se injerten dichos individuos despues de colocados en su sitio.

ESPECIE DULCE.

Con esta especie sucede lo mismo que con la agria, siendo muy pocas las variedades que en la provincia se encuentran, como vamos á ver.

Aurantium vulgare, Fer.

Citrus aurantium, Risso.

Arancio silvático dulce, arancio silvestre dulce.

Oranger franc, oranger sauvage á fruit doux.

Naranjo de semilla, franco ó borde.

Esta variedad es la que procede de semilla, y cuyos individuos quedan sin ingertar, y se llaman también, por ello, naranjos francos, silvestres ó bordes. Es la más antigua.

En todos los huertos hay algun ejemplar de esta variedad, y los hay también en que ella predomina, si bien son pocos.

El naranjo franco es generalmente considerado como el tipo de todos los demás naranjos de fruto dulce. El fruto que da es de tamaño mediano en general, redondeado, á veces algo deprimido en los polos, de corteza delgada y fina, color amarillo dorado, pulpa dividida en ocho ó diez celdas, muy jugoso, y es más dulce que la del naranjo comun.

Se distingue este naranjo de los demás á la simple vista, por su tallo, la forma de su copa y modo de crecer, debido á que conserva su primitiva raíz.

Presenta dos inconvenientes esta variedad, que la hacen desmerecer bastante, los cuales se oponen á que se propague más. El uno son las espinas que tienen los naranjos, que rayan el fruto en dias de viento, inutilizándole para el embarque, y lastiman además al que le coge; el otro el tardar á veces ocho y diez años á dar fruto.

En cuanto al segundo inconveniente suelen verse anomalías. Hay en el Campo de prácticas del Instituto, un naranjo que entra ahora en el sexto año y tiene unas 125 ó 130 naranjas. El año pasado hizo 26, y en el anterior, esto es, al cuarto año de haberse depositado en la tierra la semilla que le ha producido, hizo ya una naranja.

D. Francisco Segarra y Nebot posee otro en una marjal que dió tambien fruto al quinto año y al octavo hizo ya más de 300 naranjas.

D. Jaime Pezudo, Almazora, tiene otro que cumple ahora tres años y ha hecho 29 naranjas muy gruesas y dulces. Hay que advertir que este naranjo fué atacado de la enfermedad y ha curado. Esta ha sido la causa de adelantar su fructificación.

Como árbol de semilla es más silvestre y de mayor resistencia para el frio que los otros.

Cambia este naranjo mucho, como acontece con todos los árboles de su clase, dando lugar á nuevas variedades.

En el huerto del Sr. Polo, Villateal, existe uno de estos naranjos que presenta sus hojas siempre plegadas, como si tuviera sed. Le hemos visto despues de regado el huerto, y nos llamó la atención por el contraste que formaba con los demás. Le lla-

man el naranjo triste. Se ha propagado por injerto y da un fruto de diez celdas de poco mérito.

En el huerto de D. Jaime Pezudo, Almazora, hemos visto otros ejemplares iguales al anterior, pequeños aún. En este mismo huerto hay un naranjo de esta clase, cuyo tallo es de un color oscuro que tira á negro; otro cuyas hojas están ahuecadas como si fueran una cuchara; otro cuyo fruto es muy pequeño, como una mandarina grande, de corteza gruesa y de baya muy pequeña y enjuta, dividida en ocho celdas, el cual ha de ser muy á propósito para confitar.

¿Qué naranjo produce la naranja que da lugar al gran comercio de exportacion?

Para contestar á esta pregunta, es preciso retroceder á los primeros tiempos del naranjo.

El naranjo dulce que Juan Castro llevó á Portugal, se propagaría de allí á España y demás puntos por semilla, y es de suponer que los naranjos viejos de semilla que aún vemos hoy en los primitivos huertos de la Plana, se deban á dicho origen. Observaron los inconvenientes del naranjo de semilla ya en cuanto á sus espinas, ya en tardar tanto á dar fruto, y ensayaron medios para ver de corregirlos, introduciéndose los naranjos de injerto sobre estaca de limonero, poncilero y limera murciana; luego, á consecuencia de la conocida enfermedad, han venido los obtenidos por injerto sobre pié de semilla agria y dulce.

Estas distintas procedencias, sin duda, en union con la influencia que sobre todos los árboles ejercen la variedad de suelo, abonos, clima, etc., etc., da lugar á que en la naranja comun, base principal de nuestro comercio, observemos diferencias tan notables. Vemos:

Naranja de tamaño más ó menos grande.

„ de forma ya esférica, ya oblonga y aplastada en los polos; unas veces con un círculo bien marcado en su parte superior y otras sin él, presentándose á veces las dos clases en el mismo árbol.

„ de corteza más ó menos gruesa y de superficie más ó menos lisa.

„ de color ya amarillo-claro, ya rojizo.

„ de zumo más ó menos abundante.

„ de pulpa dividida en ocho, nueve ó diez celdas, etc., etc.

Mas á esta naranja, áun cuando se presenta con los distintos caracteres que acabamos de exponer, la podremos considerar, en nuestro concepto, por todo lo dicho, como procedente de árboles propagados por injerto que reconocen por origen el naranjo primitivo de semilla, constituyendo en cierto modo una sola variedad; árboles que por su aspecto exterior y demás se distinguen fácilmente de los otros naranjos. Basta por ahora; al ocuparnos del injerto, completaremos las observaciones recogidas sobre el particular.

Han contribuido mucho á aumentar la confusión que reina en este punto, los diferentes nombres con que se ha vendido y vende dicho fruto, como vamos á recordar.

Segun Escolano, se vendía la naranja, en su tiempo, en Madrid, con el nombre de *agrio de Valencia*. Cavanilles, en sus descripciones, le da el nombre de *naranja de la China*. Risso hace presente, que la naranja que el comercio envía en mayor cantidad á Paris todos los años, hácia fines de Diciembre, es de las clases comun, deprimida, tardía, de Malta, de Mallorca y de China; pero luego en las tiendas ó depósitos de fruta se venden las de pulpa roja, con el nombre de naranja de Malta, y las de pulpa amarilla con el de naranja de Portugal.

En los catálogos que se reciben de Inglaterra, de las ventas en almoneda, lleva la naranja diferente nombre, segun sea su

procedencia. Leemos: "Naranja de Valencia, Sevilla, Málaga, etc.; de Portugal, Aveiro, Palermo, etc."

No debe extrañarnos, pues, nada de cuanto pasa.

La naranja de semilla, que es poca, se encajona con la comun. La de Malta ya suele ir sola, porque se paga algo más. La mandarina, que tambien contribuye al mismo comercio, tiene su embalaje especial.

Citrus aurantium hierochunticum fructu sanguineo, Gall.

Arancio di Malta sanguigno.

Oranger de Malte.

Naranjo rojo de Portugal.

„ *Granada.*

„ *de zumo rojo de sangre.*

„ *de Malta.*

Los diferentes nombres dados á este naranjo, han contribuido á introducir cierta oscuridad en su historia.

Gallesio le considera híbrido del naranjo franco, dulce de semilla, y de alguna de las especies de la India, de pulpa vinoso de que hacen mencion Ramphius y Kempfer.

El vulgo cree que este naranjo es producto del injerto de naranjo dulce sobre granado. D. Antonio Sandalio Arias, al combatir tal error en sus lecciones de Agricultura (1816), dice: "Es una paradoja, nunca existió tal injerto, ni la variedad de naranja llamada de sangre se debe á semejante patron. Los primeros árboles que se vieron en España de semejante especie, vinieron de Malta, los cuales se han multiplicado mucho, injertándolos sobre patron de naranjo ó cidra, mas no en otro alguno. El limonero, el naranjo y los demás ácidos, se pueden injerir promi-

cuamente unos en otros; pero ninguno prende sobre otro patron que no sea de los de su especie."

El fruto de este naranjo es más ó ménos esférico y tambien ampollar, de tamaño mediano, piel de color amarillo-oscuro que pasa á rojo por proporciones cuando madura. El interior dividido en 10 ó 12 celdas llenas de vejiguillas, primero amarillas que se van enrojeciendo mucho, sobre todo en la circunferencia, siendo notable que el sitio más rojo de la piel no corresponde siempre al sitio más rojo de la pulpa. Es naranja más dura, más jugosa y de zumo más ácido que la comun. Se bufa ménos y por lo mismo debía preferirse esta variedad de naranjo para los puntos en que esto ocurre.

Esta naranja va siendo solicitada y se paga más por ahora que la comun; y las plantaciones se han aumentado, por lo mismo, en estos últimos años. El ser algo más tardía que la comun, es circunstancia poco favorable para el propietario; pues debiendo permanecer más tiempo en el árbol, está expuesta á mayores bajas que ella por los vientos y por los muchachos.

Citrus madurensis, Loubeiro.

Citrus deliciosa, Ten.

Arancio mandarino.

Oranger mandarin.

Naranjo mandarino.

Se cree este naranjo originario de Madura, isla situada al Norte de Java, de donde pasó al imperio Anamita. Existe tambien en China.

Se lee en la obra de Risso: "Este naranjo vino á Europa hácia el año de 1828. Hace más de treinta años que se cultiva en grande escala en Palermo; y en el antiguo condado de Niza y alrededores de Génova se cultiva tambien desde 1849 ó 1850."

Arias, en una adición á Herrera (1818), cópia la sucinta idea comunicada por D. Simon Rojas Clemente, de las naranjas y limones que tuvo ocasion de observar bien en sus viajes por Andalucía, en la cual aparece lo siguiente con respecto á la variedad que nos ocupa.

"Mandarina (*Citrus sinensis* Pers.), de fruto pequeño y de carne roja, más apreciada por su extrañeza que por su verdadero mérito. Se cultiva en Jerez de la Frontera y en la Cartuja de Sevilla." ¿Sería aquella la mandarina actual, ú otra variedad análoga á ésta?

El Excmo. Sr. D. José Polo, trajo á esta provincia los primeros naranjos mandarinos en 1856, y es el único propietario que ha dado á su cultivo alguna extension, exportando el fruto en un embalaje especial de su invencion, como se verá al hablar del comercio de la naranja.

Raro es el huerto donde no se ve algun mandarino, y hace ya dos ó tres años que es bastante solicitada su naranja. Produce mucho, pues D. Fermin Segarra, de 26 naranjos que ocupan media hanegada, término de Castellon, ha cogido 25 millares, vendiendo 20 á 70 reales. Animado con tan buen resultado va á plantar más. Lo mismo hemos oido decir á otros propietarios, entre ellos á D. Jaime Pezudo, que cuenta ya con 700.

El mandarino es árbol de poca altura, de hoja pequeña, con peciolo corto y sin alas, fruto tambien pequeño, deprimido en los polos y bastante ligero cuando está maduro, de corteza poco adherente á la pulpa, de color amarillo-oscuro y de un olor particular que fastidia; pulpa dividida en 10 ó 12 celdas, que se separan fácilmente unas de otras, de poco zumo, pero agradable, mucha semilla y gruesa. Madura esta naranja más pronto que la comun.

Se distinguen en el comercio, segun Risso, dos clases de naranja mandarina; la de Palermo, que es la mejor, y la que produce España, Argelia, Niza y demás puntos de Italia. Algunos exportadores nos dicen que no conocen más que una.

El naranjo mandarino es ménos sensible al frio que los otros naranjos.

Aurantium Lusitanicum, Nouw, Duh.

Arancio di Portogallo, Targ.

Arancio di Majorca.

Oranger de Majorque, Risso.

Naranja de Mallorca.

El vigor de este naranjo, dice Risso, las pequeñas espinas que presentan sus ramas, su fruto liso, muy dulce y madurando pronto, le aproximan más al naranjo franco que á las otras variedades.

Este naranjo alcanza en los jardines de Niza una altura, que llega á veces hasta seis metros. Su fruto se envía á Paris, en donde se vende con el nombre de naranjo de Portugal, á pesar de ser diferente de la que da el naranjo que en dicho punto se cultiva con el nombre de naranjo de Portugal.

Hemos visto unos cuantos naranjos procedentes de Sevilla, que los creemos de esta variedad. Las ramas están provistas de pequeñas espinas, y el fruto, que es de tamaño regular, se halla dividido en nueve celdas, de zumo abundante, muy dulce. Madura ántes que la naranja comun.

Risso describe con el nombre de naranjo de la China, una variedad que tiene bastante semejanza con el naranjo de Mallorca, del que se distingue porque es más pequeño y la naranja es menos colorada, de piel más fina y bastante dulce para poderse comer.

El naranjo de semilla, el comun, el de Malta y el mandarino, son las variedades más extendidas en esta provincia. El comun produce la naranja que da lugar al comercio de exportacion; el de Malta empieza á propagarse en mayor escala que hasta aquí; las plantaciones del de semilla y del mandarino son de poca importancia por ahora.

Se ven en algunos huertos ejemplares de nuevas variedades, poco estudiadas aún, que vamos á describir, dejándolas con los nombres que llevan, que es como se conocen y distinguen sus frutos.

Naranja blanca.—En el huerto del Excmo. Sr. D. Domingo Mascarós, término de Burriana, hay unos cuantos naranjos que dan naranja de un tamaño regular, corteza no muy fina, de color amarillo-limon, pulpa enteramente blanca cuando verde, y sólo toma un poco de color cuando está muy madura, de zumo ácido hasta Febrero, que empieza á madurar, en cuya época se vuelve muy dulce y muy jugosa. Esta naranja, llamada blanca, por el poco color que toma, se bufa más que la comun y no sirve para el embarque.

Procede esta variedad de Algeciras, y se ha propagado poco. En otro huerto del mismo término, hemos visto tres ó cuatro naranjos más, cuyos injertos se han tomado de los ejemplares del Sr. Mascarós.

Naranja inglesa.—Posee el Excmo. Sr. D. José Polo, en su huerto de Villareal, varios naranjos, cuyo fruto es llamado así por el hortelano y trabajadores, pero dicho señor nos dijo, que debería llamarse naranja sin hueso, puesto que no tiene semilla en general, y cuando más presenta una ó dos. Es de piel fina, pulpa de nueve celdas, muy jugosa y de zumo muy dulce.

Este naranjo, cuyo origen parece ser de la India, es muy delicado y se resiente de cualquier cambio atmosférico, dejando caer la naranja. Daba en un principio naranja de un tamaño regular, pero se ha notado que va degenerando y haciéndola cada año más pequeña. Es en su mayor parte redonda, y da al mismo tiempo una porcion larga que puede llamarse de huevo. Prometía mucho al principio, mas es probable se tenga que abandonar su cultivo por lo dicho.

Naranja imperial.—Es otra variedad que tambien se encuentra en diferentes huertos. Madura la naranja imperial mucho ántes que la comun, y se come ya por Navidad. Es de poca semilla, con piel más brillante que la comun, y al mondarse pre-

senta más resistencia al cuchillo, lo cual indica que es más dura que la otra.

Hay árboles que dan una naranja imperial que se vuelve enjuta despues de Navidad, y los hay que la tienen siempre jugosa. D. Fermin Segarra, Castellon, y D. Jaime Pezudo, Almazora, poseen naranjos de esta última clase.

Naranja de sabor dulce soso, parecido al del limon dulce.—Dos naranjos tenemos en el término de Castellon, que dan esta naranja. El uno se halla en un huerto del labrador Nicolás Guinot, partida de Rafalafena, y el otro en el huerto del Sr. Marco.

Proceden de Murcia, en cuyo punto llaman, segun nos dicen, limas al fruto de esta variedad. La naranja es de tamaño y forma parecida á la del naranjo dulce de semilla, de corteza delgada y fina, pulpa grande, dividida en doce celdas, de poco zumo, y de sabor muy soso en Octubre; mas de Noviembre en adelante es ya muy jugosa, inclinándose el sabor algo al de la naranja comun, pero conservando siempre algo del sabor del limon dulce. Es de poca semilla, y nos dicen que se conserva muy dura, por lo que la creen muy á propósito para el embarque. Debe ser este naranjo resultado de hibridacion del limonero dulce y el naranjo franco ó comun.

Naranja americana.—En el huerto de D. Santiago Pachol, término de Villareal, partida de Ballagnarda, hay tres naranjos de diez años, procedentes de la isla de Cuba, que dan esta clase de naranja. No debe extrañarnos el nombre que se ha dado al fruto de estos naranjos, para distinguirlos del de los demas.

Tenemos á la vista una rama y dos naranjas de dichos árboles. Presenta aquella, espinas como las del naranjo dulce franco. Las naranjas, que son de un tamaño regular, tienen la pulpa dividida en nueve celdas, de zumo bastante abundante y muy dulce.

Nos parece la misma variedad que hemos encontrado en otro huerto, procedente de Sevilla, y que la creemos igual á la que Risso describe con el nombre de naranjo de Mallorca.

Naranja para confitar.—La llaman así por emplearse únicamente para dulce. Hemos visto algunos de los árboles que dan

este fruto y son variedades de pamplemusas. Se ven la pamplemusa pompoleon, y una parecida á la descrita en Risso, con el nombre de pamplemusa Chadec.

Por último, debemos decir que el curioso propietario de Villareal, Sr. Sarthou, se ha propuesto reunir en su huerto ejemplares de cuantas variedades de naranjos se conocen y cultivan en el reino de Valencia. A quince llegan las adquiridas hasta el día, segun aparece en una nota que sobre ellas ha tenido á bien mandarnos.

Nos habla de naranjos que dan una naranja que conserva la piel siempre verde, siendo el zumo más dulce que el de las comunes.

De otros que la dan de piel fina y tan dulce como el interior, de modo que se la puede comer.

De otros que hacen un fruto pequeño, cuya pulpa es de grano muy grueso y crujiente, y el sabor como una mezcla de granada y naranja. Lleva en la nota el nombre de naranja enjuta ó de grano de granada.

Figuran mandarinos de fruto chato y redondo.

Otros que dan naranja igual á la mandarina, pero con el sabor de limon dulce.

Comprende la nota tambien el naranjo dulce franco, el imperial y demás conocidos. Aparece uno que da naranja muy pequeña, siendo la más gruesa igual á una moneda de dos pesetas y la llama *miniatura*, la cual sólo sirve para confitar. La hoja del naranjo y su altura guardan proporciones con el fruto, etc.

Nada podemos añadir á las noticias comunicadas por el Sr. Sarthou, por no haber podido estudiar hasta ahora las variedades nuevas de que nos habla, no habiendo dado fruto aún algunas de ellas.

En la nota que nos han facilitado de los establecimientos de horticultura de Valencia, figuran tambien quince variedades.

Terminaremos esta parte dando algunos detalles del naranjo más notable que nos presenta el género *citrus*, el cual es conocido con los nombres de:

Malus Limonia citrata Aurantia, Petrus Nato.

Citrus bigaradia bizaria, Nouv. Duh.

Melangolo Bizaria.

Bigradier bizarrerie.

Bigarado caprichoso.

Risso y Poiteau nos dicen: "Hé aquí el árbol más singular y el más curioso del reino vegetal. Su origen, cubierto en un principio con el velo del charlatanismo, permaneció misterioso durante unos treinta años, hasta que Pedro Nato, médico de Florencia, averiguó cómo esta variedad protea se había obtenido, é hizo sobre el particular una disertación que publicó en dicha ciudad en 1674.

Segun Pedro Nato, este naranjo, conocido hoy generalmente con el nombre de *bizarrerie*, es un árbol obtenido de semilla cuyo injerto no prendió. Sus singulares caracteres fueron notados en 1644 por un jardinero de Florencia, que, habiéndose olvidado de volverle á injertar segun costumbre, se aperció que las ramas que brotaron de nuevo en el pié franco ó borde, producían los frutos extraordinarios que describiremos luego. El jardinero, sorprendido y admirado, hizo ó dejó creer que este fenómeno era debido á su industria, lo multiplicó por injerto, despachó muchos y aumentó su fortuna y reputación. Es de suponer no fuera éste el primer fenómeno que la naturaleza nos ofrecía en este género; pero fué sin duda la primera vez que se observó con alguna atención.

Ferrari nos ha descrito con el nombre de *aurantium callosum multiplex*, uno de estos naranjos que había recibido de Nápoles, (1616).

La *Historia de la Real Academia de Ciencias de Paris*, en el año 1711, hace mención, como una novedad, de naranjas que pre-

sentan lados, cachos de cidra, y observa que el número de estos y el de los de naranja varían, hallándose mezclados de diferente modo en distintos frutos.

En la misma Historia, año 1712, se lee que Mr. Chevalier ha visto en el jardín de San Martin de Pontoise, frutos compuestos de naranja, cidra y limon dulce, como los anteriores. El árbol que los producía existía aún en 1814.

La Pipe, jardinero del duque de Orleans, regente del reino de Francia, durante la minoría de Luis XV, reunió en Paris una numerosa colección de naranjos, en la cual había *bizarreries* de dos, tres y cinco especies.

Risso y Poiteau, encontraron en territorio de Niza, un naranjo que producía bigaradas (naranjas agrias), y naranjas muy dulces.

El tallo de los naranjos *bizarrerie* llega hasta la altura de seis ó siete metros; sus ramas son difusas, irregulares, desnudas ó guarnecidas de espinas; las unas de un bello color violeta al nacer, las otras angulosas y de un verde tierno.

Las hojas son en su mayor parte largas, estrechas, agudas, dentadas, ya afectan la forma y color del cidro, ya se parecen á las del bigarado; su peciolo es ordinariamente bastante largo, derecho ó más ó ménos alado.

La floración de este árbol es bianual; á veces son todas las flores blancas y producen bigaradas y naranjas dulces; más á menudo llevan flores más grandes de un blanco sin brillo que producen frutos mezclados; en fin, ofrece también flores manchadas de rojo al exterior que dan origen á cidras.

Se pueden coger del naranjo *bizarrerie*, naranjas dulces, bigaradas coronadas, simples ó mezcladas con cidra, y cidras simples que tienen ordinariamente mucha relación con la de Florencia. Muy á menudo la cidra no afecta más que á la corteza de la bigarada, alguna vez penetra hasta su eje; se ven también frutos que tienen cuatro partes de bigarada y cuatro de cidra, dispuestos en cruz, y en este caso los frutos son por lo comun oblongos ó cónicos. En fin, un árbol, despues de haber dado du-

rante un cierto tiempo frutos mezclados, concluye muy á menudo por no producir ya más que frutos simples.

Se multiplica este naranjo por injerto y por acodo.

Se ven algunos de estos naranjos en Hyères, Niza, Toscana y Génova. Mr. Huard, jardinero de naranjos (orangiste), de Paris, poseía en 1818, un pié de *bizarrierie* que tenía ya más de 40 años, en el que hemos visto bigaradas con mezcla de cidra y cidras puras.

Rojas Clemente, nos dice al hablarnos de los limones de Andalucía: "Clusio asegura haber visto en Sevilla, un limonero llamado de *figuras*, por la variedad de las que toma su fruto, que casi todo es carne. Le creo más bien una casta de cidra, cual se cultiva en Chelva y otros pueblos de Valencia y Murcia."

El Sr. Abela dice también haber observado esta variedad en las Delicias de Sevilla, presentando un hesperidio en forma de pera, que allí creen algunos se debe á influencia del peral sobre el limonero. Parece una variedad de pamplumusa.

Continúa el mismo Rojas: "No es ménos singular la alternativa de cachos dulces y agrios que ocurre á veces en un fruto, y es, segun todas las apariencias, un juego ó capricho de la fecundación."

El Sr. Abela cree muy razonada la idea de dicho autor, atribuyendo á hibridaciones ó fecundaciones cruzadas estas anomalías de los frutos, presentando caracteres de especies distintas.

Hemos creído muy del caso dar una idea del naranjo *bizarrierie*, á fin de que el propietario de huertos no se alarme, si, al visitarlos algun dia, encuentra piés que le presentan frutos irregulares y distintos de los que está acostumbrado á ver. El naranjo, por lo visto, es árbol susceptible de todo y capaz de confundir á los más eminentes botánicos.

CAPÍTULO SEXTO.

Propagacion del Naranjo.

EMPIEZA Herrera en su primer capítulo sobre los árboles:

"Quien hubiere de plantar árboles, y aún cualquiera otra planta, conviene mire qué plantas se pueden criar ó se hacen mayores en cada tierra ó region, y cuáles son las que no pueden vivir ó no se hacen tales; que poco aprovecharía poner naranjas ni olivas en Inglaterra ó Flandes, ni carezos ó castaños en los secadales de Berbería."

Siguiendo, pues, nosotros el consejo de Herrera, empezaremos por averiguar qué clase de suelo y clima requiere el naranjo para vivir con lozanía y poderse propagar como se desea.

SUELO.—M. A. Du-Brenil, dice que el suelo ha de tener la profundidad de un metro lo ménos, y se ha de poder regar. Ha de ser de consistencia mediana, siliceo-arcilloso, ó arcilloso calcáreo, algo fresco sin ser húmedo. Los suelos calcáreos, más ó ménos puros, los completamente silíceos y los arcillosos com-