

diciones del lugar en que estén colocadas, para dejar salir el exceso de humedad. Las cajas superiores deberían cubrirse bien, para evitar que la fruta se seque y así pierda todo su valor. Es de desearse que se retarde lo más posible el llamado procedimiento de purga; por lo tanto, cada horticultor debería estudiar las condiciones de su casa y permitir la menor evaporación posible, evitando al mismo tiempo que se acumule la humedad sobre la fruta. De este modo también se evitará que se ablanden los limones. Es preciso evitar el amontonamiento de las frutas en grandes pilas entre las cuales no habría espacio, por más que conozcamos algunos casos en que se han conservado bien de este modo, cuando no estaban en un cuarto cerrado. Los almacenes medianos parecen ser los más á propósito. Para estar en las condiciones ideales, el limón debería salir de dichos almacenes, firme, con el tallo adherido y aún verde. Tal no será el caso si la fruta llega á sudar ó á calentarse. Los limones deberían colocarse de tal manera que puedan inspeccionarse cuando se necesite y remediar sus defectos.

“Después de todo lo dicho, estimo inútil dar la descripción de un almacén de depósito, pues fácilmente se concebirá la idea de uno que llene las necesidades de cada agricultor. Podría decir, sin embargo, que un techo en declive, en el interior, con aberturas para el aire en su cima, suministrará mejor ventilación que un techo plano. En nuestra opinión, es de desearse, es casi esencial, que cada cultivador conserve su propia fruta.

Una palabra con respecto á la fruta. Todo lo que hemos dicho acerca de la necesidad de manejar la fruta con cuidado debería admitirse como de suma importancia. Los árboles deberían tenerse limpios. La fruta no puede poseer las mejores condiciones si los árboles están infestados con sarna y si los limones tienen que ser lavados. Pero, en caso que esto sucediese, es absolutamente necesario que la fruta se lave ó se acepille cuando se recoge del árbol; luego debería examinarse con mucha atención y todo limón de mala clase, de color subido, de tamaño pequeño, debería apartarse para remitirse al mercado temprano. La fruta que se recoge con cuidado y se almacena propiamente en condiciones correctas, si no sufre del hielo, necesitará muy poco cuidado, si es que lo necesita, antes de remitirse. Toda la fruta que pueda tomarse á un precio remunerador debería venderse durante el invierno. ¿Hasta qué grado es preferible el mercado de invierno? Esto depende de la perspectiva para el verano siguiente, así como de la provisión disponible de fruta.

“Otra cuestión muy discutida es la del efecto producido sobre la conservación de los limones por una fuerte lluvia ó un riego cuando la fruta se recoge inmediatamente después de éstos. Generalmente ningún daño resultará si se espera un poco, y aun puede resultar un gran bien.

“Los puntos importantes relativos á la cuestión del almacenaje quedan así, en nuestra opinión, bastante bien explicados, por lo menos en cuanto á lo que alcanza nuestra experiencia. Dichos puntos son los siguientes: Experiencia en recoger los limones precisamente cuando han alcanzado

el grado propio de madurez y de tamaño; el mayor cuidado y suma delicadeza en manipularlos durante los procedimientos de almacenaje y preparación para el mercado; su conservación á una temperatura igual, de 33 á 43°c.; fruciente cambio de aire en el almacén de depósito y en los diferentes departamentos; la conservación, por cada horticultor, de su propia fruta."

A. J. Everest, administrador de las huertas Everest, en Riverside, publicó un artículo, en el número del 25 de Noviembre de 1895, del "California Fruit Grower", en el cual describe del modo siguiente su método de recoger, de preparar ó curar y empacar los limones para su remesa:

"Recogemos nuestros limones en cualquier tiempo, luego que son de tamaño suficiente, sin considerar el color, ó más bien se prefieren aún verdes ó un poco amarillos; se tiene cuidado de que no se recoja fruta de tamaño inferior al que da 300 limones por caja, pues la fruta se encoge cuando se seca y así aumenta el número que puede entrar en una caja. Hemos usado anillos para determinar el tamaño, pero es muy molesta la práctica de probar un anillo sobre cada limón, y actualmente damos á cada empacador un limón de tamaño correcto, con el cual tiene que comparar los demás.

"Una vez recogidos del árbol, transportamos los limones al techado y los amontonamos en las cajas de recolección por unas dos ó tres semanas, ó bien hasta que la mayor parte de la humedad se ha secado, antes de colocarlos en el departamento de purga ó preparación. Entonces envolvemos los limones, cada uno separadamente, en papel de seda, y los ponemos en artesas, en una sola capa, después de haber distribuido previamente la fruta según su tamaño. Luego los almacenamos en nuestro departamento de preparación, que está construido con paredes dobles, cuyos intersticios se llenan de aserrín, para mantener una temperatura igual. Tenemos ventiladores tanto en el techo como en el piso de dicho departamento; mediante los cuales podemos regularizar la cantidad de aire fresco, la temperatura; manteniendo ésta, por regla general, entre 31°11 y 33°c.

"Las artesas que usamos para la preparación y almacenaje tienen unas tres pulgadas de profundidad, con una tira de madera en cada extremidad; esta tira levanta las artesas de modo que el aire puede circular entre la fruta y mantenerse el todo tan seco como convenga. Hemos encontrado que la fruta recogida temprano y cuando está aún completamente verde, por ejemplo en Noviembre, siempre se prepara mejor, y sufre la menor retracción así como la menor pérdida á causa de la corrupción.

"Al tiempo de empacarse la fruta para su remesa, las envolturas empleadas para la preparación pueden usarse de nuevo, excepto cuando el papel se ha humedecido á causa de alguna fruta podrida ó que se haya destrozado ó mojado por cualquier otro motivo. Es preferible quitar todas las envolturas viejas, distribuir otra vez la fruta según su tamaño, y enton-

ces empacarla como las naranjas, usándose si es posible, la caja siciliana, la cual ahora puede obtenerse en este país."

En 1890, N. W. Blanchard, de Santa Paula, horticultor que cultiva el limón en grande escala, y Presidente y Gerente General de la Compañía Limonia, de Santa Paula, leyó un artículo sobre "El limón y su tratamiento" ante la Convención de los Cultivadores de Fruta del Estado, en el cual describió su método de preparar los limones, esencialmente tal como lo practica en la actualidad. En 1894, en un ensayo ante el Farmers' Institute de Santa Bárbara, dijo:

"Las condiciones esenciales para conservar limones durante varios meses, consisten en excluir el aire, ó la circulación de aire alrededor de la fruta y al mismo tiempo determinar una abundante circulación de aire alrededor de las cajas ó artesas que contienen los limones. Si un gran número de cajas de limones se amontonan estrechamente, alguna fruta se corromperá, aun durante un tiempo fresco. Cuando un limón comienza á pudrirse, se produce algún calor que activa la fermentación y putrefacción. No considero necesario fabricar edificios costosos. No he visto limones mejor curados y preservados, que algunos que envueltos en pedazos de periódico, se habían colocado en hileras, en cajas ordinarias, estando separadas las hileras por más papel, mientras que las cajas, tapadas con una ligera cubierta, con el fin de excluir toda circulación de aire, se habían amontonado en la extremidad de un granero bien ventilado. Se me mostraron estos limones en Julio, asegurando que se habían recogido en Noviembre próximo pasado. Todos eran firmes, de hermoso color y en condición excelente para ser remitidos.

"No conozco motivo alguno para cambiar mi sistema de curar limones. Sigo usando artesas de 99 centímetros de largo por 66 de ancho y 75 mm. de profundidad, conteniendo cada una, una sola capa de limones. Son muy cómodas para manejarse y también para examinar la fruta. Dichas artesas deben ser construidas con mucho cuidado, con el fin de que cuando estén apiladas unas sobre otras no llegue el aire hasta la fruta.

"Se recogen los limones con frecuencia, si los hay en condición propia para ser recogidos, con el objeto de evitar la producción de fruta demasiado grande y madura. Generalmente empleo un anillo de 56 mm. de diámetro y aparto toda la fruta que no pueda pasar á través de dicho anillo.

Los limones se cortan muy cerca de la fruta, se manejan con cuidado, se transportan de la huerta sobre una carretilla de muelles, se lavan inmediatamente si están sucios ó polvosos, y entonces se colocan en las artesas; en el espacio de uno á diez días se apilan para conservarse, en caso de que hayan de conservarse ó necesiten obscuridad para tomar color, pero si la fruta ya tiene su color y se necesita para el consumo inmediato, las artesas se amontonan, cruzándose una con otra para darles todo el aire posible. Cuando deben remitirse á larga distancia, los limones deben enviarse muy duros y aun algo verdes, pues su curación se efectuará durante el tránsito ó en las manos del agente ó del vendedor."

T. J. Ashby, Secretario de la Asociación de los Cultivadores de limón de Pasadena, dice en un informe á dicha Asociación:

"Los tallos deben cortarse muy cortos, pero al mismo tiempo debe cuidarse de no cortar, arañar ó magullar la fruta. Se sabe que un corte descuidado y largas uñas originan muchos desechos.

"Los tamaños que son de desearse son los de 360 por caja en verano, y 300 en invierno: las frutas presentan estos tamaños: $2\frac{1}{8}$, $2\frac{1}{4}$ y $2\frac{5}{8}$. Los limones de tamaño superior ó inferior se distribuyen á discreción del administrador.

"La recolección debería efectuarse una vez cada mes en los vergeles de limoneros. Para esa operación es conveniente usar canastas ó cubetas en que se deposita la fruta sin choques ni golpes: luego se transporta á las cajas ya colocadas á la sombra.

"Recójase el limón antes de la irrigación ó espérese varios días después de la misma. Esta fruta nunca debe recogerse cuando está humedecida por el rocío ó la neblina, ni dejarse sin abrigo después de recogida.

"Llévense los limones al depósito en carretillas provistas de muelles suaves, evitándose todo choque en el camino, y luego cúbrase la fruta para protegerla contra el polvo y el sol. Aconsejamos se entregue ó se coloque en el granero cuanto antes después de haberse recogido.

"Toda fruta sucia, al recibirse, debe ser lavada á costa del horticultor. Los cultivadores pueden efectuar esta operación por sí mismos, pero es oportuno recordar aquí que es mucho menos costoso rociar ó fumigar los limones.

"El cultivador encontrará ventajoso para sus intereses, hacer personalmente la separación de los desechos y así no encontrarse obligado á transportarla en dos direcciones. La experiencia enseñará pronto á un novicio lo que ha de desecharse. El resumen de estos consejos es que aquel que provee al mercado con la fruta de mejor calidad y más cuidadosamente manejada, obtiene las más pingües ganancias con los menores gastos personales."

En nombre de la Comisión Consultiva de los Cultivadores de limón, afiliada al Cambio Frutero de la California del Sur, el Sr. Morton Haig, de San Gabriel, formuló y publicó, en el mes de Abril de 1897, las indicaciones siguientes acerca de la recolección, etc., de esta fruta:

"Que los cosecheros tengan las uñas muy cortas, mucha fruta tiene que pasar á los desechos, á consecuencia de algún daño causado por las uñas largas.

"Córtese el tallo de la fruta muy cerca de ésta.

"No deben usarse sacos para la recolección, pues así los limones se golpean y magullan á cada movimiento del cuerpo. Usense canastas forradas con tela para sacos.

Evítese arrojar la fruta de las canastas en las cajas; más bien trátense los limones como si fuesen huevos, desde el principio hasta el fin.

"Nunca debe recogerse la fruta cuando exista alguna humedad, á con-

secuencia de la neblina; también conviene esperar unos cuatro ó cinco días después de una lluvia ó de una irrigación.

"Recórranse los árboles una vez cada cuatro ó cinco semanas, para excluir la fruta de tamaño excesivo y quemada por el sol, la cual, sin excepción, se admite sólo como de tercer grado, ó más frecuentemente, se desecha.

"Durante los meses de invierno, recójase la fruta de un diámetro uniforme de 74 milímetros, y durante el verano la de un tamaño uniforme de 70 milímetros. Es muy fácil obtener ó hacer anillos de metal adecuados para ese fin.

"Los carros cargados de limones nunca deberían caminar al trote de los caballos ó golpearse en surcos de arados, zanjas ó rodadas.

"Si hay alguna fruta que necesite ser lavada, esta operación debería efectuarse rápidamente, empleando en ella el mayor número posible de trabajadores se salvará una cantidad considerable de fruta.

"Mientras queda indebidamente expuesta, su descomposición progresa rápidamente. Aquí también es preciso evitar la descarga brusca de la fruta, y examinar las uñas de los lavadores.

"Si los limones deben llevarse al depósito ó á la casa central de empaque, esta operación, en tiempo de verano, debería efectuarse durante la mañana ó en la tarde, cuando la temperatura es fresca.

"Siguiendo estas indicaciones, el cultivador ha cumplido con todo lo que le correspondía; un preparador y un empacador responsables, y finalmente un buen mercado harán lo demás.

"Las instrucciones anteriores se aplican igualmente á las naranjas en sus diferentes tratamientos. Se recibirían menos quejas de la fruta que llega "caliente" á su destino, si los cultivadores fuesen más cuidadosos.

"Por ejemplo, las Agencias han observado principalmente, que durante los meses húmedos se han sufrido graves perjuicios porque las naranjas se habían recogido muy pronto después de una fuerte lluvia; además, en muchos distritos el procedimiento de limpiar y lavar la fruta ha sido defectuoso."

TAMAÑO DE LOS LIMONES.—CAJA NORMAL.

Los tamaños de los limones empacados para remitir difieren de los que se usan en el empaque de naranjas también para su remesa. Dichos tamaños son: 210, 240, 250, 275, 288, 300, 360 y 420 por caja. Racionalmente se emplean limones de tamaño mayor ó inferior, pero esto se hace solamente cuando el mercado permite la remesa de estos limones. Entre los tamaños arriba mencionados, los de 300 y 360 son los que el comercio reconoce como regulares y todos los demás se consideran como tamaños extraordinarios.

La caja normal para limones, que se usa generalmente en California, es:

Caja normal para limones: $10\frac{1}{2}'' \times 14'' \times 27''$.

Extremidades ¹	3 piezas	$1\frac{1}{8}'' \times 10\frac{1}{2}'' \times 14''$
Lados.....	2 "	$\frac{1}{4}'' \times 9\frac{7}{8}'' \times 27''$
Tapa y fondo.....	4 "	$\frac{1}{4}'' \times 6\frac{3}{4}'' \times 27''$
Tiras.....	2 "	$\frac{3}{8}'' \times \frac{3}{4}'' \times 13\frac{1}{2}''$

COSTO DE LA MANIPULACION DE LOS LIMONES.

El costo de la manipulación de los limones desde el árbol hasta el ferrocarril, exclusive de los gastos ya mencionados, se presentó á la Comisión de la Tarifa de la California del Sur, por el Sr. N. W. Blanchard, y es el siguiente:

Los gastos actuales para recoger, acepillar, dividir y empacar los limones, por caja incluyéndose el valor de las envolturas de papel y las cajas, durante el año 1896, llegaron á 63 centavos oro, como lo prueba la cuenta que de ello se conservó. La caja que se usó para los limones era la que sirve para las naranjas. La caja normal para limones es de 15 por ciento más grande que la de naranjas, pues sus dimensiones son de $\frac{1}{2}'' \times 14'' \times 12\frac{1}{2}''$ en el interior de cada una de sus divisiones. Si añadimos un 15 por ciento al precio arriba mencionado, obtenemos un valor de 72 centavos oro por cada caja normal de limones.

“Para el trabajo, pago los salarios diarios siguientes:

A las muchachas.....	\$ 1.00
A los trabajadores ordinarios.....	1.25
A los trabajadores de mayor experiencia.....	1.50
Al mayordomo de los cosecheros en la huerta.....	1.75
Al superintendente de los empacadores.....	2.00

“Los gastos de la manipulación de los limones, como queda indicado, no incluyen el salario del mayordomo general de la huerta, ni el sueldo de los empleados en el despacho.”

B. A. Woodfore, Secretario y Gerente del Cambio de Ontario, presentó á la misma Comisión un informe enseñando detalladamente el costo de una caja de limones, desde el árbol hasta el furgón, y es el siguiente:

Recolección (el transporte está incluido en los gastos en la huerta).....	\$ 0.15 á 0.18
Gastos en el Cambio (Agencia).....	0.20
Empaque.....	0.08
Renta de la planta..... (\$5,000 invertidos)	0.08
Gastos de preparación (trabajo).....	0.15
Gastos de despacho y diversos.....	0.14
Costo total por caja puesta en el furgón.....	\$ 0.80 á 0.83
Transporte por ferrocarril.....	1.00
Gastos de venta (en invierno).....	0.12
Costo total por caja (remesa de invierno).....	\$ 1.92 á 1.95

¹ Medidas inglesas. Las " indican pulgadas. Cada pulgada inglesa tiene 25 milímetros.

Remesa de verano.

Costo por caja en la remesa de invierno.....	\$ 1.92 á 1.95
Aumento en los gastos de venta (25c.).....	0.13
Hielo.....	0.220
Costo por caja en la remesa de verano.....	\$ 2.270 á 2.309

LA INDUSTRIA DEL LIMON EN SICILIA.

Por W. CATTON GRASBY, F. L. S. (Resumen de las notas que recogió como Delegado Honorario del Gobierno de la Australia del Sur.) ¹

SICILIA, LA PATRIA DEL LIMON.—Sicilia es una isla triangular con una llanura angosta sobre la costa, y lindando con una mesa central montañosa, rugosa y, en gran parte, cubierta de selvas. Esta mesa termina en el Este, en los declives negros, surcados de grietas y cubiertos de lava, del volcán Etna. En la costa septentrional se encuentra Palermo, la ciudad más grande y el centro principal de la industria del limón. En la costa oriental, al Norte del Etna, está Mesina, y al Sur de la misma montaña, Catania; entre estas dos ciudades se divide la mayor parte del comercio restante. El tráfico de limones con Australia está principalmente en manos de negociantes de Mesina, quienes envían la fruta vía Nápoles, Brindisi ó Marsella. El azufre, el ácido nítrico, el aceite de limón y el zumaque, pasan, en su mayor parte, por las vías comerciales de Génova á Londres, ó mejor dicho, este comercio se divide entre los dos puntos.

La Sicilia es la patria del limón. Esta fruta da buenos resultados en muchas otras partes, pero alcanza la perfección en Sicilia. ¿Por qué? Esta cuestión es de suma importancia; y en ella he pensado muchísimo. La naranja San Miguel, la Jaffa, el limón Siciliano, aun cuando se producen en árboles criados en otros lugares, y se lleven á otras partes del mundo, poseen generalmente, cuando menos por algún tiempo, la forma exterior y los rasgos característicos generales que les distinguen, pero carecen de la calidad fina de la fruta tan deliciosa que ha obtenido tanta reputación en el mundo entero. Existe una estrecha relación, que en nada se comprende, entre las condiciones locales y el producto de las plantas. Un estudio atento de los problemas que presenta el cultivo de frutas me ha conducido á pensar que si bien debiéramos introducir todas las variedades nuevas y deseables de fruta, de todas las partes del mundo, porque nunca sabemos cual resultará particularmente valiosa bajo nuestras condiciones, sin embargo, deberíamos prestar una atención mucho mayor al mejoramiento de nuestras propias variedades. Esto no obstante, no debo discutir ahora toda la cuestión. Sólo es necesario insistir en el hecho de que las condicio-

¹ Publicado en "Garden and Field" de Adelaide, Australia del Sur, en cinco capítulos, comenzando con el número de Diciembre de 1898.

nes del suelo y el clima en Sicilia son particularmente adaptadas al cultivo del limonero y que, merced á una experiencia adquirida en el transcurso de muchas generaciones, los sicilianos han aprendido el modo de tratar los limones mejor que cualquiera otra nación. Sin embargo de lo dicho, no debe deducirse que toda la extensión de la Sicilia es propicia al cultivo de esta fruta, ó que todos los limones producidos en los diferentes distritos posean la misma calidad.

LIMONES DE LA SIERRA Y DE LA COSTA.—El estudio de la variedad de las condiciones que prevalecen en Sicilia, comparándolas con la variedad de las que prevalecen en la Australia Meridional, no suministra enseñanzas valiosas. De un modo general, los limones de Sicilia se dividen en dos clases, conocidas con los nombres de Limones de la Sierra y Limones de la Costa ó de la Llanura. Esta distinción, sin embargo, no significa en cada caso que los limones se hayan producido entre las Sierras, sino que más bien se cultivaron en terrenos cuyo suelo es semejante al de los distritos montañosos, en donde se produce esta fruta. Por regla general, las llanuras de la costa consisten en un suelo ligero y arenoso, á menudo con un subsuelo de cascajo. Los suelos al pie de las lomas ó de las laderas son más fuertes y están formados de una arcilla bien drenada, y en estos terrenos se producen los limones de la mejor calidad. La fruta que proviene de estos lugares es más sólida y más jugosa, y de una calidad superior. Hablando sobre este asunto, el Sr. Jones, Cónsul de los Estados Unidos en Mesina, dice: "El suelo ejerce gran influencia sobre la calidad de la naranja y del limón, con respecto á su madurez y su conservación. La fruta madura más temprano en un suelo ligero y arenoso que en uno arcilloso. La fruta cultivada en la primera clase de suelo no puede permanecer mucho tiempo sobre el árbol sin que pierda su calidad, haciéndose seca y esponjosa, mientras que la que se cultiva en los terrenos arcillosos se deja á veces sobre el árbol desde Diciembre ó Enero hasta Abril. La fruta de suelos arenosos es más pequeña y de un color amarillo más pálido, pero la que crece en terrenos arcillosos es más grande y se conserva mejor. También los árboles plantados en esta última clase de suelos resisten con más facilidad la sequía." Como ejemplo, puede mencionarse que la fruta producida en las huertas de la parte Suroeste del Distrito de Palermo se aprecia mucho más que la de las huertas del Noroeste, consistiendo la única diferencia en el carácter del suelo, que, en una parte es arenoso, y arcilloso en la otra. "Los limones de la sierra, es decir: cultivados en terrenos arcillosos, se venden á un precio superior, cuando menos, en una tercera parte al del limón de la costa, es decir, cultivado en terrenos ligeros. La superioridad de la fruta se atribuye siempre más al suelo que á la elevación.

"Los limones producidos en las llanuras de Portello, cuyo suelo es arcilloso, se venden al mismo precio que los que se producen en las alturas de Monreale," acerca de cuyas bellezas espero poder decir algo en otro tiempo.

primera fruta, por otra parte confía en que sus árboles le darán buena cantidad de fruta durante un período de cuarenta á cien años. Se afirma que no en pocos casos, tanto el naranjo como el limonero, en Sicilia, viven hasta doscientos años. Al pensar en este asunto, me veo inducido á preguntar: ¿Acaso forzamos demasiado nuestros árboles? ¿Los troncos en que se injertaron nuestros viejos árboles eran de mala calidad? ¿O por qué cesan nuestros viejos árboles de producir buena fruta y mueren más temprano que los de Sicilia? Yo no lo sé, pero estas preguntas merecen tomarse seriamente en consideración. El almácigo se escoge con mucho cuidado, tomándose en consideración principalmente el suelo y la exposición al sol. Después de haberse trabajado con esmero, se divide en pequeños lotes, cada uno de los cuales contiene un montón de tierra realzado. Dichos lotes no son de tamaño uniforme. En algunos distritos se ha adoptado el sistema llamado "Mettere á Casella" (Plantación en celdas). En este sistema, se divide el almácigo en celdas ó muy pequeños lotes de 59mm. cuadrados, y en cada esquina de un lote se planta un arbolito de un año, y generalmente de 59mm. de alto. Cada planta se amarra á una estaca recta, y así debe crecer tan recta como sea posible. A principios del tercer año, cada arbolito se levanta y se replanta. Esta operación se llama "plantación en piantonaio." En el quinto año usualmente se injertan los troncos. Me admiré al ver los retoños hermosos, grandes, altos y rectos, que los troncos formaban en su quinto año.

En otros distritos se aplica un método algo diferente. Los lotes son mucho más grandes; cada uno está rodeado de un bordo de tierra, y colocado con una extremidad sobre un canal de irrigación, arreglado de tal modo que el agua puede introducirse á los lotes, uno después de otro, para darles frecuentes riegos. En estos lotes se plantan los arbolitos, á una distancia, cuando menos, de 59mm. Durante el primer año las plantas son objeto de muchos cuidados, y se riegan cada semana; este riego se efectúa cada quince días durante el segundo año. En el quinto ya forman árboles altos, bien crecidos, generalmente de 33mm. de diámetro: entonces se injertan por el método ordinario ó por escudete. Algunas veces esto se hace en el almácigo; otras veces los arbolitos se plantan primero en el lugar que deben ocupar permanentemente. En cualquier caso, el injerto se hace á 1^m32 del suelo. Los métodos que allí se siguen no ofrecen ninguna diferencia importante con los que se usan aquí. La práctica más frecuente consiste en emplear el método de injerto por escudete durante la primera parte del verano, y en caso de que falle esta primera operación, se injerta otra yema en el otoño, dejándose en estado latente hasta la primavera.

Se prepara bien el terreno destinado á formar una huerta de limoneros, y durante los meses calurosos de Julio y Agosto, se cavan los "formelle" ú hoyos para la plantación, dándoles 1 metro de profundidad; en la última parte del otoño, ó á principios de verano los arbolillos se quitan del almácigo y se plantan en dichos hoyos. Antes de plantarse, á menudo