

se someten los arbustos á un tratamiento particular, llamado "la Prueba de tinieblas," el cual consiste en que se levantan del almácigo y se ponen en canastas de mimbre llenas de tierra, y luego se llevan á un cuarto obscuro, en donde se guardan, protegidos contra la luz, por unos quince días. Después se exponen á una media luz por cinco días, y en seguida se colocan en un lugar lleno de luz, pero sombreado, por un mes. Si un arbusto manifiesta algunos signos de enfermedad, se deja en el cuarto obscuro por unos ocho ó diez días más. Se dice que los árboles sometidos á tal prueba, raras veces dejan de enraizar pronto, y prosperar. Los limoneros se plantan á una distancia de 4 á 5 metros unos de otros, y las hileras se colocan, en cuanto sea posible, en dirección de Norte á Sur.

TRATAMIENTO Y DIRECCION DE LOS ARBOLES.—El sistema de tratar los árboles para que tengan un tronco alto y recto, estando plantados á poca distancia, unos de otros, hace necesario podarlos mucho más que en la Australia Meridional. Los árboles se encuentran en su parte superior, pero es posible, para un hombre, andar sin encorvarse bajo los brazos principales. Puesto que la luz del sol así como una libre circulación del aire son esenciales para el limón, los árboles se conservan abiertos, mediante una poda y un recorte sistemáticos, de tal modo que en una huerta vieja, hay una distribución igual de frutas sobre toda la superficie de los limoneros.

COSECHAS ANUALES ENTRE LOS ARBOLES.—Existe la costumbre de levantar cereales, legumbres, chícharos, frijoles, altramuz y otras cosechas entre los árboles, durante varios años. Muy frecuentemente también se cultivan vides ó plantas de algodón en las huertas de limoneros nuevas. Por supuesto, estas huertas reciben un intenso cultivo manual y regular abono. Luego que los limoneros, á causa de su crecimiento, impiden las cosechas anuales, el trabajo en dichas huertas adquiere un carácter regular.

IRRIGACIÓN.—Donde quiera que sea posible, la irrigación se efectúa á intervalos regulares durante los meses de verano. En las montañas, esa evaporación se hace por gravitación de las corrientes de la sierra, y los canales de irrigación siempre constituyen un rasgo prominente en los vergeles de limoneros. Generalmente cada árbol se levanta en el centro de una pileta formada por un pequeño bordo de tierra, y en la cual se introduce el agua á intervalos. En los terrenos más bajos, encontré que se usaban medios artificiales para elevar el agua, y mucho me sorprendí al ver el número y la perfección de los aparatos bombeadores, movidos por vapor en algunos de los más grandes plantíos. Estimo que existen canales formados de concreto, de algunos kilómetros de longitud. Estos, á veces estaban á 1^m50 ó 2 metros sobre el nivel del suelo, sostenidos por paredes, también de concreto, de unos 333 mm. de espesor. Cuando es preciso atravesar uno de los caminos que dividen la huerta en cuadros regulares, para facilitar la recolección de la cosecha y otros trabajos, se usa un sifón invertido de barro, el cual conduce el agua por debajo del camino, elevándola al otro lado. Con excepción de estos sifones, dichos canales recuerdan, en pequeña escala, los antiguos acueductos romanos. El riego

CONDICIONES CLIMATERICAS.—De lo que acabo de indicar se deduce que los terrenos que en Sicilia se adaptan al cultivo del limón pueden dividirse en dos clases: En primer lugar con respecto al suelo, y en segundo, con respecto á la altitud. La zona de la costa abarca las llanuras angostas sobre la costa y la parte inferior de los valles, hasta una altitud de 500 metros sobre el nivel del mar. La región montañosa incluye la parte superior de los valles y las colinas desde una altura de 500 metros hasta 100 metros sobre el nivel del mar. Más arriba, el clima es demasiado húmedo y el frío demasiado intenso para que pueda cultivarse el limón. La gran variedad de altitud en una área limitada constituye un factor importante en la producción y entrega al mercado de la fruta. ¹ La que se produce

cerca de la costa madura primero y las cosechas de limones van siguiéndose una á otra según se adelanta hacia el interior. Fácilmente se comprenderá cuán difícil es dar un sumario de las condiciones climáticas que reinan en una extensión de territorio tal como la que acabo de describir. Lo mejor que puedo hacer es indicar la variación de la temperatura de Palermo, ciudad situada en la Costa Septentrional. Ordinariamente el termómetro varía entre 18°8 C. en el invierno y 52°7C. en el verano, lo que da un promedio anual de 38°8 C. Accidentalmente la temperatura sube hasta 57°7 C. y baja hasta 16°6 C. Sin embargo, no existe mucha diferencia entre Palermo y Adelaide, con respecto á la temperatura; pero el clima de Palermo es más húmedo que el nuestro, y los cambios son menos bruscos. El viento caliente del Sur, en Sicilia, viene de los desiertos del Africa del Norte, pero tiene que atravesar la superficie cargada de humedad del Mediterráneo, de tal modo que cuanto llega á las costas de Sicilia, si bien es todavía caliente, sin embargo ha perdido el poder abrasante que caracteriza nuestro viento del Norte, el cual llega directamente de las llanuras casi desprovistas de árboles del vasto interior de Australia.

El año puede dividirse en dos períodos: uno húmedo y el otro seco. Durante el invierno, ó sea de fines de Septiembre á principios de Abril, los vientos dominantes son fuertes y constantes, y traen una gran cantidad de humedad. La caída de lluvia durante estos seis meses, es por término medio de 72mm. y el promedio anual varía entre 82 y 99mm.

Cultivo del limón en Sicilia.

Los métodos adoptados en Sicilia para el cultivo del limón varían más ó menos en los diferentes distritos, donde existen condiciones diferentes. Es imposible describir todos los detalles de esas variaciones: por lo tanto, el lector deberá considerar mis observaciones como representando las condiciones predominantes. Mis apuntes son el resultado de indagaciones y observaciones minuciosas que se efectuaron desde la zona de la costa hasta muy lejos en las montañas, y las he verificado en cuanto me fué

¹ Condición natural de gran parte del territorio mexicano.

posible, comparándolas con lo poco que se ha publicado relativo á nuestro asunto y casi completamente se limita á referencias de los informes de los cónsules británicos y americanos. El más completo sobre el cultivo del limón en Sicilia, es el del Cónsul interino de Garston, hecho en 1895. Algunas de las ideas expresadas en dichos informes, me parecen algo erróneas, á consecuencia de que, según creo, los informantes no estaban familiarizados con el cultivo de la fruta, y por lo tanto no comprendieron bien las informaciones que les dieron los horticultores; por lo demás, son valiosos en muchos respectos.

EL ALMACIGO.—Para mayor claridad, dividiré la vida del árbol en dos períodos, que están marcados distintamente, pero son de duración desigual. El primero es el período en el almacigo, que dura de cinco á seis y algunas veces hasta siete años. El segundo es el tratamiento del árbol en la huerta. Se tiene cuidado, en general, de escoger un terreno adecuado para formar el semillero; pero en ninguna parte he encontrado la práctica, seguida comunmente por nuestros horticultores, de criar árboles de semilla en marcos. Anteriormente, se obtenían los arbolitos en gran parte por medio de acodaje ó por pies ó estacas, pero esa práctica se ha abandonado casi en todas partes, porque los árboles así obtenidos se consideran como menos vigorosos y más expuestos á enfermedades. Hasta los últimos años, los troncos procedían de semillas de limón, pero ahora la naranja agria (*Citrus bigaradia*) se usa casi siempre. Si no me equivoco, los horticultores sicilianos la llaman "Cedrangoli amari." La semilla seca de esta planta se vende, según creo, de 1.50 liras á dos liras el kg. ó sea unos cuarenta centavos por 500 gramos. El naranjo agrio crece fácilmente y con vigor; resiste al frío y no está expuesto á enfermedades. Una vez preparado cuidadosamente el semillero, con tierra arenosa, se divide en lotes rectangulares, rodeándose cada uno de ellos con un borde realzado, arreglado de tal modo que puede introducirse el agua para irrigar cada lote, que queda completamente anegado. Se siembra cosa de un litro de pepitas de naranjo en un lote de 330 x 66 centímetros, y dichas semillas se cubren con tierra arenosa de 33 milímetros de espesor. Las pepitas se plantan en la primavera (Marzo ó Abril) y se remojan frecuentemente en agua antes de plantarse. Una vez sembrado, el lote se riega bien y se mantiene húmedo durante todo el verano, hasta la llegada de las lluvias de otoño, mediante un riego que se efectúa, cuando menos, cada cuatro días. Las nuevas plantas aparecen en unos dos meses y se trasplantan en el almacigo durante la primavera siguiente, cuando tienen 59mm. de alto.

MÉTODO DE CULTIVO.—La cantidad de labor que requiere un limonero hasta que llegue á su período de producción parece ser muy superior á lo que se necesita entre nosotros; creo que esperamos obtener cosechas dos ó tres años más temprano que los sicilianos, que no injertan los troncos sino hasta el cuarto ó el quinto año, y no esperan cosecha sino hasta que sus árboles tengan ocho años. Con respecto á este punto, es preciso mencionar que si bien el siciliano espera tres años más para la

Cosechas.

He mencionado ya la sucesión de las cosechas, y también el hecho de que siendo el limón cultivado en una área que abarca una considerable variedad de clima, la cosecha de esta fruta continúa durante muchos meses. Se me hizo observar que en cualquiera localidad, las flores de Abril, daban una cosecha de limones en Octubre, y las de Mayo en Noviembre y Diciembre. La fruta de Octubre se llama "primo fiore" ó fruta escogida; la que madura en Noviembre y Diciembre es de calidad casi igual. La fruta de estos tres meses constituye el rendimiento más abundante y posee las mejores cualidades. Las flores de Junio dan limones que maduran en Enero ó Febrero, pero que son de segunda calidad. Generalmente caen las flores de Julio y se les presta poca atención. La floración de Agosto produce fruta en Marzo, pero ésta es de mala calidad. Por el contrario, la de Septiembre da limones de calidad regular, que se recogen en Abril y Mayo y son de mucho valor. En los árboles que florecen en Octubre, Noviembre y Diciembre, se recogen en Junio, Julio y Agosto, frutas de calidad inferior y conocidas con el nombre de bastardas.

RECOLECCION DEL LIMON.—El horticultor basa sus cálculos sobre la cosecha de Octubre á Diciembre, y la primera recolección de este rendimiento se efectúa en Octubre. En esa época muchos limones no están maduros aún, y se tiene mucho cuidado en recoger solamente los que tienen 66mm. completos de diámetro. Todos los que no alcanzan este tamaño se dejan para la pizca de Noviembre. Los cosecheros experimentados miden la fruta con el pulgar y el segundo dedo. Esta primera cosecha es la más valiosa; se escoge con el mayor cuidado y se empaca para su remesa inmediata.

La segunda recolección se efectúa en Noviembre y es de la misma calidad que la de Octubre. Si se recoge, divide y empaca propiamente, puede conservarse por varios meses. La fruta es de color más claro y más dura que la de la cosecha anterior. Los cosecheros cortan toda la fruta madura, cualquiera que sea su tamaño, así como toda la que tiene ya el tamaño normal, esté ó no madura. La fruta de primera calidad, que no puede venderse inmediatamente, á menudo se aparta en cajas hasta Marzo, cuando se vuelve á empacar, y así puede conservarse por algún tiempo. Toda la fruta pequeña ó maltratada se usa para hacer aceite de limón, ácido cítrico ó cáscaras de limón garapiñadas: esta es una industria que se describirá más adelante. La fruta de Noviembre es valiosa, especialmente para hacer esencias, ácido cítrico y zumo de limón. Me informaron que en una huerta de limoneros bien cuidada las tres cuartas partes y aun las $\frac{1}{4}$ partes de la fruta eran propias para ser remitidas, usándose lo restante para hacer esencias, etc.

La fruta que se recoge en Diciembre, en las llanuras y en los terrenos más bajos, cerca de Palermo, es inferior en calidad á la que se cosecha en

Noviembre, pues solamente unas $\frac{2}{3}$ partes son propias para la exportación, sirviendo lo demás para cáscaras garapiñadas y esencias.

La fruta de Enero es aún de menor valor, pues únicamente $\frac{1}{3}$ pueden empacarse. Los limones que se recogen en esta época están completamente maduros y son de un buen color amarillo. La fruta inferior de la recolección de este mes, en gran parte, se corta en dos, se empaca en salmuera y se exporta para hacer cáscaras de limón.

El resto de la cosecha se recoge en Febrero y se llama "Fruta vieja." Su calidad es inferior. Nada queda ya en el árbol sino la fruta verde producida por la floración de Agosto. Las tres cuartas partes, cuando menos, de la cosecha de Febrero se usan para esencias, ácido y cáscaras.

COSECHAS EXTEMPORANEAS.—Mucho me sorprendió lo que los Sicilianos denominan: Cosechas extemporáneas ó extraordinarias. En una huerta que visité, la mitad de ella ostentaba una hermosa cosecha de limones ya listos para la segunda recolección. En la otra parte, por el contrario, apenas podía verse un limón maduro, pero los árboles llevaban una gran cantidad de fruta, que había llegado á la cuarta parte del tamaño normal. Encontré que era una costumbre bastante común forzar á los árboles á que produjeran semejantes cosechas. Algunas veces lo hacen las condiciones climáticas, pero usualmente es el resultado de un cultivo especial é irrigación. Si los árboles permanecen sin regarse durante los meses calientes de Julio y Agosto, y luego reciben un abundante riego en Septiembre, en general, se producirá una enorme cantidad de flores, que darán un valioso rendimiento en Mayo. Esto, sin embargo, no puede hacerse cada año, pues los árboles sufren á consecuencia de la privación de agua, y necesitan una estación para recobrar sus condiciones normales. Esto no obstante, considerando que la fruta de Mayo es de buena calidad y muy valiosa á causa de la demanda, pues se vende á 30 y 40 s. (\$7.50 á 10.00 oro) el millar de limones, muy fuerte es la tentación de forzar la producción de cosechas extraordinarias, pues su precio compensa la escasez de la cosecha siguiente.

Recolección, empaque y almacenaje de los limones.

En las páginas anteriores, he tratado con amplitud considerable los datos generales del cultivo que se da al limonero, con el objeto de producir la magnífica fruta que tanta fama ha dado á la Sicilia. Tal es la importancia de esta industria que el Cónsul Británico en Roma manifestó que las cuatro quintas partes de todo el comercio de naranjas y limones en Italia están confinadas en la Isla de Sicilia.

La gran extensión de este comercio, casi la mitad del cual se hacía, hasta hace pocos años, con los Estados Unidos, se debe á la calidad inherente á la fruta, á consecuencia de las condiciones climáticas, que son particularmente favorables, así como al cuidado que se da al cultivo de los árboles, y también á la habilidad y cuidado de los Sicilianos en la mani-

se aplica en Junio, cuando la fruta producida por la floración temprana tiene el tamaño de un chícharo y que los árboles están aún en flor. En los distritos secos se aplican hasta nueve riegos.

PODA Y RECORTE.—En un artículo anterior, hablando del tratamiento de los limoneros en Sicilia, hice uso de dos términos: «poda» y «recorte.» Debo hacer una explicación á este respecto, pues acaso pudieran entenderse mal y dar lugar á errores.

El recorte ("rimondamento") significa la remoción de todos los retoños secos, los chupones, vástagos de agua, de toda vegetación embotada ó excesiva, así como de las ramitas que han dado fruta y quedado agotadas. Esta operación se efectúa durante el invierno y debía practicarse cuidadosamente cada año.

Como adición á todo esto, cada tres años se revisan esmeradamente los árboles y se despegan después que se ha recogido la cosecha principal. Esta operación se denomina "poda", y no debería ser necesaria de un modo muy extenso si el recorte se hizo de un modo conveniente. El objeto es mantener el árbol abierto, de manera que el aire y la luz puedan penetrar fácilmente y servir de preventivo contra las enfermedades, y también para que la fruta se distribuya más igualmente, tanto sobre las ramas interiores como sobre las exteriores.

No debe entenderse, por lo que se acaba de decir, que los limoneros se podan conforme al sistema á todo viento, pues esto sería un error completo. Generalmente tienen los árboles un tronco principal del cual se separan las ramas á intervalos irregulares. La poda está encaminada simplemente á formar un árbol bien aireado, con ramas abiertas, lo cual es necesario, pues los árboles se plantan tan cerca unos de otros, de 4 metros á 5^m50 de distancia, que las ramas se encuentran y se entrelazan, de modo que si las cimas no se mantuvieran abiertas, el aire y la luz quedarían interceptados. Además, cuando se permite que los árboles crezcan así reunidos, se hace necesario suprimir todos los brazos inferiores y formar un tróncalo alto, para que los trabajadores y cosecheros puedan pasar por debajo. Al dar estos motivos, no hago más, hasta cierto punto, que presentar una teoría, pues el Siciliano ignora porqué hace tal ó cual cosa, que le enseñaron su padre y su abuelo. Encontré algunas huertas en donde los árboles estaban plantados á una distancia de 6 á 8 metros unos de otros y en tal caso se les dejaba tomar más ó menos la forma que tienen los árboles en los naranjales de Payneham y de Marden. Esto se podía observar más especialmente en un vergel de unos cien acres que visité y que está situado á 9^{km}.654 metros de Palermo, junto á la Villa Elleanora, propiedad del Príncipe di Scalea. Existe una tendencia á dar más espacio á los naranjos que á los limoneros.

Las huertas de limoneros, generalmente, están rodeadas de bardas de piedra, de un 1^m08 de alto, pero á menudo de 2^m64 á 2^m97. Estas últimas, según pude saber, se levantaron como medida de protección para los habitantes, por la situación poco segura del país. Lo mismo se manifiesta en

el aspecto de los edificios. Actualmente estas paredes sirven de protección contra los vientos.

CULTIVO Y ABONO.—El cuidado que se da á las huertas de limoneros en Sicilia varía tanto como la atención que se presta á los árboles frutales en todos los países que he visitado. Por regla general, sin embargo, los vergeles están bien cuidados, y son el objeto de un trabajo enorme. Se me informó que no obstante el bajo salario, de 1 sh. á 2 por día, para los hombres (de 25 á 50 centavos oro), el costo medio del trabajo de una huerta de limoneros no baja de 650 liras por hectárea (\$130.00 oro). Esto equivale á unas £ 10 por acre, y me informan que cerca de Catania, los gastos á veces ascendían al triple.

El suelo se barbecha de tres á cinco veces al año. La azada Siciliana se asemeja á una pequeña pala ajustada á un mango encorvado. En Enero ó Febrero, el suelo se excava á una profundidad regular y se abonan los árboles. En Abril se remueve de nuevo la tierra y se forman las "conche" ó pilotas represadas. En Junio se efectúa otra vez la misma operación en el terreno con el fin de desenhierbar. Los limoneros reciben abono cada año en algunas huertas; cada dos años en otras, y cada tres años en la mayoría. El estiércol descompuesto de diferentes animales, paja y hojas podridas, huesos, ceniza, etc. se usan según pueden conseguirse, y en algunos casos se aplican abonos artificiales.

Un año después de que se ha plantado el árbol se abre el suelo alrededor del pie, comenzándose la operación á una distancia de unos 66 centímetros hasta 33 centímetros ó 49mm. de profundidad, y en las zanjas se vacían dos canastas de abono compuesto, representando de 20 á 25 kilos. Luego se rellena la zanja y se coloca la tierra de modo que forme un montículo alrededor del árbol. Un método semejante se observa al aplicar abono á los árboles viejos, pero se hace la zanja á mayor distancia del pie, según el tamaño del árbol. Cuando se trata de limoneros viejos, á cada uno se le aplican de 40 á 45 kilos de abono compuesto. Esta aplicación se efectúa de preferencia en el invierno ó á principios de la primavera. Se considera que el abono de otoño modifica desfavorablemente la calidad de los limones.

En el curso de mis viajes en el campo, inspeccioné muchas huertas de varias áreas y en localidades diferentes; nada me causó mayor impresión que la diferencia sorprendente que existe, con respecto á la salud, la limpieza y la falta de enfermedades, en las huertas y en los árboles, y esto, á menudo, en propiedades contiguas. Cuando un cultivador, á consecuencia de la falta de capital, de su pereza, ó mala administración, no riega, ni abona ni cultiva su huerta, el mismo aspecto de los árboles denuncia ese descuido aun á los transeuntes. La generalidad de las huertas de limoneros están bien cuidadas, y por lo tanto, los árboles son sanos y la fruta limpia. En algunas localidades encontré con cierta frecuencia la sarna redonda del limón, pero no se practica ningún tratamiento sistemático con insecticidas.

pulación de la fruta. A menudo se me ha preguntado cómo se preparan los limones en Sicilia para que puedan conservarse tan bien y por tanto tiempo. Nuestros horticultores apenas pueden admitir que en realidad la fruta es el objeto de muy poca, si hay alguna, preparación, á lo menos en el sentido que se da aquí á esta palabra.

UNA SUCESION DE COSECHAS.—No todos los limones sicilianos se conservan. Los limoneros producen una serie de cosechas, entre las cuales hay una cuya fruta es muy hermosa y de la mejor calidad. Solamente la mejor fruta de esta cosecha se conserva bien y por mucho tiempo.

Ya he indicado que se cultiva el limón en muy diferentes clases de terrenos y altitudes, es decir, desde el nivel del mar hasta una altitud de 1000 metros y más en el interior montañoso de la Isla. Considerando que la cosecha principal madura en la costa, desde Octubre hasta Diciembre, y que la misma sigue madurando más y más tarde según vamos ascendiendo en las sierras, puedo decir que la fruta de buena calidad ó sea la cosecha principal madura en los diferentes distritos, durante un período que se extiende desde el mes de Octubre hasta el de Febrero. También es preciso recordar que la fruta de buena calidad puede permanecer sobre los árboles durante tres meses, sin perder nada, ó muy poco de su calidad; por lo tanto puede decirse que la cosecha principal se extiende de Octubre á Mayo. Sin embargo, no es bueno, ni para el árbol ni para la fruta, dejar ésta sobre los árboles demasiado tiempo, pues los limones se conservarán mejor una vez que estén bien empacados y almacenados. Con referencia á este punto, debemos recordar que la temperatura es templada durante todos esos meses, y después del cuidado que ha de tenerse en la recolección y la manipulación de la fruta, ésta es la condición más especial para obtener algún éxito en la conservación de los limones y de cualquiera clase de fruta.

LAS CUALIDADES DE CONSERVACION DEPENDEN DEL SUELO, ETC.—No debo omitir que las cualidades de conservación de los limones dependen en gran parte del suelo y de la situación en que se producen. Los que se cultivaron en suelo ligero y arenoso se deterioran rápidamente; se secan y se ponen esponjados, y soportan mal el transporte. Por el contrario, los limones cultivados en arcilla margosa, ó en marga con subsuelo de arcilla bien drenado, como los que predominan en los distritos montañosos en que se cultiva esta fruta, se conservan mucho mejor. Tan importante y grande es esta influencia que los limones que vienen de tales terrenos se venden en una tercera parte más que los de terrenos arenosos. La fruta denominada "Montaña," es decir, producida en suelos margosos, con subsuelos de arcilla, es más firme y se conserva mejor. Los comerciantes en frutas marcan sus mejores limones con una "M", lo que significa: Montaña. Hé aquí un apunte que indica la diferencia entre los precios de los diferentes grados de fruta: "Montaña", de 25 á 50 liras por millar; "Loma": de 21 á 27 liras por 1000 limones. "Llanó": 17 liras por 1000. Con este motivo, puedo repetir aquí que la situación ideal para una huerta de li-

moneros es un terreno de arcilla margosa, bien drenado, abierto y expuesto á los rayos del sol durante todo el año, estando plantados los árboles en hileras que corren de Sur á Norte; protegidos contra los vientos fuertes y el hielo, y con una buena provisión de agua siempre disponible.

CÓMO SE MANEJAN LOS LIMONES.—Tuve la buena suerte de encontrarme en Sicilia durante la recolección de la cosecha principal, y por lo tanto pude ver los limones en su mejor condición. Ya sabía que se ponía mucho cuidado al manejar la fruta. Con respecto á muchas operaciones de cultivo, el uso de implementos como las cultivadoras Planeta, en manos de los inteligentes horticultores de Australia, y tiradas por nuestros caballos, compensará y con exceso la mano de obra tan barata en Sicilia; pero cuando se trata de la manipulación de la fruta, el costo del trabajo aquí, impide que se le dé tanto cuidado y atención. Los Salarios, en Sicilia, son para los hombres, de 1 s. 3d. á 3s. 10d, por día (30 á 45 cents. oro); para las mujeres de 3d. á 6d. (6 á 12 cent. oro).

RECOLECCIÓN.—Esta operación la efectúan hombres, mujeres y niñas. Los cosecheros llevan pequeñas canastas de mimbre que contienen de $\frac{1}{2}$ galón á dos galones (de seis á ocho litros), y forradas con una tela suave como la que se usa para hacer sacos para salvado, formando una especie de saco que apenas descansa sobre el fondo del cesto. Cogen los limones con los dedos y cortan de 33 á 99mm. de la rama, junto con la fruta. Al revisar los árboles, toman: 1º Todos los limones, por muy verdes que sean, que ya tienen 99mm. de diámetro y pesan 30 gramos y medio ó más. Los cosecheros aprenden á estimar el tamaño y el peso con una exactitud maravillosa, usando el pulgar y el dedo índice como medida. 2º Todos los limones que van poniéndose amarillos, tengan ó no el tamaño normal.

RECORTE DEL TALLO Y PRIMERA DIVISIÓN.—Los cosecheros llevan sus canastas al camino en donde está el mayordomo sentado, con algunas mujeres y cierto número de cestos, de unos 35 litros de capacidad, y forrados con caneva. Los limones se toman uno por uno de las canastas de los cosecheros y se recorta el tallo cerca de la fruta, con tijeras de la misma forma que las que usan los cosecheros de limón en California y Mildura. Si el limón parece perfecto y es de gran tamaño, se deposita en el cesto Nº 1; si es perfecto, pero más pequeño, en el Nº 2, y así sucesivamente, hasta que se completen cuatro grados. La fruta defectuosa ó de calidad inferior se transporta luego y se usa para la extracción de aceite de limón, ó para hacer ácido cítrico ó cáscaras garapiñadas.

DESECACION.—La buena fruta de primero ó segundo grado se lleva luego al depósito, en donde se extiende sobre el piso (en caso de que éste sea de piedra, se cubre con esteras). La profundidad y el tiempo durante el cual permanecen así, dependen de las circunstancias. El objeto es permitir que la humedad se evapore de la corteza; pero se debe poner mucho cuidado en que los limones de la capa inferior no se calienten. Pueden amontonarse á una altura de 133c. á 1 m. y permanecer así de 24 horas á 6 días.

DIVISIÓN Y ENVOLTURA PARA EL MERCADO.—Una vez secos, los limones se dividen de nuevo y se aparta toda la fruta defectuosa. Los limones sanos se envuelven en papel de seda, se empacan cuidadosamente en cajas y se llevan á los almacenes de los comerciantes; éstos ó almacenan la fruta ó la remiten luego.

ALMACENAJE DE LOS LIMONES.—Si la fruta ha de almacenarse, es preciso guardarla en depósitos frescos, y examinarla con atención cada tres semanas. Se desenvuelve cada limón, se examina y si está sano, se envuelve de nuevo y se repone en la caja; pero si muestra alguna señal de que no se conservará, se aparta. Creo que se almacenan también los limones en cuevas ó bodegas subterráneas, pero no las he visto. Según informes que recibí, cuando se adopta este método, la fruta se examina cada semana ó cada quince días. En resumen, y para decirlo todo en pocas palabras, el arte de conservar los limones en Sicilia consiste en manejarlos frecuentemente con sumo cuidado y quitar todos aquellos que presentan algún indicio de corrupción.

EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN.—Encontré muchas dificultades para presenciar el empaque de la fruta para la exportación. Esto constituye un contraste marcado con la libertad que se me concedió para visitar las huertas y vigilar las operaciones que allí se efectúan, aún las de desecación y del empaque para el mercado. Quedé convencido de que las excusas presentadas no eran sinceras, y en Palermo esperé una semana más después del tiempo fijado para mi partida, con el fin de vencer la oposición que hasta entonces se me había hecho. Conseguí entrada libre, en varias casas empacadoras y pude tomar algunas fotografías de los cuartos de empaque, bien contruidos, bien ventilados, sumamente limpios y convenientemente arreglados, del Sr. B. Mercadante. Me es forzoso decir que á tan cortés caballero debo muchísimas bondades y valiosas informaciones. Al hacer mi visita (á principios de Enero), los mejores limones estaban llegando del interior, aunque ví recoger fruta espléndida en las lomas, á unos diez kilómetros de Palermo. El precio era 7 s. (\$1.75 oro) por caja de 300 limones. C. I. F. en Nueva York. El precio pagado en Palermo para los limones de la Montaña, según me informó el Sr. Mercadante, variaba entre 7 y 16 s. (\$ 1.75 á \$4.00) por caja de 1,080. El Sr. A. P. Brown, representante de las propiedades Bronte y administrador de la fábrica de hielo de Palermo, el Sr. Seymour, Cónsul Americano y el Sr. Weyner, el simpático propietario del Hotel de Francia, me prestaron también valiosa ayuda.

Por supuesto tengo que dar la descripción completa de la preparación de los mejores limones que dan tanta fama al nombre de la Sicilia: Cuando deben exportarse, los limones se llevan directamente de las huertas ó de los almacenes, como queda descrito, á la casa empacadora. Aquí, se abren las cajas, se desenvuelven y examinan atentamente los limones, los separadores son prácticos y expertos. Una fruta que tenga una mancha que puede distinguirse solamente con una larga experiencia, se descubre