

jo, como tambien su madera que se trabaja con mucha facilidad. Hay dos especies de álamo; el blanco de que acabamos de hablar, y el negro que se distingue del anterior en la corteza que no es tan blanca, y en las hojas, que hallándose pendientes de un palito muy delgado, se mueven continuamente.

El álamo no se cria mas que en las orillas de los rios ó lugares muy húmedos: se hace en poco tiempo, y es bien propio para la formacion de calles de árboles, y lucimiento de paseos.

ALBACA. Planta odorífera, y de un olor aromático, cuyas flores son blancas ó bronceadas: requiere tierra húmeda y ligera, y se la riega en los calores: su multiplicacion se consigue por medio de la grana. Los jardineros distinguen varias especies de albacas; la mayor tiene como pie y medio de altura, poblada de hojas grandes, verdes con mezcla de púrpura; la mediana es mas chica que la anterior en todas sus partes; y la pequeña, cuyas hojas son parecidas á las del almora-dux, es la que mas bien se acostum-

bra á poner en los tiestos.

ALBARICOQUE. Arbol muy conocido, y de mediana altura: tiene el tronco cubierto de una corteza negra, y las hojas son parecidas á las del peral: la flor es de color de rosa blanca, de donde sale la fruta que tambien se llama albaricoques, y son encarnadinos de un lado, y amarillos de otro, de gusto bastante delicado: la buena calidad del albaricoque depende del fondo de tierra, y bondad del árbol en que se haya ingertado. Los albaricoques mas bien quieren una tierra arenisca y ligera, que tierra fuerte: los que se crian en las espalderas, esto es, en árboles que esten junto á las paredes del jardin, son mas abultados, y menos espuestos á faltar que los de árboles grandes, aunque es cierto que estos últimos son de superior gusto. Pónense regularmente los albaricoques á todo sol para asegurar de este modo el que no falte esta fruta.

Aunque este árbol fructifica por medio de su plantacion á cuesco ó hueso, se le ingiere á escudete en almendros ó ciruelos negros para multiplicar la es-

pecie. Los que estan á todo viento llevan un fruto escelente en tierra seca y en los altos, porque les da el sol por todas partes; pero los enanos deben estar en espaldera. Véase *Espaldera*.

Los albaricoques se podan á fin de Febrero: se les quita toda la leña muerta y ajada, y solo se dejan aquellos brazos principales para leña y fruto: deben cortarse las ramas nuevas del año mas gruesas á pocas líneas del cuerpo del árbol, como tambien todos aquellos que estan por bajo á seis ú ocho pulgadas de largo para formar las de leña, y los buenos brazos de fruto se podan á ocho ó diez pulgadas de largo. Hácese un segundo podado á mediado de Mayo, en que se podan los brazos medio secos, como tambien toda la leña estenuada, y donde la fruta esté poco medrada.

Despues de podados los albaricoques se cubren con esteras. A los que estan situados en espaldera se les corta la copa cada seis años para renovarlos, y esto cerca de la tercera horquilla baja, debiendo defenderlos cuando esten en

flor, de la helada y todo viento por medio de las esteras hasta fin de Mayo, quitándolas cuando el tiempo varia.

ALBARICOQUE, fruta. Los abultados son los mejores; y los mas tempranos á principio de Julio: los que estan amarillos á mediados del mismo mes, se tiene por la mejor fruta para las compotas, mermeladas y conservas.

ALBÉRCHIGO. Arbol bastante pequeño, y bien conocido, cuya madera es ligera y quebradiza. Los que se crian en un terreno arenoso y calido producen la fruta mas abultada: este árbol siente mucho el frio. Para lograr la multiplicacion del albérchigo, se plantan los huesos en un terreno ahoyado y trabajado, á dos pies uno de otro, tres dedos de hondo, y la cabeza hácia abajo. Debe replantarse el renuevo á los dos años en una hoya no grande, estercolarle, trabajar el pie tres veces, y regarle á menudo: á los dos años se trasplantan los pies, y ponen á lo largo en la hoya, dejando fuera solamente una rama; se les ingiere á escudete en ciruelos ó en albaricoques ya ingertos; y

este es el modo de tener albérchigos de la mejor calidad. Cuando tienen ya cerca de tres años, se podan á lo menos dos veces; la primera en Marzo cuando estan cerca de echar flor, y la segunda desde mediado de Mayo hasta mitad de Junio: será preciso desatarlos ó desprenderlos de la palizada antes de empezarlos á podar, y para practicar con conocimiento esta operacion deberá saberse que los brazos ó ramas nuevas de fruto estan cargadas de yemas, pues los de leña no los tienen, y en esto se distinguen.

A la primera poda se da á las ramas de fruto una largura razonable, y á las de leña se las corta á la cuarta ó quinta yema, para que de alli salgan las ramas de fruto; todo á proporcion de su fuerza, esto es, los mas gruesos á seis ó siete pulgadas de largo, y los brazos débiles á cuatro ó cinco. A fin de Mayo debe pinzarse (*Véase Pinzar*) los botones de todas las ramas gruesas, para que puedan echar las de fruto, teniendo cuidado de cortar cerca de lo grueso del árbol los mamones, que son unos

brazos gruesos del año; y cuando no pueda hacerse del todo por servir de adorno al sitio, por lo menos á siete ú ocho pulgadas de largo. Cuando los albérchigos no echan mas que brazos gruesos, es señal de viejos, y en este caso es preciso quitarlos particularmente si estan en tierras ligeras, á no ser que tengan algunos mamones que puedan renovarlos, y convendrá podarlos á un pie de largo.

La segunda poda se hace para libertar el árbol de los brazos inútiles que le consumirían la humedad, y aun la del fruto: pódase al mismo tiempo toda la leña seca y débil, como tambien aquella donde se advierte goma.

Despues del podar y cuando estan en flor se deben 1º defender de los hielos y de los vientos cálidos de Abril hasta fines de Mayo. 2º Cuando la primavera fuere seca ó fria se deben escavar, regar y cubrir con la misma tierra, y continuar con el riego, haciendo lo mismo en los grandes calores del estío. 3º Si la fruta se hallase poco adelantada, será preciso en el Mayo quitar al

árbol la mayor parte de ella , dejando poca en las ramas débiles , lo que se practica particularmente en aquellos que llevan fruta abultada. 4º Debe tambien cuidarse de quitar con tigas las hojas que esten sobre la fruta para descubrirla, y que la dé el aire ; pero ha de ser quince dias antes de la maduracion.

Nuevas observaciones sobre los albrchigos.

Algunos inteligentes que han hecho varias esperiencias sobre este género de árboles , reflexionando despues de lo que ellos mismos han visto , aseguran que el albrchigo es un árbol mas acuatil que los demas que se crian en los jardines ; y así es preciso regarlos muy á menudo , particularmente en verano , tanto para que medre el árbol , como para que produzca buena fruta , y que por lo mismo cuando se cria en terreno seco y sin riego , se pierde bien pronto. 2º Se ha experimentado que en tierras fuertes , algo humedas y arcillosas , estos árboles llegan á ser mas grandes , du-

ran mas , y dan mas fruta que en los terrenos secos y areniscos. 3º Estas mismas esperiencias acreditan , que si en vez de plantar y engertar los albrchigos , proviniesen de la sencilla operacion de haberles puesto á hueso , á todo viento , y defendidos del norte , regándolos en tiempo de sequía , se criarian mas bien , y la produccion seria de mejor calidad , y mas abundante.

Nuevo método de renovar los albrchigos viejos de una espaldera.

Esta operacion fácil y sencilla , que es una especie de engerto , y se hace en el primer tercio del árbol , se funda tanto sobre los principios del año , como de la circulacion y beneficio de la savia ó suco de la misma planta. Se entresacarán , y quitarán enteramente todos los mamones que tienen arruinado el árbol , y pondrán en su lugar ramas nuevas de fruto , que sean suficientes para vestir la pared á la que se halla palizado el albrchigo.

Esta sustitucion ó reemplazo se hace

del modo siguiente : despues de haber entresacado las ramas del árbol segun se ha dicho , se le agujera en varios sitios , y á distancias proporcionadas, con un barrenito acomodado al diámetro de la rama que haya de sustituir á las ramas que se han quitado ; para cuyo efecto se tendrá el barreno en posicion oblicua , de modo que formando con el árbol un ángulo agudo, el término ó punto de concurrencia de las dos líneas quede hácia abajo ; el barreno que se acerque mas al pie del árbol será á una pulgada de la superficie del terreno, para que no pueda nunca cubrirse de tierra.

Se tendrá junto á sí ramas nuevas de fruto , escogidas y recién sacadas del árbol de la mejor calidad ; y haciéndolas entrar hasta ocupar todo el barreno hecho , llegarán á tocar el corazon del árbol : pero antes es preciso haber quitado á la pua la corteza en la parte que ha de entrar en el barreno ó agujero, y ajustarla de modo que tanto la corteza de la pua como la del sujeto ó árbol que se mejora , unan exactamente

por todas partes ; y para esto debe abrirse con limpieza la corteza del árbol al rededor del agujero , del mismo modo poco mas ó menos que se practica en el engerto á escudete , consolidandolo despues con un poco de tierra fuerte , y mejor que esto con cera blanda , para impedir la introduccion de todo aire ó humedad estraña en los huecos , que aunque imperceptibles , habrán quedado.

Renovados así los alberchigos por medio de esta clase de engerto , dan mucha fruta por todas partes , y antes solo la producian en las estremidades , y en corta cantidad.

El autor de este nuevo modo de engertar afirma , que poniéndole en práctica , todo árbol de cualquiera especie que sea , puede mudar de naturaleza en el espacio de dos meses , sin perder su primera forma , ni sufrir interrupcion alguna en flor ó fruto , siguiendo la sazón en que se haya hecho esta operacion.

Por este medio se pueden disponer las ramas de los árboles como se quiera para empalizarlos ventajosamente , y po-

der darlos la forma de un hermoso abanico; haciéndose con unos árboles que desde el primer año puedan producir, y reemplazar con utilidad los viejos, que sobre no fructificar, presentaban una vista desagradable.

ALBÉRCHIGO. Fruta de las mas delicadas para comerse cruda, y sus varias especies, de que hay gran multitud, se distinguen por tamaño, color y gusto segun los países; pero generalmente el albérechigo para ser bueno, debe tener la carne algo dura, aunque fina, lo que se conoce bien despues de mondado, deshaciéndose al comerse, con un gusto dulce, y perceptible al olfato. Conocese que se halla un albérechigo en su perfecta maduracion cuando se desprende del árbol con facilidad, que tiene buen color sin mezcla de verde.

Los alberchigos no maduran como otras frutas fuera del árbol; sin embargo, poniéndolos á cubierto un dia ó dos, adquieren cierta frescura que los hacen sumamente gustosos.

Conserva de albérechigos en aguardiente.

Primeramente escogereis los albérechigos mas sanos, pero que no esten del todo maduros, en la fuerza del calor del dia, y limpiándolos bien con una servilleta, los rajareis hasta el hueso: pónese la azúcar y agua proporcionada á clarificar; hallandose á medio punto, y á tiempo que esté hirviendo se echan los albérechigos, que se dejarán dentro hasta blanquear; pero tendreis cuidado de sacarlos al punto crítico que lo esten, y á proporeion que vayan tomando color, se ponen sobre una mesa que estará cubierta con unos manteles, donde se dejarán enjugar, y entrétanto se acaba el jarabe con punto bastante subido, y en este estado se aparta, se pasa por tamiz, y deja enfriar. Entonces se aumenta al almíbar igual porción de espíritu de vino, que se echará en unas botellas ó redomas, donde tendreis ya los albérechigos.

La receta para cien albérechigos, y como una docena mas para suplir á los

que se pierdan al tiempo del blanqueo, es ocho libras de azúcar para hacer el almíbar, con doce de agua, y ocho de espíritu de vino, para mezclarle, como hemos dicho, con el almíbar: este saldrá bien hecho, advirtiéndole que cuando la azúcar esté deshecha y cerca de hervir, es preciso clarificarla con tres ó cuatro claras de huevo batidas, pero empleadas por mitad. Cuando se halle clarificada con la mitad de estas claras, se blanquearán los albérechigos, como queda dicho, despues se acaba el almíbar hasta punto de candir poco menos, y echar lo que resta de las claras para acabar la clarificación.

Modo de secar y conservar ó mantener los albérechigos, particularmente cuando se haya cogido abundancia de ellos.

1.^o Deben cogerse los que sean de mejor especie, bien maduros, del árbol precisamente, y nunca de los caídos; abrirlos al medio, y sacándoles el hueso, se les limpia y pone en una fuente, y apretándolos algo con la mano, se les

deja en este estado por espacio de doce horas. Pasado este tiempo, se echa en un vaso el zumo que han dejado echando en él azúcar, aguardiente y un poco de canela y clavo: media libra de azúcar, con igual porción de aguardiente, basta para cada libra de zumo. Déjase todo en infusión doce horas entre ceniza caliente, y poniendo despues los albérechigos en regillas limpias, se meten en un horno, cuyo calor ha de ser muy lento: sácaseles despues que hayan tomado bastante calor, y uno á uno se les remoja en el almíbar preparado: esta operación se reitera tres veces hasta que los albérechigos parezcan secos; lo que se conocerá cuando hayan llegado á tomar un color morado muy oscuro, y que la carne esté reluciente y dura, á cuyo tiempo se guardarán en cajas de pino forradas en papel, y sitio seco, y en esta disposición se conservan mucho tiempo.

Los albaricoques se conservan del mismo modo; pero no se abren: toda fruta preparada así es de un gusto excelente, y un buen recurso en tiempo que no hay otras.

Compota de albrchigos que no esten perfectamente maduros.

Cortareis por medio los albrchigos, y sacareis los huesos, echándolos, á proporcion que se vayan cortando, en agua fresca, y despues en agua hirviendo, donde darán dos ó tres hervores solamente: pónense en un tamiz para enjugarse, y despues de mondados se echarán en azúcar á medio clarificar, donde se les dará dos hervores; espúmense, y luego se echarán en una fuente con su almíbar, que se habrá pasado antes por un tamiz ó cedazo.

Compota de albrchigos bien maduros.

Despues de haberlos mondado y echado en agua fresca, se pondrán en una sarten con azúcar clarificada, donde cubriéndola con un plato, se pondrán á fuego lento hasta que esten blandos.

Mermelada de albrchigos.

Se toman de los de mejor calidad y mas maduros, que se mondarán, y qui-

tarán los huesos; se harán secar de modo que de seis libras queden cuatro, y se echan en otras tantas de azúcar clarificada, donde hervirán.

ALCACHOFA. Planta hortaliza, de que hay tres especies: las verdes ó blancas, que son las primeras que salen, son las mas comunes, y estando bien cultivadas, llegan á ser sumamente abultadas: tienen las hojas anchas, y resisten al frio. Las violadas son de gusto mas delicado, y tienen el grumo en forma de pirámide: se las deja secar para componerse. Las rojas son muy pequeñas y redondas: comense en pimentada. (*Véase Pimentada.*)

El medio mas regular de multiplicar las alcachofas es el renuevo, esto es, los pimpollos que echan las añejas se sacan con raices, y plantan en Mayo, uno ó dos en cada hoyo de un pie de hondo. Antes deberá habersé cavado bien la tierra á tres pies de hondo; dirigir á cordel los hoyos, con separacion de tres pies, poniendo solo dos filas en cada hera. Cuando se las planta se cortan á siete pulgadas de largo, metiéndolas en