Sus flores son de color de violeta, con un pistilo que tiene un ovario con dos glándulas, cinco estambres, corola y cáliz con cinco divisiones; baya del grueso de una cereza, primero verde y luego amarillenta; raiz espesa, simple ó ranosa, sin tallo; hojas largas y radicales.

MORELA TUBEROSA, *solanum tuberosum*, (V. *Patata*).

MORELA DULCE-AMARGO, (*solanum dulcamara*).

Llámase esta planta dulce-amarga, porque masticando las hojas recien cojidas, producen en la boca una amargura, á que inmediatamente sucede una sensacion tan dulce como la miel.

Las flores nacen en racimos pequeños en la parte superior de las ramas, opuestas á las hojas y son de un azul oscuro que tira á violado. El fruto es una baya de forma oblonga de color encarnado. El sitio donde se cria es en las inmediaciones de los setos, de los matorrales, bosques húmedos y sombríos, y sitios bajos y pantanosos. Florece en junio y julio. Se emplea en medicina.

MORELA NEGRA, (*solanum nigrym*). Flores pequeñas y blancas, en graciosos corimbos; bayas verdes, luego encarnadas y finalmente negras, parecidas á las de casis (grosellero comun, *ribes rubrum*). Tallo herbáceo de 30 á 35 centímetros de altura, con hojas dispersas.

MERELA OBERGINA, BERENJENAS, (*solanum melongena*. (V. *Berenjena*).

MORELA-TOMATE, *mamana de amor ó del Perú*, (*solanum lycopersicum*). (V. *Tomate*).

Seccion segunda.—Plantas con fruto seco ó capsular.

MORELA CALDO BLANCO, GORDOLOBO, *verbascum Thapsus*.

Flores amarillas en espiga terminal; ovario vilocular; estilo largo y oblícuo, estigma globuloso; cinco estambres con ribetes de una pelusilla blanca y las anteras trasversales; corola con un tubo corto de cinco divisiones; cáliz con cinco dientes agudos; cápsula ovóide y bilocular; tallo de un metro, blanco y derecho; hojas de un color blanco verdoso, ovales y con los peciolos muy largos.

Se cria en los sitios incultos y á las orillas de los caminos. Florece casi todo el verano y sus hojas sirven para hacer tisanas emolientes.

JUSQUIAMA NEGRA, (*hyoscyamus niger*). (V. *Beleño*).

TABACO COMUN, *nibotiana*, *tabacum*, *yerba de la Reina*, *yerba de todos los males*. (V. *Tabaco*).

ESTRAMONIA, MANZANA ESPINOSA, (*datura stramonium*).

Flores blancas ó violetas con pedúnculos pequeños, naciendo en los sobacos de los ramos, ovario piramidal, estilo mas ancho en la parte superior, estigma de figura de herradura, cinco estambres con ribetes cilíndricos insertos en la parte superior del tubo de la corola, y con anteras amarillas, corola con tubo anguloso y cinco divisiones plegadas longitudinalmente, cáliz con cinco costados salientes, terminando con cinco dientes, cápsula llena de espigas, tallo hueco, blanco y puberente, de un metro de altura; hojas alternas, agudas y angulosas.

Planta muy venenosa que florece por junio y julio.

SOLANO. Nombre genérico de una familia numerosa de plantas, la mayor parte de las cuales son venenosas; pero le debemos la *patata*, que despues de las plantas cereales es el mejor presente que nos ha hecho la naturaleza; le debemos tambien las *manzanas de amor*, como llaman al gustoso *tomate* los franceses: el *coral de los jardines* ó pimiento, y la apetitosa berenjena.

SOLANO DULCAMARA, DULCAMARA DULCE-AMARGA. Linneo lo clasifica en la petandria monoginia, y lo llama *solanum dulcamara*.

Llámase dulce-amarga porque masticando las hojas recien cojidas, producen en la boca una amargura, á que inmediatamente sucede una sensacion tan dulce como la miel.

Flores en racimos pequeños: nacen en la parte superior de las ramas, opuestas á las hojas, y son de un azul oscuro que tira á violado. En medio se eleva un cono de color amarillo claro, formado por la reunion de los estambres que sobrepujan los cinco filamentos: la base de este cono está rodeada de una areola de color verde brillante: es una flor muy hermosa vista de cerca.

La corola de estas flores es profunda, dentada y dividida en cinco piezas estrechas, que parece que forman otros tantos pétalos diferentes. El pedúnculo comun es tierno y largo, y cada flor tiene otro particular y de longitud considerable: del fondo del cáliz se eleva un pistilo fijado como un clavo en medio de la flor.

Fruto: el pistilo se convierte en un fruto tierno o baya suculenta y de forma oblonga, que al principio es verde, y cuando llega la madurez del fruto, de un encarnado muy vivo. Está lleno de granas pequeñas en mucho número, blanquecinas, aplastadas, y de sabor desagradable. El cáliz subsiste en las bayas, y conserva su tamaño natural.

Hojas oblongas, lisas, puntiagudas, mas pequeñas que las del *exinilar* y de un verde muy oscuro: nacen en forma de fortificacion, colocadas alternativamente á lo largo del tallo, y varian segun

las diferentes partes de la planta: las inferiores tienen en su base dos apéndices parecidos á dos hojitas, y las superiores son sencillas y sin apéndices; los pedúnculos de unas y otros son largos, tiernos y de un verde pálido que no es desagradable.

Raices fibrosas, ordinariamente pequeñas, algunas veces bastante gruesas y morenas.

Porte: la raiz arroja brazos leñosos, delgados, quebradizos de tres, cuatro, cinco ó aun seis pies de largo, que se agarran serpeando á los setos á los tallos de las plantas y á los árboles y arbustos que pueden cojer. Un tallo tan delgado necesita siempre de apoyo para elevarse, y si le falta serpea por el suelo, á no ser que halle árboles ó emparrados, con cuya ayuda pueda subir muy alto, aunque no tiene tijeretas, porque se agarra fuertemente á cuanto encuentra. A veces trepa hasta la cima de los sáuces viejos y los adorna con sus ramas floridas, que cuelgan, formando festones.

La corteza de las ramillas nuevas es lisa y verde; las mas viejas se ponen ásperas, y tienen esteriormente un color ceniciento ó moreno claro, y por dentro son siempre de un hermoso verde. En el centro de esta madera quebradiza hay una médula fungosa.

Sitio: en las inmediaciones de los setos, de los matorrales, de los bosques húmedos, alrededor de las paredes, al pie de los árboles viejos y en los sitios bajos y pantanosos.

Florece en julio y agosto, es vivaz y se halla en todo tiempo; pero en invierno es dificil distinguirla de las zarzas y espinas, porque pierde todas sus hojas con las primeras heladas.

Habita con preferencia en los paises meridionales, donde crece espontáneamente, y la que se coje en nuestros paises, especialmente la que se cria en sitios secos, tiene mucha mas virtud y vigor que la que se halla en los paises septentrionales y en los parajes pantanosoo.

Propiedades: la dulce-amarga debe mirarse como una *planta exótica*, segun la llama Linneo, porque es propia para dulcificar la sangre. Aplicada esteriormente es un buen tópico anodino, resolutivo y vulnerario; tomada interiormente es atenuante, resolutiva, sudorífica, diurética y depurativa. Puede colocarse tambien entre las plantas cosméticas.

Usos: se usan esteriormente todas las partes de esta planta, hasta las mismas bayas. El jugo se saca, segun dice Mathiolo, Juan Ruel y el autor del *Diccionario Botánico y Farmacéutico*, para quitar las manchas, del cutis especialmente las de la cara.

Mathiolo añade que las damas toscanas la usan para conservar la belleza y frescura de su tez, y para quitar las pecas y manchas.

Los antiguos no usaron de esta planta interiormente, al menos antes de Linneo se hacia muy poco uso de ella. Razoux, médico en Nimes, fue el primero que la empleó interiormente, é hizo curas felices y admirables. Carrere, profesor de mérito de la Universidad de Perpiñan, asegura haber perfeccionado el método de administrarla; lo que podemos decir, segun la observacion de estos dos autores, es que la dulce-amarga se debe mirar como una planta dotada de escelentes virtudes para purificar y adelgazar la sangre. Sin ser un remedio anti-venéreo, es un poderoso auxiliar de las preparaciones mercuriales, que son el verdadero especifico de las enfermedades sifiliticas. Las virtudes de la dulce-amarga no son equívocas: se emplea útilmente en los dolores reumáticos, y sobre todo en los que provienen de una dilatacion grande de las fibras. Esta planta no es menos eficaz para curar las herpes y todas las enfermedades cutáneas: se usa provechosamente en todas las enfermedades que dependen de extravasaciones ó derrames de leche; en la ictericia, las obstruciones, el asma y las procidencias. Se emplea esteriormente en las heridas, las úlceras, el cáncer, las contusiones. etc.; es anodina, detersiva, resolutiva y vulneraria. Se aplican entonces las hojas frescas, machacadas en forma de cataplasma. Interiormente solo se usan los tallos quitándoles las raices, las hojas, las flores y los frutos: se cortan en pedacitos, que se machacan con un martillo, ó se hienden por medio en cuatro partes si son muy gruesos: observando únicamente que los que tienen médula son preferibles por todas razones á los otros. Se cuecen á fuego manso ó lentamente, pues por poco fuerte que fuese la ebullicion, el liquido en que cuece la planta y la parte mas volátil se disiparia con la espuma.

Se observa que por poco que se agite el cocimiento de esta planta, ó si se vierte de alguna altura, levanta espuma, como la cerveza, ó el vino de Champaña. Se comienza por una ó dos dracmas de estos tallos, que se hacen hervir en dos vasos de agua, hasta que se reduce á la mitad: se aumenta sucesivamente la dósis de la planta de dos en dos, de tres en tres dias hasta llegar á una onza. Entonces se duplica el liquido, y se echan cuatro vasos en vez de dos, reduciendo siempre el liquido á la mitad. Ordinariamente se toman dos tazas de este cocimiento por la mañana en ayunas, con el intervalo de media ó de una hora: si conviene tomar mas, se reitera la misma dosis por la tarde, á las cuatro horas de haber comido. Cuando los enfermos estan á caldos, se usa de este cocimiento en vez de tisana y se da á pasto.

Se puede mezclar el cocimiento de dulce-amarga con igual porcion de leche de cabras ó de vacas bien desnatada, añadiéndole un poco de azúcar, de raiz

de regaliza ó algunas rajas de limon, para quitar el gusto nauseabundo que algunos hallan á esta planta. Si en ciertas ocasiones conviene mezclar este cocimiento con leche, es mucho mas útil en otras darlo puro, porque así es mas activo.

La dulce-amarga se multiplica fácilmente por esquejes ó sierpes arraigadas, que se hallan contra los pies viejos, por acodos y por estacas, haciendo los acodos en la primavera si el terreno es húmedo, en el cual arraigan muy pronto, y despues se trasplantan á los sitios que se les destinan. Pueden servir para adornar jardines con ella, y formar emparrados y cenadores. Buc'Hoz dice, que ha visto estacas de dulce-amarga puestas en garrafas en una sala, y que habian echado hojas y ramas, que se conservaron verdes mucho tiempo.

SOLANO TOMATERA, TOMATERA, TOMATES. Planta y fruto bien conocido, de la numerosa familia de las solanáceas del sistema natural de Jussieu, perteneciente á la clase 8.ª Linneo le clasifica en la pentandria monoginia, le llama *solanum licopersicum*.

Flor: de una sola pieza abierta en forma de salvilla, y dividida en cinco segmentos ovales y puntiagudos. Los estambres, en número de cinco, estan reunidos por cima y forman una especie de clavo. El cáliz es de una sola pieza, dividido en cinco partes largas, derechas, estrechas y puntiagudas.

Fruto: baya tierna y jugosa, dividida ordinariamente en tres celdillas. Las granas estan encerradas en el fruto, cuyo color es de un hermoso encarnado vivo, y tiene frecuentemente la forma de una manzana calvilla.

Hojas: aladas, con un par de alas grandes, y otro pequeñas alternativamente; las foliolas son casi iguales y hendidas.

Raiz: rojiza, larga y fibrosa.

Porte: en las provincias meridionales se eleva el tallo, que es herbáceo y tierno, á la altura de muchos pies, poniéndoles rodrigones. Las flores y los frutos estan en racimos opuestos á las hojas.

Sitio: la América, y cultivada en las huertas; es planta anual.

Cultivo: esta planta no es conocida en las provincias del Norte, donde si la cultivan es mas bien por curiosidad que por el provecho que sacan de ella; á no ser que lo hagan por el objeto de vender los tomates, que algunas personas hacen macerar en aceite comun; pero en Italia, en España, en Provenza y en Languedoc son muy estimados. No estan conformes los escritores en cuanto á sus cualidades; unos comparan esta planta, con respecto á sus efectos, á la mandrágora, y la miran como un veneno decidido. Es verdad que las hojas tienen un olor virulento y un sabor nauseabundo, y sin duda este ha sido el motivo de abominar esta planta y tenerla por peligrosa. Si hubiesen examinado mejor el fruto, que es lo único que empeña á cultivar esta planta, hubieran reconocido que no tiene olor y que su sabor es lijero y agradablemente ácido.

Cuando se ha cultivado esta planta en un sitio, se han dejado podrir los frutos en la tierra, y esta no se ha mudado, nacen tomateras por todas partes al año siguiente (hablamos de las provincias del Mediodia); pero estas siembras naturales retardan mucho la vejetacion de las granas, y no se goza bastante tiempo del fruto. Los curiosos siembran la grana en macetas durante el mes de febrero, y las ponen en buenos abrigos, y aun entre estiercol, cuidando de preservarlas de los frios accidentales. Los que no quieren anticiparse siembran por marzo, y los perezosos por abril, mayo ó junio, para tener tomates tardios.

La tomatera puesta de asiento gusta de parajes algo húmedos ó regados á menudo. Cuando los pies tienen ya algunas hojas, se trasplantan de asiento, y si á medida que crecen se sostienen con algunos piquetes clavados en la tierra, y algunos travesaños, dan muchas mas flores, y por consiguiente mas tomates: se puede decir que desde junio hasta que hiela, segun la esposicion y la época de las siembras, tiene la planta tomates verdes y encarnados; estos últimos, á veces tan gruesos como una manzana de reineta; pero no tan largos. Si de cuando en cuando se da una escarda, las plantas adelantarán mucho; pero no es muy necesaria. Rara vez deja de ser abundante la cosecha de tomates, los cuales sirven, cuando estan maduros, en las cocinas para las salsas picantes y ácidas. Las cocineras esprimen por un lienzo el jugo del fruto, y añadiéndole sal, creo que algun vinagre, lo conservan hasta muy entrado el invierno. En los paises cálidos es una de las salsas mas usadas. Se sazonan tambien los tomates con aceite, vinagre y sal, lo cual forma un alimento lijero y refrigerante.

Vitet en su Farmacopea de Lyon dice, que el jugo esprimido de las hojas ocasiona una especie de estupor, cólicos, convulsiones, y á veces la muerte. Es dudoso que en forma de colirio cure la oftalmia erisipelatosa, y que en fomentacion calme el dolor de los tumores flemonosos. Esteriormente el jugo esprimido de los tomates refresca; repercute la oftalmia erisipelatosa, y la erisipela; pero suele traer consecuencias perniciosas. El aceite por infusion de los tomates no produce en ninguna especie de enfermedad mejores efectos que el comun fresco.

Los tomates mas comunes son aplastados por ambas estremidades, muy anchos, y las simientes delgadas, chatas, rodondas y amarillas. Toda la planta despide un olor fuerte y desagradable; pero

se cultiva otra variedad, que solo se distingue en no ser la planta tan crecida, y en la forma de su fruto, que es redondo y mas pequeño, pues solo tiene de uno á dos dedos de diámetro.

Los tomates se cultivan en todas las huertas y jardines de España con notable abundancia: en los paises estranjeros es una planta poco conocida aun; sin embargo de que en estos últimos años han principiado los hortelanos de las inmediaciones de Londres y París á plantar algunos canteros en sus terrenos, donde siguen tomándoles afecion. Por ser especie natural del género *solano* lo han admitido con recelo en sus jardines y huertas, suponiendo que participaria de las mismas cualidades venenosas y contrarias al hombre, que distingue las mas de las especies de que se compone esta familia del reino vejetal.

Siembras. Las primeras siembras de tomates se hacen por enero, y las últimas por agosto: estas deben proporcionar plantas para la última tanda de tomates forzados en las estufas. En los seis meses del intermedio se repiten sucesivamente las siembras, segun la necesicad de la planta que se advierte. Las de enero, febrero y marzo se hacen en camas calientes, cajoneras ó alvitanas; las de abril y mayo en eras hondas, que puedan reservarse en caso necesario de las heladas tardías y escarchas que se esperimentan en este pais; y las restantes en eras regulares, sin riesgo alguno de las intemperies. Las camas calientes se dispondrán con tres pies ó tres y medio de estiercol de caballeriza; y si pudiese incorporarse con la basura una tercera parte de hojas de arbol se lograria mas contínuo el calor, aun cuando no se manifestase tan vivo en los principios. La anchura de las camas se arreglará á la de los bastidores y cajones con que deben cubrirse, y dentro de cuyo recinto se tiene que hacer la siembra. El estiercol se tendrá amontonado por ocho ó diez dias antes de disponer las camas calientes, y se pondrá particular cuidado en que se estiendan las tandas de basura, habiendo préviamente desmenuzado los plastones. Es necesario pisar la cama, y aun recalarla de agua para que se asiente por igual y no se formen despues rehundimientos, ni altos y bajos que puedan dar lugar á la nota de desaliño y poco cuidado del hortelano ó jardinero.

A los dos dias de haber preparado la cama caliente se cubrirá con dos ó tres dedos de mantillo, pero no de tierra; pues se abrasa y pasa con el calor demasiado vivo, que en algunos dias se fomenta de resultas de la fermentacion del estiercol. Pasados otros seis ú ocho se completa la capa de mantillo que ha de servir de cubierta para ejecutar la siembra, dándole de ocho á diez dedos de grueso.

Luego que se haya preparado la cama caliente, se sentarán los cajones y bastidores de las vidrieras, para que con la frialdad de la estacion no se detenga la fermentacion, ni menos se recale el estiercol con las lluvias y nieves que pueden sobrevenir, con notable perjuicio de estos resguardos artificiales. La simiente no puede desparramarse sobre la superficie del mantillo hasta que no se advierta en el recinto de la cajonera vapor perjudicial. Algunos trozos de alvitana, que hayan servido para criar lechugas durante los rigores del invierno, y que se hallen desocupados á últimos de enero, se arreglan para sembrar los tomates. Este método es menos costoso, fácil, y mucho mas útil para la disposicion de semilleros de tomates que el de las cajoneras, donde por lo regular se crian las plantas mas endebles, descoloridas y ahiladas, á pesar de los cuidados mas esmerados del cultivo. De los trozos de alvitana señalados para este efecto se sacará todo el mantillo que sirvió en la cria de las lechugas, para volverlo despues á emplear de nuevo. Se quitará igualmente pie y medio del estiercol antiguo de la alvitana, incorporando con la mitad de dicha basura igual porcion de estiercol caliente, que se estenderá sobre la zanja, á fin de rellenar el vacío que se formó. Sobre este estiercol renovado se volverá á colocar el mantillo que se sacó de la alvitana, para ejecutar la siembra de tomates. El estiercol se macizará pisándolo perfectamente para evitar rehundimientos. Las eras hondas se dispondrán en terrenos secos, que no puedan encharcarse ni empantanarse con las aguas de invierno. Despues de haber cavado y allanado la superficie del terreno se quitará media azadonada de tierra superficial para levantar los lomos. Se ponen palos atravesados de parte á parte, que puedan sostener el peso de los setos y esteras, con que se preservarán las siembras de la impresion de los frios. Las siembras destinadas á conseguir planta que fructifique en los abrigos y estufas durante el invierno, se ejecutará por junio y julio, reiterando á cada ocho dias otra nueva siembra, que proporcione sucesivamente planta útil. El paraje mas proporcionado para este fin son las eras de buena calidad, y defendidas del aire solano, que en aquellos meses es causa de que se ahilen con estraordinaria brevedad. De todos modos, la simiente puede esparramarse á puño, y con mas utilidad á chorrillo, por surcos distantes cuatro ó cinco dedos unos de otros. La cubierta que necisitan no pasará de un dedo á dedo y medio. Son muy convenientes los riegos para conservar la humedad, que contribuye no poco al desarrollo mas pronto de estas simientes. Con los riegos proporcionados á la sequedad de la tierra, y con las escarchas y labores de almocafre les sobra para prevalecer en sus semilleros. Estas labores son mucho mas fáciles y prove-

chosas sembrando por surcos las simientes; y asi tambien podrán entresacarse con mas comodidad y ventaja, sin causar detrimento á las que se hallen próximas. Luego que empieza á nacer la simiente del tomate en las cajoneras y alvitanas, se cuidará de no malograr ocasion alguna en que puedan ventilarse los semilleros, pues sin el auxilio del aire esterior y la impresion del sol se criarán las plantas descoloridas, de poca resistencia, y muy espuestas á perecer por el mas leve contratiempo que esperimentasen un estado tan tierno.

Trasplante y cultivo. Los terrenos mejores, sustanciosos y mas bien beneficiados de la huerta, son los mas aparentes para el plantio de tomates. Despues de distribuir en lomos los canteros se regarán un dia antes del plantio, señalando los golpes como para las demas hortalizas, por la linea que formó el agua de los riegos en el caballon, á distancia de pie y medio ó dos pies. Se dará otro riego despues del trasplante, operacion siempre necesaria en todos los vejetales que se trasponen. Los riegos en los meses de calor, junto con la limpieza del terreno, principalmente en las primeras semanas inmediatas á la trasposicion, son los únicos cuidados que despues exige este vejetal. Estos plantios no deben ejecutarse hasta despues que haya pasado la estacion de los hielos y escarchas, que en el clima de Aranjuez se verifica á últimos de mayo. A principios de dicho mes pueden trasponerse algunos pies al abrigo de alguna pared ú otro semejante resguardo, y si no se pierden por alguna escarcha tardía, darán tomates mas tempranos que los plantíos regulares al aire libre.

Cultivo forzado. La planta mas lozana que prometa llegar á colmo por los medros que lleva sobre las demas de los semilleros de junio y julio, se traspondrá en tiestos, que llaman claveleros, por agosto y setiembre. Los tiestos claveleros tienen poco mas de un pie de altura y tres cuartas de diámetro por su boca, disminuyendo progresivamente hasta cuatro ó seis dedos en su base, con dos agujeros laterales en su fondo para que tengan salida las aguas de los riegos y no se estanquen y pudran las plantas. Las tomateras se deben sacar con su cepellon, para lo cual es muy conveniente haber ejecutado antes la siembras claras y por surcos; y sin embargo de todos estos cuidados se malogran muchos golpes á causa de los ardores de la estacion. En temporadas que sopla el aire solano no deben trasponerse los tomates aun cuando se conserven las plantas saludables y vigorosas en el semillero; se ahilan y *derriten* sus puntas (que es la espresion de los hortelanos) de resultas de los bochornos que se esperimentan en los meses de agosto y setiembre. La mayor parte de las plantas que se ponen en tiestos, soplando aire solano, perecen dentro de pocos dias, ó permanecen lánguidas por algun tiempo, secándose todas las estremidades y conservando solamente verdes algunas de las hojas mas próximas á la raiz. En cada tiesto se plantará una sola planta, y se regará abundantemente. Los primeros quince dias inmediatos al plantio se colocarán los tiestos debajo de portales que los resguarden del sol, destapándolos á la caida de la tarde, y regándolos diariamente para que perciban el beneficio de la ventilacion, y disfruten por la noche la humedad de los riegos, que se disipará mas lentamente que de dia. Habiendo permanecido los quince dias indicados debajo del portal, se sacarán los tiestos á parajes sombríos, donde puedan acostumbrarse poco á poco á resistir el sol; pues esponiendo las plantas desde luego á sus fuertes impresiones les dañaria una mudanza tan repentina. Se les dará por grados mas sol; de manera que á los ocho ó diez dias puedan resistir toda su fuerza.

La mezcla mas proporcionada para estos tiestos se compondrá de tierra sustanciosa virgen ó de soto, con igual porcion de mantillo. En el mes de octubre, que es cuando comienzan las escarchas en este pais, se introducen los tiestos de tomates en los reservatorios y estufas, porque es planta que no puede resistirlas; y para que se logren mejor deben tener ya cuajados los mas de sus frutos antes de encerrarlas en las estufas. En cada tiesto se hincarán tres ó cuatro varitas para sujetar los tallos que se crian tendidos por el suelo, y que de esta manera se mantendrán derechos, y con mas facilidad se perfeccionará la madurez de los frutos. La mejor casta de tomate para forzar es la que produce el fruto sin herrugas ni surcos, redondo y de carne firme, pues se conservan mas y tienen mucho aguante, aun en el caso de ponerse colorados, que es la la señal de estar maduros. Pueden tambien señalarse algunos pies de la siembras de mayo para lograr tomates en noviembre. El plantio de estos tiestos se ejecutará en los primeros dias del mes de julio; y no se cojera de la planta tomate alguno, sino que se encerrarán en las estufas, de manera que ocupen el mejor lugar posible, sin poner amontonadas ni ofuscadas las plantas, pues se ha de cuidar de que gocen de la ventilacion. Los riegos son precisos en las estufas para que no se sequen las tomateras y perezcan de sed. En los dias de sol y templados de invierno se abrirán los bastidores para dar vida á las plantas y renovar el aire, ejecutándolo asi siempre que sea favorable la estacion; pero en tiempo de hielos se tendrán cerrados para abrigo, arropándolos además esteriormente con esteras, para mayor defensa del frio. Por noviembre se comenzarán las *caldas*, ó antes si fuese necesario. En los principios se encenderán los hornos una sola vez, de media noche arriba, para que al despuntar el dia, que es cuando es mas intenso el frio, se utilicen y disfruten del calor artificial que se ha comunicado á la estufa. A proporcion del aumento de los frios y hielos, se darán con mas frecuencia las caldas: en lo mas rigoroso del invierno se encendera el horno á la caida de la tarde, segunda vez á media noche, otra una hora antes de despuntar el dia, y si se contemplase necesario, otra durante el dia. El termómetro de Reaumur debe mantenerse de siete á diez grados sobre cero para que se crien con lozanía las plantas de tomate; el agua para los riegos se templará antes de usarla, pues si estuviese demasiado fria podria perjudicar en vez de hacer provecho. Se quitará con esmero toda hoja dañada, seca ó podrida, y si alguna planta se pudriese se separará de la proximidad de las demas para no propagar la enfermedad.

Recoleccion. Los tomates se cojen de las plantas luego que se han puesto colorados; pues aunque en muchas ocasiones se quitan verdes con el fin de guardarlos por algunos dias, conservan siempre cierta aspereza desagradable que conviene evitar.

Recoleccion para simiente. Los tomates para simiente se escojerán entre los frutos mas redondos, castizos, lisos y de carne firme: la simiente se dejará pegada á la carne, á menos que esta principie á podrirse. En este estado se estrujarán los tomates en una campana de jardin con agua, deshaciendo bien con las manos la pulpa; luego se verterá suavemente el agua, y se secará la grana para guardarla. De este modo conserva dos ó tres años la virtud de nacer.

Usos económicos y medicinales. Se comen los tomates crudos con sal; pero es alimento muy frio y no de los mas saludables, y se guisan tambien de varios modos; pero su uso diario es para las salsas, á las cuales comunica un gusto ácido muy grato. Algunos los adovan en viñagre con sal y pimienta negra, haciendo algunas incisiones para que les penetre mas bien el vinagre. En esta disposicion se guardan por mucho tiempo sin podrirse; pero para este fin se emplearán los que no esten aun muy maduros. Los tomates escitan el apetito, y confortan el estómago debilitado por el escesivo calor.

SOLANO, *falsa pimienta*, (*solanum pseudo-capsicum* Lin. *Morelle ó amomon cerezilla*).

Arbusto hermoso por el contraste que hacen sus frutos encarnados con el verde de las hojas; crece hasta cuatro pies con varios ramos vestidos de hojas lanceoladas de dos ó tres pulgadas, enteras, lampiñas y algo ondeadas en su borde. Las flores forman cunbelas sentadas; las corolas son blancas; la baya es como una cereza pequeña; florece por junio y pasa en el clima de Madrid el invierno al aire libre en sitios abrigados. Es natural de la isla de Madera.

Tierra franca y lijera, riegos abundantes en el verano y pocos en el invierno; multiplicacion de semilla.

SOLANO, *encorbado*, (*solanum reclinatum*, Lin. Her.) del Perú. Planta bisanual, tallo espeso, de hasta mas de dos pies de altura; hojas penatifides de color verde lustroso; flores de color azul claro en abril y junio, reunidas en tres ó en seis; fruto oblongo, encarnado-naranja.

Tierra sustanciosa, mezclada con mantillo; riegos frecuentes en el verano; multiplicacion por semilla.

SOLANO *de Buenos-Aires*, (*solanum bonariensis*). Arbusto de seis á ocho pies de altura, que vive al aire libre en nuestros climas: cuando sus tallos son tiernos tienen espinas, y las pierden cuando envejecen: las hojas son aovado-lanceoladas, algo ondeadas, con seno mas ó menos profundo y ásperas. Los pedúnculos son laterales, partidos en cinco parciales unifloros; las corolas son blancas, grandes, cabizbajas y algo vellosas. Las bayas son globosas, y como cerecitas.

El mismo cultivo, multiplicacion de semilla y retoños.

SOLANO *de Madagascur*, (*solanum pyracanthos*, Lin.) Arbusto de tres á cuatro pies de altura con ramos alternos, afelpados, como igualmente las hojas, y con espinas agudas de color de fuego: las hojas son lanceoladas de 5 á 7 pulgadas de largo, con senos y ángulos obtusos, amarillentas, y sus nervios longitudinales tienen por ambas superficies espinas.

Flores laterales en corimbos de corto número. Cáliz espinoso; corolas azuladas; bayas globosas y rojizas cuando maduras. Florece por agosto y se conserva en invernáculos en Madrid. Se siembra en la primavera y el mismo año florece.

SOLANO *con hojas de encina*, (*solanum quercifolium*, Lam.) Originario del Perú. Planta vivaz, tallo sarmentoso, de mas de una vara de largo; hojas bastante grandes, divididas en peciolos, profundos y agudos; flores de color violeta en forma de racimos, con anteras amarillo de oro en julio, se cria al aire libre, y se multiplica de semilla y de raices.

SOLANO *atrosanguineo*, (*solanum atrosanguineum*, Schr.) Tallo de mas de una vara, algo leñoso en su base y de color encarnado muy oscuro, con muchas espinas; hojas penatifides; flores amarillas y pequeñas, fruto hermoso de color de carmin.

Planta pintoresca, invernáculo el invierno.

SOLANO *de hojas de color blanquinoso ó glauco*,