

CATALOGO ALFABETICO
DE
HORTALIZAS
Y NOCIONES PARA SU CULTIVO

ADVERTENCIA.—Disponemos este CATALOGO DE HORTALIZAS por orden alfabético del nombre vulgar castellano; el que le sigue es el vulgar catalán, el de letra pequeña el latino de la nomenclatura científica, y el de cursiva es el de la familia botánica a que corresponde. Sin embargo, al reseñar las variedades de cada planta, ya no seguimos el orden alfabético, sino el de precocidad en unos casos y el de mérito o mayor estima en otros. Además, recuérdese lo que dejamos dicho en la *Introducción* (página 5).

ACEDERA

Agrella, Vinagrera

Rumex acetosa, L.

Poligonáceas

La variedad más cultivada en España es precisamente la **A. común**, de hoja ancha, por su precocidad y frondoso desarrollo. Se multiplica por semilla desde marzo a septiembre en semillero o de asiento, a voleo o en surcos distantes

0,20 a 0,25 m. y, a ser posible, en terrenos ligeros, frescos y algo abonados. En cuanto las tiernas plantas han adquirido alguna fuerza vegetativa, se procede a trasplantar o a aclarar, dejando los tallos a unos 0,20 o 0,25 m. de distancia. Como que las plantas viejas originan muchos brotes o



Acédera de hoja ancha

hijuelos, pueden separarse éstos en primavera y otoño y plantarlos a la indicada distancia. Dos meses después de la siembra puede comenzar la recolección; generalmente ésta tiene lugar en primavera, en cuanto abonanza el tiempo, prolongándose hasta los primeros fríos, pero en climas templados dura todo el año. En las regiones frías hay que preservar las plantas de las heladas, cubriendo con mantillo las hojas tiernas, lo cual además de resguardar sirve de abono.

El cultivo se reduce a renovar las plantaciones cada tres años, abonar las plantas en primavera y cortar los tallos florales siempre que se presenten. Conviene destruir los *Gastrophysa raphani*, coleópteros pequeños de color verde, con reflejos metálicos, y las larvas de los mismos que prosperan en el envés de las hojas.

Si se siembra de asiento y algo espeso, durante los meses de marzo y abril, y no se trasplanta, es posible recoger mucha hoja tierna en estío y otoño.

Las hojas de acedera se comen en ensalada o cocidas con carne y otras viandas, a las que comunica un sabor agrio que excita el apetito.

ACELGA

Bleda

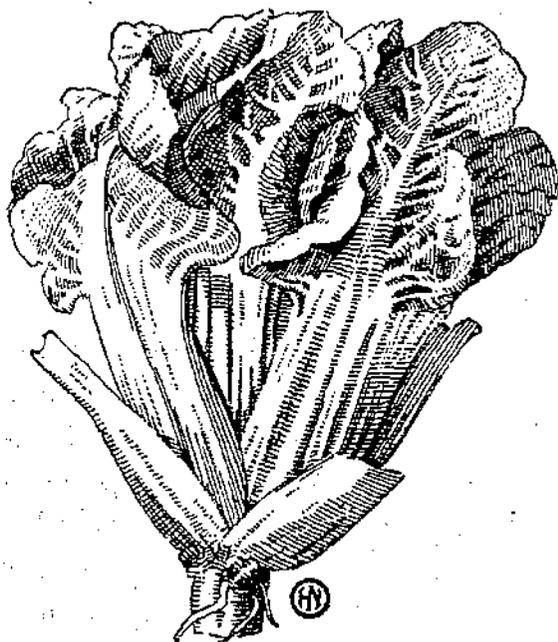
Beta cicla, L.

Quenopodiáceas

La variedad más recomendable de esta planta, que presenta los mismos caracteres botánicos que la remolacha, es la

A. blanca, de hojas grandes y onduladas, y pencas anchas, que se da con abundancia en nuestro clima. En algunas localidades cultivan la de hoja y penca *morada*, que es menos sensible al frío.

La acelga se cultiva del mismo modo que la remolacha, aunque no sea tan exigente como ésta. No obstante, cuanto más rico es el terreno en materia orgánica, tanto más voluminosas son las hojas y pencas.



Acelga blanca

En climas templados, la Acelga blanca se siembra todo el año y, en los fríos, sólo de marzo a junio. La Acelga morada se siembra de agosto a octubre.

Las siembras se efectúan de asiento en líneas; una vez aclarado el plantío y separadas las plantas de 0,25 a 0,30 m., los cuidados se reducen a escardas y algunos riegos.

Se recolectan las hojas más desarrolladas, así que las plantas pasan de tres meses. Conviene cortarlas a menudo para que nazcan hojas nuevas, que son más tiernas.

Las pencas de la acelga, tiernas y carnosas, aderezadas de diversas maneras, constituyen un alimento agradable y refrescante. La hoja se come a veces mezclada con la hacedera, para atenuar la acidez de ésta.

ACHICORIA

Xicoria

Cichorium Intybus, L.

Compuestas

Distínguese de la Escarola en que sus hojas son más anchas y menos rizadas y por su gusto algo amargo. Se cultivan para ensalada la **A. silvestre amarga** y la **A. silvestre mejorada**, que es menos amarga.

Las Achicorias exigen abundante riego y tierra bien abonada si han de producir hojas tiernas. Cuando se siembran de enero a mayo hay que comerlas en plantel, es decir, mientras las plantas son pequeñas, pues si se trasplantan en dicha época tienden a espigar. Las siembras de abril a agosto se efectúan asimismo en semillero para proceder al trasplante, cuando ya tiene el vegetal cuatro hojas, guardando distancias de unos 0'30 m. Una vez la planta ha alcanzado la plenitud del desarrollo, se ata con esparto, rafia, etc., con lo cual se consigue la desaparición del color verde, producido por la clorofila, en las hojas interiores, amén de que éstas se hacen más tiernas y jugosas, por estancarse el agua

en sus tejidos, perdiendo con ello el sabor amargo. No conviene que se mojen las hojas de la Achicoria mientras están atadas, pues ello pudiera provocar la putrefacción de las centrales.

En cultivo forzado y privada la luz, la Achicoria ordina-



Achicoria de noja ancha

ria proporciona una ensalada muy apreciada, que se conoce con el nombre de *barba de capuchino*. A fines de otoño se arrancan las plantas, se cortan las hojas a cosa de 0,01 m. del cuello de la raíz y se separan las raíces secundarias; después se prepara en un lugar obscuro, poco ventilado y de temperatura suave una capa de tierra, ligeramente humedecida, de unos 0'15 m. de espesor; en ella se colocan horizontalmente las raíces, con el cuello hacia afuera, a distancias de 0'10 m. y se cubren con una nueva capa de tierra; así se van tendiendo estratos de raíces y de tierra superpuestos, hasta alcanzar, ordinariamente, el número de cuatro a seis. Este montón o cama ataluzada se riega de vez en cuando con una regadera muy fina o una jeringa de estufa. A los pocos días, las caras laterales de la cama se van vistiendo de hojas que son blancas y tiernas, por la ausencia de luz. A medida que se van desarrollando se arrancan las hojas mayores, cogiéndolas a mano una por una, para no malograr las pequeñas.

Las hojas o ensalada de Achicoria son reputadas comida sana y tónica. Se emplean también como medicinales y, algunas variedades, se cultivan en gran escala para la torrefacción de sus raíces, con las cuales se prepara el *café de achicoria*; se aplican también como forraje.

AJEDREA

Sajulida

Satureia hortensis, L.

Labiadas

Planta anual, de olor intenso, que crece espontáneamente en muchas localidades; su cultivo es sencillo en todos los terrenos, si bien apetece los ligeros y algo húmedos.

Se siembra en abril o mayo, de asiento, aunque consiente el trasplante mientras las plantas son jóvenes; se sitúan a unos 0'15 m., prestándose a formar orlas que bordeen los cuadros de las huertas.

Las hojas, frescas y secas, son medicinales y de uso muy frecuente para sazonar y aromatizar ciertos guisos, especialmente las habas, guisantes, etc. Las hojas que deben guardarse para el invierno, se cortarán poco antes de la floración, que es cuando el vegetal conserva más aroma.

Ají.—(Véase Pimiento.)

AJO

All

Allium sativum, L.

Liliáceas

Planta bulbosa, rica en aceites esenciales que la comunican un sabor acre característico; sus bulbos se componen de seis a doce husillos o *dientes de ajo*, reunidos por una película tenue, de color blanco argentino, formando una *ca-beza*.

El **Ajo común** es de gran consumo en la cocina de los países meridionales; en las comarcas norteñas no se aprecia tanto este condimento, porque en los climas fríos el sabor del ajo es mucho más fuerte y penetrante. El vulgo le atribuye la facultad de preservar de los contagios.

La reproducción del ajo por semilla es lenta y difícil; por tal razón se multiplica casi exclusivamente por los bulbos o dientes separados de su cabeza, prefiriendo siempre los periféricos a los centrales. A fines de septiembre puede empezar la plantación, que tiene lugar en lomos o caballones de 0'30 a 0'40 m.; se plantan los dientes en líneas, de las cuales corresponden tres a cada caballón, y de manera que guarden distancias de unos 0'10 m.; en el hoyo abierto con el plantador se colocan los dientes con la punta hacia arriba, cuidando de que ésta quede completamente enterrada.

Cuando el tallo ha adquirido su total desarrollo, se acostumbra a retorcer o trenzar y anudar dichos tallos a tres centímetros de la cabeza, para que se estanquen los jugos en los bultos y adquieran éstos mayor volumen, a la par que se impide la florescencia.

El ajo prospera en tierras ricas, profundas y ligeras; si el terreno es húmedo o se riega con exceso, no es raro que se pudran los bulbos. La recolección de los tallos tiernos puede hacerse ya desde diciembre y la de cabezas en mayo y junio.

En los cultivos de ajo se presenta a veces una enfermedad, debida al hongo *Pleospora herbarum*, que ataca a los tallos y bulbos; se combate con aspersiones de sulfato de cobre.

Más temible es una bacteria que determina rápidamente la pudrición de los bulbos. No se conocen remedios eficaces contra sus estragos, pero se recomienda que se elijan los dientes más sanos para la plantación y que ésta tenga lugar en terrenos sueltos y permeables.

Con frecuencia se encuentra un gorgojo bastante grande, el *Brachycerus algirus*, cuya larva se desarrolla en los bulbos; en tal caso se arrancarán y destruirán las plantas atacadas.

La fórmula de abono que sanciona la práctica es la siguiente:

Sulfato amónico	150 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico	100 »	
Superfosfato de cal	150 »	
Sulfato potásico	40 »	

Aplíquese, al preparar la tierra, el abono fosfatado y el sulfato; cuando las plantas estén algo desarrolladas, dése el nitrato. Como abono orgánico es bueno el estiércol, enterrado junto con los abonos fosfatados y potásicos.

ALCACHOFA

Carxofer, carxofa

Cynara Scolymus, L.

Compuestas

Cuéntanse varias especies, procedentes todas de la Alcachofa silvestre, modificada por oportunos cultivos; influyen mucho en su clasificación y en la calidad y tamaño del fruto que dan, las condiciones locales.

La **A. verde gruesa** es la variedad preferida por su extraordinaria fecundidad y por el tamaño del fruto, siempre tierno y sabroso. En los climas templados fructifica casi sin cesar, lo cual le ha valido el nombre de *Alcachofa de todo el año*.

La **A. violeta gruesa** da un fruto de regulares dimensiones, muy aprecia-



Alcachofa grande

do para ciertos guisos. Es planta vigorosa, però algo sensible al frío.

La **A. verde de Laon**, de notable fertilidad, proporciona frutos gruesos y carnosos, cuyo receptáculo o *fondo* es ancho y tupido.

La **A. verde de Provenza** produce frutos más chicos, con escamas largas y espinosas, que suelen comerse cuando aún son tiernos, sazonados con pimienta.

Las Alcachofas admiten la reproducción por semilla, que se siembra en primavera; pero de esta guisa es casi inevitable la degeneración, y de ahí que se practique la multiplicación por hijuelos o retoños. Estos deben separarse de la planta madre con habilidad, pues importa desgajar con el retoño una porción del tallo de aquélla, procurando no lastimarlo; luego se separan del retoño las partes estropeadas por el arranque y se acortan las hojas, si exceden de 0'15 m., quedando así prontos para la plantación. Esta tiene lugar en septiembre, octubre y noviembre en los climas templados y a cubierto de las heladas, y de febrero a mayo en los muy fríos. En terreno fresco y bien abonado, dividido en caballones de 1 m., se plantan los retoños a unos 0'60 m., sin enterrarlos profundamente, y se riegan copiosamente. El cultivo se reduce a binas reiteradas y a los riegos indispensables. Para fomentar la producción y conseguir frutos grandes, conviene renovar las alcachoferas cada dos años, a fin de poder cavar y abonar el terreno.

Un abono que da excelentes resultados es el siguiente:

Estiércol de cuadra bien podrido.	6.000 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico	125 »	
Superfosfato cálcico	100 »	
Cloruro potásico	35 »	

Al preparar el terreno se esparce el estiércol y se entierra juntamente con el superfosfato y el cloruro. Cuando tengan las plantas 20 cm. se aplica el sulfato amónico, dando luego un riego.

Entre los insectos que se ceban en la alcachofa, hay e.

pulgón negro, que vive en los órganos florales, el *pulgón blanco*, que ataca el cuello de la raíz y el coleóptero *Cassida deflorata*, que se nutre de las hojas, tanto en estado de larva como de insecto perfecto. Este hay que eliminarlo a mano, y, en cuanto a los pulgones, es remedio eficaz la solución de nicotina.

La alcachofa sufre, a veces la enfermedad parasitaria debida al hongo *Ramularia Cynaræ*; las hojas quedan cubiertas de manchas grisáceas, con eflorescencias blancas, y van desecándose, lo cual interrumpe la vegetación y ocasiona la muerte de los frutos en vías de desarrollo. Hay casos en que se ataja la invasión con sólo quemar las hojas atacadas; pero si el tiempo húmedo y cálido favorece la propagación morbosa, habrá que recurrir a pulverizaciones de sales de cobre.

ALCAPARRO

Tápala

Capparis spinosa, L.

Caparideas

Este arbusto, de ramas espinosas, crece espontáneamente en los terrenos secos, en los escarpes y en los muros de edificios antiguos, en las Baleares y en las provincias meridionales de España, de donde es oriundo. Se llama *alcaparra* el capulló o botón del alcaparro y *alcaparrón* el fruto reniforme que se desarrolla en el centro de la flor. Apetece clima templado y tierras áridas y pedregosas; su fuerza vegetativa es muy duradera, pues alcanza los treinta años.

Se propaga por semilla, que se siembra en parajes bien orientados o abrigados, en febrero, marzo y abril, y por estaca o por retoños, en la primavera. La plantación se hace separando los tallos cosa de metro y medio; recogido el fruto en noviembre o diciembre, se cortan los tallos a flor de tierra para que vuelvan a retoñar las matas con más fuerza en la primavera siguiente. Han de prodigarse los abonos de

lenta descomposición, como trapos de lana, recortes de cuero, etc.

Las alcaparras se conservan en vinagre (un litro por cada kilogramo de capullos), siendo tanto más estimadas cuanto más diminutas son.

ALQUEQUENJE AMARILLO

Physalis pubescens, L.

Solanáceas

Esta planta produce bayas, de color anaranjado, encerradas en un cáliz vesiculoso, que alcanzan el tamaño de una cereza; son comestibles y apetecidas por su sabor ligeramente ácido. El fruto y su cápsula son también medicinales.

El **A. de Méjico** (*Physalis philadelphica*, Lamk.) fructifica en forma de tomates pequeños, que se emplean para las salsas como sucedáneos del tomate.

En climas meridionales se siembra al aire libre desde marzo o en cuanto abonanza el tiempo. Se aclara o trasplanta así que los tallos llegan a la altura de cinco centímetros, a distancias de 0'30 o 0'40 m. El cultivo es análogo al de berenjenas y tomates.

AMARGON

Diente de León

Tarazacum Dens-leonis, Desf.

Compuestas

Esta planta forma matas con hojas radicales dispuestas según radios, y de ahí los nombres de *Estrella mar* o *Hierba estrella* con que se la conoce. Es perenne y crece espontáneamente en los campos y praderas de casi todas las provincias de España. Sus hojas, cuando tiernas, se comen en

ensalada o bien cocidas, en sustitución de la espinaca; se cortan varias veces al año, pues la planta vuelve a brotar en seguida. Las hojas decoloradas por la supresión total de la luz, son preferidas a las verdes, y en algunas comarcas son objeto de gran consumo, que motiva el cultivo forzado.

Se siembra de asiento, de octubre a mayo, aclarando los plantíos o matas de modo que disten 0'15 m. unos de otros. El cultivo se reduce a escardas, binas y algunos riegos.

En terrenos normales, al amargón se desarrolla bien y da suficiente rendimiento. Pero cuando quiere obtenerse un producto de alto precio, no estará de más recurrir a los ábo- nos químicos; en dicho caso, recomendamos la fórmula que sigue:

Nitrato sódico	300 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico ...	200 »	
Cloruro potásico	100 »	

APIO

Api

Apium graveolens, L.

Umbeliferas

Además del **Apio silvestre**, que se cría espontáneamente en los parajes algo frescales o húmedos, se cultivan en nuestras huertas:

El **A. lleno blanco**, notable por sus peciolos o pencas, muy desarrollados, blancos, carnosos y tiernos, que constituyen un alimento delicado.

El **A. lleno temprano**, menos alto y grueso que el anterior, pero más precoz, y de fácil blanquear por aporcado.

El **A. de cortar**, cuyas abundantes hojas verdes se cortan frecuentemente para emplearlas en la condimentación de caldos y sopas.

El **A. tuberoso**, de hojas pequeñas y finas, que se re-

producen a medida que se cortan; tiene igual aplicación que el anterior.

Las dos variedades descritas en primer lugar, se siembran en semillero en climas templados, en marzo, abril y mayo, cubriendo ligeramente su semilla pequeña y triangular. En climas fríos, las primeras siembras se efectúan en sitio abrigado o en cama caliente, y cuando las plantitas tienen tres o cuatro hojas, se trasplantan a surcos o líneas alomadas, distantes entre sí cosa de un metro, separando los plantones unos 0'30 m. Los centros de las eras o surcos se aprovechan para el cultivo de otras plantas de rápido crecimiento, como Escarolas, Lechugas, Rábanos, etc.



Apio lleno blanco

Una vez crecidas las plantas de Apio, o sea de octubre en adelante, se aporcan, con el objeto de que blanqueen los tallos o pencas; y se efectúa esta operación quitando tierra del centro de la era y arrimándola a las líneas, sin enterrar la parte superior de las plantas, previamente atadas de modo que las hojas periféricas tapen las del cogollo, para evitar que la tierra penetre entre ellas.

Generalmente se hacen tres ataduras con esparto, enea o junco, y el aporcado se repite tres veces con intervalos de quince días, haciendo que en la última quede enterrado el Apio hasta la ligadura superior, de suerte que solamente asomen fuera de la tierra las extremidades de las hojas. Al cabo de unos veinte días, los apios están en condiciones de ser arrancados; conviene, pues, aporcar cada quince días a fin de tener siempre pencas en sazón. Caso de persistentes humedades se adelantará el arranque de los apios, pues de lo contrario se pudren con rapidez.

Un enemigo temible de estas plantaciones es la *mosca del apio* (*Tephritis Onopordinis*), cuyas larvas atacan las hojas, minando el parenquima y provocando la clorosis y finalmente la muerte del plantón. Para destruir estas larvas pueden ser eficaces las pulverizaciones de preparados nicotianos; pero es preferible cortar y quemar las hojas atacadas.

El *Apio de cortar* y el *tuberoso* no se aporcan y se cultivan por sus hojas, que se emplean en caldos y como condimento. Dichas hojas se cortan cada quince días, cuidando de coger siempre las del contorno; después debe regarse copiosamente, para que broten, ufanas, las nuevas hojas.

Ambas variedades se siembran de marzo a julio y se trasplantan muy jóvenes a eras o cuadros, dejando las plantas a distancia de 0'20 m.

APIO-NABO O APIO-RABANO

En esta especie de Apio, recientemente introducido en España, no se desarrollan los peciolo de las hojas, los cuales quedan de tamaño mediocre y de sabor amargo, que los hace impropios para el consumo, sino la raíz, casi esférica, que llega a adquirir fácilmente las dimensiones del puño y constituye una legumbre excelente, para el invierno.

Se siembra en semillero común, en marzo, y se trasplanta en mayo, situando las matas a unos 0'20 m. de distancia; el cultivo se reduce a escardas y binas y riegos copiosos y regulares. A mediados de octubre, cuando se nota la proximidad de los fríos, se procede a la recolección, arrancando las raíces tuberosas, que se conservan, durante el invierno, bajo arena, en sitio a cubierto de los hielos.

ARMUELLE**Armoll**

Atriplex hortensis, L.

Quenopodiáceas

Planta anual, oriunda de Tartaria, cuyas hojas, anchas, ligeras y blandas, se comen cocidas, como las Espinacas y Acelgas.

Se siembra de asiento y en líneas, desde marzo a octubre; cuando las plantas tienen tres o cuatro hojas, se aclaran, dejándolas de 8 a 10 centímetros de distancia, y ya no exigen más cuidados que algunos riegos en épocas de sequía prolongada.

Esta planta resiste bien el calor, pero tiende a espigar con bastante celeridad; de ahí que, para asegurar el rendimiento continuo, convenga efectuar siembras cada mes.

AZAFRAN**Safrà**

Crocus sativus, L.

Iridáceas

Planta bulbosa, vivaz, oriunda de Oriente, con flores moradas, cuyos pistilos, muy desarrollados y de hermoso color anaranjado, desbordan la corola. Los estigmas encierran un principio colorante, la *safranina*; se emplean para especiar determinados manjares y como materia farmacéutica, entrando en la composición del láudano.

Aunque resiste temperaturas de -15° , se desarrolla mejor en climas templados y prefiere suelos algo areniscos, frescos, sueltos y sin exceso de humedad.

Se reproduce solamente por sus bulbos cada tres años, que es lo que dura el azafranar. En nuestro clima, la plantación tiene lugar de julio a octubre, eligiendo los bulbos de mediano tamaño, los cuales se desembarazan de raíces y túnicas rotas, que se desprenden del bulbo. Para la plantación, se abren con la azada zanjillas de 15 cms. de profundidad a 40 cms. de distancia una de otra, echando la tierra a un lado de manera que forme olmo o caballón; en el fondo de los hoyos se colocan los bulbos a unos 5 cms. de distancia, cubriéndolos someramente con tierra. El cultivo es facilísimo; reduciéndose a simples escardas. Cuando el clima es benigno, los bulbos pueden arrancarse de mayo a julio, conservándolos hasta la plantación en parajes secos.

La fórmula de abono conveniente para el cultivo del azafrán en seco, es la siguiente:

Estiércol de cuadra	7,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico	100 »	
Nitrato sódico	75 »	
Superfosfato cálcico	250 »	
Cloruro potásico	20 »	

En regadío se aumenta la dosis en esta forma:

Estiércol de cuadra	8,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico	150 »	
Nitrato sódico	125 »	
Superfosfato cálcico	325 »	
Cloruro potásico	25 »	

Antes de la siembra hay que enterrar el estiércol, el sulfato, el superfosfato y el cloruro. El nitrato se reparte a voleo en julio, así como en agosto y septiembre cuando se entrecava.

BATATA**(Patata de Málaga)**

Convolvulus Batatas, L.

Convolvuláceas

Planta originaria de América meridional, cuyas raíces, muy ramificadas, producen tubérculos, de forma más o menos alargada según las variedades, tiernos, dulces y perfumados. Sólo dos variedades se hallan definitivamente aclimatadas en Málaga, Almería y otras provincias templadas de España.

Prospera en todo terreno fresco o de regadío, aunque prefiere los ligeros, calizos y substanciosos. Teme mucho el frío, y cuanto más cálida sea la exposición del terreno, tanto más rinde la planta.

La Batata puede multiplicarse por semilla, pero como no reproduce exactamente las variedades con sus caracteres, es preciso acudir a la reproducción por tubérculo, por estaquilla de rama o por esquejes. En los climas muy benignos, en que el frío no mata las ramas, se cortan éstas, en abril, a trozos de unos 0'20 m., que presenten yemas en cada uno de sus nudos. Estas estaquillas se plantan al pie de camellones, surcos o zanjas, bastante profundos para permitir el paso al agua de los riegos, y distantes cosa de metro y medio; la distancia que han de guardar las estaquillas plantadas es de unos 0'50 m. Una vez éstas han arraigado y desarrollado hojas, conviene guiarlas para que se extiendan por encima de los caballones y del espacio exterior a la zanja; los nuevos tallos podrán servir para una segunda plantación, que tiene lugar en mayo y junio.

En las localidades donde los fríos matan los tallos, se recurre a los tubérculos que se hayan conservado. De éstos se forman semilleros, de febrero a abril, abriendo una zanja de unos 0'25 m. de profundidad y un metro de anchura, en paraje abrigado o de exposición favorable, según la benignidad

del clima. Dicha zanja, cuya longitud depende de los plantales que son menester, se llenará con estiércol bien podrido hasta 0'15 m. de los bordes, y encima se colocarán horizontalmente los tubérculos, a distancias de 0'06 m., cubriéndolos con una capa de estiércol de la misma cama o con una mezcla de fiemo y tierra fina. El semillero se riega y se cuida convenientemente y los tallos, que al poco tiempo cubren toda la cama, pueden ser trasplantados por el sistema de estaquilla.

Los tubérculos son muy sensibles al frío y a la humedad; por tal razón se conservan en lugares secos y de temperatura uniforme.

Los abonos recomendables para esta planta son los mismos que para la patata.

BERENJENA

Alberginia

Solanáceas

Solanum Melongena, L.

Planta anual, oriunda de la India, cuyo fruto en baya, gruesa y carnosa, es comestible. Se conocen bastantes variedades, pero las que se han aclimatado mejor en España son:

La **B. morada larga**; es la más cultivada en Cataluña y con razón considerada superior a las demás, por ser productiva en extremo, de forma y color agradables y de exquisito sabor.

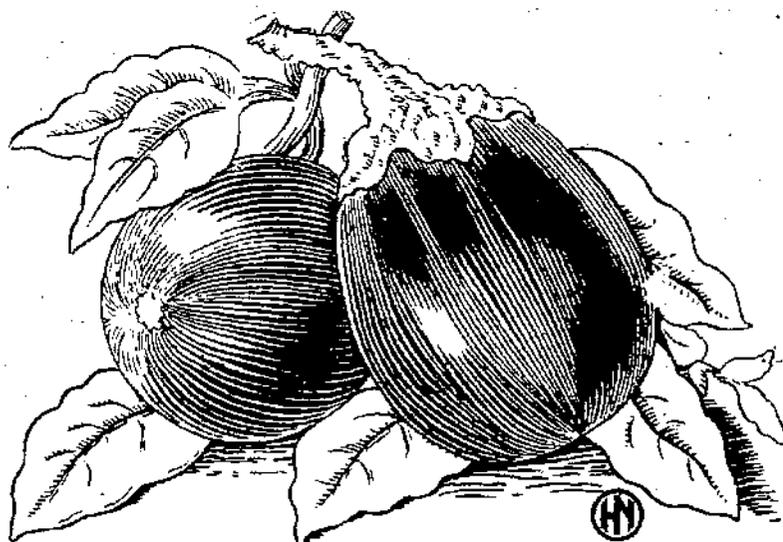
La **B. negra temprana**; más precoz que la anterior, pero de fruto más pequeño. Este es bueno, aunque poco estimado.

La **B. redonda muy grande**; sus frutos esféricos son muy voluminosos



Berenjena larga

y alcanzan a veces el peso de dos kilos, pero la planta es poco productiva.



Berenjena redonda

La Berenjena exige climas templados y tierra abonada. Se siembra en cama caliente desde primeros de enero hasta marzo, y se trasplanta desde primero de abril a mayo. Donde la temperatura lo permita, se hacen también semilleros, preparados con mucho estiércol bien podrido, en parajes asoleados y resguardados de los vientos fríos, desde marzo a mayo. Ordinariamente, los semilleros de esta planta se disponen junto con los de Tomates y Pimientos, echando las semillas a la vez, pues son tres hortalizas que requieren iguales cuidados; se trasplantan primero los Tomates, que son los que se desarrollan antes, al cabo de quince días los Pimientos, y finalmente, después de otra quincena, las Berenjenas, que son las más tardías. Este trasplante por separado resulta así muy fácil y es cabalmente el más lógico, porque los Tomates son menos sensibles al frío que los Pimientos, y éstos lo son menos que las Berenjenas.

Si se quieren obtener frutos más tempranos, se sacan las plantas del criadero y se trasladan a camas tibias o a sitios que se abrigan con esteras o cristales, según la dureza del clima de la localidad; en cuanto abonanza el tiempo se

trasplanta al aire libre con el cepellón de tierra que llevan adherido las raíces, dejando un espacio de surco a surco de 0'60 a 0'80 m. y de una planta a otra de 0'30 a 0'40 m.

Las Berenjenas reclaman riegos y excavas frecuentes y, a veces, la colocación de tutores. Son muy sensibles a la acción de los abonos orgánicos animales; la fórmula que recomendamos es:

Estiércol de cuadra	8,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico	50 »	
Nitrato sódico... ..	75 »	
Superfosfato de cal	300 »	
Cloruro potásico	25 »	

Esparcido el estiércol, se reparte el superfosfato y el cloruro, mezclados previamente, se da luego una reja, y una vez trasplantadas las Berenjenas, se extiende el sulfato amónico y en seguida se riega. A los pocos días se espolvorea la tierra con nitrato sódico.

Los caracoles y los limacos o babosas atacan a los plántones y a los tallos y frutos de las plantas adultas. No faltan muchas veces los estragos de la podredumbre causada por el hongo *Phytophthora infestans*; empléanse como preservativo las pulverizaciones de sales cúpricas.

BERRO

Créixens

En Horticultura se distinguen como especies principales las tres siguientes:

El **Berro de agua o de fuente**.—*Nasturtium officinale*, R. Br. (*Crucíferas*).—Planta acuática cuyas hojas se consumen en ensalada por su grato sabor y sus cualidades depurativas y antiescorbúticas. Crece espontáneamente en los arroyos, manantiales y sitios muy húmedos; puede cultivarse sin dificultad, eligiendo un emplazamiento umbroso o

dando cara al N. y manteniendo la tierra fresca por riegos frecuentes.

El procedimiento clásico de cultivo consiste en abrir zanjas o trincheras, de unos dos metros de anchura y 0'25 m.



Berro de agua

de profundidad en una pradera regada por aguas vivas y limpias; estas zanjas se disponen de manera que el agua pueda pasar de cada una a la siguiente, situada a nivel algo inferior. Se abona con estiércol el fondo de la zanja y se plantan los berros, elegidos entre los más sanos y vigorosos, a distancias de 0'10 m.; es preciso apretar bien la tierra, para que al dar entrada al agua, ésta no arrastre los plantones. Una vez terminada la plantación, se hace penetrar el agua en las

zanjas, regulando el caudal de suerte que el líquido discurra pausadamente y sin cesar, y no alcance nivel superior a 0'10 m. Algunas semanas después brotan las hojas, recolectándose a medida que llegan a sazón.

Los berros se cultivan también en artesones, macetas grandes, barreños, etc., llenos de tierra en sus tres cuartas partes y el resto de agua, la cual debe renovarse de vez en cuando para impedir que se corrompa y dé mal gusto a las plantas.

Si resulta difícil procurarse plantales de plantas espontáneas, se harán semilleros en artesones o tientos grandes, dejando la semilla en el fondo, previamente preparado con buena tierra, y cubriéndola someramente. Las épocas más propicias para la siembra y trasplante son la primavera y el otoño.

En los arroyos, cascadas y, en general, en aguas corrientes, se siembran y prosperan los berros, colocando cuatro o seis simientes en hoyos, abiertos a mano o con el plantador, a distancias de 0'10 m.

El **Berro de huerta, de jardín o de tierra**.—*Erysium procox*; Sm. (*Cruciferas*).—Planta análoga al berro de fuente; pero enteramente terrestre, cuyas hojas pueden sustituir a éste en determinados casos, ya que su cultivo es más sen-



Berro de huerta.

cillo; sin embargo, son duras y de sabor picante. Se siembra en cualquier época del año, excepto durante los grandes rigores hiemales o caniculares, y de preferencia de julio a octubre, en cuadros o eras, abriendo líneas distanciadas unos 0'25 m. y sembrando a golpes de cuatro a seis semillas, cada 0'10 m.

Sus hojas crecen rápidamente, a medida que van cortándose; pero, en primavera, la planta manifiesta gran tendencia a espigar.

El **Berro alenois o Mastuerzo** (Morritort).—*Lepidium sativum*, L. (*Cruciferas*).—Planta anual, oriunda de Persia, muy cultivada por el gusto fuerte y picante de sus hojas, que se emplean como condimento. Se siembra todo el año y en toda clase de terrenos, con la certidumbre de poder cortar

hojas a las pocas semanas. En primavera y estío la planta espiga rápidamente; por consiguiente, en dichas estaciones conviene renovar las siembras cada quince días, a fin de tener disponibles hojas de plantas tiernas.

La semilla del berro alenois es una de las que germinan más rápidamente; a la temperatura de 10° a 15°, de desarrolla en menos de 24 horas.

BONIATO O MONIATO

Convolvulus Batatas, var. L.

Convolvuláceas

El Boniato es menos sensible a las influencias atmosféricas y más rústico que la Batata de Málaga, y sus raíces tuberosas alcanzan además mayores proporciones. Se cultiva con brillante resultado en Cataluña, Canarias, Baleares y otras provincias de clima templado, como Alicante, Cádiz, Castellón, Murcia, Valencia, etc.

Prevalece esta útil planta en todos los terrenos, con tal de que sean frescales o de regadío. Se propaga con mucha sencillez por tubérculos, estaquillas de rama o tallos. Desde febrero a abril, según la temperatura de la localidad, se efectúa su plantación en semilleros, abriendo una zanja en paraje bien expuesto al sol y en lo posible resguardado de vientos y fríos, de unos 20 centímetros de profundidad, 75 de anchura y de la longitud que requieran los plantíos que deseen obtenerse. Dicha zanja se rellena con estiércol bien podrido hasta 15 centímetros por bajo de los bordes, luego se colocan sobre el estiércol en posición horizontal las raíces tuberosas enteras de los Boniatos de siembra, las cuales deben quedar a siete centímetros de distancia mutua, cubriéndolas luego con una capa del mismo estiércol de la cama o una mezcla de tierra y estiércol de unos seis centímetros de espesor. Se prefiere para la siembra los Boniatos de mediano tamaño, sanos y bien conservados. Terminada la siembra se

regarán los semilleros de vez en cuando ; y en cuanto los retoños o plantitas lleguen a 10 centímetros, se trasplantarán a los puntos donde han de fructificar, enterrándolos cuatro o cinco centímetros y dejándolos de 25 a 40 de distancia unos de otros en el fondo y al lado de los camellones o surcos que se habrán dispuesto a un metro de separación entre sí.

Los semilleros, con tal de que se cuiden, siguen dando retoños y estaquillas de rama hasta pasados algunos meses ; no obstante, los que se plantan después de mayo difícilmente llegan a producir tubérculos aprovechables.

BORRAJA

Borrajia

Borrago officinalis, L.

Borragináceas

Planta indígena, anual, cubierta de pelos largos y rígidos, que se cría espontánea en los campos y huertas ; se come después de cocida como ensalada en algunas localidades. Sus flores azules, en cima escorpioide, sirven a veces para adornar ensaladas, pero, en realidad, la borraja es planta puramente oficial, pues aquéllas en infusión son sudoríficas y diuréticas.

No exige cuidados ; se siembra de asiento, desde marzo a junio, en líneas o a golpes, aclarando luego las plantitas de 0'25 a 0'30 m. de distancia ; la florescencia tiene lugar al cabo de unos meses.

BROCULI**Bròquil***Brassica oleracea*, L. var. *botrytis**Crucíferas*

El Bróculi, como la Coliflor, se cultiva por sus pellas u órganos florales abortados; procedente de Italia, se conoce, en algunas provincias, con el nombre de *Col de pella morada*. Sus hojas son numerosas, estrechas y rígidas, y a menudo con el peciolo denudado; sus pellas son recias y muy apretujadas.



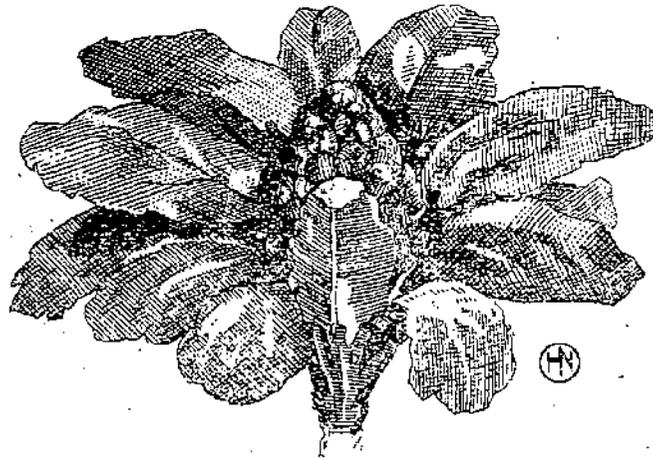
Bróculi temprano de Alemania

El Bróculi es más sensible a los fríos que la Col, pero mucho menos que la Coliflor, pudiendo ser cultivadas en todas las regiones de España, exceptuando las más frías, las siguientes variedades:

B. azul de agosto.—Primerizo, de tallo bajo y poca pella. Se siembra en abril y mayo.

B. blanco, muy temprano, de Alemania.—Nueva variedad de pella blanca, muy estimada, seleccionada en nuestras casas de cultivos. Se siembra en abril y mayo.

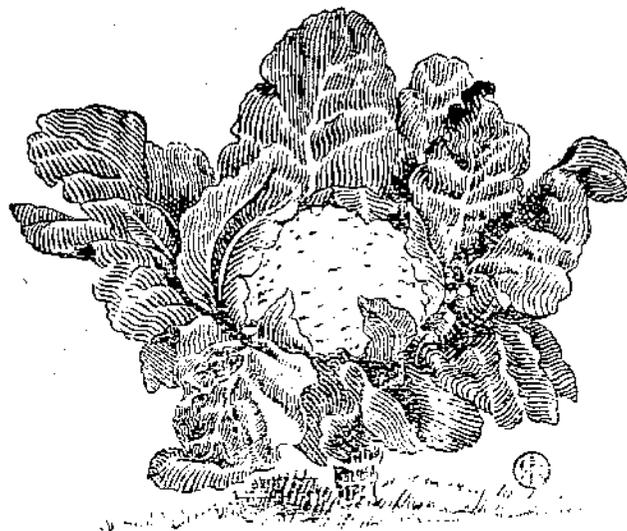
B. azul de Santa Teresa.—El más temprano y de pella bastante grande. Se siembra en abril y mayo.



Bróculi azul de Santa Teresa

B. medio blanco de San Andrés.—Temprano de pella grande. Se siembra en mayo y junio.

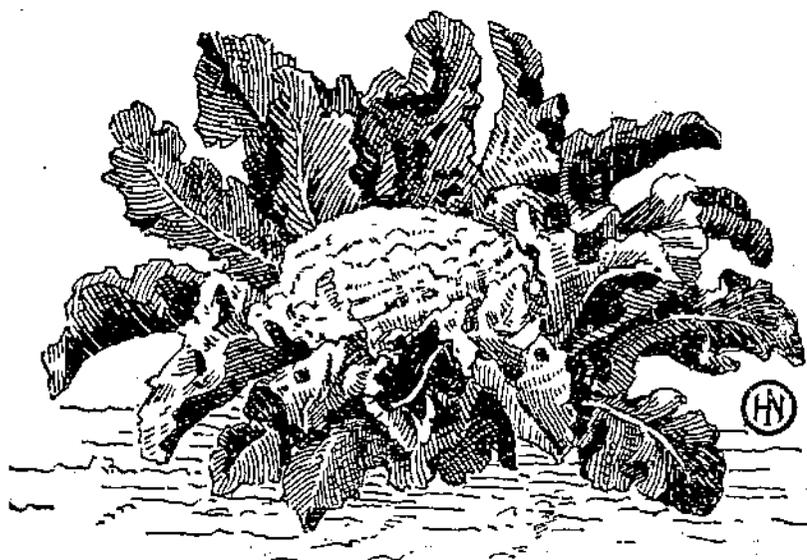
B. grande de Navidad.—El mayor y mejor de todos los morados. Siémbrese en junio y julio.



Bróculi grande, de Navidad

B. medio blanco de Navidad.—Tan grande como el anterior, de hojas blanquecinas y pella fina, de superior calidad. Se siembra en junio y julio.

B. blanco, tardío, de Vich o del Ampurdán.—Tallo bajo, pella blanca, voluminosa y de excelente gusto. Se siembra en junio y julio.



Bróculi blanco, tardío, de Vich

B. tardío o romano de San Isidro.—Buena variedad, de pella tardía y fina. Se siembra en julio, agosto y septiembre.

Las siembras se efectúan en semilleros, en los meses especificados para cada uno de las variedades, para trasplantar a surcos alomados o bancales dispuestos a distancia de 0'60 a 0'80 m., plantándose a la de 0'35 a 0'50 m. en los bordes de aquéllos. Es bueno dar binas y riegos frecuentes.

El bróculis prospera en terrenos ricos, pero abonados en años anteriores, porque los abonos frescos tienen el inconveniente de fomentar el desarrollo de las hojas, en detrimento de la formación de las pellas. Las fórmulas que mejores resultados han dado son:

a) Nitrato sódico	350 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico ...	250 »	
Cloruro potásico	150 »	
Yeso	140 »	

b) Estiércol de cuadra	6,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico	300 »	
Nitrato sódico	300 »	
Superfosfato cálcico	400 »	
Cloruro potásico	100 »	

Aplíquese del mismo modo que para la Berenjena. Hay que vigilar los efectos del nitrato para detener la adición del mismo si la vegetación se hace en exceso exuberante.

Calabacín.—(Véase **Calabaza de Calabacines.**)

CALABAZA

Carbassa

Curcubita pepo, L.

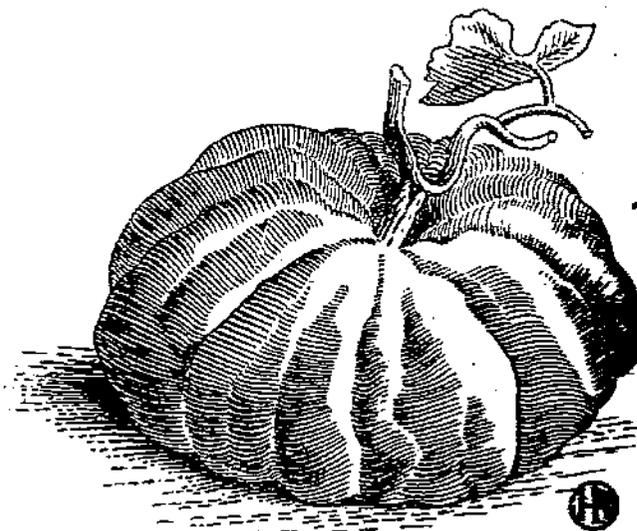
Cucurbitáceas

Hay infinidad de variedades, pero no derivan de un solo tipo primitivo; M. Naudin ha estudiado científicamente sus orígenes y parentesco, y ha logrado reducirlas a tres especies perfectamente caracterizadas, a saber: *Cucurbita maxima*, Duch; *Cucurbita moschata*, Duch; y *Cucurbita pepo*, L.

Todas ellas son plantas monoicas, anuales, trepadoras por medio de zarcillos, cuyo fruto en pepónide es comestible, constituyendo un alimento muy agradable al paladar del hombre y muy nutritivo para el ganado.

En nuestra huerta se cultivan con predilección:

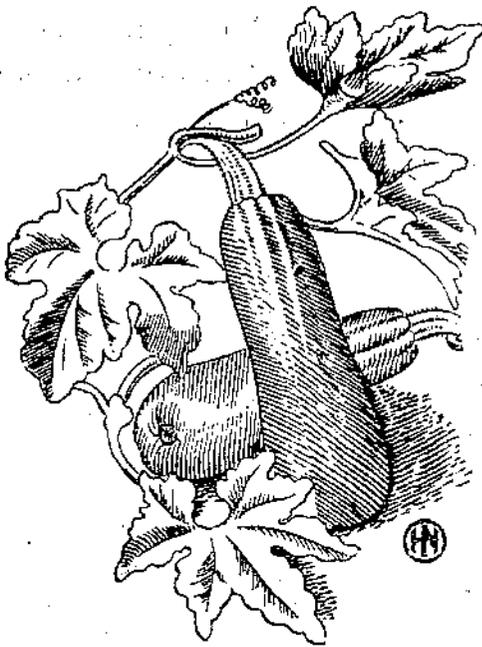
La **C. grande** o de



Calabaza de buen gusto

buen gusto.—Fruto de regular tamaño, achatado, de pulpa amarilla, espesa y azucarada, de sabor agradable; es muy productiva. Pertenece al grupo de la *C. máxima*, así como

La ***C. grande de Rabaquete.***—Fruto grande, esférico, de carne encarnada, muy sabrosa.



Calabacín o calabaza
de calabacines



Calabaza de cabello de ángel

La ***C. de calabacines.***—(*Calabacín*, *Carabassó*.)—Queda incluida en el grupo de la *C. pepo*; produce un fruto oblongo, de extremos romos, de color verde al principio y amarillo en su madurez; se consumen cuando tiernos, a los pocos días de haber nacido, por su carne sabrosa y delicada. La planta es sumamente productiva mientras se le van quitando los calabacines; pero si se dejan crecer éstos para semilla, cesa aquélla de fructificar.

La ***C. cabello de ángel.***—Fruto del tamaño del Melón valenciano, jaspeado, muy productiva y estimada para dulce.

Además, son comestibles y de adorno a la vez otras muchas variedades como la *C. bonetera* o *Turbante*, la *C. alcachofa de Jerusalén*, etc., etc.

Se siembra de asiento en primavera, en hoyos de cuatro

a seis centímetros de profundidad, equidistantes de uno a dos metros; se mezcla bien la tierra de ellos con mantillo, colocando en cada uno tres o cuatro semillas. Una vez nacidas las plantas, se aclaran, dejando una o dos en cada hoyo, regándose con alguna frecuencia, en especial al desarrollarse los frutos. Después de la floración conviene despuntar los tallos estériles para que maduren mejor los frutos, dirigiendo los tallos productivos de manera que no se entrelacen con los de las plantas vecinas. Los frutos se recogen a fines de verano.

Si se desean frutos monstruosos, no se deja más que uno o dos en cada planta de fruto grande; mas es preferible que den mayor cantidad aunque sean de menor volumen.

Cuando se quiere anticipar las siembras, se efectúan éstas en cámara caliente o en sitios abrigados, desde enero a marzo, según la dureza del clima, para trasplantar los plántulos a la distancia antedicha.

Estas plantas apetecen tierras substanciosas o abonadas y abundante riego, siendo muy sensibles a los fríos.

CARDILLO

Escolimo

Scolymus Hispanicus, L.

Compuestas

Planta indígena, bisanual, cuyas raíces, blancas, pivotantes y carnosas, alcanzan una longitud de 0'30 m. y un diámetro de 0'02 m.; tienen un gusto muy agradable.

Se siembra de asiento en líneas o surcos, de marzo a abril, en tierra bien labrada; cuando los tallos están algo crecidos se aclara, dejando los plantones a distancia de 0'30 a 0'40 m.; si persisten los tiempos secos, deben darse riegos abundantes. Las raíces se arrancan desde octubre hasta fines de invierno. Cuando la siembra ha sido prematura, la médula de la raíz se hace astillosa y dura, y es preciso eliminarla luego de la cocción.

CARDO**Card***Cynara cardunculus*, L.*Compuestas*

Planta vivaz, cuyo aspecto general y cuyos caracteres botánicos presentan estrecha analogía con los de la Alcachofa; parece que ambas pertenecen a la misma especie, en la cual por el cultivo se han desarrollado, en un caso, los peciolos de las hojas y, en el otro, los receptáculos florales. Las pencas del Cardo, aporcadas, se consumen como legumbre, principalmente en invierno. La variedad más cultivada es el **C. lleno blanco**, de pencas anchas, tiernas y carnosas, sin espinas; es planta vigorosa y fácil de aporcar.

El **C. lleno de Tours**, es de excelente calidad y bastante resistente a los fríos; tiene las pencas espinosas y es, por ello, de difícil manipulación y aporcado.

Ambas variedades se siembran en marzo, abril y mayo, de asiento, al pie de surcos o bancos distantes entre sí un metro, colocando tres o cuatro semillas en hoyos equidistante 0'50 metros; así que las plantas están algo crecidas, se aclara, dejando un solo pie en cada hoyo.

Cabe también sembrar los Cardos en semillero, para trasplantar, mientras muy jóvenes, a las distancias precitadas. Esta planta requiere terreno muy fértil, o bien abonado, y riegos frecuentes y abundantes, singularmente durante el estío.

Cuando las matas están bien desarrolladas, se aporcan. El método corriente estriba en abrir



Cardo lleno blanco

una zanja o surco ancho, en el cual se tiende el Cardo después de haberlo desprendido por medio de una azadonada que corte las raíces o fibras del lado opuesto al surco, sin desarraigar completamente la planta. Se atan luego las hojas con dos o tres ligaduras y, echado que sea el Cardo en el fondo de la zanja, se cubre con una capa de tierra formando lomo de 0'10 a 0'15 m., para que las aguas no se encharquen sobre las matas aporcadas.

La época más propicia para blanquear los Cardos es de noviembre a febrero o sea durante los fríos.

Se aplica asimismo con éxito el siguiente procedimiento, análogo al empleado para aporcar los Apios: se forma alrededor de las matas, previamente atadas con dos o más ligaduras, un montón o lomo de tierra, extraída de los espacios intermedios, que cubra la parte aprovechable de las pencas, o sea que deje enterrado un tercio de los tallos. Estos blanquean con mayor o menor rapidez, según el tiempo, reinante; no conviene prolongar excesivamente el aporcado, porque las pencas correrían peligro de putrefacción.

El Cardo tiene los mismos enemigos que la Alcachofa.

CEBOLLA

Ceba

Allium cepa, L.

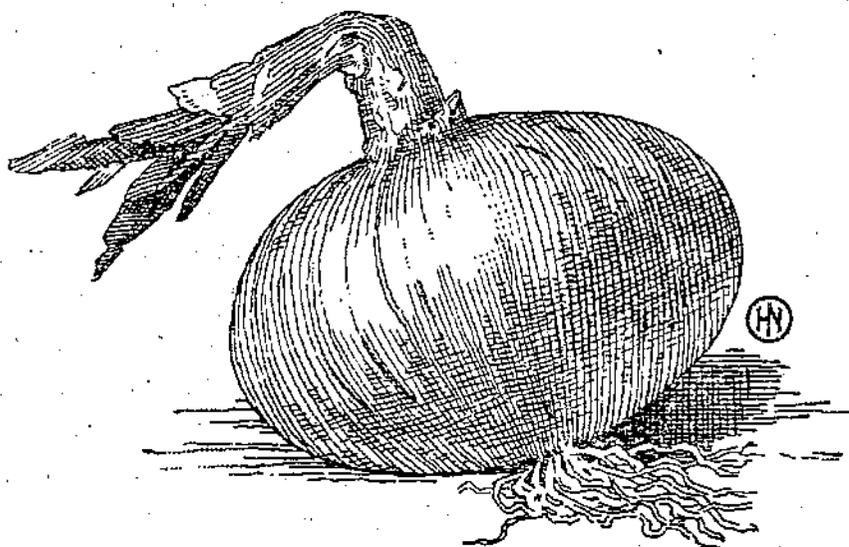
Liliáceas

Planta de origen asiático, integrada por un disco o plattillo que da nacimiento, por su cara inferior, a infinidad de raíces, y, superiormente, a hojas largas, fistulosas y puntiagudas, cuyas bases presentan una expansión carnosa y tumida, formando un bulbo tunicado. Sus tallos florales son altos, tiesos y huecos, con vientre pronunciado hacia el tercio inferior de su altura.

La Cebolla es una de las legumbres más antiguas; fueron el alimento principal de los egipcios. Como condimento es de

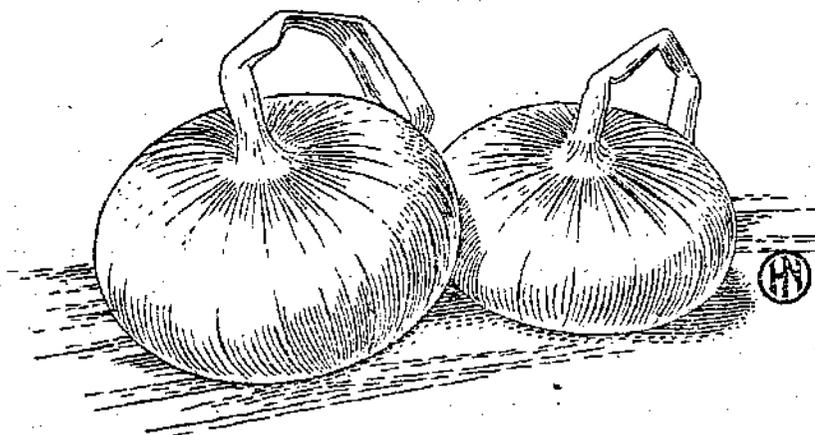
empleo universal, y si a ello añadimos que su cultivo es sumamente fácil, se comprenderá el número extraordinario de variedades que se conocen.

En Cataluña, se cultivan de preferencia:



Cebolla blanca grande

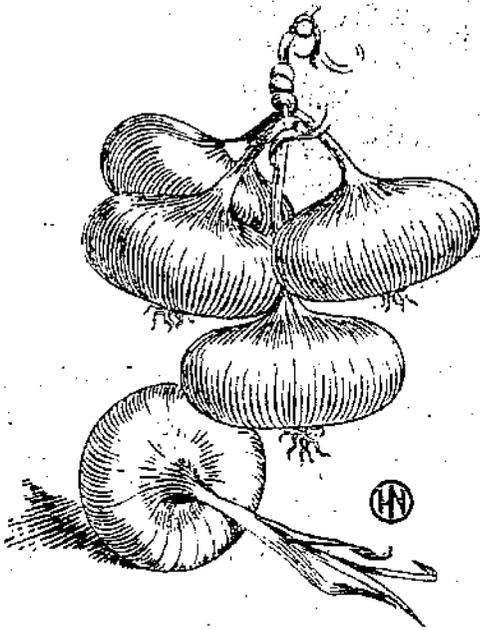
La **C. blanca grande**.—Nuestros hortelanos la siembran en julio y agosto, para trasplantar en septiembre y octubre, y venderla tierna, o antes de *cabessar*, durante la primavera. Siémbrese igualmente en septiembre, octubre y noviembre para recolectar sus bulbos, bastante grandes y de color blanco lechoso, en julio y agosto, que se conservan hasta invierno. Es tan buena para comer tierna como para



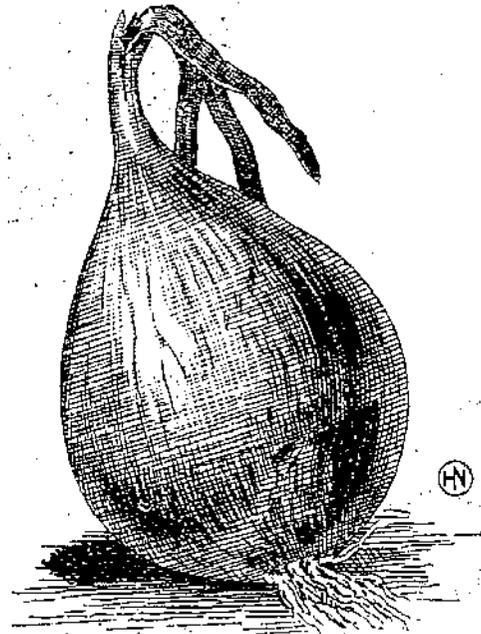
Cebolla blanca temprana francesa

conservar; se le atribuyen propiedades medicinales más decididas que a las de bulbo colorado.

La **C. blanca temprana francesa**.—De notable precocidad y resistencia al frío; es la preferida para las siembras de agosto y septiembre.



Cebolla blanca de la Reina

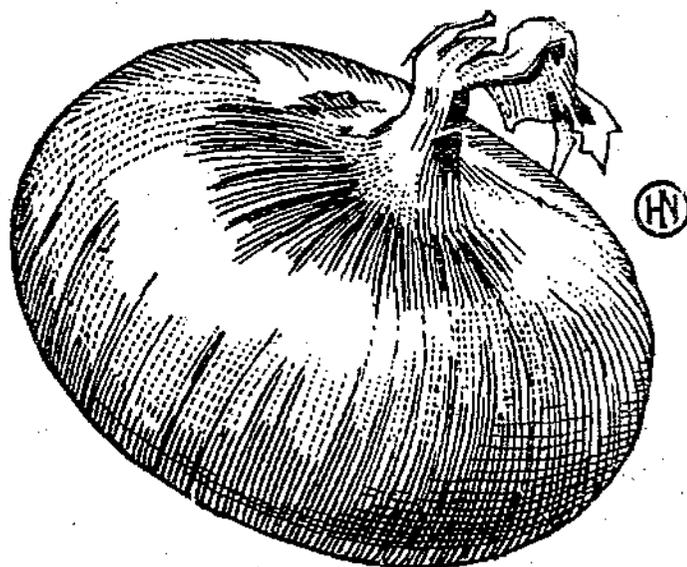


Cebolla valenciana

La **C. blanca de la Reina**.—Se siembra en eras o tablares de enero a marzo, y no se trasplanta, dejando el plantel o aclarándolo a distancias de tres a cinco centímetros; tiene pocas hojas, cinco a lo sumo, y produce bulbitos del tamaño de una cereza, sólo estimados para conservas.

La **C. valenciana**.—Tiene el bulbo alargado, de color pajizo, apreciado por ser muy dulce.

La **C. colorada grande de conservar**.—De bulbo redondo, achatado y bastante grande, excelente para toda clase de guisos y sin rival para poner en ristras, conservándose mucho tiempo. Se siembra en septiembre, octubre y noviembre y también en enero, febrero y marzo, produciendo entonces los bulbos más chicos, los cuales son muy apreciados para aderezar determinados manjares.



Cebolla colorada, grande, de conservar

La **C. colorada italiana**.—De bulbo deprimido y voluminoso; se conserva menos que la precedente y se emplea casi exclusivamente para ensaladas, por ser poco picante. Se siembra en otoño y es propia de países meridionales.

La **C. colorada grande de Vich**.—Sólo se diferencia de la italiana por su bulbo alargado o piriforme.

La **C. mediana colorada de Campeny**.—Es de primera calidad, y sobre las demás variedades precoces tiene la ventaja de formar bulbo a poco de trasplantada, pudiendo ser consumido mientras tierno y hasta tanto que adquieran el tamaño de una nuez. La que se siembra en agosto y septiembre, viene en primavera; la que se siembra en noviembre, diciembre y enero, da bulbos de regular tamaño, que se conservan bastante, y la que se siembra en febrero y marzo, los produce pequeños, si bien útiles para ciertos guisos.

La Cebolla se acomoda a todo terreno, lográndose a veces buena cosecha incluso en los de secano, y aunque el bulbo resulte entonces más pequeño, se conserva mejor que los procedentes de tierras de regadío.

Se siembra de asiento, a voleo o en surcos, aclarando a seis centímetros de distancia, cuando se desea que los bulbos queden pequeños, y en eras para trasplantar cuando se pretende que los bulbos adquieran gran desarrollo. En este

caso, establecido el semillero en eras, se esparcirá la semilla al voleo, con regularidad y algo espesa. Cuando alcanzan las plantitas el grueso de una pluma, se trasplantan a un terreno bien mullido, preparado con caballones, poniendo una línea en el centro y dos laterales a 0'15 m. de distancia. En los cultivos en grande escala también se plantan en cuadros y bancales.

La recolección de los bulbos para conservar tiene lugar al marchitarse las hojas de la planta, lo cual suele ocurrir en agosto; luego de arrancados, se dejan tendidos en tierra tres o más días, conservándose en ristras o manojos en paraje seco y ventilado.

La Cebolla es ávida de ácido fosfórico y de potasa; el estiércol fresco no es conveniente, pues llega a ser causa de putrefacción de los bulbos. Si el terreno ha sido estercolado el año anterior, lo mejor es incorporar a la tierra labrantía el abono mineral siguiente:

Nitrato sódico	350 kg.	} por hectárea
Superfosfato de cal	250 »	
Sulfato potásico	120 »	
Yeso	150 »	

La mitad se aplicará al sembrar o plantar y el resto al dar la primera escarda.

En caso de que el terreno no sea rico en materia orgánica, hay que aplicar la fórmula:

Estiércol de cuadra	8,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico	120 »	
Nitrato sódico	115 »	
Superfosfato cálcico	350 »	
Sulfato potásico	55 »	
Sulfato cálcico	150 »	

Al efectuar la preparación del terreno para la plantación, se incorpora el estiércol junto con el abono fosfatado y potásico. En cuanto los hijuelos tengan 0'10 m., se reparte el nitrato.

Para semillero se divide el terreno en eras, y por cada

área, además de una fuerte estercoladura, se incorpora un kilogramo de superfosfato y medio de sulfato potásico. Una vez nacidas las plantas, incorporáanse, a voleo, unos seis u ocho kg. de nitrato o su equivalente en materias fecales, unos 115 kg. mezclados con el agua de riego.

Entre los insectos que atacan a la Cebolla hay una mosca, la *Anthomya antiqua*, cuyas larvas se introducen en el bulbo y lo devoran; para evitar la propagación de estos insectos no hay como arrancar y quemar los pies atacados.

Entre los hongos parásitos citaremos: el *Peronospora Schleideni*, causa del mildew de la Cebolla, el *Puccinia porri* y el *Pleospora herbarum*. Se combaten con tratamiento a base de sulfato de cobre.

Una bacteria, el *Baccillus cepivorus*, determina la podredumbre del bulbo, singularmente en tierras arcillosas. Otras enfermedades criptogámicas son la *Sphaerella allicina*, que ataca a las hojas, y el *Urocystis Cepulae*, que invade las plantas jóvenes; como preventivo contra esta última será bueno tratar las semillas con unas gotas de aldehído fórmico diluido en agua.

CEBOLLINO PERENNE

Allium Schoenoprasum, L.

Liliáceas

Planta indígena, vivaz, de bulbos pequeños reunidos en masa compacta por las raíces que se entrecruzan en todas direcciones; hojas muy numerosas, finas, huecas, de color verde oscuro, que se emplean para ensalada y salsas. Tiene las mismas propiedades medicinales que la cebolla.

Esta planta se multiplica con suma facilidad, en primavera, por división de la mata, bastando arrancar las que se destinan a la propagación y dividir las en seis u ocho partes, cada una con sus bulbitos y raicillas. Cada golpe o porción se planta en eras o líneas, a una distancia de 0,20 m.

Hay otra variedad llamada **C. anual o de Inglaterra**

(*Allium fistulosum*, L.); muy próxima en sus caracteres a la cebolla, aunque no forma bulbos propiamente dichos. Tiene la ventaja de reproducirse por semilla, permitiendo la renovación del cultivo todos los años. Se siembra de febrero a junio en eras y de asiento, y produce hojas a las pocas semanas, prolongándose la producción hasta fines de otoño.

Chicharo.—(Véase **Guisante.**)

COL

Berza, Repollo

Brassica oleracea, L.

Cruciferas

Planta indígena, cuyo cultivo se remonta a los tiempos más remotos, como lo prueban el número considerable de razas que hoy día se conocen y las modificaciones profundas de los caracteres del tipo primitivo. En la mayor parte de las Coles, el cultivo tiende a desarrollar las hojas, las cuales, reunidas en el centro de la planta, forman el *repollo*; en otras se atiende también al desarrollo foliáceo, pero sin formar repollo. De unas y otras cultivamos con éxito numerosas variedades; a continuación, adecuadamente clasificadas, citamos las más importantes.

I.—Coles de repollo de hojas lisas

Brassica oleracea, L. var. *capitata*

Col temprana de York.—Variedad muy precoz y una de las más conocidas ya de antiguo. Repollo pequeño, de hojas glaucas, algo azuladas. Siémbrese de enero a septiembre.

Col Joaneta o Nantesa.—Bastante temprana y de buena calidad, repollo muy duro y apretado, pie muy corto. Se siembra de febrero a septiembre y todo el año en climas benignos.

Col de mitra o corazón de buey.—Es la mayor de todas las tempranas; hojas anchas, redondas y lisas; repollo cónico de punta roma. Siémbrase en julio, agosto y septiembre.



Col de Mitra

Col del Prat o papelina lisa.—Variedad muy buena, seleccionada en nuestras casas de cultivo; repollo regular.

Col valenciana.—De excelente calidad y muy cultivada en nuestra localidad; repollo voluminoso.



Col del Prat

Col repollo de Mataró.—Variedad muy estimada y mejorada por nuestra casa; repollo bastante grande. Puede sembrarse en cualquier época del año.

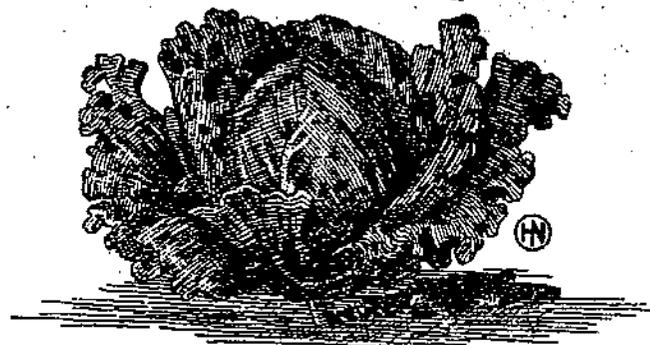
Col lombarda morada (grande y pequeña).—Se cultivan en climas fríos, por resistir bien las fuertes heladas. Se siembran de febrero a agosto.



Col de Mataró

Col Bacalán tardía.
Col de Brunswick.
Col de Dax.
Col Francesa.
Col de Holanda.
Col de quintal de Alsacia.
Col de San Dionisio.
Col de Schweinfurt.
Col Tambor.
Col Nonell.

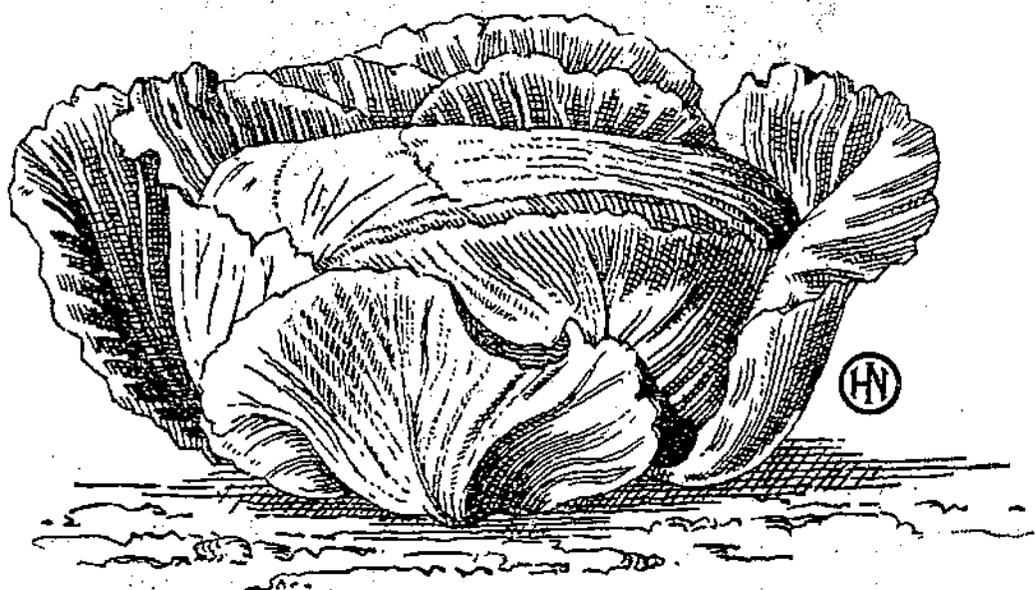
Estas diez variedades son las que producen los repollos más voluminosos cuando se cultivan precisamente en climas fríos o muy frescos y, además, en terrenos bien abonados o substanciosos.



Col Bacalán, tardía

Las coles arrepolladas de hojas lisas se siembran de enero a septiembre, en climas fríos; en el nuestro producen mayores repollos las siembras de verano. En tierras de primera

calidad y bien abonadas, dispuestas en surcos alomados o bancales, a distancias de un metro, se dejan las plantas a unos 0'70 m.



Col de Brunswick

II.—Coles de repollo de Milán o de hojas arrugadas

Brassica oleracea, L. var. *sábauda*

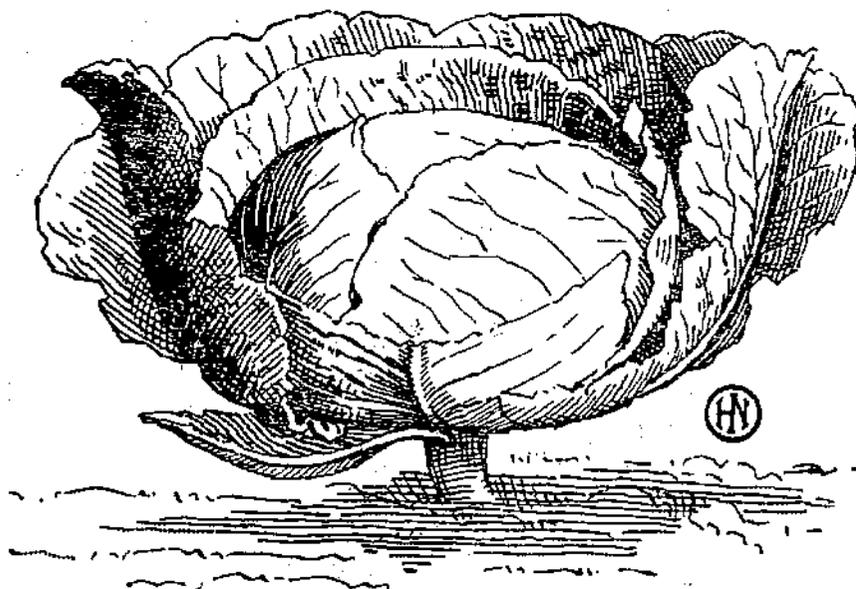
Col de Ulm, temprana.—Repollo pequeño, muy apretado y resistente a los fríos rigurosos. Se siembra de febrero a octubre, en climas fríos, y en el nuestro, de marzo a diciembre.

Col de siete semanas, enana.—Es tan precoz como la anterior. Se siembra en marzo, abril y mayo, y es la variedad de hojas arrugadas que mejor repolla en el rigor del verano, siendo a la vez de excelente calidad.

Col borrachona común o de ovilla.—De todas las coles de Milán, es la más cultivada por nuestros hortelanos; de tallo corto y repollo grande y de superior calidad. Muy propia para ser sembrada en todas las estaciones.

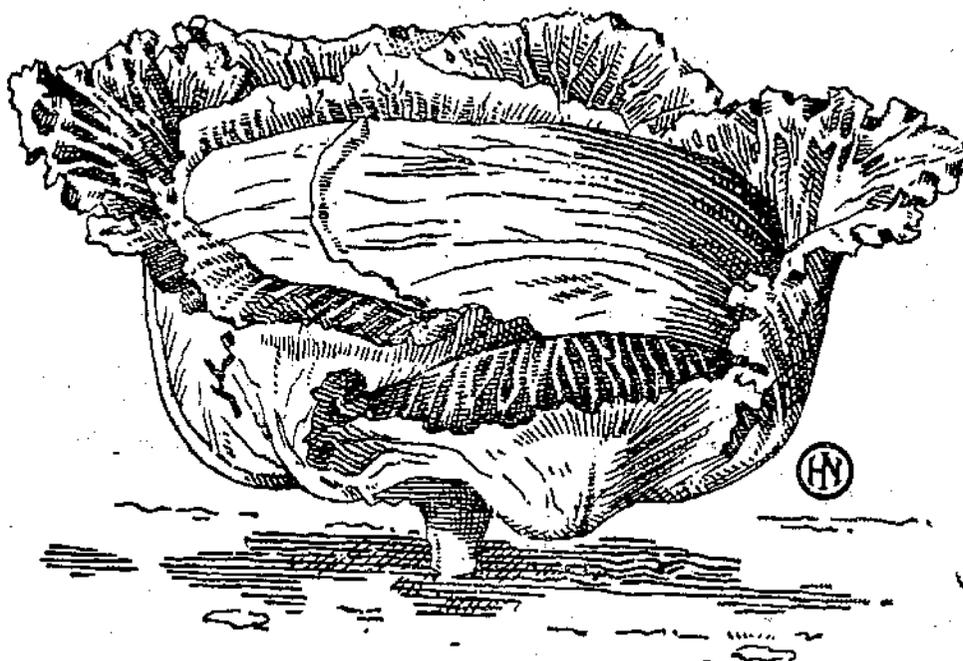
Col de Pascua o papelina.—Repollo cónico regular, de gusto delicado; preferida para sembrar de septiembre a febre-

ro y obtener sus repollos durante la primavera, pues es la variedad que espiga menos en dicha estación.



Col de Holanda

Col de Milán muy grande, tardía.—Es la más voluminosa de las coles de hoja arrugada, y de superior calidad; se siembra en todo el año, pero con frecuencia de mayo a septiembre.



Col de Quintal

III.—Coles sin repollo o de asa de cántaro

Brassica oleracea, L. var. *acephala*

Col Berza, gallega blanca (*couve tronchuda*).—Nueva variedad que hemos recolectado en nuestra casa de cultivos



Col de siete semanas, enana

de Mataró; muy estimada en Galicia y Portugal, por sus hojas tiernas, de penca ancha y carnosa.



Col borraçhona común

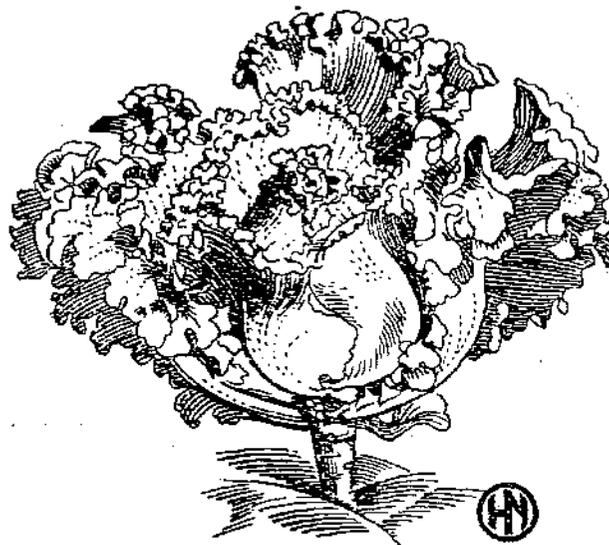
Col verde, de pencas anchas rizadas.

Col verde, de pencas anchas, muy recortadas.



Col de Pascua

Ambas variedades se siembran en mayo, junio y julio, y producen abundancia de brotes durante el invierno y la primavera.



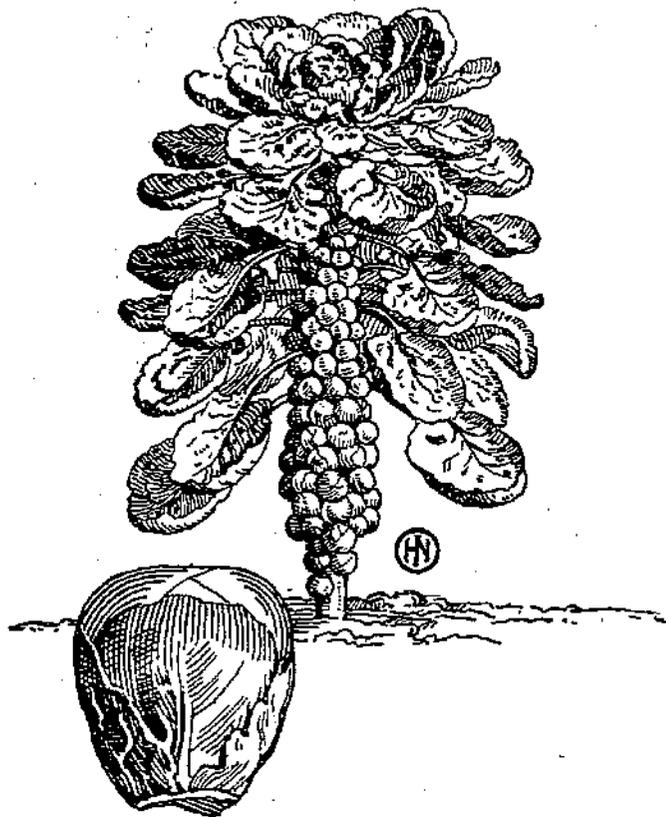
Col Berza gallega

Col gigante para hojas.
Col del Vallés o gigante forrajera } (Véase en Forrajes)

IV.—Col de Bruselas

Brassica oleracea, L. var. *gemmifera*

Planta vigorosa, de hojas en forma de cuchara y de alto tallo, que se reviste con infinidad de repollitos, muy estimados para ciertos guisos. Se siembra en abril, mayo y junio, en terreno rico y fresco; conviene que no se abuse de los



Col de Bruselas

abonos nitrogenados, que comunicarían gran lozanía al follaje en detrimento de los brotes o repollitos.

Las coles se siembran en semillero común, trasplantándose a terreno substancioso o convenientemente fertilizado dispuesto en surcos alomados, caballones o zanjillas, al uso de cada país, convenientemente nivelados y distribuidos para la aplicación de los riegos.

Pasado algún tiempo de trasplantadas las plantas en el lugar en que hayan de crecer y una vez estén bien arraigadas, es bueno darles abono líquido o guano, abriendo al efecto un hoyo de unos 10 centímetros de profundidad, algo separado del pie de las matas, a cuyo hoyo se echa el abono tapándolo después. Aunque las Coles prosperan fácilmente en todo terreno de huerta, aman mucho los substanciosos, profundos y frescos, sin ser muy húmedos, exigiéndolos así principalmente las variedades de repollo grande.

El plantel de Coles está en disposición de trasplantarse en cuanto alcanza unos 15 centímetros de altura, pues demasiado crecido se resiente mucho, a no ser que se haga la operación con el cepellón de tierra que lleva adheridas las raíces.

Las distancias a que deben plantarse varían según el tamaño de la variedad, y como régimen indicaremos que las tempranas o medianas se dejan a unos 40 centímetros de mata a mata y 50 centímetros de línea a línea, y las de repollo muy grande, tardías, a 70 centímetros de mata a mata y a un metro de línea a línea.

Las Coles de repollo voluminoso son tardías en crecer, ocupan mucho espacio y exigen mejor terreno, a lo cual se debe que se cultiven en climas fríos y terrenos frescos.

En nuestras huertas se prefieren las variedades tempranas, que igualan, y en ciertos casos superan en producto a las grandes, dada su precocidad en repollar y el menor espacio de terreno que exigen; de modo que muchos hortelanos logran cosechar esta preciosa verdura todo el año, con sólo sembrar las variedades siguientes por este orden:

En junio, julio y agosto: *Col borrachona común o de ovillo.*

De septiembre a febrero: la *Col de Pascua.*

De marzo a mayo: la *Col de siete semanas, enana.*

De mayo a julio: la *Col de siete semanas, grande.*

Y alterna con estas cuatro la *Col repollo grande de Mataró*, que puede sembrarse en todas las estaciones.

La Col manifiesta gran avidez por los abonos; el estiércol muy descompuesto da excelentes resultados, como tam-

bién las aguas negras. La fórmula que recomendamos es la que sigue:

Estiércol de cuadra . . .	6,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico . . .	200 »	
Nitrato sódico	300 »	
Superfosfato cálcico .	225 »	
Cloruro potásico	150 »	

Aplíquese primero el estiércol, después el superfosfato y el cloruro potásico mezclados, dando luego una reja; al trasplantar se aplica el sulfato amónico, que puede reemplazarse por 4'500 kg. de materias fecales. A los veinte días de efectuado el trasplante repártase el nitrato, el cual, a su vez, puede venir sustituido por 5,000 litros de deyecciones mezcladas con el agua de riego.

Numerosos son los enemigos de las Coles. Las *alticas* devoran las plantas tiernas; contra ellas se emplean diversos insecticidas, especialmente los preparados de nicotina; a veces basta pulverizar las plantitas con superfosfato o con escorias Thomas.

Las orugas de la *mariposa de la col* (*Pieris brassicae*) y de las *noctuas* (*Mamestra brassicae*, *Plusia gamma*, etc.), roen las hojas y el repollo a la par que los ensucian con sus abundantes excrementos. El medio de combate más seguro es la recogida a mano; cabe también el empleo de insecticidas.

La *mosca de la col* (*Anthomya brassicae*) deposita sus larvas, blancas, al pie del tallo; éstas provocan el cambio de color de las hojas, las cuales amarillean y se secan. Hay que atajar el mal quemando las plantas atacadas.

Las larvas del *gorgojo de la col* (*Centorrhynchus sulcicollis*) roen los tejidos vegetales, formando protuberancias o agallas que dificultan la circulación, llegando a provocar la muerte de la planta. Incinerar los pies atacados y, a mayor abundamiento, desinfectar el terreno con sulfuro de carbono.

El *pulgón de la col* (*Aphis brassicae*) se ceba también en las hojas, singularmente durante el otoño. Quemar las hojas invadidas.

La enfermedad conocida con el nombre de *hernia de la col*, reconoce como causa una criptógama, la *Plasmodiophora brassicae*. No se conoce remedio alguno eficaz y definitivo; no podemos hacer más que recomendar la alternancia de cultivos y la elección de terrenos sanos y de plantales sin tacha.

Como preventivo es bueno, al aclarar, depositar un buen puñado de cal viva alrededor de cada planta.

COLIFLOR

Col-i-flor

Brassica oleracea, L. var. *Botrytis*

Crucíferas

Se da el nombre de Coliflor a diferentes variedades de la Col, cuya inflorescencia forma una masa carnosa, monstruosidad vegetal constituida por los órganos florales desarrollados artificialmente y en gran parte por las flores abortadas y sus pedúnculos hipertróficos por la acumulación de jugos nutritivos, y que se conoce con el nombre de *pella*.

Nos contentamos con dar ligeras indicaciones de las variedades que más se cultivan en la Península, principalmente en el litoral mediterráneo:

C. muy temprana o de octubre.—Se siembra en marzo; la pella es blanca, de grado fino y delicado gusto.

C. temprana de noviembre.—Se siembra en abril; la pella es bastante grande y muy apreciada.

C. grande de Navidad.—Se siembra en mayo; la pella es muy voluminosa y tan fina como la antedicha.

C. tardía de Cuaresma.—Se siembra en junio; pella muy grande y de buena calidad.

C. muy tardía de abril.—Se siembra en julio; pella parecida a la anterior.

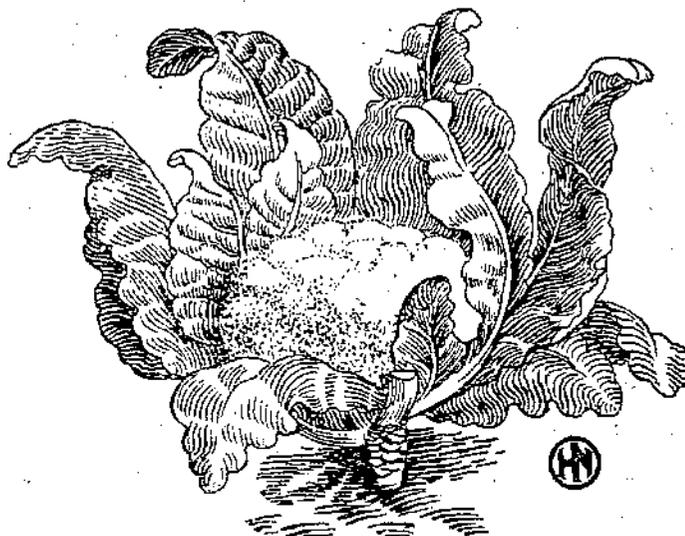
Las épocas de siembra que indicamos corresponden a climas templados, que son los más propios para el cultivo de

esta hortaliza; pero, a despecho de ser muy sensible a las heladas, se da en climas fríos, con tal de efectuar las siem-



Coliflor grande de Navidad

bras en invernadero, camas calientes o templadas, de enero a marzo, para trasplantar los plántulos al aire libre así que la temperatura lo permita.



Coliflor tardía de Cuaresma

Las Coliflores requieren tierra suelta, mullida y bien abonada. Siémbrense en semillero y se trasplantan a surcos o

caballones, equidistantes cosa de un metro, y se plantan los pies al borde de los mismos, a 0'60 o 0'70 m. de distancia mutua. El cultivo se reduce a riegos copiosos, a binas y a proteger las pellas contra los rayos solares, abatiendo sobre ellas un par de hojas, previa la fractura parcial de sus peciolos; de esta guisa las hojas ocultan la pella sin interrumpir su proceso vegetativo.

La Coliflor exige los mismos abonos que la Col; el nitrato sódico determina un notable aumento de volumen de la pella.

Dicha hortaliza se ve atacada por los mismos enemigos que la Col; a veces, en los cultivos forzados, excesivamente regados, se presenta una criptógama del género *Erysiphe*, que produce un polvo blanquecino sobre las hojas; se combate con azufrados.

COLINABO

Nap-i-col, Col-i-nap

Brassica oleracea, L. var. *rapifera*

Crucíferas

La variedad más cultivada en nuestro país como hortaliza es el **Colinabo blanco**, cuya raíz oblonga y blanca tiene un sabor muy parecido al del Nabo.

Es planta rústica en extremo, de manera que su cultivo no exige grandes cuidados; se siembra, a ser posible, en julio y agosto, de asiento y al voleo en eras, cuadros, surcos o líneas, aclarando cuando las plantas han crecido algo, a 0'25 m. de distancia en todos sentidos. En junio y julio, se siembra en semillero común para trasplantar, mientras la planta es joven, o sea antes de que las raíces se hinchen, a surcos o caballones, colocando los plantíos a la mencionada distancia.

El Colinabo apetece climas algo húmedos; teme las tem-

peraturas elevadas, pero resiste bien los fríos y su recolección se hace en invierno.

Como abono es aconsejable el siguiente compuesto:

Estiércol de cuadra . . .	6,000 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico. . .	300 »	
Cloruro potásico.	150 »	
Nitrato sódico.	250 »	

COL-RABANO

Col-rave

Brassica oleracea, L. var. *gonglyodes*

Cruciferas

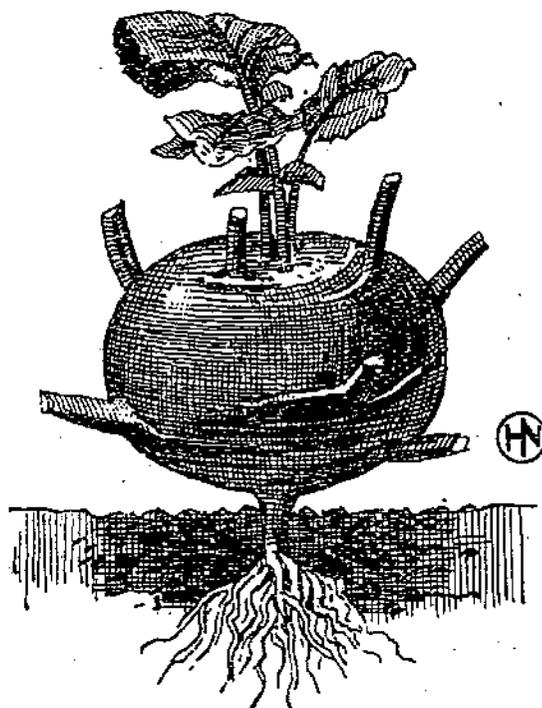
Esta planta produce un tallo túbido y pulposo que es la parte útil de la misma. La hinchazón del tallo se presenta al ras del suelo y en forma de bola, cuyo volumen oscila, según las variedades, desde el de una naranja hasta el de la cabeza humana. Recomendamos el cultivo de la variedad **C. temprana de Viena**, por su excelente calidad y notable precocidad.

Se siembra de asiento, a voleo, y aun mejor, en semillero común, de marzo a julio, y se trasplanta, mientras la planta es muy joven, a líneas o surcos dispuestos a 0'35 m., dejando los pies a distancia de 0'25 m. Si se ha sembrado de asiento, se aclaran las plantas a 0'30 m. en todos sentidos. Conviene regar copiosamente.

A medida que los tallos engruesan, se les aplica un poco de tierra para que les comunique frescura. Dichos tallos se consumen antes de su total desarrollo, siendo entonces tiernos y de un sabor que participa de los del nabo y de la col.

En climas muy fríos, la cosecha se hace antes de los grandes hielos y, cortadas las hojas, las bolas se conservan entre arena hasta fines de invierno.

Como todas las hortalizas de la familia de las Crucíferas, la Col-rábano se ve atacada por diversas especies de *Alticas* (véase *Col*).



Col-rábano de Viena

Por lo que atañe a abonos, será bueno hacer uso de la fórmula que sigue:

Estiércol de cuadra . . .	6,000 kg.	} por hectárea.
Superfosfato cálcico. . .	200 »	
Cloruro potásico. . . .	100 »	
Nitrato sódico.	150 »	

Las razas de Col-rábano más gruesas y tardías pueden ser empleadas como forraje.

CROSNOS DEL JAPON

Stachys tuberifera, Ndn.

Labiadas

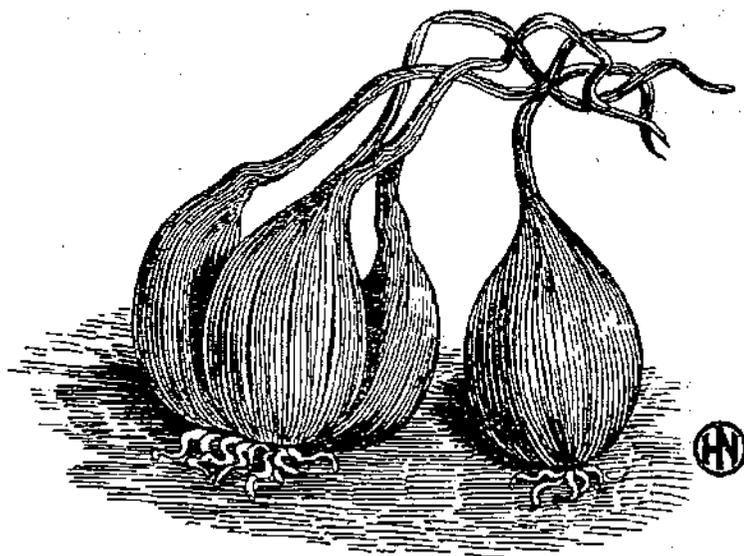
Planta oriunda del Extremo Oriente, cuyos rizomas pequeños, acuosos, de color blanco ebúrneo y de forma singularísima, son comestibles.

Se multiplica muy fácilmente por sus rizomas o tallos subterráneos, que se plantan en diciembre, enero y febrero en nuestros climas y, en los muy fríos, a primeros de abril. Se abren hoyos equidistantes 0'40 m., en cada uno de los cuales se coloca un par de rizomas, enterrándolos luego unos 0'10 m. Así que la temperatura se presenta bonancible, brotan las posturas; quedando el cultivo reducido a algunas escardas, arrimando tierra alrededor de las matas, y riegos en caso de sequía persistente. Los rizomas alcanzan su completo desarrollo a fines de noviembre; se conservan difícilmente fuera de tierra y para poder consumirlos tiernos conviene demorar el arrancarlos hasta el último momento; expuestos al aire y a la luz se marchitan y ennegrecen con relativa rapidez. En climas fríos, se resguardan de las heladas, extendiendo sobre el terreno una capa de hojas secas o paja.

Los rizomas deben lavarse bien antes de condimentarlos, para eliminar la tierra adherida a las sinuosidades de la piel, y se les quita el brote cuando se consumen algo avanzada la estación. Se echan en agua hirviendo con un poco de sal, unos cinco minutos, luego se aderezan con manteca y perejil, y se pasan por la sartén. También se sirven en ensalada, cocidos con caldo o en conserva.

CHALOTE**Escalunya***Allium escalonicum*, L.*Liliáceas*

Por sus caracteres botánicos es planta muy próxima a la Cebolla, pero difiere mucho de ésta desde el punto de vista hortícola.



Chalote

Es muy apreciado por su sabor exquisito el **Ch. común** o **pequeño**. En cambio, el **Ch. grande de Jersey**, no es de gusto tan fino y, por ello, se cultivan menos, a pesar de ser más grueso su bulbo.

El Chalote es susceptible de multiplicación por semilla; pero es más cómodo hacerlo por sus bulbos o cebolletas. Plántanse éstas con preferencia en septiembre, octubre y noviembre, y, en algunas localidades, hasta enero o febrero.

Se separan del núcleo o cabeza los bulbitos y se plantan en lomas, en las cuales se señalan tres líneas, dos laterales y una central, y se coloca un bulbo cada 0'15 o cada 0'20 m.

enterrándolos muy poco, de manera que asome a flor de tierra la punta más delgada.

Es posible también plantar las cebolletas en surcos o en eras llanas, pero entonces su desarrollo es más penoso, a no ser que el terreno reúna condiciones de fertilidad excepcionales.

El Chalote se ve atacado por los mismos insectos que la Cebolla; pero, además, es causa de serios estragos en los bulbos, la larva blanca y vermiforme, de la *mosca del Chalote* (*Anthomya cilicrura*). No se pueden dar remedios eficaces contra ésta; lo único que recomendamos es el arrancar y quemar las plantas atacadas.

Se prefiere el Chalote a la Cebolla por ser menos acre y de olor más suave; sobre todo una vez condimentado; es riquísimo para los guisos.

CHIRIVIA

Xirivia

Pastinaca sativa, L.

Umbelíferas

Planta indígena, cuya raíz, blanca, muy pivotante, es comestible; raíces y hojas se emplean para alimento del ganado (véase *Forrajes*).

Se recomiendan especialmente las dos variedades siguientes:

Ch. larga fina.—Excelente y muy cultivada en las huertas por su raíz, muy larga y limpia.

Ch. redonda temprana.—Mucho más precoz que la anterior, de raíz corta, casi cónica, muy útil para las primeras siembras.

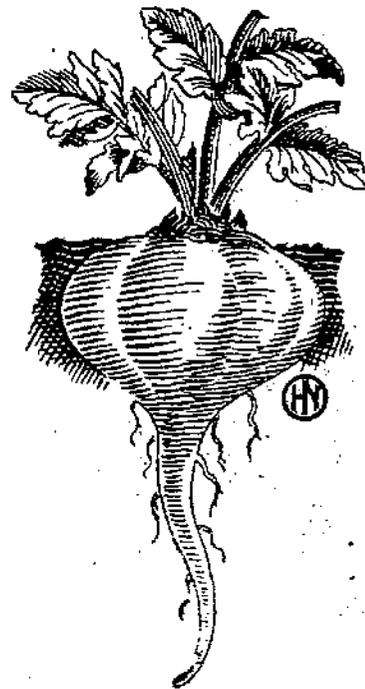
Las Chirivias exigen clima húmedo y terreno suelto y substancioso; se siembran de julio a noviembre; en climas muy fríos es preferible sembrarlas en primavera.

Las siembras se efectúan de asiento, al voleo o a cho-

rrillo, y, algo crecidas las plantas, se aclaran, dejándolas a unos 0'10 o 0'15 m. ; durante la vegetación bastan algunas escardas y riegos.



Chirivia larga



Chirivia redonda

Las raíces se conservan bien en el terreno, evitando el almacenarla.

La semilla sólo conserva un año su fuerza germinativa. Las siembras hechas en tiempo frío tardan en nacer hasta 40 días.

Como abono mineral se aconseja:

Nitrato sódico.	300 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico. .	200 »	
Cloruro potásico.	100 »	

ESCAROLA

Chicorium Endivia, L.

Compuestas

Entre las muchas variedades que de esta preciosa ensalada se cultivan, hemos de recomendar:

La **E. muy rizada** o **cabello de ángel**.—De hoja muy fina y rizada y de exquisito gusto, especialmente la de las siem-



Escarola de cabello de ángel

bras de julio, agosto y septiembre; que se come en invierno. Puede también sembrarse de noviembre a febrero para comer durante la primavera, siendo la variedad que menos espiga, a pesar de que en dicha estación suelen subir a semilla las Escarolas. Sin embargo, en estos últimos meses se hace preciso efectuar las siembras de asiento y a voleo, y aclarar las matas, espaciándolas de 0'15 a 0'20 m. y atándolas a medio desarrollo; pues el trasplante, que en las siembras de julio a septiembre facilita la vegetación, en primavera precipita la florescencia.

La **E. de hoja rizada, doble**.—Tan propia para sembrar en mayo y junio para verano, como en julio, agosto y septiembre para invierno. Es de calidad superior y se aclimata

a todas las regiones, pudiendo sembrarse indistintamente de asiento o en semillero, por resistir perfectamente el trasplante en ambas épocas. Sus hojas anchas, finas y crespas, blan-



Escarola doble

quean fácilmente y, aunque las matas son voluminosas, producen una ensalada tierna y muy sabrosa.

La **E. de hoja estrecha de invierno**.—Es una variedad algo más pequeña y menos llena que la de *Cabello de ángel*, y



Escarola crespa

sembrada en julio, agosto y septiembre, se consume en invierno.

La **E. crespa**.—Es la más rizada y fina de todas.

La **E. siempre blanca**.—Sus hojas tienen un tinte sumamente pálido, análogo al de las plantas blanqueadas artificialmente; en ello estriba su principal ventaja, pues no es

muy productiva ni de calidad superior. Se siembra de asiento, de junio a octubre y hasta febrero.

Las Escarolas se siembran de asiento o en semillero, aclarándolas de 0'15 a 0'20 m., o trasplantándolas a líneas o surcos, distanciados unos 0'35 m., y plantando los pies a 0'25 m. de separación.

Una vez crecidas las plantas, se atan, y en ciertos casos se aporcan, para que las hojas centrales, privadas de luz, blanqueen y se hagan más tiernas y jugosas. Generalmente se atan las matas quince o veinte días antes de arrancarlas para el consumo, haciéndoles una o dos ligaduras, según su volumen. En algunas localidades se aporcan a los pocos días de atadas para apresurar el blanqueo; esta operación consiste en abrir al pie de cada mata un hoyo de cabida suficiente para que en él pueda enterrarse la planta. Este sistema se pone en práctica en invierno, ya que empleando solamente la ligadura, el proceso de blanqueo es muy lento.

El estiércol bien podrido es el abono ideal; en grandes cultivos puede ser útil la fórmula:

Estiércol de cuadra . . .	4,500 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	50 »	
Nitrato sódico.	100 »	
Cloruro potásico.	50 »	

Se aplica en forma análoga a la indicada para la Berenjena.

El gusano blanco y las tijeretas atacan, a veces, los cultivos de escarolas; para combatir estas plagas hay el recurso de inyectar sulfuro de carbono en el terreno o, mejor aún, buscar dichos insectos y sus larvas para destruirlos.

La podredumbre del tallo de la Escarola es debida a la *Sclerotinia libertiana*; se arrancan las plantas enfermas y se incineran.

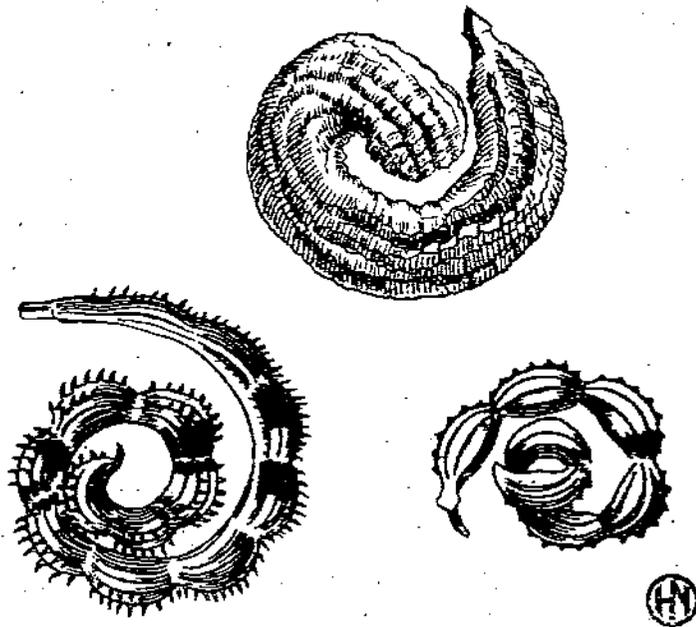
Escolino.—(Véase **Cardillo.**)

ESCORPIOIDES**Orugas**

Scorpiurus { vermiculata
 { muricata
 { subvillosa } L.

Leguminosas

Son plantas pequeñas, cuyos frutos, mientras tiernos, imitan de un modo notable diversas especies de orugas; particularidad que ha dado origen a su empleo en ensaladas



Escorpoides u orugas

a fin de sorprender a quienes no los conocen, y hacer a sus expensas bromas inocentes, pero de gusto dudoso.

Hay diferentes especies que se distinguen por la forma o grueso del fruto o por la presencia de pelos. Su cultivo es muy sencillo. Se siembran de marzo a junio, de asiento, abriendo hoyos a 0'50 m. de distancia en todos sentidos, y se coloca en cada uno de ellos un fruto, previamente partido para que la humedad penetre hasta las semillas. Nacidas que sean las plantas, se dejará un sola en cada hoyo.

ESCORZONERA (SALSIFIS NEGRO)**Escorçonera***Scorzonera hispanica, L.**Compuestas*

Planta indígena, perenne y lechosa, cuya raíz pivotante, quebradiza, de negra corteza y carne muy blanca, constituye su parte comestible.

Una particularidad curiosa de esta planta es la siguiente: a medida que crece el tallo o pedúnculo floral (ordinariamente en el segundo año de vegetación), en la médula de la raíz se desarrolla una especie de mecha fibrosa y coriácea, que no es comestible; si, después de la floración, o mejor, luego de formada la semilla, se corta el susodicho tallo, el cuello de la planta da origen a nuevas hojas, las fibras centrales desaparecen y la raíz recupera su primitiva condición de tierna y sabrosa.

Se siembra de asiento de julio a septiembre, o en eras de marzo a mayo, esparramando la semilla muy clara o repartiéndola a líneas, cubriéndola luego con tierra muy fina o con una capa de 0'01 a 0'02 m. de estiércol muy consumido. Las plantitas se aclaran, después de nacidas, distanciándolas de 0'10 a 0'12 m. Los cuidados requeridos se reducen a binas, escardas y riegos.

Las Escorzoneras prefieren terreno ligero, suelto y bien abonado. Las raíces se conservan en tierra dos, tres y más años, aumentando su volumen, si se ha tenido la precaución de cortar los tallos florales.

SALSIFIS BLANCO

Tragopogon porrifolius, L.

Compuestas

Planta indígena, de raíz larga y carnososa, cuya piel amarillenta la distingue de la Escorzonera. Tiene sobre ésta la ventaja de que sus raíces pueden beneficiarse ya desde el primer año de sembradas.

Se siembra de asiento, a voleo o mejor en líneas, de febrero a abril, aclarando las matas, en cuanto tienen cuatro hojas, a distancia de 0'10 m.; las raíces pueden arrancarse desde agosto hasta primeros de noviembre. En climas muy fríos se arrancan las raíces en noviembre y se conservan entre arena la mayor parte del invierno. Si se amontonan las raíces en un recinto templado y obscuro, tal como hemos explicado para las de la Achicoria, retoñan como éstas y producen una ensalada blanca, tierna y dulce.

A veces, en las hojas del Salsifis aparecen unas pústulas blancas producidas por una peronosporácea, *Albugo tragopogonis* (Roya blanca de las Compuestas). Las sales de cobre no son remedio muy eficaz y, por esto, lo mejor es quemar los pies atacados. En alguna ocasión se encuentra en las hojas del Salsifis la roya amarilla (*Puccinia Tragopogi*), pero, en general, es inocua.



Salsifis blanco

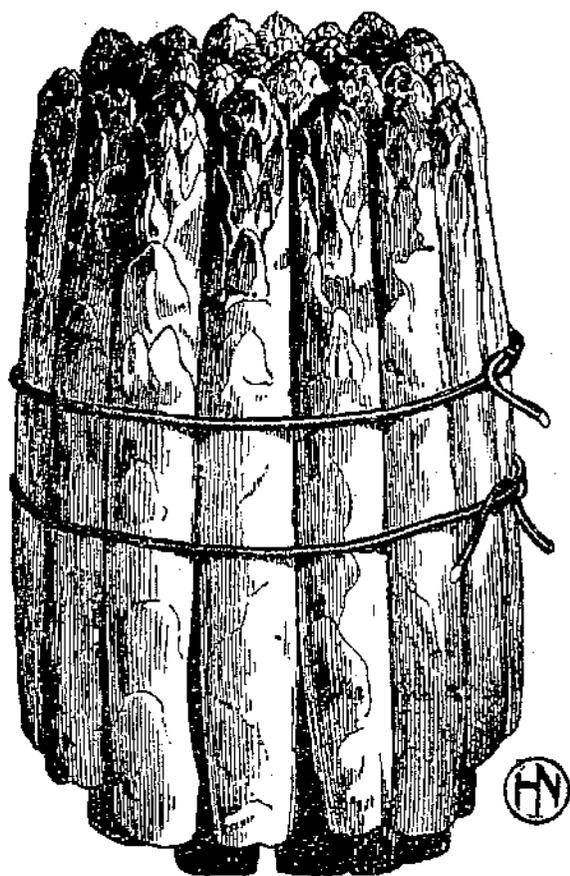
ESPARRAGO (Esparraguera)

Espàrrec

Asparagus officinalis, L.

Esmiláceas

Planta indígena y vivaz, de hojas capilares y raíces abundantes y entrelazadas formando la *zarpa*; cultivada por sus *turiones*, que constituyen un alimento agradable y también se utilizan en medicina.



Espárragos de Holanda

La especie silvestre que se cría espontáneamente en muchas localidades ha producido variedades de tallos más gruesos por medio de su cultivo perfeccionado, siendo las más recomendables:

El *E. viola de Holanda*, llamado también *Espárrago de Gante*, notable por sus gruesos y hermosos *turiones*, tiernos y muy sabrosos, mereciendo ser los más generalmente cultivados para el abasto de los mercados.

El *E. temprano de Argentineuil*, de buena calidad, algo más precoz que el de Holanda y útil para el cultivo forzado en climas excesivamente fríos.

Hay otras subvariedades más o menos perfeccionadas por los horticultores y a las que, casi siempre, se les aplica

el nombre de la localidad en que más se cultivan, no detallándolas aquí por estar centralizado su cultivo en cada una de ellas y seguirse en cada localidad el sistema que exigen sus condiciones climatológicas. En su consecuencia, nos limitaremos a explicar el método considerado como más sencillo y económico y de más fácil aplicación a todos los climas.

Se prepara una era o cuadro de tierra convenientemente abonada con estiércol, en donde se trazan líneas distantes una de otra unos 20 centímetros, en las que se esparce la semilla muy clara, de suerte que al nacer resulten las plantas de cuatro a seis centímetros de distancia, o de lo contrario, tendrán que aclararse a la misma. La siembra se efectúa de marzo a mayo. Basta que la semilla quede cubierta dos centímetros, y si la tierra del semillero no fuere fina y esponjosa, cúbrase con mantillo o estiércol bien consumido a fin de que no se endurezca con los riegos dicha capa de tierra, impidiendo el nacimiento de la planta. Hecha así la siembra, se cuidará de mantener el semillero limpio de hierbas, se regará con frecuencia en verano, y de vez en cuando se le aplicará, mezclado con el agua, abono líquido, a fin de que los plantíos se desarrollen con lozanía y las raíces engruesen lo suficiente para trasplantarse en la primavera siguiente. A fines de otoño, o sea cuando los fríos hayan marchitado algo los tallos, se cortarán a flor de tierra, no regándose ni cuidando los semilleros durante el invierno. Aunque al año, o sea a la primavera siguiente de efectuada la siembra, está la planta en disposición de trasplantar, puede dejársela dos años en el semillero, prodigándole iguales cuidados que en el primero.

Pueden trasplantarse mientras permanecen sin tallos y mejor en enero y febrero y en climas fríos hasta en marzo, eligiendo las raíces más sanas, tomando precauciones para no estropear ni romper las raicillas en el arranque.

Aunque el Espárrago es rústico y prevalece en todos los terrenos, dase mejor en los arenosos, poco húmedos y algo elevados, resistiendo las más fuertes heladas y rigurosas sequías. Sin embargo, conviene que el terreno a que hayan de trasplantarse los plantones, esté bien labrado y muy abona-

do, pues de ello depende que produzcan tallos gruesos y tiernos.

PRIMER AÑO DE TRASPLANTE.—Convenientemente preparado el terreno, se dispone en líneas, surcos o pequeños caballones que disten entre sí un metro, y al pie de ellos y de 60 en 60 centímetros, se plantarán los golpes o plantones, en hoyos suficientemente profundos para colocar la mata con sus raíces extendidas, tal como lo estaba en el semillero y de modo que quede cubierta con cuatro o seis centímetros de tierra superficial de las inmediaciones del hoyo; pero cuando ésta no fuera muy fina, se le adicionará mantillo o estiércol bien consumido, de suerte que la planta quede envuelta con esta mezcla para evitar que se endurezca la tierra que la rodea con los riegos, etc.

Así que abonanza la temperatura empiezan a brotar las plantas, no exigiendo otros cuidados durante este primer año que algunos riegos y conservar el terreno limpio de hierbas. En otoño y cuando amarillean los tallos, se cortan éstos casi a flor de tierra, y en todo el invierno no se les prodigan riegos ni otros cuidados.

En el espacio que queda de caballón a caballón, pueden cultivarse otras plantas, como Lechuga, Rabanitos, Escarola, Cebolla, etc., etc., sembradas en primavera y que puedan cosecharse antes del invierno.

SEGUNDO AÑO DE TRASPLANTE.—En enero o febrero, o antes de que broten las matas, se extenderá sobre las Esparragueras una capa de estiércol descompuesto y se les dará una ligera labor, para que quede mezclado el abono con la tierra y los nuevos tallos la hallen más blanda. También es conveniente, al efectuar dicha labor, acercar a las matas la tierra formando un pequeño lomo de 10 centímetros de altura, de suerte que las plantas queden en el centro y al aparecer los nuevos tallos hallen un pequeño amparo o sostén. Si hay necesidad de abonar más las Esparragueras, luego de efectuada esta operación se abre un surco entre caballones.

caballón y se echa el estiércol u otro abono allanando luego el terreno para dar libre paso a las aguas cuando se riegue.

Los demás cuidados en el segundo año se reducen a algunas binas y riegos, algunos de éstos con abono líquido, a fin de lograr que las plantas se fortalezcan y produzcan ya algunos Espárragos, si bien sólo deben cortarse los más gruesos de cada mata. Como en el primer otoño, deben cortarse en esta estación los tallos, cuando les hayan perjudicado algo los primeros fríos, y no prodigar cuidado alguno a las plantas en el invierno.

TERCER AÑO DE TRASPLANTE.—En enero o febrero, o tan luego como pueda trabajarse la tierra y antes de brotar las matas, se abonan convenientemente y aporcan las Esparragueras. Esta operación consiste en establecer sobre cada planta un montoncillo cónico, de 30 centímetros de diámetro en la base y de 25 de altura, de tierra ligera de las inmediaciones, a la que, de no serlo, se le adicionará un poco de arena, tanino viejo o estiércol bien podrido. Así cultivadas, al tercer año de trasplante, habiendo adquirido las plantas suficiente vigor para producir buenos Espárragos, se recolectarán los más gruesos y robustos de cada planta y se dejarán los demás para favorecer el desarrollo de las raíces y tallos subterráneos. Se cortan los Espárragos cuando alcanzan de 20 a 25 centímetros, bien sea antes de salir de la tierra (si se prefieren completamente blancos) o dejándolos que sobresalgan cuatro o cinco centímetros sobre la tierra aporcada (si se quieren violáceos o verdosos). Para cortarlos debe usarse un cuchillo largo, o mejor una herramienta en forma de cuchillo largo, algo encorvada, hacia la punta. Al efectuarse la recolección, debe tenerse cuidado en no destruir los turiones o Espárragos pequeños que van creciendo alrededor.

Al terminar la recolección se desharán los montoncillos, esparramando la tierra en las eras y dejando el terreno llano. Los demás cuidados del resto del año se reducirán a los riegos, alguno con abono líquido, a poner tutores a las plantas al amparo de los vientos, a conservar mullido y limpio

de hierbas el terreno y a cortar los tallos al ponerse amarillentos con los primeros fríos.

CUARTO AÑO Y SUCESIVOS.—En enero o febrero, o antes de brotar de nuevo la planta, se extenderá estiércol sobre la tierra, se cavará ésta, se volverán a establecer los montones de tierra cónicos para aporcar las matas, se les dará un abundante riego con abono líquido, se hará la recolección, se desharán los montones y se cortarán los tallos al llegar los primeros fríos de otoño, aplicándose, finalmente, los demás cuidados indicados en el tercer año.

De este mismo modo seguirán cultivándose los Esparraguerales durante los diez o doce años que pueden durar dando producto de primera calidad. Siempre que, cuidándolas por este sistema, perdieren las plantas en lozanía, se les aplicará estiércol u otro abono en una zanja abierta entre el espacio que quede de línea a línea; operación que se efectuará antes de brotar las matas o inmediatamente después de haberse aporcado en enero o febrero. Uno de los mejores abonos para enterrar por este sistema es el orujo, el cual no solamente engruesa los Espárragos, sino que además los anticipa. En las localidades donde no abunda el orujo, puede substituirse por otro abono, ya que todos convienen a esta planta.

Entre ellos, los reconocidos como más eficaces son el estiércol hecho y la fenta; los cuales pueden completarse con abonos minerales. Una fórmula aceptable es la siguiente:

Estiércol de cuadra.	4,500 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	50 »	
Nitrato sódico.	100 »	
Superfosfato cálcico.	50 »	
Cloruro potásico.	50 »	

Los enemigos más temibles de la Esparraguera son los *Criocer*s, tanto en estado de larvas como de insectos perfectos. En estado adulto resisten los más poderosos insecticidas; de consiguiente, no hay más remedio que proceder a

la captura a mano, y a ser posible, a las primeras horas de la mañana. Para las larvas, basta pulverizaciones de cal en polvo.

La larva de la mosca del Espárrago (*Platyparea pœciloptera*) abre galerías en los turiones y llega a ser causa de la muerte de la planta. Se arrancarán, para quemarlos, los pies atacados.

A veces se presenta en el Espárrago una enfermedad o roya, debida al parásito *Puccinia Asparagi*. En tales casos, deben arrancarse las plantas enfermas y desinfectar el suelo con caldo bordelés u otros preparados a base de sulfato de cobre.

La podredumbre de las raíces es producida por un hongo, el *Rhizotocnia violacea*, que suele desarrollarse exclusivamente en terrenos húmedos, provocando manchas moradas en zarpas y turiones. Se impone entonces el saneamiento del suelo.

ESPINACA

Espinac

Spinacia oleracea, L.

Quenopodiáceas

Planta dioica, cuyas variedades se distinguen por tener sus hojas más o menos anchas o la semilla lisa y redonda o provista de agudas espinas. Merecen especial mención:

La **E. doble común**.—Muy estimada por su hoja ancha y fácil cultivo. Se siembra de agosto a febrero y es muy productiva; constituye una verdura sana y ligeramente laxante.

La **E. hoja de lechuga**.—De hoja ovalada, con peciolo cortos y color verde oscuro; propia para sembrar en todas las estaciones, en suelo fresco.

Las Espinacas prosperan en cualquier terreno, si bien dan hojas más gruesas y tiernas en los campos substancio-

sos, frescos o bien abanados. Se pueden sembrar todo el año, pero en verano espigan presto.

La siembra tiene lugar de asiento en eras, a voleo, o mejor en líneas o surcos equidistantes 0'25 m., colocando tres



Espinaca doble común

o cuatro semillas cada 0'20 m., de manera que queden a 0'02 o 0'03 m. de profundidad, al borde de cada surco o caballón. Las plantas sembradas en eras se aclararán a 0'10 ó 0'15 m. en todos sentidos. Se van cortando las hojas periféricas a medida que llegan a sazón, dejando intactas las centrales para que sigan creciendo hasta la próxima cosecha.

La Espinaca teme tanto la sequía como la humedad excesiva. Es ávida de abonos, sobre todo de los nitrogenados; el estiércol, las deyecciones y, singularmente, los riegos de agua con *poudrette* o fenta desecada, son abonos convenientes; el abono mineral que a continuación indicamos da excelentes resultados en tierra estercolada:

Nitrato sódico.	300 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico.	600 »	
Cloruro potásico.	300 »	

Alguna que otra vez, los cultivos de Espinacas se ven infestados por el *mildiu de la espinaca* (*Peronospora effusa*); no es prudente aplicar el tratamiento por el sulfato de cobre, pues redundaría en perjuicio de los consumidores. El único remedio es dejar de plantar espinacas durante algunos años en los terrenos contaminados.

Espinaca de la Nueva Zelanda.—(Véase Tetrágona.)

ESTRAGON

Dragonet

Artemisia Dracunculus, L.

Compuestas

Planta perenne, oriunda de Siberia, cuyos tallos y hojas tienen un sabor anisado, fino y aromático, muy estimado para aderezar ensaladas y perfumar las conservas en vinagre.

Sus flores, pequeñas y blanquecinas, suelen ser estériles; de ahí que la planta se multiplique por hijuelos. En octubre y noviembre y, de preferencia, en febrero y marzo, se separan de la planta madre los renuevos más lozanos y barbados, y se plantan en eras o en los bordes de caballones, a distancias de 0'20 a 0'30 m. No exigen cuidados especiales y sólo riegos copiosos cuando los calores caniculares.

A fines de otoño o antes de las heladas, se cortarán los tallos a flor de tierra, extendiendo sobre las plantas una capa de mantillo de 0'02 m. de espesor, que se deja hasta la primavera, en que nuevamente brotan aquéllos.

Estrella de Mar.—(Véase **Amargón.**)

FRESAL

Maduixera

Fragaria, L.

Rosáceas

Entre las especies, harto numerosas, del género *Fragaria*, hemos de citar por su precocidad y fertilidad y por el aroma y exquisito sabor de su fruto:

El **Fresal de bosque** (*Fragaria vesca*, L.).—Variedad que recibe esta denominación por criarse espontánea en los parajes montuosos, frescales y sombríos; su fruto, de color rojo.

es de exquisito perfume y sabor y el más apreciado para el abasto de los mercados; desde abril a julio, según los climas.

Esta especie degenera mucho con el cultivo y exige la renovación de los plantíos con otros procedentes de las plantas silvestres, los cuales en los primeros años producen fruto más abundante, aromático y sabroso.

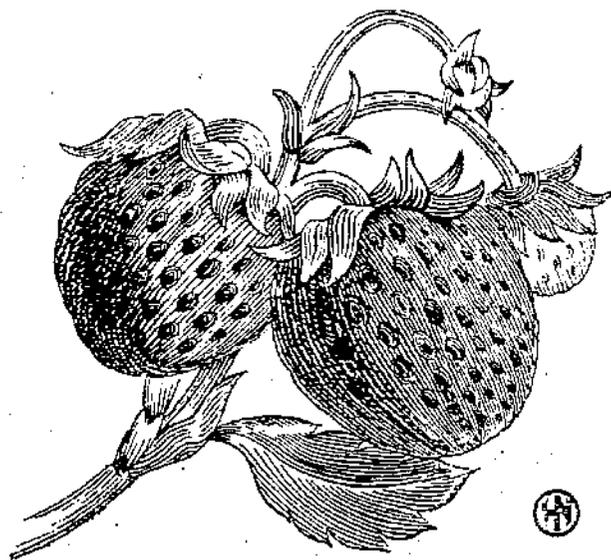
El **F. de todo el año**. (*Fragaria semperflorens*, Duch).—Planta muy fértil de fruto prolongado y de buena calidad, que en climas templados produce sin interrupción en todas las estaciones y tiene la gran ventaja de no hilar o no esparramar sus vástagos, formando la mata una masa casi compacta, lo que facilita su cultivo hasta en bordu-



Fresal de todo el año

ras. Hay otra variedad que tampoco hila y produce todo el año, de fruto blanco; pero su sabor es poco agradable.

Fresón o Fresal de fruto grande.—Muchos le aplican el nombre de *Fresa de jardín*; es planta vigorosa, de hojas cortas y poco fértil. Los Fresones o frutos son gruesos, de forma cónica y de color rosado cuando vegetan al sol, y amarillo-verdoso cuando a la sombra. Hay muchas otras variedades híbridas de fruto más o menos grande,



Fresón de fruto grande

que son en general poco sabrosas y se cultivan más bien por la rareza de sus frutos, voluminosos, de variadas formas y colores más o menos vivos.

Siémbrense todos los Fresales de febrero a abril, en semillero, cubriendo someramente su pequeña semilla con tierra muy fina y aun mejor con mantillo o estiércol viejo y menudo.

La propagación por semilla produce en muchos casos pies de diferentes variedades, siendo más exacta y fácil de efectuar por vástagos o hijuelos de octubre a marzo en nuestro clima y en octubre y noviembre o en febrero y marzo en los muy fríos. Las plantaciones de otoño fructifican con bastante abundancia en la primavera siguiente. Dichos vástagos se plantan en surcos alomados, distantes 40 centímetros, formando dos líneas (una a cada bordé del caballón) y de manera que los golpes resulten a la distancia de 20 a 30 centímetros en todos sentidos.

A fines de invierno, o sea cuando empiezan las plantas a brotar o a rehacerse de los fríos, se continuarán los riegos siempre que se halle seca la tierra, haciéndolo con más frecuencia durante la floración, evitando en lo posible inundar las flores, lo que se logra hundiendo algo la zanja del caballón a cuyo borde hay la planta, arrimando a la vez la tierra alrededor de las plantas y rehaciendo aquél.

Practicada la recolección de la Fresa, en las variedades que hilan o extienden los vástagos, se quitarán éstos, procurando dejar las plantas madres limpias de dichos chupones. La época más favorable para efectuar esta operación es de septiembre a octubre, o sea antes de los fríos.

Es conveniente renovar los Fresales de vez en cuando, valiéndose de los nuevos retoños o vástagos y procurándose los, en la variedad de bosques, de los que nacen espontáneos, según se ha dicho, colocando tres pies de cada golpe, para asegurar que prenda uno o dos por mata.

El Fresal es exigente en nitrógeno y potasio; Giner Aliño recomienda las fórmulas siguientes:

a) Palomina.	100 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	40 »	
Nitrato sódico.	60 »	
Superfosfato cálcico.	60 »	
Cloruro potásico.	50 »	
Sulfato cálcico.	100 »	
b) Fenta.	500 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	40 »	
Sulfato cálcico.	100 »	
Nitrato sódico.	60 »	
Superfosfato cálcico.	35 »	
Kainita.	200 »	
c) Estiércol de cuadra.	3,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	50 »	
Nitrato sódico.	60 »	
Escorias Thomas.	100 »	
Cenizas de sarmientos.	175 »	
d) Sirle.	1,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	50 »	
Nitrato sódico	60 »	
Superfosfato cálcico.	55 »	
Cloruro potásico.	48 »	

Si se adoptan las fórmulas *a)* y *b)*, al año siguiente hay que usar sólo el abono químico que corresponda a la fórmula empleada. Tratándose de las fórmulas *c)* y *d)* hay que seguir esta práctica un año más.

Todos los abonos, exceptuando el nitrato, se aplican antes de la plantación, y a ser posible, el abono orgánico un mes antes que el mineral. Para evitar la incompatibilidad entre el fosfato Thomas y la ceniza con el sulfato amónico, se esparce éste unos días antes o después. El nitrato se reparte, a voleo, luego de nacidos los Fresales.

Entre los insectos dañinos citaremos en primer término los *ciempiés* (*Blaniulus guttulatus*), que devoran los frutos

maduros cuando están en contacto con el terreno; en caso de invasión, hay que arrancar los frutos atacados.

También la larva del *Melolontha vulgaris* o gusano blanco, la de la *Tipula oleracea* y la de la *Noctua (Agrotis segetum)* causan sensibles perjuicios en los Fresales; contra ellas se preconiza el tratamiento por el sulfuro de carbono.

Hay un gorgojo (*Rynchites fragariæ*) que corta los peciolos y los tallos florales; se combate con los insecticidas usuales.

Preséntase a menudo en el Fresal una *roya* provocada por un hongo parásito, la *Sphærella fragariæ*. El tratamiento consiste en arrancar y quemar las hojas enfermas y, una vez efectuada la cosecha, aplicar el caldo borgoñés (solución de sulfato de cobre y carbonato sódico).

Gombo.—(Véase **Quimbombó.**)

GUISANTE

(Chícharo)

Pèsol

Pisum sativum, L.

Leguminosas

Planta anual, cuyo fruto en legumbre es comestible, ya entero, ya desgranado, según las variedades. El número de éstas que se cultivan es considerable, y sólo nos ocuparemos de aquellas que mejores resultados dan en nuestro país.

Guisante enano común.—En extremo productivo en toda clase de terrenos. Por su bajo tallo puede cultivarse sin tutores y hasta en viñedos y sembrados, de septiembre a noviembre. Da fruto al comenzar la primavera, y aun antes en climas muy templados. En los muy fríos se siembra a fines de invierno para beneficiar a últimos de primavera y principios de estío.

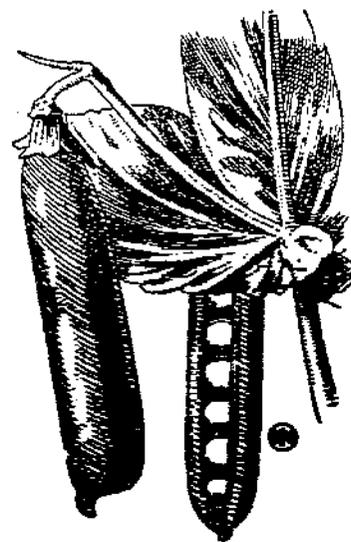
G. de siete semanas o del Príncipe.—El más enano y

temprano, propio para cultivar en buenos terrenos. En regadío y climas templados puede sembrarse todo el año.

G. selecto o nuevo de siete semanas.—Reúne iguales condiciones que el anterior, siendo más productivo.



Guisante de siete semanas
o del Príncipe



Guisante selecto

G. enano verde, arrugado.—Menos temprano que el del Príncipe; notable por su fecundidad y por la dulzura de su grano.

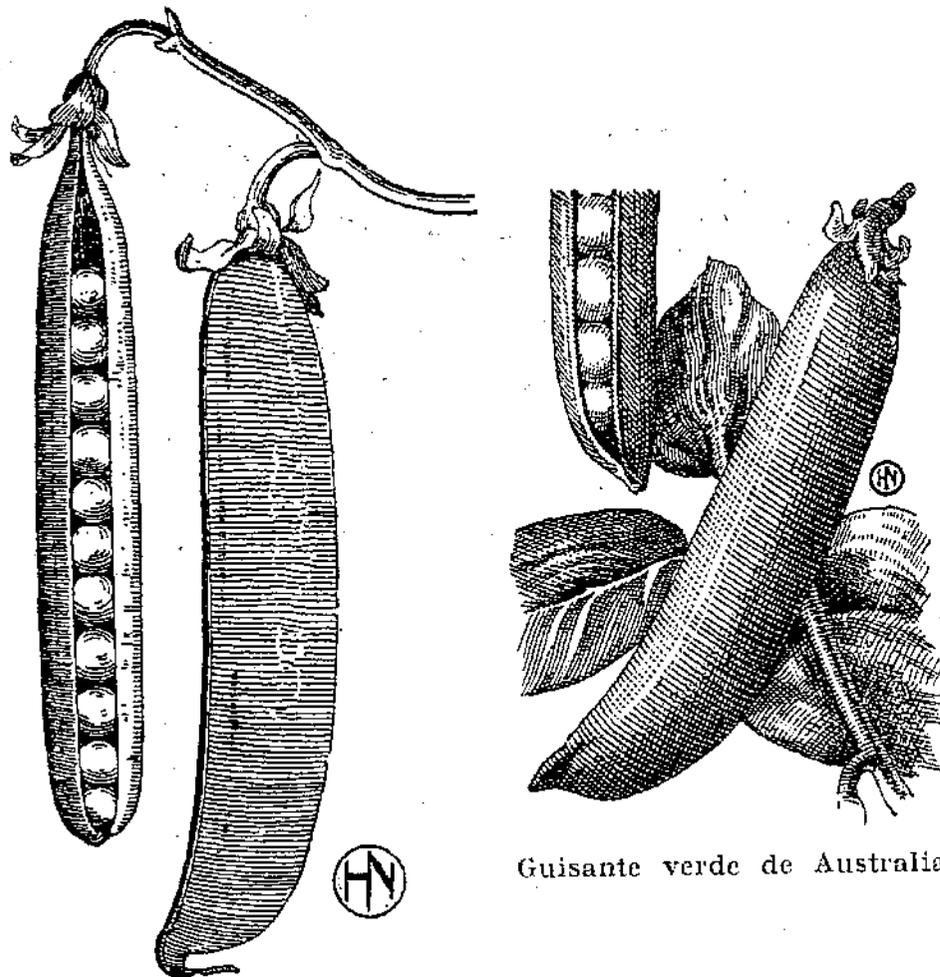
G. enano verde, de Australia.—En extremo productivo y de calidad superior.

G. verde imperial.—Esta variedad se distingue por sus flores casi completamente verdes. Grano grande, de buena calidad. Siémbrese de septiembre a febrero.

G. Perfecto, enano verde.—Nueva variedad, de gran producción; puede sembrarse en todas las épocas. Sus vainas contienen de 8 a 10 granos.

G. grande, de enrame.—Sus altos tallos necesitan de tutores o ramaje en que puedan trepar o emparrarse, siendo la variedad más productiva de los de desgranar, propia de terrenos de regadío. Siémbrese de septiembre a marzo en climas templados y de febrero a mayo en los fríos.

G. capuchino, conocido asimismo por **Tirabeque** o **Cuerno de cabra**. — Variedad mejorada por nuestra casa, de tallo alto, sumamente productiva. Sus vainas, largas y anchas, se comen enteras, sin desgranar. Se siembra de septiembre a



Guisante anano verde, arrugado

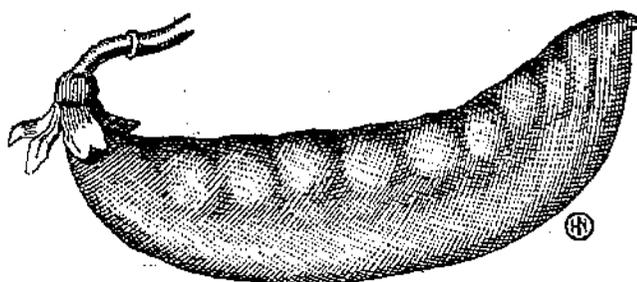
Guisante verde de Australia

febrero, en climas templados, y en los muy fríos de febrero a abril.

Los *Guisantes enanos* o que no necesitan de tutores, se siembran de asiento en líneas o al pie de surcos de poca altura, dispuestos a 40 centímetros de distancia unos de otros, en los que, de 30 en 30 centímetros, se abrirán hoyos, en que se colocarán de seis a ocho granos, sin que se toquen, cubriéndolos luego con unos cinco centímetros de tierra. Si ésta

no es substanciosa o no se ha abonado convenientemente, se echa en el fondo del hoyo una cantidad de estiércol bien podrido, procurando separarlo de los granos con una capa de tierra, a fin de que no los pudra si sobrevinieran lluvias o fermentara el abono.

Luego que alcanzan las plantas unos 10 centímetros de altura, se les arrimará un poco de tierra al pie, y a la se-



Guisante capuchino o de cuerno de cabra

gunda labor se repetirá esta operación, a fin de que queden los tallos algo sujetos y no los sacudan los vientos.

Las variedades *de tallo alto* o *de enrame* se siembran por el mismo sistema, con la diferencia de que, de planta a planta y de surco a surco, se deja más espacio, y de que algo crecidas las matas se les ponen tutores o ramaje para que puedan emparrarse los tallos.

El guisante exige tierras mullidas, sanas y fértiles, con capa arable profunda.

Como las demás leguminosas, toma de la atmósfera una parte de nitrógeno que necesita y, por ello, no es conveniente recargar el terreno de abonos azoados. Como tipo indicamos la fórmula siguiente:

Nitrato sódico	100 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico ...	600 "	
Cloruro potásico	200 "	

Estas dos últimas sales pueden enterrarse simultáneamente, unos quince días antes de la siembra; el nitrato se esparcirá al cabo de una quincena de nacidas las plantas.

Téngase en cuenta que el Guisante es muy esquilman-

del suelo y que los abonos orgánicos abundantes sólo favorecen el desarrollo herbáceo.

Enemigo acérrimo del guisante es el *bruco* (*Bruchus pisi*), cuyas larvas penetran en las semillas y en el interior de ellas sufren las transformaciones hasta llegar al estado adulto. Para prevenir la plaga es conveniente someter los granos destinados a simiente a los vapores del sulfuro de carbono.

Entre las enfermedades criptogámicas mentaremos: la *roya* (*Uromyces pisi*), el *mildiu* (*Pénonospora viciæ*) y la *antracnosis* (*Ascochyta pisi*). Se combaten con caldos de caparrosa. El *oidium* (*Erysiphe polygoni*) se ataja con flor de azufre.

HABA

Fava

Vicia Faba, L.

Leguminosas

Legumbre cultivada desde los tiempos más remotos, por el volumen de sus granos y sus cualidades nutritivas. La planta presenta flores blancas con manchas negras y fruto en legumbre, prolongada en pico, que encierra las semillas grandes y deprimidas.

Entre las variedades que cultivamos, hemos de citar:

H. muy temprana.—Propia para el cultivo forzado.

H. de Sevilla.—Muy recomendable por su fecundidad y por ser la que suministra vainas más largas, con seis o siete granos y de superior calidad.

H. de Mahón.—Sus vainas son algo más cortas, pero el grano es mayor.

H. cuarentena.

Las Habas prosperan en todos los climas y apetecen terrenos frescos, mullidos y convenientemente abonados. Se siembran de asiento, desde octubre hasta febrero, pero en

climas muy fríos, desde febrero hasta primeros de abril. En los países templados las siembras de otoño, rinden más y mejor grano.

Preparado el terreno con una labor, se trazan líneas equidistantes de 0'40 a 0'50 m., abriendo surcos de 0'08 m. de profundidad y se siembra a golpes, dejando dos o tres granos cada 0'20 m.

Cuando las plantas han crecido unos 0'15 m., se da una labor de realce, operación que debe repetirse hasta que los pies queden cubiertos unos 0'10 m.

Terminada la florescencia o cuando asoma el fruto, se despuntan los tallos sobre las últimas espiguillas de la flor para que se condense la savia en las legumbres.

El Haba requiere frecuente estercoladura; las fórmulas siguientes dan buenos resultados:

a) Superfosfato cálcico. ...	300 kg.	} por hectárea
Sulfato potásico... ..	100 »	
Yeso	500 »	
b) Estiércol de cuadra ...	10,000 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico. ...	300 »	
Cenizas vegetales	350 »	
Sulfato cálcico... ..	500 »	

El estiércol se reparte antes de la siembra; los abonos fosfatados y potásicos al hacer la labor preparatoria. El yeso se aplica, a voleo, cuando alcanzan las plantas unos 0'25 m.

Casi siempre, en cuanto el haba florece, se ve atacada por el *pulgón*; por esto es bueno despuntar los tallos, pues en el extremo de éstos suelen establecerse los insectos; si no es bastante el despunte, hay que acudir a tratamientos por jabón negro o por nicotina diluída al $\frac{1}{20}$.

Las larvas del *bruco* de las Habas (*Bruchus rufimanus*) se desarrollan en el interior de los granos; para prevenir este peligro se hace uso del sulfuro de carbono, sometiendo a sus vapores los granos destinados a simiente.

Las enfermedades criptogámicas del *mildiu* (*Peronospora*

viciae y de la roya (*Uromyces fabae*) se combaten con preparados de sulfato de cobre.

Habichuela.—(Véase Judía.)

Hierba Estrella.—(Véase Amargón.)

HINOJO

Fonoll

Umbelíferas

Se cultivan tres plantas del género *Fœniculum*, a saber:

El **H. común** (*Fœniculum vulgare*).—En España es espontáneo y muy estimado para ciertos usos medicinales y para aromatizar conservas; sus semillas entran en la composición de algunos licores.

El **H. dulce** (*Anethum Fœniculum L.*).—De tallo mucho más grueso que el anterior y peciolo muy desarrollado, que forman una vaina tímica, en la cual quedan aprisionados el tallo y la base de la hoja superior. Los tallos, blancos y dulces, se comen como entremés, singularmente en Italia, donde se conoce con el nombre de *carosella*.

El **H. de Florencia** (*Fœniculum dulce*).—Es planta anual, muy vigorosa, cuyas hojas presentan peciolo muy anchos, de color blanco verdoso, que se solapan en la base del tallo, formando una especie de ovillo, cuyo tamaño varía desde el de un huevo hasta el del puño.

Los italianos tienen en gran estima este Hinojo para comerlo en ensalada.

El Hinojo común se siembra de asiento en septiembre y octubre, pues sembrado en marzo y abril espiga pronto y apenas da ramaje.

El Hinojo de Florencia suele sembrarse en mayo y junio, de asiento, en líneas o surcos trazados a 0'40 m. de distancia, echando tres o cuatro simientes cada 0'30 m.; luego de nacidas se deja una sola planta en cada golpe.

También cabe efectuar la siembra a chorrillo, distribu-

yendo clara la semilla y, algo crecidas las matas, se aclaran a 0'35 m.

Para blanquear las plantas se atan y se aporcan, enterrándolas de pie o echadas; esta operación se practica desde octubre y a medida del consumo.

Si se desea obtener planta jugosa, dulce y tierna, no deben escasearse los riegos, principalmente en la estación calurosa.

Apetece el Hinojo tierra substanciosa, bien abonada y cavada. Si ésta fuera poco fina, se cubrirá la semilla puesta en cada golpe con una capa de 0'02 m. de mantillo o estiércol, para facilitar la germinación.

Hongos.—(Véase **Setas.**)

JARAMAGO

Roqueta

Brassica Eruca, L.

Cruciferas

Planta anual, cuyas hojas tiernas se comen en ensalada.

Se siembra de asiento, en eras, líneas o surcos, de marzo a noviembre y, en climas templados, durante todo el año; al cabo de seis o siete semanas pueden ya cortarse hojas, que brotan nuevamente con abundancia hasta que la planta sube a semilla.

Requiere riegos bastante frecuentes para impedir que espigue, para que las hojas se conserven tiernas y para mitigar su sabor picante, que recuerda algo de la *Coclearia*.

JUDIA**(Alubia, Habichuela, Poroto)****Fesol, Mongeta**

Phaseolus vulgaris, L.

Leguminosas

Planta anual, oriunda de América del Sur, de vegetación rápida, pues da flor y fruto a poco de sembrada.

Entre el sinnúmero de variedades de esta legumbre, muy rica en nitrógeno, nos limitaremos a mencionar las que solemos cultivar en Cataluña, dividiéndolas en tres grupos: *de tallo alto, de tallo bajo y garrubias.*

I.—Judías de tallo alto o de enrame

Habichuela alta incomparable.—La mejor de todas las variedades de enrame con vaina verde, por su producción y superior calidad.

H. alta incomparable blanca.—Tan buena como la anterior, sirve como verde y para comer seca.

H. alta avellaneta (encarnada).—Muy estimada por su producción.

H. alta avellaneta La Perla (blanca).—Muy productiva y fina para comer seca.

H. alta blanca Caralps (de grano grande).

H. alta blanca del ganxet.—La más fina de todas las blancas, si bien es menos productiva que las anteriores.

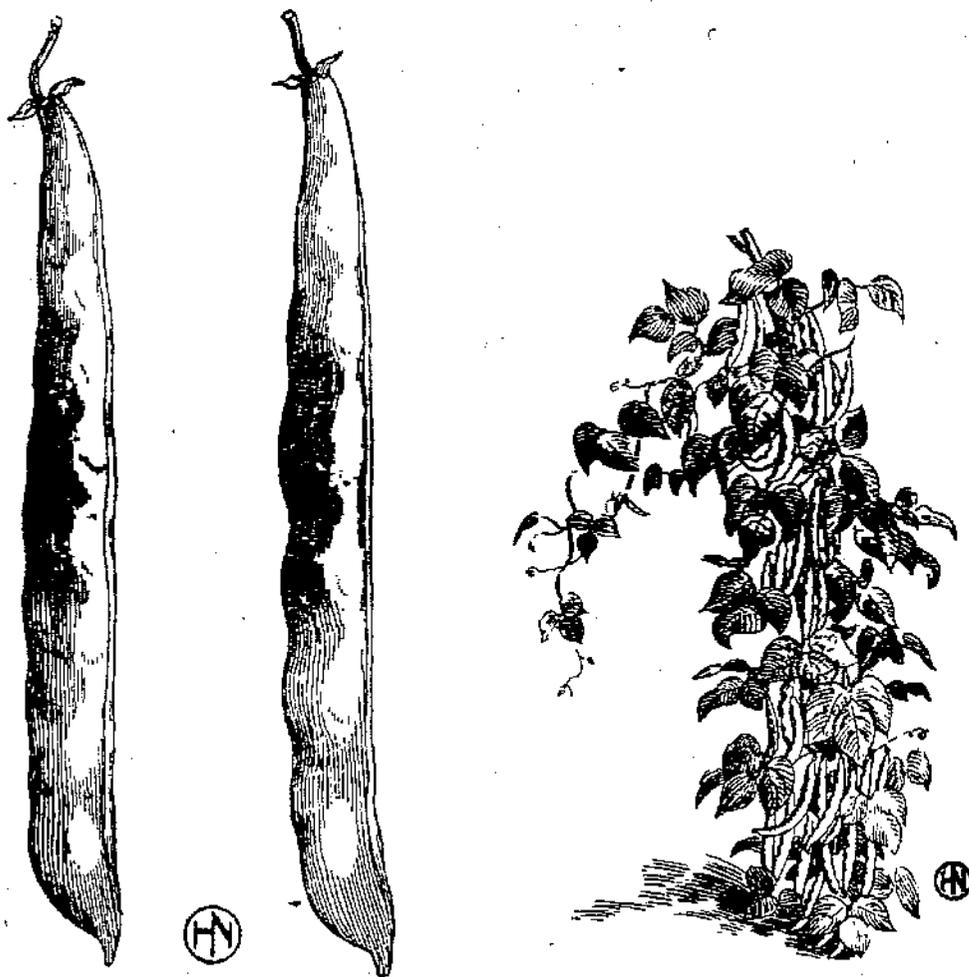
H. alta Garrofal.—Procedente de Valencia, grano blanco, muy grande, especial para ciertos guisos (paella).



Habichuela alta
incomparable

H. alta del sable (larguísima).—Es la variedad de vaina más larga y se cultiva por curiosidad.

H. alta Mont d'Or.—De vaina amarilla.



Habichuela avellaneta encarnada

Habichuela alta Mont d'Or

H. alta de Argelia.—De vaina también amarilla y, lo mismo que la anterior, muy buena para enramar.

H. Avellaneta blanca temprana.

H. avellaneta blanca tardía.

H. tardía Facciosa.

Las tres son
de grano fino.

Se siembran a líneas o en surcos de poca profundidad, trazados a la distancia de 50 a 60 centímetros; y en ellos, de 30 en 30 centímetros; se van abriendo hoyos, capaces

para colocar espaciados en cada golpe cinco o seis granos sin que se toquen, cubriéndose luego con cuatro centímetros de la propia tierra si es ésta arenisca o ligera, y con dos o tres si es compacta o arcillosa. Además, si no tiene bastante frescura, se regará bien después de efectuada la siembra. Cuando las plantitas levantan de 10 a 15 centímetros del suelo se les da una labor acercando algo la tierra a los tallos para que medren éstos con más lozanía, y cuando empiezan a echar hilos, se fijará en cada golpe una caña y otro tutor suficientemente alto (de tres a cuatro metros, a fin de que en ellos puedan enredarse. Los tutores se clavan arrimados a la mata con pendiente hacia el interior del espacio intermedio entre ambos bancales, formando doble línea, atados por los extremos de dos en dos y asegurados a mayor abundamiento con otro horizontal superior, que trabando todos los atados a lo largo del mismo, evita que los vientos los rompan. Estos pabellones se procurará disponerlos de manera que de línea a línea dejen espacio suficiente para circular el agua del riego y para poder pasar a practicar las operaciones de binas o escardas y recolección de vainas, si se aprovechan éstas como legumbres tiernas. Al principio y a medida que se alargan los tallos, se les va guiando a los tutores, pues de lo contrario muchas veces se enredan unos con otros antes de llegar al tutor correspondiente.

II.—Judías de tallo bajo o enanas

Habichuela enana sin rival.—De grano encarnado, muy fina y productiva.

H. enana maravillosa.—De grano jaspeado.

H. enana de Bélgica.—De grano negro.

H. enana jaspeada.—De grano blanco y negro (*mig dol*). Excelente variedad, una de las más estimadas en nuestros mercados para comer tierna.

H. enana selecta francesa.—De grano negro muy fina.

H. enana catalana.—De grano encarnado; muy fina y productiva para comer tierna.

H. enana Primavera.—De grano verde, muy buena.
H. enana motxa encarnada.—Fina y productiva.



Habichuela jaspeada

H. enana motxa gris.
H. enana de Argelia.—De vaina amarilla.



Habichuela motxa encarnada

H. enana Mont d'Or.—Igualmente de vaina amarilla.
H. enana Manresana.—De grano blanco, para comer seca.
 Convenientemente cavado y abonado el terreno, se sarr-

brarán siguiendo las mismas instrucciones que hemos indicado en las de tallo alto, con la diferencia de que a éstas no se les ponen tutores. Estas variedades se prestan para el cultivo forzado, especialmente las tempranas, a cuyo efecto se siembran en tiestos en sitio abrigado, y en cuanto lo permite la temperatura se trasplantan al aire libre, salvando intacto el pabellón de tierra donde van adheridas las raíces.

Las Judías de tallo bajo se benefician en los cultivos en grande escala y siémbrense abriendo con el arado surcos de poca profundidad y echando la semilla a chorrillo o golpes más o menos espesos, según las condiciones del suelo.

III.—**Judías Caretas o Garrubias.**—Fasolets.—*Dolychos unguiculatus*, L.—Su cultivo es exactamente igual al de las habichuelas enanas.

El abono recomendado para estas leguminosas corresponde a las fórmulas:

a) Estiércol de cuadra	10.000 kg.	} por hectárea
Súperfosfato cálcico... ..	250 »	
Sulfato potásico... ..	60 »	
Yeso... ..	600 »	
b) Súperfosfato	350 kg.	} por hectárea
Sulfato potásico	100 »	
Sulfato cálcico	700 »	

Se aplica del modo indicado para las habas.

Sin embargo no falta quien afirme que el yeso es funesto para la judía, porque provoca el endurecimiento de los granos al cocerlos.

Entre los insectos que causan daño a las Habichuelas hemos de citar unos *brucos* (*Bruchus obtectus*) más chicos que los del guisante y que ataca los granos muy maduros. Contra ellos se recomienda el sulfuro y, aun mejor, el tetracloruro de carbono, que no es inflamable.

Las enfermedades más frecuentes a que se ven expuestas las Judías son la *antracnosis*, debida a una criptógama (*Colletotrichum Lindemuthianum*), la *roya* (*Uromyces phaseoli*), el *oidium* (*Erysiphe Poligoni*) y la *Sclerotinia libertiana*.

Las dos primeras se atacan con caldos de sulfato cúprico, la tercera con azufrados y la cuarta obliga a arrancar y destruir las plantas atacadas.

Kimbombó.—(Véase **Quimbombó.**)

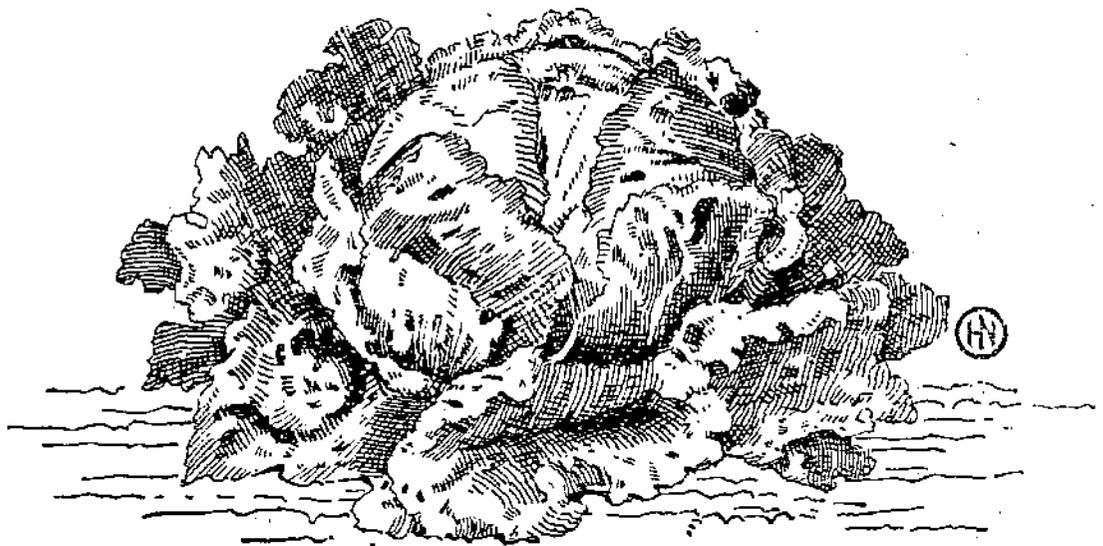
LECHUGA

Ensiam

Lactuca sativa, L.

Compuestas

Planta anual, de hojas jugosas, usadas como ensalada. Cultívanse numerosas variedades de la misma, que agruparemos del modo siguiente:

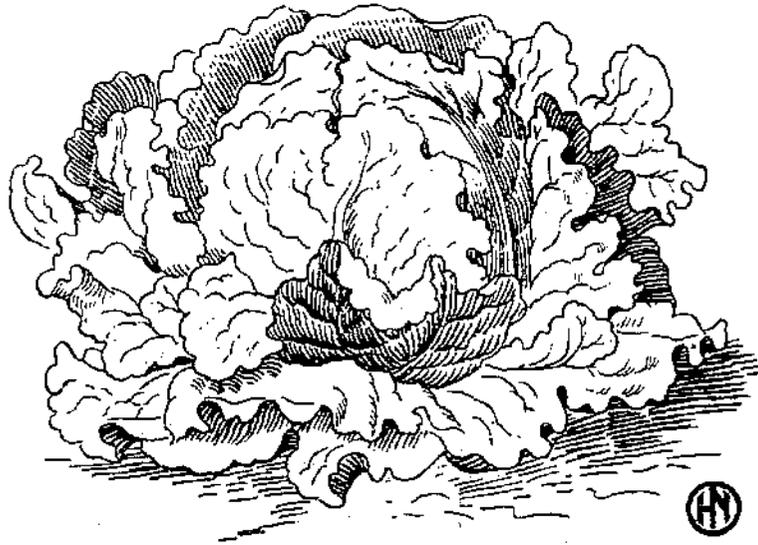


Lechuga de repollo catalana

I.—Lechugas acogolladas de primavera que se siembra de septiembre a febrero

Lechuga de repollo catalana (Ensiam escaroler).—La más voluminosa, de superior calidad y de fácil cultivo.

Lechuga imperial.—De cogollo bastante apretado, pero más propensa a espigar que la anterior.



Lechuga repollo blanca

Lechuga de Berlín.—Cogollo perfecto, aunque poco voluminoso.

II.—Lechugas acogolladas de verano y otoño

para sembrar de febrero a julio

Lechuga de repollo blanca.—Variedad de cogollo muy grande, bastante apretado, de excelente calidad.

Lechuga tardía (Ensiam bleder o Maymó).—Grande, buena y la más lenta a subir a semilla.

Lechuga de Mataró.—Nueva variedad seleccionada en nuestra Casa de Cultivos, tan superior como la anterior, propia para sembrar todo el año.

Lechuga muy precoz (Ensiam escarxofer).—Repollo regular, muy fino. Espiga pronto durante los calores.

III.—Lechugas romanas o de oreja de mulo

Lechuga romana, verde.—Excelente, muy grande y rústica; es la que goza de más estima en nuestras huertas. Puede sembrarse en cualquier época del año.



Lechuga romana blanca

Lechuga romana, blanca.—Sólo difiere de la anterior por el color más blanco de sus hojas, pero en verano espiga más pronto.

Lechuga romana, negra.—Más propia para invierno y principios de primavera; se siembra de septiembre a febrero.

Lechuga romana negra del Sucre.

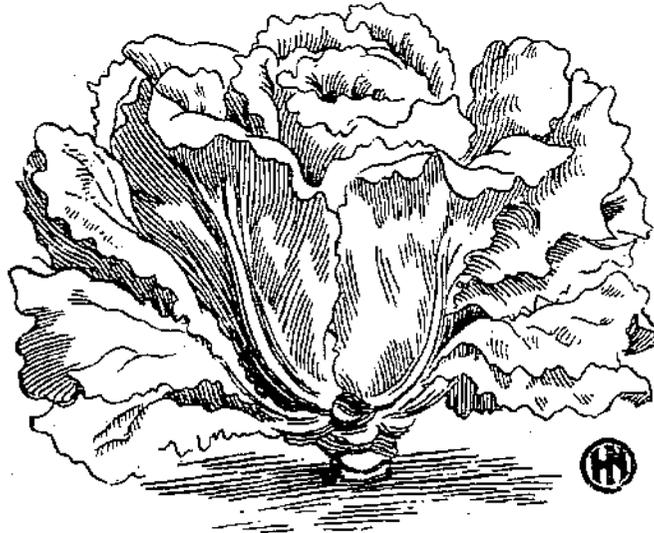
Lechuga de Perpignan.—La mejor para la exportación.

IV.—Lechugas para comer en plantel

Lechuguino o lechuga de cortar.—Variedad vigorosa y productiva, propia para todas las estaciones del año.

Canónigo o lechuga de canónigo.—*Vareliana olitoria*. Poll. (*Valerianáceas*).—Planta indígena que se siembra cada diez o quince días desde mayo a octubre, de asiento, al volar.

en eras preparadas con tierra fina, ligera y bien abonada con estiércol consumido. Se come en plantel, y mientras tierna



Lechuga romana negra

es excelente, sobre todo si procede de buena tierra y no le han faltado los riegos necesarios.



Lechuga de Perpignan

Siémbrese las Lechugas de las Secciones I, II y III en los meses indicados en cada clase, en semillero común para

trasplantar en surcos, caballones y eras azanjadas en cuanto han desarrollado de cuatro a seis hojitas. Las siembras de julio y agosto, en climas cálidos, no germinan bien si no se les resguarda del ardor del sol con una estera o ramaje, así como en climas muy fríos las siembras de invierno conviene hacerlas en cama caliente o paraje resguardado de las heladas.

Una vez han obtenido las Lechugas su natural desarrollo, se atan para que blanqueen más pronto y mejor, particularmente las romanas.

Para obtenerlas tiernas, bien desarrolladas y de buena calidad en todos conceptos, es necesario cultivarlas en sitio despejado, en tierra muy substanciosa y bastante permeable, y procurar que no les falten los riegos indispensables. Estos cuidados les son más necesarios durante la primavera y estío, en que tienen tendencia a espigar.

Como fórmulas de abono recomendamos las siguientes:

a)	Estiércol de cuadra ...	6,000 kg.	} por hectárea
	Sulfa toamónico	50 »	
	Nitrato sódico	100 »	
	Superfosfato de cal ...	50 »	
	Cloruro potásico	60 »	
b)	Estiércol de cuadra ...	5,000 kg.	} por hectárea
	Sulfato amónico	40 »	
	Letrinas (con el agua de riego	1,700 »	
	Superfosfato cálcico ...	60 »	
	Sulfato potásico	62 »	

Aplicuese de modo análogo al indicado para la Berenjena.

Cuando se trata de obtener plantel se abona con estiércol podrido y, por cada área, se añade un kilogramo de superfosfato y otro de cloruro potásico. Al nacer los lechuginos se aplican cinco o seis kilogramos de nitrato sódico, obteniéndose asimismo buenos resultados con la adición de 100 litros de materias fecales al agua de riego.

Cuenta la Lechuga con numerosos enemigos entre los insectos. Los *pulgones* (*Aphis radicum*, *A. sonchi*) se fijan en el cuello de la planta; el *gusano blanco* (*Melolontha vulgaris*) roe ávidamente las raíces. La nicotina para los primeros y el sulfuro de carbono para el último son los medios de combate más indicados. Las larvas de algunas *noctuas* (*Agrotis-segetum*) se destruyen con azufrados.

Las babosas y los caracoles atacan las hojas de lechuga; conviene perseguirlos sin tregua.

Entre las enfermedades criptogámicas la más grave es el *moho blanco* (*Peronospora gangliiformis*); el caldo bordelés constituye un medio preventivo de reconocida eficacia.

Mastuerzo.—(Véase Berro Alenois.)

MELON

Meló

Cucumis melo, L.

Cucurbitáceas

Planta anual, originaria de las regiones cálidas del Asia, cuyos tallos herbáceos están dotados de zarcillos y cuyo fruto en pepónide constituye un manjar dulce y exquisito. El Melón es monoico, es decir, que produce simultáneamente flores masculinas y flores femeninas, quedando asegurada la polinización por las visitas frecuentes de los insectos anatófilos. Son muy numerosas las variedades que se conocen, más como el cultivo de todas ellas es casi igual, nos ceñiremos a mencionar las más estimadas entre nosotros:

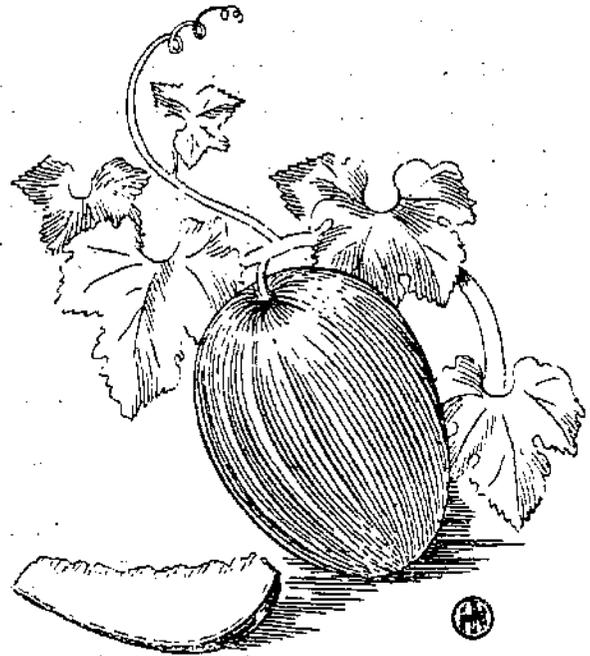
Melón de Valencia.—Esta provincia es la que produce Melones más exquisitos de España, y aunque allí se tiene poco cuidado en la separación de las castas, las pepitas de aquella procedencia producen en los primeros años de su importación y siembra en Cataluña y otros climas templados, frutos tan sabrosos como los de origen, especialmente los tempranos o de verano, que se distinguen en Alboraya con

los nombres de *Gavachets* y *Chincholats*, y los *tardíos* o de *invierno* de Foyos y algunos pueblos de la ribera del Júcar.

M. de Cataluña.—Muy productivo, temprano, de tamaño regular, de corteza verdosa con listas blancas, de carne bastante azucarada y fina.



Melón temprano



Melón tardío

M. de Francia.—De las muchas variedades que en esta nación se cultivan, se han ensayado, con algún éxito entre nuestros aficionados, los siguientes: *Ananás*, *Azucarado de Tours*, *De Cavaillon*, *Cantaloup Prescott*, *Cantaloup negro des Carmes*, *Cantaloup de Argel* y otros, más propios para países fríos.

En los climas cálidos los Melones se obtienen más azucarados y sabrosos, si bien se dan en todos aquellos en que se prolonga regularmente el verano.

Apetecen terreno substancioso o bien abonado con estiércol u otros abonos ricos en potasa.

Se siembran de asiento en marzo, abril y mayo, o antes si la temperatura lo permite. Bien cavado el terreno, se allana y se trazan líneas o surcos alomados de poca profundi-

dad, sólo para dar paso a las aguas, dispuestos a unos dos metros ó 2'50 de distancia unos de otros. En el centro de dichas líneas o en el borde de los surcos, se abren hoyos distantes entre sí 150 centímetros y de unos 25 de profundidad, los que se llenan con estiércol bien consumido o con



Melón Cantaloup

una mezcla de éste y de la propia tierra bien desmenuzada, colocando en cada golpe cuatro o cinco pepitas algo separadas unas de otras y cubriéndolas con una capa de tres o cuatro centímetros de dicho estiércol o mezcla. Si la tierra tiene poca humedad o la temperatura es poco caliente, tardan las pepitas bastantes días en germinar y es más práctico sembrarlas con pitón o germen ya salido, a cuyo efecto se colocan las pepitas en una olla y se mojan de vez en cuando, procurando se mantengan húmedas, aunque no cubiertas de agua; y puestas en paraje templado o dentro de la habitación, se logra que germinen con facilidad y mucho más pronto que a la intemperie. Para mantener las pepitas frescas y húmedas, es bueno taparlas con un trapo mojado o con hierbas humedecidas.

Cuando se desee adelantar las plantaciones, se siembran en febrero o marzo en cama caliente para trasplantar con el cepellón de estiércol a que estén adheridas las raíces, al aire libre en cuanto se presente la temperatura suficientemente benigna.

Una vez nacidas las plantas, se aclararán, dejando dos o tres en cada golpe, y a medida que vayan creciendo, se les arrimará un poco de tierra al pie, a fin de evitar que con los riegos y vientos se balanceen las posturas.

Es útil disponer el terreno de modo que los riegos bañen solamente los pies y no los tallos por donde nace la flor y fruto, para lo cual se irán guiando éstos hacia la parte central del espacio que queda entre surco y surco.

Cuando las plantas llegan a tener seis hojas, suelen algunos pellizcarles o cortarles la guía para que arrojen tallos laterales, cuya costumbre se sigue principalmente en climas fríos, en que la vegetación es más laboriosa y lenta que en los templados como el nuestro. Es útil suprimir los tallos y chupones del Melón que se presentan enfermizos al tiempo de abrir la flor, para que se reconcentre la savia en los sanos que han de llevar el fruto.

El exceso de agua perjudica a los melonares así que empiezan a mostrarse los frutos, debiendo escasearse el riego a medida que van aquéllos desarrollándose, y hasta suprimirse en lo posible cuando se aproximan a su sazón, a fin de obtener así el fruto más azucarado.

La fórmula de abono más conveniente comprende:

Estiércol de cuadra.	8,000 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico.	250 »	
Superfosfato cálcico.	250 »	
Cloruro potásico.	100 »	

Antes de sembrar se reparte el estiércol; al dar la labor se aplican el superfosfato y el cloruro; un mes después de la siembra se reparte a voleo el nitrato.

También se aconseja adicionar el estiércol bien descompuesto en forma de humus, al que mezclado con tierra sirve para llenar los hoyos o líneas que deben recibir las semillas, y a la mitad del abono mineral, excluyendo el nitrato. Cuando las plantas tengan cuatro o cinco hojas se aplicará el nitrato y al florecer el resto del abono mineral.

En el cultivo forzado, las semillas se siembran en cama

caliente y se procede luego al trasplante, cuidando de añadir un abono mixto, como llevamos dicho, y completando, al acaecer la florescencia, con abono mineral.

El Melón se ve con frecuencia atacado por el *pulgón negro* (*Aphis papaveris*) y por el *Acarus cucumeris*; para eliminar tales parásitos basta el tratamiento por solución nicotiana o por emulsión de jabón blando y petróleo.

La enfermedad más temible en los melonares es producida por un hongo: el *Scolecotrichum melophthorum*, que se manifiesta con manchas pardas (chancros) que se propagan hasta determinar la descomposición de los tejidos. Se preconiza contra la misma el uso de caldos a base de sulfato de cobre, pero lo más eficaz es arrancar y destruir por el fuego las plantas atacadas.

El *oidium* o blanco, enfermedad criptogámica producida por el *Erysiphe Polygoni* o por el *Sphaetheca Castagnei*, se combate con azufrados.

Moniato.—(Véase **Boniato.**)

NABO

Nap

Brassica Napus, L.

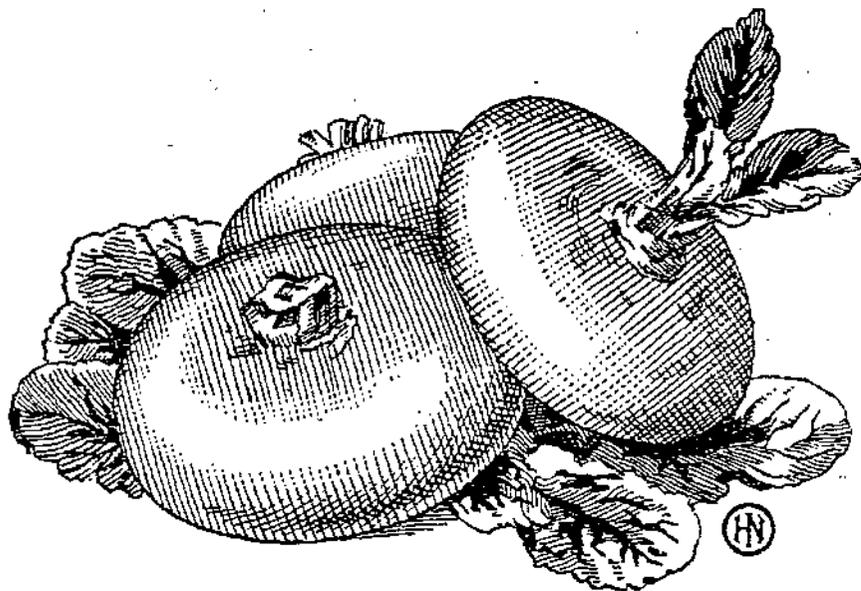
Crucíferas

Planta bisanual, que desarrolla durante el primer año la raíz carnosa, cuya forma varía en las diferentes razas, y en el segundo sube a semilla. Las variedades más recomendables para la mesa y cultivo de huerta, son:

N. fino redondo (blanco).—Sumamente precoz, de raíz achatada, blanca, muy tierna y sabrosa; se siembra de agosto a mayo y todo el año, si se dispone de un buen terreno de regadío.

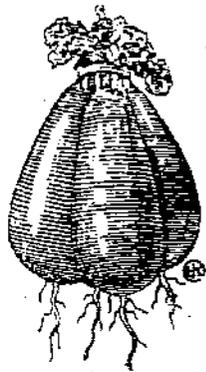
N. fino Bola de oro (amarillo).—Raíz casi esférica, de piel lisa y completamente amarilla, y carne también amarilla, de sabor fino y un poco amargo. Su cultivo es muy fácil.

N. fino redondo (negro).—Raíz deprimida, de piel negra y carne blanda, densa y de agradable gusto azucarado. Es variedad temprana, que se siembra de agosto a mayo.



Nabo fino redondo blanco

N. fino largo (blanco).—Raíz larga, abultada en su extremo inferior, de piel y carne blancas. Es precoz y fecundo, así como de sencillísimo cultivo, sembrándose de agosto a mayo.



Nabo fino largo blanco

N. fino largo (negro).—Raíz muy alargada, fusiforme, casi enteramente enterrada, de piel negra y carne blanca, ligeramente agriada, dura y dulce, de superior calidad y muy estimado para climas fríos. Se siembra de agosto a octubre.

Otras muchas variedades se cultivan en grande escala para forraje, pero proporcionan una legumbre aceptable si se consumen sus raíces antes de que alcancen la mitad de su cabal desarrollo. (Véase **Forrajes.**)

El cultivo de los Nabos es sencillo: escardas y riegos; el terreno ha de ser fresco y suelto, eligiéndose de preferencia los calizos. La calidad de las raíces es directamente proporcional a la frescura de la localidad en que vegetan.

Siémbrense a voleo, procurando distribuir clara y uniformemente repartida su pequeña semilla; no falta quien mezcla la simiente con arena o tierra fina a fin de esparcirla mejor. Las matas, mientras pequeñas, se aclaran, guardando distancias recíprocas de 0'08 a 0'10 m. para las de raíz larga y de 0'10 a 0'15 para los redondos.

La recolección debe hacerse antes de que las raíces estén completamente desarrolladas, pues si se arrancan cuando han alcanzado la mitad de su tamaño definitivo, son de sabor más delicado y de más fácil conservación.

El Nabo es muy sensible a los abonos, pero no es exigente en este respecto. Para obtener una sobreproducción en tierras ricas en humus, recomendamos la fórmula:

Superfosfato cálcico.	350 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico.	200 »	
Sulfato potásico.	100 »	

La mitad al sembrar y el resto al efectuar la primera escarda.

Apenas han nacido, los Nabos se ven expuestos a los ataques de las *Alticas* (*Phylotreta*) que devoran las plantitas; es muy difícil combatirlas, y entre los diferentes expedientes al efecto propuestos, indicaremos el esparcir por el terreno cal viva, sebo o superfosfato cálcico; otros prefieren tratar las semillas con una solución de sulfato de hierro.

Las orugas de la mariposa del nabo (*Pieris napi*) devoran ávidamente las hojas de la planta; lo propio hacen las de algunas noctuas (*Mamestra brassicæ*, *Peusia gamma*, etc.)

Otros insectos causan destrozos en los cultivos de Nabo; tales son algunos gorgojos (*Othiorrhynchus*, *Centhorrhynchus*), la mosca de la col (*Anthomya brassicæ*), la polilla de las crucíferas (*Plutella cruciferarum*), etc.; contra ellos se recomienda la alternancia de cultivos, la desinfección del terreno con cal viva o con sulfuro de carbono, el arranque de los pies atacados o la recogida directa a mano de los bichos.

Repetidas veces aparece en los nabos la enfermedad criptogámica llamada *hernia de la col* (véase **Col**) y también la

roya blanca, provocada por el *Cystopus candidus*; en este último caso hay que quemar las plantas atacadas.

PATATA

Solanum tuberosum, L.

Solanáceas

Planta oriunda de la América meridional (*papa peruana*) y aclimada en Europa desde hace más de tres siglos. Se reproduce anualmente por sus tubérculos feculentos o parte de los mismos, los cuales dan nacimiento a tallos enheistos y frondosos y a flores blancas violáceas que se transforman en bayas verdes del tamaño de una cereza. Los tubérculos de la patata constituyen un alimento agradable, sano y nutritivo; de ellos se extrae la fécula, la cual por fermentación produce el alcohol amílico.

Parmentier, si bien no fué el primero en importarla a Europa, propagó abnegadamente su cultivo y difusión, logrando acabar con las hambres que diezaban la población del Continente.

Son tantísimas las variedades que de este importante tubérculo se recomiendan, que en la imposibilidad de describir las todas, nos limitaremos tan sólo a explicar las generalidades de su cultivo. Además, de algunos años a esta parte, tiene esta planta gran propensión a ser atacada por ciertas enfermedades, lo que nos obliga a procurarnos para su re-plantación los tubérculos de otras localidades y hasta de otros países, pues la experiencia nos ha demostrado que con el cambio o renovación logramos mayor rendimiento y que las plantas enfermen menos.

Para facilitar la explicación de su cultivo, dividiremos las Patatas en *tempranas*, *de medio tiempo* y *tardías*.

Se plantan las **tempranas** (*Marjolin*, *Early-rose*, *Cuarentenas*, *San Juan*, *Royal Kinney*, etc., etc.) de enero a marzo, y en climas fríos en cuanto no sean de temer las heladas las **de medio tiempo** (de *Berga*, *Magnum bonum*, *Pegueras*

etcétera), de marzo a mayo, y las **tardías** (*Chardon, Elefante, Blanco*, etc.), en junio, julio y agosto.

En general, la producción aumenta con la radiación solar directa y el cultivo en terrenos frescos y mullidos.

Se destinan para semilla tubérculos de plantas que no hayan enfermado, pequeños o medianos, los que se conservarán en sitio seco y extendidos, pues amontonados echan brotes prematuros endebles e inútiles. Generalmente éstos indican cuándo se han de plantar, que es cuando los tubérculos grillados están arrugados y las yemas algo formadas o desarrolladas. Dichos tubérculos se dividen en dos o más trozos, procurando al cortarlos que en cada trozo queden dos o tres ojos o yemas.

Convenientemente cavado y abonado el terreno, se forman surcos paralelos con el arado en las grandes extensiones o campos y con la azada en las huertas, que disten entre sí de 50 a 60 centímetros con 20 a 25 de profundidad. Si no se ha distribuido antes el abono, se echará en los surcos y luego se colocarán los tubérculos en el fondo, algo separados de aquél y de suerte que la parte del corte quede abajo y las yemas o brotes hacia arriba, de 20 en 20 centímetros las variedades más tempranas, que suelen recolectarse tiernas, y de 30 en 30 o hasta 40 centímetros las otras de medio tiempo y tardías, cubriendo en seguida los tubérculos de manera que sólo queden enterrados a la profundidad de cinco a ocho centímetros, según la humedad y condiciones del terreno.

Una vez los tallos levantan del suelo cosa de 10 a 15 centímetros, se aporcan, arrimándoles con la azada la tierra en torno del pie hasta la mitad de la altura, cuya operación podrá repetirse cuando las plantas hayan alcanzado la mitad de su desarrollo y siempre con gran tiento para no estropear los tallos ni remover los pequeños tubérculos. Con ambas labores y apilando la tierra alrededor de la mata, logra formarse un pequeño lomo en cuyo centro quedan alineadas las plantas, sobresaliendo una mitad de los tallos al concluir la operación y quedando entre caballón y caballón espacio suficiente para los riegos. Es conveniente el despunte de vástagos después de florecer.

Se conocerá que las plantas entran en el período de maduración cuando sus tallos empiecen a amarillear y marchitarse. La recolección se hace a mano o con el arado patatero.

Las Patatas tempranas producen también en secano y las otras más tardías en terrenos frescales.

Aunque hay quien opina que plantando los tubérculos enteros el rendimiento es mayor que plantándolos en trozos, no siempre el terreno es lo bastante substancioso para compensar con el mayor producto el mayor consumo de material que exige la plantación por este medio.

En la composición de la patata abunda el fósforo y la potasa; de ahí que los abonos convenientes sean a base de estiércol con nitrato sódico, superfosfato o escorias Thomas y sales potásicas.

Se recomienda la fórmula siguiente:

Superfosfato cálcico.	600 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico.	200 »	
Sulfato potásico.	300 »	

Una enfermedad parasitaria que causa estragos en los tubérculos es el *podrecimiento*, provocado por un hongo oomiceto, el *Phytophthora infestans*, que ataca primero las hojas y los tallos, los cuales se secan; sus esporas caen y llegan hasta los tubérculos determinando su pudrición, favorecida por la humedad y el calor. Esta plaga se combate con aspersiones de caldos bordelés o borgoñés.

Entre los insectos nocivos hay un coleóptero muy prolífico, el *Dorífora* o *colorado*, de élitros amarillos listados de negro, cuyas larvas devoran con avidez las hojas. Para exterminarlas se apela a tratamientos de arseniato de plomo y, a gran necesidad, se arrancan los pies atacados.

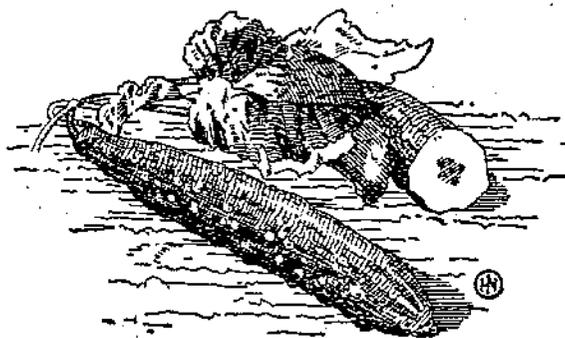
Patata de Málaga.—(Véase **Batata**.)

PEPINO**Cogombre**

Cucumis sativus, L.

Cucurbitáceas

Planta originaria de la India, monoica, cuyos frutos oblongos, lisos o granujientos, tienen una carne acuosa y abundante. En nuestras huertas solemos cultivar las variedades siguientes:



Pepino largo, verde

El **P. largo verde**.—Fruto de regular tamaño (unos 0'30 m. de longitud), cubierto de excrecencias espinosas. Su carne es espesa y fuerte y es, por ello, muy apreciado para comer en ensalada antes de la madurez.

El **P. pequeño verde** (el *Cornichon* de los franceses).—Planta vigorosa y fértil; muy productiva si se cortan los pepinillos luego de haber nacido, o sea cuando miden unos 0'05 m. de longitud, que es el tamaño más apto para conservar en vinagre.

Los Pepinos apetecen tierra substanciosa o debidamente abonada y suave temperatura.

Se siembran de asiento al aire libre de marzo a junio, según la benignidad del clima, en terreno dispuesto por labor alomada con zanjas intermedias, que permiten regar por filtración los pies de las matas, sin que el agua bañe los Pe-

pinos, procurando que de una zanja a otra quede un espacio de dos metros. Se abren hoyos en el fondo o al lado de las zanjas, de unos 0'15 m. de profundidad y distantes obra de un metro; en el fondo del hoyo se echan 0'10 m. de estiércol bien podrido, mezclado con tierra; sobre esta cama se depositan cuatro pepitas, que se cubrirán con 0'05 metros de aquella mezcla.

Para anticipar las siembras, se efectúan éstas en cama caliente desde febrero o en tiestos, en paraje abrigado, para trasplantar al aire libre cuando la temperatura lo permita, procurando arrancar las plantas con el cepellón, al que van adheridas las raíces.

Los abonos orgánicas son muy convenientes al Pepino. Es excelente la fórmula:

Estiércol de cuadra.	8,000 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico.	250 »	
Superfosfato cálcico.	400 »	
Cloruro potásico.	25 »	

A menudo los Pepinos se ven infestados por el *pulgón*; se elimina con azufrados o con aspersiones de nicotina.

En las hojas se instalan a veces dos arácnidos, el *Acarus cucumeris* y el *Tetranychus telarius*, cuyas picaduras amarillean aquéllas; se combaten con pulverizaciones de nitrato potásico al 1 %.

La podredumbre de la base del tallo es provocada por el *Hypochnus cucumeris*; hay que arrancar y quemar las plantas enfermas.

PEREJIL**Julivert**

Apium Petroselinum, L.

Umbelíferas

Planta oriunda de Cerdeña, de hojas pinnatífidas y muy aromáticas, propias para condimento. Se cultivan:

El **P. común**.—Es de sabor fuerte, muy estimado; sus hojas presentan con las de la Cicuta menor una semejanza tan



Perejil de hoja doble

estrecha, que puede dar origen a confusiones peligrosas, puesto que dicha Cicuta (*Æthusa Cynapium, L.*), es venenosa en alto grado.

El **P. de hoja doble**.—Su hoja es más desarrollada.

El **P. muy rizado**.—De hoja crespa muy decorativa, pero de sabor menos acentuado que las dos variedades antedichas.

Se siembra de asiento, a voleo en eras o en líneas, efectuándose la operación en cualquier época del año, si el terreno es fresco y el clima templado. En países fríos, es preferible sembrarlo de marzo a agosto y, al sobrevenir fuertes heladas, se protegerán las plantas con esteras o paja. En las siembras de primavera, las matas se crían más frondosas y tardan más en espigar.

Las hojas se van cortando una a una, escogiendo las más desarrolladas, y de esta guisa la producción es más sostenida que cuando se pasan a cuchillo las matas enteras.

PERIFOLLO**Cerfull**

Scandix Cerefolium, L.

Umbelliferas

Planta anual, originaria del mediodía de Rusia, cuyas hojas pinnatífidas, más o menos rizadas según la variedad, de sabor penetrante, son excelentes para aderezar ensala-



Perifollo

das, salsas y guisos; forman la base la mezcla que los cocineros llaman *finas herbes*:

Se siembra de asiento y bastante espeso, en un terreno sano y bien abonado, a voleo o en líneas. Las siembras de septiembre a febrero producen nuevas hojas a medida que se van cortando hasta llegar a la estación calurosa en que las plantas espigan; por esta causa deben efectuarse nuevas siembras de marzo a agosto, utilizando las hojas mien-

tras muy tiernas y propinando a las matas copiosos riegos. Entonces convendrá destinar a este cultivo los parajes frescos y a media sombra, puesto que el rigor del sol acelera la formación de semilla. Durante los calores intensos conviene hacer siembras cada quince días, ya que no puede confiarse en que eche la planta nuevos brotes como en otras estaciones.

PIMIENTO

(AJI en América)

Pebrot

Capsicum annuum, L.

Solanáceas

Planta anual, oriunda de América del Sur, cuyo fruto capsular es comestible, ya verde, ya en sazón, ya en conserva al vinagre. Las principales variedades que de esta importantísima planta se cultivan en Cataluña, son:

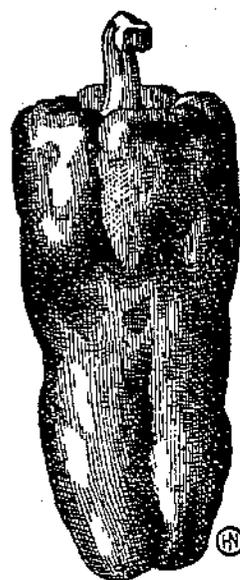
Pimientos dulces

El **P. temprano**.—Muy precoz, de regular tamaño y muy productivo. Suele consumirse cuando tierno.

El **P. grande largo o cornicabra**.—Bastante temprano, de calidad superior y de fruto dulce y sabroso, muy apreciado tanto para comer tierno (verde) como en sazón (colorado).

El **P. grande común**.—Da frutos casi cuadrados, tardíos, de bello color rojo subido. Es el más productivo.

El **P. muy grande, «morrón»**.—Su fruto es también cuadrado, pero más voluminoso y de color rojo encendido y lustroso. Es muy tardío y poco productivo.

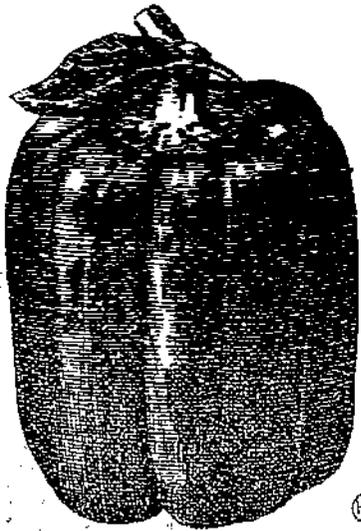


Pimiento grande largo o cornicabra

El **P. de tomatillo**.—De fruto redondo, del tamaño y forma del tomate, carne dura, lisa y muy dulce.

Pimientos picantes (bitxos en catalán)

El **P. de Murcia y Orihuela**.—Fruto alargado, puntiagudo y de sabor ardiente. Es el que en localidades templadas se destina a pimiento en polvo.



Pimiento muy grande
«morrón»



Pimiento picante (guindilla)

El **P. guindilla**.—Largo, delgado y de gusto excesivamente picante. Cuando maduro, de color rojo vivo, se conserva en ristras.

Los pimientos tempranos se siembran en cama caliente, al igual que las Berenjenas y Tomates, o mezclados con éstos, y los tardíos en semillero con estiércol y tierra, al aire libre, en parajes dando frente a Mediodía o resguardados de los vientos fríos. Los meses preferibles para la siembra son los de marzo a mayo, en los cuales la temperatura suele ser benigna y ya se trasplantan los planteles de las camas calientes.

El trasplante se hace a tierra bien abonada, al pie de

surcos o pequeños caballones dispuestos a 0'50 m., colocando las posturas a distancias de 0'40 m. Reclama el cultivo riegos y excavas frecuentes.

Las fórmulas de abono sancionadas por la práctica, son:

a) Sulfato amónico.	80 kg.	} por hectárea
Nitrato sódico.	80 »	
Superfosfato cálcico.	250 »	
Sulfato potásico.	35 »	
b) Fenta.	1,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	50 »	
Nitrato sódico.	50 »	
Superfosfato cálcico.	150 »	
Cloruro potásico.	25 »	
c) Estiércol de cuadra.	10,000 kg.	} por hectárea
Sulfato amónico.	40 »	
Nitrato sódico.	30 »	
Superfosfato cálcico.	250 »	
Kainita.	35 »	

Al preparar el terreno para el trasplante, se aplica y entiera el abono orgánico, el sulfato y la sal potásica; un mes después se aplica el nitrato sódico, el cual, a veces, se substituye por materias fecales.

PUERRO

Porro

Allium porrum, L.

Liliáceas

Planta de bulbo largo y delgado, de sabor que recuerda el de la cebolla, muy empleado en salsas y en la *sopa a la julienne*,

Hay diferentes variedades de bulbo o tallo más o menos largo; pero el **P. largo** o **grueso** es el más cultivado por ser muy bueno y productivo.



Puerro largo grueso

Se siembra a voleo o en líneas, en eras o cuadros, en todas las estaciones en nuestro clima y de febrero a agosto en latitudes más frías. Las matitas se aclaran o se trasplantan a cosa de 0'10 m. Cuando se trasplantan solemos disponerlas en caballones o lomos a tres líneas, una central y dos laterales; el trasplante tiene lugar cuando las plantas alcanzan el tamaño de una pluma en tierra fresca y rica, previamente estercolada. Antes de la plantación hay que cortar por mitad las raíces y dejar las hojas a poco más del tercio de su longitud.

El Puerro no agradece los abonos orgánicos si no están bien descompuestos. Para cultivo en gran escala, en tierras ricas en materia orgánica, es recomendable la fórmula:

Nitrato sódico.	250 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico. . .	250 »	
Sulfato potásico.	200 »	

Además de los enemigos del Ajo y de la Cebolla, se ve el Puerro atacado por una roya especial (*Puccinia porri*) que se combate con pulverizaciones cúpricas. Muy perniciosa resulta a veces la larva de la mariposa *Tinea alliella*, pues abre una galería en el corazón del bulbo que determina la muerte de la planta. Como remedio se aconseja el embadurnar dos veces la planta con sebo; si se aplica tarde el remedio es ineficaz y debe apelarse a una mezcla de jabón con agua.

QUIMBOMBO

Kimbombó, Gombo

Hibiscus esculentus, L.

Malváceas

Planta anual, oriunda de América meridional, de flores axilares y fruto piramidal, muy largo, que, cuando tierno, es mucilaginoso y se emplea, como el Pimiento, para sopas, salsas y otros guisos criollos.

Es planta muy sensible a los fríos y sólo en climas templados puede cultivarse al aire libre, sembrando en cama caliente y en igual época que la Berenjena; son asimismo idénticos a los expuestos para ésta los cuidados que requiere.

RABANO Y RABANITO

Rave i Ravet

Raphanus sativus, L.

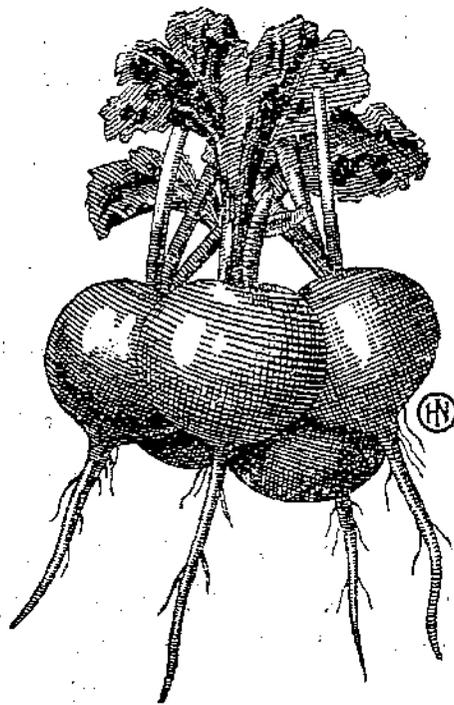
Crucíferas

La raíz de esta planta se come con sal, como entremés. Se da el nombre de *Rábanos* a las raíces grandes y largas, y el de *Rabanitos* a las medianas y redondas, siendo preferidas para la mesa las variedades siguientes:

Rábano largo, rosa.—Raíz larga, delgada, de color rosa intenso, de buena calidad, poco propensa a formar cavernas. Se siembra en septiembre, octubre y noviembre para cosechar en otoño e invierno.



Rabanito medio largo



Rabanito redondo rosa

R. largo negro.—Tardío y poco cultivado en climas templados; sabor picante. Se siembra de junio a agosto y se recolecta en invierno. En países muy fríos se arranca antes de las fuertes heladas y se conserva entre arena.

Rabanito redondo rosa.—Excelente variedad, de color rosa subido, casi escarlata; muy cultivado y estimado por su precocidad, forma agradable y exquisito sabor.

R. medio largo rosa.—Raíz ovoidea, de forma de dátil, de color carmín muy intenso y carne blanca y tierna. Es bastante temprano y recomendable para la siembra de verano.

R. medio largo blanco.—Raíz en forma de aceituna algo alargada, de color blanco puro.

R. medio largo rosa con punta blanca.—Raíz con piel color de rosa en sus tres cuartos superiores y blanca en la parte inferior. Bueno para la siembra de verano.

Se cultivan otras muchas variedades de Rabanitos, como el *redondo blanco*, el *redondo con punta blanca*, el *mediano escarlata*, el *violeta*, etc., etc., que no describimos por ser de igual cultivo y más bien objeto de curiosidad entre los aficionados a novedades, que de utilidad general.



Rabanito medio largo, punta blanca

Los *Rábanos* suelen sembrarse de asiento, de junio a octubre, como dejamos dicho; una vez nacidas, se aclaran las plantitas a distancias de 0'10 a 0'15 m.

Los *Rabanitos* se siembran, en nuestras latitudes, en todas las estaciones del año al aire libre y prefieren las tierras ligeras, sueltas, frescas, bien mullidas o preparadas con una buena dosis de estiércol muy consumido que las mantenga flojas, pues en terrenos fuertes producen raíces delgadas y picantes.

Como que los *Rabanitos* medran en poco tiempo, sirven en muchos casos para aprovechar los espacios que quedan libres entre otras hortalizas.

Las siembras se hacen a voleo o en líneas atendiendo a repartir uniformemente la semilla y a cubrirla con una capa

de tierra de 0'01 m. o poco más. Luego de nacidas, se aclaran las plantitas, dejándolas a 0'06 m. de distancia. Si crecen demasiado frondosas, la raíz se desarrolla mal y resulta de pésima calidad, aunque el terreno sea muy fértil.

Durante los calores hay que regar con frecuencia, para acelerar el desarrollo de las raíces y evitar que se endurezcan y se hagan cavernosas. Aconsejamos que se repitan las siembras cada quince días, para que no falten nunca buenos Rabanitos en el plantío.

La mayor parte de los insectos que atacan a la Col se ceban también en los Rabanitos, singularmente las Alticas (Véase **Col**). Además, la larva de la *mosca del rábano* (*Anthomya radicum*) roe la raíz y provoca la putrefacción de la misma; contra ella se recomienda la desinfección con ácido fénico y jabón.

Entre las criptógamas parásitas son peligrosas la roya blanca (*Cystopus candidus*) y la *Peronospora parasítica*; para atajar los estragos de las mismas hay que suspender, durante unos años, el cultivo de crucíferas en los terrenos infestados,

REMOLACHA

Remolatxa

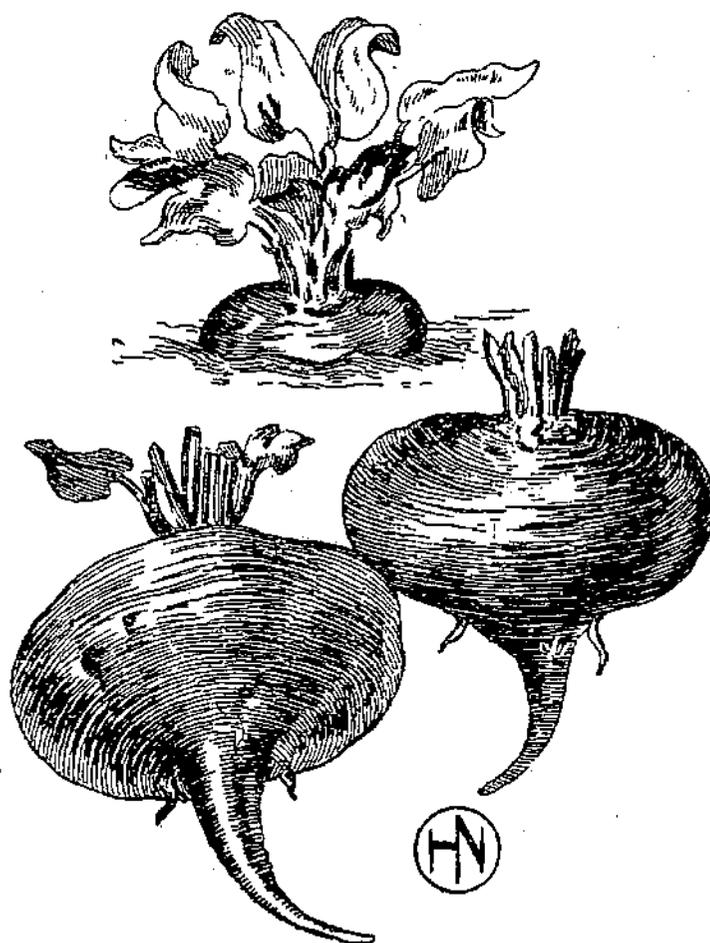
Beta vulgaris, L.

Quenopodiáceas

Entre las variedades cultivadas como hortalizas, hemos de hacer especial mención de la **R. fina morada**, para la mesa, cuya raíz achatada, compacta, de carne color sanguinolento con reflejos violáceos es la más estimada en nuestro mercado, reuniendo a la par que precocidad, sabor excelente para ensaladas y cocidos.

Las demás variedades, que en otros países gozan de gran estima, se distinguen por el color y forma de sus raíces; mas como el cultivo es muy parecido para todas ellas, no haremos hincapié en su descripción.

Como planta forrajera y azucarera, se estudiará la Remolacha más adelante. (V. Forrajes.)



Remolacha fina

Las Remolachas finas de mesa se siembran, en climas templados, como el nuestro, en toda estación, y sólo de abril a junio en países fríos.

La siembra suele hacerse de asiento, en eras de tierra rica, profunda, bien abonada y mullida, o mejor en surcos trazados a distancias de 0'25 m. para las de raíz redonda y de 0'30 para las de raíz larga. Se echan dos semillas cada 0'20 m. y, luego de nacidas, se dejará una sola planta en cada golpe.

Cabe también efectuar la siembra en semilleros, para trasplantar las plantitas mientras muy jóvenes, llevando buen

cuidado de no deteriorar las raíces en dicha operación; se guardarán asimismo las distancias de 0'25 a 0'30 m.

Muchos insectos atacan la Remolacha hortense, pero no son dignos de atención los daños que causan. La larva de la *Silfa* (*Silpha opaca*) se alimenta de las hojas de las plantas tiernas y la *Noctua* (*Agrotis segetum*), cuando gusano, roe el cuello de las raíces jóvenes. La primera se combate con un insecticida a base de yeso y arsenito de cobre, y para aniquilar la segunda hay que matar las orugas que las labores ponen al descubierto al pie de las plantas atacadas.

Repollo.—(Véase **Col.**)

REPONCHINGO

Repunxons

Campanula Rapunculus, L.

Campanuláceas

Planta indígena, de raíz blanca y fusiforme, hojas numerosas, ovaladas y flores azules dispuestas en panoja terminal. La raíz y las hojas se comen en ensalada.

Se siembra de asiento, en tierra substanciosa y fresca; a partir del mes de mayo, a voleo o en líneas equidistantes 0'20 m. La semilla es muy diminuta y, por tanto, difícil de esparcir con regularidad; conviene mezclarla previamente con tierra o arena para evitar una siembra excesivamente espesa; además, los primeros riegos se darán con mucha precaución a fin de no arrastrar la semilla, que no se entierra, por su extraordinaria finura. Si las plantas nacen demasiado tupidas, se aclararán a unos 0'10 m. y se regarán con frecuencia durante el estío.

La recolección puede comenzar en octubre y prolongarse hasta fines de invierno. Para disponer de existencias de Repónchigo durante los grandes fríos, se arrancan con antelación algunos pies y se conservan entre arena en local adecuado.

Roqueta.—(Véase **Jaramago.**)

RUIBARBO**Ruibarbre**

Rheum, L.

Poligonáceas

Las formas cultivadas corresponden a las especies *Rheum undulatum*, L., *Rh. compactum*, L. y *Rh. palmatum*, L.

Esta planta presenta hojas radicales, cordiformes, muy grandes, cuyos peciolos, desarrollados por el cultivo, se comen en confitura o en tortas, siendo desde antiguo apreciados en Inglaterra y en Holanda.

En España suelen darse el *Rh. palmatum* y el *Rh. officinale*, como plantas ornamentales o medicinales.

Se multiplica por semilla o por división de la planta, cuando no hay peligro de heladas o a principios de primavera, plantando los golpes a un metro de distancia, en terreno sano, fresco y profundamente labrado.

La reproducción por semilla ha dado origen a muchas variedades, que se siembran en semillero común en agosto y septiembre para trasplantar a la distancia antedicha en primavera, y de marzo a mayo para trasplantar en otoño. En climas muy fríos habrá que cubrir los plantones con hojas secas o esteras, durante los fuertes hielos.

La recolección de peciolos o pencas tiene lugar al año siguiente a la plantación; los pies producen durante seis años y más, si se abona la tierra de vez en cuando y se dan binas oportunamente.

Para aumentar la longitud de los peciolos se ponen a veces, en primavera, macetas o barreños sin fondo alrededor de los pies; las hojas se alargan naturalmente en busca de la luz y los peciolos resultan más largos y tiernos. Para impedir el agotamiento prematuro de la planta conviene cortar los tallos florales apenas nacidos.

Salsifís blanco.—(Véase Escorzonera.)

Salsifís negro.—(Véase Escorzonera.)

SANDIA

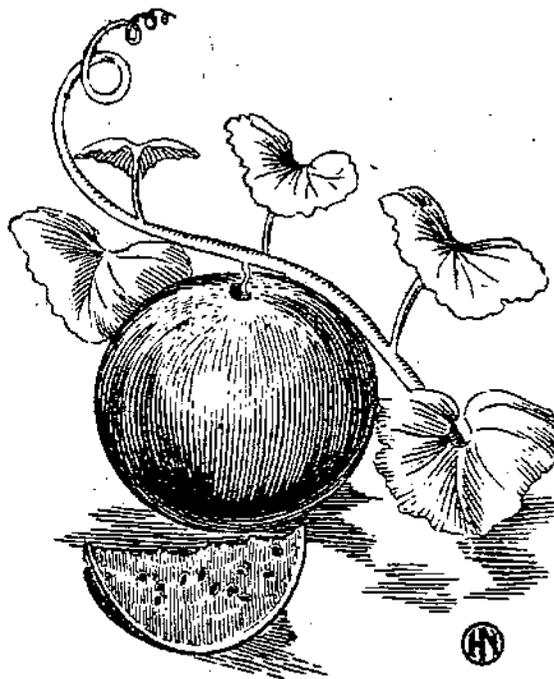
(Melón de agua)

Síndria

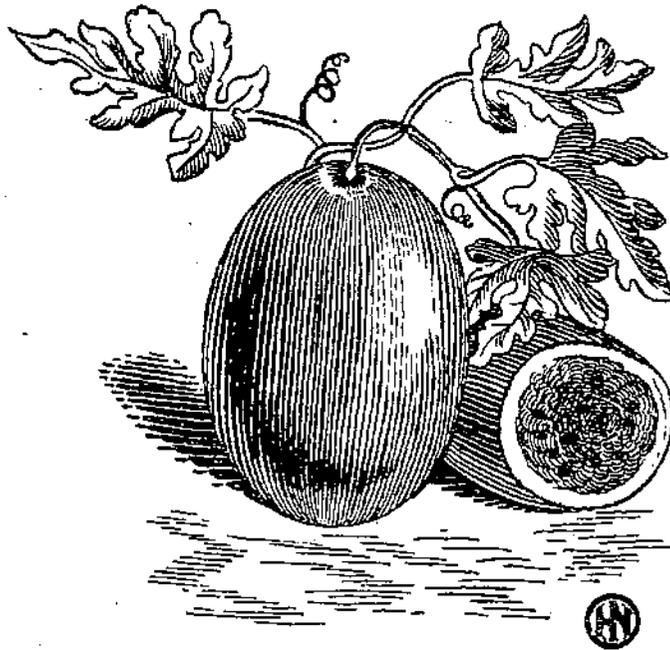
Cucurbita citrullus, L.

Cucurbitáceas

Planta anual, originaria del Africa tropical, cuyo fruto voluminoso tiene una pulpa acuosa, insípida, pero muy refrescante. En la Península se cultivan diversas variedades, que se distinguen con el nombre de la localidad en que se han aclimatado, siendo muy renombradas las de Valencia, Málaga, Almería y Granada.



Sandía de Valencia



Sandía de Málaga

En nuestra provincia, esta planta se muestra muy propensa a la degeneración, y por ello, conviene renovarla con simiente de aquellas procedencias, dando buenos resultados la de Valencia de pepita negra, grande y pequeña, la de pepita encarnada y la de Málaga, de pepita pequeña.

La siembra y cultivo de la Sandía son idénticos a los del Melón, y a ellos remitimos al lector.

SETAS
(Hongos)
Bolets

Agaricus campestris, L.

Varias son las especies de Setas comestibles que se producen espontáneas en nuestra región y se venden en nuestros mercados, cuando el tiempo es propicio a su desarrollo; pero tanto por lo corto de la temporada en que aparecen (octubre y noviembre), como por el peligro de confundir con

las inofensivas alguna especie venenosa (harto abundantes, por desgracia), vamos a dar algunas instrucciones sumarias para el cultivo artificial de la única especie que a él se presta, o sea del *Hongo campestre, blanco o de cama*, que tiene la ventaja de poder cosecharse todo el año y ser comido sin ningún recelo, por más que su sabor nunca llegue al de las especies indígenas de nuestro país.

Cultivo de las Setas

Las condiciones esenciales para obtener buen resultado de este cultivo, consisten en hacerlo en terreno preparado adecuadamente, muy substancioso y sometido a una temperatura uniforme. A este fin suelen elegirse los sótanos y cuevas oscuros y poco ventilados y las canteras y minas abandonadas, pero también puede efectuarse al aire libre, cuidando de que sea en sitio natural o artificialmente abrigado y umbrío, en que la temperatura no se eleve nunca a más de 30 grados centígrados ni baje a menos de 10.

Después del buen emplazamiento, el éxito del cultivo depende esencialmente de dos solas operaciones: 1.^a, la preparación del estiércol destinado a formar las camas en que se verifica la siembra, y 2.^a, la formación y entretenimiento de las mismas camas. Importa también mucho que la semilla o «blanco de setas» que se emplee para la plantación, sea de buena calidad.

Nosotros la procuramos de confianza en «cuadradillos comprimidos» de unos 7 centímetros de lado, que son de fácil conservación, muy duraderos y de transporte muy económico en razón de su pequeño volumen. Su uso es muy ventajoso, pudiendo hacerse dos puestas con cada uno, partiéndolos por mitad en el sentido del grueso.

Preparación del estiércol.—Generalmente se prefiere el caballar, pero todos los calientes pueden asimismo aprovecharse, como v. gr., el de conejos, la sirle, la gallinaza, etc. Lo indispensable es que esté bien pisoteado, desmenuzado

empapado de orina, aunque no con exceso, que todo él sea igual, sin cuerpos extraños, ni muy seco ni muy húmedo. Todas las estaciones son buenas para la preparación del estiércol, pero en otoño o primavera las probabilidades de éxito son mayores. Se escoge un terreno llano, seco y sano, en que no puedan penetrar las gallinas, palomos, etc., y se amontona en él el estiércol formando cama alomada o con talud; del largo y ancho que se quiera y de 1'20 m. de espesor o altura, cuidando de hacerlo pasar todo por la horquilla o azadón de puntas, a fin de separar la paja enteriza y poco impregnada de orina, los cuerpos extraños y el heno, que no sirven para el caso. Formado el montón, se apisona bien hasta dejarlo bien mullido; si el tiempo es muy seco o caluroso, se riega abundantemente; en otro caso, no se riega, pues el estiércol no ha de quedar ni enjuto ni húmedo en exceso. A los 8 ó 10 días todo el montón se remueve para desfogarlo de la primera fermentación, que suele ser intensa, lo que se conoce en el color blanquecino que toma el montón en el interior y a veces hasta en la superficie: al practicar esta labor, se procurará que sin variar el emplazamiento general, pase al interior toda la parte del montón que estaba en la periferia y viceversa, expulsando de paso los cuerpos extraños que fortuitamente hubieran podido quedar en él.

Pasados 8 ó 10 días, la fermentación llega a ser casi tan fuerte como la primera vez y es preciso desfogar y revolver de nuevo toda la masa según antes se ha dicho. A los 5 ó 6 días suele quedar en su punto, lo que es difícil aunque esencial reconocer, pues de ello depende el resultado definitivo de la siembra. El estiércol ha de tener un color algo tostado, a la presión de la mano no ha de rezumar agua, sino dejar tan sólo una ligera untuosidad grasienta; tampoco ha de oler a estiércol y su masa ha de ser ligada y mullida, debiendo la paja haber perdido casi enteramente su consistencia. Si está seco y desligado, regándolo ligeramente puede ponersele a punto otra vez; si pastoso y blanducho, ya no es aprovechable, y el exceso de humedad lo habrá echado a perder. La práctica será en ello la mejor maestra, pero ob-

serváremos que muchas veces se debe el fracaso a haber operado con una cantidad de estiércol insuficiente, en la cual es difícil obtener la perfecta uniformidad de condiciones, que es la base esencial de esta preparación. Aconsejaremos, pues, que se destine a ella una cantidad abundante y sobrada de estiércol, pues la que luego no se aproveche para las camas de seta, podrá aplicarse sin menoscabo a abono ordinario en otros cultivos. La cantidad mínima que puede prepararse con probabilidades de éxito, ha de ser un metro cúbico; la mayor parte de las veces se debe el fracaso del cultivo a operar con una cantidad de estiércol más reducida.

Formación y entretenimiento de las camas.—Preparado ya el estiércol, se pasará a formar las camas. La experiencia ha demostrado que no conviene que su altura exceda de 55 a 60 centímetros, con igual anchura en la base cuando tienen dos caras y algo menor cuando sólo una: de esta manera, siendo poco considerable la cantidad de estiércol superpuesta, no es tan de temer un aumento excesivo de temperatura al empezar de nuevo la fermentación. La longitud puede ser arbitraria, pero en todo caso se ha de disponer la cama formando lomo o talud, a dos caras si está aislada o a una si arrimada o apoyada por un lado. También pueden montarse sobre tablas portátiles, barricas partidas por mitad, etc.; en el primer caso ha de dárseles pendientes en sus cuatro caras, en forma de pirámide truncada.

Se apelmazan luego ligeramente los lados con la pala o azadón para regularizar y consolidar la cama y en seguida se «peinan» con los dedos o la horquilla, es decir, se quitan las pajas que sobresalgan y se iguala y aplana toda la superficie, desmenuzando al propio tiempo las partes que se hubieran encontrado formando motas sólidas.

Han de dejarse entonces sentar las camas algunos días para que se templen o refresquen; aunque al simple tacto puede apreciarse si la temperatura es excesiva, valdrá más emplear un termómetro. En pasando aquélla de 30° centígrados, es demasiado alta, y entonces, mejor que esperar, vale más practicar en la cama, por medio de un palo, algunos agujeros por los cuales se ventile y exhale el calor.

mejor todavía airearla levantando el estiércol con la horquilla. Cuando haya disminuido el calor, se vuelve a prensar bien el estiércol por todas las caras.

Cuando la temperatura se mantiene con bastante regularidad a 25°, es hora de «sembrar» o extender el «blanco de setas».

Siembra.—Para sembrar, podemos valernos de «blanco de setas fresco o seco»; si empleamos el primero, convendrá exponerlo con algunos días de anticipación a la influencia de una humedad tibia y moderada, sea sobre la misma cama, sea entre dos camas sobre el suelo humedecido. Así se asegura el que luego prenda.

Dicho «blanco o estiércol de setas» proviene del polvillo en que se deshacen las setas después de madurar (esporas) y que, cayendo sobre la cama, se fija en ella y se transforma en unos filamentos blanquecinos aglomerados (micelio), formando pequeños panes o galletas, a los cuales se da aquel nombre. Estos panes se cortan en cuadradillos de 10 a 12 centímetros de lado por 2 ó 3 de grueso y se introducen en la cama con la mano derecha levantando el estiércol con la izquierda y haciéndolos penetrar en toda su longitud hasta que afloren con el canto exterior la superficie de la cama. Luego se aprieta bien el estiércol para que adhieran.

En las camas de dimensión ordinaria se suelen colocar dos filas de esos cuadradillos de «blanco de setas», espaciándolos a la distancia de 30 a 35 centímetros en todos sentidos y situando los de la fila superior sobre el punto medio del intervalo de los de la fila de abajo. La primera fila a unos 10 ó 12 centímetros sobre la base de la cama. Si la cama está en sitio obscuro y cubierto, hay que aguardar tan sólo la vegetación de la semilla; pero si está al raso o en paraje cubierto, en que sin embargo penetre la luz, se recubre toda ella con un envoltorio o «camisa» de paja de estiércol larga y vieja, que tiene por objeto aislarla del aire ambiente y mantener a su alrededor una temperatura templada y constante. Esta «camisa» se quitará cada vez que haya de operarse, volviendo luego a colocarla en su sitio.

En buenas condiciones la vegetación de la semilla ha de

comenzar a los 7 u 8 días de hecha la siembra, de lo que convendrá asegurarse para reemplazar las galletas o cuadradillos que no hubieren prendido, lo que se reconoce fácilmente en la carencia de hebras blanquecinas del estiércol que las rodea. A los 15 ó 20 días, el blanco ha de haberse extendido por toda la cama y empezado a asomar por la superficie: conviene entonces retirar los cuadradillos de blanco, que son ya inútiles, tapando con el mismo estiércol los agujeros que dejen y apretándolos bien.

Sigue luego la operación delicadísima de revestir la cama por encima y por los lados con una capa de 1 a 2 centímetros escasos de tierra virgen, ligera y fresca, salitrosa y caliza. La de escombros o derribos de alguna obra, bien pasada por tamiz fino para que no conserve del cascote sino la parte polvorienta del yeso y de la cal, es la más apropiada al objeto, echándole un poco de salitre si es posible. Dicha tierra se va aplicando con cuidado sobre la cama, apelmazándola ligeramente con el azadón. Vuelve a colocarse la camisa de paja si la había, y si el tiempo es excesivamente seco y caluroso, se riega ligerísimamente, operación que se repite siempre que se vea que la tierra se ha resecado en extremo. Al revés, en años muy húmedos, si se ve que el envoltorio o «camisa» está demasiado húmedo, se cambia por otro nuevo y seco.

Cosecha.—Al mes o mes y medio puede empezarse la recolección, que en las camas al aire libre dura generalmente unos dos meses, y en las situadas en sótanos o canteras se prolonga a veces hasta cinco o seis, sobre todo, si se tiene cuidado de regar «ligeramente» con agua mezclada con purín, guano o salitre. Esta operación ha de hacerse teniendo cuidado de no dañar ni manchar las setas en vías de desarrollo. Para hacer la recolección, si hay «camisa», se irá levantándola en un pequeño espacio, y después de arrancadas las setas de éste se taparán con un poco de tierra superficial los agujeros que dejen y se volverá a colocar la «camisa» para proseguir la operación en igual forma en otro espacio contiguo. Las setas han de arrancarse con la mano, pues al oler de su carne acuden las moscas a depositar sus huevos y apa-

recen gran número de larvas que en poco tiempo acaban con todo el blanco de la semilla. Esto último acontece también si se dejan crecer demasiado las setas; lo que tiene además el inconveniente de hacerlas indigestas; se conocerá que son demasiado crecidas cuando el sombrerito no forme ya cazuela, es decir, cuando su reborde cóncavo se haya aplanado.

Hay que advertir que conviene mantener perfectamente limpios los alrededores de las camas y que si por exceso de humedad u otra causa aparecieren setas enfermas, es urgente separarlas y rellenar con tierra nueva y sana el vacío que dejen. También es de notar que conviene variar el emplazamiento de las camas, pues los mejores no conservan indefinidamente sus buenas cualidades.

TETRAGONA

Espinaca de Nueva Zelandia

Tetragonia expansa, Murr.

Ficoidáceas

Planta anual, cuyas hojas, gruesas y carnosas, se comen trituradas y cocidas como las de Espinaca; aunque su calidad dista mucho de ser superior, goza de la ventaja de producir abundante follaje en verano, incluso en tierras secas y áridas, en cuyas condiciones espigan muy pronto las otras Espinacas.

Se siembra de asiento en eras o surcos de marzo a mayo, en seguida que abonanza el tiempo. Las matas pueden aclararse a 0'50 ó 0'60 m. de distancia recíproca, y ya en junio se cortan hojas, que van renovándose hasta los primeros fríos. Con una docena de matas puede abastecerse una familia.

Si, durante los calores, se dan riegos copiosos, las hojas resultarán tanto más tiernas.

Tirabeques.—(Véase **Guisantes Capuchinos.**)

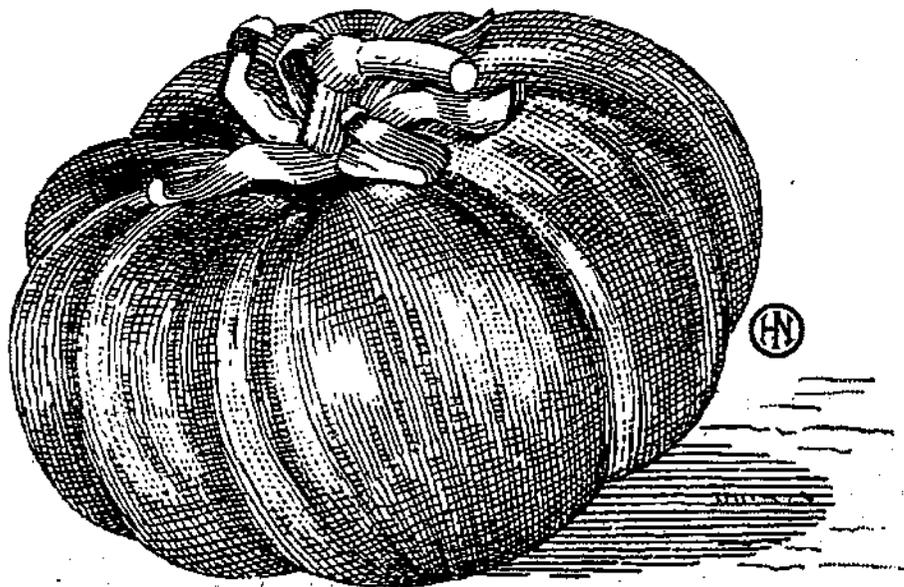
TOMATE**Tamàquet**

Solanum Lycopersicum, L.

Solanáceas

Planta anual, oriunda de América del Sur, de grueso tallo verde, áspero y sarmentoso, flores amarillas en corimbos axilares y fruto en haya. Las principales variedades que en nuestras huertas se cultivan, son:

T. grande temprano.—Muy precoz y productivo, prestán-

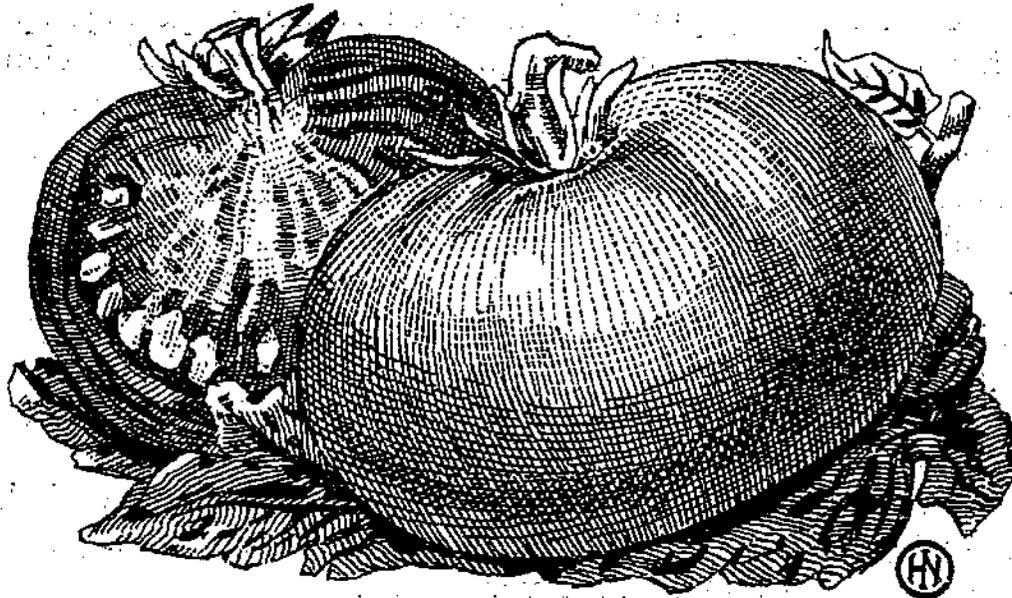


Tomatè grande, temprano

dose a maravilla al cultivo forzado en invernadero o en parajes abrigados, según la rudeza del clima; consiente el ser descabezado para que la planta pueda criarse enana y adelantar su producción.

T. pometa temprano.—Variedad de enrame bastante vigorosa y muy productiva; da frutos esféricos, lisos y de carne abundante, que se conservan bien aunque con cierta tendencia a henderse.

T. grande común.—Variedad productiva, de buena calidad, propia para conservas.

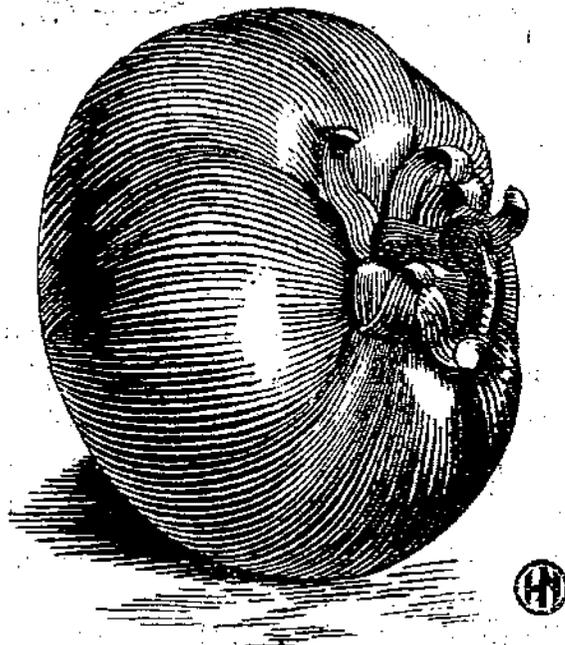


Tomate pometa, temprano

T. grande tardío.—De fruto grande, en forma de manzana, muy productivo también y de excelente calidad.

T. en forma de pera.—Variedad muy vigorosa y bastante precoz, de fruto piriforme, hueco y excelente para comer en ensalada.

T. de albaricoque.—precoz y fecundo, fruto redondo, bueno para ensaladas y precioso sobre todo para ser conservado en racimos hasta fines de invierno. Con la misma finalidad se cultivan otras variedades como el de *ciruela*, el de *cereza*, etcétera, pero sus frutos son más



Tomate tardío, manzana

pequeños y sus condiciones de conservación son discutibles.

Las condiciones climatológicas de la localidad donde se cultive esta planta influyen poderosamente en los cuidados que deben dársele, pues así como en Almería, por ejemplo, da fruto al aire libre con un pequeño resguardo del viento Norte hasta el invierno, en otras comarcas menos cálidas es preciso cultivarla en invernadero y en parajes abrigados.

Nosotros la sembramos, en cama caliente, desde fines de diciembre hasta últimos de febrero, sola o acompañada de Pimientos y Berenjenas, en cama templada o en semillero preparado con tierra y mucho estiércol bien podrido, de suerte que pueda abrigarse en caso de presentarse por las noches aires fríos, en marzo y abril; y en cuanto lo permita la temperatura templada, al aire libre (de abril a junio).

Para las primeras siembras es muy apropiada la variedad *grande temprana*, que también puede sembrarse antes, cuando se destina al cultivo de invernadero.

Cuando los plantíos de cama caliente levantan de 6 a 10 centímetros y reinan vientos fríos, para efectuar su trasplante al aire libre se hace un criadero de espera en sitio abrigado o favorablemente expuesto, con tierra y estiércol, colocando los planteles a 10 centímetros de distancia en todos sentidos, para trasladarlos, en cuanto lo permita la temperatura, con el cepellón de tierra a que van adheridas las raíces, al lugar donde han de fructificar. Aunque esta planta apetece terrenos abonados con estiércol de cuadra, crece bien en todo sitio que goce de temperatura cálida.

Convenientemente cavado y abonado el terreno, se trazan caballones o surcos alomados de 40 a 50 centímetros uno de otro, cuyas caras han de mirar a Mediodía, plantando las posturas en exposición protegida de los vientos fríos por el respaldo que forman por detrás dichos caballones.

Todas estas precauciones son aplicables a las primeras siembras y especialmente a la variedad *grande temprana*; pero así que abonanza la temperatura basta trasplantar las plantas de las camas o semilleros a dichos caballones a la distancia de 25 a 30 centímetros de mata a mata, pues entonces prevalecen con suma facilidad.

Deberá también cuidarse de ir cortando los tallos inútiles, dejando uno central con dos ramitos de flores o uno central y dos laterales con un solo ramito, de modo que así se concentre la savia y sazone más pronto el fruto. A las demás variedades se les pone una caña o tutor cerca de cada pie, formando dos líneas inclinadas hacia el centro del ban- cal, atadas por los extremos, y se les van podando los tallos laterales, dejando el central, que se va atando con esparto u otras ligaduras, a dichos tutores.

Una vez no sean de temer ya los fríos, a las variedades tempranas se les da una labor, allanando los caballones o el respaldo que ha servido para proteger las plantas, y se forman bancos o eras alomadas, aisladas por zanjillas, a fin de conducir el agua del riego, de suerte que pueda regar de parte a parte, o sea a dos líneas.

El Tomate prefiere los terrenos ligeros, frescos y mullidos; le son muy convenientes los abonos orgánicos y los resultados obtenidos alcanzan la máxima bondad cuando se agregan al estiércol abonos fosfatados y potásicos. A continuación damos algunas fórmulas útiles:

a)	Sulfato amónico. . .	100 kg.	} por hectárea
	Nitrato sódico. . . .	100 »	
	Superfosfato cálcico .	300 »	
	Cloruro potásico. . .	40 »	

b)	Fenta.	1,000 kg.	} por hectárea
	Sulfato amónico. . .	80 »	
	Nitrato sódico. . . .	80 »	
	Superfosfato cálcico .	150 »	
	Kainita.	80 »	

c)	Estiércol de cuadra. .	10,000 kg.	} por hectárea
	Sulfato amónico. . .	75 »	
	Nitrato sódico. . . .	125 »	
	Superfosfato cálcico .	200 »	
	Cloruro potásico. . .	30 »	

Los insectos no suelen causar daños a las Tomateras, mas, en cambio, éstas son a menudo víctimas de enfermedades criptogámicas. La más temible es el podrecimiento causado por el *Phytophthora infestans*, hongo peronosporáceo que ataca también a la Patata; el modo de combatirlo se ha indicado al tratar de ésta.

Los ataques del *Cladosporium fulvum* se contrarrestan con tratamientos por caldos de sulfato cúprico.

El azufrado es suficiente para acabar con el *Erysiphe Poligoni* (oidium).

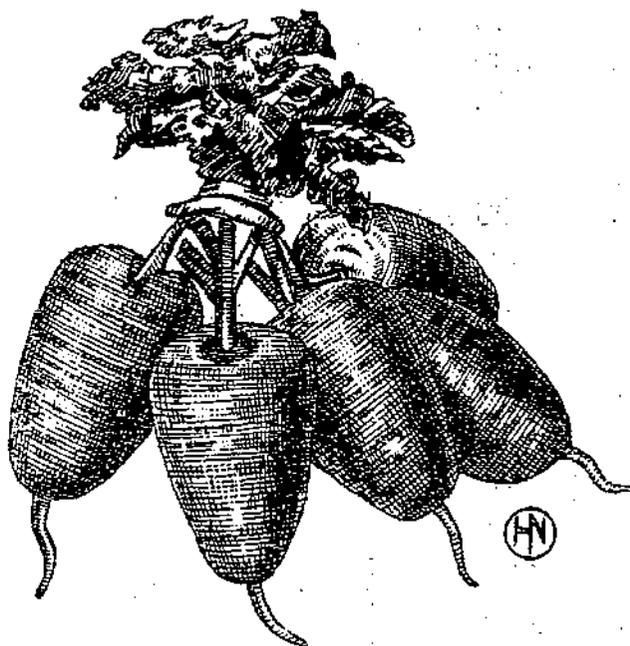
ZANAHORIA

Pastanaga, Safranoria

Daucus carota, L.

Umbelíferas

Además de las variedades de raíz grande, muy a propósito para cebo de animales, aunque en algunas regiones sirven a la par de alimento a sus habitantes, las cuales describimos en otro lugar (véase *Fo-rrajes*), se recomiendan para el cultivo de huerta las siguientes:

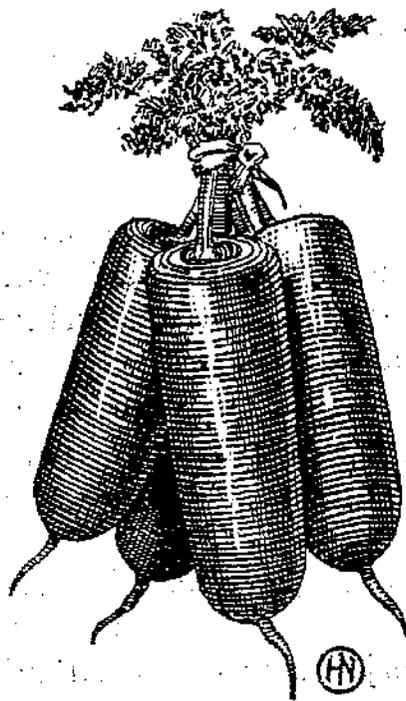


Zanahoria fina redonda, amarilla

Z. fina redonda (amarilla).—Su raíz, de 0'12 m. de longitud y anchura mitad, de color anaranjado, es muy precoz, muy tierna y de exquisito sabor. Se cosechan antes de completar su total desarrollo.

Z. fina medio larga (encarnada).—Raíz cilíndrica, lisa, muy roja, bastante temprana, tierna, azucarada y perfumada; es la preferida para las siembras de primavera. Puede empezar a beneficiarse a la mitad de su desarrollo.

Las Zanahorias tempranas o de mesa se siembran al aire libre, de febrero a noviembre, en climas templados, y de



Zanahoria fina medio larga,
encarnada

abril a julio en los fríos; en cama caliente o en sitios abrigados, siémbrense ya desde febrero.

Estas siembras se practican de asiento en tablares o cuarteles en todos los terrenos; pero en los permeables, algo areniscos, frescos, substanciosos o abonados con estiércol muy podrido, dan raíces gruesas, lisas y de superior calidad. Necesitan las plantitas ser aclaradas a distancias de 0'06 a 0'08 m. Se resienten mucho de la falta de escardas.

Las siembras se repetirán cada mes, al objeto de tener siempre raíces disponibles. Las procedentes de las últimas siembras podrán cosecharse en otoño e invierno, pero en los climas fríos deberán cubrirse las plantas con hojas secas,

paja o camas de establo antes de que lleguen las heladas. Para el consumo de invierno se conservan las raíces arrancadas, luego de cortar las hojas al ras del cuello, enterrándolas en arena, en sitio abrigado.

Es conveniente que la Zanahoria se cultive en terreno estercolado el año anterior o abonado con fiemo bien descompuesto. Como abono mineral aconsejase:

Cloruro potásico.	250 kg.	} por hectárea
Superfosfato cálcico	200 »	
Nitrato sódico.	150 »	

El cloruro y el superfosfato se incorporan al terreno antes de invierno y el nitrato luego del aclareo.

Entre los enemigos de la Zanahoria se cuentan algunos gorgojos: el *Molytes coronatus* y el *Mecaspis alternans*, cuyas larvas roen las raíces; también abre galerías en ellas la mosca de la zanahoria (*Psylomya rosæ*); en caso de invasión de estos insectos lo mejor es dar al ganado las raíces atacadas.

Causan daños en la superficie de las raíces, algunas *Tipulas*, singularmente en parajes húmedos.

Son también perjudiciales los caballeros (*Papilio Machaon*).

