

CAG-335-5

Manual Práctico de Horticultura

Segunda edición corregida y muy aumentada

Escrito expresamente

para el cultivo de las hortalizas en el

Norte de España

POR

José Hernández Tamargo

Rúa, 16.—OVIEDO

855 x 205 98
C. 5. 17



OVIEDO
IMPRENTA DE «EL CARBAYÓN»
Posada Herrera, 8
1922



Es propiedad del autor, quedando hecho el depósito que marca la ley.



PRÓLOGO

*Diez y siete años consecutivos de estudios prácticos, sobre el terreno, me han proporcionado los conocimientos suficientes para la formación del **Manual Práctico de Horticultura**, estudiado y escrito exclusivamente para el cultivo de las hortalizas en el Norte de España.*

Me he cuidado muy mucho de anotar en este libro todo lo más conveniente en esta clase de cultivo, tanto en la formación y preparación de los semilleros, como en las fechas fijas para hacer las sementeras. Calendario de siembras para todos los meses del año. Indicaciones de repique y trasplante en las clases del caso. Labores y cuidados necesarios para cada una de las diferentes variedades, notas y aclaraciones dignas de observarse.

No me he cuidado menos en poder anotar en este libro, como lo hago, los nombres de las clases de hortalizas más apropiadas y de mejores resultados para cultivar en las regiones del Norte, para cuyo fin me he procurado (y me procuro, pues sigo practicando) semillas superiores de los principales puntos productores del extranjero y España. Asimismo y sin reparar en gastos, he procurado ilustrar este tratado con 85 dibujos de las principales plantas de hortaliza, representando su forma natural al dar el fruto; el dibujo de semillero de cama

rigurosamente caliente, el de semillero al aire libre y el de once herramientas apropiadas para el trabajo del hortelano, con tres dibujos de las formas de trasplante.

Por creer que esto agrade al lector, he escrito el nombre de cada planta en cinco idiomas, esto es: en español, francés, inglés, alemán e italiano.

He procurado escribir este Manual con el mayor laconismo posible y con la expresión tan comprensible, que creo firmemente que toda persona que sepa leer en molde, ya sea hombre, mujer o niño, aunque no haya visto estos trabajos, guiándose por las instrucciones aquí anotadas, sabrá cultivar las hortalizas con provecho y como pueda hacerlo un buen práctico en la materia.

Todos los agricultores de las provincias de la costa Norte de España, desde Irún a la frontera portuguesa, tienen terrenos inmejorables para cosechar toda clase de hortalizas, con la circunstancia ventajosa de que las plantaciones son favorecidas por riegos naturales de abundantes lluvias.

La inmensa mayoría de estos agricultores no salen de la rutina antiquísima, no les han enseñado o no han querido aprender otra cosa, y por lo tanto ignoran que seis áreas de terreno dedicado a este cultivo les daría, cuando menos, la cuarta parte del sustento para una regular familia.

A la panera y a la huerta se va todos los días.

La huerta es el jardín de utilidad y recreo.

Durante mis estudios prácticos he podido darme cuenta exacta del gran retraso existente en el cultivo de las hortalizas en nuestro país, por las muchas personas,

hombres y mujeres que me han asediado y me asedian a preguntas, como esta por ejemplo: ¿Cuándo se siembran las lechugas, los pimientos, repollos, tomates, etc? ¿Cómo se plantan y a qué distancia? Esto demuestra bien a las claras de que si estas personas en su niñez, bien en la escuela o en su casa, hubiesen leído un libro de esta especie y practicasen algo estos trabajos, aunque pasasen luego 20 o 30 años sin ejercitarse en esto, al volver a hacerlo se les vendría a la memoria lo aprendido anteriormente.

Por esto, diré siempre: que por los niños, y sólo por los niños, es por donde puede conseguirse el tan deseado progreso en el cultivo de la horticultura en nuestro país. Los niños son los llamados a ir formando el cimiento de esta gran obra progresiva para que ella sea sólida y duradera.

Para conseguir esto, basta con que los labradores (y los que no lo son) se provean de un libro de esta especie y hagan que sus hijos lo lean con frecuencia, que les señalen un trocito de tierra para que lo trabajen, comprándoles cuatro o seis clases de semillas variadas todos los años para que ellos vayan formando sus semilleritos y cultivando luego las plantas en la forma que les enseña el tratado. De esta manera, cuando estos niños sean mocetes serán ya buenos hortelanos, y cuando hombres, y con estado, sin ningún trabajo ni sacrificio enseñarán el oficio a sus hijos.

Muy bueno sería para que el progreso se hiciese visible más pronto, establecer premios por parroquias, para los niños que mejor huertecilla presentasen el día

que fuese el Jurado a vérsela. Estos jurados podrían ser formados por el señor Cura párroco, el señor Maestro, un miembro de la Corporación municipal, Provincial o Agrícola, más todos los demás niños cultivadores, para que vieran sobre el terreno que en el reparto de los premios se obraba con estricta justicia, lo que les serviría de gran estímulo.

Estos premios podrían importar unas cien pesetas anuales por parroquia en los primeros años, y si no pudiesen ceder esta cantidad las Corporaciones del caso, la cedería algún particular entusiasta de este progreso, o la girarían algunos hijos del pueblo desde América u otro punto, pudiendo suceder que por este medio se recaudaran fondos para agrandar los premios de año en año, con lo que tendrían mucho más estímulo los niños.

De esta manera no pasarían una docena de años sin que viéramos preciosidades en nuestros campos, como se ven en el extranjero.

Para las niñas, en este caso, también habría que comprar un libro. Un libro de cocina fácil de comprender, para que por él vayan condimentando (guisando) según se necesite, las hortalizas que cultivan sus hermanitos, cosa que no saben hacer la mayoría de las amas de gobierno en las casas de aldea.

A muchos jóvenes que emigran a la América, pudiera serles de gran provecho llevar este oficio aprendido, pues aunque casi todos llevan la pretensión de trabajar en el comercio, este no vale para todos, ni todos valen para él. Los horticultores no son los que peor marchan en América.

Expuesto lo anterior, el autor sólo dice:

Que este libro es de suma importancia para los labradores y demás familias que tengan algún terreno y sientan afición por el cultivo de las hortalizas.

Que este libro es un verdadero consultor en la materia de que se trata, porque en párrafos de lectura clara, nada enojosa, enseña cuanto puede hacer el mejor horticultor.

Que el cultivo de las hortalizas devuelve un interés increíble al que lo practica.

Y que:

Los trabajos del cultivo de las hortalizas, son más bien ejercicios saludables que otra cosa.

La señorita de más alta jerarquía, en la sociedad, en nada desmerece si practica estos trabajos (al contrario), que dan sangre y vida mucho más y mejor que tomando la sombra (anémica) debajo de los corpulentos árboles de sus jardines

Esta modestísima obra no la encontrará el culto lector adornada de frases y conceptos retóricos y no la encontrará así porque no poseo ningún título académico. Hijo de humildísimos padres labradores y en aquellos tiempos de mi crianza, imposible adquirir estos documentos (títulos). Solo un título poseo, paciente y amable lector, y que conservo con mucha estima desde 1885. Es la licencia absoluta de Cabo 1.º de la Guardia civil que me acredita diez años de servicio activo, con nota de haber observado una conducta irreprochable durante mi permanencia en filas.

· José Fernández Tamargo.



CALENDARIO

de las principales clases de semillas de hortalizas que se pueden sembrar cada mes del año, con indicación de las que se siembran en semilleros de plena tierra (al aire libre), de cama caliente y de cama rigurosamente caliente; de las clases que se siembran de asiento, a voleo y de las que se siembran a surco o en pozas, indicando asimismo las variedades que también se reproducen por sus hijuelos o retoños, que se segrean de la planta o mata. Estos llevan el nombre de *plantones* y se plantan en los meses que para este caso están indicados.

ENERO

Ajo en cuadro.
Alcachofa, plantones.
Cebolla en semillero resguardado de los vientos.
Espinaca de asiento, a voleo en cuadro.
Fresas, plantones.
Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
Habas de Mayo a surco, en líneas o en cuadros.
Lechugas en semillero caliente.
Patatas a surco o en pozas.
Tirabeques a surco en líneas.

FEBRERO

Alcachofa, plantones.
Cebolla en semillero resguardado de los vientos.
Fresas, plantones.
Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.

Habas de Mayo a surco, en líneas o en cuadros.
Lechugas en semillero caliente.
Patatas a surco o en pozas.
Pimientos en semillero rigurosamente caliente.
Puerro en semillero caliente.
Tirabeques a surco en líneas.
Tomates en semillero rigurosamente caliente.

MARZO

Alcachofa en semillero caliente.
Alcachofa, plantones.
Alkekenge en semillero rigurosamente caliente.
Amargón de asiento o en semillero.
Berenjena en semillero rigurosamente caliente.
Berza en semillero caliente.
Berro de agua en semillero (zanja húmeda).
Cebolla en semillero resguardo de los vientos.
Col de Bruselas en semillero caliente.
Coliflor en semillero caliente.
Colinabo (o navicol), de asiento, en líneas o cuadros.
Chalote, bulbos (cebollitas) en líneas.
Chirivía a voleo, en cuadros o líneas (no se trasplanta).
Escarola en semillero.
Estragón, se reproduce por sus retoños.
Fresas, plantones.
Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
Lechugas en semillero.
Nabos finos de mesa, de asiento a voleo.
Patatas a surco o en pozas.
Perejil, de asiento a voleo.
Perifollo, de asiento.
Pimientos en semillero rigurosamente caliente.
Puerro en semillero caliente.
Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadritos o líneas.
Repollos en semillero caliente.

Rutabaga, de asiento, en cuadros o líneas.
 Tirabeques a surco, en líneas o en cuadros.
 Tomates en semillero caliente.
 Zanahorias, de asiento o en cama muy templada.

ABRIL

Acedera, de asiento, a voleo, en líneas o cuadros.
 Acelga en semillero caliente.
 Alcachofa en semillero caliente.
 Alcachofa, plantones.
 Alkekenge en semillero caliente.
 Amargón, de asiento o en semillero.
 Apio en semillero caliente.
 Berengena en semillero caliente.
 Berza en semillero.
 Berro de agua en semillero (zanja húmeda).
 Borraja en cuadro o semillero.
 Brocolí en semillero.
 Calabazas, de asiento, en surcos o pozas.
 Cardo en pozas poco profundas.
 Col de Bruselas en semillero.
 Coliflor en semillero.
 Colinabo (o navicol), de asiento, en líneas o cuadros.
 Col-rábano en semillero.
 Chalote, bulbos (cebollitas) en líneas.
 Chirivía a voleo, en cuadros o líneas (no se trasplanta).
 Escarola en semillero.
 Escorpioicidas, de asiento en pozas.
 Espárragos en semillero.
 Estragón, se reproduce por sus retoños.
 Fresas en semillero.
 Fresas, plantones.
 Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
 Habichuelas a surco, en líneas o en cuadros.
 Jaramago, de asiento, a voleo, en eras o cuadritos.

Lechugas en semillero.
Melones, de asiento en pozas.
Nabos finos de mesa, de asiento a voleo.
Patatas, a surco o en pozas.
Pepinos, de asiento.
Perejil, de asiento a voleo.
Perifollo, de asiento.
Pimientos en semillero caliente.
Puerro en semillero.
Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadritos o líneas.
Remolacha fina de mesa, de asiento.
Repollos en semillero.
Ruibarbo en semillero.
Rutabaga, de asiento en cuadro.
Salsifis, de asiento.
Sandías, de asiento.
Tetragona, de asiento.
Tirabeques a surco, en líneas o en cuadros.
Tomates en semillero.
Zanahorias, de asiento.

MAYO

Acedera, de asiento, a voleo, en líneas o cuadros.
Acelga en semillero.
Achicoria en semillero.
Ajedrea, de asiento.
Alcachofa en semillero.
Alcachofa, plantones.
Amargón, de asiento o en semillero.
Apio en semillero.
Berza en semillero.
Borraja en cuadro o semillero.
Brocoli en semillero.
Calabazas, de asiento, en surcos o pozas.
Cardo en pozas poco profundas.

Col de Bruselas en semillero.
 Coliflor en semillero.
 Col-rábano en semillero.
 Chalote, bulbos (cebollitas) en líneas.
 Chirivía a voleo, en cuadros o líneas (no se trasplanta).
 Escarola en semillero.
 Escorpioicides, de asiento en pozas.
 Espárragos en semillero.
 Estragón, se reproduce por sus retoños.
 Fresas en semillero.
 Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
 Habichuelas a surco, en líneas o en cuadros.
 Jaramago, de asiento, a voleo en cuadritos.
 Lechugas en semillero.
 Melones, de asiento en pozas.
 Nabos finos de mesa, de asiento a voleo
 Patatas a surco o en pozas.
 Pepinos, de asiento.
 Perejil, de asiento a voleo.
 Perifollo, de asiento.
 Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadritos o líneas.
 Remolacha fina de mesa, de asiento.
 Repollos en semillero.
 Repónchigo, de asiento.
 Ruibarbo en semillero.
 Rutabaga, de asiento en cuadro.
 Salsifís, de asiento.
 Sandías, de asiento.
 Tetragona, de asiento.
 Tirabeques, a surco, en líneas o en cuadros.
 Zanahorias, de asiento.

JUNIO

Acedera, de asiento, a voleo, en líneas o en cuadros.
 Acelga en semillero.

Achicoria en semillero.
Alcachofa, plantones.
Amargón, de asiento o en semillero.
Apio en semillero.
Azafrán, bulbos (cebollitas) en líneas.
Berza en semillero.
Borraja, de asiento o en semillero.
Brocolí en semillero.
Coliflor en semillero.
Colinabo (o navicol), de asiento en cuadro.
Col-rábano en semillero.
Escarola en semillero.
Escorpioicidas, de asiento en pozas.
Estragón, se reproduce por sus retoños.
Fresas en semillero.
Habichuelas a surco, en líneas o en cuadros.
Jaramago, de asiento, a voleo en cuadrillos.
Lechugas en semillero.
Nabos finos de mesa, de asiento a voleo.
Patatas a surco o en pozas.
Perejil, de asiento, a voleo.
Perifollo, de asiento.
Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadrillos o líneas.
Remolacha fina de mesa, de asiento.
Repollos en semillero.
Repónchigo, de asiento.
Rutabaga, de asiento en cuadro.
Salsifís, de asiento.
Tetragona, de asiento.
Zanahoria, de asiento.

JULIO

Acedera, de asiento, a voleo, en líneas o cuadros.
Achicoria en semillero.
Alcachofa, plantones.

Azafrán, bulbos (cebollitas) en líneas
 Berza en semillero.
 Colinabo (o navicol), de asiento en cuadro.
 Escarola en semillero.
 Estragón, se reproduce por sus retoños.
 Fresas en semillero.
 Habichuelas a surco, en líneas o en cuadros.
 Jaramago, de asiento, a voleo en cuadritos.
 Lechugas en semillero.
 Nabos finos de mesa, de asiento, a voleo.
 Perejil, de asiento a voleo.
 Perifollo, de asiento.
 Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadritos o líneas.
 Repollos en semillero.
 Repónchigo, de asiento.
 Rutabaga, de asiento en cuadro.
 Zanahoria, de asiento.

AGOSTO

Acedera, de asiento, a voleo, en líneas o cuadros.
 Ajedrea, de asiento.
 Alcachofa, plantones
 Azafrán, bulbos (cebollitas) en líneas.
 Berro de huerta, de asiento en cuadritos.
 Canónigos, de asiento en cuadritos.
 Cebolla (para cebolleta) en semillero.
 Colinabo (o navicol), de asiento en cuadro.
 Escarola en semillero.
 Espinaca, de asiento, a voleo en cuadro.
 Estragón, se reproduce por sus retoños.
 Fresas en semillero.
 Hinojo (Cenoyo), de asiento en líneas.
 Jaramago, de asiento, a voleo en cuadritos.
 Lechugas en semillero.
 Nabos finos de mesa, de asiento a voleo.

Perejil, de asiento a voleo.
Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadritos o líneas.
Repollos en semillero.
Rutabaga, de asiento en cuadro.
Zanahoria, de asiento.

SEPTIEMBRE

Alcachofa, plantones.
Azafrán. bulbos (cebollitas) en líneas.
Berro de huerta, de asiento en cuadritos.
Canónigos, de asiento en cuadritos.
Cebolla (para cebolleta), en semillero,
Espinaca, de asiento, a voleo en cuadro,
Estragón, se reproduce por sus retoños.
Hinojo (Cenoyo), de asiento en líneas.
Jaramago, de asiento, a voleo en cuadritos.
Lechugas en semillero.
Perejil, de asiento a voleo.
Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadros o líneas.
Repollos en semillero.
Zanahoria, de asiento.

OCTUBRE

Alcachofa, plantones.
Berro de huerta, de asiento en cuadritos.
Canónigos, de asiento, en cuadritos.
Cebolla en semillero resguardado de los vientos.
Espinaca, de asiento, a voleo en cuadro.
Estragón, se reproduce por retoños.
Fresas, plantones.
Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
Habas de Mayo, a surco, en líneas o en cuadros.
Hinojo (Cenoyo), de asiento en líneas.
Lechugas en semillero.

Rábanos, de asiento, a voleo, en cuadritos o líneas.
 Repollos en semillero caliente.
 Tirabeques a surco, en líneas o en cuadros.

NOVIEMBRE

Ajo en cuadro.
 Alcachofa, plantones.
 Cebolla en semillero resguardado de los vientos.
 Espinaca, de asiento, a voleo en cuadro.
 Fresas, plantones.
 Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
 Habas de Mayo a surco, en líneas o en cuadros.
 Lechugas en semillero caliente.
 Tirabeques a surco, en líneas o cuadros.

DICIEMBRE

Ajos en cuadro.
 Alcachofa, plantones.
 Cebollas en semillero resguardado de los vientos.
 Espinaca, de asiento, a voleo o en cuadro.
 Fresas, plantones.
 Guisantes a surco, en líneas o en cuadros.
 Habas de Mayo a surco, en líneas o en cuadros.
 Lechugas en semillero caliente.
 Puerro en semillero caliente.
 Tirabeques a surco, en líneas o en cuadros.

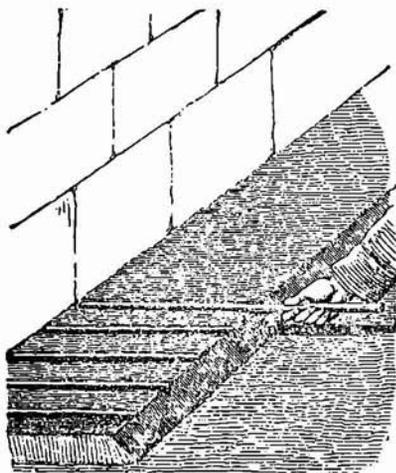




Semilleros en plena tierra

Se llaman así los que se hacen de 1 de Mayo a fin de Agosto.

La forma de hacer estos semilleros es la siguiente: El sitio que quiera destinarse a este fin se cava con pala o azada,



Formación de semilleros de plena tierra

colocando la tierra de modo que el cuadro forme más o menos vertiente si el terreno es llano, desmenuzando los terrones todo lo más posible, señalando al mismo tiempo los cuadritos, bien de 0'80 centímetros a una mano y 0'70 a otra, o bien de 0'80 por el largo que se desée, dejando entre estos cuadritos un pequeño camino o espacio, lo suficiente ancho para que pueda pasar una persona a practicar los cuidados de limpieza y riegos.

Hecho esto, se pasa a poner una regular capa de abono bien fermentado encima de estos cuadritos, que serán tantos como de clases vayan a sem-

brarse. Luego de esto, con la pala o azada se envuelve bien el abono con la tierra y se pasa el rastrillo para concluir de deshacer los terrones, repartiendo la tierra al mismo tiempo en forma que el semillero o semilleros queden algo ovalados, o bien formando vertiente a un lado de modo que



Pala
de cavar



Regadera



Rastrillo

en ningún caso pueda encharcar el agua en ellos.

Ya efectuada esta operación, se pasa a verificar la siembra que consiste en ir esparciendo la semilla por encima de los semilleros muy cuidadosamente, de modo que quede bien repartida, más bien clara que espesa, tapándola en seguida con el rastrillo en forma que no quede enterrada



Pala
de dientes

más de un centímetro, alisando la superficie seguidamente (sin calcar demasiado) con el reverso de una pala rasera o



Trasplantador

una tabla, para que los granos queden bien adheridos al suelo.

Cada dos días, hasta que nazcan las plantas se humedecen los semilleros, y después de nacidos se riegan cada día o cuando menos cada dos con regadera fina (mejor a la puesta del sol), hasta que las plantas tengan de cuatro a cinco hojas, que entonces pueden ir prolongándose los riegos.



Plantador



Pala de cavar
de
cuatro dientes

Es indispensable mantener los

semilleros libres de hierbas, hasta que se haga el trasplante.

Estos semilleros de plena tierra, es mejor emplazarlos en medio de las huertas, alejados de paredes no recebadas o prados que son los puntos donde se cobijan los caracoles y babosas, enemigos acérrimos de las plantas de hortaliza cuando están tiernas.

Los minerales de cualquier clase que sean, son materia inorgánica. No nacen en ellos las semillas. Tampoco nacen las semillas, hasta que esten bien fermentados, (hasta que se hagan materia orgánica), en las arralladuras de carreteras, arralladuras de las antojanas de las casas, borra de borrones recién quemados, ni en los abonos recién sacados de las cuadras.



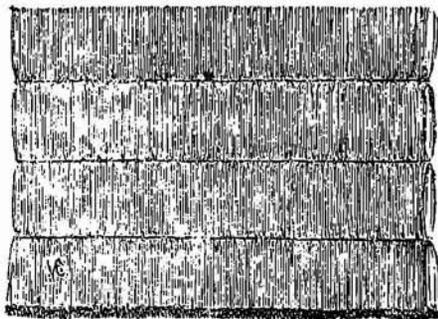


Semilleros en cama caliente

Se hacen en Marzo y Abril, y en Septiembre y Octubre.

Su preparación y cuidados son iguales en un todo a los de plena tierra, pero el emplazamiento debe hacerse en sitio abrigado y el abono en mayor cantidad.

Por razón de las estaciones, no habrá necesidad de tantos riegos; mas si el tiempo viniese seco se prodiga este cuidado, eligiendo las horas de diez a once de la mañana y de cuatro a cinco de la tarde.



Cubierta de paja para tapar los semilleros cuando el mal tiempo

En Febrero y Marzo, y algunos años hasta en Abril, suelen comer la semilla, cuando está germinando (naciendo), cierta clase de pájaros que, en muchos casos, en dos días, consumen un semillero, ya sea de berza, coliflor o repollo, que son las clases que más les gustan; por esto es bueno tapar estos sembrados

con tela metálica, colocándola en forma que no perjudique a las plantas, según vayan creciendo.

Si viniesen temporales fríos, es bueno cubrir la tela con paja de maíz o hierba seca, quitándola tan pronto desaparezca este motivo.





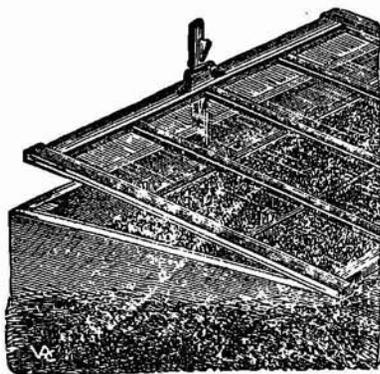
Semilleros en cama rigurosamente caliente

Se hacen del 1.º de Noviembre a fin de Febrero.

Su formación es como sigue:

En terreno bien expuesto al sol del mediodía y abrigado de todos los vientos fríos, se abre una zanja de 0'30 centímetros de profundidad por 0'65 de ancho y del largo que se considere necesario.

En el fondo de esta zanja se echa una capa de abono recién sacado de la cuadra, de 0'25 centímetros de espesor, después de bien pisonado, y encima de esta capa otra de tierra muy fina, mezclada con estiércol podrido, de 0'20, arreglando esta capa de modo que el semillero forme algo inclinado cara al sol.



Semillero de cama rigurosamente caliente
con bastidor y tapa

Hechas estas operaciones, se esparce la simiente por encima, tapándola muy ligeramente con estiércol fermentado y desmenuzado con la mano, al mismo tiempo que se va extendiendo.

En seguida se coloca un bastidor de madera que alcance los cuatro costados del semillero, formando la misma inclinación de éste, cubriéndole con tapa de cristal que se manten-

drá levantada en un todo de día, cuando el tiempo esté bueno, y cuando esté frío, se levantará unos 15 centímetros por la parte Sur, o sea al Mediodía, para que las plantas respiren.

Si viniesen grandes fríos, es conveniente poner paja de maíz o hierba seca encima de la tapa por las noches, pues que el cristal no será lo suficiente para resguardar las plantas.

Los riegos para estos semilleros han de ser precisamente con agua atemperada al sol, y si puede ser mezclada con pequeña dosis de abono de aves de corral o palomina, muy disuelto.

Estos semilleros son utilizables en Febrero, para sembrar berenjena, pimientos, tomates, melones y sandías, y en Noviembre para repollos, si por descuido no se sembraron antes.





Repique de los semilleros

Es una operación utilísima muy poco practicada en nuestro país, bien porque muchos cultivadores la ignoran o bien por no tomarse el trabajo de hacerla.

Con el repique se consigue utilizar todas las plantas del semillero, al mismo tiempo que se les imprime más vigor y fuerza, cuyas ventajas se ven inmediatamente después cuando su franco desenvolvimiento, y muy particularmente en la recolección del fruto.

Este trabajo consiste en lo siguiente:

Cuando las plantas del semillero tengan de cuatro a cinco hojas, se van entresacando las que estén muy juntas, llevándolas a otro lugar que se tendrá bien preparado de antemano y con un plantador fino o con el dedo, se van abriendo pequeños hoyos y plantándolas en líneas separadas a 0'10 centímetros una de otra y 0'6 ó 0'8 de planta a planta. Esta labor se sigue haciendo hasta que las que queden en el semillero primitivo se hallen casi a las mismas distancias que las del nuevo plantel.

Hecho esto no hay que olvidarse de los riegos frecuentes con regadera.

Es muy bueno, si hay facilidad, dar a las plantas algunos riegos con abono de aves de corral o palomina, bien disuelto en agua. (No mucha cantidad de este abono, porque lo exce-

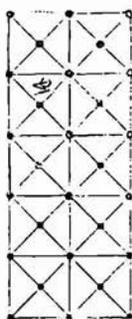


Escarda o zarcillo
para las labores en los semilleros.
Objeto del repique

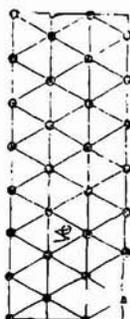
sivo mata las plantas). O bien con el líquido que rezuma de los montones del estiércol o de las cuadras del ganado vacuno, mezclado también con agua. Asimismo es provechoso picar la tierra de entre las plantas con herramienta estrecha, al mismo tiempo que se deshieran.

Son objeto del repique todas las plantas de semillero, y al ser trasplantadas definitivamente se tendrán presentes las instrucciones descritas para cada una de ellas, en cuanto a las distancias, labores, riegos, etc., etc.





Tresbolillo



Cuadrangular



Cuadrado

CUADRO que indica las distancias que deben mediar entre las diferentes plantas de hortaliza, bien para ser criadas de asiento o trasplantadas, con dibujo expresivo de las formas de trasplante, ya sea al tresbolillo, cuadrangular o al cuadrado:

| NOMBRE DE LAS PLANTAS | Distancias de planta a planta | | | |
|---|-------------------------------|-------|--------|-------|
| | Mínima | | Máxima | |
| | Metros | Cmts. | Metros | Cmts. |
| Acedera..... | » | 15 | » | 20 |
| Acelga..... | » | 40 | » | 45 |
| Achicoria..... | » | 25 | » | 35 |
| Ajedrea..... | » | 20 | » | 20 |
| Ajo..... | » | 10 | » | 12 |
| Alcachofa..... | 1 | » | 1 | » |
| (Alkekenge) Alquequenje..... | » | 40 | » | 50 |
| Amargón..... | » | 25 | » | 30 |
| Apio..... | » | 30 | » | 30 |
| Azafrán..... | » | 6 | » | 6 |
| Berenjena..... | » | 50 | » | 60 |
| Berro..... | » | 10 | » | 10 |
| Berza..... | » | 50 | » | 60 |
| Borraja..... | » | 30 | » | 40 |
| Brocoli..... | » | 70 | » | 90 |
| Calabaza fina (Courge)..... | 1 | 50 | 1 | 50 |
| Calabaza forrajera (Potirón)..... | 3 | » | 3 | » |
| Canónigos (no se señalan distancias)..... | » | » | » | » |
| Cardo..... | 1 | » | 1 | » |

| NOMBRE DE LAS PLANTAS | Distancias de planta a planta | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|
| | Mínima | | Máxima | |
| | Metros | Cmts. | Metros | Cmts. |
| Cebolla para cebolleta | » | 6 | » | 8 |
| Cebolla de cosecha franca (de conservar) | » | 12 | » | 15 |
| Col de Bruselas | » | 60 | » | 70 |
| Col-Rábano | » | 30 | » | 40 |
| Coliflor | » | 80 | 1 | » |
| Colinabo o navicol | » | 30 | » | 40 |
| Colinabo-Rutabaga | » | 30 | » | 40 |
| Chalote | » | 10 | » | 10 |
| Chirivía | » | 20 | » | 20 |
| Escarola | » | 25 | » | 35 |
| Escorpioicides | » | 40 | » | 40 |
| Espárragos | » | 75 | » | 75 |
| Espinaca | » | 12 | » | 16 |
| Estragón (sin distancias) | » | » | » | » |
| Fresas | » | 25 | » | 30 |
| Guisantes altos, de surco a surco | » | 60 | » | 60 |
| » de grano a grano | » | 25 | » | 25 |
| » enanos | » | 25 | » | 30 |
| Habas de Mayo, de surco a surco | » | 40 | » | 45 |
| » de grano a grano | » | 15 | » | 20 |
| Habichuelas altas, de surco a surco | » | 75 | » | 80 |
| » de grano a grano | » | 12 | » | 15 |
| » en grupos, en todos sentidos | » | 40 | » | 50 |
| » enanas, de surco a surco | » | 35 | » | 40 |
| » de grano a grano | » | 25 | » | 30 |
| Hinojo | » | 30 | » | 30 |
| Jaramago (sin distancias) | » | » | » | » |
| Lechuga | » | 30 | » | 35 |
| Melón | 1 | 75 | 1 | 75 |
| Nabos | » | 10 | » | 15 |
| Patata, de surco a surco | » | 50 | » | 50 |
| » de semilla a semilla | » | 40 | » | 40 |
| Pepino | 1 | 75 | 1 | 75 |
| Perejil (sin distancias) | » | » | » | » |
| Perifollo (sin distancias) | » | » | » | » |
| Pimiento | » | 40 | » | 45 |
| Puerro de línea a línea | » | 40 | » | 45 |
| » de planta a planta | » | 20 | » | 30 |
| Rábanos | » | 5 | » | 8 |

| NOMBRE DE LAS PLANTAS | Distancias de planta a planta | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|
| | Mínima | | Máxima | |
| | Metros | Cmts. | Metros | Cmts. |
| Remolacha | » | 25 | » | 35 |
| Repollo pequeño temprano..... | » | 40 | » | 50 |
| Repollo grande | » | 70 | » | 80 |
| Repónchigo..... | » | 8 | » | 12 |
| Ruibarbo | 1 | 50 | 1 | 50 |
| Salsifi, de caballón a caballón..... | » | 25 | » | 30 |
| » de planta a planta | » | 10 | » | 12 |
| Sandía | 1 | 75 | 1 | 75 |
| Setas (no reseñado su cultivo) | » | » | » | » |
| Tetragona | » | 50 | » | 50 |
| Tirabeques altos, de surco a surco | » | 60 | » | 60 |
| » de grano a grano..... | » | 25 | » | 25 |
| Tomate..... | » | 50 | » | 80 |
| Zanahoria | » | 10 | » | 12 |

Todas las plantas necesitan su campo de acción para alimentarse. Por esto no debieran tocarse las hojas de una planta con las de otra.

El cultivador que resta distancia a las plantas, se roba a sí mismo.



100

100



*Este Manual ha sido recibido con agrado por Su
Majestad el Rey (q. D. g.), según Real documento
de fecha 3 de Diciembre de 1915, que el autor
conserva con mucha estimación.*

ACEDERA

Francés: Oseille. Inglés: Sorel. Alemán: Sauerampfer.
Italiano: Acetosa



Acedera (Patience)

Se siembra de Abril a Agosto, de asiento en cuadro. Algo
crecidas las plantitas, se aclaran, dejándolas a la distancia de
15 a 20 centímetros.

Esta planta requiere terreno ligero y abonado, bien expuesto al sol. Se adapta perfectamente a nuestro país, donde se crían espontáneamente algunas variedades silvestres en los prados. Las plantas duran tres años, si al llegar el invierno se tapan con hojas secas de árboles o paja algo molida por las pisadas de los ganados en la cuadra.

Al llegar la primavera (15 o 20 de Marzo), se levanta el mullido que se haya puesto y se extiende una ligera capa de abono bien deshecho.

Un poco después, cuando las plantas principian a echar la guía que tiende a florecer, se corta ésta, pues con esto la planta sigue criando abundantes hojas todo el verano.

Las hojas de esta planta principian a recolectarse dos meses después de sembrada, y se comen en ensalada y en varios guisos, constituyendo un gran estimulante para excitar a comer, por su sabor agrio. Es antiescorbútica en alto grado.

Tres son las clases de esta especie, a saber:

Oseille largue, de Belleville; Blonde a largue feuille y Epinard Patience.

Para hacer la ensalada, se pasan las hojas por agua hirviendo.

ACELGA

Francés: Poirée. Inglés: Spinachbeet. Alemán: Beete.

Italiano: Bieta

Se conocen siete variedades.

Las clases más apropiadas para cultivar en nuestro país, son: La llamada de Lyon, que es de gran desarrollo y de pencas grandes muy blancas. La romana, que también es de buena variedad, y la colorada de Chile, que al mismo tiempo que comestible, es muy ornamental.

Se siembra de Abril a Junio, en semillero, y cuando algo crecidas las plantitas, se trasplantan, colocándolas a 40 o 45 centímetros separadas entre sí, en todos sentidos.



Acelga blanca de Lyon

A los dos meses de su plantación, ya pueden principiarse a coger las hojas, que las da hasta fin de invierno, siempre que no se corten las principales del centro, en cuyo caso la planta pierde su vigor y solo da retoños de escaso valer. Esta planta apetece terrenos buenos y bien abonados, así como dos labores y algunos riegos en el verano, si el tiempo viene seco.

ACHICORIA

Francés: Chicorée. Inglés: Chicory. Alemán: Cichorienwurz
Italiano: Cicoria

Son siete las clases para comer en ensalada, llamadas silvestres, siendo la más estimada la chicorée de Amère. Barbe de capucin (barba de capuchino).

Se siembra de Mayo a Julio en semillero y cuando las plantas algo crecidas, se trasplantan a la distancia de 25 a 35 centímetros, en terreno bueno y bien abonado.

Después de que las plantas estén bien prendidas a la

tierra, se les da una labor (sallo) y cuando alcancen mayor desarrollo, se pueden ir cogiendo hojas para la ensalada, cortándolas a un centímetro del cuello de la planta. Un poco



Achicoria salvaje, barba de capuchino

antes de entrar el invierno, se atan las hojas de la planta en la misma forma que se hace con las lechugas, pues con esto se ponen blancas las del centro, por lo que resultan más tiernas y de mejor gusto.

Al entrar los fríos conviene arrancar las plantas y llevarlas a una bodega oscura, tendiéndolas en el suelo por hileras (o camadas), una encima de otra con las hojas hácia fuera y las raíces juntas, tapando las hileras cada una por sí con una capa de tierra de 12 a 20 centímetros de espesor, formando así un montón que se riega ligeramente cada seis u ocho días con regadera fina.

A los 15 o 20 días echan nuevas y blancas hojas las plantas así preparadas, por la carencia de luz, cuyas hojas se van cogiendo con cuidado para no estropear las nuevas que estén saliendo.

Hay otras tres clases de achicoria que sus raíces tostadas y molidas se emplean en la mezcla del café, siendo más cultivada la clase nombrada de Brunswick.

Se siembra del 15 de Abril a fin de Mayo, a voleo, a razón de 10 a 12 kilos por hectárea. en terreno profundo y fresco.



Achicoria a gruesa raíz para la mezcla de café



AJEDREA

Francés: Sarriette. Inglés: Wintersavory. Alemán: Saturei. Pfeffertrank. Italiano: Satureia

Se siembra en Abril y Mayo, de asiento (no se trasplanta) en cuadritos, aclarando las plantas luego que estén algo crecidas, dejándolas a la distancia de 20 centímetros. Su cultivo no necesita de grandes cuidados, pues con darle una mano de labor después de aclarar las plantas, es lo suficiente.

Las hojas verdes y secas sirven para aromatizar ciertos guisos, en especial las habas de Mayo y guisantes.

AJO

Francés: Ail. Inglés: Garlic. Alemán: Knoblauch. Italiano: Aglio



Ajo blanco

Hay dos clases, el blanco común que es el más generalmente cultivado y el de color rosa.

Se planta del 1 de Noviembre a fin de Enero, en cuadros no muy cargados de abono.

La manera más práctica y de mejores resultados de hacer la plantación es con plantador (un palo puntiagudo), con el cual se van abriendo hoyos poco hondos en líneas separadas entre sí, de unos 10 a 12 centímetros. Esta misma distancia tendrán los hoyos unos de otros, en cada uno de los cuales se va colocando un diente de ajo con la parte delgada (guaño) hacia arriba, cubriéndolo con una capa de tierra de uno a dos centímetros de espesor.

También se siembra a surco, guardando las mismas distancias y forma de cubrirlo que queda expresado. Cuando las plantas levanten de ocho a diez centímetros, es conveniente darle una labor, sallo o escarda, y más tarde se repite otra, no llegándole mucha tierra al pie. Si a fin de Mayo se ve que ya está formada la cabeza, se retuercen las hojas, haciendo con ellas un nudo que alcance parte del tallo.

No conviene dejarlos hacerse de maduros en la tierra, pues que tienden a pudrirse.

En nuestra región no necesitan de riegos.

ALCACHOFA

Francés. Artichaut. Inglés: Artichoke. Alemán: Artischoke.

Italiano: Carciofo

Existen siete variedades, siendo las más cultivadas las llamadas Artichaut gros vert de Laon y de Provence, las cuales producen fruto grande, tierno y carnudo.

Se reproducen las alcachofas por semilla y por plantones, que son la cría o hijos que echa la mata.

Si se quiere reproducir por semilla se hace el semillero de Marzo a Mayo, y cuando se vea que las plantas están para el caso, se trasplantan (mejor en líneas) a un metro de distan-



Aicachofa grande verde de Provenca

cia en todos sentidos, para lo cual se forma anticipadamente un caballón que no levante más de ocho a diez centímetros por 25 de ancho, y en él se van plantando las pequeñas plantas en forma que no queden muy metidas por la tierra, para que pueda agitarlas el viento, pues de no hacer esto corren el peligro de morirse algunas.

Luego que estén prendidas y en camino de su franco desarrollo, se les da una labor llegándoles un poco de tierra. Es de advertir que si antes de formar el caballón se abre una

zanjita y se llena con abono de cuadra o de lo que el agua deja en los caminos rurales (el de carreteras no resulta) mezclado con la tierra que se sacó, dura más la planta y da más y mejor fruto.

La reproducción por plantones segregados de la mata, puede hacerse todos los meses del año en nuestra región, plantando a un metro de distancia en las mismas condiciones que queda dicho para las criadas en semillero.

La planta de la alcachofa dura de dos a tres años, al cabo de los cuales se la ve envejecer. Entonces es llegado el caso de renovar la plantación, observando las reglas que quedan expresadas.

Si se vuelve a plantar en el mismo sitio, resulta mejor cambiar la tierra por otra fresca. No hay que olvidar que esta planta requiere el terreno profundo, fresco y sano.

En el invierno suelen cobijarse los ratones debajo de las matas y roer la cepa que da los retoños.

Para evitar esto, es conveniente llegado que sea el mes de Diciembre, cortar cuidadosamente las hojas a cuatro centímetros del tronco, sacando las secas de entre la mata y echando encima de ésta una capa de tierra de tres centímetros de espesor.

ALKEKENGE

Francés: Alkékenge. Coqueret. Inglés: Wintercherry.

Alemán: Judenkirsche. Italiano: Alkekingio

Se siembra en Marzo y Abril en semillero puesto en sitio abrigado y a buen sol.

Cuando las plantas alcancen la altura de seis a ocho centímetros se trasplantan, poniéndolas a la distancia de 40 a 50 centímetros. Lo demás de su cultivo es igual al de las berenjenas.



ALKEKENGE

Produce fruto del tamaño de un tomate forma de cereza, que cuando se pone de color semi-anaranjado se come crudo y en confituras, siendo de un gusto agradablemente acidulce.

Se conoce solo una variedad llamada (jaune doux) amarillo dulce du Perou.

AMARGÓN

Francés: Pissenlit. Inglés: Dandelion. Alemán: Lowenzilhn.

Italiano: Dente di leone

Solo existe una variedad conocida también con el nombre de Diente de León.

Se siembra de asiento o en semillero en Marzo y Abril, y



Amargón (Diente de León)

en Mayo y Junio se hace el trasplante en líneas, colocando las plantas a 25 o 30 centímetros de distancia en todos sentidos.

Durante la vegetación de esta planta, muy rústica, no necesita más cuidados que algunas labores y riegos en el verano.

Desde Octubre a Marzo produce abundantes hojas que se van cortando con cuidado, con las cuales se hace rica ensalada. Es planta perenne que se cría espontáneamente en nuestra región.



A P I O

Francés: *Celeri*. Inglés: *Celery*. Alemán: *Sellerie*.
Italiano: *Sedano*



Apio lleno blanco de América



Apio-rábano de París

Son conocidas 15 variedades, siendo las más generalmente cultivadas el blanco lleno de América, de costillas tiernas y carnudas, el lleno dorado de C. Chemin, igualmente tierno y carnudo y el apio-rábano de París (no son comestibles sus hojas, que forma a flor de tierra una especie de bola que en llegando a criarse del tamaño de una pavía grande, se emplea con gran estima en los cocidos durante el invierno.

Las costillas de las dos clases anteriores se comen en ensalada desde Noviembre a Marzo, que resulta muy sabrosa y saludable.

Se siembra de Abril a Junio en semillero y se trasplantan las pequeñas plantas seis o siete semanas después en líneas a 30 centímetros de distancia en todos sentidos.

Requiere terreno bueno, fresco y bien abonado, lo mismo

húmedo que seco. Sus cuidados consisten en darle algunas labores y abundantes riegos durante el verano, llegando poca tierra a la mata hasta llegar a Noviembre. Desde este mes hasta Marzo se van atando las matas (no muy oprimidas), por tandas de cuatro, seis o más (según el consumo de la familia o venta en la plaza) y se les arrima bastante tierra alrededor, hasta más de la mitad de la altura que tengan.

Con esta operación se ponen blancas y tiernas las costillas del apio en 20 o 25 días. Entonces se arrancan las plantas para hacer de ellas el uso que queda explicado. Si lloviese demasiado conviene arrancarlas primero, pues corren el peligro de podrirse.

A Z A F R A Ñ

Francés: *Safran*. **Inglés:** *Safron*. **Alemán:** *Safran*. •

Italiano: *Zafferano*

Solo existe una variedad de esta especie que es muy cultivada en las provincias de la Mancha y de Levante, donde por la razón del terreno y clima se recogen buenas cosechas de tan carísima hebra.



AZAFRÁN

Se da en las demás provincias de nuestra nación, pero la cosecha es casi nula algunos años por falta de sol y exceso de lluvias, en los meses de Agosto, Septiembre y Octubre.

En nuestra región son muy pocos los cultivadores de esta planta, pues solo algunos particulares suelen (por vía de curiosidad) hacer pequeñas plantaciones en sus huertas o jardines, pero esto no es obstáculo para dejar de reseñar la forma de su cultivo.

Se reproduce por sus bulbos que son de forma de las cebollas y del tamaño de una cabeza de ajo pequeña.

La siembra se verifica de Junio a Septiembre en terreno arenoso y sano, exento de sombras y bien expuesto al sol. Al efecto se abren a la distancia de 35 a 40 centímetros separados entre sí, unos surcos que tendrán de 12 a 15 de profundidad por 20 de ancho, en cuyo fondo se van colocando con el guano hacia arriba tres líneas de estas cebollitas, a la distancia de seis centímetros una de otra, tapando luego el surco con la tierra que de él salió. Hecho esto no necesita más cuidados que deshierbarlo con la mano y algunos riegos con regadera. Si el tiempo viene seco, hasta Octubre que echa la flor con las ebras del azafrán, pues hasta entonces no da señales de vida.

Las flores se recogen todos los días por la mañana durante su resurgimiento, cortándolas a flor de tierra para así aprovechar mejor las tres hebras que trae cada una.

El azafrán que se vaya recogiendo se tuesta cada tres días, para lo cual se coloca en un paño al calor del fuego sin humo, hasta que quede como hierba seca, y en esta disposición se mete en un bote o arca entre paños, de modo que no perciba claridad ni humedad.

Luego que las plantas terminan de dar la flor y principian a echar sus hojas en forma de espartillo, se les da una labor picando la tierra y se dejan hasta Marzo que se corta a flor de tierra la pequeña mata que se formó durante el invierno, volviendo a remover el terreno ligeramente.

Si no se corta la planta, ella lo mismo muere a nuestra vista desde Abril a Octubre que vuelve a florecer, empleando el verano en criar los bulbos o cebollitas en la profundidad que fué plantada.

La plantación dura tres años, al cabo de los cuales en Junio se sacan las cebollas, que son tres en cada planta (una por año) y se vuelve hacer la plantación en las fechas y modo indicado, eligiendo para el caso las cebollas de mediano tamaño, ni de las muy grandes ni de las muy pequeñas. Siem-

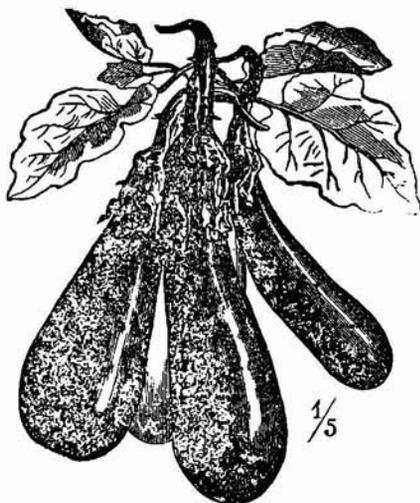
pre los mismos cuidados de limpieza de hierbas y riegos con regadera en los meses de verano.

Si se pone la simiente a menor profundidad que la señalada, degenera la planta al segundo año.

BERENJENA

Francés: *Aubergine*. Inglés: *Eggplant*. Alemán: *Eierfrucht*

Italiano: *Milanzana*



Berenjena violeta larga

Son nueve las variedades, siendo las más apropiadas para nuestra región las largas de color violeta, nombradas de Barbentane, de Tokio y la redonda muy gruesa de Nueva-York, de hojas extremadamente grandes variedad vigorosa algo más tardía que las precedentes.

Se siembra en Marzo y Abril en semillero bien expuesto

al sol, resguardado de los vientos fríos y con bastante abono, si de ganado caballar o lanar mejor.

En Mayo y Junio se hace el trasplante, poniendo las dos clases primeras a la distancia de 50 a 60 centímetros y la de Nueva-York a 70 u 80 en todos sentidos, en terreno cálido resguardado de los vientos del Norte.

Esta planta al igual que la del pimiento, requiere la tierra sana, muy abonada y abundantes riegos en el verano después que haya florecido.

Los demás cuidados consisten en darle dos labores, una después del trasplante, cuando ya esté bien prendida a la tierra y la otra al principiar a florecer.

El fruto se recolecta en Septiembre y Octubre.

BERRO

Francés: *Cresson*. **Inglés:** *Cress*. **Alemán:** *Kresse*.

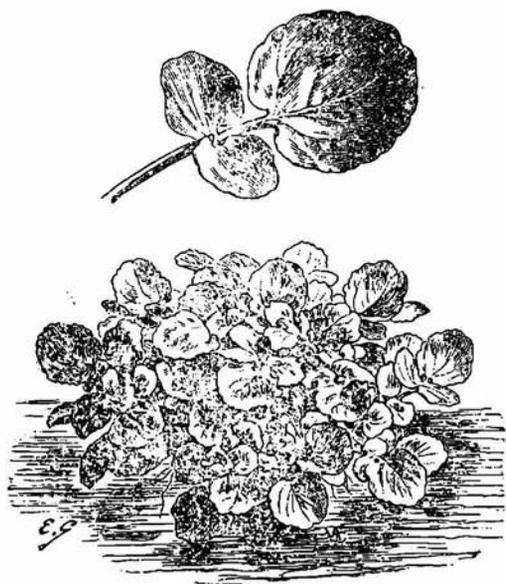
Italiano: *Crescione*

Son conocidas nueve variedades, de las cuales las más generalmente cultivadas son las siguientes:

1.^a El berro de agua (de fuente) que se cría espontáneamente en los arroyuelos (regueros) y charcas o pequeñas lagunas de corriente más o menos permanente.

En toda la región del Norte de España, especialmente en Asturias, se produce con una abundancia extraordinaria, debido a que la planta encuentra extenso campo dotado de los elementos que apetece: como es tierra benigna, el agua y el clima.

En nuestro país se hace muy poco consumo de tan rica planta, bien sea porque mucha gente no la conoce y por lo tanto, ignoran sus buenas cualidades medicinales, pues que constituye un gran depurativo de la sangre, espectorante, anti-escorbútica y refrescante; o bien porque los habitantes de las



Berro de agua o de fuente

aldeas y pueblos rurales no están acostumbrados a comer ensaladas, es el caso de que todos los años dejen de cogerse muchas toneladas de esta tan útil especie.

Se recolectan de Febrero a Abril y de Agosto a Noviembre.

Desde que las plantas son regularcillas hasta que van a florecer en ley natural (que es en Marzo y Abril, según la temperatura y el terreno más o menos montañoso y frío donde se críe), se van cortando las partes tiernas de las extremidades superiores de las plantas con lo que se hace ensalada de gusto delicado.

También puede cultivarse esta planta, para lo cual cerca de una fuente o reguero se abre una zanja de unos 30 o 40

centímetros de profundidad por uno o dos metros de ancho (según se quiera), y en el fondo se pone en toda su extensión una capa de abono y tierra de brezo mezclado, como de ocho a diez centímetros de espesor. Luego de esto se le mete el agua en cantidad que cubra con exceso el abono, dejándola consumirse allí, y cuando esto haya sucedido, tierno aun el suelo, se hace la plantación con pequeñas plantas que se van colocando de diez en diez centímetros. Hecho esto, es llegado el caso de ponerle la corriente continua en forma que el agua llegue a más de la mitad de la altura de la planta, para lo cual ya se tendrán hechas las compuertas de entrada y salida para regular la corriente.

Se reproduce también por semilla que se siembra en Marzo y Abril.

Estando la zanja preparada como queda dicho para la plantación sin echarle el agua, se siembra la semilla en forma que quede de cuatro a cinco centímetros bajo tierra, metiendo en seguida el líquido como se hizo en la plantación, en cantidad que no pase de dos a cuatro centímetros de altura.

Tan pronto resurjan las nuevas plantas se aclaran, dejándolas a las distancias mencionadas.

2.^a Berro Alenois de huerta. Se siembra con preferencia de Agosto a Octubre en cuadritos de poca extensión en forma de semillero, en los que se hacen surquitos de poca profundidad, distanciados 20 o 30 centímetros, en cuyos surcos a cada 10 o 12 se van depositando porciones de seis a ocho granos que luego se tapan. Es planta muy vivaz que en seguida echa abundantes hojas, las cuales puestas en la ensalada tienen casi el mismo gusto del berro de agua, al que sustituyen en determinadas ocasiones; y

3.^a Berro Alenois de jardín. Se siembra en las mismas fechas y formas que el de huerta.

Al muy poco tiempo produce sus tiernas hojas, las cuales se comen en ensaladas que es de sabor agradable, algo picante.

En verano espiga muy pronto, por esto al que le guste

esta ensalada debe tener el cuidado de sembrar cada 15 o 20 días, para así tener hojas tiernas en todo momento.

BERZA (Col)

Francés: *Chou*. Inglés: *Cabbage*. Alemán: *Kohl*.

Italiano: *Cavolo*



Berza de asa de cántaro

Aunque son conocidas 13 variedades, sólo cuatro son las más generalmente cultivadas en nuestra región, nombradas de asa de cántaro amarilla; de asa de cántaro verde tintada de amarillo; la verde de hojas arrugadas y la llamada gallega de tallo alto, de pequeñas y festonadas hojas.



Berza de asa de cántaro llamada tronchuda, verde

Las dos clases primeras suelen repollar y por esto en muchos puntos cortan las plantas en su tiempo, bien para la venta en plaza o para el consumo de la casa.

A las otras dos variedades se les va cogiendo las hojas, en especial a la última que suele durar tres años en la tierra sin florecer. Esta que como se ha dicho se llama berza gallega, es muy conveniente para los pueblos montañosos donde acostumbra a nevar con abundancia, pues ella resiste los más grandes fríos y como suele tener hasta dos metros de altura, es perfectamente visible.

Se siembra con preferencia de Marzo a Julio en semillero y tan pronto las plantas estén para el caso, puede irse trasplantando con intervalo mínimo de 50 centímetros una de otra en todos sentidos. Puesto el semillero en Marzo o Abril, puede irse sacando planta de él hasta Agosto o Septiembre.

También puede hacerse semillero de Agosto a fin de Octubre, pero desarrolla menos y más de la mitad florecen en primavera.



Berza de China, propia para ensalada. También se come en cocido

BORRAJA

Francés: *Bourrache*. **Inglés:** *Borage*. **Alemán:** *Borrefsch*.

Italiano: *Boragíne*

Es planta anual que se cría espontáneamente en muchas de nuestras huertas, a la orilla de los riegos o surcos muy abonados.

La flor de esta planta está reputada como uno de los me-

jores sudoríficos y sus hojas y tallos se emplean en varias confituras y ensaladas.

Se siembra de Abril a Junio en cuadros o semilleros, y al-



BORRAJA

go crecidas las plantas se aclaran o trasplantan, dejándolas a la distancia de 30 a 40 centímetros.

Sus cuidados solo consisten en darle una o dos manos de obra.



BROCOLÍ

Francés: *Chou - Brocoli*



Brocoli (Roscoff de Inglaterra)

Son conocidas ocho variedades, siendo las más recomendables para nuestro país el Roscoff de Inglaterra, de pella grande blanca que se recolecta en Febrero y Marzo; el de Ampurdán de pella grande, blanca también y el Monumental de pella muy grande de color amarillento. Estas dos clases se recolectan en Marzo y Abril.

Se siembra de Abril a Junio en semillero, y se trasplanta del 20 de Junio a fin de Agosto, poniendo las plantas distanciadas entre sí de 70 a 90 centímetros.

Cuando se vea que la plantación tiene sus raíces bien adheridas (prendidas) a la tierra, se da la primera mano de obra (sallo o escarda) y otra labor cuando las plantas vayan entrando en su franco desarrollo, llegándoles tierra al pie.

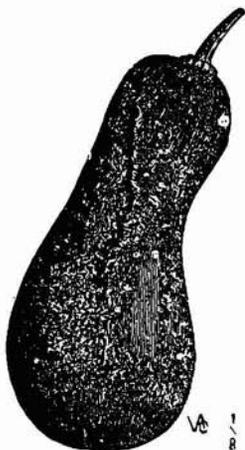
Es muy conveniente el que en Noviembre se llegue a las plantas un montoncito de tierra que cubra hasta la mitad del

tronco, pues con esto se resguardan de las heladas y se robustecen mejorando su fruto en calidad y tamaño.

CALABAZA

Francés: *Calebasse. Courge. Potirón.* **Inglés:** *Pumpkin.*

Alemán: *Kurbis pflanze.* **Italiano:** *Zucca*



Calabaza llena de Nápoles (Courge)

Se conocen 39 variedades entre potajeras y forrajeras (todas son comestibles)

Casi todas ellas se adaptan perfectamente a nuestro país, siendo de mejor resultado las siguientes: Courge de Virginie, se come en fritos y a medio crier, calabacines. Del Brasil, de fruto oblongo, verde y carne color orange. De Mirepoix, de color verde y carne amarillo vivo, azucarada y excelente, de



Calabaza roja de Etampes

buena conservación. Del Congo, color blanco crema, carne compacta muy harinosa. Porte-manteau, temprana para comer a medio criar, calabacines. Pleine llena de Nápoles, productiva, de fruto largo verde-amarillo, carne amarillo orange, bien azucarada. De Cabello de Angel, forma sandía, color verde y blanco jaspeado que se emplea para hacer buen dulce.

Calabazas muy grandes que se emplean como forraje, siendo potajeras a la vez (Potirón, Cucurbita máxima), Amarilla gruesa de París, Monumental, de fruto enorme y de Etampes muy grueso, de color rojo-vivo y carne exquisita.

Existen además otras variedades de adorno y peregrinas, llamadas de jardín, de tamaños, colores y formas caprichosas.

Se siembra en fin de Abril y Mayo, de asiento en terreno sano y profundo muy abonado. Al efecto se van abriendo unas pozas de 50 centímetros de profundidad, distantes unas de otras, 1,50 para las clases finas (Courge) y de tres metros para

las forrajeras (Potirón), cuyas pozas se llenan de estiércol y poca tierra mezclada, hasta ocho o diez centímetros sobre su borde, depositando en cada una tres o cuatro pepitas que luego se tapan, dejando la tierra algo alomada, muy poco.

Después que las plantas estén nacidas y en disposición de lograrse, se deja una sola o dos; si una, es mejor el fruto. Al llegar el tiempo en que principia a criar el fruto, es bueno suprimir las guías rastreras que no tengan flor, para proporcionar mayor alimento a las otras.

Si se quiere sembrar sin abono, basta abrir hoyos de seis a ocho centímetros de fondo, depositando y tapando las pepitas como queda dicho.

Cuando el fruto de las calabazas grandes esté a medio criar, es bueno meterle debajo un rodillo de paja o una tabla. Así se evita que se pudra este fruto con el contacto con la tierra, sobre todo si ésta es húmeda.

Esta operación, mejor la hacen dos personas que una, pues no debe dañarse el fruto lo más mínimo.

No debe golpearse la calabaza después de madura (ni antes de madurar), y para que se conserve más tiempo, es bueno al recolectarla dejarle pegado al pezón un poco de la guía rastrera.

CANÓNICOS

Francés: Mache. Inglés: Cornsalad. Alemán: Feldsalat.

Italiano: Canonici

Son conocidas nueve variedades.

Las más estimadas para cultivar son: Mache a grueso grano, raza vigorosa a hojas largas. Verde de corazón lleno. De Etampes. De Rouen, temprana y de Italia a hoja de lechuga.

Esta planta afecta la forma de pequeña lechuga. Vulgarmente se la llama lechuga de canónigo.



Carónigos de Italia

Se siembra de Agosto a Octubre, de asiento (no se trasplanta) en cuadrillos pequeños bien trabajados y abonados.

Durante el invierno y hasta entrada la primavera que aun produce, no necesita de más cuidados que mantener las plantas libres de hierbas.

Al mes de hacer la siembra, ya pueden recolectarse sus hojas con las que se hace rica ensalada.

Las siembras en el verano no resultan, porque espigan las plantas a los 20 o 30 días de hacer el sembrado.



C A R D O

Francés: Chardon. Inglés: Cardoon. Alemán: Kardon
Italiano: Cardo



Cardo de Tours, lleno

Existen seis variedades, siendo el más generalmente cultivado el de España, vigoroso. Costillas largas, medio llenas. El de Puvís, variedad muy vigorosa, completamente sin espinas y el de Tours, espinoso, costillas consistentes muy llenas, de excelente calidad.

Se siembra de asiento en fin de Abril y Mayo, en la for-

ma siguiente: Separadas entre sí un metro en todos sentidos, se abren pozas de seis a ocho centímetros de fondo, en cada una de las cuales se depositan cuatro o cinco semillas que luego se tapan con la misma tierra que se sacó u otra más fina, si aquélla tuviera terrones apelmazados.

Luego que las pequeñas plantas estén en vías de lograrse, se arrancan las que sobren, dejando una sola en cada poza y si en algunas no hubiesen germinado (nacido) las semillas, puede plantarse de las que han sobrado, llevándolas al sitio que han de ocupar con toda la tierra que tenga adherida a la raíz.

Esta planta, al igual que las demás hortalizas, requiere terreno sano, bien removido y abonado, expuesto a buen sol. Si el verano fuese caluroso y seco, es conveniente regar con frecuencia y cabar el terreno medianero de entre las plantas, a las que se les llega a la raíz un montoncito de tierra de unos 10 a 12 centímetros de espesor.

Tan pronto vengan los fríos, o sea de fin de Octubre a Marzo, puede irse blanqueando las costillas de la planta, a la medida que se vayan necesitando, en tandas de dos, cuatro o seis, por ejemplo. Al efecto, a un lado de la planta, algo inclinado y tocando al pie, se hace un montón de tierra acanalado en forma de teja, lo suficiente ancho y hondo para recostarla en él (la planta), con las hojas atadas; esto se hace cortándole la mitad de la raíz con azada u otra herramienta del trabajo, para que después de recostada se mantenga viva; luego de hacer esto se tapa con una capa de tierra de ocho a doce centímetros de grueso, dejando fuera las extremidades superiores, como unos 15 o 20 centímetros de las puntas de las hojas.

El motivo de hacerle la cama más o menos vertical (inclinada), es para que se escurra el agua cuando las persistentes lluvias que en el invierno se dejan sentir en nuestro país, pues si se coloca en situación horizontal se pudre.

A las dos o tres semanas de estar la planta tapada, ya tendrá las costillas blancas y por lo tanto en disposición para

el consumo. Se come en ensaladas y cocidos la parte blanca de las hojas o sean las costillas o tronchos.

También se blanquea la planta en su estado natural, atándola al final de las costillas y llegándole un montón de tierra que la cubra hasta más de la mitad de su altura.

CEBOLLA

Francés: Oignon. Inglés: Onion. Alemán: Zwiebel.

Italiano: Cipolla



Cebolla amarilla de las Virtudes

Se cuentan hasta 28 variedades, convenientes unas para el Este, otras para el Mediodía y otras para el Oeste, siendo las más apropiadas para el Norte las clases siguientes:

Amarillo pálido des Vertus (de las Virtudes), de buen tamaño y buena conservación; amarillo de Moissac plano, de bulbos enormes, de color rosado, es de mediana conservación; amarillo gigante de Zittau, bulbos redondos muy grandes, de buena conservación; rojo pálido de Niort, bulbos bastante crecidos, de larga conservación; rojo foncé, bulbo aplastado a

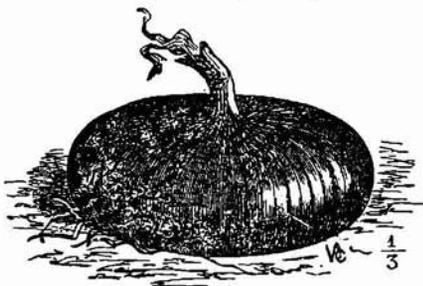
cuello fino, carne de un rojo intenso, de conservar; rojo redondo de Toulouse, muy buscado en el Suroeste, de conservar; gigante de roca, grande, de conservar; de España (Ponferrada), redonda, algo aplastada, color apajado vivo cuando madura, de buena conservación, tamaño bastante crecido.

La clase temprana o sea la que se emplea para cebolleta, que se consume en primavera y a la entrada del verano, se siembra en Agosto y Septiembre en semillero para trasplantar de Noviembre a Marzo, dejando las plantas separadas unas de otras de seis a ocho centímetros. Siempre que haya facilidad le son muy provechosos frecuentes riegos, así como el terreno muy abonado.

Se siembran de Octubre a Marzo, en semillero, las otras clases de cosecha franca y se trasplantan en Abril y Mayo, poniendo las plantas a 12 o 15 centímetros distanciadas entre sí en todos sentidos. En los terrenos montañosos y fríos debe sembrarse en Octubre y Noviembre.

La tierra que ha de ocupar esta cebolla conviene que tenga el estiércol envuelto en ella con un mes de anticipación, pues de poner el abono al mismo tiempo que se hace la plantación, corre el peligro de morirse la planta o criarse enfermedad, sobre todo si el verano se presenta caluroso y seco.

La cebolla de conservar no necesita de riegos en nuestro país, tan solo cuando se hace la plantación, si la tierra está seca y no hay otra forma de riego, conviene ir mojando las raíces en una vasija de agua y en los ocho días siguientes si no lloviese, se echa un poco de agua al pie de cada planta dos veces con intervalo de cuatro días, con lo cual ya quedarán prendidas a la tierra.



Cebolla colorada de Italia

Los demás cuidados solo consisten en darle dos labores, no cargándole mucha tierra al pie y manteniendo el cuadro libre de hierbas que la asombren.

Se recolecta en Agosto y Septiembre, colocándola en paraje seco, mejor colgada en ristras.

Hay otras dos variedades tempranas de formas bonitas, cuyos bulbos son del tamaño de una pequeña nuez, llamadas de Barletta y de la Reina, que se siembran en Marzo y Abril en cuadritos, aclarando las plantas en forma que queden a la distancia de cuatro a seis centímetros. Son muy poco cultivadas en nuestra región estas clases.

A la semilla de cebolla, cuando está naciendo y después de nacida, no le hacen daño las heladas ni la nieve, siempre que ésta caiga en forma suave, sin granizo grueso.

Lo que mata por completo a los semilleros de cebolla, son los vientos fuertes y las borrascas que barren las plantas cuando muy tiernas y que aún no tienen formada la base para poder retoñar.

Para evitar este peligro, tan pronto se hagan estos semilleros, hay que cercarlos en todo su alrededor con una valla de un metro o metro y medio de altura (cuanto más grande el semillero más alta debe ser la valla) hecha con paja de maíz, de centeno o de árgomas, o bien con tela, ya sea de sacos o de otra clase, lo suficiente tupida para que no pase el viento.

Digo que se ponga la valla tan pronto se ponga el semillero, porque si antes de nacer viene un temporal de viento y agua, hace que se apelmace y críe costra dura la superficie, no pudiendo salvar este obstáculo la semilla al nacer. En cambio, con la valla se mantiene el terreno esponjoso, pues que ésta al mismo tiempo que resguarda las plantas, evita, como queda dicho, el que se endurezca el terreno por efecto de los embates de las borrascas.

La cebolla se conserva mejor recolectándola algo verde que muy madura.

Muy importante.—Después de trasplantada la cebolla y

ya prendida a la tierra, no debe molestarte nada absolutamente la planta cuando las labores de sallo y resallo; es decir, no debe socavarse la planta para no desprenderla de la tierra, ni estropear ninguna de sus raíces.

— Una labor mal dada a la cebolla removiendo la planta, equivale al nuevo trasplante, tarde y en malas condiciones.

COL DE BRUSELAS



Col de Bruselas medio enana

Tres son las variedades de esta especie, siendo la más a propósito para cultivar en nuestro país la clase llamada de Bruxelles demi-nain de la Halle, medio enana, que cría alrededor de su tallo abundantes y tiernos repollitos del tamaño de una nuez, que se comen con estimación, condimentados de diferentes formas.

Se siembra de Marzo a Mayo en semillero y cuando las pequeñas plantas estén para el caso, se trasplantan colocándolas a la distancia de 60 a 70 centímetros en todos sentidos.

Requiere terreno sano, fresco y bien abonado, agradeciendo algunos riegos durante el verano. Sus cuidados consisten en dos labores, llegándole algo de tierra al pie en la última.

Por regla general se recolecta de Noviembre a Marzo.

COL-RABANO

Francés: Chou-ravé. Inglés: Kohl-rabi. Alemán: Kohlrabi.
Italiano: Cavolorapa



Col-rábano blanco de Viena

Tres son las variedades y dos son las más generalmente cultivadas, llamadas blanco y violeta, de Vienne (Viena).

Se siembra de Abril a Junio en semillero y cuando las pequeñas plantas alcancen la altura de cinco centímetros, se trasplantan poniéndolas distanciadas 30 o 40 de planta a planta en todos sentidos.

Cuando el tallo de estas plantas levanta de ocho a diez

centímetros del suelo, se verán salir de sus cogollos una especie de bolitas en forma de pequeñas ciruelas, las que crecen con celeridad. Es la parte comestible que se emplea en cocidos y en fritos con carne, a la que comunica un gusto especial, pues que esta planta participa del sabor de la col (berza) y del rábano.

Las bolas se van recolectando cuando ya alcancen el tamaño de una regular manzana.

Se le dan dos labores y algunos riegos que hacen que el fruto sea más crecido y tierno.

Tres o cuatro hojitas de esta planta puestas en el cocido, le dan buen gusto y aroma agradable.

COLIFLOR

Francés: *Choufleur*. **Inglés:** *Cauliflower*. **Alemán:** *Blumenkohl*. **Italiano:** *Cavolo fiore*



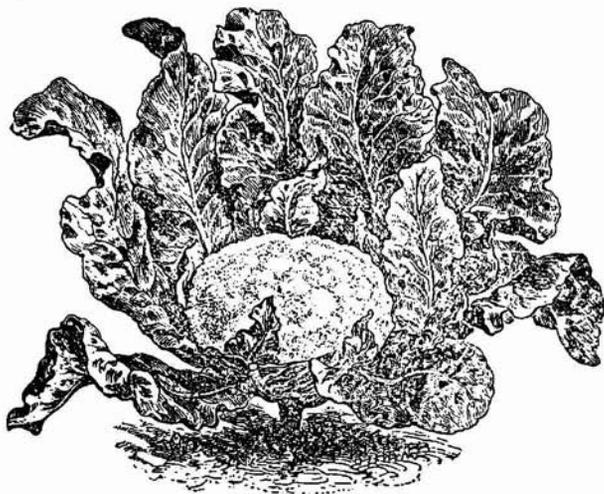
Coliflor gigante, temprana, de Alger

Se conocen 26 variedades, siendo las más indicadas para cultivar en las regiones del Norte, las clases siguientes:

De Maltais, de Alger y de Inglaterra, tempranas, que se

recolectan en Octubre y Noviembre; Duro, de Holanda, de medio tiempo, para recolectar por Navidad; de Merveille, de todas las estaciones; de Valcheren, tardío, se recolecta en Febrero y Marzo, y de Bagnols, para recolectar en Marzo y Abril.

Se siembran todas estas clases de Marzo a Junio en semillero y se trasplantan del 24 de Junio al 15 de Agosto, pre-



Coliflor medio temprana, de Navidad

cisamente, pues si se hace el trasplante antes de San Juan, resultará que en los terrenos fértiles y abrigados, y aun en los que no reúnan estas condiciones, se desarrolle la planta antes de tiempo, y en fin de Agosto y Septiembre principie a echar la pella raquílica y de forma irregular. En cambio, trasplantada en la fecha dicha, da la pella blanca y arrogante.

Todas estas clases sembradas a la vez y trasplantadas a un mismo tiempo, cada una da el fruto en los meses que quedan indicados.

Al hacer el trasplante, se colocan las plantas separadas unas de otras de 80 centímetros a un metro en todos sentidos, pues si se ponen a menor distancia resultará que sus pellas serán la mitad menos gruesas de lo que debían ser.

Puesto el semillero en Marzo, aguanta la planta perfectamente en él sin desmerecimiento hasta Agosto, siempre que no se le vicia con demasiados riegos, sólo en caso de que no llueva se le dan uno o dos y se mantiene libre de hierbas.

Llegado que sea el tiempo de hacer la plantación, si el terreno estuviese seco, no por esto debe de dejarse de plantar esperando la lluvia. En este caso con un plantador de madera o hierro, se van haciendo hoyos en los que se ponen las plantas, ajustándoles la tierra con cuidado, para no maltratar las raíces.

Acabado de hacer esto, se echa un poco de agua al pie de cada planta, que será lo suficiente para que quede prendida; pero si se repite una vez más este pequeño riego, mejor le será. Los demás cuidados consisten en darle dos labores, una cuando se vea que las plantas estén bien prendidas y en marcha y otra a las dos o tres semanas después, llegándole regular cantidad de tierra al pie.

Requiere terreno sano, bien abonado y libre de sombras.

Se da perfectamente en terrenos secanos, pero si hay facilidad, y durante Agosto y Septiembre, se le dan algunos riegos, los agradece y adelanta la cosecha unos días.

A las coliflores tardías les es muy bueno en Noviembre trabajarles el terreno intermedio, arrimando tierra a las plantas hasta cubrir la mitad de la altura del tallo, pues esto las fortalece y las resguarda de las grandes heladas.

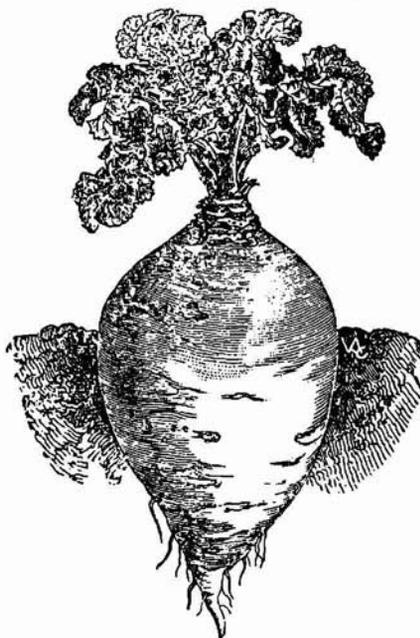
Las hojas tiernas de junto a la pella de la coliflor, al cortar ésta, constituyen una de las mejores verduras para el cocido.

Cuando la pella de la coliflor está saliendo de la planta, es bueno ponerle encima una hoja de berza, o de otra planta que ya haya dado su fruto. Esto hace que la pella se críe con su blancura natural, evitando que las heladas la pongan de un co-

lor amarillento tostado, que la hacen desmerecer a nuestra vista.

COLINABO O NAVICOL

Francés: *Chou-Navet*. **Inglés:** *Swedish-Turnip*. **Alemán:** *Kohl-rübe*. **Italiano:** *Cavolorapa*



Colinabo blanco

Aunque existen tres variedades, la más recomendable para cultivar en nuestro país es la clase llamada blanca, de raíz oblonga. Carne blanca y resistente. No se deshace en el puchero.

Tiene dos épocas de siembra.

La primera en Marzo y Abril, para recolectar de Agosto a fin de Octubre.

Y la segunda de Junio a Agosto, para recolectar durante el invierno.

Se siembra de asiento, en cuadros y cuando las pequeñas plantas estén algo crecidas se aclaran, dejándolas a la distancia de 30 a 40 centímetros una de otra. Las plantas que sobren, si es que no han principiado a engruesar sus raíces, pueden trasplantarse, pues dan casi el mismo resultado que las sembradas de asiento.

Es planta muy potajera. Sus raíces en forma de un nabo fino de mesa, grande, se emplean en los cocidos a los que comunica un gusto y aroma especial; todo es aprovechable, pues sus hojas constituyen una verdura muy fina y al igual que la raíz de gusto delicado, pues participa del gusto de la berza y del nabo.

Se adapta bien a todos terrenos, siempre que estén bien trabajados y abonados.

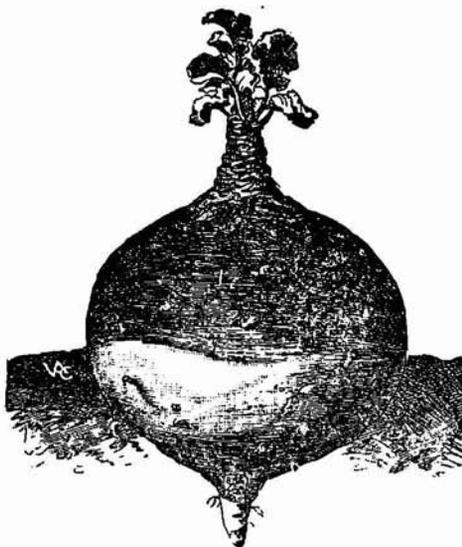
No necesita de riegos después que principia a engruesar la raíz, pues que éstos le hacen desmerecer en gusto y aroma.

Sus cuidados solo consisten en darle dos manos de obra, una tan pronto se aclaren las plantas y la otra a los 20 o 25 días después, cargándole poca tierra al pie. La semilla se tapa en la misma forma que la de berza o repollo.

COLINABC-RUTABAGA

Se siembra y se cultiva como el colinabo y se emplea en los mismos usos cuando tierno, después se emplea para alimento de los animales vacunos.

La clase más productiva es la llamada de Champión.



Colinabc-rutabaga de Champlón

CHALOTE

Francés: *Echalote*. **Inglés:** *Shallot garlic*. **Alemán:** *Schalotte*
Italiano: *Scalagno*

Hay tres variedades nombradas: Híbride (granos); Ordinaire (bulbos) y de Jersey (bulbos), siendo este último el más cultivado por regla general.

Se planta de Marzo a Mayo en líneas separadas unas de otras 25 centímetros, en las que se van plantando los pequeños bulbos (cebollitas de forma irregular), distantes entre sí



Chalote de Jersey

diez centímetros, muy poco enterrados, con el guano hacia arriba, en tal forma que la tierra no cubra del todo esta parte delgada del bulbo.

El cultivo es sumamente fácil, solo consiste en mantener las plantas libres de hierbas y remover una o dos veces la tierra alrededor de las plantas con herramienta estrecha. Su aplicación es la misma de la cebolleta, aunque de gusto más delicado.

CHIRIVÍA

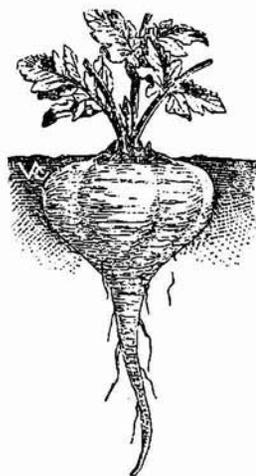
Francés: Panais. Inglés: Parsnip. Alemán: Zuckerrube.

Italiano: Sisaro

Cinco son las clases de esta especie, siendo las más recomendables para el cultivo como potajeras, la llamada de Brest de M. Le Bihan, de raíz abultada, carnosa, y la redonda temprana, de raíz corta, gruesa. Esta última es la más estimada. Aunque se da en todos terrenos, sean regadíos o de seca-

no, apetece los sanos profundos, bien abonados. Se reproduce por semilla que solo dura un año su germinación.

Se siembra de Marzo a Mayo, a voleo (no se trasplanta), en líneas separadas 30 o 40 centímetros, en las cuales se va poniendo la semilla, que se tapa con una muy ligera capa de tierra. Ya que las plantitas estén algo crecidas se aclaran, de-



Chirivia redonda temprana

jándolas a 20 centímetros una de otra, dándoles al mismo tiempo una labor (sallo o escarda).

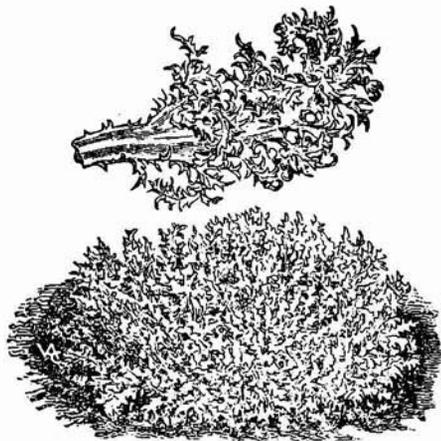
Durante el verano se da otra labor y algunos riegos, si hay facilidad y el tiempo se presenta seco.

Se recolecta de Octubre a Marzo, empleándola en los cocidos en la misma forma que los nabos finos de mesa.



ESCAROLA

Francés: Chicorée frisée. Inglés: Endive. Alemán: Endivie.
Italiano: Ecarola



Escarola rizada Cabello de Angel

De las 26 clases conocidas, las más a propósito para cultivar en nuestro país, son: la rizada de Italia, race de Anjou; rizada, race Parisienne; rizada grande, de Pancaliere; rizada, de Cabello de Angel, y rizada fina, de Rouen.

Se siembra, con preferencia, de Junio a fin de Agosto, en semillero, y algo crecidas las plantas, se trasplantan, poniéndolas a la distancia de 25 a 35 centímetros, en todos sentidos.

Cuando estén bien prendidas a la tierra, se da una labor única, pues que no ha lugar a la segunda mano de obra, porque rápidamente se desenvuelven formando rosetón, que en muchos casos cubre el terreno plantado.

Unas dos o tres semanas antes de cortar las plantas, para hacer uso de ellas, se atan todas sus hojas con ligadura flexible, pues que de este modo se encontrarán tiernas y blancas en todo su interior.

Hay quien cree que atándolas y cubriéndolas con tierra lo hace mejor y es todo lo contrario, pues las plantas así preparadas, cobijan en su interior lombrices de tierra y otros insectos que las consumen, esto si antes no se pudren.

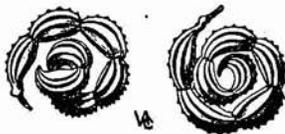
Las personas muy adictas a esta clase de ensalada, pueden sembrar también de Marzo a Junio.

ESCORPIOICIDES

Cresta-galli. Oruga

Francés: Roquette. Chemille. Inglés: Rocket. Caterpillar.

Alemán: Larve. Raupe. Italiano: Rucheta: Crisalide



Escorpioicidas. Fruto que da esta planta

De las cinco variedades que existen, la que suele cultivarse es la de hojas rayadas, que, cuando tiernas, se agregan a la ensalada, constituyendo sorpresas inocentes, pues que son muy parecidas a las orugas que se crían en las hojas de los repollos y coliflores.

Se siembra de Abril a Junio, de asiento, para lo cual se abren unas pozas muy poco profundas; distantes 40 centíme-

tros unas de otras, en las que se van depositando cuatro o cinco semillas, que luego se tapan.

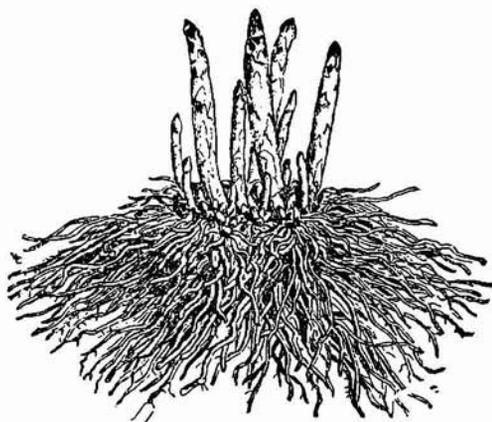
Cuando las plantas algo crecidas, se arrancan las sobrantes, dejando una sola en cada lugar o poza.

Los cuidados de esta planta solo consisten en una o dos labores de sallo y resallo.

ESPARRAGO

Francés: *Asperge*. Inglés: *Asparagus*. Alemán: *Spargel*

Italiano: *Sparago*.



Planta de espárrago en el séptimo año de vegetacion

Se conocen cinco variedades, siendo las más cultivadas: El de Argenteuil temprano; el violeta de Hollande, un poco menos temprano; el de Argenteuil tardío, de producción algo más prolongada y el grueso blanco (Améliorée) Nuevo.

Los espárragos se reproducen por semilla.

Se siembra en Abril y Mayo, en la forma siguiente:

En sitio abrigado, resguardado de los vientos fuertes, bien trabajado y abonado el terreno, se abren surquitos de tres a cuatro centímetros de profundidad, separados entre sí unos 30. En el fondo de estos surcos se van colocando las semillas en línea, una a una, separadas de cuatro a seis centímetros, cubriéndolas con una capa de tierra de brezo o sea de matorral muy fina, mezclada con arena menuda (sable de río o de arroyuelo) envuelto uniformemente y pasado todo por una criba fina o cedazo, cuyo espesor será lo suficiente para llenar el pequeño surco o sean tres o cuatro centímetros encima de dichas semillas.

Para evitar que se endurezca y agriete la superficie de estos semilleros, deben cubrirse con una ligera capa de hierba seca, que también los resguarda de las inclemencias del tiempo.



Manojo de espárragos violeta de Holanda

Durante el verano se mantendrán limpios de hierbas y se dan riegos muy suaves con regadera fina, algunas veces mezclada el agua con abono líquido, adquiriendo con esto más vigor las pequeñas plantas. Ya que éstas estén algo crecidas, se les prodigan también cuidadosamente algunos sallos o escardas, para así mantener la tierra suelta.

Al venir los primeros fríos del invierno o sea a fin de Octubre o primeros de Noviembre, se cortan a flor de tierra las guías o tallos, cubriendo el sitio donde se hallan las pequeñas matas con una ligera capa de estiércol bien podrido. no necesitando de más cuidados en todo el invierno.

Al año de hacer el sembrado o sea un mes antes, en Marzo, ya podrá hacerse la trasplantación, pero mejor será esperar otro año más, procurando al semillero las mismas labores que el primero, pues que así se fortalecen más las raíces, por lo que será la esparraguera de vida más prolongada.

Formación de la esparraguera

En el terreno que se destine a este fin se abren zanjas de un metro 40 centímetros de ancho por 0,50 de profundidad, dejando un espacio de 80 entre una y otra zanja, en cuyos espacios se depositará la tierra que se saque, colocándola en forma cónica.



Herramienta para cortar los espárragos

Si la tierra del fondo de las zanjas se viese que es arcillosa, compacta e impermeable, se le da una caba con azada, mejor con una pala de dientes, no desmenuzando mucho los terrones, pues con esto se hace permeable.

En seguida de hacer esto y encima de esta tierra cabada, se coloca una capa de 15 centímetros de abono descompuesto (bien fermentado), cubriendo esta capa de abono con otra de tierra muy suelta, cuyo espesor será de 10 a 12 centímetros.

Como en cada zanja solo se coloca una línea de espárragos, encima de la capa de tierra que he dicho va sobre la de abono, se traza una línea que divida la zanja en dos mitades por igual en todo lo largo.

Encima de esta línea y distanciados unos de otros 75 centímetros, se forman unos montoncitos de tierra de siete a diez de altura sobre los que se colocan las garras (así se llaman estos plantones) horizontalmente, extendiendo cuidadosamente las raíces para que queden en la dirección natural que tenían en el semillero, llegándoles tierra con la mano hasta cubrir las plantas en casi su totalidad.

Ya colocadas las plantas en la posición dicha, se rellena la zanja hasta que las plantas queden cubiertas por unos seis u ocho centímetros de tierra.

Tan pronto la primavera principia a manifestarse francamente, se ven brotar las plantas y en todo el verano no requieren más cuidados que mantener el terreno libre de hierbas, algunas labores para mantener el terreno suelto y riegos si el tiempo viene seco.

Al venir los primeros fríos del invierno, se ponen amarillentos los tallos, y es cuando se cortan, dejando algunos centímetros de tronco fuera de tierra, para saber el sitio donde está la planta. En seguida de esto, se cubrirá la esparraguera con una capa de abono podrido, de unos tres a cuatro centímetros.

Al segundo año de la plantación, o sea a fin de Febrero o Marzo (según la temperatura), antes que broten las plantas se empieza a preparar la cosecha. Con este objeto la tierra, que está en los intermedios, se echa en las zanjas, hasta la altura de unos 15 centímetros. Esta tierra debe estar completamente desmenuzada, sin ningún terrón, pues éstos harían que los espárragos saliesen imperfectos, pudiendo suceder también no poder salvar este obstáculo para salir a la superficie.

Ya he dicho que la tierra sobre la rasante de la zanja levantará unos 15 centímetros, entiéndase sobre las matas y la

que vaya sobre éstas debe estar mezclada con estiércol bien podrido, y si se le agrega tierra negra de matorral y hojarasca podrida, resultará mejor la preparación.

Los restos de troncos que dije deben dejarse, servirán de guía para que, al efectuar esta preparación, no se maltraten las plantas.

En el segundo año salen ya buenos espárragos, que algunos suelen cosechar, cosa que en ningún caso es conveniente, porque se restan energías a la planta, deben dejarse crecer libremente todo el verano, manteniendo el terreno a su alrededor libre de hierbas y suelta la tierra por medio de algunas labores cuidadosas.

Al llegar los primeros fríos se cortan los tallos, se aligera la mitad o algo más de la tierra del montón formado entre ellos, y se tapan las matas con una ligera capa de abono bien fermentado. Ningún otro cuidado durante el invierno.

En el tercer año, a fin de Febrero o Marzo, antes de salir los brotos de las plantas, se trabaja el terreno intermedio y se tapan las matas en la forma indicada para el año anterior, siendo la cubierta de tierra y abono de mayor espesor, cinco o diez centímetros.

En dicho año ya se cosechan los espárragos, pero nunca en su totalidad para que la planta concluya de fortalecerse.

En Agosto o Septiembre se extraerá en parte la tierra que cubrió las matas, dejando solamente de siete a diez centímetros.

Al llegar el invierno se cortan los tallos y se tapan las matas como en los años anteriores.

El cuarto año, que ya es de cosecha franca, y los subsiguientes, se prodigan a las plantas los mismos cuidados que queda dicho para el tercero. Puesta y cuidada la esparraguera en esta forma, se asegura buena producción por espacio de 13 a 15 años.



OBSERVACIONES

1.^a Después de plantada la esparraguera hasta que caduque, no conviene sea pisada por personas o animales.

2.^a Como en el primer año del trasplante no estarán del todo rellenas las zanjas, no conviene estén retenidas las aguas en ellas después de las lluvias, en este caso se les facilita salida por uno o los dos extremos.

3.^a Desde que se hace la plantación hasta la caducidad de las plantas, no hay que olvidarse de mantener la esparraguera libre de hierbas y removida la capa superficial del terreno con herramienta que profundice muy poco, sobre todo alrededor de las matas.

4.^a Inútil poner esparraguera en terrenos de humedad perenne y aun en los húmedos o compactos.

5.^a Durante el verano es muy conveniente poner tutores a las plantas para que los vientos no las rompan, conservándolas en su postura natural.

6.^a Puesta la esparraguera en terreno bueno, expuesto al sol del mediodía, produce mayores y más sabrosos los espárragos.

ESPINACA

Francés: *Epinard*. **Inglés:** *Spinach*. **Alemán:** *Spinat*.

Italiano: *Spinacio*

Se conocen 10 variedades.

Las clases más generalmente cultivadas, son:

La de Inglaterra, de grano espinoso y hojas largas, y la de Holanda, de grano redondo, de hojas medio largas.

Se siembra preferentemente de Agosto a Enero, en cuadros, a voleo (no se trasplanta), cubriendo la semilla con una capa de tierra de dos a cuatro centímetros.

Algo crecidas las plantas, se aclaran en forma que queden a 12 o 16 centímetros unas de otras, en todos sentidos. Esto se tendrá en cuenta al verificar la siembra, no extendiendo mucha más semilla de la regular.



Espinaca de Inglaterra

Requiere terreno fuerte, bien abonado, dos o tres labores y algunos riegos.

Luego que las plantas estén desarrolladas, se van cosechando sus hojas, que son muy estimadas para condimentar los cocidos de vigilia, particularmente por Navidad y la Cuaresma.

Hay quien al coger las hojas arranca la planta y esto es impropio, pues que no arrancándola pueden cosecharse hojas hasta que tiende a espigar.

ESTRAGÓN



Planta vivaz aromática.

La verdadera variedad (*Artemisa Dracuncululus*). No da flor ni semilla.

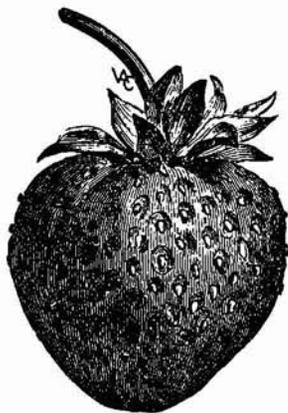
Se propaga por los retoños o tallos que produce la planta, los cuales se segrejan de ella con la raíz correspondiente y se trasplantan de Marzo a Octubre.

Sus tallos o pequeñas ramitas se emplean para aromatizar ciertos guisos y ensaladas, pues su olor y gusto es igual que el de los anises, más pronunciado y agradable.

Al entrar el invierno, se cortan las ramas y se tapan las matas con una ligera capa de abono, que las resguarda y fortifica. Bastan dos o tres plantas para el gobierno de una familia.

F R A S A S

Francés: *Fraise*. **Inglés:** *Strawberry*. **Alemán:** *Erdbeere*
Italiano: *Fragole*



Fresa Alfonso XIII

Se conocen hasta 34 variedades.

Las más cultivadas son: De fruto grueso Merveille, San Antonio de Pádua, Alfonso XIII, Eduardo Lefort, Vilmorin, Madame Meslé, Madame Moutot (nueva), Presidente de la Devansaye y Reina de las tempranas.

Un fresal es más conveniente hacerlo por medio de plantones que por la semilla, pues que de las dos maneras puede hacerse.

Los plantones se desglosan de la planta madre y son aquellos que se van reproduciendo en los nudillos de los hilos o guías rastreras, los cuales en Julio y Agosto se van llevando a un plantel para en su tiempo ponerlos en el sitio que han de ocupar, colocándolos a 10 centímetros entre sí.

Las plantaciones se efectúan de Octubre a Abril, en líneas distanciadas unas de otras 25 o 30 centímetros y esta misma distancia de planta a planta. Estas líneas conviene se hagan en forma de pequeño caballón, de cinco a ocho centí-



Fresa remontante

metros de altura, para que la planta quede en situación algo levantada y su fruto no se críe muy pegado a la tierra.

Los demás cuidados consisten:

1.º En Febrero o Marzo una labor de deshierbe y es-
carda (sallo).

2.º En fin de Abril y Mayo, corte de los hilos que no

quieran utilizarse para recoger plantones en Julio y Agosto, y aun aquellas hojas que se vea asombran demasiado el fruto que se está formando.

3.º Después de recoger la cosecha o sea de Julio a Septiembre, se da otra labor al mismo tiempo que se pone pequeña cantidad de abono bien fermentado a la orilla de las plantas; y

4.º En Octubre o Noviembre se da una buena caba al fresal, se cortan las hojas no muy por lo bajo, se echa una ligerísima capa de abono encima de las matitas, cubriéndolas luego con las mismas hojas que se les cortó. Esto las resguarda y fortalece, haciendo que su fruto en la próxima cosecha sea más crecido y sabroso.

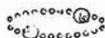
Cuando se vea que el fresal tiende a caducar, se renueva la plantación en la forma indicada. Mejor en lugar distinto.

La reproducción por semilla es muy difícil, sobre todo en las clases de fruto crecido, y aun logrando esto, salen muchas plantas degeneradas.

Se siembra de fin de Abril a Agosto, en semillero bien preparado de antemano, con tierra muy ligera de matorral, bien pasada por cedazo, y cuando las pequeñas plantas tengan de cuatro a seis hojas, se hace el repique, que consiste en pasar a otro lugar las que sobren, colocándolas en forma que unas y otras queden a la distancia de unos 10 centímetros.

En el tiempo oportuno, se hace la plantación del mismo modo que he dicho para los plantones.

El fresal debe emplazarse en terreno sano, suelto (mejor calizo), expuesto a buen sol, sin sombras de árboles o de tapias elevadas.



GUISANTES

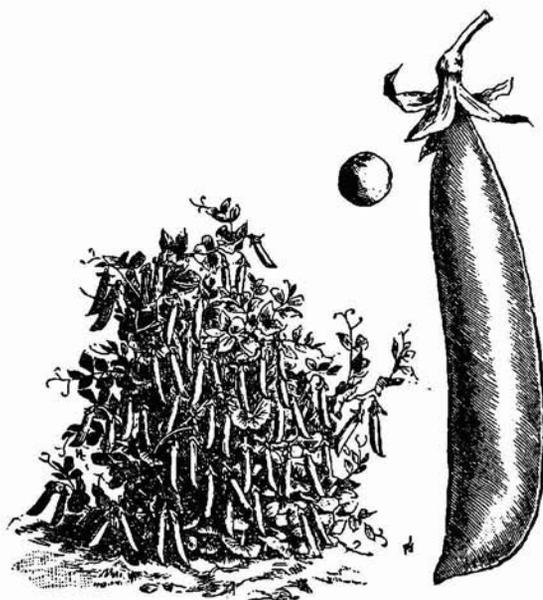
Francés: *Pois*. Inglés: *Peas*. Alemán: *Erbzen*

Italiano: *Piselli*

Son conocidas hasta 72 variedades

DETALLE de las clases más apropiadas para el cultivo en nuestra región, con expresión de la altura aproximada de las plantas:

| DE ENRAME CON PERGAMINO | Altura — Mtrs. | ENANOS CON PERGAMINO | Altura — Mtrs. |
|---|----------------------|--------------------------------------|----------------------|
| Príncipe Alberto | 0'85 | Muy temprano de Annonay . | 0'35 |
| Alaska | 0'80 | Blue Peter | 0'35 |
| Exprés a largas vainas | 0'90 | Verde imperial | 0'40 |
| Daniel O'Rourke | 0'80 | De Clamart | 0'70 |
| De Chatenay | 1'20 | Verde grueso | 0'60 |
| Leopoldo II | 1'20 | Merveille de Inglaterra | 0'30 |
| De Auvergne | 1'40 | De Holanda | 0'45 |
| De Clamart | 1'60 | Gloria de Witham | 0'25 |
| Gigante de Saumur | 1'70 | Arrugado Admiración | 0'40 |
| Rey de los mercados | 1'40 | El mejor de todos de MacLean | 0'75 |
| DE ENRAME SIN PERGAMINO (Tirabeques) | | Wilson | 0'60 |
| | | Orgueil du Marché | 0'60 |
| | | ENANOS SIN PERGAMINO (Tirabeques) | |
| De 40 días | 1'00 | | |
| De manteca | 1'20 | | |
| Corne de bélier | 1'40 | A muy largas vainas | 0'60 |
| De S. Désirat | 1'50 | Bretón | 0'70 |
| Gigante a largas vainas | 1'40 | Debarbieux | 0'75 |



Guisante enano Admiración

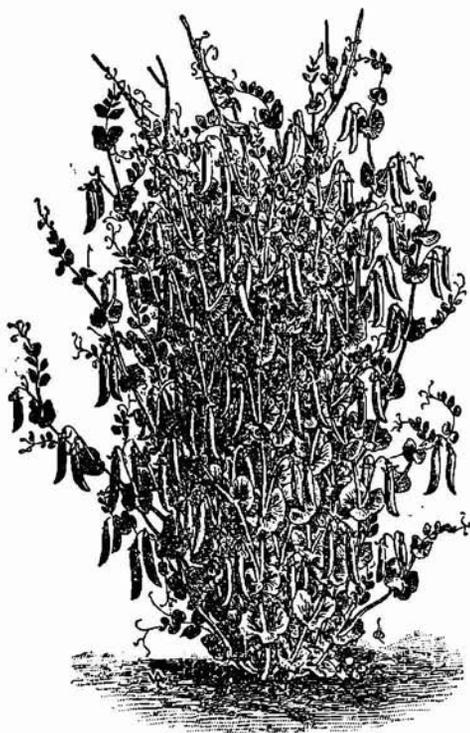
Los guisantes se dan en todos los terrenos, menos en los excesivamente húmedos, pero aman más los ligeros expuestos a buen sol, aunque no tengan mucho fondo.

Después de nacidos resisten perfectamente los más grandes fríos de hielo y nieve, no así las destemplanzas de abundantes lluvias y sol fuerte que precede a éstas algunos años en Abril y Mayo, sobre todo si al hacer el sembrado se echa el abono junto al grano.

Por esto es muy conveniente tener el terreno trabajado y abonado uno o dos meses antes de hacer la siembra, para que la semilla germine con toda regularidad y no sufra el perjuicio apuntado.

Se siembran preferentemente de Octubre a Mayo.

Para hacer el sembrado de los altos, se abren surcos distantes entre sí 60 centímetros por cinco o seis de profundidad,



Gulcanta alto de Chatenay

en los cuales se depositan los granos separados 25 centímetros, allanando luego el terreno con rastrillo.

En su tiempo o sea cuando las plantas levanten unos 15

centímetros (después de la labor última), se les ponen tutores o sean cañas plantadas al lado, para que las sostengan en su estado natural.

Para hacer la recolección sin estropear las plantas, si se quieren cosechar en verde sus granos o vainas y para que produzcan mayor y más abundante el fruto, es muy conveniente hacer el sembrado en fajas de terreno que solo quepan tres surcos.

Las clases de los enanos se siembran en la misma forma que los altos, pero las distancias son más cortas: 30 a 40 centímetros de surco a surco y 25 a 30 de grano a grano.

Cuando las plantas levanten de ocho a doce centímetros, se les da una labor y más tarde otra a los altos, cuando alcancen la altura de 0'15 ó 0'20 y a los enanos antes de principiar a florecer, arimándoles algo de tierra al pie.

Los guisantes altos, puestos en cuadro, forman un bosque que promete y no da fruto, pues en el interior solo hojarasca se encontrará, debido a que las plantas, por muy juntas no reciben los elementos necesarios para fructificar.

Téngase mucho cuidado cuando se den las labores a los guisantes, de no llegar la herramienta al pie de la planta, pues si se remueven sus raíces (que son pocas y delicadas) corren el peligro de secarse.

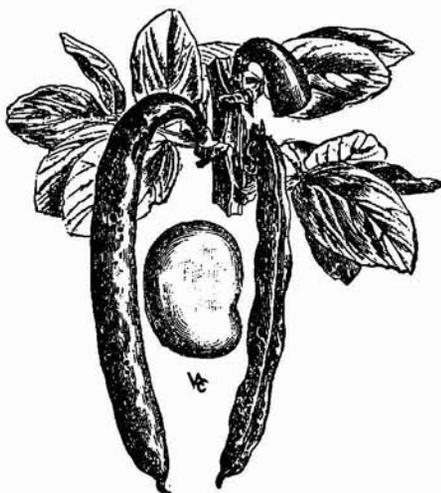
HABAS DE MAYO

Francés: *Fève*. **Inglés:** *Beans*. **Alemán:** *Puff-Bohne*

Italiano: *Fava*

Son conocidas nueve variedades.

Las clases más cultivadas son: De marais gruesa, del Norte; de Windsor, verde; enana verde, de Beck; de Sevilla, muy temprana, y de Aguadulce, de vainas excesivamente largas.



Habas de Mayo de Aguadulce

Se siembran preferentemente de fin de Octubre a Febrero. En los terrenos altos y fríos puede hacerse la siembra hasta fin de Abril.

Forma de cultivo: En terreno bien trabajado y abonado se abren surcos separados entre sí de 40 a 45 centímetros por seis o siete de profundidad. En estos surcos se colocan los granos uno a uno cada 15 ó 20 centímetros, cubriendo la semilla con la tierra que se sacó al hacer el surco.

Cuando las plantas levanten de ocho a diez centímetros, se les da una escarda (sallo) y cuando más crecidas que empiezan a formar mata con sus tres o cuatro tallos, se da otra labor arrimándoles regular cantidad de tierra, en forma que no queden muy oprimidas.

Después que estas plantas están florecidas, suele atacarlas el Pulgón (especie de piojillo negro) que en muchos casos las destruye.

Al aparecer esta miseria, es conveniente pellizcar las coronillas superiores de los tallos (más arriba de la última flor), para así restar vida a los insectos, con lo que se mejora la producción.

Es muy conveniente también cambiar de semilla cada tres años, pues que en nuestra región tiende a degenerar disminuyendo el tamaño del grano y el aroma de éste.

Las Habas de Mayo, producen más en fajas de terreno de unas tres líneas de plantas, que en cuadro.

HABICHUELAS - ALUBIAS

Habas blancas o pintas. Fréjoles

Francés: *Haricots*. Inglés: *Beans*. Alemán: *Bohnen*

Italiano: *Fagiolo*

SON CONOCIDAS 130 VARIEDADES

Detalle de las clases más convenientes para cultivar en nuestro país, de pergamino y sin él o de manteca, para consumir en verde y en seco, con expresión de las de enrame y enanas:

A ramas con pergamino para consumir en seco

- Común, grano blanco plano.
- Muy temprano, grano blanco.
- Flageolet (flautín), grano rojo.
- De Chartres, grano rojo.
- De Sebre vigoroso, grano blanco.
- De Sallandre, grano blanco.
- De Soissons, grano blanco.
- De la Granja, grano blanco.
- Bicolor, grano pintas
- De Lima, grano blanqui-amarillo.
- De Siéva, grano blanco.

A ramas sin pergamino o de manteca (tréjoles) para consumir en verde y en seco

- De Alger, grano negro, vainas amarillas.
 Rey de los tirabeques, grano blanco, vainas amarillas.
 De Cambrésis, grano blanco, vainas amarillas.
 Gigante, grano blanco, vainas blancas.
 De Saint-Fiacre, grano blanco-rosado, vainas blancas.
 Gran tirabeque, grano blanco, vainas blancas.
 Chateau, grano oblongo amarillo, vainas blancas.
 Coco, grano blanco, vainas verdes.
 Princese, grano blanco, vainas verdes.
 Cuatro a cuatro, grano blanco, vainas verdes.

Enanas con pergamino para consumir en seco

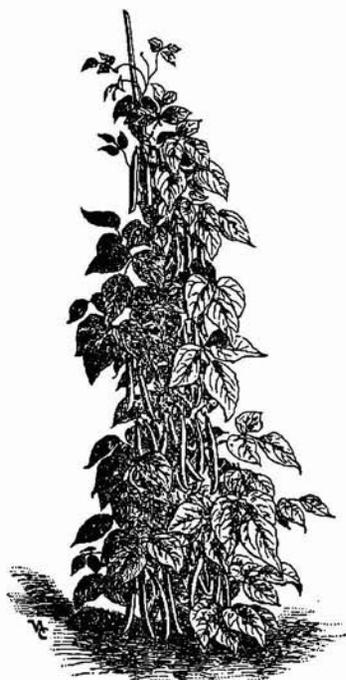
- Emperador de Rusia, grano chocolate.
 De Fontenay, grano blanco.
 Redondas común, grano blanco.
 Sabre de Holanda, grano blanco.
 De Suiza, grano blanco.
 De Soissons, grano blanco.
 De Suiza, grano gris.
 De Suiza, grano rojo.

Enanas sin pergamino o de manteca para consumir en verde y en seco

- De Alger, grano negro, vainas amarillas.
 Merveille, grano negro, vainas amarillas.
 De Panier, grano café, vainas amarillas.
 Rey de las mantecas, grano blanco, vainas amarillas.
 Del Canadá, grano amarillo, vainas verdes.
 Lyonnais, grano blanco, vainas verdes.
 Phénix, grano morado, vainas verdes.

Esta tan cultivada legumbre se da en todos los terrenos sanos, pero produce mejor en los calcáreos y en los más o menos compactos.

Requiere suelo bien trabajado y abonado.



Fréjoles de manteca de oro a ramas, de Alger

Agradece mucho los riegos en verano, sobre todo las clases de comer en verde, que si se les riega durante su floración y mientras se está criando el fruto, resulta éste más abundante y tierno.

Se siembran las clases de enrame (altas), del 1 de Mayo a fin de Junio, en dos líneas separadas entre sí de 75 a 80 centímetros, abriendo surcos de tres a cinco centímetros de profundidad, en los cuales se van depositando los granos, bien de uno a uno o en grupos (sin tocarse) de seis a ocho.

Para hacer el sembrado uno a uno, se colocan los granos separados de 12 a 15 centímetros, y si en grupos en la línea o pequeño surco trazado a cada 40 ó 50 centímetros, se hace el ensanche necesario para que los seis u ocho granos que se van a depositar no queden muy juntos, allanando luego el terreno con la misma tierra que se sacó, quedando así la simiente enterrada de tres a cinco centímetros.

Luego que las pequeñas plantas estén algo crecidas se



Fréjoles de manteca de oro enanos, de Alger

les da la primera labor, arrimándoles tierra al pie y unos días después se les ponen tutores o cañas con pequeñas ramas de unos tres metros de altura, a las cuales van liándose los hilos o guías que más tarde forman la enramada que hace la planta. Estos tutores se colocan en forma que por el medio de las dos líneas pueda pasar una persona, bien a dar otra o dos labores, dirigir el agua si hay facilidad de riego y para coger las vainas, si se quieren cosechar en verde.

La forma de hacer el sembrado en dos líneas es la más

adecuada, pues que estas clases de subir, como en muchos puntos se las llama, si se ponen en cuadro de cuatro o más líneas producen mucho menos, aparte los inconvenientes de la recolección y cuidados antes de verificar ésta.

Las clases enanas se siembran desde el 15 de Abril al 15 de Julio, en líneas o surcos poco profundos, distantes 35 o 40 centímetros, en los cuales se van colocando los granos uno a uno, separados entre sí de 25 a 30 centímetros.

Estas clases pueden sembrarse en cuadros de la extensión que se quiera, ya sean para consumir en verde o en seco.

Todas las variedades son muy sensibles a las heladas que se dejan sentir en Abril y algunos años hasta en Mayo, por lo cual no conviene principiar la siembra hasta que la primavera se manifieste francamente, especialmente las de tallo alto que son las más delicadas.

A las clases enanas se les dan dos labores, la primera cuando las plantas levanten de siete a diez centímetros, y la segunda un poco antes de principiar a florecer, arrimándoles regular cantidad de tierra al pie. Esto mismo se tendrá presente para la última labor en las clases de enrame.

En ninguna de las labores se llegará demasiado la herramienta a las plantas, pues que sus raíces profundizan muy poco y padecen mucho las plantas si se les daña o socaba demasiado.

FINOJO

Francés: *Fenouil*. **Inglés:** *Fennel*. **Alemán:** *Fenchel*

Italiano: *Finocchio*

Es planta anual, aromática, medicinal y comestible en ensaladas, sirve también para aromatizar conservas.

El que reúne estas cualidades es el de Florencia dulce.



HINOJO

Se siembra en líneas o surcos desde Agosto a Octubre, de asiento (no se trasplanta).

Sus cuidados en el cultivo son iguales en todo a los del apio.

J A R A M A G O

Francés: *Sisymbre. Raifort.* Inglés: *Hedge-mustard*

Alemán: *Ranke.* Italiano: *Ruchetta*

Es planta anual, poco cultivada en nuestro país. Sus hojas, cuando tiernas, se comen en ensalada, que es de un gusto agri-picante.

Se siembra preferentemente de Abril a Septiembre, a voleo, en cuadrillos o eras, tapando muy poco la semilla. No necesita de sallos o escardas, pero le son muy convenientes abundantes riegos durante el estío, con lo que sus hojas resultan más tiernas y propenden menos a montar (espigar).

Requiere terreno bien abonado y como no necesita manos de obra después de sembrado, es necesario sacarle con la mano las hierbas que se vayan criando.

Sus hojas puede hacerse uso de ellas al mes y medio de hacer la siembra.

LECHUGA

Francés: *Laitue*. Inglés: *Lettuce*. Alemán: *Lattich*

Italiano: *Lattuga*



Lechuga de Nápoles

Existen hasta 83 variedades.

Se siembra en semillero, preferentemente de Febrero a fin de Octubre; puede sembrarse en los restantes meses de invierno, en sitio muy abrigado y a buen sol, pero son pocas las veces que se logran estos semilleros; sólo viniendo el tiempo benigno, es como se consiguen.

El trasplante de las plantas se hace cuando están tiernecillas, pues si se las deja endurecer y criar nudos en el tallo,



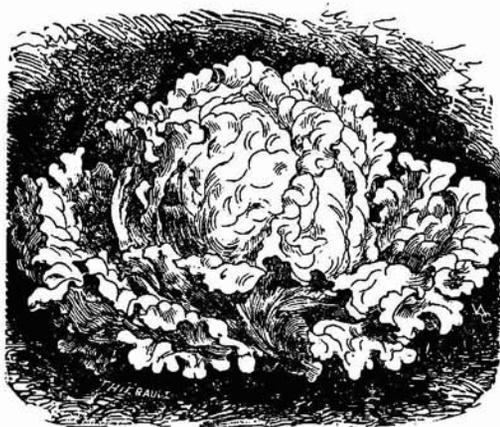
Lechuga romana o de oreja de mula

Los riegos abundantes en el verano la hacen más arrogante, tierna y la retrasan en espigar. También es muy conveniente

es casi nulo su trasplante, pues que han perdido su natural desarrollo y por esto es rara la vez que repollan.

Al verificar el trasplante se colocan las plantas a 25 centímetros unas de otras en todos sentidos, esto lo menos, pues que si es a 30 ó 35, resulta mejor.

Es planta que requiere terreno sano y muy abonado.



Lechuga de Batavia gigante de Paris

darle dos o tres manos de obra, la primera tan pronto después de trasplantadas se vea están prendidas a la tierra.

Las clases más apropiadas para sembrar en nuestra región, son: Gotte Moreau, de Alger, Batavia, Grosseblonde pa-

resseuse y Géante d' verano, etc., estas cinco clases para sembrar de Febrero a fin de Julio.

Laitue Chou de Nápoles, morada Merveille de las cuatro estaciones y Rousseau, para sembrar en el resto de los meses del año.

Como las demás clases de hortalizas, requiere campo libre, bien expuesto al sol, pues la sombra, ya sea de árboles o tapias elevadas, las hace insípidas y les evita de repollar. En



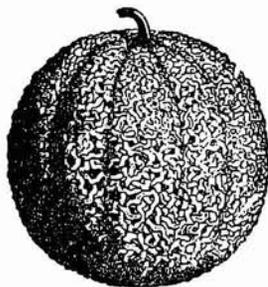
Lechuga de Bossin

el verano muchas veces por el exceso de calor o por los aires cálidos, se doblan las hojas de las lechugas cuando ya están para acogollar y lo mismo, aunque esto no suceda, conviene atarlas, pues que así crían el fruto más blanco y más abundante. Esta operación se hace a la caída de la tarde, cuando la planta no esté mojada ni caliente del sol. Se van atando por tandas, según el consumo, bien de la casa o de la plaza, y al palparlas se van viendo las que estan para cortar.



MELÓN

Francés: Melon. Inglés: Melon. Alemán: Melone
Italiano: Melone



Melón azucarado de Tours

Son conocidas 44 variedades.

Las clases más apropiadas para cultivar en los países del Norte, son: El de Malta, el de Sain Laud, el sucrin de Tours, el Cantaloup de Dijon, el Cantaloup Parisiën y de Vauriac, y el de Valencia.

Se siembra de asiento en Abril y Mayo, en la forma siguiente: En terreno expuesto al sol del mediodía, despejado de toda sombra, se abren pozas de 50 centímetros de profundidad por 50 de ancho, distanciadas entre sí un metro 75 centímetros.

Estas pozas se rellenan con tres partes de estiércol recién sacado de la cuadra y la otra parte de tierra, envuelto uniformemente. Encima de esto se pone una ligera capa de abono muy podrido, mezclado con otra parte de tierra fina (mitad y mitad).

Luego de hecha esta operación, se pasa a hacer la siembra, que consiste en poner de seis a ocho pepitas en cada poza, colocándolas de modo que queden separadas de 10 a 15

centímetros una de otra, tapándolas en seguida con una capa de estiércol bien fermentado y molido, de unos dos centímetros de espesor.

Cuando las pequeñas plantas tengan de tres a cuatro hojas, se aclaran, dejando de dos a tres en cada poza, al mismo tiempo que se les da la primera escarda (sallo) y más tarde, cuando principian a florecer, se da otra labor, llegándoles regular cantidad de tierra al pie, en forma que no queden muy ahogadas.

Cada planta solo criará de uno a dos frutos, para lo cual cuando sus tallos estén floridos o con el fruto cuajado, se eligen los dos mejores, cortando todos los demás. Esta operación hace que la savia se reconcentre en los tallos o guías rastreras que se han dejado, con lo que se robustecen, haciendo que el fruto sea de más volumen y más sabroso.

Se recolectan de Agosto a Octubre.

Pueden sembrarse los melones en Febrero y Marzo, pero ha de ser en cama rigurosamente caliente, para trasplantar en Abril a pozas preparadas, como he dicho anteriormente.

Para estas siembras, que se llaman de cultura forzada, hay clases especiales llamadas Ananas de América. Cada planta de éstas solo debe criar un fruto, que es de tamaño pequeño.

La recolección de estas clases se efectúa en Julio y Agosto.

NAVO FINO DE MESA

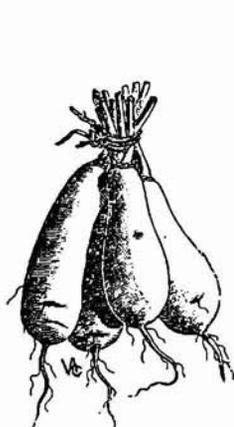
Francés: Navel. Inglés: Turnip. Alemán: Rübe. Italiano: Rapa

Hay 24 clases de diferentes tamaños, formas y colores.

Para esta región son muy apropiados casi todos por las condiciones del terreno, pero las clases principales son cuatro: largo, medio largo, redondo y de forma aplastada; los hay tempranos y tardíos.

Los tempranos pueden sembrarse de Marzo a Abril para recolectarlos en Junio y Julio. En estas fechas puede volver a sembrarse esta clase, para consumirlos en otoño.

Las clases tardías se siembran en Junio, Julio y Agosto, para recolectarlos en el invierno.



Nabo fino, medio largo, de
las Virtudes



Nabo largo, de las Virtudes

Las siembras se hacen al voleo (no se trasplantan) en cuadro o en líneas, distantes entre sí de 10 a 15 centímetros, y esta misma distancia, por lo menos, hay que darla a las plantas una de otra al aclararlas, para su natural desarrollo.

Es planta de muy fácil cultivo, pues con solo darle una mano de obra aclarando las plantas si están espesas, a la distancia antes dicha, es lo muy suficiente.

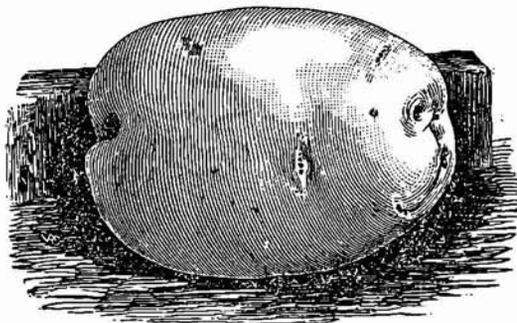
Nombre de las variedades más convenientes para el cultivo en los países del Norte:

Tempranos.—De Freneuse, largo; de Meaux, medio largo; de las Virtudes, medio largo, de Viarmes, de raíz cónica.

Tardíos para cultura de estación.—Grueso, largo, de Alsacia; de Palatinat, largo, cuello rosa; de Morigny, negro, largo; de Jersey, redondo, blanco; de Kashmyr, forma aplastada, y amarillo Bola de Oro, de Holanda.

P A T A T A

Francés: *Pomme de terre*. **Inglés:** *Potato*. **Alemán:** *Kartoffel*
Italiano: *Pomo di terra*



Patata de carne amarilla, del Canadá

Hay casas en Francia y Alemania que sirven colecciones hasta de 500 variedades.

Las clases más recomendables para cultivar en nuestro país, son: De Bearnaise, variedad muy resistente a la enfermedad, tubérculos redondos de regular tamaño, carne amarilla. De Bella Fontenay, temprana, amarilla, de regular tamaño. Del Canadá, amarilla, grande. Gigante de Reading, muy alargada, carne amarilla. Gigante, sin parecido, tubérculos muy grandes y de buena conservación, resistente a la enfermedad. Merveille de América, de color rojo intenso, tamaño

grueso, carne blanca. De Pousse, de color rojo rosa, larga, carne amarilla.

Presidente Krüger, muy gruesa, lisa, carne blanca.

Productiva del Norte-Schulz-Lupitz, grande, amarilla, muy resistente a la enfermedad.

Se plantan las patatas de Enero a Junio, de dos formas:

1.º En surcos de 10 a 12 centímetros de profundidad, separados entre sí 50, en cuyo fondo se van colocando las semilla espaciadas 40 centímetros una de otra.

2.º En pozas de la misma profundidad que los surcos, distanciadas 40 centímetros en todos sentidos, colocando una semilla en cada una. También pueden hacerse las pozas separadas 60 centímetros, siendo algo más anchas que las anteriores, para colocar dos semillas en cada una.

Puesta la simiente como queda dicho, ya sea en surcos o en pozas, se tapa en forma que la capa de tierra que la cubra no tenga más de ocho a doce centímetros de espesor. Luego que las plantas hayan nacido y levanten de siete a diez centímetros, se les da una escarda (sallo), y cuando alcancen la altura de 20 a 25 y que ya principian a florecer, se da la última labor (resallo), arrojando tierra a las plantas hasta cubrir la mitad de su tallo. En esta labor debe tenerse buen cuidado en no llegar la herramienta a la raíz de las plantas por estar ya formándose los tubérculos.

Esta planta apetece terreno sano, despejado de sombras y muy abonado. Más que ninguna otra, requiere el cambio de suelo todos los años.

Se emplean, con preferencia, las patatas de tamaño mediano, para plantarlas enteras, o bien las muy crecidas, partidas en dos, con los ojos (guaños) que a cada mitad corresponde.

Cuando se arrancan las patatas en días muy calurosos, no deben tenerse expuestas al sol todo el día, solo un par de horas es lo suficiente para que se sequen y oreen. Este fruto lo mismo se hiela con el calor excesivo que con el frío.

Después de sacadas de la tierra, deben colocarse en lo-

cales o habitaciones más o menos ventiladas, nunca encima de las cuadras del ganado, ni formando grandes montones.

Nota.—El cultivador que tenga que sembrar patatas en un terreno grueso, tirando a húmedo, nada irá perdiendo si dispone la siembra en caballones formando vertiente, según la inclinación del suelo. (Véase caballón en «Notas aclaratorias»).

De esta manera se cría la planta levantada y aislada más o menos de la humedad. La excesiva humedad quita más cosechas de patata en las comarcas del Norte, cerca del mar, que la sequía.

El surco que media entre los caballones, es sitio ventajísimo para que se críen buenas hortalizas de berza, coliflor y repollo, que se plantarán un mes antes de arrancar las patatas, o sea del 20 de Junio al 20 de Julio (y hasta el 15 de Agosto).

La sombra de las hojas de la berza, coliflor y repollo, no resta fruto a la planta de la patata; en cambio la sombra del guisante le es perjudicial en extremo.

PEPINO

Francés: *Concombre*. **Inglés:** *Cucumber*. **Alemán:** *Gurke*
Italiano: *Cetriuolo*

Existen 24 clases. Las más generalmente usadas en nuestra región, son: El verde, medio largo; el blanco, largo, parisién, y el pepinillo, las cuales clases se dan con extraordinaria abundancia.

Se siembran los pepinos en Abril y Mayo en la misma forma que los melones y las sandías, con el terreno bien abonado. Los pepinos largos y medio largos, cuando ya están crecidos se emplean en ensaladas, que resultan refrescantes en alto grado.

Los pepinillos, cuando tiernos y que solo alcanzan el tamaño de una nuez de medianas dimensiones, se van cortando y poniéndolos en vinagre, pues constituyen un precioso esti-



Pepino verde, medio largo

mulante en las comidas. Antes de echarlos en vinagre hay que lavarlos y darles dos o tres cortes sencillos para que el vinagre penetre al interior.

Todas las clases de pepinos requieren riegos abundantes. No hay que olvidarse de darles dos labores de sallo y resallo antes de principiar a extenderse la planta.



P E R E J I L

Francés: *Persil*, Inglés: *Parsley*, Alemán: *Petersilie*

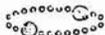
Italiano: *Prezzemolo*



Perejil danés de hoja ancha

Hay tres clases. El común de hoja ancha, llamado danés, es el más generalmente cultivado, por sus cualidades de fuerte aroma y buen gusto. Las otras dos clases son de hojas rizadas, pero resultan de calidad inferior.

Se siembra de Marzo a Septiembre, de asiento, a voleo, en terreno bien trabajado y abonado, teniendo cuidado de cubrir la semilla con una ligera capa de tierra, cuyo espesor no debe pasar de un centímetro y medio. Se conserva todo el invierno si se le resguarda de los fríos, cubriéndolo a regular altura con paja de maíz o de trigo. Sus cuidados solo consisten en la limpieza de hierbas y algunos riegos.



PERIFOLLO

Francés: *Cerfeuil*. **Inglés:** *Chervil*. **Alemán:** *Kerbel*

Italiano: *Cerfoglio*



PERIFOLLO

Planta anual, y sus hojas de gusto acre, sirven para la condimentación de varios guisos y muy particularmente para la sopa de hierbas. Se siembra de Marzo a Julio, de asiento, en cuadro, a voleo, tapando la semilla con ligera capa de tierra. Ya crecidas las matas y cuando ya se deja sentir el calor del verano, requiere riegos abundantes, así como la limpieza de hierbas, únicos cuidados que le son necesarios a esta planta.

PIMIENTO

Francés: *Piment*. Inglés: *Pepper*. Alemán: *Pfeffer*
Italiano: *Peperone*



Pimiento morrón dulce, de América

Se conocen 17 variedades entre dulces y picantes.

Las clases más apropiadas para cultivar en nuestro país, son: El dulce morrón, de América; el dulce morrón alargado, de Kuby King; el dulce Trompa de elefante; el dulce Mons-

truso, de grueso fruto; el dulce de Valencia, de tamaño grande, medio largo, y el dulce morrón, de Calahorra.

Se siembra, preferentemente, en Marzo y Abril, en semillero de cama caliente. También puede sembrarse en Febre-



Pimientos picantes (guindillas)

ro, pero en este caso tiene que ser en semillero de cama rigurosamente caliente.

Cuando las tiernas plantitas levanten unos dos centímetros, se les dan algunos riegos con regadera fina y cuando alcancen la altura de ocho a diez centímetros, se trasplantan en el cuadro que de antemano se tendrá bien trabajado y abo-

nado, colocándolas distanciadas entre sí de 40 a 45 centímetros en todos sentidos.

Luego si no hubiese facilidad de riego, en los ocho primeros días debe echarse un poco de agua al pie de cada planta, con intervalo de dos días, o sea cada segundo día, con lo cual ya quedarán prendidas a la tierra.

Un poco más tarde se da una mano de obra (sallo) y cuando principian a florecer, la segunda labor (resallo), arrimando regular cantidad de tierra al pie de las plantas, que les servirá de sostén cuando los vientos fuertes. Si hay facilidad, deben regarse dos o tres veces en fin de Julio y Agosto.

Cuando las plantas crecidas en su asiento, suelen atacarlas unos insectos en forma de oruga, que viven en las raíces o cerca de ellas, y cuyos insectos hacen el daño por la noche, serrando el tallo a flor de tierra. La mejor manera de combatir esta oruga, es escarbando con cuidado alrededor de las plantas, para buscarla y matarla.

Por la carencia del sol necesario, en pocas comarcas del Norte colorean los pimientos en la planta, pero por esto no desmerece el fruto. Un pimiento bien criado, aunque esté verde, tiene el mismo gusto que el colorado.

Si en el mes de Octubre se cogen de las plantas los pimientos más criados y se colocan entre dos mantas en habitación templada, colorean perfectamente y sin desmerecimiento, al contrario. Los pimientos picantes y las guindillas se cultivan en la misma forma que queda dicho para los dulces.

Si el cultivador de esta planta pone a cada una un palito plantado a su vera y la ata a él, evitará que la rompan los vientos fuertes en días tempestuosos.



P U E R R O

Francés: *Poireau*. Inglés: *Leek*. Alemán: *Lauch*
Italiano: *Porro*



Puerro de Bulgaria

Ocho son las variedades de esta especie.

La clase mejor para el cultivo es el llamado de Bulgaria. La primera siembra se efectúa de Febrero a Abril en semillero igual que la cebolla, y cuando las plantitas estén para ello, se trasplantan en líneas separadas 40 a 45 centímetros, y se van colocando las plantas con la distancia de una a otra de 20 a 30 centímetros.

Se recolecta desde Septiembre hasta fin del invierno.

La segunda siembra se efectúa en Diciembre, para recolectar en Mayo y Junio.

Requiere terreno ligero y bien abonado. Se les da dos manos de obra (sallo y resallo), llegándoles bastante tierra al tronco en esta última labor, pues que con esto resulta más extenso y más tierno el blanco del puerro, que es la parte utilizable y muy estimado en la condimentación de varios guisos, en especial en las sopas de pan y de hierbas.

R A B A N O S

Francés: *Radis*. Inglés: *Radish*. Alemán: *Radis*
Italiano: *Ravanelli*



Rábano redondo, color rosa

Cuarenta y ocho son las variedades conocidas. Los más estimados son los redondos y medio largos, color rosa, y los redondos, amarillos y blancos.

Las siembras se hacen a voleo, en cuadro que de antemano se tendrá preparado con bastante abono, bien molido y envuelto con la tierra. También pueden sembrarse en los claros que haya entre las hortalizas, por haber muerto alguna planta u otro motivo.

La semilla se siembra con mucho cuidado, de modo que no quede muy junta, tapándola en la misma forma que se hace con el semillero de berza o repollo.

Cuando las plantitas estén algo crecidas, se entresacan o aclaran en forma que queden a la distancia de cinco a ocho centímetros. Es conveniente que los rábanos se críen de asiento, pues si se trasplantan sufre mucho su natural desarrollo.

Las siembras en nuestra región se efectúan en los meses comprendidos desde 1 de Marzo a fin de Octubre. Cuando el tiempo se presente seco o caluroso, es muy conveniente regarlos con frecuencia, pues que con esto resulta el fruto más crecido y tierno, al mismo tiempo que se anticipa la recolección. En los meses antes dichos pueden hacerse cuantas siembras se deseen, por ejemplo, cada semana, para así tener continuamente este fruto en las mejores condiciones.

Si durante la crianza de las plantas se les afloja dos o tres veces el terreno alrededor con herramienta estrecha, las mejora mucho.

Remolacha fina de mesa

Francés: *Betterave*. **Inglés:** *Beet*. **Alemán:** *Runkelrube*

Italiano: *Barbabetola*

Dieciocho son las variedades de esta especie tan apreciadas para ensaladas, guisos y cocidos.

Las más generalmente cultivadas en nuestro país, son las remolachas finas, medio largas, de color rojo sangre, y las redondas, algo aplastadas, de color rojo, un poco más temprana que la anterior. Requiere terreno sano, bien trabajado y abonado.

Se siembra de Abril a Junio, de dos formas: 1.º En cuadros a voleo. 2.º En surcos de tres centímetros de profundidad, en el que a cada 25 se van colocando golpes de tres granos que luego se tapan, en forma que la capa de tierra sobre el grano no debe pasar su espesor de dos a tres centímetros.

Esta misma regla se observa para tapar el grano de la que se siembra en cuadros a voleo.

Los surcos antes dichos, se hacen separados entre sí de 25 a 30 centímetros, y si de 30 a 35 mejor, pues que esta cla-



Remolacha fina de mesa, temprana



Remolacha fina de mesa, color rojo sangre, medio larga, llamada de Garden

se de remolacha cuanto más distanciada se críe una de otra, mayor es el fruto y de mejor calidad.

Después que las plantas alcancen la altura de cuatro a cinco centímetros, se les da la primera mano de obra (sallo o escarda), y al mismo tiempo se van entresacando (aclarando) las que sobren, en forma que lo mismo las sembradas en cuadro que a surco, han de quedar lo menos de 25 a 35 centímetros una planta de otra.

Luego que las plantas entren en su franco desarrollo, se les da el resallo, llegándoles la tierra a la raíz. En tiempo seco es muy conveniente darle riegos poco duraderos, pues los muy prolongados la dañan.

Sembrada esta clase de remolacha en las fechas indicadas, puede principiar a consumirse en fin de Julio y continuando hasta fin de Abril.

Para que se conserve la remolacha con sus buenas propiedades hasta esta fecha de Abril (y hasta Mayo), se arranca en fin de Septiembre y Octubre, y cortándole las hojas, se coloca en una habitación de piso terreno o en cajones, mezclada con tierra seca o arena.

Para hacer la ensalada de esta remolacha, se cortan las hojas bien, por lo bajo, hasta que se vea la parte carnuda de la raíz, cortando también las raicitas no aprovechables y limpiándola de tierra. (No se pela hasta después de asada o cocida).

En esta disposición se asa en la hornilla o rescoldo, o se cuece; luego se pela y se corta en tajadas muy delgadas, que se van colocando en un plato o ensaladera con aceite, sal y vinagre por espacio de un cuarto de hora, tiempo suficiente para que quede hecha la ensalada.

Después de asada esta remolacha, no se emplea el agua en la condimentación, ni se lava.

Si a esta ensalada de la remolacha se le agregan unas hojas de lechuga, y en su tiempo, tomates maduros, hechos tajadas, resulta un plato ideal; esto es, un plato muy refrescante y muy nutritivo.



REPOLLO

Francés: *Chou pommé*. Inglés: *White cabbage*

Alemán: *Kopfkohl*. Italiano: *Cavolo cappuccio*

SE CUENTAN HASTA 60 VARIEDADES

Detalle de las clases más convenientes para cultivar en las regiones del Norte, con expresión aproximada de las que se siembran en primavera y otoño:



Repollo Corazón de Buey, de Jersey, muy temprano

GRUPO 1.º—Para sembrar de Agosto hasta fin de Octubre

De Etampes, muy temprano.

De Corazón de buey, de Jersey, idem.

De Boulogne, idem.

De Tourlaville, idem.

De York, grueso, muy temprano.

De Utrech. Lombarda morada, algo más tardía. (Para guisos y ensalada).

Éstas seis clases son de repollo pequeño. Sembrados en la fecha dicha, dan los repollos en Abril y Mayo, o antes, si el terreno es abrigado y contiene bastante abono. Ellos, aunque no repollen bien, lo mismo constituyen una verdura de las más finas.



Repollo Bacalán, temprano (Penca)

GRUPO 2.º—Para sembrar de fin de Agosto hasta fin de Noviembre

De Corazón de buey, grueso, repolla en Abril y Mayo.

De Bacalán, temprano. (Penca o lombarda blanca). Repolla en Mayo y Junio.

De Nantais, repolla en Mayo y Junio.

De Bacalán, grueso, tardío, repolla en Junio y Julio.

De Holanda, grueso, tardío, repolla en Julio y Agosto.

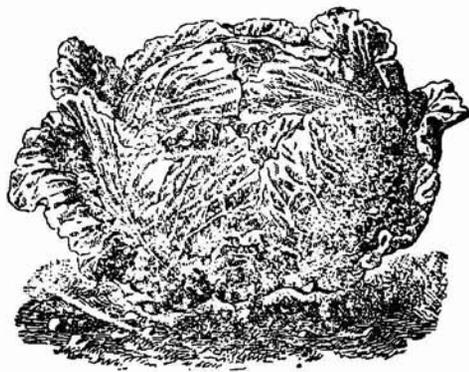
De Brunswick, repolla en Agosto y Septiembre.

De París, rojo, grueso, repolla de Julio a Septiembre.

De Polonia, rojo, grueso, repolla de fin de Junio a fin de Agosto.

Las clases más cultivadas en nuestra región, son: el Corazón de buey, grueso; el Bacalán (penca), temprano y tar-

dño; el de Holanda, grueso, y, aunque en pequeñas cantidades, los repollos rojos, que sirven para ensalada. Si se adelanta la fecha, sembrando en fin de Julio y primeros días de Agosto, espigan en Marzo y Abril muchos de estos repollos. Algunos años también espigan varios de los sembrados en fin de Agosto y primeros de Septiembre.



Repollo quintal, de Alsacia

GRUPO 3.º—Para sembrar de Febrero a fin de Julio

Bacalán, grueso (también se siembra en Otoño).

De Schweinfurt, muy grueso, se siembra solo de Febrero a Julio.

De Brunswick (se siembra también en otoño).

De Quintal, de Alsacia, se siembra solo de Febrero a Julio.

De Quintal, de Auvergne, ídem.

De San Dionisio, ídem.

De Vaugirard, de invierno, ídem.

De Milán, temprano (Borrachona), ídem.

De Milán, grueso, tardío (Borrachona), ídem.

De Polonia, rojo, también en otoño.

De París, rojo, grueso, ídem.

De Holanda, grueso, tardío, ídem.

Todos los repollos sembrados en primavera se dan perfectamente. Los repollos indicados aquí para sembrar de Febrero a Julio, muy raro es el año que se dan si se siembran en el otoño. Las siembras de Febrero y primeros días de Marzo, producen mayores repollos. Todas estas variedades se recolectan, progresivamente, de Agosto a fin de Enero.



Repollo de Brunswick, muy duro, tardío

Esta tan útil planta requiere terreno jugoso, más o menos profundo y de exposición franca, esto es, sin sombras de ninguna clase.

Las comarcas del Norte poseen en casi su totalidad terre-



Repollo de Holanda, grueso, tardío

nos fértiles, beneficiados por continuas lluvias, que se dejan sentir, aun en la mayor parte de los veranos. Esto hace que puedan cosecharse los repollos con gran provecho, no solo en las tierras ribereñas, si que también en las más elevadas y

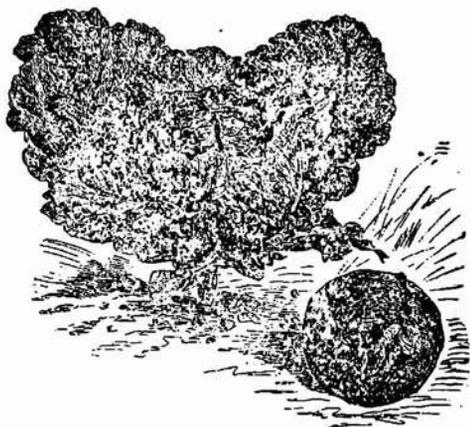
frías, siempre que a las plantas se les prodiguen los cuidados necesarios.

Se siembran en semillero en las fechas dichas, poniendo la semilla bastante clara, para que las plantas no salgan muy juntas.

Cuando estas plantas tengan de cuatro a cinco hojas, debe hacerse el repique, que consiste en trasplantar a otro lugar las que se vea sobran, en forma que unas y otras queden distanciadas



Repollo quintal de Auvergne, medio temprano



Repollo rojo, grande, de Paris

de siete a diez centímetros, con lo cual se mejoran mucho y adelantan tiempo para el trasplante definitivo.

Los semilleros de Marzo y Abril deben hacerse en cama

caliente y lo mismo los de Septiembre y Octubre, si se quiere adelantar la planta.

También puede hacerse la siembra en los meses de invierno, pero en este caso debe ser en cama rigurosamente caliente y con *chassi*, como le llaman en Francia, o sea con bastidor de madera ajustado al semillero y tapa de cristal que se mantendrá levantada de día, si el tiempo no amenaza lluvias frías con pedrisco o hielos.

Esta hortaliza requiere el terreno bien trabajado y abundantemente abonado, preparado así antes de hacer la plantación o cuando se verifique ésta.

Cuando las plantas del semillero alcancen la altura de 12



Repollo de Milán, grueso, (Borrachona), tardío

a 15 centímetros se hace el trasplante, poniendo las clases tempranas de repollo pequeño de 40 a 50 centímetros en todos sentidos y a 70 u 80 las otras clases de repollo grande.

Luego que las plantas estén bien prendidas a la tierra se les da la primera labor y un poco más tarde otra, arrimándoles tierra al pie.

Si durante su franco desarrollo hay facilidad de propinarles abundantes riegos, lo agradecen mucho.



También se mejoran en grado superlativo si se abren uno o dos hoyos a ocho o diez centímetros del pie de las plantas y en ellos se echa abono de aves de corral o palomina, bien disuelto en agua (no en cantidad excesiva), o bien el líquido que rezuma de los montones de estiércol o cuadras que es la esencia del abono.

Si en Octubre o Noviembre hubiese mucha cantidad de repollos sin facilidades de venta, o se viese que se pudieran



Repollo de Milán, (Borrachona), muy temprano

perder por no poder consumirlos, pueden conservarse un mes o dos más.

Al efecto se arrancan las plantas y se van colocando en dos o más líneas, unas sobre otras, con las raíces juntas al centro y las cabezas o repollos hácia afuera, hechando tierra en las raíces en cada línea o camada que se ponga y tapando con paja de maíz o de trigo el montón que se forme.

De esta manera no adelantan los repollos y al cabo de un par de semanas ya se encuentran más blancos y más tiernos.

«Si quieres buen repollo en primavera, siembra en otoño; y si lo quieres en otoño, siembra en primavera».

(Refrán del *Horticultor Norte-Americano*).

REPÓNCHIGO



REPÓNCHIGO

Se siembra de asiento (no se trasplanta) sin enterrar su diminuta semilla de Mayo a Julio, en cuadros o eras en terrenos sustanciosos y frescos.

Algo crecidas las plantas se aclaran, dejándolas a la distancia de ocho a diez centímetros unas de otras y regándolas durante los calores.

Sus raíces y las hojas se comen en ensalada.



RUIBARBO

Francés: *Rhubarbe*. Inglés: *Rhubarb*. Alemán: *Rhabarber*. Italiano: *Rabarbaro*



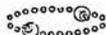
RUIBARBO

Son cinco las variedades conocidas. Híbrida de Florentín, variedad a flores de rojo foncé muy ornamental, al mismo tiempo que comestible. Royal Albert a costilla roja, variedad potajera.

Ondulado de América de hojas grandes onduladas. Estas son las tres clases principales, que además de sus cualidades medicinales, las venas gruesas de sus grandes hojas son comestibles, de lo que se hace buen consumo en muchos países del extranjero, particularmente en compotas y confituras

Se siembra con preferencia en Abril y Mayo, para trasplantar en Septiembre y Octubre, a un metro y medio de distancia una planta de otra.

Requiere terreno sano y profundo. Duran las plantas hasta 10 años si se les abona y trabaja dos o más veces por año. El semillero puede hacerse en un cajón o tiesto.



SALSIFÍ

Francés: *Salsifi*. **Inglés:** *Salsify*. **Alemán:** *Haferwurzel*
Italiano: *Scorzonera*



Salsifi blanco

Se siembra de asiento (no se trasplanta) de Abril a Junio. En el cuadro que se destine a este fin se hacen unos caballones distantes entre sí de 25 a 30 centímetros y de seis a ocho de altura. En todo lo alto de estos caballones se va extendiendo la semilla que luego se tapa con una capa de estiércol bien deshecho y tierra mezclado, cuyo espesor no debe pasar de uno a dos centímetros.

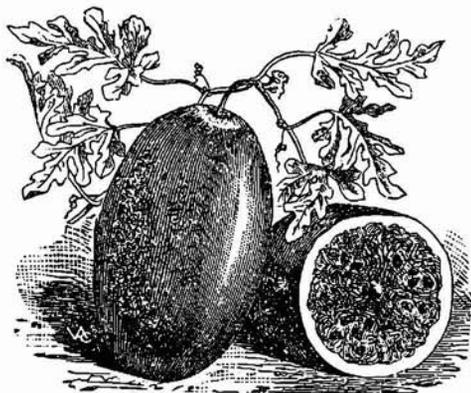
Algo crecidas las plantas, se aclaran dejándolas a la distancia de 10 a 12 centímetros, dándoles al mismo tiempo una mano de obra (sallo o escarda).

Esta planta requiere buen terreno abonado y algunos riegos durante el verano. Las hojas del salsifí blanco pueden comerse en ensalada en Agosto y Septiembre, y a partir des-

de Octubre a Enero, sus raíces se emplean en cocidos y otros guisos. El salsifí negro o sea la escorzonera, se consume al segundo año de su siembra, por esto casi generalmente se usa la clase blanca, que como se ve se cosecha el mismo año de su sementera.

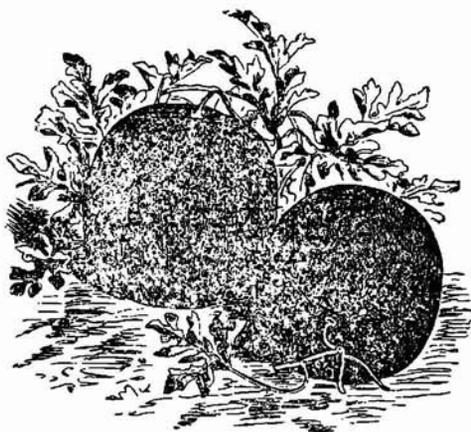
SANDÍA

Francés: *Melón d' eau.* **Inglés:** *Watermelons.* **Alemán:** *Wassermelone.* **Italiano:** *Cocomero*



Sandía de Valencia (Melón de agua), medio tardía

Se siembra y cultiva en la misma forma que el melón. Es muy conveniente la renovación de la semilla todos los años, por su gran tendencia a degenerar en nuestro país. Las clases



Sandía de Valencia, temprana

más apreciadas y de mejores resultados en esta región son la Pesteque muy temprana de Rodosto, de carne roja azucarada; la temprana de Rusia y la de Valencia.

SETAS-HONGOS

Francés: *Champignon*. **Inglés:** *Mushroom*. **Alemán:** *Essbarer Püz*. **Italiano:** *Fungo*

En nuestros campos se crían espontáneamente muchas variedades de este tan rico manjar, con que nos brinda la sabia Naturaleza, pero la recolección de estas setas ofrece gravísimos inconvenientes a las personas que carezcan de los conocimientos suficientes en materia de saber elegir las clases buenas, pues que hay bastantes variedades venenosas que casi todos los años causan víctimas.

Así pues, este fruto no debe exponerse a recolectarlo persona que no tenga la completa seguridad de escoger las variedades inofensivas.

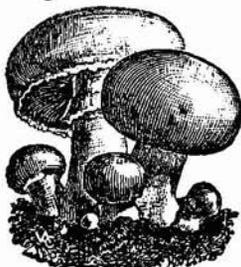
En las regiones del Norte se dan con gran abundancia estas clases indígenas, que así se llaman, apareciendo la primer cosecha de Marzo a Mayo la más segura y de menos variedades ofensivas.

La segunda cosecha poco abundante y probable, según las lluvias, se presenta a fin de Junio y Julio y la tercera en el otoño. Estas dos cosechas son las que hay que coger con más cuidado, que es cuando abundan más las venenosas, especialmente en los sitios donde haya arbolado y muy particularmente entre los castaños.

Las setas se cultivan también por procedimiento artificial en sótanos oscuros, en cuevas o galerías subterráneas, a base de abono caballar o vacuno muy descompuesto, que hay que conservar con calor de los 20 a 25 grados, pero el fruto así criado no iguala ni con mucho en sabor ni aroma al que se cría naturalmente.

En España es casi nulo este cultivo. Solo en las cercanías de las grandes capitales del extranjero lo practican, teniendo máquinas apropiadas para mantener equilibrada la temperatura en los criaderos.

Por esta razón me abstengo de especificar aquí este cultivo, que por su mucha extensión necesitaría un tratado aparte, sin mayor provecho; pues esto me apartaría de mi principal objetivo que es presentar al público esta modestísima obra, todo lo más lacónica e inteligible que me he propuesto.



Seta de campo



TETRA G O N A

Francés: *Tetragone*. **Inglés:** *New Zealand Spinach*.
Alemán: *Neuseelandischer Spinat*. **Italiano:** *Tetragona*.



Tetragona de Nueva Zelandia

Se siembra de asiento o en eras de Abril a Junio.

Algo crecidas las plantas se aclaran o trasplantan, dejándolas a la distancia de medio metro en todos sentidos.

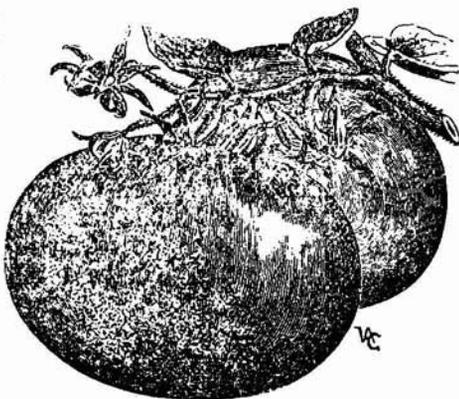
Es planta anual originaria de la Nueva Zelandia, cuyas hojas sustituyen a la espinaca común en verano, por no espigar tan pronto. Se da bien en casi todos los terrenos. Bastan de 15 a 20 plantas para surtir a una familia.

T O M A T E

Francés: *Tomate*. **Inglés:** *Tomato*. **Alemán:** *Tomate*.
Italiano: *Pomodoro*

Existen 22 clases de diferentes tamaños y formas, imperando los colores rojo vivo, rojo y amarillo.

Las clases más apropiadas para nuestro país son: El grande temprano que se da en plena tierra, llamado Rouge grosse, muy resistente a la enfermedad. El Merveille, muy productivo, bien resistente a la enfermedad,



Tomate grande, liso, de expallar

fruto de color rojo vivo, liso, de expalier. Perfección, grueso fruto redondo, rojo muy vivo, carne muy compacta. Mikado escarlata, fruto enorme, rojo vivo. De Laye, de grueso y fuerte pie que le sostiene en plena tierra sin tutor, fruto bastante voluminoso, compacto y bien regular de forma.

Se siembra del 1 de Marzo a fin de Abril, en semillero de cama caliente al aire libre, aunque algo resguardado del Norte. Cuando las plantas alcanzan la altura de ocho o más centímetros se trasplantan, colocándolas a la distancia de 50 a 80 centímetros. Es muy necesario tener bien abonado el terreno que han de ocupar estas plantas, así como es conveniente cambiar la tierra, casi todos los años, en los sitios de expalier.



Tomate grande, temprano

Después de la planta puesta en marcha, no conviene regarla con mucha frecuencia, y los riegos han de ser al pie precisamente y nunca por las ramas.

Cuando las plantas tienen ya fruto, principian a echar vástagos o tallos chupones que debilitan las ramas principales; en este caso, conviene ir cortándolos con tijera, aunque no todos, pues los que se vean crecidos (dos por planta), pueden dejarse y dan buen fruto algo más tardío.

Si en Septiembre se ve que va a llover, se retiran los tomates que estén bien hechos, aunque no tengan color, y en casa se colocan en sitio seco, entre dos mantas, donde madu-

ran perfectamente y conservando las mismas propiedades que si madurasen en la planta. También maduran sobre tablas, siempre que no les coja el rocío de la noche. Es mejor que no les dé el sol después de quitados de la planta, porque les acelera la maduración y les quita aroma.

De no hacer esto, corre el peligro de perderlos todos en una noche de lluvia fría, que manche las plantas, pues que en sucediendo esto, es casi inútil recoger los tomates, porque lo mismo se pierden en casa. Esta operación se hace con los criados al aire libre; pues para los criados en expalier cubierto y abrigado, no es necesaria esta operación. Puede sembrarse el tomate en Febrero, en invernadero o en cama rigurosamente caliente. Es muy conveniente, después de plantados los tomates, darles un par de manos de obra, llegándoles tierra al pie en la segunda labor, cosa que agradece mucho la planta.

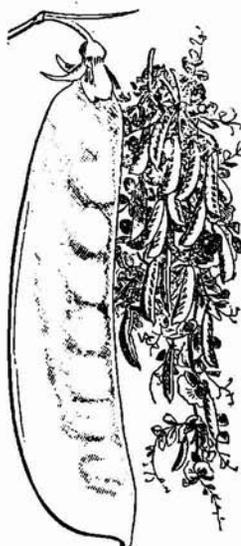
Los tomates se pierden lo mismo con un riego fuerte que con una lluvia fría.



Tomate muy grande, de expalier



TIRABEQUES



Tirabeque manteca

La siembra y cultivo quedan expresados en la página 86, referente a los guisantes. Sus gustosas vainas, sin hilo, se comen en verde (como los fréjoles), guisadas de varias formas.

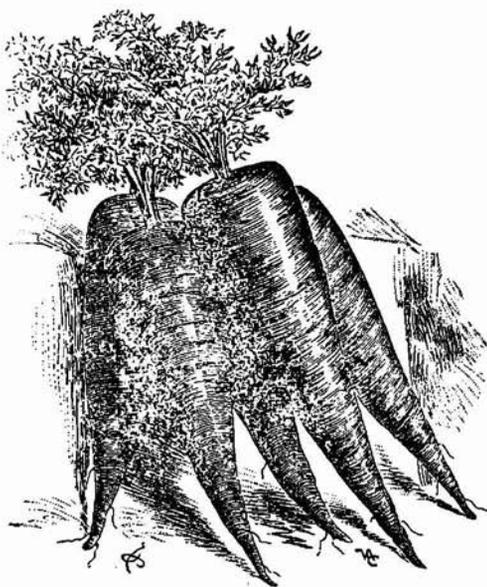
ZANAHORIA

Francés: *Carotte*. **Inglés:** *Carrot*. **Alemán:** *Mohre*.

Italiano: *Carota*

Son 27 las clases potajeras de esta especie.

Las más apropiadas para nuestro país son: La roja medio larga Nantaise, roja medio larga de Chantenay, roja medio larga de Luc, roja larga lisa de Meaux y roja larga de St. Valery.



Zanahoria fina, larga

Se siembra todos los meses desde Marzo a fin de Septiembre en cuadros o líneas, a voleo, de asiento (no se trasplanta).

Algo crecidas las plantitas, se aclaran, dejándolas a la distancia de 10 a 12 centímetros unas de otras. Se les dan dos o tres manos de obra con una herramienta estrecha, y si el tiempo está seco se riegan ligeramente algunas veces, pues no son convenientes los riegos abundantes, porque aunque la raíz se hace más gruesa por esto, desmerece en calidad y gusto. Como todas las clases de hortalizas, requiere el terreno sano, bien trabajado y abonado.

Las siembras del 1 de Marzo al 20 de Abril, y del 15 al 30 de Septiembre, son de dudoso resultado, si el tiempo no es



Zanahoria fina, color rojo, de Chantenay

apacible y caliente; pues si llueve y hace frío, se apelmaza la tierra y por esto se hace imposible la germinación y resurgimiento de las semillas de esta planta.

Arrancadas las zanahorias en Septiembre, Octubre y Noviembre, y colocadas en casa en la forma que se hace con las patatas, se conservan con sus buenas propiedades de aroma y gusto hasta la primavera.





CURIOSAS OBSERVACIONES

1.^a Cuando las plantas del semillero están naciendo y hasta que adquieran un tamaño regular, hay que regarlas con regadera fina precisamente. Muchas personas tienen la mala costumbre de tirarles agua con la mano desde un cubo, o con la pala desde un riego, ignorando el daño que hacen, pues que al caer el líquido en mayor cantidad y con fuerza sobre las tiernas plantas, las tritura.

Esta operación puede hacerse cuando las plantas tengan bastante resistencia y muy particularmente momentos antes de arrancarlas para el trasplante, si se ve que el terreno del semillero está duro para evitar que se rompan las raíces que conviene vayan completas al sitio definitivo.



Pulverizador para extender el insecticida

A falta de regadera, se mete una escoba o un ramasco en el agua y se va sacudiendo de manera que el líquido vaya cayendo suavemente, en forma de lluvia, sobre las plantas.

2.^a Del 15 de Abril a fin de Agosto, suele atacar a los semilleros el pulgón, particularmente a los de berzas, coliflores, repollos y nabos, cuando las pequeñas plantas tienen las dos hojas recién salidas del tallo, las cuales hojas se verán oradas cual si se las picara con un alfiler. Cuando esto se vea, es que ya está causando daño este insecto, el cual es del tamaño y forma de las pulgas y su color es azul oscuro.

Sólo atacan a estas plantas mientras éstán muy tiernas,

antes de cruzar, o sea antes de echar las cuatro hojas. Se han ensayado varios insecticidas, a base de sulfato de cobre, para combatir este insecto, cuyo insecticida se aplica con pulverizador, que extiende el líquido sobre las plantas en forma de



Pulverizador
para extender el
insecticida

rocío. Los resultados han sido y son satisfactorios en la mayoría de los casos, siempre que la composición de la droga esté bien hecha; pero como estos medios son poco empleados en nuestro país para combatir en buena parte esta plaga, debe emplearse el medio siguiente: Por las mañanas se riega con el líquido que rezuma de las cuadras o montones de abono, mezclado con mitad de agua, y a falta de esto frecuentes riegos por la mañana y tarde. Si el agua y el abono no pasase bien por los agujeros de la regadera, se efectuará la operación con una escoba, ramasco o árgoma, en la forma anteriormente explicada.

De las diez de la mañana a las cinco de la tarde, en los días calurosos, deben taparse los semilleros, a cierta altura de las plantas, con ramas de árbol o esteras. La sombra y el frío son enemigos del pulgón.

Todas estas molestias sólo duran unos días: hasta que las plantas tengan las cuatro hojas, como antes he dicho.

3.^a A los pocos días de desaparecer el insecto indicado, suele presentarse otro algunos años. Es una mosca con pintas de negro lacio y pajizo repugnante, la cual vuela como atontada por entre las plantas del semillero. Esta mosca trae la oruguilla negra que se deja sentir pocos días después de presentarse la mosca dicha. Este insecto consume todas las plantas en muy pocos días, si no se le combate.

Al presentarse esta oruguilla, después que el sol haya consumido el rocío, se preparan dos o tres calderos de agua, se pasa una vara suavemente por las plantas, en forma que las agite y no las rompa, con lo que se desprendrán de ellas los insectos, cayendo al suelo. Enseguida se va echando el agua en el semillero, de modo que forme corriente, para que salga

flotando esta oruga, la cual se aplasta a la orilla con un instrumento plano, según el agua vaya desapareciendo.

Si algunas de estas orugas quedan en las plantas, el observador las verá transformarse en la mosca o moscas que vió al principio. Esta oruguilla es mucho más dañina que la que procede de la mariposa blanca.

4.^a Todas las hortalizas, cuando tiernas en el semillero, constituyen pasto muy apetitoso para los caracoles y babosas.

Muchas personas salen por las noches o madrugan a perseguir este enemigo. Trabajo ímprobo e inútil, pues que casi a su vista desaparecen las plantas.

Los caracoles y babosas se combaten perfectamente y sin lugar a duda, de la manera siguiente:

En todo alrededor del semillero, 10 centímetros separado de las plantas, se hace un pequeño surco muy limpio de terrones y en él se extiende una capa de sal común, que se renueva si se disuelve por la lluvia.

Este surco no lo pasan estos enemigos y cuantos lleguen a él, allí pierden la vida.

5.^a Inútil poner semilleros al alcance de las gallinas; si éstos se hacen cerca de las viviendas, deben cercarse con espinos u otros obstáculos que eviten la entrada de estas aves.

6.^a A las coliflores, repollos y col de Bruselas, no debe cortárseles ninguna hoja antes de dar el fruto.

7.^a Las coliflores y repollos de Milán degeneran en nuestro país al primer año de dar la semilla. Por esto hay que renovarla todos los años.

8.^a Las plantaciones con plantador se hacen solo de Abril a Agosto.

9.^a Plantando en terreno recién trabajado, suelen comer las plantas las babosas que quedan envueltas entre la tierra, especialmente las berengenas, fréjoles, pimientos y lechugas. Por esto es conveniente tener trabajado el terreno con un mes de anticipación, pues que no teniendo esta miseria dónde pasar se pasa a otro punto.

10. Es regla muy conveniente usar de alternativa en el

cultivo, esto es, que el cuadro que un año dió un fruto se le ponga otro diferente al siguiente

11. Para las simientes de fréjoles y guisantes, se cogen las vainas primeras que echa la planta después de bien maduras, debiendo conservarse sin desgranar hasta la nueva sembrera.

12. También con el mismo fin se cogirá el primer fruto de las berenjenas, pimientos y tomates.

13. Las pepitas de calabaza, melones, pepinos y sandías que se quieran aprovechar para simiente, se dejan en el fruto hasta que estén bien rehechas.

14. De las berzas, lechugas y repollos, deben dejarse para semilla los mejores ejemplares.

15. Las semillas deben conservarse en saquitas de tela colocadas en sitio seco, libres del calor del fuego, con el cual muere el gérmen del grano.

16. Siempre que en el rigor del verano haya nubes que traigan granizo, debe evitarse que las corrientes de los caminos o arroyos penetre en las plantaciones, pues que esta agua viene muy fría y aunque se codicia por el abono que arrastra, ella daña las plantas en la mayoría de los casos, helándoles la raíz

Este riego debe aprovecharse para los cuadros desocupados.

17. Siempre que se saca el abono de las cuadras y se apila, a los pocos días principia a rezumar el orín, como así suelen llamarle los agricultores de nuestro país. No es tal orín, es la esencia líquida del abono, la cual esencia dejan perderse en su inmensa mayoría, consintiendo que las aguas la arrastren o que se seque en las inmediaciones del montón del abono apilado.

Junto a las pilas del abono, debe hacerse una poza bien tapizada, para que a ella vaya afluyendo el líquido, el cual se cogirá cada pocos días pasándolo a un barril que se mantendrá tapado o a un depósito hecho con cemento que también se mantendrá tapado en forma que si estuviese a la intemperie no penetre la lluvia.

En esta disposición se deja que fermente bien, cuanto más mejor y a medida que se vaya necesitando se echa en la regadera, mezclado con mitad de agua y luego de agitarlo todo bien con un palo, se va echando un poco alrededor del pie de cada planta con el tubo de dicha regadera y a falta de ésta con un cazo.

Esta operación puede verificarse todas las veces que se quiera, cuantas más mejor.

Empleado así el líquido de que se trata, se podrá apreciar su mucho valor.

18. Digo en semilleros de cama caliente, que para que los pájaros no arranquen la semilla al brotar, se tapen con tela metálica.

A falta de esta tela, es convenientísimo, en los meses de Enero, Febrero, Marzo, Octubre, Noviembre y Diciembre, plantar unos palos en los semilleros, tan pronto se concluya de hacerlos, y atar un hilo de un palo a otro, de modo que forme cruz encima del sembrado. A este hilo se le atan muchos papelitos, que estarán colgados en forma de campanillas, en continuo movimiento por el viento que las agita y bambolea.

Esto hace que los pájaros tengan miedo meterse en los semilleros, especialmente los verderones, que son los que más daño hacen en los sembrados de Berza, Coliflor y Repollo, dejando las plantas, al brotar, arrancadas encima de la tierra, en forma de pequeños hilos. Este peligro para los semilleros, sólo existe unos días, hasta que las tiernas plantas levanten unos dos centímetros y formen su color verde, pues luego ya no las tocan.

19. Cuando se haga el trasplante de las plantas del caso, hay que dejarles fuera de la tierra la parte del tallo correspondiente, para que el viento las bambolee.

Las plantas que se pongan muy metidas por la tierra, no respiran, se crían anonadadas, raquíticas, no las agita el viento y, por esto, no pueden nutrirse. Cuando bambolea las plantas el viento, es cuando ellas se atraen el alimento que necesitan.

20. La huerta es una caja que devuelve un crecidísimo interés al que la cultiva. Sólo exige el trabajo y el abono (de cuadra, bien podrido), por cada vez que se ponga fruto en ella. El abono del ganado de cerda no es muy a propósito para la huerta.

Se atribuye a Catón Marco Porcio, que escribió *De re rústica*, el refrán que dice: «Dobla tu montón de abono y doblarás tu cosecha.»

NOTAS ACLARATORIAS

Caballón.—Es el lomo de tierra arada, entre surco y surco, técnicamente hablando. (En Asturias dicen suco de tierra llabrada, entre riego y riego).

Se llama caballón, también, el que se dispone para contener las aguas o darlas dirección en los riegos.

Se llama caballón, asimismo, la línea de tierra más o menos levantada, que divide las porciones de dos o más llevadores en una ería o vega.

Riego.—Es la acción y efecto de regar. El agua que se mete en un cuadro de hortalizas, de cereales o en un prado. Beneficio que produce.

Surco.—Es la hendidura que se hace en la tierra con el arado u otro instrumento. Señal o línea que deja una cosa que pasa sobre otra. En Asturias, parte de Galicia y de Santander, a este surco le llaman riego.

Escarda.—Por regla general se llama así la primera labor que, con herramienta que profundice poco, se da a los sembrados de plantas delicadas, aligerando la capa superficial del terreno, al mismo tiempo que se arrancan las hierbas.

Sallar.—Es la misma labor que la escarda, si bien debe entenderse que profundizará algo más la herramienta.

Resallar.—Es la segunda mano de obra en la que a la mayoría de las plantas se las arrima tierra abundante al pie, muy particularmente a las patatas y ajos-puerros que se cu-

bren hasta más de la mitad de la altura de sus tallos. Se llama también esta labor aporcar o recalce. (En Asturias arrendar).

Al reseñar la forma de cultivo de los ajos, cebollitas de azafrán y chalote, cito la palabra *guaño*, no definida en el Diccionario. La cito porque en Asturias, parte de Galicia y de Santander, es muy vulgar el uso de esta palabra, diciéndose, por ejemplo: Los ajos, cebollas, patatas, etc., etc., tienen *guaño* o están *guañadas*.

Por creerlo de algún provecho, hago las aclaraciones siguientes sobre este particular.

Gérmen.—Parte de la semilla de que se forma la planta.

Germinación.—Acción de germinar.

Germinar.—Brotar y comenzar a crecer las plantas.

Grillarse.—Entallecer los ajos, cebollas, patatas, etc.

Grillo.—Tallo que arrojan las semillas.

Brotación.—Acción de brotar y su efecto. Germinación.

Brotar.—Nacer o salir la planta de la tierra.

Brote.—Botón o renuevo de cualquier planta.

Nota.—El caballón puede dejarse más o menos levantado con herramienta, al efecto, según se vea la humedad del terreno.

NOTA FINAL

Al hacer la descripción de las plantas y su forma de cultivo, he dado a cada una de ellas su nombre vulgar del castellano y citándolas por el orden alfabético

La col, que es de la familia de las crucíferas, tiene muchas variedades. De poner por el orden correlativo las aquí descritas, resultaría menos cómodo su estudio.

La berza, el brocolí, la col de Bruselas, la coliflor y el repollo, son las variedades citadas en este libro, cuyos nombres encontrará el lector por el orden alfabético, como digo arriba.

