

REVISTA HORTICOLA ANDALUZA

PREMIADA

CON MEDALLA DE PLATA Y DIPLOMAS DE 1.ª CLASE EN LAS EXPOSICIONES
CELEBRADAS EN MADRID EN 1881 Y 1882, POR LAS SOCIEDADES CENTRAL DE HORTICULTURA
Y DE ANIMALES Y PLANTAS.

Directores-Propietarios:

Sres. Martin, Giraud y Gherzi,

HORTICULTORES.

REDACTOR EN JEFE:

D. RAFAEL CARRILLO Y PAZ,
Perito agrícola.

ADMINISTRADOR:

D. MANUEL GALLARDO Y VICTOR.
Escritor publico.

COLABORADORES.

EN ESPAÑA.

D. Adolfo de Castro.
D. Alejandro San Martin.
D. Alfonso Moreno Espinosa.
D. Alfredo Jimenez de Cádiz.
D. Angel Maria Castiñeira.
D. Antonio Blasco.
D. Antonio Mendoza.
D. Antonio Valls y Alvarez.
D. Benito Alcina.
D. Celestino Párraga.
D. Diego Navarro y Soler.
D. Domingo Lizaur y Paul.
D. Eduardo Galvez y Crespo.

D. Enrique Moresco.
D. Estéban Geoffre.
D. Francisco A. de Vera.
D. German Wildpret.
D. Gumersindo F. de la Rosa.
D. José de Rivas.
D. Juan B. Chape.
D. Juan Lopez Padilla.
D. Juan Muguero.
D. J. Lebigot.
D. Luis Alvarez Alvistur.
D. Miguel Colmeiro.
Muley Roviadagor Nallat.
D. P. Fabre.
D. Rafael Guillen.
D. Rafael Ruano.
D. Ramon Maurell.

D. Salvador Ceron.
D. Salvador Sanchez Manzorro.
D. Vicente Ferrer.

EN FRANCIA.

Mrs. Charles Joly.
E. A. Carrière.
F. Brassac.
Louis Leroy.

EN PORTUGAL.

SEÑORES:

D. J. Pedro da Costa.
D. José Marques Loureiro.
Duarte de Oliveira, Junior.

SUMARIO.

L. A. ALVISTUR	<i>Nuevo abono vegetal</i>	65
F. GHERSI	<i>Cultivo de los Geranios</i>	66
CH. JOLY	<i>Apuntes sobre la conservacion y desecacion de los frutos.</i>	67
ANTONIO DE LA CAMARA	<i>El Eucalyptus Globulus</i>	74
A. VALLS Y ALVAREZ	<i>Ley del Progreso</i>	76
F. BRASSAC	<i>Los Melones para todos</i>	78
	SECCION DE NOTICIAS.....	79
EMILIO AGUILERA	<i>Observaciones meteorológicas (Abril)</i>	80
F. GHERSI	<i>Calendario de Flora (Mayo)</i>	80

Se publica el dia 1.º de cada mes.

REDACCION Y ADMINISTRACION:

CADIZ, JARDIN BOTANICO,

A DONDE SE DIRIGIRÁ TODA LA CORRESPONDENCIA.

Establecimiento de Floricultura.

GRAN SURTIDO DE PLANTAS ÚTILES Y DE ADORNO
PARA SALONES Y JARDINES.

JUAN LOPEZ MORALES.

JARDINES DEL HOSPITAL NOBLE.
MALAGA.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LERIDA.

Propietario:

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA.

Jardinero-Director:

D. JUAN CAZENEUVE.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.

Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucarias y otras coníferas.

Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Drácnas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

30 variedades de Eucaliptus propios para diferentes clases de terrenos y climas.

56 variedades de Fresas, las más superiores conocidas.

Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades.—Id. americanas, resistentes á la filoxera.

PRECIOS ECONÓMICOS.

Trasporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

NUEVO ABONO VEGETAL.

Atendiendo al estado de agotamiento en que se encuentra nuestro suelo laborable y á la gran escasez de abonos que existe, una de las cosas que principalmente deben ocupar y preocupar á todo el mundo es la manera de fertilizar ese mismo suelo. Hé aquí la razon que tenemos para dar á conocer el abono vegetal de Argamasilla de Alba, abono, que por su composicion y demás condiciones especiales bien puede considerarse como la primera materia fertilizante. El origen de esos criaderos ó depósitos está en los restos orgánicos que arrastra en su corriente el caudaloso río Guadiana, desde hace más de cien años, unidos á las cenizas de considerable número de carrizos y á las deyecciones sólidas y líquidas del ganado lanar y cabrío. Baste esto para comprender cual ha de ser la bondad del abono que nos ocupa. Los ensayos que con él se han hecho en el cultivo de plantas cereales y otras han dado, como era natural, resultados verdaderamente extraordinarios y es de esperar que suceda lo propio con los que en la actualidad estamos verificando en la Real Casa de Campo en los terrenos que al efecto se ha dignado cedernos S. M. el Rey.

Los cultivos que hemos sometido á nuestro estudio son el garbanzo, patata, remolacha de azúcar (*beta alba*) y el melon y sandía. La siembra de todos estos vegetales háse efectuado en condiciones las más desfavorables, á fin de que los cálculos puedan ser exactos y generales, sin que haya en ellos la menor exageracion.

Aunque tenemos la completa seguridad

de que nuestro trabajo ha de dar los mejores resultados, nos abstendremos de recomendar el empleo de este abono hasta que podamos hacerlo de una manera concreta y terminante, limitándonos por hoy á anunciar á los agricultores la existencia de esos depósitos; depósitos que tardarán muchos años en agotarse, puesto que miden una extension de 17 kilómetros, siendo su latitud media de un hectómetro y la profundidad de 3 á 4 metros. Ahora bien; como prueba de que nuestras esperanzas, acerca de las cualidades del abono de Argamasilla, no carecen de fundamento, citaremos los siguientes experimentos:

Aplicándolo á una planta casi muerta, ésta, en pocos dias recobró su lozanía, adquiriendo completo desarrollo. Así mismo, habiendo encerrado en un frasco de cristal, con agua, cierta cantidad del abono de que se trata y tapándolo herméticamente al abrirlo, despues de nueve dias, sucedió lo que sucede cuando se destapa una botella de líquido que ha sufrido buena fermentacion. Este hecho es de un valor inapreciable.

De manera que, en realidad, lo que hace falta para poder aplicar, con ventaja el abono que nos ocupa es fijar las cantidades en que ha de echarse en cada una de las distintas tierras y en los diferentes cultivos, que es, precisamente, lo que ahora tratamos de averiguar.

Nuestro estudio durará 4 ó 6 meses; de modo que para el próximo Otoño ya podrán saber, los agricultores, á qué atenerse. En el interin, les diremos que los 50

kilos de este abono puestos en la estación de Argamasilla en la línea de Ciudad-Real, cuestan 9 reales, suma insignificante, sobre todo, si se compara con el guano del Perú, que vale el quintal 80 reales, y aun con la tierra de Brezo, cuyo precio es de 20 reales las cuatro arrobas.

El abono vegetal de Argamasilla de Alba, pues, puede y debe considerarse, desde luego, como la salvación de la Agricultura del país.

En artículos sucesivos nos ocuparemos de los resultados que en nuestro estudio experimental y comparativo vayamos obteniendo, con lo cual los ilustrados lectores de la REVISTA HORTÍCOLA ANDALUZA, serán de los primeros que aprecien las condiciones de tan importante elemento reparador.

LUIS ALVAREZ ALVISTUR.

Madrid: Abril 1883.

CULTIVO DE LOS GERANIOS.

Constituye la familia de las Geraniáceas una variada colección de plantas muy agradables, especialmente la gran diversidad de especies de geranios y pelargoniums que hoy se conocen, y que son casi todas muy apreciadas por los aficionados y jardineros, las cuales son, sin duda alguna, una de las plantas ornamentales más propias para decorar los invernaderos y estufas y los cuadros de nuestros jardines al aire libre, donde aquellas adquieren gran desarrollo y abundantes flores, que en unas clases duran todo el año y en otras sólo durante los meses de Marzo, Abril, Mayo y Junio, época en que terminan aquellas más bonitas y delicadas.

El cultivo de los geranios en nuestra localidad es sumamente fácil y sencillo, adquiriendo gran tamaño las plantas en cualquier clase de terrenos y situación en que estas se planten, no exigiendo grandes labores ni cuidados en general, particularmente las especies más antiguas y comunes, debiendo ser los riegos muy ligeros y mucho más para las variedades más delicadas que generalmente son las que crecen menos y las que siempre se crían más raquílicas; cuidando sólo para

conservarlas el regarlas poco por ser plantas que con suma facilidad se pudren por exceso de humedad.

Las multiplicaciones de los geranios se practican por esquejes y por semillas; pero cualquiera de los medios que se adopte dá buen resultado, aun cuando siempre es preferida la multiplicación por el primer sistema para aquellas especies más raras que se desean propagar y con objeto también de obtener otros nuevos pies de plantas para que puedan dar flores al poco tiempo de hecha la plantación y sirvan de adorno.

Para hacer las multiplicaciones por esquejes no hay más que ponerlas ya sea en el suelo de asiento, ya en pequeños tiestos, en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre, teniendo preparada la tierra con buen mantillo, procurando reservarlas de los fuertes vientos para que puedan agarrar mejor y más pronto enraizarse las nuevas plantas.

Pueden también hacerse las plantaciones de los esquejes de geranios en Julio y Agosto, después que han concluido de dar sus flores; y de estas posturas, las que quedan se hacen mucho mayores á la pri-

mavera siguiente, debiendo tambien cuidarse si se desea que se pierdan menos esquejes, de dejarlos un mes antes que se vayan á plantar, con pequeñas incisiones y algunos desgajados, con objeto que se cicatrice la parte que está á la intemperie y solamente alimentados por la pequeña parte de corteza que tiene adherida á la planta madre; despues se cortan y se hacen las plantaciones en los lugares indicados. Las multiplicaciones por semillas son, sin disputa alguna, las más importantes en estas bonitas plantas, pues á aquellas se debe la gran variedad que hoy se conoce de geranios, siendo unas obtenidas simplemente por las semillas de una variedad cualquiera y salir de preciosos matices los pétalos de sus bonitas corolas y otras producidas por la hibridacion, es decir, cruzadas las variedades por medio del polen fecundante de unas sacudido sobre el pistilo ú órgano femenino de

otras, operacion muy curiosa en jardinería, porque con ella se obtienen bonitas flores, no solamente en estas sino tambien en otras muchas variedades de plantas tanto perennes como anuales. Las almácigas de las semillas deben hacerse en los meses de Febrero, Marzo y Abril, bien en macetas ó en pequeños cajones, en tierra suelta y muy sustanciosa con abundante mantillo para que, al trasplantar las pequeñas plantas saquen perfectamente todas sus raices, colocándose aquellas en pequeños tiestos para despues de bien enraizadas se pasen al punto que más convenga, haciendo esta misma operacion con las posturas de los esquejes, con el fin de obtener grandes cantidades de cogollos en un espacio pequeño, donde á pesar de estar reducido produzcan sus flores y sirvan para decorar las galerías, habitaciones y corredores.

FRANCISCO GHERSI.

Cádiz.

APUNTES SOBRE LA CONSERVACION Y DESECACION DE LOS FRUTOS.

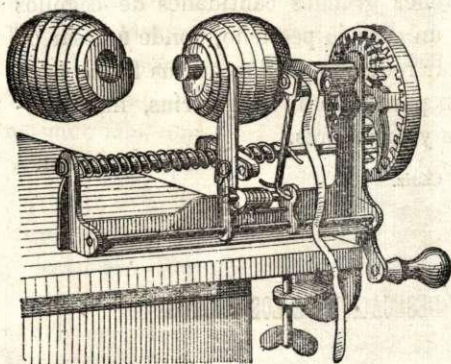
En todos los tiempos el hombre ha estudiado los medios de conservar los productos necesarios para su alimentacion; pero en Francia este arte ha alcanzado un desarrollo considerable, particularmente en París, Nantes y Bordeaux. Durante los últimos años, tres grandes centros de produccion, los Estados Unidos, el Brasil y la Australia, han adelantado mucho en la conservacion de las carnes, y sus productos forman hoy un artículo importante en la alimentacion de la Europa. En nuestro país, hablando solamente de frutos y sin tener en cuenta el comercio interior, la exportacion de nuestras frutas en conserva ó preparadas por el método Appert, llegó en 1881 á sumar ki-

lógramos 3.713.443, apreciados en francos 10.095.375. Pero por la facilidad de los trasportes, el comercio y el tiempo de la venta de los frutos en los mercados del Norte, se han cambiado enteramente.

Desde la abertura del túnel de S. Gothardo, la Alemania recibe diariamente 30 á 40 wagoes de frutos y de legumbres de Italia. En Londres se venden por las calles los plátanos de la Madera y de la Florida al mismo precio que las manzanas. En nuestro país, mientras las uvas en las cercanías de París están todavía verdes, las recibimos del Sur á precios muy razonables y la Kabylia nos puede surtir de ellas tres meses antes de que las nuestras estén maduras. Cuando nuestros

trasportes estén perfeccionados, cuando los trámites de nuestras aduanas y arbitrios sean simplificados, nuestras comidas de invierno, se modificarán mucho. De todos los mercados el más crecido es el de Nueva-Orleans, pues allí se ven productos de las clases más distintas y opuestas, los de las Antillas traídos por vapores y los del Norte que han bajado un río de 800 leguas, todos ofrecidos por vendedores negros, blancos y cobrizos procedentes de todos los países cercanos; sus idiomas, como sus géneros, dan una idea de la Torre de Babel. Pero volvamos á nuestro asunto.

Además de los diferentes métodos de



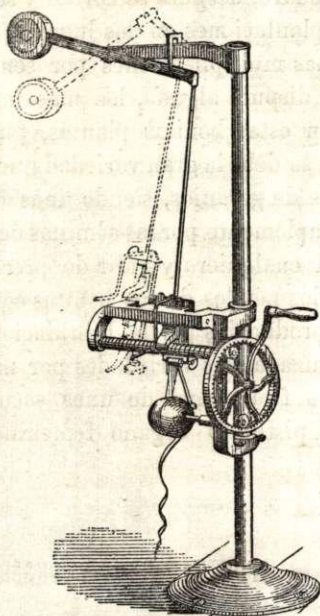
(Fig. 1.)

Máquina para mondar y cortar las manzanas.

conservar, que son tan antiguos como el mundo, tales como la sal, el humo, el frío, la cocción, el vinagre, la desecación, el azúcar, el aguardiente, las atmósferas artificiales, el ácido salicílico, hay otros muchos que han sido celebrados y probados con el objeto de surtirnos de víveres durante las estaciones rigurosas y los largos viajes marítimos. En los últimos años el frío ha llamado especialmente la atención de los industriales y se ha visto que si bien se puede destruir la trichina por la cocción de las carnes importadas, tenemos también otro recurso infalible, el someterlas á un frío de -20° á -40° , el cual tam-

bien es un medio de destruir los huevos de los parásitos que existen en la carne cruda usada en la medicina para los anémicos que la pueden digerir más fácilmente.

Pero nosotros tenemos que ocuparnos aquí solamente de la horticultura y es apenas necesario hablar de los diferentes modos de calentar los vinos para asegu-



(Fig. 2.)

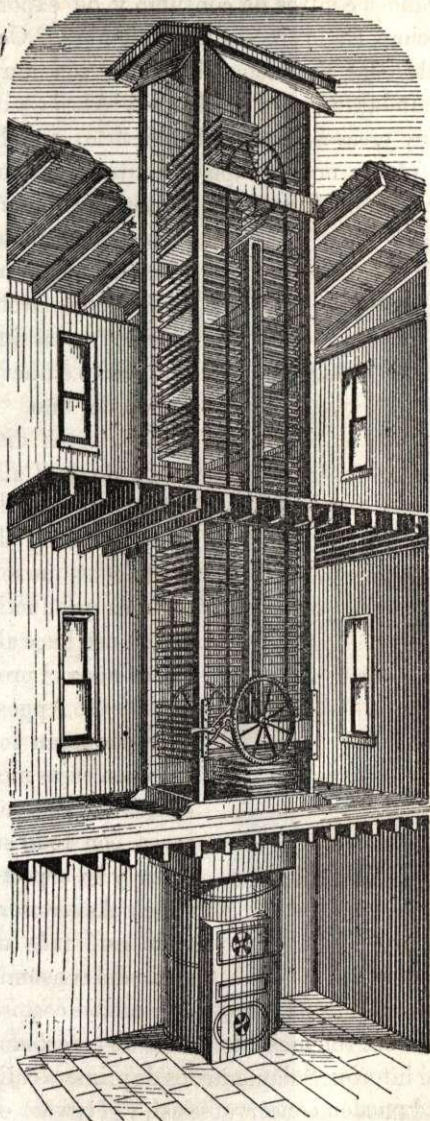
Máquina para mondar y cortar las manzanas.

rar su conservación, ó de los de secar las uvas, dátiles ó higos, usados hace mucho tiempo en el Oriente y en España. Hoy día, como nuestras cosechas han sido malas, nos alegramos de recibir pasas de la Turquía, de las cuales importamos más de 37 millones de kilogramos en 1881. Hemos empleado parte de estas en la producción de 4 millones de hectólitros de vino para mezclarlos con los nuestros. Será lo mismo con los demás frutos secos, el uso de los cuales se extenderá á todos los países poco favorecidos por el clima, como veremos ahora por las exportaciones de los Estados Unidos.

No hablaremos aquí de los frutos conservados en su estado fresco, ni de las condiciones que debe reunir un buen almacén construido para este objeto. Cada

cuales se pueden resumir en pocas palabras y no deben olvidarse nunca.

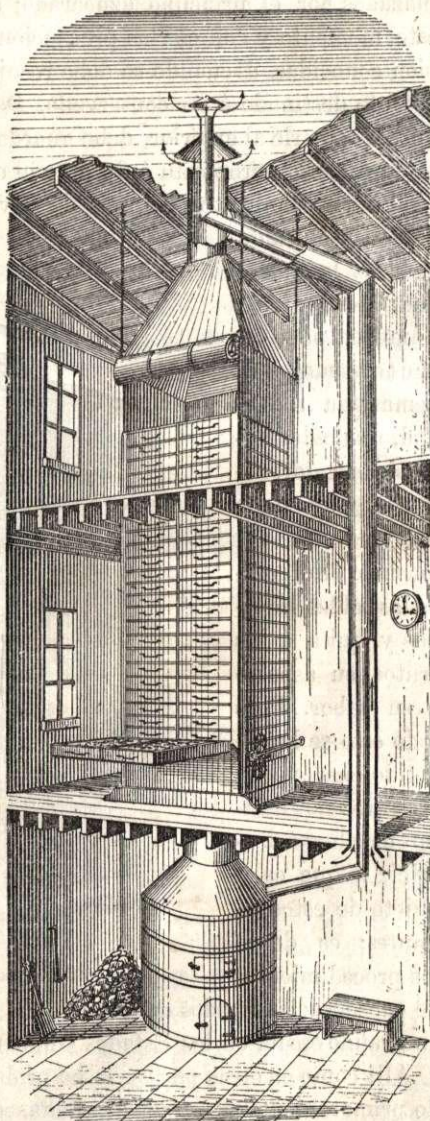
Desde el momento que la fruta se forma sobre al árbol, pasa por una serie de



(Fig. 3.)

Secador americano para frutos.

uno se cree inventor de algun método maravilloso y desconocido (no hay nada nuevo sino lo que ha sido olvidado); pero ningún método es realmente eficaz si no satisface á las leyes de la naturaleza, las



(Fig. 4.)

Gran secador americano para frutos.

transformaciones que son: primero, cuando está verde la descomposición del ácido carbónico y el desarrollo del oxígeno, lo mismo que las hojas. Luego cuando empieza á mudarse, su color se cambia, se-

gun la clase, particularmente si la superficie está expuesta al sol. En el interior se verifica una combustion lenta que hace desaparecer los ácidos, que son reemplazados por el principio azucarado; en este momento y con ciertas precauciones bien conocidas, es cuando se debe recoger el fruto destinado á ser conservado. Después de secarla al exterior, debe guardarse en un sitio apropiado á fin de que esté al abrigo de los tres agentes de la vegetacion; el calor, la luz y la humedad. Demasiada humedad pone los frutos mohosos; demasiada sequedad, arrugados; demasiada calor, activa el proceso de maduración; demasiado frio, rompe las celdas líquidas y quita á los frutos su aspecto y su sabor. Pero todo esto se ha repetido cien veces. Nosotros nos limitaremos hoy á describir lo que es el objeto de estos apuntes; es decir, los procedimientos

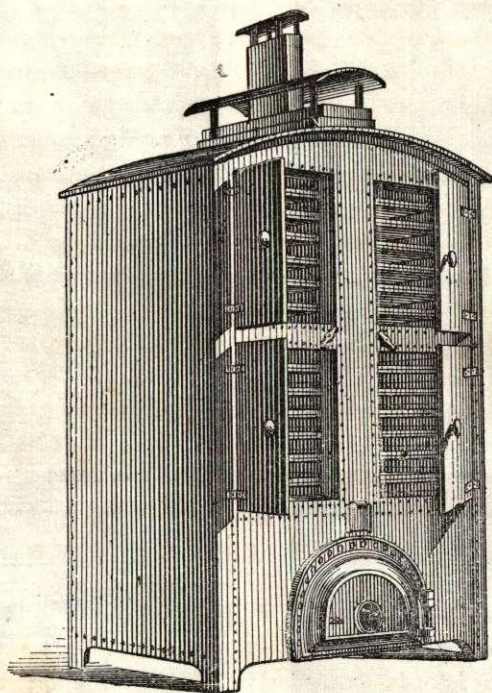
de conservacion usados en la actualidad en grande escala en los Estados Unidos.

Allí como en otras partes, se ha probado primeramente el secar las frutas en hornos ordinarios; luego el guardarlas frescas en almacenes contruidos de varias maneras; luego un sistema de evaporación rápida que consiste en poner los frutos en una corriente de aire caliente con objeto de quitarle el agua que contiene sin llevar el gusto ó perfume especial.

En algunos años la cosecha de frutos es tan grande en algunos estados, que no tiene cuenta empaquetarla y llevarla, particularmente en los distritos lejos de los grandes centros de consumo y de exportación. En los meses de Setiembre y Octubre los productos del suelo son muy abundantes, pero en Marzo y Abril están muy escasos. Es inútil repetirlo; cuando se planta no se ocupa bastante de la época de la madurez de los frutos, particular-

mente de las peras y manzanas, las cuales pudieran obtenerse frescas durante ocho ó nueve meses del año.

En ciertos distritos de la California, como los de S. Francisco y de los Angeles que son los más productivos, se usa hace algunos años el procedimiento Appert y empaquetan los frutos en cajas metálicas que los conserva con todo su sabor y su aspecto fresco. Así conservado está más al gusto del consumi-



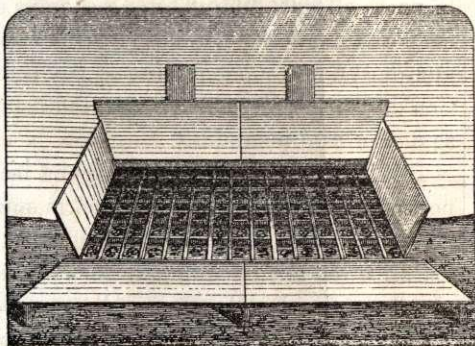
(Fig. 5.)

Secador portátil para frutos.

dor en Europa, pero es un medio costoso para la gran masa de frutos de los estados del interior. Solamente los de primera calidad pueden conservarse así, y el envase es pesado y abulta mucho. Es necesario también cuidar bien del forro de estaño de las latas y de las soldaduras, pues hay algunas ligas metálicas que perjudican gravemente la salud. Cuando sea necesario operar con prontitud sobre grandes masas de productos, es mejor servirse de la

deseccacion, ó como la llaman en los Estados Unidos, la evaporacion. Este procedimiento conserva á los frutos su color natural, su gusto y casi su sabor primitivo; produce sobre la fruta una especie de capa ó corteza artificial que aprisiona los principios azucarados como hace la naturaleza en los dátiles y las uvas secadas al sol en su cubierta primitiva. Para usar los frutos así secados es solamente necesario tenerlos en agua durante algunas horas antes de cocerlos ó usarlos como frutos frescos. El mismo método se emplea en grande escala para las legumbres. Tiene la ventaja de utilizar los frutos de 2.^a

servacion de las legumbres picadas y prensadas, para el uso de la marina y de los ejércitos en campaña. En la California del Sur se usa en grande escala un modo de conservar la remolacha, que consiste en cortarlas en ruedas de 3 á 4 cent.^{os} de grueso, que se secan al sol durante algunas horas: así se disminuye mucho su peso para el transporte y el rendimiento de azúcar parece mejor. Para dar una idea de la inmensidad de la produccion de conservas, me bastará decir que en la Exposicion del Campo de Marte en 1878, habia más de 1600 expositores entre franceses y extran-

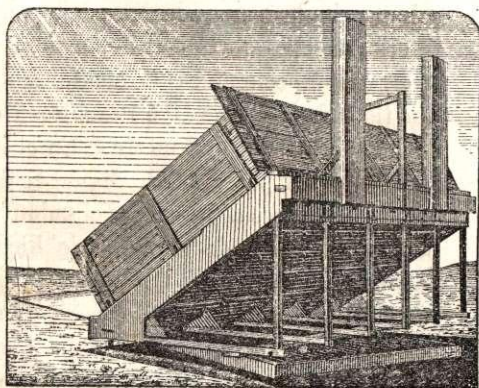


(Fig. 6.)

Aparato usado en California.

y 3.^a clase, que puede ser usado en todos los lugares, en todas las estaciones, en los climas del Norte y tambien de que se hace con gran rapidez, mientras que la deseccacion al sol se efectúa lenta y solamente en los climas meridionales.

Cuando la produccion y exportacion de frutos es una de las más importantes industrias de un país, es inútil insistir sobre la importancia de tener un medio de reducir el volumen de los productos sustrayéndoles un 80 por 100 del agua que contienen, para economizar los gastos de transporte. Muchas casas en Francia han puesto en práctica esta idea para la con-



(Fig. 7.)

Aparato para la deseccacion de los frutos.

jeros. En cuanto á los Estados Unidos, en la Exposicion internacional de Filadelfia, habia cerca de 60.000 platos de frutos de todas clases; ellos estiman sus cosechas de manzanas en 250 millones de francos, las de melocotones en 280 millones, las de peras en 100 millones, y el valor total de la cosecha en 800 millones; es decir, casi la mitad de la cosecha de trigo.

Veamos ahora en qué consisten los "evaporadores" americanos, y hablaremos primero de las diferentes máquinas inventadas para mondar, aviar y cortar las manzanas. Las láminas 1 y 2 representan los aparatos que más se usan. Con

ellos se pueden preparar de 2 á 3 hectólitros por hora y los residuos ó desperdicios, es decir, las mondaduras y corazon de los frutos se venden para hacer jaleas ó cidra; así no se desperdicia nada absolutamente, y no se paga trasporte sobre la parte que tiene poco valor. Despues de esta primera operacion se meten las manzanas en los evaporadores.

De estos últimos, uno de los más usados y de los más antiguos, es el aparato Alden, conocido desde el año de 1869, particularmente en los grandes establecimientos. Despues viene el de Williams, representado en la lámina 3, en el cual sehan quitado dos paredes para dejar ver el interior del aparato. Consiste esencialmente en una especie de cajon cuadrangular que tiene de altura de 10 á 12 metros y de ancho sobre 1^m,50 ó 2 metros. En el interior hay una pared que lo divide en dos columnas, dentro de las cuales circulan las bateas ó estantes de alambre de hierro galvanizado, separados unos de otros, pero unidos por una ligazon sobre la cual pasan unas cadenas sin fin. Por las aberturas laterales y por encima del aparato de aire caliente, se meten las bateas llenas de frutas unas debajo de otras: estas suben en la misma disposicion, y bajan por la otra columna, por la base de la cual se les saca; el movimiento será más ó menos rápido segun la fuerza del calor ó el grado de evaporacion que se desea. Otro gran aparato industrial es el de Mr. Farland, representado en la lámina 4. En este no hay mas que una columna de bateas, y los cajones son dobles para facilitar la colocacion: se meten unas debajo de las otras y se les saca por la parte superior, levantando una de las cortinas movibles unidas á la tapadera de chapa que está colgada del techo. Para activar la circulacion del aire húmedo, se aprovecha en un tubo doble el calor de la tu-

beria del humo y el del calorífero. Un sencillo movimiento de palanca hace subir la columna de bateas segun el estado de desecacion de los frutos.

Además de los grandes aparatos fijos, propios de las grandes haciendas y que están algunas veces contruidos por sindicatos, como se hace entre nosotros para montar las prensas para vino ó las máquinas de segar, hacen tambien evaporadores portátiles (Lám. 5.) contruidos en hierro galvanizado, por el centro de los cuales pasa la chimenea ó tubo de humo cuyo calor se utiliza á la vez para secar la fruta y para llevar la humedad por medio de un doble tubo que se vé en la parte alta del dibujo: estos secadores ó evaporadores son portátiles y fáciles de guardar en las estaciones que no hay ocasion de usarlas; sirven para secar toda clase de frutas ó legumbres.

Hoy dia, toda hacienda de alguna importancia tiene su evaporador lo mismo que la máquina de trillar ó de segar. En los años de mucha abundancia es una gran ventaja el no tener que llevar forzosamente todos los productos de una vez al mercado para deshacerse de ellos á bajo precio; así se les puede guardar y mandarlos en el momento mas favorable para su venta, en una forma mas reducida de volúmen, pues no se rebaja su valor intrínseco, quitándoles el agua que se les devuelve al momento de usarlos. Así en fin, habrá un número mucho mayor de compradores, y se aumentan muchísimo las ganancias de los terrenos ó haciendas situadas lejos de las grandes ciudades. En los Estados Unidos se calcula que un bushel (36 litros) de manzanas cortadas que vale 75 céntimos en el estado fresco, hace unas 6 libras (2 kilog. 500) cuando seco, ademas de los desperdicios empleados en hacer cidra. Los gastos se elevan á 10 ó 15 céntimos por libra. Al sa-

lir del secador se empaquetan las manzanas, peras, melocotones, etc., en cajas de 25 kilog. cada una, que se vende en los Estados Unidos á 50 ó 75 céntimos la libra segun la estacion, y en París al pormenor, de 90 céntimos á 1 fr. 25 cénts. el medio kilog.

Ademas de los aparatos ya desertios y que son propios para los paises del Norte, donde se usa el calor artificial, se emplean tambien en los Estados del Sur unos evaporadores ú hornos naturales en los cuales se aprovecha el calor del sol, no al aire libre como en el Oriente ó en Málaga, sino en cajones cerrados: el sol entonces continúa la obra empezada cuando la fruta estaba todavia sobre el árbol. Las láminas 6 y 7 dan una idea de estos hornos naturales; tienen generalmente de 3 á 5 metros de ancho, y de 5 á 6 de largo. Los lados están forrados con hoja de lata y sirven como reflectores, para concentrar los rayos solares sobre las bateas en las cuales está expuesta la fruta. En la lámina 6 se ven las puertas por donde entran las bateas y los tubos por donde escapa el agua evaporada, y tambien el aparato para mover todo y presentarlo bien con el objeto de que reciba los rayos solares. Por término medio necesita de 3 á 5 horas para secar las manzanas cortadas en ruedas; de 8 á 10 para los Albaricoques partidos por mitad y de 12 á 14 horas para los melocotones. No tengo necesidad de decir que las cajas tienen tapas de cristal como en nuestros jardines, las cuales sirven para concentrar los rayos del sol y para abrigar la fruta contra el polvo y los insectos.

He dicho al comenzar estos apuntes que el frio estaba destinado á jugar un papel importante en la alimentacion y particularmente en el arte de conservar. Hasta la presente se han ocupado mucho de los efectos y del empleo del calor en la

alimentacion y la industria; ahora se comprende que el frio á su vez ha de hacer papel, y las tentativas hechas durante los últimos años han producido ya mejoras de consideracion en el trasporte y la conservacion de las carnes; pero nosotros no tratamos aquí mas que de horticultura.

Hace tiempo que el Sr. C. Tellier se ocupa de la conservacion de los frutos por medio del frio. Entre los que han hecho ensayos sérios y verdaderamente científicos para estudiar los efectos del frio sobre los productos del suelo, debemos citar en primera línea á nuestro colega M. E. Salomon de Thomery. El ha hecho construir en su hacienda un almacen modelo y algunos aparatos especiales, particularmente para la conservacion de la uva. Se sabe que de todos los productos este es el mas fácil de conservar y tambien aquel cuyo valor aumenta mas en un tiempo dado; así es que lo que vale 1 fr. en Setiembre, vale 1 fr. 50 en Octubre; 2 fr. 50 en Noviembre y Diciembre; 3 ó 4 fr. en Enero; 5 ó 6 en Febrero, 10 ó 15 en Abril. Ningun otro artículo de comercio sube tanto en valor en tan poco tiempo. De los experimentos hechos por M. Salomon parece resultar que los frutos de carne dura, como las nueces y las almendras, ó sean las que contienen poco líquido ó tienen la capa exterior gruesa como las uvas, pueden ser conservadas durante 5 ó 6 meses, sin cambiar su sabor ni su aspecto, en un sitio oscuro en que la temperatura y la humedad esten convenientemente arregladas. Respecto á los frutos pulposos como las cerezas, ciruelas, melocotones, fresas, etc., se les puede conservar durante largo tiempo sin que su aspecto cambie notablemente, pero sus jugos se alteran pronto y su sabor primitivo desaparece en poco tiempo.

Al terminar estos apuntes me congratulo de poder pagar mi tributo de respeto á la iniciativa de uno de nuestros co-

legas que ha aumentado la reputacion de Thomery, aplicando á la conservacion de sus notables productos, los procedimientos industriales empleados en grande es-

cala y que son llamados á duplicar la riqueza de nuestros hábiles viticultores.

CH. JOLY.

Paris.

EL EUCALYPTUS GLOBULUS.

Texto. Entre esas especies hay una resinosa,

Nota. *Todas* las especies de los Eucalyptus más ó menos lo son.

Texto... de la que se extrae aceite esencial,

Nota. *Todas* contienen dicho aceite en más ó menos cantidad, pero son pocas las que se han hecho experimentos para su determinacion. Ocurre, sin embargo, que un farmacéutico que reside en Melbourne, la capital de la Colonia de Victoria, hace años que se ocupa en la extraccion de los aceites volátiles de las hojas de los Eucalyptus, con los que ha iniciado un comercio muy lucrativo, no solo con todas estas Colonias, más tambien exportándolos á Europa en donde ya tienen adquirido una buena reputacion. Este sugeto las ha presentado en las últimas Exposiciones industriales celebradas en París, Viena y Filadelfia, y en todas obtuvo la medalla de oro. Pero sucede que las operaciones de la extraccion se concretan hasta hoy á aquellas especies que habitan en el suelo de dicha Colonia y son más fáciles de obtener, las que son: Eucalyptus Viminalis, E. odorata, E. rostrata, E. obliqua, E. side roxylon, E. glóbulus, E. oleosa y E. amygdalina. Entre esas el E. glóbulus ocupa el cuarto lugar en la escala de la mayor produccion de los aceites. De cada 1.000 libras de hojas frescas se obtienen la siguiente cantidad de ellos:

E. amygdalina	500 onzas.
„ oleosa.	200 id.
„ sideroxylon	160 id.
„ glóbulus. ..	120 id.

Texto.... goma y resina.

Nota. Esto es un contrasentido. Ningun árbol del reino vegetal se conoce que produzca ambas sustancias. La que destilan los Eucalyptus es una resina pura y simple, á la que suele llamarse Xino. En los nombres vulgares que suelen darse á estos árboles, muchos los llaman "Gomeros," pero ese adjetivo es una gran impropiedad siendo así que no producen goma alguna sino resinas; por lo tanto "Resineros" es el nombre que debe dárseles.

Texto. El color rojo de la madera del Eucalyptus gigantea (robusta de Smith) y de casi todas las especies,

Nota. En lo que antecede se contienen nada menos que tres notables inexactitudes: 1.^a El color de la madera del E. gigantea, no es rojo, sino pálido. Ese nombre es un sinónimo de los varios que tiene el E. obliqua de L'Heritier. 2.^a E. robusta de Smith es una especie muy distinta de E. gigantea. Es la misma que describe nuestro gran botánico Cavanilles en el tomo 4.^o de su "Icones Plantarum," nombrándola E. rostrata. La madera de este árbol es roja. En cuanto á su estatura es pequeña comparada con la del E. gigantea, raras veces excediendo 100 piés de elevacion, mientras que la otra especie con frecuencia crece á más de 300 piés ingle-

ses. Además de eso; la especie *E. gigantea* se encuentra formando bosques en las Colonias de la Nueva Gales del Sur, Australia Meridional, Victoria é Isla de Tasmania, y la del *E. robusta* solo se conoce habita en el litoral de la Nueva Gales del Sur, mezclada con otras especies de *Eucalyptus*. 3.^a Casi todas las demás especies de *Eucalyptus* no tienen el color de su madera rojo. Los colores de las maderas de esos árboles son tres. Unas pocas especies lo tienen amarillento; muchas lo presentan rojo; pero el dominante es el pálido.

Texto. Los ingleses la emplean para traviesas en los ferro-carriles.

Nota. No es cierto. En estos países *nunca* se ha hecho uso de esa madera en las traviesas de los ferro-carriles, tanto por preferirse las de otros *Eucalyptus* que son más superiores y de más durabilidad, cuanto porque el *E. robusta* generalmente tiene el tronco torcido y rameado y no puede proporcionar piezas con las condiciones que se requieren para tal uso. En esta Colonia de la Nueva Gales del Sur, que es donde escribo esto, y en cuyo suelo, como he manifestado, solo se encuentra el *E. robusta*, la única madera que se usa en las traviesas de los ferro-carriles, son las del *E. leucoxylon*, *E. siderophloia* y *E. melanophloia*. En los de la de Queensland, *E. siderophloia*, *E. melanophloia* y *E. rostrata*; este último no es el de Cavanilles sino de Schlechtendal. En los de la de Victoria exclusivamente la del *E. rostrata* de Schlechtendal. En los de la Australia meridional la del último *Eucalyptus* citado y la de *E. leucoxylon*. Y en los de la Tasmania la del *E. glóbulus* y *E. Stuartiana*.

Texto.... y ninguna resiste tanto ni es tan sólida.

Nota. La madera del *E. robusta* carece de esa prominencia de calidades, aunque es de gran utilidad para muchos usos.

Aquí se considera como una madera de segundo orden comparada con la de otros muchos *Eucalyptus*.

Texto. Su raíz se introduce verticalmente en el suelo á una profundidad prodigiosa,

Nota. Erróneo. Las raíces de ningún *Eucalyptus* nunca descenden á una mediana profundidad, ni aun las de aquellos que tienen colosales dimensiones, por lo general extendiéndose horizontalmente inmediatas á la superficie y con frecuencia dejando descubierta su parte superior por lo que ocurre que cuando después de las lluvias que ablandan el suelo vienen récios vientos cuyo violento empuje en el ramaje de los árboles los suele derribar arrancados de cuajo, entonces se hace patente el estado de sus raíces que aparecen como si hubieran descansado en una dura y plana superficie. Sin embargo, podrá suceder que cuando crezcan en sitios húmedos, arenosos, ó terrenos ricos y sueltos, sus raíces penetren á más profundidad que la ordinaria; pero esto debe considerarse como una excepcion de la regla. Casi exclusivamente los *Eucalyptus* habitan en llanuras y colinas arcillosas, ó en montañas pédras; en los buenos terrenos y en los areniscos encontrándose otra clase de vegetación.

Texto.... sus hojas perennes son parecidas á las del laurel.

Nota. Todos los *Eucalyptus* las tienen perennes. En cuanto á su semejanza con las del laurel no es correcto. Son mucho más anchas y más se aproximan en su forma y tamaño á las del naranjo. En su descripción botánica se clasifican: "oval-lanceoladas." Incluso acompaño una de estas hojas para su demostración.

Texto.... sus ramas toman poco desarrollo hasta que la altura de la planta llega á 40 metros.

Nota. Eso no puede ser. El máximo

de la elevacion de este árbol solo llega á 100 piés ingleses.

Texto. Sus semillas son muy abundantes.

Nota. Todos los demás Eucalyptus las producen copiosas cuando fructifican, y la mayoría de ellos con mucha más superabundancia; siendo de advertir que las del E. robusta tardan dos ó tres años en adquirir su perfecta madurez, mientras hay especies como el E. glóbulus, E. viminales y otras que dan dos cosechas anuales.

Texto. La flor blanca que tiene un olor agradable,

Nota. Las flores de todos los Eucalyptus son inodoras.

Texto.... dá nombre á la miel de la Australia en Inglaterra.

Nota. La miel de Australia en los mercados de Inglaterra es una ficcion. Nunca se ha exportado de estos países á la Gran Bretaña á no ser que algun particular por capricho se haya llevado alguna para regalarla á sus amigos. Además la cantidad que se produce en estas Colonias está muy lejos de ser suficiente para el consumo que se hace de ella, por lo que suele importarse de Inglaterra, Francia, y particularmente de California, de donde se recibe hasta en panales. Esta última miel es muy apreciada aquí por lo delicado y esquisito de su gusto.

Finis coronat opus.

ANTONIO DE LA CÁMARA.

Sydney 13 Noviembre 1882.

LEY DEL PROGRESO.

MEJORAS QUE PUEDEN INTRODUCIRSE EN LA INDUSTRIA AGRICOLA CON APLICACION Á LAS PROVINCIAS ANDALUZAS.

(CONTINUACION.)

XVI.

La cuestion de aguas para los riegos de las posesiones agrícolas de nuestra region, nos hace estudiar tan importante materia. Este es otro ramo, en el cual la miseria del Estado raya en lo increíble: nos referimos al aprovechamiento de aguas. Segun ha observado un distinguido escritor, lo mismo en los tiempos antiguos que en los modernos, las aguas de nuestros caudalosos rios, discurriendo sin resultado favorable para el riego por millares de leguas de fértiles terrenos, á los que brindan con largueza con la humedad que necesitan han ido á perderse inútilmente en la inmensidad de los mares. No se ha pen-

sado en estudiar los cáuces y en rectificarlos para evitar las fatales inundaciones, ó para inutilizarlos en las posibles navegaciones que tanto facilitan y abaratan los trasportes, ni tampoco en distraer las aguas de sus cursos naturales para conducir las por otros artificiales á los sitios donde sean necesarias, á los riegos, á las industrias ó á otros usos importantes de la vida humana. Solo merece exceptuarse de esta comun y general indolencia la época de la dominacion de los pueblos árabes, que fueron los únicos que, comprendiendo por su ilustracion ó por sus costumbres los grandes recursos que poseia la agricultura española, le dedicaron todos sus desvelos y todo su interés,

hasta elevarla á un grado de prosperidad y desarrollo que en ningun otro tiempo ha conseguido. Las vegas de Valencia y de Granada, fertilizadas con los entendidos riegos creados en aquella época, presentan en nuestros días ejemplos elocuentes de sus incalculables trabajos.

Se han vulgarizado estas verdades; se ha dicho y repetido que la construccion de los caminos de hierro que forman la red principal de la península, se halla tan adelantada, que cada vez va siendo más necesario que los cuantiosos capitales empleados en ellos busquen medios de alimentar la explotacion en el desarrollo de la agricultura y de la industria, y que de otro modo difícilmente podrán las empresas de ferro-carriles llegar á obtener una remuneracion proporcionada á los desembolsos efectuados, ni el país reportar los grandes beneficios inherentes á este poderoso medio de desarrollar su riqueza, pero ni los esfuerzos particulares se encaminan poderosamente á un fin tan útil, ni el Estado aparece tampoco aquí más que como un verdadero miserable.

De los cincuenta millones setecientas tres mil seiscientas hectáreas que nuestro país cuenta de superficie, el fisco no considera cultivadas más que trece millones setecientas ochenta y tres mil trescientas diez y ocho; doce millones ochocientas cincuenta y seis mil doscientas diez y seis de secano, y novecientas veinte y seis mil ciento dos de regadío, y confiesa otras veinte millones cincuenta y dos mil seiscientos ochenta y siete no cultivadas, declarando implícitamente que no conoce la situacion de otras diez y seis millones ochocientas sesenta y siete mil quinientas noventa y cinco, hasta el completo de los cincuenta millones setecientas tres mil seiscientas.

A parte que con la mayor elocuencia y justicia demuestran estas líneas que la

verdadera necesidad en España, en bien del Estado y provecho de los españoles, es la pronta terminacion del catastro, bien claramente se manifiesta además la exígua extension de terrenos de regadío.

Como consecuencia de ello, la pertinaz sequia empieza á dejar sentir sus malos efectos en los ganados, los pastos se presentan muy escasos, y es más que probable, y más que probable, cierto, que este contratiempo acarrea grandes perjuicios á los ganaderos y agricultores.

Las norias del sistema antiguo son costosísimas para su instalacion, costosas para su entretenimiento, costosas por el motor de sangre que las mueve y siempre costosas, producen agua escasa y mala; de cuyas malas condiciones, reunidas á las peores de la tierra, hacen que tras la poquedad del fruto, llegue la miseria por ese trabajo tan ímprobo como mal recompensado.

Los canales de riego, por el contrario, seria obra importantísima que fertilizaria extensas comarcas y ahuyentaria estos males.

Los dueños de las propiedades dentro de la zona que habia de fertilizar el canal deben ser los que, colocados dentro de las condiciones de la ley de 20 de Febrero de 1870, relativa á la construccion y concesion de los canales de riego en general, debieran construirlo por ellos mismos única manera de que sus cuantiosos intereses no dependan de una administracion agena que habia de realizar á sus espensas un beneficio legal, pues son incalculables las inmensas ventajas que lleva consigo la administracion de los co-regantes comparada con la oficial y mercantil de una compañía explotadora.

Unificados los intereses de la explotacion y de los regantes, esta unificacion dará por resultado una administracion sabia, tan moral como económica, hacién-

dose imposible el antagonismo entre el que facilita el agua y el que la recibe, causa principal del mal estado de cuantas sociedades mercantiles han hecho depender sus intereses de los caudales de riego, mediante el pago de un módico cánón en un corto número de años, pasan los propietarios á ser dueños de las aguas, y el haber estos comprometido sus tierras para el riego

les facilita cuantos capitales exige la realizacion de la empresa que, en provecho comun, han acometido.

De desear seria que este sistema fuese por muchos adoptado, no solo por su propio interés, sino tambien por interés nacional.

ANTONIO VALLS Y ALVAREZ.

(Continuará.)

LOS MELONES PARA TODOS.

(CUCUMIS MELO.) (1)

Bajo este título hemos recibido un folleto que trata del cultivo del melon. Creemos conveniente recomendar á los numerosos lectores de la REVISTA HORTÍCOLA ANDALUZA este nuevo género de cultivo para uno de los mejores frutos de los climas calientes.

El cultivo de los melones es seguramente de los más interesantes, puesto que posee la doble ventaja de reunir lo agradable y lo útil; por desgracia el método generalmente practicado no dá más que un producto escaso y de imperfecta calidad. Además este método no conviene más que á un pequeño número de privilegios, iniciados para este cultivo por la mayor parte de los numerosos aficionados á este exquisito fruto. Hoy el autor ha conseguido, despues de varios ensayos, vencer todas las dificultades creando un método de cultivo simple y fácil por el cual se obtiene una recoleccion abundante y de una calidad exquisita.

El referido opúsculo (2) recomienda para el cultivo de este fruto todos los climas templados, el mediodía de la Francia, la

Argelia y la España. Contiene un género de cultivo racionalmente aplicable tanto en pequeña como en grande escala y naturalmente hecho hace producir á esta planta los frutos más exquisitos. Además habla de un método de cultivo mixto, del método artificial ó de los jardineros y de las recetas eficaces para defenderse de los parásitos de esta planta.

Creemos conveniente dar una lista de las mejores variedades de melones que se pueden obtener con el mismo procedimiento.

Melon dulce de Tours.

Id. de invierno de España.

Id. moscatel amarillo oscuro.

Id. de Pedro Benito.

Id. miel y azúcar.

Id. plátano americano.

Id. cantalup de Argelia.

Id. de Kira.

Id. moscatel.

Id. cantalup grande y pequeño.

Id. negro del Japon.

Id. anaranjado de Heroult.

Id. de Honflur.

Id. de Carvillon.

Id. de Arklongel.

F. BRASSAC.

Toulouse.

(1) Autor Bomar-Petit á S. Dizier.

(2) Los Melones para todos. Folleto acompañado de 5 variedades de granos ó semillas de melones mejorados. Precio 2 fr. 10 céntos.

SECCION DE NOTICIAS.

Escuela de agricultura en Rossano.—El Comité agrario de Rossano, ayudado por el Gobierno, la provincia y los Comunes, ha instituido en la expresada Ciudad una Escuela práctica de Agricultura con su huerto experimental, con el fin de preparar individuos aptos para dirigir ilustradamente el cultivo de los establecimientos rurales y las principales industrias agrícolas.

El curso de la enseñanza para el año escolar de 1882-83 consistirá: en nociones generales de agricultura, olivicultura y fabricacion de aceites; en viticultura y fabricacion de los vinos; cultivo de legumbres y del moral y en sericicultura y apicultura.

Enviamos nuestras más vivas felicitaciones al expresado Comité agrario, por contribuir con tan nobilísima institucion á la pública consideracion.

Fomento del arbolado.—El Ministro de Agricultura italiano, secundando un voto del Consejo Superior de Agricultura, estudia el modo de animar la plantacion de morales, olivos, pinos marítimos, pinos ordinarios y olmos por medio de premios correspondientes. Probablemente redactará un reglamento, y existe el designio de conferir premios por cada 1.000 plantas. La razon de estimular especialmente la plantacion de los expresados árboles, es porque siendo los mismos de mucha duracion, tardan mucho tiempo tambien en dar fruto.

Los fabricantes azucareros de Málaga han solicitado del Sr. Ministro de Hacienda, con motivo de la helada del dia 11, que ha destruido la mayor parte de la cosecha de la caña de azúcar, la rescision de leontrato por el cual satisfacian aquellos nueve millones, pidiendo satisfacer solo los derechos transi-

torio y de consumos, y sometiéndose á la intervencion del Gobierno.

La Epoca dice con ese motivo que la corta de la caña para la molienda comienza en las tres provincias de Málaga, Granada y Almeria del 12 al 14 de Febrero y dura hasta mediados de Mayo. La caña está ya saturada y las heladas apenas pueden perjudicarla.

Con el concurso del Comité provincial de la Sociedad Protectora de los Animales y de las Plantas, ha anunciado el Excmo. Ayuntamiento de la ciudad de Granada la celebracion de una *Exposicion de plantas y flores*, que coincidiendo con la celebracion de las tradicionales y famosas fiestas del Corpus, dé mayor esplendor á estas y ofrezca noble estímulo á los que dedican su ingenio y sus intereses al mejoramiento de los cultivos de plantas y flores en esa hermosa ciudad.

El plátano.—El químico Mr. M. L. Ricciardi, en vista de los resultaods tan diferentes que se notan en los análisis químicos del plátano hechos por Boussingault, Humboldt, Buignet, Goudot, Frecul y Corenwender, resolvió hacer nuevos experimentos, resultando de ellos: 1.º que dicha fruta cuando está verde contiene gran cantidad de *almidon*: casi un octavo de su peso; 2.º que esta sustancia desaparece al madurarse; 3.º que el *azúcar* que se forma al madurarse en la mata, es casi en su totalidad *azúcar tan pura* como la de la caña: 4.º que la fruta que se madura al aire contiene cuatro quintas partes de *azúcar invertida* y una quinta de *azúcar pura* de caña; 5.º que los ácidos orgánicos que contiene la fruta cuando verde desaparecen al madurarse.

OBSERVACIONES METEOROLÓGICAS DEL MES DE ABRIL DE 1883.

DIAS.	Barómetro.		Termómetro. ^{oo}		Dirección del viento.	Estado del cielo.
	MAÑANA.	TARDE.	MAXIMA.	MINIMA.		
1	768,0	767,6	21,7	13,7	S.	Cubierto.
2	768,6	768,0	20,2	12,8	O.	Nuboso.
3	768,0	766,2	19,3	12,6	N. O.	Despejado.
4	766,2	764,5	19,8	12,4	E.	Id.
5	764,4	763,7	19,7	13,2	E.	Id.
6	764,2	763,1	19,5	12,5	E.	Id.
7	761,1	759,4	19,3	13,1	E.	Nuboso.
8	759,6	759,1	20,1	12,2	S. E.	Id.
9	761,7	761,5	19,9	11,1	E.	Id.
10	761,9	760,5	18,5	11,5	E.	Id.
11	762,5	761,1	21,3	10,7	S. E.	Despejado.
12	759,5	758,8	18,9	8,6	E.	Nuboso.
13	758,7	756,3	19,6	9,4	S. O.	Despejado.
14	756,7	756,4	16,3	10,3	N. O.	Nuboso.
15	758,2	760,3	17,6	7,5	S. E.	Id.
16	764,5	763,0	19,1	7,9	O. N. O.	Id.
17	763,7	761,7	20,1	10,0	N. O.	Id.
18	761,3	760,3	19,7	10,8	S. S. O.	Despejado.
19	761,4	762,7	17,3	12,1	O.	Nuboso.
20	769,2	767,9	18,1	7,4	N.	Despejado.
21	766,7	764,9	23,3	10,7	N.	Id.
22	763,4	761,7	19,3	12,3	N. O.	Id.
23	759,7	758,3	17,9	12,3	O.	Id.
24	761,0	760,0	15,7	9,3	S.	Cubierto.
25	759,5	758,6	20,0	9,8	S.	Nuboso.
26	754,5	752,4	17,8	13,2	S.	Cubierto.
27	750,3	752,5	17,7	12,8	S.	Id.
28	759,6	761,6	17,6	8,7	O.	Despejado.
29	766,3	765,7	18,4	11,9	O.	Nuboso.
30	764,0	761,6	18,3	12,5	S. O.	Cubierto.

CALENDARIO DE FLORA.

M A Y O .

Florecen los pensamientos, *agrostides*, *cinerarias*, *manzanilla*, *borrajas*, *conejitos*, *petunias*, *margaritas* permanentes, los granados, *claveles*, *lirios*, *alelites*, *reseda*, *chicharitos* de olor, los sapos, el cinamomo, *paraísos*, *acacia*, *madreselvas*, *amazonas*, la flor de lis, *adormideras*, *flamenquillas*, los *geranios*, *amapolas*, *lobelias*, *floques*, *santamaria*, *acoeba*, *retama macho*, y otras muchas especies perennes y anuales. También empiezan á florecer en este mes las *dalias* tempranas y otras clases de plantas de verano. Siembranse *capuchinas*, *pinos*, *zínias*, *margaritas*, *borlones*, *albahaca*, *girasoles*, *no me olvides*, *caracoles*, *campañillas* y algunas otras de clases más tardías.

Se continúan haciendo los injertos de escudete en los rosales y árboles que empiezan muy temprano á desarrollar sus yemas; siendo siempre buen tiempo para practicar los injertos en los rosales, con tal que se despeguen sus cortezas con facilidad, tanto en el patron como en las yemas que se han de injertar: se multiplican también en este mes las plantas crasas y otra porción de especies

delicadas por esquejes; se les quitan los chupones á los rosales, árboles y arbustos, especialmente los injertados y los que se dejan separados para patrones. Se dan frecuentes labores en el jardín, y se empiezan á dar abundantes riegos por las tardes, cuando son años que por su temperatura natural exigen en Mayo los riegos más á menudo pero no como el presente, que sin duda trae más de un mes de atraso.

En las huertas se continúan las labores en general; se riegan y trasplantan *apios*, *coles*, *coliflores*, y otras varias hortalizas; se empiezan á recoger las *papas*, *cebollas* y últimos *alcauciles*. Se plantan en este mes *maíz*, tardío de riego, *pimientos*, *achicorias*, *berenjenas* y *tomates* tardíos; se vinan los terrenos de secano, y muy principalmente los que están sembrados de *melones*, *sandías*, *pepinos*, *calabazas* y otras *curcubitáceas*, tomando así mayor tamaño sus frutos siendo siempre estos más sabrosos que los que se crían en terrenos de regado.

GRAN ESTABLECIMIENTO
 DE
ARBORICULTURA Y FLORICULTURA,
 DE
MARTIN Y GIRAUD.
GRANADA.

Este establecimiento está abundantemente provisto de plantas de alto adorno, para los Invernaderos y habitaciones, tanto en las de hojas pintadas de los coloridos mas ricos y diversos como en las de flores de variedades raras y caprichosas. Tiene formadas colecciones de primer orden por 10, 25, 50 y 100 variedades de las clases que á continuacion se expresan:

Caladios ó Caladium.—Begonias Rex y Bulbosas.—Dracenas.—Coleus.—Fitonias.
Achirantes-Gloxinias.—Negelias.—Gesnerias.—Achimenes y especialmente de

TYDEAS.

Esta magnífica especie, de la familia de las Gesneriáceas, ha obtenido por medio de la hibridacion y de semilleros, una numerosa coleccion que puede competir con las mejores conocidas; pasa de cien variedades.

Tiene igualmente disponible grandes colecciones de

Camelias.—Magnolias.—Azaleas.—Rhododendros.—Gardenias.—Ficus.—Jazmines.—Cactus.—Claveles.—Araucarias y demás variedades de Coníferas.

ROSALES.

Cultivo especial, ingertos en copa alta, de pié franco y en macetas: pasan de mil variedades de las mejores especies antiguas y modernas.—Toda clase de Arboles Frutales.—Arboles de Sombra para paseos y parques.—Arbustos de ornato de hojas permanentes y caedizas.—Plantas Trepadoras.—Cebollas y Tubérculos de flores de Holanda.—Depósito de instrumentos de Jardinería.—Betun para ingertar.—Tierra de brezo.—Botellas de cristal para las cebollas de flores.—Portabouquets de lo más nuevo y superior que se conoce.—Etiquetas para los árboles y plantas, etc., etc.—**PRECIOS MUY MODICOS.**

Se remiten Catálogos franco de porte á quien los solicite.

Establecimiento de Horticultura

DE
F. BRASSAC.
TOULOUSE [FRANCIA.]

Cultivos especiales de árboles verdes resinosos, frutales y de adorno.—Arbustos de hojas persistentes cultivados en macetas.—Especialidad en rosales.

Director del *Annuaire général d'horticulture*.
 Corresponsal de la *Revista Hortícola Andaluza* en el Mediodia de Francia.

Antonio Canzarote.

HOSPICIO DE LA VICTORIA.
PUERTO DE SANTA MARIA.

Se encarga del cuido de los jardines, y tiene disponibles plantas variadas cultivadas en tiestos y semillas y raices de todas clases.

REVISTA HORTÍCOLA ANDALUZA

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cádiz.....	0,50	cént. de peseta.
En España, trimestre adelantado.	1,75	
Idem, semestre idem.....	3,25	
En Cuba, un año.....	6,50	
Números sueltos.....	0,75	
En el Extranjero, un año.....	8	francos.

Por corresponsales 25 céntimos de peseta de aumento en cada trimestre.

Anuncios a precios convencionales.

La correspondencia se dirigirá al Administrador, D. MANUEL GALLARDO Y VICTOR,
Jardin Botánico.—CADIZ

incluyendo el importe de la suscripcion en letras del Giro mútuo ó en sellos de franqueo de 15 céntimos. certificando la carta en este caso.

Los muy pocos ejemplares que quedan del Tomo I, se hallan de venta en esta Administracion, al precio de 7 pesetas 50 céntimos.

Punto de suscripcion en Granada.—*Jardin de la Bomba.*—Id. id. en Madrid.—*Librería de D. C. Bailly-Bailliere, plaza Santa Ana, 10.*

JARDIN DE CAPUCHINOS.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA

dedicado exclusivamente á la exportacion.

J. Garcés de Marcilla, propietario.

VALENCIA.

EMBALAJES GRATIS.

COMPLETO SURTIDO de frutales, Arboles de paseo, Coníferas, Arbustos, Rosales, Enredaderas, plantas bulbosas, Semillas, etc., etc.

GRAN ESPECIALIDAD en plantas de invernadero y estufa caliente, propias para salones.

Eucalyptus globulus para grandes plantaciones.

CLAVELES VALENCIANOS.

Renombrada coleccion del Jardin de Capuchinos.

	Ps.	Cs.
Plantas á eleccion del comprador.....	cada una	„ 50
100 en varias clases, á eleccion del Establecimiento		37 50
De 200 en adelante, „ „	el 100	25

FLOR CORTADA.—Remesas sueltas y por abono: cajas de 5 y 10 kilos.

PLANTACIONES de Parques, Paseos y Jardines.

Precios muy económicos. Seremiten Catálogos gratis.

No se servirá ningún pedido que no acompañe su importe.