

Un insecto, una avispa, serían suficientes para macarlos; madurarán mal, demasiado aprisa, por una sola parte o se caerán. El saco protege excelentemente las frutas contra los insectos, pero además las preserva de los rayos solares, consiguiéndose con ello que el fruto se haga más grande y que su epidermis sea más fina, pero tienen menos aroma y están menos coloreados por el sol.

Hay quien ensaca los frutos cuando aún no tienen el tamaño de un guisante, y otros, por el contrario, esperan demasiado tiempo para hacer esta operación. Sin embargo, el momento más oportuno para ensacarlos es cuando se vea que los insectos empiezan a hacer su botín en el fruto.

Se preparan los sacos con un papel que sea bastante resistente para que puedan durar todo el verano.

Se meten dentro de ellos únicamente los frutos, es decir, procurando no coger ninguna hoja, y se dejan los sacos abiertos por la parte de abajo para que pueda penetrar el aire.

*La recolección.*—

Coged la fruta, pero no la arrancéis jamás. Para ello es preciso que la levantéis con las dos manos y retorzáis ligeramente el peciolo, sin apoyaros sobre la fruta con los dedos y, sobre todo, sin dejarla caer al suelo, pues en ese caso estaría completamente magullada y no se podría conservar.

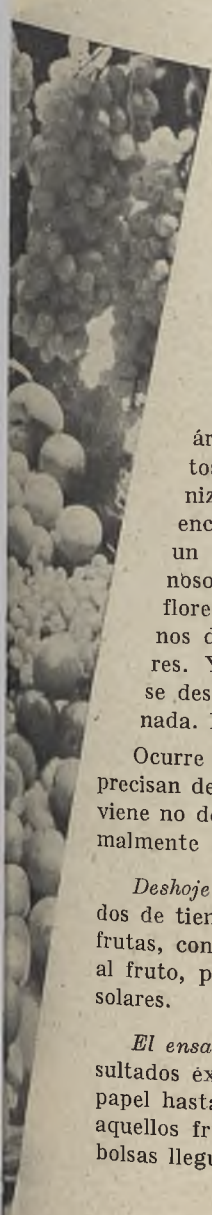
Es conveniente no recoger la fruta hasta que esté completamente madura, y consumirla en seguida, aunque estén todavía calientes del sol.

En cambio, las peras y las manzanas están mucho mejor cuando se han

conservado cortadas algunos días antes de su consumición.

Por tanto es conveniente que no desaprovechéis ni una sola ocasión en la que podáis daros un hartón de fruta, teniendo siempre la precaución de que esté en su punto culminante de madurez, pues es de la única forma que podréis evitar una indigestión. Raro es el fruto que no contiene alguna de esas preciadas vitaminas que tanto necesita nuestro desgastado organismo. Y después de todo siempre os resultará más económico un kilo de peras o naranjas que una cajita de inyecciones que contengan la vitamina B, o la A, o todo el abecedario; por lo menos, es de mejor gusto.

?Quién no tiene alguna amistad que posea un huertecito a no muy larga distancia? Pues éstas son las amistades que se deben cultivar. En cuanto veáis que amanece un día de descanso primaveral, poneos unos zapatos cómodos y, aprovechando las instrucciones que en otras páginas de este número os damos, lanzaos a ver a vuestro amigo, que con toda seguridad os obsequiará con rica fruta del tiempo. Así es que ya lo sabéis: en mayo, en junio y en todos los meses del año busquemos la BUENA FRUTA...



árboles están cubiertos de flor, y ni el granizo ni la lluvia se ha encargado de descargarlo un poco de ella, tendremos nosotros que eliminar algunas flores para que los frutos que nos dé luego el árbol sean mejores. Ya que si se dejan demasiadas frutas en un árbol, éste se desgasta demasiado y al año siguiente no producirá casi nada. Poco a poco se irá debilitando y llegará a morir.

Ocurre con algunos árboles, por ejemplo el melocotonero, que precisan de una poda cuando las ramas están ya en flor, y conviene no dejar más que aquellas cuyo fruto podrá soportar normalmente el árbol.

*Deshoje de los árboles.*—Al finalizar la temporada, en períodos de tiempo cubierto y con el fin de evitar quemaduras a las frutas, conviene cortar todas aquellas hojas que hagan sombra al fruto, para que éste pueda aprovechar bien todos los rayos solares.

*El ensaque.*—Aunque esta labor es muy pesada, da unos resultados excelentes. Consiste en encerrar los frutos en bolsas de papel hasta llevarlos al lugar donde se almacenan. Raros serán aquellos frutos que sin estar un cierto tiempo dentro de estas bolsas lleguen a madurar por completo.