

XVIII

CULTIVOS

El trigo en regadío.

Es sentencia de personas peritas en estas materias que el trigo no puede ser planta de alternativa en los regadíos de cultivo superintensivo.

La razón es evidente: el tiempo que tarda en recorrer su ciclo vegetativo es demasiado largo e impide que puedan ponerse segundas cosechas en aquel terreno.

La cebada es mejor porque su recolección es temprana y admite rotaciones de más acelerado ritmo, que es el carácter que debe buscarse en cultivos como éstos.

Pero a la vista de los gigantescos planes de riegos que hay en proyecto y la enormidad de hectáreas que pasan de secano a riego, yo me digo: si no inventan el modo de fabricar agua y de construir labriegos, por muchísimo tiempo los campos que en regadío se ponen habrá que sembrarlos de trigo.

El coger cosechas buenas, por tanto, de este cereal en la vega le importa hoy mucho al labriego, pues de allí habrá de sacar la mayor parte de semilla de siembra que ha de usar en los sequeros. Por eso no está de más recordarle en tales casos de qué modo

debe administrar el riego, pues es cosa que influye de modo notable en los rendimientos.

Si la tierra es fuerte, opina el labriego que se hace preciso el riego de invierno, pues el agua ayudada por los hielos afloja el grueso manto que en la superficie forma ese suelo. Es verdad; ¿pero ya midió bien si eso queda compensado con el apelmazado excesivo que ese riego origina más adentro? Con él deshace en gran parte el efecto de mullir el suelo que con las labores hizo.

Las tierras ligeras, que de por sí llevan el frío metido en su seno, regarlas en época como esa sería acentuar su defecto.

Si la primavera es húmeda y el mateado es intenso, el riego es superfluo en unas y en otras, y el hacerlo sería en ellos fomentar el vuelco. Si, por el contrario, la estación de las flores es seca, conviene dos riegos, sin que falten casi nunca en las tierras delgadas que son de cariz más sediento.

Si estas normas siguieran nuestros labradores, sacárase mucho más trigo de los regadíos, lo que permitiría restar superficie en secano que pudiera colocarse a otras plantas, forrajes o pastos, pues se siembran muchas de cultivo antieconómico.

La avena.

Es un cereal muy raro. No admite términos medios: o se pierde casi toda o a poco que ayude el tiempo le produce al labrador un esquilmo extraordinario. Por eso los castellanos dicen que "quien siembra avena siembra la pena", pues en ambos casos el lamento justifica: si se perdió, por el quebranto que implica, y si dió mucho, por no haber sembrado de ella mayor cantidad de hacienda.

Sus cualidades son, sin embargo, notables y le hacen al labriego muy buen oficio dentro de las muchas plantas que en su finca ha de alternar para lograr buen esquilmo. ¿Qué otro cereal existe que seguir a cereal se avenga? Ninguno más que éste. Sus exigencias son pocas, y por tener sus raíces de penetración más grande que los otros, se desarrolla con fuerza, aunque sólo se haya hecho levantar la rastrojera. Por eso precisamente, por mostrarse tan modesta, el labrador ni la abona casi y le dedica lo peor que hay en sus tierras, cuando, como toda planta, agradece un buen cultivo para mostrarse muy pródiga.

Entre nosotros sustituye a la cebada con ventaja para el pienso, porque a éste da frescura y no es tan ardiente como la cebada sola. Una cualidad, no obstante, presenta que conviene tú la sepas, y es que, aplicada en la ración de las vacas lecheras, aumenta el rendimiento lácteo; pero, en cambio, la gestación de las crías se hace mal, permitiendo sospechar si en ella existen principios o faltan materias que por presencia o ausencia determinan ese efecto por demás perjudicial. Observa, pues, bien el caso cuando a régimen de avena sostengas al animal, que tal vez sea la causa de algunas anomalías que no te es dado explicar.

De todos modos, si la mezclas a otros granos que para pienso has de dar, el resultado es muy bueno, siendo, como antes se ha dicho, una excelente graminea, que con otras de otro género es conveniente alternar.

Aunque no fuera por eso, la avena ha de ser un vegetal de constante actualidad; con ella se fabrica el whisky, y éste sí que es difícil en muchos sitios el poderlo desterrar.

Siembra de rició.

Los años de escasa humedad cuán poco se cosecha en las zonas secas. Si el agua fué nula en la sembrera, a veces se pierde la siembra que se hizo en espera de lluvias tardías. Si fué muy poca, el trigo medró escasamente, y a lo sumo le paga al labriego una o dos semillas.

En caso como éste, el labriego decide meter el ganado en el campo, pues cosecharlo sería perder a sabiendas jornales y brazos. Sin embargo, ¡cuán poco provecho le saca, aunque sea en pasto! Preferible es cuando esto sucede dejar que maduren las matas del famélico trival, y a la hora de segar conseguir con un vareo que los granos que allí hubiera se esparzan por el terreno, sirviendo como de simiente para el año que tocaba barbechar; tal vez la lluvia que en el año transcurrido no humedeció aquel trival se manifieste más pródiga y consiga la cosecha duplicar. Eso es la siembra que en su jerga pintoresca el labrador la denomina *riciar*, y atendiendo ciertas reglas es posible la pudiera mejorar.

En octubre o cuando el tempero venga en el campo ya riciado extenderá más semilla que complete la que en el suelo ya está, y dando una labor somera, dispondrá aquellas parcelas para rendir la cosecha que antes le hubo de negar, pues el campo que ha de sostener las plantas que compongan el trival tiene reservas intactas que el labriego en aquél puso antes de hacer las labores de aquel año, que le ha salido fatal.

Todavía puede mejorar esquilmos si avena en lugar de trigo se le ocurriera sembrar, pues el tallo de esta planta sube más, el follaje es más espeso y la exigencia que tiene es muy poca para poder prosperar.

Al amparo de la avena, el trigo que mezclado haya podrá sin duda ninguna mucho mejor vegetar, y los granos que se formen ganarán en calidad. La ventaja es señalada, y compensa desde luego el quehacer de separar los granos que están mezclados cuando se vaya a trillar.

Triste es que a recursos de éstos nos tengamos que agarrar; pero en climas donde la rudeza es tanta que las siembras tan mal andan para poder germinar, no basta que el labriego sepa el ordinario sistema de saberlas cultivar, sino que hay que ver el modo de sacar algún provecho a lo poco que en esos años funestos el campo quiera dejar.

El maíz híbrido.

Equívoco lamentable existe entre labradores al apreciar las simientes cuando es trigo o es maíz el que para siembra adquieren. Si es trigo el que en sus besanas pone, la cosecha que éste dé puede volverla a sembrar sin temor, si es pura raza, de que los nuevos esquilmos al recolectar le fallen. Pero si fuese maíz, y éste es híbrido, sólo la primera siembra le dará los rendimientos que al ordinario consiguiera superarle.

Los maíces hibridados se podrían comparar con el carácter del mulo en esas combinaciones que en ganaderías suelen hacerse. Al cruzar la yegua y asno dan como resultado individuos que reúnen cualidades de por sí muy apreciables, pero sólo para ellos, pues como base racial ya sabemos que no deben emplearse. Estos no dan descendencia, y por eso para muchos el producto de esa cruce ni siquiera la conciben. Pero no hay que darle vueltas: los mulatos que se logran tienen

valor comercial que supera en muchos casos a la estirpe que por ancestrales tienen.

Pues lo mismo en el maíz, el grano que procedente de la hibridación se obtuvo, da rendimiento al sembrarlo que sobrepasa con mucho al que dan los granos puros de las plantas que sirvieron para el cruce; pero, en cambio, si se vuelven a sembrar, la descendencia es exigua, tan exigua, que será chasco muy grande el de aquéllos que por no tenerlo en cuenta esa simiente deciden que se propague.

Primera bina de maíz.

Lo difícil del tempero que se dió en el año actual determinó que la siembra se retrasará en exceso para formar las parcelas que maíz han de llevar y que, por tanto, la bina que se da al tener cinco hojas sea ahora en estas fechas cuando obliga a realizarse, y que hubiera sido ya hecha de ser el tiempo normal.

Al hacerla, los labriegos han de quitar los hijuelos o chupoñes, pues si los deja, es seguro no alcance vigor y fuerza en su tallo principal, lo que da por resultado formen mazorcas raquílicas y de grano muy pequeño, lo que hace a la cosecha deficiente sin dudar.

A la vez un abonado con nitrato es conveniente, pues echadas las raíces, hay que preparar el suelo para que en él los raigones que del cuello nazcan luego encuentren los elementos que vigoricen la planta y produzcan los pendones y mazorcas con la fuerza necesaria para evolución segura y que en el zuro se muestre un granado excepcional. Son los primeros cuidados de que depende en gran parte que el esquimo sea grande al recoger el maizal.

Recalce del maíz.

Si el agricultor desea que el maíz le rinda mucho debe aprestarse en seguida a recalzar bien las plantas para que del nudo bajo eche formales raíces que dupliquen su vigor, pues el tamaño y el número de mazorcas que le rinda dependerá, en gran medida, de la forma en que realice la oportuna operación.

Y es debido el resultado al aumento que consigue al aproximar la tierra a la caña que se estira de nuevas bocas que absorban el jugo reparador, única forma de que entren abundantes elementos que fortifiquen la planta cuando luego dé la flor. Pues de la antesis depende que el grano logre formarse con importantes reservas y acuse después en peso la gratitud al desvelo que prodigó ese labriego al maíz que antes sembró.

Las labores culturales, mientras la planta vegeta, siempre son agradecidas, porque son de gran valor, y el olvido en realizarlas trae frecuentes perjuicios para quien dejó los campos huérfanos de tal cuidado como importante tarea cuyo olvido bien pagó.

El panizo.

¿Cuántos de nuestros labriegos denominan al maíz con el nombre que aquí he puesto? Y, sin embargo, el panizo es otra planta distinta, porque aunque el porte es análogo, sólo presenta panojas en la punta de unos tallos muy esbeltos. Tiene otro nombre vulgar, con el cual se le conoce en muchos sitios, mijo, y éste es el más apropiado, porque hay otros, como el "*Holcus spicatus*", de cultivo restringido, que también es distinguido con el nombre de panizo, y que por ser de un aspecto más análogo al maíz origina

confusiones que deshacer es preciso. Al mijo se le conoce en comarcas extendidas con el nombre de borona filipino, lo que viene a explicar más ese trastrueque de nombres, porque borona se llama a la harina de maiz en todo el Norte, y en Navarra, desde tiempo muy antiguo.

El cultivo de esta planta no se diferencia mucho del que corriente se da a los maizales en los campos de los distritos norteños, pero tiene la ventaja de que puede darse bien en las zonas de carácter menos húmedo. Cuando otras plantas se resienten agobiadas por pertinaz tiempo seco, el forraje que ésta forma se mantiene con lozanía notable, aunque el suelo en que asiente sea suelto. Puede ser planta adecuada para muchos suelos nuestros.

El alforfón.

Plantas que hagan el cultivo de acentuada variación pide el labriego insistente para alternar con las otras que de tiempos muy antiguos llevaron sus cansados predios, y aunque poco caso le hace, ahí tiene el alforfón.

Trigo negro, sarraceno o turco se le llama en los lugares que del mismo se aprovechan para dar a sus ganados, sea en verde o bien en grano una parte en las raciones que en sus pesebres echó. La ventaja que presenta es que puede conseguirse como segunda cosecha, consiguiendo que los campos acrecienten los esquilmos, pues al mes de estar sembrado ya se encuentra en floración. Puesto tras de avena veza, por ejemplo, en septiembre está ya listo para dar cosecha en grano, recurso muy apreciable para dárselo mezclado a las aves de corral.

Sobre todo es planta útil en los climas de relativa

frescura, donde tres o cuatro meses se halla el campo sin cultivo, después de los cereales que integran la alternativa que con barbecho allí pone el labrador. Porque aun después de cebada tiene tiempo suficiente para rendir su cosecha, y si se recoge en verde, deja tiempo suficiente para preparar el suelo a las siembras del otoño, que son base en cualquier explotación. El forraje de alforfón lo comen con mucho agrado el vacuno, los de cerda y los conejos, aunque debe limitarse la cantidad ingerida, pues, si no, el "fagopirismo" puede causarles trastornos de cierta complicación.

El yero y la algarroba.

Son forrajes estimados en la granja de labor, pero de los dos el último da productos que al labriego le resultan de empleo más útil en su explotación.

Ambos son muy parecidos en la mata, en las hojas y en la flor; pero al coger la cosecha, la malcarrá (1) de algarroba la aprécia mucho el ganado, y la de yero no es buena, porque resulta leñosa y de un aprecio inferior.

Hasta el ganado vacuno come bien la de algarroba, si con doce horas de tiempo se mezcla con pulpa y agua, pues ello ayuda a que se haga en mejores condiciones el trabajo digestor.

Si a lo dicho aun añadimos que el yero es de climas húmedos y la algarroba vegeta en sitios de más calor, veremos que es forrajera de ventajas apreciables y que debe cultivarla quien se precie de conocimientos del oficio que escogió.

(1) Paja de leguminosa.

Cultivo intensivo del forraje.

El problema forrajero es una rueda importante en el agro nacional, y buscar procedimiento de intensificarlo al máximo es hacer de nuestras vegas un reducto ganadero de importancia excepcional.

Pues para aquellos que quieran buscar aprovechamiento a las tierras con forraje y sacarles un producto de explotación bien lograda tienen dos que en la ribera pueden rendirle abundante si ordena su agricultura a sostener con holgura esa población pecuaria que tiene que alimentar.

Con la veza y el maíz para ensilarlos se consiguen 10.000 kilos por *robada* (1) de producto sustancioso para tener los pesebres bien surtidos en la época en que suelen más escasear.

La veza cortada en mayo permite dar la labor con abonado intensivo, y la siembra del caragua en los comienzos de junio está ya en final de agosto o principios de septiembre en el momento preciso en que más puede rendirle, complementando el esquilmo de las tierras explotadas del modo más racional.

Si ha de ordenar sus cultivos de manera que no quiebren, necesita que sus fundos sostengan en proporción conveniente cierto ganado de renta que defienda el capital a explotar.

El prado montañés.

Una cosa curiosísima ocurre con los labriegos cuando van a hacer los prados del terreno comunal. Descuajan toda la broza; rozan fuerte la ladera, y después de un laboreo de tipo más que somero dejan

(1) 898 metros cuadrados.

que al azar se siembre con las semillas que el viento puede arrastrar hacia el campo de las fincas colindantes del descujado helechal.

¿Hay cultivo cuya siembra se realice de esta traza y que de él los labradores tengan cosecha que se pueda aprovechar. Las simientes transportadas por medio tan primitivo son las que cubren su cuerpo con elemento adecuado para poder en el aire la suspensión prolongar; pero no son las mejores, y, por tanto, las que den luego un forraje concentrado y sustancial.

Si ha de lograr que sus prados rindan más que de ordinario y su vida se dilate varios años con producción conveniente, debe realizar la siembra con semillas elegidas, pues no es de distinto tipo el sistema en rendimiento del prado que se establece que el patatar o el alcacel (1) que se pudiera sembrar.

Maíz forrajero.

Para que el maíz reúna cualidad de forrajero es preciso que su porte sobrepase las corrientes dimensiones de esta planta que para grano tenemos. Que su fuerza, su empuje de crecimiento, se especialice en los tallos y las hojas más que en cuantiosas mazorcas o en inútiles plumeros.

Dos especies destacadas se distinguen en ese aspecto de impulsar más el follaje que los frutos, que es lo que con ellos aspira el labriego.

El caragua, maíz de origen chileno, y el corriente, con sus granos comprimidos, que se conoce en la jerga del lenguaje campesino como "Diente de caballo", desde tiempos muy antiguos.

Es carácter del primero el tener hojas dentadas y

(1) Mezcla de centeno y cebada en forraje.

tonalidad vinosa en sus tallos muy rollizos; el segundo es todo verde, y sus hojas, con los bordes en absoluto bien lisos. Ambos son de rendimiento muy grande; son los gigantes de esta especie, que algunos llaman panizo; pero el caragua precisa que el clima donde vegeta sea de elevado grado térmico.

La cantidad de semilla que se siembre ha de ser doble que la extendida en el caso de que fuera para grano, pues sólo así el tallo será tierno y prestará condiciones de succulencia marcada a la ración que con él confeccionemos.

La esparceta.

Es la ideal forrajera de los suelos muy sedientos, hasta el punto de haber sido puesta en ellos en lugar tan preeminente como lo tiene la alfalfa dentro de los regadíos. Ni la cal le perjudica, cuando para otras muchas ese elemento funciona como si fuera un veneno, y esto hace que sea una adquisición en muchas regiones donde es grande la dominancia de suelo seco y calizo. En ellas conseguir para el ganado pienso verde, suele ser un verdadero conflicto, y ésta da la solución y resuelve tal problema en muchos sitios. Si se quiere, se hace heno, y si no, se pasta en verde, que todo animal la come con avidez manifiesta si la encuentra en el terreno.

La semilla de esta planta es dura y le cuesta germinar; por eso suele sembrarse a la vez que el trigo, y cuando éste se cosecha, apuntan ya las matitas, que pronto adquieren empuje y se adueñan de aquel sitio. Del modo de aprovecharlas el año que hubo nacido depende mucho el fracaso o un extraordinario éxito. Si se la deja pastar, ya puedes estar seguro que el prado lo habrás deshecho. El cuello de las

plantitas está fuera de la tierra lo menos en dos centímetros, y si se daña esa parte delicada en grado extremo, ya no vuelve a retoñar, quedando todo perdido.

Así, pues, como más produce es recolectando el forraje, en lugar de aprovecharlo por los ganados a pico. Las ovejas, ya tú sabes, calan su diente en los tallos de la mata muy adentro, y por eso no es extraño que dejándolas pacer a gusto saquen hasta la raíz, agotando el pastizal en plazo muy reducido. En los comienzos es mejor que esta clase de ganado pase aprisa, pues así le dará tiempo para enraizarse más fuerte y ocultar bajo la tierra el cuello de las plantitas, que es donde saldrán las yemas que han de dar nuevos rebrotes para vegetar con brío.

La duración es más larga; el rendimiento, mayor, y sólo así sacarás el provecho que pensabas cuando sembraste esparceta para conseguir forraje con que llenar los pesebrés de la cuadra o el aprisco.

El trébol.

¿Por qué, labrador ribereño, sientes por la alfalfa tanto cariño, y con gesto agrio desprecias el trébol? La "alfange" o "lucerna" (1) es muy cierto que mina los suelos, arrancando de profundas capas los fertilizantes que allí están hundidos, y deja después la tierra en que hubo vivido muy enriquecida de productos nuevos. Pero es que lo mismo hace el trébol, con otras ventajas que en cuatro palabras demostrarte quiero. La alfalfa, para hacer aquello, necesita lustros; el trébol, en cambio, puedes alternarlo con otros cultivos, y así en corto tiempo tus haciendas pueden recibir bené-

(1) Nombres regionales de la alfalfa.

fico influjo por haber tenido entre sus terrones un captador de mucho nitrógeno. El poner el trébol en aquellas fincas cuesta mucho menos que hacerlo de alfalfa, y aunque las cosechas no son tan seguidas, en un año y medio que te dura el trébol da más forraje que aquélla en el mismo tiempo.

Puede ser también una planta buena para hacer rendir lo que está en barbecho.

El heno de trébol resulta más fino que el que se elabora con la misma alfalfa, pues así lo indicá la avidez con que lo prefieren lo mismo las vacas que el ganado ovino. Y por no ocupar tiempo tan largo un mismo terreno, las plagas no tienen para propagarse tan fácil camino, como suele ocurrir con aquellas otras que han de estar viviendo durante plazo que no es tan mezquino.

La planta de trébol será con el tiempo el feliz recurso de los regadíos. Cuanto antes la pongas, más pronto habrás de notar los buenos efectos, y estate seguro que habrás de exclamar cuando lo compruebes con acento admirativo: ¿por qué lo trataba yo con tanto desprecio?

El alfalfar envejecido.

Muchos habrá en este tiempo que se encuentren constreñidos por hierbas indeseables que tomaron incremento, y el vigor del alfalfar poco a poco lo han deshecho. Pues antes de levantarlo el labriego previsor debe intentar que aquél rinda hasta el último quintal de su total rendimiento.

Para ello pasará, una vez que diese el corte que tuvo por postrimero, un cultivador que roce la capa superficial y que entre cuchillas deje un espacio bien estrecho. Añadirá después de ello unos quin-

tales de yeso que movilicen recursos que en el fondo de aquel suelo se hallan inertes, y pudieran transformar aquel campo en un erial sin remedio. Las heridas que en el cuello de las matas origina aquel apero harán brotar nuevamente yemas que estaban ocultas y le darán nueva vida al alfalfar ya deshecho.

Vea, pues, cómo podría alargar la explotación de lo que iba ya muriendo y encontrar ese su afán nuevamente en vías de nuevo resurgimiento.

La alholva.

¿Quién no está al tanto del aroma penetrante *sui generis* que de tal planta se desprende? Se le suele llamar heno griego, y el alcaloide que tiene se difunde de tal modo por el total organismo del animal que la come, que el consumo de los productos que rinde se hace notar por un deje pronunciado en su sabor que los hace rechazables. El aceite esencial de la alholva presta lo mismo su olor repugnante a la leche, los huevos y las carnes, siendo la causa de recomendar no se use como componente de los piensos y forrajes.

Hay algunos años, no obstante, que en ciertas regiones se utiliza como abono en verde, y en esa forma es recomendable si no tuviera el grave defecto de que por lamentables descuidos infesta los cereales. El trigo, mezclado con granos de alholva, sufre una depreciación muy notable, pues con pocas semillas que de esa forrajera con el trigo escapen, la harina obtenida queda impregnada de un olor insoportable. Y es lástima que por eso miren con recelo los harineros el trigo procedente de zonas en que la alholva o *alvolva* acostumbre a cultivarse.

Ya sé que si la usan es porque no hay otra de se-

milla tan barata, y esa es una de las condiciones que se buscan para las plantas que hayan de enterrarse en verde; pero exponerse por ese motivo a consecuencias tan graves como ver rechazada la partida de trigo que tú cosechaste, es cuestión de meditarlo bien o tomar precauciones muy grandes para no perjudicarse. Si lo haces, no siembres nunca los bordes de la parcela, que es por donde algunas matitas es fácil escapen. y con toda seguridad luego al triguil acompañen. Córdala, de todos modos, antes que saque las flores.

Lo mejor es prescindir de ella, pues tienes como sustitutos otros muchos menuceles: el yero, veza, altramuces, guisantes, que pueden producir análogas ventajas sin tantos inconvenientes. La alholva en tus predios es asegurar la patente sucia para el trigo que en ellos coseches.

Remolacha forrajera.

Es raíz, muy estimable para integrar las raciones de los ganados de renta igual que los de labor. Desde muy antiguos tiempos en países montañosos eran los nabos base del pienso de herbívoros, pero hoy se ha comprobado que entre remolacha y nabo la duda ya no es posible, pues debemos inclinarnos por la primera de aquéllas, porque tiene más valor. Y esto por dos circunstancias: son calidad y rendimiento, que hacen de la remolacha un forraje apreciadísimo de señaladas ventajas para el gañán que al ganado le dedica su atención.

En las mismas circunstancias rinde aquélla un tercio más de cosecha, y como es más concentrada, hasta el punto de que 14 kilogramos de aquel nabo pueden ser sustituidos por 11 de remolacha, y aun por

menos si es semiazucarera la que puso el sembrador, resulta que por superficie igual el ganado sostenible es triple con remolacha que con nabo, cuya única ventaja es la época de siembra, por agosto; pero que queda amenguada si para la remolacha en vez de siembra directa se hiciera en el semillero para después trasplantarla, lo que da un plazo más largo para realizar laboreo en el sitio que a la misma destinó.

La remolacha.

En este periodo crítico, a tu cuidado es, labriego, al que se hallan entregadas las fábricas de rico azúcar que hoy trabajan en el reino. No creas que te descubro algún avance extremado de temible socialismo: es la verdad simple y pura de lo que hoy está ocurriendo. La fábrica codiciada de ese dulzón elemento es la tierna remolacha que cultivas en tus predios; no es la otra, que en esos meses de invierno hará salir la materia que hoy empieza a almacenarse en la raíz de esa planta, de la que estás esperandó saneados rendimientos. Mal podrás tú conseguirlos si no vigilas atento que los hornos, las calderas, los filtros y múltiples elementos que permiten fabricar un producto tan complejo no funcionen normalmente en la temporada fija que exigirá tal proceso.

Ten en cuenta que es la hoja, donde los rayos solares depositan la energía que de por sí llevan dentro, la misteriosa redoma en que, unidos mil diversos elementos, compondrán el rico azúcar que ha de hacer subir en peso el órgano subterráneo que después tú llevarás a cotizarlo muy presto.

Si la hoja queda rota, la redoma no dará ya rendimiento, pues gastará mucho tiempo en montar nue-

vo utillaje, nuevas hojas que vuelvan a continuar el trabajo suspendido.

¿Ves el error manifiesto de quitar la hoja a la planta, sea cualquiera el pretexto? Si ellas faltan, la raíz no crecerá a compás de los abonos que en la parcela tu echaste, y tal vez tú mismo, por no meditar despacio cómo el vegetal trabaja para dar su rendimiento, lo sometes a torturas que se traducen muy pronto en descensos de cosecha de explicación no difícil cuando aquéllo ha sucedido.

Porque el producto que den se halle escondido en el suelo, no es la hoja innecesaria, sino al revés, sea raíz o tubérculo, el resultado será proporcional al empuje de los órganos aéreos.

La remolacha y los riegos.

No es baldía la cuestión de los riegos en la vega, sobre todo en esta planta, que ha de almacenar azúcar en su parte subterránea. Más de una vez se ha probado que en agosto las raíces de esa planta acusaron más azúcar que al arrancarla para su entrega en la fábrica, y es sin duda por el agua que se dió con poco acierto en las épocas precisas. Es la planta quien indica por la turgencia en las hojas cuándo la sed hace mella en tejidos que el azúcar almacena. Si esos órganos aéreos, sobre todo por la noche, en lugar de estar erguidos están lacios, como suelen presentarse cuando el sol los acaricia, ya podemos darle agua si no queremos que la proporción de dulce que en el jugo ellas retengan aminore en cantidades de un descenso manifiesto. Pero a veces eso mismo se produce por un exceso de riego, lo que indica que es preciso estar al tanto de los sinto-

mas que marcan el apuro de la sed, para darles justa el agua que las plantas solicitan del labriego.

El agua y la remolacha.

Es afán de los labriegos forzar, a costa de riegos, la producción de raíces que rinda el remolachar, y es bueno que tengan en cuenta que no está todo en el agua, y que a veces por su exceso merma el azúcar que tienen, pues ha sido comprobado en multitud de ocasiones que su riqueza efectiva, en octubre examinada, era mayor que en diciembre, cuando la iba a cosechar.

Hay que disponer, pues, a aquéllos de modo que determinen un incremento constante, y no abusar de los riegos, que pueden en ciertos casos aquel proceso anabólico (1) profundamente cambiar.

Los corrientes pueden darse en las zonas ribereñas: uno en junio, cuatro entre julio y agosto, y añadir otro en septiembre, y a lo sumo el último en el mes de octubre, con lo cual la aportación de agua al campo deberá ser suspendida si no quiere por exceso errar con facilidad.

Administrar bien las aguas que para riego se tienen es regular la cosecha, manteniéndola en los límites que al labriego le produzcan la materia aprovechable en proporción y cuantías que no le puedan de ningún modo fallar.

Recolección de azafrán.

Con fecha de todos los Santos aparecen adornadas las parcelas de azafrán, y hoy se muestran al labriego

(1) De elaboración de materia.

vestidas de florecillas que unas manos femeninas o infantiles de su tallo arrancarán. Los delicados matices que en estos días tristonos dan las corolas violadas y los pistilos rojizos a los campos de azafrán alegran la vida aldeana, porque son nueva cosecha que aliviará muchas cargas de las familias modestas que necesitan el condumio cotidiano asegurar.

¿Cuántas tierras españolas podrían hoy presentarse recubiertas de esas galas que en hogares de otras tierras alegres desflorarán? Pues que es factible lograrse lo puedes bien comprobar si examinas los terrenos que en provincias españolas dando están sus rendimientos en cosecha de azafrán. Tierras pobres y delgadas sostienen con gran empuje cientos de plantas bulbosas, que año tras año prodigan el producto que laboriosos labriegos recogen hoy con desvelo, y si grandes superficies se dedicasen a ello, nuestra economía agraria se vería reforzada con importantes ingresos que la harían mejorar.

El azafrán.

No siempre el gran cultivo ha de ser objeto de estas charlas que en cuatro rasgos o pinceladas le digan al labrador algo que pudiera interesarle. También el colono, el arrendatario modesto, el bracero incluso, puede sacar de la tierra productos que en pequeño espacio le rindan un suplemento importante al salario anual que sus fincas le producen. Así puede ser si a plantar el azafrán se decide. Pocos productos hay que como el kilo de éste se cotice, pues el corriente que en el mercado suele regir es de 225 a 250 pesetas; supone, por tanto, una riqueza importante, incalculable, que hay labriegos no conocen.

No pienses, sin embargo, que del mismo se reco-

gen por hectárea cantidades tan grandes como de pimientos, patatas o tomates; que el órgano aprovechable es una parte de la flor tan sólo, y por eso tanto vale. Pero el cultivo nada tiene de nuevo; es corriente, y además, en muchos sitios de España, factible.

No es plantación que pueda llevarse por grandes terratenientes; ha de serlo por la familia que a la parcela en que esté le pueda dedicar esos ratos que sólo se aprovechan cuando el trabajo empleado sabe que ha de recogerlo íntegro, sin compartirlo con nadie. Si algún día lo emprendiera, verá cómo allá, por todos los Santos, el campo aquél se le puebla de corolas, que deberá recoger con el alba, antes que el rayo del sol las marchite, y cómo alegre y contento cada día arrancará los pistilos rojos, que es moneda que viene en auxilio de los gastos invernales.

En muchos campos he visto, en parcelitas minúsculas, el alazor, esa planta que sirve para falsificar el verdadero azafrán, y que apenas vale. ¿Por qué ha de establecerse, como quien dice, una fábrica de moneda falsa, cuando puede obtenerla buena, superior e inmejorable?

El tabaco.

Los negocios más saneados se hacen a base de cosas cuyo consumo es el eje de algún vicio destacado. Los que sirven de alimento suelen ser de salida muy segura en los mercados; pero si el precio se sube a nivel muy acentuado, siempre sale el sucedáneo, y la adquisición deriva hacia otro producto análogo que resulte más barato. ¿Has visto tú alguna vez que le ocurra esto al tabaco? El precio sigue subiendo des-

de tiempo bien lejano, y la estadística acusa que el consumo va aumentando.

El cultivo de una planta en la que el riesgo nunca está por esa causa amenazado, bien se ve que es muy seguro si se puede el implantarlo, y que se puede es bien cierto. De los ensayos que en España se llevan hasta la fecha efectuados, la comprobación es firme de que en todas las montañas de lo que es el país vasco se ha conseguido obtener las mejores cualidades en la planta de tabaco. ¿Por qué, pues, no se cultiva? Este producto, de valor tan estimable, hace tiempo que en España lo tenemos estancado, y por esto el cultivo de esa planta ha de sufrir inspección, y tal vez esta es la causa que motiva no se encuentren tabacales en muy grandes extensiones de nuestro solar hispano. ¿Por qué ese control el labriego no se aviene a soportarlo? Necesario es, sin embargo, vea que no hay más remedio, y que sus campos precisan de un cultivo más variado. Donde antes se cogía la *belarra* (1), ¿es posible que por tenaz resistencia a lo que está preceptuado de la zona tabaquera pueda quedar descartado?

El riego del tabaco.

En terrenos de ribera, donde la humedad es poca, no es posible que sin riesgo se produzca el tabacal. Y por esto las consultas menudean, puesto que ya es inminente se autorice su cultivo en sitios de la península de tipo meridional. Lo corriente en este aspecto es escatimar el agua, pues excesos de humedad perjudican al tabaco y hacen se críe muy basto y de mala calidad.

(1) Nombre vasco del tabaco.

Después que se hace el trasplante, pueden darse un par de riegos, para que la planta arraigue y comience su desarrollo pujante y sin contratiempo, y en el resto de la época de su ciclo evolutivo, con otros dos se completa lo que de agua necesita en la estación estival. Durante el mes que precede al arranque de las plantas no debe el agua añadirse a los predios que se hicieron tabacal, pues sólo así el ribereño conseguirá de esta planta producto de buena clase que alcance precios mejores cuando al hacerse la entrega se seleccione por lotes que alcancen tasas mejores que los que de otro modo se pudieran cosechar.

El cáñamo.

Resiéntense las vegas españolas de falta de cultivos que puedan alternar, y el cáñamo es producto que puede darse en todas con múltiples ventajas del modo de explotarlas corriente y natural. ¿Por qué, pues, despreciarlo? Se importa de otras tierras, pudiéndose aquí dar, pues no hay razón ninguna que obligue a no sembrarlo, salvando los obstáculos que impidan que el labriego lo pueda cultivar. Los métodos modernos que saquen de la planta lo que es fibra industrial debieran protegerse, y de un modo oficial, pues ese es el sistema de que el producto sea de buena calidad y luche con ventaja con otros que de allende las fronteras nos suelen importar.

Las cuerdas y velamen de marina no encuentran para hacerse ningún otro material que reúna condiciones ventajosas como el que esta fibra da, y las fábricas de hules y de lonas es en ella donde encuentran el surtido de materia de muy buena calidad. También pueden lograrse lienzos, linos, cañamazos para alfombras y bordados, y además, ¿quién sabe

si aquí no se daría ese cáñamo especial, el llamado especie rígida, notable variedad de la cual se confecciona el llamado hilo sisal?

La semilla o producto secundario que del cáñamo se puede cosechar es preciado alimento de las aves empleado al natural; pero puede extraerse de ella aceite que en pintura y en jabones se podría utilizar.

No desdeñes, pues, labriego, el que en tus parcelas haya algún que otro cañamar, que después, andando el tiempo, será planta importantísima la que hoy sólo se cultiva con extraña parvedad.

El esparto.

Es el símbolo de las tierras pobres. Cuando retratar se quiere la baja categoría de un terreno, la penuria de elementos que sus entrañas contienen, el desolado aspecto que presenta el paisaje, suele emplearse la fórmula "allí no hay más que espartales".

El desprecio más profundo se guarda a un vegetal que, como éste, donde casi ninguno se atreve a vivir, él resiste, sosteniendo sus matitas, ordinarias si se quiere, pero quitando al terreno la monótona aspreza que tendrían sin una mancha de verde. ¿Qué más puede hacer que utilizar una tierra que para nada nos sirve?

El esparto clasificado está entre las plantas textiles, y en España a esa fibra se le encuentra aplicaciones que tal vez en otros sitios desconocen. Se emplea en hacer esteras, que en invierno ayudan a quitar el frío de los suelos, que es costumbre recubrirlos con baldosas para aliviar el calor de los meses estivales. Se hacen capachos, industria muy importante, pues son las bolsas que para poner orujo en la prensa se utilizan en las fábricas de aceite, y aun no se

ha inventado materia que presente más ventajas para un uso como ese.

Es producto que no presta residuos indeseables, que es flexible, que admite buena limpieza y que puede usarse en diferentes campañas sin temor a que enrancie los aceites. La cuerda de esparto y el venejo pocos labradores hay que dejan de usarlos en algunos de sus varios menesteres, así como el estropajo en limpieza de cocinas y para fregar enseres. Buscar la planta adecuada para tierras que repelen las del cultivo ordinario, es darles algún valor si a las plantas que allí vienen se les encuentra algo en que puedan emplearse. Si en este orden la investigación con más fervor se llevase, se podrían conquistar muchos suelos que tenemos en España como eriales.

Y como el esparto es de esas que pudieran estimarse como bien providenciales, no es del caso denigrarlas, sino, muy por el contrario, apreciar en lo que valen sus preciosas cualidades, propagándola a otros sitios que hoy por hoy no pueden ser otra cosa que modestos espartales.

La achicoria.

Los países de clima templado o frío no pueden contar con la flora de un clima tropical, y por eso los sucedáneos de muchas plantas de este último buscan ocupar su puesto y reemplazar su lugar. Por no darse en nuestras latitudes la caña de azúcar, por ejemplo, vemos abundante campo puesto de remolachares, y por razones análogas las parcelas cultivadas de achicoria reemplazan al cafetal.

El café, esa infusión aromática de uso tan cosmopolita, es muy caro para que puro y sin mezcla todos

los paladares puedan llegarlo a gustar; además, que hay mucha gente cuya opinión se decide por la mezcla con la raíz de achicoria afirmando que la infusión de ese modo preparada se consigue mejorar.

La hace de color más pronunciado, más amarga, de una acritud señalada y rebaja el título del alcaloide que el café suele llevar. El hecho es que su consumo no cesa aquí de ir creciendo y que nosotros pagamos una importante partida que debiera ya borrarse de la lista importadora del comercio nacional.

La achicoria es un vegetal que se da aquí muy fácilmente, pues como planta espontánea la encontramos dondequiera, y cultivada, puede dar por cada hectárea 20 ó 25 tonaladas de raíz, que es la parte aprovechable y con un margen de ganancia que otros cultivos es difícil que lo pueda superar.

Claro está que el producto hay que tostarlo, y el éxito viene unido a que se haga como debe la operación industrial. ¿Pero no pasa con el café lo mismo? Cuando crudo, es completamente insípido; los caracteres se adquieren al hacer la tostación, y por selecto que sea, ningún producto apreciable se saca si el arte no contribuye a hacer bien la operación. Con el calor se desagrega el producto que los granos llevan dentro; entonces, la cafeína adquiere su libertad, y el aceite que contienen las semillas se distribuyen en la masa, consiguiendo suavizarla y producir el aroma que si está crudo no da.

El moka del Norte, como a la achicoria llaman, podría rendir beneficios indudables si su cultivo llevaran muchos predios que a esa planta se podrían dedicar; lo que tiene es que su mezcla con el de origen auténtico muy frecuente es emplearla para falseo de precios a que es muy dado el comercio cuando no es de seriedad. Su proporción, sin embargo, puedes sacarla

bien fácil, pues basta echarla en el agua, y de aquello que te dieron sólo es café lo que allí veas flotar.

El pimentón.

Si alguna vez en los meses otoñales visitas los pueblos donde la vega es extensa, al pasar de lejos parece como si en todos ellos estuvieran de fiestas. No hay hueco de edificio que con galas no aparezca; las colgaduras son muchas, lo mismo en las casas grandes que en las de apariencia modesta. Al acercarte te choca que sea un rojo uniforme el que allí todas presentan, y en el casco del poblado, y examinadas de cerca, aprecias que son rastras de pimientos, que acreditan el trabajo en lugar de alegre fiesta.

Esa es la materia prima que las fábricas de pimentón alimentan, pues éste no es otra cosa que los pimientos molidos después de secos al aire, y en España es gran comercio, pues de ese producto exporta cantidades respetables para sazón de embutidos, escabeches y conservas.

Su cultivo es, pues, de los más interesantes de la vega, ya que, además de los que en eso se emplean, se cosechan los morrones y los que embotan, que tienen carne más recia. Las plantitas en semillero obtenidas se trasplantan y colocan en las crestas de los cerros formados en las parcelas, y fuera de la limpieza de hierbas, aporcados y del riego, es poco lo que precisan. Aun en ese último extremo, por la forma de la mata, un exceso que a otras plantas tanto daño puede hacer, éstas no es tan fácil se resientan.

Los productos que, como éstos, participan de un carácter industrial, son los que con gran ventaja deben cultivarse en huerta, pues la salida es más fácil y con un riesgo menor de que un consumo atascado

brada, le darán tallos floridos, y de aquéllos, vainas con granos lucidos para cosechar simiente, que en la nueva siembra que haga le darán plantas hermosas cuando al invierno siguiente las pretenda recoger. Si las deja en el terreno sin hacer aquella práctica, es posible que la raíz se bifurque, y evitarlo le conviene, pues las raíces de esta clase no resultan aceptables para el fin que las destina, a la par que disminuyen rendimientos, y no son apetecidas del ganado, que con ellas se pensaba sostener.

La siembra del nabo.

Ya las tierras se preparan (1) para sembrar la crucífera que dará pienso abundante en los meses primeros del año que va a venir, y para que eso suceda es preciso que el labriego haga labor esmerada para que muchas raíces se lo puedan dar allí.

De esa práctica de siembra depende con preferencia que ese cultivo le rinda suficientes toneladas, pues su semilla requiere cuidados muy exquisitos para que nazca su germen sin riesgo de sucumbir. Este ha de estar abrigado por las partículas térreas para que siempre le cedan la humedad que necesitan al momento de nacer, y por eso es necesario que el suelo donde la ponga se encuentre pulverizado en la forma más perfecta que al labriego, con su ingenio, le es factible conseguir. Cuantos más pases de grada dé al terreno destinado al cultivo de los nabos, más seguridad reúne de un nacimiento uniforme, de crecimiento mejor, y que la raíz engorde con el ritmo acelerado que es necesario sostenga para que, al lle-

(1) Mes de agosto.

gar su arranque, no le fallen los provechos que pensaba en aquél campo obtener.

La semilla del melón.

A veces los hortelanos no proceden rectamente al elegir las semillas de los frutos de esta planta para formar otro año de nuevo su melonar. La semilla, es sabido, que para dar buenas plantas, ha de estar muy bien criada, y que, por tanto, es preciso que el germen y sus reservas se encuentren constituídos de una manera completa para que así, al dar su fruto, no pueda fallar aquél. A este efecto, esas semillas las cogerá de melones que se encuentren en la mata, próximos a su raíz, pero después de dejarlos maduren completamente y sacando las pepitas sin lavarlas, cuando la carne del mismo se haya podrido del todo y no quede ya ni duda que las pulposas placetas dejaron pasar completo cuanto del fruto a los granos, que aquí lo integran las pipas, pudiera ser necesario para que el germen de aquéllos se llegue bien a nutrir.

No porque nuestro clima (1) impida exquisitez delicada en los frutos de tales cucurbitáceas deben nuestros hortelanos cultivarlas con descuido, y sobre todo olvidarse de las prácticas mejores cuando las va a producir.

La calabaza.

Formado ya entre las matas el fruto que da esta planta, es el momento propicio para que el huertano

(1) Se refiere al Norte de España.

intente el hacerlas engordar, pues del volumen que adquieran depende sea abundante el producto que de esta cucurbitácea pueda aquél pronto obtener.

Para conseguir tal cosa debe en el actual momento fuerte riego pro urarles y cortar las sumidades, es decir, el extremo de los tallos por encima de los frutos, pues en ella este follaje crece con gran detrimento de los frutos ya que se llevan la savia que los pudiera nutrir. Así obtendrá calabazas de tamaño extraordinario y doblará la cosecha, transformando en producto cotizabile lo que, dejado a su aire, es en hoja, esto es, en residuo sin empleo, en lo que el último empuje de esfuerzo vegetativo sin duda se habría de consumir.

El hortelano que sigue tan simples indicaciones sacará del mismo suelo un esquilmo acrecentado, y bien mere e el ensayo, pues que nada pierde en ello, y puede, en cambio, encontrarse, en mejores condiciones de surtir bien los pesebres en invierno cosa difícil de hacer.

El agua en la tomatera.

La administración del agua a las plantas de cultivo es detalle de importancia para el que es buen hortelano, pues según se dé a las plantas, se consigue que éstas vivan florecientes y lozanas o que a veces sea causa de perjuicios señalados de imponderable valor.

En el caso del tomate, el efecto es desastroso, si se le ocurre al labriego regar esas plantaciones cuando va a ligar su flor, pues el crecimiento intenso que la humedad determina hace que aquélla no cuaje, o que caiga prematura desprendida del cabillo, y, por tanto,

sin dejar rastro en la mata del fruto prometedor.

Veces hay que la cosecha depende que se recoja de que el que está al frente de ella sepa aplicarse a su tiempo el riego fecundador, y un descuido puede hacer daños enormes en el suelo cultivado y al acervo productivo que espero con ilusión.

La cebolla.

Entre los preciados bulbos que la tierra proporciona, hoy tenemos la cebolla, planta que cubre un gran margen en la exportación de España. Su producción está casi limitada a las zonas de Levante, ignorando por qué causa otras más del interior no dedican sus predios de regadío a producir esta planta. ¿No producimos los ajos, que llevan renombre y fama? Pues la cebolla tal vez se diera también como el bulbo de esa especie muy cercana.

Por lo pronto, en los terrenos que el Bidasoa aquí baña se da muy bien y de manera excelente la cebolla valenciana. Es posible, por lo tanto, que en la ribera se diera en terrenos no muy sueltos de sus extensas mejanas (1).

Es cultivo que ocupa muy poco el suelo, quince semanas escasas, y puede alternarse bien con judías, tomate, trigo, con el maíz y patatas. Tal vez sea la cebolla un sustituto apropiado cuando se cambie el cultivo en zonas de remolacha. Para tenerlo pensado, sería de conveniencia se empezasen los ensayos, y por ser ésta la época, se nos ocurrió tratar de este cultivo, que mejor es hacerlo hoy que dejarlo para el día mañana.

(1) Ciertas vegas regables.

El agua y el frutal.

De las prácticas del campo que precisan más cautela es el empleo del agua en el cultivo frutal, y a lo cual se debe, en parte, los fracasos que lamenta el labrador, que no lo hace con la precaución debida por lo que afecta al caudal. De ordinario los frutales requieren muy poca agua para llevar comedido su desarrollo ordinario, y por estar en los huertos suele ser siempre en exceso, como ocurre adjudicársela, originando afecciones que muchas veces se achacan a otra causa o accidente que les pudiera afectar. La amarillez destacada en los árboles de hueso es clorosis, producida en muchos casos por exceso de humedad, y el agusanado intenso que todos ellos presentan, si no causa originaria, es circunstancia agravada por la humedad excesiva que a los mismos se les da. La pulpa de aquellos frutos se hace aguanosa en extremo y favorece con esto que las orugas los minen con mucha facilidad, pues lo prueba que en un árbol de secano son menores los estragos que los insectos le causan a su producción anual.

Sólo cuando el árbol marca sed por signos exteriores debe dársele el agua, y en prudente cantidad, pues fuera del membrillero, que no le importa el exceso, los demás sufren, si es mucha, alteración fisiológica, que a la producción de frutos resulta perjudicial.

Frutales de hueso.

De los árboles que cultivas en tu huerto, ninguno como los de hueso necesita atenciones y cuidados tan solícitos. No hay otros que como éstos lloren con lá-

grimas de marcado sufrimiento, y a evitar que ello suceda deben tender cuantas prácticas precise lo mismo el árbol en sí que el terreno en que están puestos. Cualquier herida que se produzca en sus miembros determina prontamente que unas gotitas de goma anuncien funesto fin del órgano lacerado por cualquier agente externo. El traumatismo que causan los golpes de algún pedrisco, la herida que en sus raíces puede ocasionar el hierro del arado que se meta muy profundo en los surcos que va abriendo, las secciones muy extensas que pueden dejar al aire las podas fuertes de invierno, son propicias circunstancias para que derramen goma por los sitios alcanzados, poniendo al árbol en trance de agotarse antes de tiempo.

La labor superficial y quitar ramas en verde que descarguen al frutal de excesivo follaje, evitando muchos cortes de los ramos que habían de hacerse en seco, serán medidas prudentes para impedir los estragos que la gomosis funesta puede originar en ellos. Todo corte de las ramas que en un árbol se haya hecho debe quedar protegido contra infecciones posibles de los microbios que acechan esos sitios así heridos, y la invasión es segura si el labriego usa en la poda de las ramas que están sanas el instrumento empleado en eliminar los brotes que la goma haya invadido, o si deja sin cubrir con un betún adecuado los tejidos que quedaron lacerados y en el aire descubiertos.

Ten presente que estos árboles son de los que viven menos, y si no estás al cuidado de los múltiples factores que los hacen prematuramente viejos, es corto el plazo que queda para sacar los esquilmos que respondan a los gastos que hubieses hecho con ellos.

Ciruela japonesa.

Seguramente que viste en los mercados de fruta esa ciruela redonda, dorada y voluminosa, que si bien no azucarada, tiene aspecto de selecta y perfumada, y sobre todo es temprana en venir a madurar. Pues esa es la "golden japan", que por venir, a lo menos, con dos meses de ventaja sobre otras similares, todos los exportadores la buscan para comerciar. Tiene, además, cualidades que la hacen muy estimable, como son el producirse en el árbol al segundo año en que este se plantó, y que, además, el lugar en que da fruto en las ramas es por toda su largura, y no como otros, en las puntas de las aldas, lo que hace que se repartan de modo más uniforme y que la savia las haga mucho mejor madurar. De otro lado, es de abundosa cosecha, y por todas estas cosas, en el vergel del huertano el ciruelo a que aludimos es clase que, si lo medita, le sería siempre utilísimo alternar con los demás. Es de copa muy abierta, que la distingue sobre otras, y aunque no llega a la claudia en merecer alabanzas, no dudo en clasificarla en el segundo lugar.

El almendro.

Todos saben, desde luego, que éste es el árbol de fruto que primero da la flor y que en febrero o en marzo cubre su copa de galas que difunden por el aire aroma embalsamador. También cualquiera conoce que esas fechas son propicias a que los hielos tardíos hagan estrago seguro en las flores tempranas, aniquilando los frutos que tienen prisa en formarse para regalar con ellos al que dicho árbol plantó.

Lo que ya no es tan sabido es el modo de librar a esos frutales del efecto que esos fríos producen

con tal frecuencia, malogrando esa antesis prematura y acarreando con ello que la cosecha se quede en esperanza tan solo y nula en la realidad. Contra el frío no es factible luchar de modo directo, pues no hay medio de abrigar a cada árbol contra el cierzo destructivo; pero existen expedientes que pueden aliviar el daño en gran número de casos y salvar el rico fruto de caer bajo las garras de ese agente asolador.

Con el "Almendro Desmayo", de flores más protegidas, se sortea muchas veces la cruel acometida del hielo devastador, y si el almendro se injerta sobre patrón de ciruelo, se retrasa ese momento en que suele dar las flores con lo cual conseguiría hubiera pasado el tiempo en que fríos retrasados pudieran ser los causantes del daño que tanto teme el sufrido agricultor.

Albaricoque desecado.

Hoy toca que te digamos cómo has de elegir la fruta de la especie que indicamos, para que luego el producto resulte de buena clase y compita con los otros que se importan mucho mejor presentados.

Lo mejor que el árbol dé debe mandarse al mercado en estado natural, pues de ninguna manera como de esa, sacará de aquel frutal producto tan saneado. De lo que luego allí quedará separará los que tengan un tamaño algo mediano, presenten la piel más fina, sean de pulpa aromática y tenga teñida la carne de un amarillo acentuado, pues si a secarlos dedica los que son muy desmirriados, tengan la pulpa aguanosa, piel basta y de espesor pronunciado, el producto que se obtenga perderá toda la gracia en aspecto y calidad para el fin que va buscando. De esos frutos resultarían los pedazos desecados cuando pierden toda

el agua, de un tamaño tan ridículo, que los haría fuertemente depreciados.

Atendiendo al mismo objeto, ha de tener muy presente que este fruto, si no está por completo en sazón aun no adquirió el aroma y el sabor por lo que es tan estimado, y que si pasó el momento de perfecta madurez, pierde ya la consistencia necesaria al objeto a que queremos destinarlo, y desmerece más por este hecho que por aumento de aroma que consiga si lo recoge pasado.

Una exquisita atención tendrá quien los coge con el fin de desecarlos, de que, al manipular con ellos no se produzcan lesiones que después al fruto seco le dan un aspecto feo, deplorable e imposible de ofrecerlos al comerciante que estime su clientela en algo.

La vid y el terreno.

Cuando el alud filoxérico asoló nuestros viñedos, agrónomos de competencia notoria intentaron defenderlos, pues la riqueza era mucha para que de un modo tan triste se consintiera en perderlos. Su ciencia no pudo más que demostrar que no había insecticida capaz de evitar los males del parásito dañino, pues unos eran impropios y otros tenían en contra resultar antieconómicos. Sólo anegar los viñedos era remedio eficaz para obtener algún éxito.

Hubiera sido ridículo envanecerse con un tal descubrimiento, puesto que la inmensa mayoría del viñedo que tenemos es secano acentuadísimo, y por eso se emprendió el nuevo camino de crear los porta-injertos, consiguiéndose dos fines: primero, hacer la raíz del patrón más resistente al insecto, y segundo, romper el ciclo de vida que para llevarlo a término necesita de las hojas de aquel vegetal exótico. Bien

sabes, labrador, lo que luego ha sucedido: que los patrones que se supusieron por buenos, y lo fueron, a la larga han decaído. ¿Por degeneración? ¿Por nuevas adaptaciones de la filoxera? Ignoramos tal extremo.

Lo que aparece de cierto, y esto lo ves bien palpable, es que el comercio de vides ha tenido intervención no escasa en aquel hecho funesto. De esa savia americana hay muchos híbridos que sirven para porta-injerto; pero es inútil te diga con cuáles tendrás más acierto, pues, si lo hago, sé que me has de contestar: No se moleste; los viveristas no tienen más que barbados e injertos de *Rupestris* Lot y 3.309; y he ahí el razonamiento de por qué, a pesar de repetidos consejos, ese viñedo futuro será de aquellos patrones en totalidad repuesto. ¿No te sucedió algo de eso cuando hace ya varios años cambiaste el viñedo tuyo por tenerlo casi muerto?

Pues ya que, quieras que no, has de someterte al forzoso plan que te impone ese comercio, no hagas caso más que del comercio honrado y honesto, el que te proporcione con seguridad lo que pides, que de otro modo el resultado será muy incierto.

Cultivos en salobre.

Ya en otra ocasión dijimos lo difícil que se hace cultivar terrenos donde la sal común se difunde y en los que el salitre acompaña aquel cuerpo indeseable, pues son venenos activos para las plantas, que reciben sus efectos si pasan tales productos de un límite que los haga intolerables.

Puede suceder, no obstante, que el terreno no los tenga, pero que los lleve el agua que para regar dispones, y entonces, como nos queda el recurso de

que la sal que en aquél quede pueda sufrir un lavado con las aguas invernales, hay plantas que en ese plan pueden resistir límites muy apreciables.

Así, aun con el 1,5 por 1.000 de sal en el agua que para los riegos utilice, casi todos los frutales son bastante resistentes, pues exceptuando el nogal, los demás prosperan en muy buenas condiciones. Si es la vid, tú sabes que hay muchas clases, y si el terreno es salobre, sólo el 93-5, el 3103 y 84,3 de Couderc son los que se han mostrado con resistencia más grande. El Rupestris Lot no lo es tanto; pero aun resiste con cantidades de sal bien notables. El fresno, el sauce y el olmo a la sal de los terrenos es de los que mejor se avienen; pero pasando del 1 por 1.000 no es prudente repoblar con estos árboles. Con cantidad en el suelo de un 2 por 1.000 de cloruros, el ailanto puede vivir, y también el eucalipto, si los fríos no lo impiden, y aun llegan a aguantar más sal enebros y sabinales. La morera de papel (*Brousonetia papyrifera*), aun en suelos con el 4 por 1.000 de sal, aguanta con crecimiento estimable, y no le va en zaga el pino negral, que también en esos suelos se nos muestra con resistencia indudable.

Las plantas herbáceas resisten menos el poder intoxicante de los suelos salobres; pero entre ellas encontramos el espárrago, que se da con el 2 por 1.000 de título de tan poco gratas sales. Menos límite resiste la remolacha, pero también tiene aguante, y el trébol oloroso y el altramuz se defienden con bastante empuje en terrenos donde se inicia el salobre.

Es precaria condición la de un suelo cuyas entrañas contienen productos tan indeseables, y ello te podrá explicar sea corta y reducida la serie de plantas que en los mismos puedan vegetar triunfantes.

Las setas.

Personas hay que por ellas sienten pasión y les cuesta el encontrarlas aun a precios elevados, porque el hongo comestible no se da ni se produce con la profusión querida.

El champignon es planta que de por sí no produce clorofila, o sea esa materia verde que a otros muchos vegetales les da un amargor marcado, lo que impide puedan ser utilizados de materia alimenticia.

¿Por qué se atan y se entierran las escarolas, los cardos y las lechugas? Para que a la sombra, al abrigo de la luz, se les vaya esa materia que les hace poco gratas al paladar que luego las saborea. El hongo no guarda de ella ni la más mínima molécula, ya que viviendo parásito le sobra lo que puede dar la atmósfera, y de aquí que el labrador que pretendiera obtenerlas encuentre simplificado el cultivo de las mismas.

Para tener tal cosecha sólo se hace necesario disponer de buenas cuevas, donde el frío no penetre y se mantenga el ambiente con temperatura buena. Las que naturales entre los montes se encuentran, o las que análogas en las laderas se abrieran, son aptas para ese fin, pero factible es tenerlas con seguridad de éxito aun en tus mismas bodegas.

El estiércol de caballo descompuesto y colocado en montones a lo largo de la cueva es el adecuado medio para que las setas vivan. Sólo te hace falta proveerte de semilla, que puesta en aquel lecho caliente y húmedo, un mes sólo tardará en cubrirse de exquisitos champignones, que puedes recolectar a diario igual que las hortalizas.

Cultiyo es éste, labriego, que no mereció atención del agro de nuestra tierra, y, sin embargo, en países

no lejanos, a su amparo se defienden importantes intereses que rinden al campesino muy saneadas puestas.

Plantas medicinales.

Entre los grandes progresos que se deben a las ciencias, son notables los que el hombre realizó respecto a las llamadas químicas. No es la que menos ventajas obtuvo de ese empuje poderoso la que se ocupa en guardar la salud de hombres y bestias, pues la antigua medicina que en las plantas encontraba el bálsamo reparador de las más varias dolencias encontró modernamente sucedáneos que los actuales galenos emplean de preferencia.

Sin embargo, hay alcaloides que sólo el vegetal encierra, y de aquí que la flora medical siga surtiendo de sus primeras materias a fábricas numerosas y a las tiendas de herboristas. De ordinario se aprovechan las que el campo suele dar de una manera espontánea; pero ¿por qué el labrador no las explota en cultivo para acrecentar sus rentas? Que el cultivo del regaliz, estramonio, belladona, malvavisco, adormidera, digital y menta es posible en la nación, no hay persona que no sepa, y que en grandes cantidades se las importa de fuera, en variados específicos y en drogas las más diversas, las aduanas lo demuestran. Que en cultivo puede perder en el título de propiedades activas, no es razón que nos convenza, pues si antes el argumento ha podido tener fuerza por ser infusiones de la flor, la sumidad, las hojas o la raíz de la planta, lo que entraba en la receta, hoy se les saca el extracto y éste se puede graduar en la dosis que se quiera.

En esta rama de explotación de la tierra, que tan

poco se atendió hasta fechas muy modernas, el labrador tiene campo donde ensayar posibilidades nuevas, pues la patria sólo debiera importar lo que no es posible que en sus fincas se sostenga.

Las plantas aromáticas.

Las esencias, los perfumes, ¿de dónde se traen? De muy lejos de la patria, pues descontado el de azahar, que en España se produce, han de llegar de otros sitios los aromas que consumen los comercios, e incluso los que precisan industrias muy extendidas, como son las de jabones, para fabricar el cual los extractos olorosos se utilizan en cantidades notables.

Quienes no pensaron nunca cómo el producto se extrae, se figurarán que para contar con él hace falta disfrutar de un clima suave excepcional y caliente, y ello es porque no menudearon los paseos en los campos de sus lares y cogieron ciertas plantas de una fragancia exquisita que en los mismos se producen a montones. ¿No hay espliego por tus montes, salvias, romeros, tomillos y otras de familia idéntica que se crían con profusión aplastante? Pues mira dónde está la base de una industria que nadie quiso explotarla, porque tal vez no sabía que esa riqueza importante todos los años se da en cantidades bien grandes.

Un alambique sencillo montado en el mismo suelo donde tal materia prima suele darse es lo único que necesita quien desee aprovechar los aceites esenciales que se pierden sin provecho, y que es cosecha que dan nuestros páramos y eriales. La esencia que así sacarás es el producto bruto que otros manipulan para hacer la materia presentable, pero lo compran las fábricas a precio muy aceptable y puede quedarte

libre un 10 por 100, aun pagando la planta, la siega y jornales que el recoger y destilar precisen.

No es, pues, sólo la pobreza lo que existe en nuestros pelados montes: tienen riqueza guardada entre sus agrios terrones; lo que falta es descubrirla, pues la industria que te digo en nada puede alterar el consumo de los pastos, que es lo único que hoy rinden.

En la sierra de Cazorla se inició esta explotación, y con auspicios felices. ¿Por qué en otros muchos sitios no ha de obtenerse igualmente provecho que otros codician y sin embargo se pierde?