

1915  
Diciembre.

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRICOLAS  
Estas «Hojas» se remiten gratis a quien las pide.

Año IX.  
Número 23.



MINISTERIO  
DE FOMENTO

# Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, MINAS Y MONTES

## Preparación de la «pasa de lejía» o «Valencias».

El método que se sigue en Denia y su comarca para la preparación de la pasa llamada «de lejía», y conocida también en el mercado con el nombre de «Valencias», no puede ser más sencillo y eficaz. Consiste en cortar la uva moscatel en su tiempo de madurez perfecta (meses de agosto y septiembre, colocándola en capazos de palma, cuya cabida es de unos 25 kilogramos, y transportándola con todo cuidado al «rancho» o casa de labor. Allí, valiéndose de unos cazos de alambre, como de 7 kilogramos de cabida, se pasa rápidamente la uva por el agua hirviendo, a la que se agrega un 5 por 100 de lejía. El objeto de esta operación es debilitar la piel del fruto y abrir sus poros para facilitar la desecación subsiguiente; ésta se hace en cañizos, y dura cinco días, con tiempo favorable.

Veamos ahora el detalle de cada una de estas dos operaciones fundamentales.

La lejía se obtiene por filtración del agua a través de una mezcla de cinco partes de ceniza y una de cal viva, mezcla que se pone en un gran barreño de colar, algo apretada, para dificultar la salida del agua y favorecer su impregnación por las sustancias solubles de la mezcla, sin concentración fija. De esta lejía se agrega sobre un 5 por 100 al agua de la caldera antes del escaldo de la uva. La graduación se hace a ojo, sencillamente. Al pasar unos diez segundos el cazo lleno de moscateles por ese agua hirviendo, se observa que alguno de los granos más tiernos y de piel más fina tienen pequeñísimas heridas, como escarificaciones apenas perceptibles, producidas por el ataque de la lejía, y que sirven para facilitar el desecado. El ojo práctico es el que hace aumentar o disminuir la proporción de la lejía, según que la uva moscatel sea

de piel más o menos curtida o dura por el sol, exposición del terreno, etc.

Durante el curso de la operación hay que ir agregando pequeñas cantidades de lejía, si se nota que la fuerza de la mezcla decae y no es ya suficiente para herir los granos más tiernos. Comienza a generalizarse la costumbre de hacer estas adiciones echando pequeños trozos de sosa cáustica a medida que lo va necesitando el agua de la caldera.

Después de pasar por la caldera, se vacían los cazos de alambre sobre unos cañizos (zarzos), que se ponen al sol con la uva bien extendida sobre ellos (unos 35 kilogramos por cañizo). Al día siguiente, o a los dos días, se vuelven los racimos y se dan tres o cuatro vueltas, para facilitar la eliminación de la humedad; a los cinco días, si el tiempo es favorable, o más tarde, en caso contrario, se van recogiendo los racimos bien desecados y guardándolos en el departamento de la casa destinado a almacén. La pasa, bien desecada, se reduce al 25 por 100 de la uva empleada, en peso.

Casi todas las fincas de una a dos hectáreas tienen su casa de elaboración, con caldera de 200 a 300 litros, tres o cuatro cazos de alambre, secadero, donde se extienden los cañizos, un cobertizo (*riurau*) para resguardar, en caso de lluvia, y también velas de lona con que poder tapar los cañizos cuando sea necesario. Hoy día se utilizan algunas estufas para la desecación rápida, que se hace en unas treinta horas.

La pasa obtenida por este procedimiento se llama «en rama», y se ofrece al comercio, que en almacenes *ad hoc* la desgrana, clasifica y embala en cajas de madera de 6 y 1/2 a 12 y 1/2 kilogramos, para la exportación a los países anglosajones, donde la tienen en gran estima para la confección de pudines.

---

## Establecimiento de un gallinero.

---

Cuando se quieren obtener productos verdaderamente esocogidos y organizar seriamente la defensa contra los muchos parásitos y enfermedades de las aves, es de la mayor importancia asegurarse de que los primeros pasos se dan en firme, fundando el gallinero con aves respecto de las cuales tengamos la seguridad de que están libres de parásitos y enfermedades, y colocándolas en un lugar saneado por completo.

El camino más seguro es el de adquirir, para incubar, huevos procedentes de un gallinero que no haya mostrado señales de contagio en todo el año anterior, por lo menos; evítese el colocar esos huevos entre ningún material que, como las

aechaduras, avena, paja cortada, etc., sea susceptible de humedecerse o enmohecerse. Envuélvanse los huevos en un lienzo humedecido con alcohol del 70 al 80 por 100, e incúbense en un incubador enteramente nuevo o limpiado y desinfectado a conciencia. Los pollitos nacerán así libres de todo germen nocivo, y para mantenerlos en tal condición deberá ponérseles en criadoras nuevas o bien limpias, y no soltarlos sino en un terreno que no haya servido para la cría de aves en varios años.

Muchas veces no es posible seguir exactamente estas indicaciones. Si el terreno disponible ha sido usado recientemente para la cría de aves, éstas deben retirarse de la parte destinada al nuevo lote; se cubrirá la superficie con una buena capa de cal recientemente apagada, y se arará pocos días después. Puede luego labrarse tres o cuatro veces, con intervalos de una semana, y, finalmente, sembrarse de avena, centeno u otro cereal. En pocos meses, la mayor parte de los gérmenes quedarán destruídos; pero es mejor todavía no dejar entrar las aves hasta que haya pasado el invierno, pues las alternativas del hielo y deshielo del final de invierno y comienzos de primavera son mucho más eficaces para esa destrucción que el frío o el buen tiempo continuados.

Si los huevos han de ser empollados por gallinas y no en incubadoras, el problema de comenzar con un lote absolutamente limpio y sano es mucho más difícil. Las gallinas pueden albergar en sus intestinos diversos gusanos parásitos y esparcir con sus excrementos los huevecillos de estos gusanos por dondequiera que van. Tienen, por lo común, piojillos y ácaros escondidos entre las plumas, y los transmiten a los polluelos apenas han nacido. Pueden también ser portadoras de los gérmenes de distintas enfermedades, aun teniendo apariencias de perfectamente sanas. Por estas razones, las gallinas empleadas para empollar han de escogerse en un lote del cual se sepa que ha estado libre de enfermedades contagiosas en todo un año, por lo menos, y cuyos ejemplares sean vigorosos, no atacados por el piojillo ni los ácaros, y produzcan un gran número de huevos.

Antes de ponerlas a empollar se rociará abundantemente a las gallinas escogidas con los polvos contra el piojillo; los nidos se limpiarán a fondo y se proveerán de heno o de paja fresca y blanda; en sitio cubierto se pondrá una caja con polvo del camino o con cenizas cribadas de carbón mineral, para que las gallinas puedan empolvase ellas mismas cuando salgan del nido.

Cuando se sacan los pollitos, se les reconoce cuidadosamente para ver si tienen piojillo. Estos parásitos suelen acumularse bajo la garganta y en lo alto y detrás de la cabeza. Si se encuentra alguno, debe frotarse con la yema del dedo y un poco de aceite dulce, tocino fresco o vaselina. Esto mata el

piojillo, obstruyendo sus aberturas respiratorias, y no perjudica en nada a los polluelos.

Comenzando de este modo, puede obtenerse un lote de aves prácticamente libre de parásitos y de todo germen de enfermedad, y para conservarlo en tal condición hay que limpiar frecuentemente el local y desinfectarlo alguna vez que otra.

Hay para esto numerosas razones. En primer lugar, en los intestinos de las aves sanas pueden existir ciertos gérmenes, que van esparciéndose con los excrementos; si se les deja acumularse, pueden llegar, aumentando su número, a dar lugar a verdaderas epidemias. Puede también ocurrir que los gérmenes de ciertas enfermedades contagiosas sean importados en el gallinero por las palomas y demás aves que vuelan de un corral a otro, o por las ratas y ratones. Por último, es muy raro que los terrenos destinados para gallinero queden absolutamente libres de toda infección, es decir, sin ningún huevecillo de gusanos parásitos y sin esporas de ningún microbio productor de enfermedades. Para evitar que estos gérmenes y parásitos se desarrollen y aumenten en número, hasta el punto de hacerse peligrosos, hay que tener siempre limpio todo el local y lavar, tres veces por semana, los bebederos y comederos con agua hirviendo o con otro desinfectante.

Si se encuentra piojillo o ácaros en las aves o en los albergues, se embadurnarán las perchas y las partes próximas de las paredes con una mezcla de petróleo con un poco de ácido fénico o de cresol. En lugar de esto puede enjalbegarse el gallinero con cal recién apagada o rociarlo con una emulsión de petróleo en agua jabonosa. Cada tres o cuatro días se dará a las aves una aplicación de polvos contra el piojillo, hasta la desaparición completa de los parásitos, la cual se conseguirá en un par de semanas, si los remedios indicados se aplican convenientemente.

---

## La conservación del grano.

---

No hay agricultor que ignore la ventaja que puede encontrarse en no apresurar la venta del grano después de la recolección, sobre todo cuando la cosecha no ha sido muy abundante. Si no aprovechan todos esa ventaja es porque se necesita un cierto desahogo económico que libre al agricultor de los apremios de vender. Por otra parte, la conservación del grano exige ciertas precauciones. Ya que no podamos facilitar la primera condición, o sea la independencia económica,

vamos a indicar algunos medios de evitar las fermentaciones que pudieran hacer bajar el valor de la mercancía y la invasión de los insectos y los roedores.

En primer lugar, el trigo debe guardarse en locales exentos de toda humedad y que puedan aislarse con toda facilidad. Esta última condición se obtiene fácilmente practicando las aberturas necesarias. Más difícil es combatir la humedad, que puede provenir de los muros viejos o de otras causas, que es preciso en todo caso buscar para poner el remedio.

El defecto de la aireación es a veces causa de la humedad: cuando es persistente y no hay otro medio de combatirlo, se pueden atenuar sus perniciosos efectos formando en el local un depósito de cal viva, que absorberá en gran parte la humedad; cuando la cal se reduce a polvo, se renueva, y aquélla sirve perfectamente para encalar las tierras.

Puede suceder que se haya guardado el grano sin estar aún completamente seco, o en tiempo húmedo: los montones, en este caso, deben tener poca altura, a fin de que el aire penetre bien por todas partes, y con frecuencia convendrá al mismo fin pasar el grano por la criba, o, por lo menos, traspalarlo varias veces por semana, hasta conseguir el fin apetecido.

Esta última operación es igualmente necesaria en otoño y en primavera, porque los granos se calientan fácilmente, como si una nueva savia los hinchara. Tal ocurre también bajo la influencia de las tempestades. Con el traspalado se renueva el aire en derredor de los granos y se calma esa actividad intempestiva. Ciertos granos, como, por ejemplo, el maíz, necesitan más cuidados que otros, por su tendencia a alterarse. Pero, sea cualquiera el género de grano que se desee conservar, el traspalado debe considerarse como necesario cada dos meses, no solamente para neutraulizar las fermentaciones, sino también para perturbar la tranquilidad de los insectos enemigos naturales de los granos. No obstante, este solo medio no basta, y casi siempre hay que echar mano de otros procedimientos más eficaces.

Contra los roedores se aconsejan, entre otras cosas, la esencia de terebinto, las plantas de un olor fuerte y desagradable y los cocimientos de ajos; no concedemos gran importancia, por nuestra parte, a estos medios, y creemos que todos ellos no valen lo que algunos gatos que sean muy cazadores.

Unas gotas de esencia de menta han de producir también buen resultado: en pocas semanas desaparecen los ratones.

Este procedimiento, eficaz contra los roedores, no sirve contra los insectos. A fin de ahuyentarlos, la mejor precaución es disponer los graneros de manera que el aire y la luz tengan fácil acceso, porque el gorgojo rehuye la luz y la frescura.

Otra de las cosas que hay que cuidar es que los muros y el pavimento estén en perfecto estado, sin grietas, bien limpios, blanqueándolos frecuentemente con la leche de cal, y especialmente, antes de meter el grano, lavando el suelo con agua hirviendo y bañando las paredes de alquitrán. El mejor pavimento es el de asfalto.

Si a pesar de todas estas precauciones no desaparecen los insectos, se deberá traspalar y cribar el grano frecuentemente.

Pero el medio más radical es el empleo del sulfuro de carbono. Se esparce un litro de este líquido en el sitio destinado a recibir el grano. Se dispone después el grano en montones y se cubre con toldos o telas para que los vapores del sulfuro de carbono se reconcentren sobre el montón y asfixien a los insectos; después se airea el grano, cribándolo, para que desaparezca el mal olor. Es preciso abstenerse de fumar dentro de los graneros y de entrar con luces encendidas, porque los vapores del sulfuro de carbono son inflamables y en determinada proporción con el aire pueden hacer explosión.

El ácido sulfuroso da tan buenos resultados como el sulfuro de carbono, y además es menos peligroso. Se obtiene fácilmente por combustión de barras, dentro de cacharros viejos que no sirvan para otra cosa. Se calcula en unos 50 gramos el azufre necesario para tratar un metro cúbico de grano. El azufre se rocía con un poco de esencia de trementina para facilitar su combustión. Todas las salidas deben cerrarse herméticamente por espacio de veinticuatro horas. No conviene luego entrar en el granero mientras no esté perfectamente aireado.

Con estos medios pueden conjurarse la mayor parte de las dificultades que se oponen a la conservación del grano y venderlo cuando los precios sean más remuneradores.



JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA

Estado comparativo de la producción de TRIGO en el último quinquenio.

REGIONES	Producción en 1911.	Producción en 1912.	Producción en 1913.	Producción en 1914.	Producción en 1915.
	<i>Qts. métricos.</i>	<i>Qts. métricos.</i>	<i>Qts. métricos.</i>	<i>Qts. métricos.</i>	<i>Qts. métricos.</i>
1. <sup>a</sup> Central o Castilla la Nueva.....	5.137.383	4.068.024	2.941.635	4.134.143	5.356.575
2. <sup>a</sup> Mancha y Extremadura.....	4.336.421	2.897.138	2.573.489	3.686.015	4.530.457
3. <sup>a</sup> Castilla la Vieja.....	5.031.770	4.258.996	5.692.631	4.539.627	5.260.382
4. <sup>a</sup> Aragón y Rioja.....	4.242.940	3.625.681	2.909.282	3.634.687	4.072.328
5. <sup>a</sup> Leonesa.....	4.089.782	2.505.444	3.500.395	3.028.671	4.271.441
6. <sup>a</sup> Galicia y Asturias.....	624.425	432.988	783.399	715.410	697.375
7. <sup>a</sup> Navarra y Vascongadas.....	1.972.412	1.623.314	1.563.104	1.461.709	1.760.400
8. <sup>a</sup> Cataluña.....	1.992.740	1.926.325	2.081.580	1.991.073	2.405.098
9. <sup>a</sup> Levante.....	2.350.035	1.104.055	2.158.366	1.336.246	1.944.176
10. <sup>a</sup> Andalucía Oriental.....	4.873.089	3.359.903	2.487.607	2.781.650	3.269.657
11. <sup>a</sup> Andalucía Occidental.....	5.162.378	3.592.556	3.298.537	3.900.016	3.674.208
12. <sup>a</sup> Islas Baleares.....	330.060	239.359	334.658	91.982	412.506
13. <sup>a</sup> Islas Canarias.....	237.080	235.555	260.062	204.670	239.550
Melilla.....	35.671	9.108	6.049	28.590	16.875
<b>TOTALES.....</b>	<b>40.414.186</b>	<b>29.878.446</b>	<b>30.590.794</b>	<b>31.594.489</b>	<b>37.911.028</b>

JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA

Estado comparativo de la producción de CEBADA en el último quinquenio.

REGIONES	Producción en 1911.	Producción en 1912.	Producción en 1913.	Producción en 1914.	Producción en 1915.
	Qts. métricos.	Qts. métricos.	Qts. métricos.	Qts. métricos.	Qts. métricos.
1.ª Central o Castilla la Nueva.....	4.437.730	3.259.768	2.552.656	3.926.209	3.955.575
2.ª Mancha y Extremadura.....	2.799.645	1.972.056	2.171.152	2.921.936	3.445.998
3.ª Castilla la Vieja.....	2.172.668	1.700.090	2.680.334	1.608.149	1.664.131
4.ª Aragón y Rioja.....	2.017.022	1.574.448	1.317.646	1.355.081	1.584.806
5.ª Leonesa.....	1.614.788	915.636	1.402.824	1.074.445	1.557.963
6.ª Galicia y Asturias.....	33.354	28.960	69.567	41.289	42.400
7.ª Navarra y Vascongadas.....	390.454	298.390	310.837	282.194	340.395
8.ª Cataluña.....	829.796	737.021	843.459	558.821	830.059
9.ª Levante.....	1.047.972	240.531	1.467.902	613.202	1.300.676
10.ª Andalucía Oriental.....	1.300.038	864.457	826.240	1.116.174	1.406.534
11.ª Andalucía Occidental.....	1.852.079	1.104.497	4.523.670	1.832.427	1.474.205
12.ª Islas Baleares.....	117.826	33.632	128.162	82.994	134.315
13.ª Islas Canarias.....	187.700	212.025	234.480	200.537	219.375
Melilla.....	95.902	60.769	44.560	171.990	63.250
TOTALES.....	18.896.974	13.062.280	14.973.469	15.735.448	18.019.682