

1917  
Septiembre.

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

Año XI.  
Número 18.



MINISTERIO  
DE FOMENTO

# Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, MINAS Y MONTES

## Reconstitución del viñedo,

por NICOLÁS GARCÍA DE LOS SALMONES. In-  
geniero-Director de la Estación Ampelográfica Central.

La Estación Ampelográfica Central ofrece a los viticultores *sarmientos de vivero* (estaquillas), *sarmientos injertables* (estacas) y *plantas (barbados) e injertos* en las condiciones que a continuación se detallan:

Los sarmientos de vivero tendrán una longitud mínima de 0,50 metros en madera sana y de buen agostamiento. Los sarmientos injertables tendrán una longitud de 0,45 metros en todo su largo y un grosor mínimo de 5 milímetros de diámetro, medido en su extremo superior y por la parte más ensanchada de la sección. Las plantas-barbados proceden de sarmientos de vivero de las condiciones corrientes y se darán con todo el brote del año, y así las plantas-injertos.

Los precios establecidos son los siguientes:

Para sarmientos de vivero.....	5	pesetas	millar.
Para sarmientos injertables.....	10	—	—
Para plantas-barbados.....	25	—	—
Para plantas-injertos.....	100	—	—

Estos precios se entienden en el vivero mismo, y cuando no se recojan así las plantas, el peticionario deberá abonar además el gasto de embalaje, de transporte y otros que se originen para el envío de la expedición, y en estos casos, al igual que cuando el peticionario (o su delegado) reciba las plantas por sí mismo en el vivero, la entrega queda hecha, aceptándose el pedido de conformidad absoluta en el número de plantas y buen estado de vitalidad, sin que haya, por consiguiente, derecho a reclamación alguna y por ningún concepto al Centro oficial que sirve las plantas.

Son condiciones precisas para formalizar un pedido de plantas las siguientes:

1.<sup>a</sup> Que para el mismo haya instancia solicitando las plantas y consignando en ésta todos los datos que más adelante se indican;

2.<sup>a</sup> Que se haya registrado en el libro correspondiente y autorizado por el Director de la Estación Ampelográfica Central, y

3.<sup>a</sup> Que por el peticionario se haya devuelto firmada, y en el plazo fijado para esto, la hoja de conformidad en que se anotan las plantas concedidas.

El pago de plantas deberá hacerse al retirarlas del vivero, y en las expediciones por ferrocarril, a *reembolso*, según la nota de gastos que se consigne.

Los pedidos se servirán por el orden en que se formalicen, y, ya firmada la hoja de conformidad por el interesado, queda éste obligado al pago de las plantas reservadas, sin que sea razón para eludirle el que no las lleve después. Y es obligación que contrae al firmar la hoja de pedido formalizado el retirar del vivero el pedido de plantas en los diez días siguientes a la fecha en que se le pase aviso para esto.

La petición de plantas se hará con la siguiente dirección:

«Sr. Encargado de la distribución de plantas de los viveros de vides americanas de la Estación Ampelográfica Central. Valladolid.» O bien dirigiéndola directamente a Madrid, al «Director de la Estación, calle de Ferraz, 30, 1.º»

El peticionario consignará en la instancia de pedido lo siguiente: su residencia, nombre de la clase de plantas, indicando si son sarmientos de vivero o injertables, barbados o injertos, y cantidad que desea de cada clase. Y para el caso de facturarse, *estación de destino* y *anotación* de si ha de enviarse con embalaje, y si facturada en grande o pequeña velocidad.

A los pedidos de plantas, hechos por vicultores de la provincia de Valladolid, se les dará preferencia sobre los demás, pero habrá de exponerse en la instancia esa circunstancia de preferencia, para tenerla en cuenta, y sólo recaerá para la existencia de plantas que haya al recibirse la instancia.

Las plantaciones de vides americanas sólo está permitido efectuarlas en las provincias donde la filoxera se ha declarado oficialmente, y en éstas *limitadas a las comarcas* donde oficialmente también se hayan autorizado. La Estación Ampelográfica Central proporcionará en esta parte a los peticionarios las noticias que deseen, así como las instrucciones y consejos que les sean convenientes para el mejor acierto en las plantaciones. Para este servicio se dirigirán siempre al «Sr. Ingeniero-Director de la Estación Ampelográfica Central, calle de Ferraz, 30, 1.º, Madrid». Si se tratase de examen de tierras, deberán enviarse las muestras tomadas según la instrucción que

gratuitamente reparte el Centro y con los datos que en ella constan.

Las reclamaciones que se originen con motivo de estos servicios de distribución de vides se enviarán también con la dirección anterior, y para el buen régimen y vigilancia de los viveros, se ruega a todos cuantos lleven plantas de ellos remitan al Director de la Estación la nota expresiva de lo pagado y recibido, para las confrontaciones en libros y talonarios de recibos al efectuar las visitas de inspección de los viveros.

Según el Reglamento especial por el cual se rige, la Estación Ampelográfica Central cooperará al establecimiento de los viveros provinciales y municipales, procurando las plantas apropiadas a la zona de plantación a que hayan de extender su acción esos viveros; pero para esa intervención y auxilios procedentes será menester que por las entidades oficiales correspondientes se solicite el servicio de la Dirección general de Agricultura, Minas y Montes y que ésta ordene se haga; y, en tal caso, la Estación procederá al estudio de los terrenos, determinará los portainjertos convenientes, y si hay existencias en sus viveros, los proporcionará en las condiciones de esta circular, disponiendo hagan las entidades solicitantes los trabajos de desfonde y de preparación de tierra necesarios para la plantación, y encargándose de ésta hasta dejar las plantas brotadas y debidamente clasificadas para que puedan luego suministrar sarmientos sin mezcla alguna de clases.

---

## Cultivos de huerta.

---

**Pepino.**—Es planta originaria de la India, muy estimada por sus frutos, que se utilizan en ensalada.

Los pepinos cogidos cuando son pequeños se conservan en vinagre, constituyendo así un estimado aperitivo, que todos conocemos con el nombre de pepinillos en vinagre.

Muchas son las variedades que se cultivan, y entre ellas hay algunas que convienen particularmente para la preparación de los pepinillos en vinagre.

Entre las principales variedades se encuentran:

El *pepino blanco*, de fruto alargado, blanco crema a la madurez, precoz y prestándose bien al cultivo forzado.

El *pepino blanco largo*, de fruto cilíndrico, liso, alcanzando hasta medio metro de longitud.

El *pepino verde largo muy temprano*, de fruto largo, poco espinoso, precoz y productivo.

El *pepino verde largo ordinario*, de fruto delgado, puntiagudo en los extremos y guarnecido de espinas. Se le consume antes de adquirir su completo desarrollo.

Entre las variedades destinadas para conserva se encuentran las siguientes:

*Pepinillo verde pequeño de París.* Planta vigorosa, productiva, de pequeños frutos oblongos, espinosos y muy verdes. Muy cultivada.

*Pepinillo verde grueso.* Variedad de origen americano, muy productiva.

Se cultiva el pepino de abril a julio.

Se reproduce por semilla, haciendo la siembra de asiento, y en líneas distanciadas de uno a uno y medio metros. A la distancia de 60 centímetros se colocan tres o cuatro semillas, enterrándolas ligeramente, las que de antemano habrán estado en remojo unas veinticuatro horas para acelerar la germinación.

Es exigente en humedad y requiere terrenos de consistencia media, más bien sueltos.

Dado su desarrollo y la cantidad de fruto que produce en su periodo vegetativo, muy corto por cierto, requiere ser abonado convenientemente.

Abonos:

Superfosfato 18/20 .....	55 kilos.
Sulfato de potasa .....	25 —
Yeso.....	20 —

Las materias que componen la fórmula se mezclan bien, y de ellas se toman de 50 a 60 gramos, que se entierran antes de sembrar en la parte que correspondan los golpes de semilla. Cuando las plantas adquieran una altura de 20 centímetros, y después de efectuar un aclarado, dejando la planta de mayor robustez, se aplican de 15 a 20 gramos de nitrato de sosa por mata, enterrándolo con una labor de recalce.

Se recolecta en agosto, septiembre y octubre.

**Escarola.**—Esta planta es muy parecida a la lechuga, siendo el sustituto de ella durante el invierno. Por tanto, su cultivo se efectúa para aprovecharnos de las hojas, que se comen en ensalada.

Cualquier variedad es útil, pero para el cultivo de primavera es más recomendable la de hoja rizada y muy fina, conocida con el nombre de *cabello de ángel y musgo*.

Se cultiva de febrero a septiembre.

Se reproduce por semillas en semillero, trasplantando las plantitas cuando tienen de 8 a 10 centímetros de altura.

Abonos por área:

Superfosfato 18/20.....	5	kilos.
Sulfato de potasio.....	1,250	—

Se mezclan bien, y se reparten a boleó antes de sembrar, enterrando ligeramente.

Cuando las plantitas hayan agarrado, se distribuyen 3 kilogramos de nitrato de sosa, envolviéndolo con la labor que se debe dar en tal caso.

Los cuidados que han de darse a la escarola son los mismos que para la lechuga, con la diferencia de que en vez de atar las hojas para que blanqueen, se entierra la escarola durante unos días, con lo que sus hojas se hacen tiernas y blancas.

Se recolecta todo el año, pero principalmente de julio a marzo.

---

## La maduración de la uva.

---

El *azúcar* y los *ácidos* son los dos elementos que más directamente influyen en la calidad del mosto.

El *azúcar*, bajo la acción de los microorganismos llamados *levaduras*, se transforma en alcohol, elemento esencial del vino.

En cuanto a los *ácidos*: 1.º Aseguran la buena fermentación del mosto: 2.º Facilitan la buena conservación del vino, y 3.º Dan al vino obtenido un color más vivo y agradable, un gusto más fresco, y contribuyen a la formación de su *bouquet*.

Cuando la madurez es insuficiente, el mosto no es lo bastante azucarado y es demasiado ácido; si, por el contrario, aquélla es excesiva, el mosto es muy azucarado y no es bastante ácido.

Para el viticultor, la dificultad estriba en obtener un mosto en el cual el *azúcar* y la *acidez* estén en perfecta armonía y en cantidad suficiente.

En las regiones frías, la madurez completa se obtiene difícilmente, siendo el *azúcar* el elemento que particularmente preocupa al viticultor; mientras que en las regiones cálidas, la madurez completa es fácil de obtener, y la *acidez* es, por el contrario, insuficiente en muchos casos.

Teniendo presentes estas razones, se ha establecido la regla siguiente para conocer la época en que deben practicarse las vendimias: 1.º En las *regiones frías* debe vendimiarse al *máximum* de maduración; 2.º En las *templadas* se vendimiará a maduración media, y 3.º En las *cálidas* se vendimiará antes de la completa madurez.

En la generalidad de los casos se prefiere vendimiarse a *maduración completa*, para obtener el *máximum* de *azúcar* y corregir después la *acidez* del mosto.

La mayoría de las veces, el viticultor, como es sabido, se rinde cuenta de la madurez de la uva por el aspecto del racimo, por el color de los granos, por la facilidad con que se arranca el rabillo o pedúnculo, apareciendo su extremo en

forma de pincel coloreado, por el sabor, etc. Todas estas observaciones prácticas no tienen ni dan la seguridad y precisión de los métodos científicos, y sí, por el contrario, muy a menudo, conducen al viticultor a errores lastimosos.

Un error de algunos días en la apreciación de la madurez puede ocasionar consecuencias graves en la calidad y en la conservación del vino.

En Francia, en general, para conocer la maduración de la uva, determinan, a intervalos muy cortos, la proporción de *azúcar* y de *acidez* de la uva, por los procedimientos científicos que existen, y que son fácilmente aplicables, sin necesidad de poseer un laboratorio.

---

## Aprovechamiento del serrín de corcho.

---

Este producto tiene muchas aplicaciones, y entre ellas hay una muy importante, que es utilizarlo como materia calorífuga, es decir, que sirve para aislar un cuerpo de los efectos producidos por la diferente temperatura del medio que la rodea. Para este objeto conviene la formación de placas de corcho que puedan adherirse a las paredes de las habitaciones y de las vasijas. He aquí algunos procedimientos sencillos y que se siguen para tal objeto:

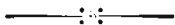
*Para enlucir las paredes.* — El serrín de corcho se mezcla con yeso, dextrina y un poco de agua, con lo que se forma una pasta que se endurece al aire y puede servir para enlucir los muros o revestir los objetos que se desean preservar. Si a la mezcla se añade, en vez de yeso solo, una parte de cal y seis de yeso, se hace más resistente. Con esta misma pasta se pueden hacer ladrillos de serrín de corcho, muy a propósito para hacer construcciones ligeras y perfectamente aisladas de los fuertes calores o frios del exterior.

Conviene, después de hecho el enlucido, embadurnarlo con una solución concentrada de sulfato de hierro. Estas paredes reciben perfectamente toda clase de pinturas.

*Otro procedimiento.* — El serrín de corcho se sumerge en una solución de bórax y se seca; esta sustancia se aglomera con una mezcla hecha al baño maría: de gelatina en hojas, 60 partes; glicerina impura, 8; tanino, 18, y bicromato de potasa, 14. Con esta argamasa se pueden enlucir en láminas delgadas las paredes de las habitaciones, a lo cual se presta mucho por su gran adherencia.

*Fabricación de planchas.* — El serrín de corcho se cuece en agua caliente por espacio de algunas horas, después se seca y se aglomera con una disolución de nitrocelulosa en caliente o en el vacío y bajo presión. La materia disolvente de la nitro-

celulosa, sea alcohol, éter o acetona, se evapora. Esta materia se modela en la forma que se desee y se impregna con cuerpos grasos o con disoluciones de caucho, que la proporcionan una gran permeabilidad.



## La «pepita» de las aves.

Para el vulgo, la «pepita» viene a condensar todas las enfermedades de las aves. Si una gallina se aísla en un rincón del corral, si un canario hace la pelota en un travesaño de la jaula, se decreta al punto que esos animales tienen la pepita, y nunca falta, entre las personas presentes, una que se ofrece a hacer la «operación», consistente en quitar, por medio de un alfiler, una especie de cubierta escamosa, formada sobre la lengua, por algunos restos epidérmicos.

En la pepita, en la verdadera pepita, que está constituida por una glositis o inflamación de la mucosa de la lengua, hay efectivamente una descamación que determina la producción de una especie de funda. La separación de esa parte inútil apresura la curación. Pero hay que tener bien sabido que de cien veces que se declara que un ave tiene la pepita, noventa y nueve el animal padece cualquiera otra enfermedad distinta, y lo que el operador se esfuerza en arrancar, con su alfiler, del extremo de la lengua, es una porción de ésta absolutamente normal, y formada por una parte córnea con que termina el órgano en muchas aves.

En el caso de la verdadera pepita, la cubierta de descamación se quita muy fácilmente y sin ninguna efusión de sangre. Y aun se obtendrá una curación más rápida embadurnando la lengua atacada de glositis con una solución de clorato potásico al 5 por 100.



## Atocha, atochón y esparto,

por JUAN A. PÉREZ-URRUTI, Ingeniero de Montes.

Se llama atocha la planta que produce los espartos, que son sus hojas, y atochón el vástago que lleva las flores y luego los frutos.

Se reparten el terreno de la casi totalidad de las lomas y montañas de la región de Levante, la atocha y el pino carrasco, en términos tan claros, que no se pueden negar las exigencias de cada especie, y es absurdo oponerse a ellas; el es-

parto ocupa las solanas, y el pino carrasco las umbrías. No conviene alterar estas situaciones respectivas, porque se ventaría el pino creciendo muy lentamente y la atocha tomando un aspecto desmedrado y pobre. Así, pues, la base fundamental de las repoblaciones en esa región debe ser propagar el pino carrasco en las umbrías y favorecer el desarrollo de la atocha en las vertientes.

La atocha es especie que exige mucha luz, y todo a su alrededor le estorba. De aquí una medida cultural muy recomendada, y que da los mejores rendimientos. Consiste en escardar las atochas, esto es, limpiar el suelo de yerbas para que el esparto sea único dueño de él, y claro es que así queda también la tierra removida y en condiciones de facilitar la repoblación.

Pero antes de hablar de ésta, hay que sentar, como condición imprescindible, el acotamiento riguroso al pastoreo de los atochadores, porque el ganado devora con avidez el atochón, impidiendo así la diseminación natural, que sin duda es el procedimiento más barato para propagar esa especie.

La extracción del monte bajo pone el suelo en condiciones de recibir la siembra, aunque tiene el inconveniente de que la lentitud del crecimiento no se aviene con los deseos y los intereses de los propietarios. Por ello se prefiere la plantación, que se efectúa haciendo previamente un vivero, o subdividiendo las cepas madres. A este efecto, se arranca y corta en seis, siete u ocho partes, que se colocan en los respectivos hoyos, distantes al menos 60 centímetros. La operación puede hacerse en primavera o en otoño, pero siempre cuando esté algo húmeda la tierra. Así da la atocha abundante producto, al sexto u octavo año del trasplante, mientras que si se hace por siembra, no adquiere desarrollo normal hasta los doce o quince años.

Se regeneran los atochales viejos y decadentes por medio de la quema, luego que fué extraído el esparto. La escarda o limpia debe hacerse todos los años, suprimiendo, además de las matas que disputan el suelo a la atocha, las hojas que no se arrancaron, así como los raigones secos, viejos y enfermos que se encuentran. Al efectuarla, se recalza la atocha, esto es, se remueve la tierra alrededor de su pie, se la amontona en la base de éste y se la aprieta bien con el azadón. Así se logra que aparezcan y se desarrollen nuevos raigones.

Con estas prácticas, y cuidando de que se realice sólo una vez al año el arranque del esparto, y eso cuando la uña esté bien formada y el terreno seco, para que no se extraiga algún raigón, se logrará la repoblación y la mejora del atochar.