

1923
Enero.

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

Año XVII.
Número 1.



MINISTERIO
DE FOMENTO

Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y MONTES

Cirolero ⁽¹⁾

por J. MANUEL PRIEGO, Ingeniero agrónomo,
Profesor del Instituto Agrícola de Alfonso XII.

Caracteres y vegetación. — Se supone originario de Siria. Muy variable en altura, pero no pasando comunmente de 5 a 6 metros. Raíces poco profundas, tortuosas. Tronco recto, de color ceniciento. Ramos erguidos, de corteza lustrosa; en muchas variedades, pubescentes o vellosos. Hojas oblongas, agudas, aserradas, lisas por el haz, pubescentes por el envés. Flores blancas, solitarias, soportadas por especies de dardos o en pequeñas bardascas. El fruto es una drupa de mesocarpio muy jugoso y piel fina, amarilla, roja o violácea, recubierta de pruina. Hueso largo, más o menos comprimido, elíptico.

El cirolero posee una vegetación fogosa, sobre todo en su juventud, por lo que no tolera mucha poda ni se somete fácilmente, en nuestros climas meridionales, a las formas artificiales. Sus botones se presentan las más veces aislados; tardan en su evolución dos o tres años, y hasta poco antes de su expansión pueden subir a madera, diferenciándose así de las anteriores especies, en las que jamás puede podarse sobre un botón. Donde estos botones se aparecen originan grupos de dos a cuatro flores.

En cada ramo de este árbol, las yemas de la región interior desarrollan, al segundo año, un dardo con su roseta de hojas, el cual, al siguiente, dará fruto. Las del tercio medio se desarrollan, a su vez, en bardascas que fructificarán también en el mismo al siguiente año. En la porción terminal sólo aparecen yemas de madera. Como consecuencia, el desguarnecido de las ramas será fatal, si no le oponemos los despuntes del prolongamiento y de las bardascas fructificadas.

Las flores del cirolero *se corren* fácilmente con primaveras húmedas en los ramos mal agostados y en los que, por podar corto, se es-

(1) De la obra *Arboricultura especial*. Un volumen de 523 páginas con 204 figuras y XVII láminas. Madrid., «Ediciones Mateu».

tanca gran cantidad de savia. Razón demás para huir de la mucha intervención de la podadera y sustituirla por los despuntes. Por esto en la poda de las formas regulares deberemos también ser generosos con los pulgares, compensando, en todo caso, con los despuntes de verano.

Este árbol vive de treinta a cuarenta años. Florece en nuestras zonas centrales en marzo o abril.



Ramo de Círolero.

Varietades.— Botánicamente se distinguen las variedades frutales siguientes:

Armenoides, con fruto verdoso o amarillento y globoso (ciruelas mirabales y las albaricocadas).

Claudiana, de fruto verdoso o con manchas purpúreas y sarcocarpio amarillo, que comprende las diferentes Reinas Claudias.

Juliana, de fruto aovado, globoso, pequeño, azulado o morado y mesocarpio deprimido. Círoleros de San Julián, perdigón negro, vioeta de España, de Provenza, precoz de Tours, etc.

La *Damascena* (ciruela de Damasco, ciruela Royal) y la *Prunetiana*, de frutos grandes (círolero de Agen, Quetsche, Imperial), pueden considerarse también castas distintas. Las subvariedades del *P. doméstica japónica* van introduciéndose en los cultivos europeos (círolero Kelsey, Botan y Satsuma).

En América, y muy especialmente en el Estado de California, son muy numerosas las variedades cultivadas, tanto para verdeo como para secar, y se tienen bien clasificadas, según su adaptación a valles de la costa alta, a los de la costa central, a los del interior y parte inferior de sus laderas, a los valles de montaña y a la zona meridional californiana, de que son ejemplo, respectivamente, la de Agen, la *Vickson*, la Burbank, la Yellow Egg y la Santa Rosa. Con ellas alternan las castas obtenidas por Burbank, en algunas de las cuales se ha hecho intervenir las especies asiáticas *P. triflora* y *P. limoni*.

Por último, como creación de las más notables del citado experimentador, citaremos el híbrido de círolero y albaricoquero, bautizado con el nombre de *Plumcot*, y en cuyo fruto aparecen combinados caracteres de los dos géneros. Su tamaño es el de un albaricoque; la

epidermis, aterciopelada y de color púrpura; la carne roja, y el sabor subácido y mixto de albaricoque y ciruela.

Aparte de todas las citadas, merece mención la especie *P. mirobalana* o *cirolero negro*, por su utilidad, como uno de los patrones de las variedades comestibles de verano.

Este árbol vive de treinta a cuarenta años. Florece en nuestra zona central en marzo o abril.

Clima y suelo.—Es propio de la región de la vid. Fácil para el terreno, admite todo aquel no extremado en su constitución. El arcilloso calizo y fresco es desde luego el preferido.

Las exposiciones abrigadas del viento son las mejores para el cirolero, cuyos frutos, por lo pesados y abundantes, caen fácilmente y arrastran a veces las ramas.

Multipliación.— Por siembra, por hijuelos y por injerto. La semilla reproduce bien las variedades claudias, mirabeles y damasquinas. Estratificadas tan luego se recolectan, se siembran a principio de la primavera inmediata.

Los hijuelos constituyen un medio rápido, pero poco recomendable, porque los pies así obtenidos arraigan superficialmente y serpean mucho.

El estaquillado se emplea con éxito en la variedad claudia verde.

Para el injerto se emplea comúnmente el *San Julián*, aunque su período de aplicación es muy corto. El *Mirabolano* es conveniente en los suelos muy calizos y en los de vega. El procedimiento seguido es el de escudete al dormido, cuando se hace al pie, y de púa si se injerta en cabeza.

Formas y cultivo.—En la producción industrial sé lleva siempre el cirolero en formas naturales. Para obtener frutos grandes y tempranos pueden establecerse espalderas, dando gran extensión a las palmetas.

En las localidades de grandes vientos convienen los medios tallos. Esta forma ofrece ventajas para la recolección y para los tratamientos de verano que quedan recomendados.

En labores, sólo exige las superficiales necesarias para destruir las malas hierbas y sus numerosas sierpes. Por esto y por la escasa intervención que su ramaje precisa, este cultivo tendría carácter tan extensivo como los anteriores (almendro y albaricoquero), si no fuera relativamente exigente en condiciones de suelo y en humedad, que hay que sostener con riegos. Y como, además la abundancia y regularidad de su cosecha—más libre del accidente de la helada—le hace esquilante, hay que fertilizar artificialmente.

Para su abonado son aplicables las conclusiones y fórmulas consignadas para el melocotonero.

En la plantación suelen entrar unos 200 pies por hectárea, y es una práctica que creemos recomendables para la perfecta fecunda-



Flores de Cirolero.

ción de las flores, la intercalación de algunos pies de distinta variedad (1).

De este cultivo, ya industrializado en varias regiones, se ven cada año mayor número de plantaciones uniformes y regulares. En ellas hay que prescindir de toda asociación que lo invasor de sus raíces hace incompatible.

Recolección y preparaciones.—Sólo las ciruelas que se puedan vender en la localidad deben cosecharse completamente maduras. Las que se han de conservar, en cambio, se dejan todo el tiempo posible en el árbol.

Las clases selectas se recogen a mano; las restantes, en lienzos, sacudiendo aquél.

Con las ciruelas se preparan diferentes conservas, pero la más general es la ciruela pasificada por el calor. Su propiedad laxante es de todos conocida.

Las variedades que para los diversos usos se consideran preferibles son:

Para verdeo.—*De Tours, de Monsieur, claudia dorada, claudia violeta, suiza, perdigón, albaricocada, clareta, claudia diáfana y tardía de Chaumbaarcy*, que, como las subsiguientes, quedan consignadas por orden de maduración.

Para secar.—*Cascabelillo, D'Agen, Questche ordinaria, idem de Alemania, idem de Italia, de Santa Catalina y Damascena.*

Para enconfitar.—*Mirabel, Reina Victoria, claudia verde y Capuchino.*

De las variedades japonesas, recientemente introducidas y notables por su gran tamaño, citaremos la *Botan* o *Abundancia*, la *Kelsey* y la *Satsuma*.

Datos económicos.—El cirolero, que a los seis años comienza a fructificar, puede producir hasta 100 kilogramos desde los veinte a los cuarenta años, período de su plena producción.

El profesor Tamaro asigna a cada árbol un producto neto de 22,31 liras, y el Sr. Gajón calcula para la cosecha de cada hectárea un valor de 1.800 pesetas desde los diez a los veinte años, y de 3.000 pesetas de los veinte a los cuarenta, del cual, naturalmente, hay que restar los gastos anuales, que podemos calcular de 300 a 400 pesetas, según el coste del agua de riego.

(1) Nos consta que en una gran plantación de la variedad claudia verde, del Sr. Trevijano, en Nalda, sólo se aseguran las cosechas desde que entre ellos se plantaron pies de ciroleros de la Rosa.

Cerezo y guindo,

por J. MANUEL PRIEGO, Ingeniero agrónomo,
Profesor del Instituto Agrícola de Alfonso XII.

Descripción botánico-agrícola.

Caracteres.—Este género se parece tanto al cirolero, como el melocotonero al almendro. De mayor desarrollo en todas sus partes, sus hojas son grandes, lanceoladas, dentadas, verde intensas. Yemas generalmente aisladas, puntiagudas; botones multifloros; flores blancas. Drupas las más pequeñas del grupo, lampiñas, globosas u oblongas, sin la eflorescencia que caracteriza a las del cirolero. Sus endocarpios son lisos, con tres costillas obtusas en la sutura ventral.

Especies y variedades.—Todas las especies pueden comprenderse en dos secciones:

a) Flores solitarias o en umbela:

Cerasus avium L. Variedades *sylvestris* (cerezo de monte), *Juliana* y *Duracina* (cerezos cultivados);

Cerasus caproniana D. C. (guindo).

b) Flores en racimos o en umbela:

Cerasus Mahaleb (cerezo de Mahoma o de Santa Lucía), que es uno de los portainjertos de los anteriores;

Cerasus Lauro-Cerasus (laurel-cerezo) y *C. Lusitanica*, que, con otros menos vulgarizados, son empleados en ornamentación. El cerezo parece espontáneo en el centro de Europa. Al guindo se le supone originario de Oriente.

Las variedades frutales más cultivadas entre nosotros pueden clasificarse en tres grupos:

1.º *Garrafales* o *Costaleras* (Var. *Duracina*).—Sarcocarpio duro, quebradizo y dulce, de que citaremos las clásicas de *Lérida*, *Monzón*, *San Clemente*, *sevillana*, *corazón de cabrito* y las importadas *Napoleón*, *Mezel*, *negra* o de *S. Laud*, *Pellissier* y *Windsor*;

2.º *Mollares* (Var. *Juliana*), de carne blanda y dulce.—Entre las principales se cuentan la *común*, *real tempranera*, de *San Jorge*, *ne-*



Ramo de Cerezo.

gra de Tartaria, bella de Choisy, bella de Montreuil, de Francoville y delicia de Erfhurt, y

3.º *Guindos (C. Caproniana).* — Árboles más ramificados, bajos y abiertos; frutos globosos, agrios o agridulces. Variedades: *común, de Gallur, de Toro o de tomatillo, de Jadraque, del Norte o de ratafia, de ramas colgantes o de Menorca, de Colmenar de Oreja, de Montmorency, Emperatriz Eugenia, Reina Hortensia y bella magnífica.*

En California se consideran, entre las preferibles, la *Bing Burr's Seedling, Burbank, Early purple y Tartarian* entre los cerezos, y los *Morello, Buttner's Yellow, Eugenia, May Duke y Richmond* entre los guindos, para las regiones respectivas citadas al reseñar las variedades de ciroleros.

Vegetación y fructificación. — El cerezo se asemeja al cirolero en su vegetación. Las yemas pueden dar también brotes o botones, según la mayor o menor afluencia de savia correspondiente a su lugar en el ramo. Así las yemas de la extremidad emiten brotes; en el centro del ramó alternan yemas de madera y botones de la misma rápida evolución que las del melocotonero; las de la base, evolucionando lentamente, se convierten en los ramilletes de mayo que vemos en la madera de dos y más años y que corresponde a los dardos mencionados en el cirolero. En el guindo hay más exacto parecido de su fructificación a la del melocotonero.

Estudio agronómico cultural.

Clima y suelo. — Estos frutales son de la más amplia acomodación. Viven en toda Europa y en las regiones templadas del otro hemisferio, ascendiendo también hasta mayores altitudes que la mayoría de las otras especies. Acepta bien la exposición Norte en dichas regiones.

En suelo se muestran igualmente rústicas, y en los mismos calizos y yesosos viven y prosperan.

Formas y portainjertos. — El vigor de casi todas las variedades las hace especialmente indicadas para cimas naturales y tronco alto; las variedades menos robustas aceptan el medio tallo y la forma enana. En algunas comarcas extranjeras es costumbre formar estos frutales en husos más anchos que los del peral.

Las espalderas de palmetas de bastante extensión tienen alguna indicación para las variedades tardías, que expuestas al Norte permiten obtener tardanías apreciadas en el mercado.

Los *portainjertos* son el *franco* y el *cerezo de monte* para las formas de tallo alto, propias de nuestros cultivos extensivos; el primero mejor para terrenos intermedios, y el segundo, para los profundos y frescos. El cerezo de *Mahoma o de Santa Lucia*, para los suelos calizos, áridos y pedregosos, así como para los medios tallos y enanos o palmetas. Este patrón tiene el inconveniente de que los escudetes prenden peor. En Segorbe hemos visto empleado el *Prunus Mariana* para sustituirle.

Poda.—La fructificación del cerezo hace necesaria una poda intermedia entre la del melocotonero y la del peral. Para que no se desguarnezcan las ramas, por su propensión a ramificarse sólo por la extremidad, hay que atender a los despuntes, que aseguran ramos de reemplazo en la base.

Las podas de invierno completarán este efecto, regularán el número de botones y contribuirán a su evolución normal.

El sistema por el que se ponen en práctica estos principios de la poda de fructificación del cerezo es el siguiente: En la primera poda de estío, los brotes de la rama de prolongamiento sufren despuntes, según el vigor y la fuerza de los mismos. Así, los



Despunte del primer año.

próximos a la extremidad *A* se despuntan primero a una hoja, y sobre el brote anticipado que se origina se hacen los segundos despuntes de tres a cinco hojas. Sobre los de fuerza media, *B*, los despuntes se harán invertidamente, de tres a cinco hojas el primero, y sobre el brote anticipado se hace después el despunte correspondiente sobre la primera hoja. Así, todas las yemas de la base de las ramificaciones laterales evolucionarán.

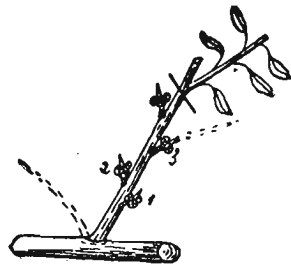


Primera poda en seco.

En la poda del invierno siguiente haremos el corte sobre cuatro o cinco yemas o botones, o grupos de los mismos, sin contar con las yemas que en la base aparezcan desarrolladas por los despuntes del verano. Como consecuencia de esta poda en seco, veremos desarrollarse en brote, por lo menos, la yema superior.

Si no sube más que esta yema, haremos su despunte a cuatro o cinco hojas.

En caso de que subiese también a brote la inmediata, podremos hacer los despuntes alternativamente en los dos y suprimiremos más tarde el superior por poda en verde. Mientras tanto tendremos iniciados debajo ramilletes de mayo, y en ellos se van formando los botones y apuntando la yema de su vértice. Las de la base se alargan ligeramente.



Segundos despunte y poda.

En el siguiente invierno rebajaremos la poda por encima del último ramillete. En la primavera, sus botones se abrirán, mientras las

yemas de su extremidad brotan a su vez, siendo pinzados estos brotes oportunamente sobre su roseta basilar de hojitas, lo que originará la evolución final de una, por lo menos, de las yemas de la base, asegurándolos el reemplazo perseguido.

La tercera poda será ya la normal de supresión del ramo fructificado y acortamiento del reemplazo. Si éste fuese un ramillete de mayo, la fructificación no se interrumpirá; si es un brote foliáceo, no florecerá hasta el siguiente año, y después se suprimirá.

Los ramilletes que nazcan directamente sobre la rama de madera se pueden dejar intactos; pero como su debilidad es causa de que perezcan, agotados por la fructificación, es preferible desflorarlos para que se fortalezcan para el siguiente año.

Esta poda del cerezo es perfectamente aplicable a los ciroleros de formas regulares.

En cuanto a la poda de las formas naturales, nos remitimos a lo consignado en el capítulo correspondiente de nuestra *Arboricultura general*.

Abonado.—De las experiencias hechas en Feldbrunnen se ha deducido como más adecuada la siguiente fórmula de entretenimiento:

Cloruro potásico	0,700	kilogramos.
Escorias Thomas	1,512	—
Nitrato de sosa	0,665	—

Donde no sea de temer la enfermedad de las raíces, convendrá combinar con ella algún estercolado a dosis media.

Recolección.—Se verifica en madurez completa para los frutos que se han de consumir en plaza; con tres o cuatro días de anticipación, si han de transportarse. Se realiza toda a mano para las variedades mollaras y para las guindas, y se completa sacudiendo los árboles en las variedades garrafales. Estas tienen un período de conservación más largo que las anteriores.

Datos económicos.

El rendimiento del cerezo es de los más considerables y seguros entre todos los frutales. En el período de plena producción ésta puede alcanzar de 500 a 700 kilogramos, cuyo precio es muy variable.

Al guindo se le puede atribuir dos tercios de la producción de un cerezo.