

PAGINA AGRICOLA

EPAILLA

NEKAZARITZA-LANAK

Etxe-lanak:

Aurreko illean asitako abeltegi ta ukulluetako zuriketak eta garbiketak egiten jarraitu. Aletegietan, garbanzorreta ikustaldi bat ematea ona litzake, arratoi ta xaguen zuloak itxi ta aal ditugun geienak garbitzeo.

Baita ere, lenbatzen, landatu bear dan patata aukeratu, lurri emango zaizkan aziak garbitzen ta berezitzen asita gero.

Kanpoko lanak:

Baldin abere-pixa larre ta zelaialetan zabaltezen bukatu ez bazan, Epaillaren (Martxuaren) lenbizi egunkar onartu bear dira lan onetarako, batez ere lurrak euriaz sasolez ez badea. Zelaialetako goroldioa kentzeko, sulfato burnizkoa 5 artu ta ura 100 ta nastearekin zelaiak txirriatu.

Bi urtez goragoko alpalpa-lurraez ingeltsua eman, eun-area bakoitzeko 300 kilo igeltoz boteaz.

Otsaillan egin ez bazan, aal dan lehena garia duten soroak aretu.

Bein lurra ondo gertuta dagoala, patata landatu bear da. Landatzeko iru-rogei zentimetro tartearen duten zerren-daneta bota patata-puskak, amar zentimetroko azpian sartuta. Eun-area bakoitzeko 2.000 kilo patata bota.

Erremolatxa ta artos, eren bear di raneko lurrik gertu ta zimaurrea botatzen jarraitu; baita ere, abere-oeen-tzat otea bear danean, ala beste egi-tekoak egin-ezinik gaudenean, otea segatzen jarraitu ere.

Iibelzean lurra kendu ta Otsaillan neguko ardurak emandako sagarr-abo-laera abonoa bota.

Illaren atzenean, sagarr-sabitegiko arbolatzaok axaleko begiakin txertatzzen asi diteke. Sabitegian, noski, bear diran jorratzeak egingo dira garbia eukitze-aren.

Iibelzean asi ta abereak pixkanaka jaten aritu diran arbiaren uza ille one-tan bukatzen da. Illaren atzenean pa-gotxaren segatzea asten da.

BARATZ LANAK

Egitokoak: Aurreko illeetan asitako egiteko ta zimaur-emateak bukatu egin bear dira, ta ez aurreragoko utzi zimau-rra lurrean sartzea.

Orburu edo alkatxofako lur-sailak garbitu ta landareeri abonoa eman. Dizete aurretik landareni lurraren jeisten zaei pixka bat ta geroago oñean aterako zaizkaten kimual moztu.

Oe-epel ta beren olaeri begiratu, eguz ki-egunetan aizetzau.

Ereintza: Oe-pelean:

Berenjenak, Uztaila-Dagonillan biltzeko.

Piparrak, Dagonilla (Abustuan), Ago-rraren biltzeko.

Tomeatok, Uztaila-Agorrean biltzeko.

Aize zabalako azitegian:

Azelgak, Dagonilla (Abustua), Ago-rraren biltzeko.

Borrajak, Uztaila-Dagonillan (Abus-tuan) biltzeko.

Kalabazifak, Dagonilla (Abustua), Urrillan biltzeko.

Karduak, Urrilla, Lotazillan (Abe-n-duan) biltzeko.

Tipulak, Dagonilla (Abustua), Ago-rraren biltzeko.

EPAILLA

BIBLIOGRAFIA

En esta sección daremos cuenta de todos los libros, revistas y publicaciones que se refieren a los asuntos tratados en esta Página Agrícola y de los que se nos remitan dos ejemplares.

HOJAS DIVULGADORAS DEL MI-NISTERIO DE AGRICULTURA

Obra en nuestro poder los núme-ros 23 y 24 de 1935 y el 1 y el 2 de 1936.

Se trata en esos números de la "Desinfección de graneros", de las "Variedades de Tabaco", de "algunas consideraciones referentes a la elección y preparación de los trigos para siembra, de los medios modernos de lucha contra las hormigas".

Del "Embellimiento de la vida rural por las labradoras", del "Abona-dado de la huerta", de la "Horticul-tura de la huerta" o sea "cría del caracol".

Y por último se habla del "Abona-dado de los naranjos" y del murciélagos como animal útil a la agricultura, de la raza vellosa y de los arboillos de vi-viro y de las cochinillas de los citrus.

EL MANZANO Y SU CULTIVO EN EL PAÍS VASCO

II

En nuestro anterior artículo hemos querido hacer resaltar el papel importante que puede tener el manzano en la fruticultura vasca y hemos querido demostrar que la producción de manzana, producción razonada e inteligente, puede constituir aquí la riqueza principal del suelo. Ahora bien, ¿cómo, de qué manera debemos producir la manzana? ¿Cómo lograr que lo que ahora no es más que una fuente de ingresos escasos e irregular sea una de las principales riquezas del país?

Ante esto hay que hacer resaltar las dos principales condiciones: CALIDAD y PRESENTACION de la fruta. Estas dos palabras mágicas son la piedra angular del edificio.

PRESENTACION DE LA FRUTA: su aspecto colorido, forma, no olvidemos que toda fruta entra primero por la vista.

CALIDAD: la finura de su carne, el sabor, su resistencia al transporte y su maduración en la época de mayor consumo.

No solo se trata pues de producir mucho, sino también de producir bueno, y no estaría mal que se emplee por lo último. Y esto es lo que hay que meter en la cabeza de todos quienes intenten obtener de sus árboles un beneficio. Hay que producir ante todo y sobre todo: CALIDAD, hay que producir fruta buena, de buen aspecto, de buena conservación, limpia y atractiva. Para ello, primeramente, hay que tener en cuenta los gustos y preferencias de los mercados que se pretenden abastecer; y en segundo lugar, hay que escoger las variedades apropiadas. Y sobre esta base, hay que cultivar razonada e intelligentemente.

Y en esto del cultivo del manzano o de los frutales en general sucede como en todas las artes, como en cualquier oficio. No vale obrar a la buena de Dios; no vale comprar en caso de un viverista un lote de plantas y colocarlas en la tierra como quien planta una estaca, para no ocuparse de ellas hasta que den el fruto. No, no vale esto. Hay que comprender que el pretender cultivar manzanos desde el punto de vista comercial, implica la posesión de una serie de conocimientos teóricos y de una buena práctica. Y que nadie se extrañe ante esta afirmación. Eso mismo sucede en todas las actividades comerciales. Quien no sepa una palabra de mecánica no está capacitado para dirigir un taller, el ignorante en contabilidad no puede estar al frente de ninguna oficina; pues bien, el que no sepa lo que es un árbol frutal, cuáles son sus necesidades, cuáles son sus condiciones de cultivo, no está capacitado para hacerle rendir beneficio alguno. Y esta perogrullada hay que repetirla para deshacer la injusticia que, en este sentido sufre el árbol frutal; para que comprendan todos que un señor cualquiera por el mero hecho de ser propietario de un terreno no es capaz de producir en él ni CALIDAD ni PRESENTACION; para que de una vez y para siempre se sepa que el notario al otorgar la escritura de una finca no otorga al mismo tiempo un certificado de capacidad.

Es muy común el caso de un propietario cualquiera que quiere poner un terreno en frutales. A este señor lo que menos se le ocurre es dirigirse a una persona competente, entendida y de alguna solvencia en el ramo de fruticultura. Este señor coge el catálogo de alguna casa de horticultura y sin hacer caso ni del suelo, su calidad, su constitución, etc., ni de las plantas, sin tener en cuenta porta-injertos y variedades ni nada, escoge sus plantas y hace el pedido. Y el viverista que no puede trasladarse a todos los lados, elimina su responsabilidad, manda lo que piden y en paz. Y de este modo vemos cosas tan peregrinas por estos campos de Dios. Y de este modo camina a trancas y barrancas la fruticultura de nuestro país, siempre a base del señor que cultiva sus espalderas y del aldeano con los cuatro árboles plantados por el abuelo.

Es pues contra este estado de cosas que debemos luchar; contra la injusticia en que yace el cultivo de los frutales, cultivo considerado hoy día como algo muy secundario e incapaz de rendir positivos beneficios; contra el desconocimiento que le rodea, contra la ignorancia que le acompaña. Y a esto hemos de dedicarnos desde estas columnas de EL DIA siguiendo para ello un plan determinado y sencillo. Empezando por el conocimiento del manzano como especie frutal, sus caracteres más esenciales, sus porta-injertos diferentes, su cultivo extensivo e intensivo, sus necesidades en los dos casos; continuando por las nociones más elementales, más que de fruticultura de lógica y de sentido común, condiciones esenciales de CALIDAD y PRESENTACION; haciendo hincapié en los concretos casos de injertación, poda, despunte, tratamiento, etc., insistiendo en lo que a nuestro parecer son cuestiones básicas del problema, como son la selección de porta-injertos y de variedades, la utilización de unos y otras en los diferentes casos de cultivo, la conveniencia de reducir su número para llegar a la standardización (por emplear una palabra de moda) de las variedades cultivadas. Y terminando, una vez puesto el dedo en la llaga, indicando las soluciones que a nuestro entender son de adoptar, contando claro está, con la buena voluntad de unas y otros.

LUIS DE SARASOLA

(Diplomado de la Escuela de Horticultura de Versalles (Francia).

Destructores de insectos

EL TOPO

Entre todos los animales que por distintos motivos merecen ser considerados desde el punto de vista agrícola, no hay ninguno cuya vida sea tan discutida como la del topo; para unos es perjudicial, sino que le clasifican entre los más débiles de nuestros campos. Mientras agricultores de distintos países no tenían inconveniente en reconocer su utilidad, hubo una época en la que en Francia estaban tan interesados en su exterminio, que llegaron a poner en las distintas regiones agrícolas personas dedicadas únicamente a su captura.

La causa de esta marcada discrepancia, además de basarse en la consideración aislada de los distintos actos de su vida, suelen tener como fundamento un exagerado y erróneo concepto de las costumbres y vida de los topitos.

Pertenecen a la clase "mamífero" y al orden "insectívoro". Tiene las tremedades anteriores de gran anchura y a propósito para cavar, lo que hace con vertiginosa rapidez. Es un gusanillo y plantigrado, es decir, con patas provistas de uñas, y al andar apoya en el suelo la planta del pie. Su cabeza, ancha en la base, se prolonga en un estrecho como hasta su terminación en el hocico. Los ojos, apenas perceptibles por una pequeña abertura de la piel y tapados por el pelo. Su cola, de dos o tres centímetros, y el pelo brillante, fino y muy tupido, de color negro o gris oscuro.

Para convencerte de que el topo es carnívoro, basta examinar su sistema dentario, compuesto por 44 piezas, con los molares provistos de tubérculos fuertes, los que le permiten triturar con facilidad el caparazón (exoesqueleto) quitinoso de algunos insectos.

Para probar que no come en absol-

V de una, pero el hecho es que puede utilizarse este molesto bichito que tanto abunda en las cocinas. El cogerlos es muy fácil. Hay trampas adecuadas para ello. Se suministran al pájaro o bien vivas o escaldadas. El ruiseñor las despacha con avidez, pero no hay que abusar por ser también muy fuerte esa alimentación.

Se utilizan también diversas pastas que el aficionado puede preparar, pero como consejo fundamental en la cría del ruiseñor es, el de enseñarle desde los primeros días a comer "biotza", pues como ya lo dijimos anteriormente, ruiseñor que coma la "biotza" es ruiseñor que seguirá viviendo en la jaula y encantando a su dueño con los magníficos arreglos de su privilegiada garrapata.

Llenaremos la caja con salvado. Nos agenciaremos media docena de gusanillos, de los que, como hemos dicho antes, se encuentran en los rincones de las panaderías, en los depósitos de harinas, en los almacenes de granos, etc. Y también podremos utilizar los que se hallan entre el fiemo de los cuadras.

Echarremos los granos dentro de la caja, llena de salvado y taparemos la gusanera formada de este modo. Colocaremos la caja en un rincón de la cocina o en un sitio templado y esperaremos a que los gusanos se reproduzcan con abundancia.

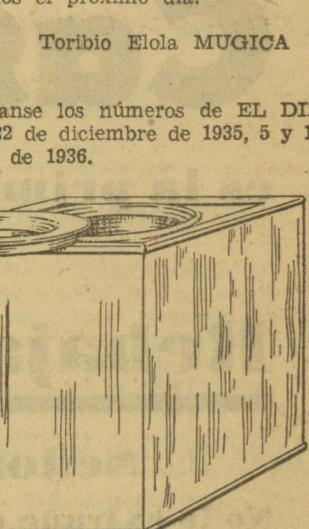
Durante el verano tendremos la precaución de poner la gusanera en un sitio fresco.

El gusano obtenido de este modo, entre salvado, es un gusano de aspecto agradable, de un color amarillento. No es puer nada repulsivo.

También hay otro procedimiento para obtener fácilmente gusanos durante el verano. Basta poner al sol una vasija contenida en un dedazo de carne. En cuanto pique la mosca aparecerá el gusanillo. Gusta mucho este alimento al ruiseñor pero hay que tener con él mucho cuidado, pues es muy fuerte. Gusta también a esta ave la mora, que tanto abunda en los zártales de nuestro país.

Torcerán el gesto muchos de los que lean que también la curaracha puede servir de alimento a este pájaro. ¡Ah que asco! dirá más de uno y sobre todo más

(1) Véanse los números de EL DIA del 8 y 22 de diciembre de 1935, 5 y 19 de enero de 1936.



consultas.

Número, 76. — (KAIKU BAT.-Ordizia). — ¿Me podría usted indicar un interruptor sencillo para bomba eléctrica, para cuan-do el depósito quede lle-

no? Si, señor. He aquí una so-lución si no elegante, sí muy sencilla. Fijese en el dibujo y verá que la cosa no tiene mucha trampa. El interruptor se fija en el techo de la bode-ga o local donde se halle la bomba. El mango lleva un gancho del cual se cuelga un balde vacío. Encima del balde viene a parar el tubo de escape del depósito.

Se comprende inmediatamente la ma-nera de funcionar el conjunto. En cuan-to el depósito se llena, el exceso sale por el tubo y viene a caer al balde. Es-te se llena y por su peso hace que el interruptor se suelte.

NUMERO 77. (Ollozale - Alegi). — ¿Egia al da orain olloko bero bizki osuan kaiyoletan eukitzten dirala? Ortara di-

juaze gaurko as-maketa. Len ere, zér edo zér idatzil genduen gai on-tezaztak eta laxter berriko jardun bearko degu. Orrela, beren kabi berezitzen dan dela, arraultz geyago jartzen dituzte la diyote. Oraindik

gauz berrioxa degu ta ez da ezkilak jarteko garaia. Janaria ere, berezi te-egazi oyek. Gauz bat daki, ori rezia eta garbitasuna osoa eskatzent du-bai, au da: ollo batek arraultz gaiak millaka izan arren arraultz askoz gu-txiago jartzen ditula. Eta ortara irixti na, bear diranak asaltzen. ¡A ze lana ollo gaxoentzat!

luto vegetales, el eminent naturalista francés M. Flourens hizo el siguiente experimento: Encerró dos topo en una gran vasija, en la que previamente había metido abundantes plantas, raíces y tubérculos, observando que, al cabo de unas horas, no sólo no habían probado los forrajes, sino que uno de los animales había devorado al otro; al poco rato se le ocurrió, viendo que el superviviente seguía sin comer los vegetales, echar un pájaro, corriendo éste el mismo camino

para convencerse de que el topo es carnívoro, basta examinar su sistema dentario, compuesto por 44 piezas, con los molares provistos de tubérculos fuertes, los que le permiten triturar con facilidad el caparazón (exoesqueleto) quitinoso de algunos insectos.

Para probar que no come en absol-

SAGARDOTARA-KO SAGARRAK

(Jarraipena)

Sagar-txipleta (txemotibia brumata) Azitakoan, txipleta egindakoan, mar-gu (kolore) argiak da moxorro au. Arra egoduna da, ta egoak zabaldu ezkerro, iku zentimetroen tokia betetzen du; gafiek egoak iru lerro (errenkada, illara) ilun dituzte zearretara. Emeak ez du egorik, errez ega egitekorik beintzat.

Udazkenean azaltzen dira biak, arra-za emea, eta laister emea arrautzak uzten ditu zuaitza-azaletako pitzzatutan. Gero, udaberria baño lentxeago, ne-guko oto aundiak bukatutakoan, lipu (oruga) berde-beleitz batzuk jaiontzen dira arrautzatetik; igotzen dira ostoetara ta bigetaria, ta ailek janaz bizi iza-tzen dira Garagarrilla edo Uztallera etorri arte; orduan, armearmaren antzera berrean egindako ari batetik Jeisten dira turra-rafio, ta an bizitzen dira txipleta biurtu bitartean. Ondo azita daudenean, bi zentimetro

Ara Mozo-ro EMIA luze badira lipu oek; margo berde ar-gia dute, ta iru lerro (arra) txuri dantzate-kate, lutzetara, gorputz guzian. Toki batetik bestera joateko, gorputz biribil-daz, burua ta itsats alkarran ondoan jartzen dituze, ta gero, itsats geldi edukiaz, burua aurreratu; ala, bere gorputz luze dan ainbat tokian aurrerazten dira ekipinaldi bakoitzean.

Txipleta oek egin deitezken kaltea, galera-teeza, ez da zail. Emeak arrautzak jarteko,