

**República Dominicana.**

**SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,  
AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.**

---

**CURSO ELEMENTAL  
DE  
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS**

---

**(POR CORRESPONDENCIA)**

---

**Fascículo 43**



**AGRICULTURA**

---

**LECCION XLIII**

---

**Solicítese a la Sección de Publicaciones y  
Difusión de Enseñanza Agrícola.**

**1935.**

**Primera Edición.**

REPUBLICA ARGENTINA  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA  
CURSO ELEMENTAL  
DE  
ESTUDIOS AGRICOLAS



AGRICULTURA

SECCION AGRICULTURA

---

## LECCION XLIII.

### HORTICULTURA

(Continuación)

Estudiemos ahora algunos cultivos en particular, ya que conocemos la parte general.

**Lechugas:** (*Latuca Sativa*). Es una de las hortalizas mas cultivadas en nuestro medio, y la de mas consumo. Para la siembra de lechugas todo el año hay que dar los auxilios convenientes, moderando los rayos solares y regando frecuentemente. Requiere terrenos ricos en humus. El trasplante se efectúa cuando las plantas tienen tres o cuatro hojitas. En los trasplantes se ponen a 9 pulgadas entre plantas y a 12 entre hileras. A los dos meses se pueden cosechar.

Para seleccionar las semillas deben escogerse las plantas mas sanas y robustas, las cuales se dejarán fructificar y madurar perfectamente, y después de haber recojido las semillas, se secarán al aire y envasarán poniéndolas en sitio fresco.

**Tomates.** (*Lycopersicum Esculentum*). El tomate requiere sobre todo nitrógeno, que debe darse en estiércol bien consumido o abonos verdes, mucho antes de las siembras.

El tomate exige agua y luz en abundancia. Se hacen los semilleros y se trasplantan cuando tienen las plantitas cinco pulgadas, a distancia en cuadros de tres pies. Se le ponen tutores o **cordones** cuando alcanza dos pies de altura, a fin de que sus frutos no se dañen en contacto con el suelo.

Algunos acostumbran podar el tomate, dejando un solo guía, con lo que logran aumentar el tamaño de los frutos. La mejor época de siembra es de Agosto a Noviem-

bre, aunque prospere todo el año con cultivo adecuado.

**Berenjena.** (*Solanum melongena*). Hay muchas variedades, las que generalmente se diferencian por su forma y color peculiar. La berengena es planta que exige agua abundante y terreno desaguado. El calor la favorece. Se hacen semilleros y luego se trasplanta a tres pies en cuadro. Necesita tutores para impedir que sus frutos se dañen al contacto de la tierra. La cosecha se efectúa entre los tres y cinco meses de plantar. Se logra conseguir plantas mas resistentes a las enfermedades y condiciones generales del clima, ingertando en berengena cimarrona una buena variedad.

**Rábaros** (*Raphanus sativus*). Es quizás esta la planta mas fácil de cultivar: Se siembran directamente en el cantero, en líneas, distantes 8 pulgadas. En la hilera las semillas se separan a una pulgada mas o menos y cuando brotan se entresacan a 2 pulgadas de distancia. A los 20 días puede cosecharse. Se pueden sembrar todo el año.

**Nabo:** (*Brassica Napus*). Para el nabo podemos indicar el mismo procedimiento de cultivo que para el rábano. Las matitas se dejan a distancia de 5 pulgadas entre plantas, y un pié entre hileras.

**Remolacha:** (*Beta vulgaris*) Se hacen semilleros y cuando las plantitas tienen 3 o 4 pulgadas se trasplantan. Distancia de siembra entre plantas: 4 pulgdas. Entre líneas: 16 pulgadas. Coséchese entre dos y tres meses.

**Pepino:** (*Cucumis sativus*). Su cultivo es muy sencillo. Se siembran dos ó tres semillas en hoyos a distancia de 4 pies en cuadro. Es bueno siempre intercalarlo como cultivo secundario entre yuca, maíz, etc. Se cultiva de los dos a los cuatro meses.

**Repollo:** (*Brassica Oleracea*). El repollo prospera en casi todos los terrenos, pero los que mas le convienen son los humíferos con mediana proporción de arcilla y buen drenaje. Se preparan semilleros que se trasplantan cuando las plantitas alcanzan tres ó cuatro pulgadas de tamaño. Se llevan al sitio definitivo y se ponen a distancia de 18 pulgadas. Dándole los cuidados que requiere, a los tres meses se puede cosechar. El repollo es generalmente atacado por larvas de lepidópteros que se combaten aplican-

cando arseniato de plomo ó Verde de París. Se tendrá cuidado de no aplicar insecticidas cuando esté próximo a cosecharse, pues de lo contrario podría dar lugar a intoxicaciones el comerlos.

**Coliflor:** (Var de Brassica Oleracea). Para el cultivo de la coliflor se sigue el mismo método que para el repollo.

**Colinabo:** (Brassica Oleracea napo-brassica). Es una hortaliza poco conocida en el país, y que merece ser difundida. La parte comestible de esta es un engrosamiento del tallo en la base de las hojas que puede llegar a pesar dos libras. Se cultiva lo mismo que las coles ó repollos.

**Apio:** (Apium graveolens). Es de sabor agradable y alcanza buenos precios. Requiere clima fresco y terrenos ricos en humus.

Se distinguen dos clases: el apio de hojas, que se cultiva para aprovechar las mismas y sus peciolos, y el apio rábano cuyo cultivo se dirige al desarrollo de la falsa raíz.

Deben hacerse los semilleros en los meses de Mayo a Agosto, y cuando las plantitas alcanzan un desarrollo de cuatro á seis pulgadas se trasplantan. Se colocan a ocho pulgadas una de la otra, debiendo regarse frecuentemente.

El blanqueo es la operación mas importante en este cultivo. El mérito es que tenga color blanco ó amarillo muy claro. Para conseguirlo es necesario que la tierra esté bien desmenuzada, con el fin de que al arrimarla a las plantas no queden huecos por donde penetre la luz volviendo los tallos verdes. El blanqueo se hace mediante aporques con tierra de las entrefilas. El primer aporque se hace cuando la planta tiene unos seis u ocho pulgadas de altura, cubriendo la tercera parte de su tallo. Esta operación se repite cada 15 días, hasta cosechar, al cabo de cuatro o cinco meses.

**Pimientos:** (Capsicum annum). Es una de las hortalizas que se siembra en todas partes del mundo. Se conocen dos clases: el dulce ó morrón y el picante (caribe) El primero se usa en ensaladas y el último en condimentos.

El pimiento requiere terreno fértil, areno-arcilloso, bien caldeado. Se siembra en semilleros que se trasplantan cuando la plantita tiene 3 ó 4 pulgadas, a distancia de 18 pulgadas entre plantas y 24 a 30 entre hileras.

Debe escardarse frecuentemente, a fin de mantener el suelo limpio de malas yerbas. Al fructificar debe aporcarese la planta, para evitar que se doblen bajo el peso de los frutos. La cosecha tiene efecto a los tres ó cuatro meses.

**Molorodrón:** (*Hiciscus Abelmoschus esculentun*). Se adapta a cualquier terreno de mediana fertilidad, sembrándose directamente en su sitio definitivo, aunque también pueden hacerse semilleros que se trasplantan. Es una planta rústica y fuerte, que alcanza tamaños de tres a 10 pies, de acuerdo con la variedad a que pertenezca.

**Acelgas:** (*Beta* spp.) Hierba de hojas parecidas a las de lechugas, unidas al cuello de la planta por peciolos de 4 a 5 pulgadas. Se cultiva por sus hojas que se comen crudas ó cocidas.

Se hacen semilleros en hileras distantes los regueros ocho pulgadas; luego se entresacan, dejando plantitas aisladas a 5 ó 6 pulgadas, continuando con las provenientes del entresaque la siembra.

Las que quedan en el cantero después de entresacar, están listas para la cosecha ocho días antes que las trasplantadas.

Requiere el mismo terreno, cultivos y atenciones que las lechugas.

**Espinaca:** (*Espinacea Oleracea*). Su cultivo, trasplante y atenciones en general son las mismas que se prestan a las lechugas.

**Perejil:** (*apium petroselinum*) y **Culantro ó silantro** (*Coriandrum Sativum*). Son dos hierbas aromáticas de cultivo semejante y hasta parecidas en las hojas. Ambas pueden crecer en cualquier clase de terreno, a condición de que tenga fácil drenaje, pero prefieren los húmíferos arenosos.

Se riegan las semillas en regueros o hileras paralelas a distancia de ocho pulgadas; no se trasplanta generalmente, y en cuanto tiene tamaño suficiente se puede cosechar.

Sus hojas se usan como condimento ó ensalada, etc.

La semilla del cilantro es muy aromática, y puede usarse en sustitución de la hoja en el condimento de ciertos platos.

**Enfermedades y enemigos:** En tres categorías dividiremos las enfermedades y enemigos de estas plantas, a saber:

- a) De origen animal.
- b) De origen vegetal, y
- c) De orígenes diversos.

a) de origen animal: Esta primera división, para la mejor comprensión, la dividiremos en daños ocasionados por insectos **MASTICADORES Y POR CHUPADORES**.

Entre los masticadores que frecuentemente atacan las hortalizas triturándolas con sus fuertes mandíbulas, los mas comunes son: La oruga verde del tabaco, oruga cortadora, oruga de la mazorca del maíz, orugas de las vainas, oruga de las coles, oruga pegahojas, grillos, gorgojos, frijolitos ó abejorros, pulgas saltonas, etc., las cuales se combaten como en anteriores lecciones se ha explicado, a saber, por recolección mecánica, aplicación de insecticidas de acción interna (Verde de París, arseniato de plomo, etc.) y con luces trampa.

Los chupadores son: Las chinches, escamas, pulgones, chinches harinosas, acaros, etc. Se combaten asperjando con soluciones cáusticas que queman la piel de los insectos sin llegar a dañar las plantas ó soluciones de diversa índole que obstruyen las vías respiratorias ocasionando la muerte por asfixia. Las fumigaciones de gases también son empleadas con éxito ciertas veces, pero han de ser usadas con mucha precaución, pues hay ocasiones que estas causan a las plantas daños mas terribles que la enfermedad que se pretende combatir.

Entre la categoría de enfermedades de orígenes diversos entran aquellas provocadas por malos procedimientos de cultivo, los vientos fuertes que ocasionan daños y distorciones a las plantas; la clorosis por defecto de nutrición de las plantas, y entre estas incluiremos además la enfermedad del Mosaico, la cual es causada por un virus hasta ahora desconocido.

En la lección correspondiente, dedicada a las enfermedades de la planta encontrará el lector amplios detalles sobre el asunto.

## CUESTIONARIO

- 1o.—Cómo se cultivan las lechugas? Diga las variedades que conoce.
- 2o.—Qué abonos se proporcionan al tomate? Cuáles son los cuidados que exige el cultivo de tomates?
- 3o.—Explique el cultivo de la berengena y rábanos, con palabras propias.
- 4o.—Cultivo de nabos, remolachas y pepinos.
- 5o.—Cuáles son los enemigos del repollo? Qué tierras necesita?
- 6o.—Cómo se cultiva el apio? Y la Coliflor?
- 7o.—Qué cuidados especiales necesita el pimiento? Cómo se cultiva?
- 8o.—Acelgas, molondrones y espinacas; cómo se cultivan?
- 9o.—Cómo se plantan el perejil y el culantro? Cómo se usan?
- 10o.—Cómo se dividen las plagas animales de las hortalizas? Cómo se combaten cada una? Y las plagas de origen vegetal, como se controlan?





## INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuándo una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberla recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.

Bajo el Gobierno del Honorable Presidente Trujillo.

