

República Dominicana.

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

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS

(POR CORRESPONDENCIA)

Fascículo 45



AGRICULTURA

LECCION XLV

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

1935.

Primera Edición.

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTADÍSTICA APLICADA

DR. CARLOS ALBERTO



AGRICULTURA

1950

LECCION XLV.

EL MELON. (Cucumis melo L)

Descripción botánica: Pertenece esta planta a la familia de las cucurbitáceas. Es monoica, aun cuando sus flores femeninas y masculinas se producen en el mismo pié. Sus tallos son zarcillos que se extienden normalmente por el suelo, alcanzando de uno hasta cinco metros, de acuerdo con la variedad.

Las flores nacen en las axilas de las hojas, y son fácilmente diferenciadas las masculinas de las femeninas, pues éstas últimas tienen debajo de la corola una bolita que es el rudimento del fruto.

El fruto, de acuerdo a la variedad, puede ser rugoso liso rallado ó con surcos, y la parte comestible es el endocarpio carnoso, que sostiene en tres **placentas** las semillas.

Origen: No se tiene precisión acerca del país ó países en que primeramente se cultivó, pero se han encontrado melones silvestres en el centro del Africa y en la India Inglesa.

Terrenos y climas: Aún cuando hasta ahora se cultivan los melones en escala comercial en la zona templada, es planta que no prefiere los climas fríos. En terrenos apropiados para la mayoría de las hortalizas, con buena proporción de humus y bien desaguados se consiguen las mejores cosechas.

Propagación: Se pueden propagar los melones por acodos, estacas, etc., pero el sistema de propagación gene-

ralmente adaptado es el de semillas, pues los demás son difíciles de ejecutar y de resultados problemáticos.

Varietades: Tantas son las variedades cultivadas, que sólo enumerarlas confundiría al alumno. Nos bastará hacer constar para los fines de esta lección que la pulpa de cada una en su color, sabor y olor característicos, la forma y color de la cáscara y el tiempo en que se cosecha, hace la diferenciación entre las variedades. Además de esto, las variedades no están catalogadas científicamente, llevando por esto las mismas diferentes denominaciones en cada una localidad. La variedad que mas fama tiene mundialmente es la **cantaloupe**.

Abonos: En terrenos poco fértiles es necesario abonar con estiércol de cuadra bien consumido. Es el abono que más le conviene.

Cuidados culturales: La adquisición de melones buenos exige precauciones y cuidados especiales, aparte de las limpiezas y escardas de rigor. El cultivo puede hacerse en **espaldas** ó en forma natural. En el primer caso, se pueden hacer unos soportes económicos con horquillas de madera y palitos.

Cuando la planta cuenta dos hojitas además de los cotiledones, es conveniente despuntar con el fin de provocar la emisión de dos guías, los que a su vez se despuntan cuando tienen un largo de un metro. Los guías que estos dos emiten, se recortan también.

Las plantitas deben ser aporcadas amenudo, cuidando de conservar los cotiledones todo el tiempo que se pueda.

Las flores masculinas, a pesar de que no producen se han de conservar, pues el polen de estas actúa en la fecundación, sin la cual no habría cosecha.

Recolección: El cambio de color generalmente al amarillo indica cuando se debe cosechar; es bueno siempre desprender la fruta de la planta un día ó dos antes de ser consumida, si se utilizara en el consumo familiar; pero si se destina al mercado hay que adelantar la cosecha dos días más.

La recolección se efectúa en la mañana, después que

se ha secado el rocío de la noche pero antes que el sol caliente las frutas.

Embalage para los mercados: Recolectadas las frutas, es imprescindible que sean convenientemente presentadas: con un cepillo de cerdas suaves se les quitará todas las suciedades que puedan tener adheridas, envolviéndolas en papel de seda después de clasificarlas por tamaño, grado de madurez y variedad, depositándose en huacales con perforaciones para la ventilación.

En cámaras frigoríficas es posible conservar los melones por muchos días, pero si no se cuentan con estos dispositivos, hay que abreviar y ponerse en el mercado inmediatamente, pues de lo contrario se dañarán.

LA SANDIA ó PATILLA (Cucurbita Citrillus L)

Por la analogía que presenta esta planta con el melón, damos unos breves datos sobre el cultivo de ésta en esta misma lección.

Como el melón, pertenece a la familia de las cucurbitáceas, y su cultivo sólo difiere en que no se poda, recorriéndose las guías.

La parte comestible de la sandía, es la placenta que envuelve las semillas, que en ésta fruta está más desarrollada que en el melón, pues mientras en el último solo tapanza el endocarpio, quedando un hueco en el centro, en la sandía no lo hay, quedando llena toda la cavidad.

Hay también muchas variedades, las que se refunden en dos grupos. Uno de estos tiene la parte comestible de un hermoso color rosado, mientras el otro es claro, variando desde el amarillo hasta el verdoso.

Las casas productoras de semillas ponen a la venta tanto semillas de sandías como de melones, y para decidirse por una determinada variedad, no hay más que ver los catálogos, los cuales traen indicaciones sobre el clima, suelo y condiciones de cultivo a que se adapta. Así pues del conocimiento de la zona en que actúa, dependerá la elección de variedad que haga cada hortelano.

CUESTIONARIO DE LA LECCION XLV.

- 1o.—El melón. Rudimento del fruto.
- 2o.—¿Por qué se duda respecto al país ó región de origen del melón?
- 3o.—¿Cuál es el terreno ideal para el melón?
- 4o.—¿Daría buen resultado una siembra de melones en terreno arenoso? ¿Por qué?
- 5o.—Factores que determinan las variedades del melón.
- 6o.—Utilidad del abono para esta fruta. En qué se diferencia el melón de la patilla?
- 7o.—El despuntado en su cultivo.
- 8o.—Indicios de la planta que determinan la época de cosecha. Cree Ud. ventajoso el cultivo de la patilla? En qué se funda para decirlo así?
- 9o.—La presentación de los melones como factor que realza su precio.
- 10o.—Conservación de dicha fruta. Cuántas variedades de patilla conoce?

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiala 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.

