

1932
Diciembre

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRICOLAS

AÑO XXVI
Núms. 23-24

ESTAS "HOJAS" SE REMITEN GRATIS A QUIEN LAS PIDE

Hojas Divulgadoras

MINISTERIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA

¿ESTIERCOL O ABONOS QUIMICOS?

Muchos labradores son demasiado exagerados en sus opiniones y prácticas agrícolas. Cuando se empezó a hablar de los abonos minerales, dijeron que echaban a perder la tierra, que la quemaba, que sus abuelos o padres no los empleaban y tenían buena cosecha. Hoy, por el contrario, de tal modo los ensalzan, que casi arrinconan a lugar secundario, en bastante casos, el estiércol de cuadra.

Dada la industrialización moderna de la agricultura, creemos que debe seguirse aplicando todo el estiércol posible y, sobre todo, mejorarlo mediante una buena conservación, pero que es indispensable completarlo con dosis abundantes de abonos químicos o minerales, pues sin ellos no se lograrían nunca las elevadas cosechas actuales, antes desconocidas.

Nuestra opinión es que el abono mixto (estiércol y abono químico) constituye el sistema más perfecto de fertilización.

El estiércol se destina en el cultivo cereal, sobre todo, para la cebada y algunas veces para el trigo. Puede completarse con ventaja para ambos cultivos en secano, con 200 kilogramos de superfosfato de cal, 16/18 por hectárea, añadiendo también por hectárea 40 ó 50 kilogramos de cloruro de potasa si se siembra trigo; de 50 a 65, si se trata de sembrar cebada.

En primavera, según se presente la vegetación, se esparcirán unos 80 a 125 kilogramos de nitrato de sosa o de cal, disminuyendo esta cantidad y aun suprimiéndola, si la vegetación fuese muy exuberante.

Empleando estas fórmulas no sólo obtendrán los agricultores grandes cosechas en los cultivos para los que se aplique, sino que todavía al año siguiente observarán sus beneficiosos efectos.

Si los abonos les parecen caros, poco les costará un ensayo en pequeña escala.

La podredumbre de las patatas

Por P. DUBOIS.

Generalidades.—Algunas enfermedades de las patatas son, en su origen o incluso exclusivamente, enfermedades de los tubérculos: es el caso del chancro y el de ciertas perturbaciones fisiológicas.

En estos casos particulares, las partes exteriores no resultan atacadas, o lo son de una manera indirecta, que se manifiesta por una disminución en la vitalidad de la planta.

Pero existe un gran número de enfermedades que son comunes a los tubérculos y a las partes exteriores de la patata. Los remedios deberán, pues, aplicarse tanto en los cultivos como por una cuidadosa selección y un tratamiento de las semillas.

Vamos a ocuparnos ahora solamente de las enfermedades de los tubérculos.

Diversas clases de podredumbre.—La descomposición de los tubérculos de patatas, cuando resulta provocada por parásitos microscópicos, puede manifestarse bajo la forma de podredumbre *seca*, de podredumbre *húmeda* o de podredumbre *blanca* y *viscosa*.

Los hongos pueden determinar las podredumbres secas, húmedas o incluso acuosas, según las condiciones y el agente que causa la infección, pero no provocan las podredumbres viscosas. Estas se deben siempre a las bacterias.

Los hongos, como las bacterias, se introducen en los tubérculos por medio de los tallos o por las heridas.

En algunos casos, la infección se produce en las grietas de la piel de los tubérculos y también en los tejidos blandos de los ojos o yemas.

Podredumbre de los tubérculos llamada «pie negro».—Esta enfermedad, que está muy generalizada; es una afección bacteriana que ataca a la vez a la parte superior de la planta y a los tubérculos.

Debe su nombre al hecho de que las partes inferiores de los tallos enfermos adquieren, generalmente, un color negro.

Las patatas enterradas como simiente constituyen, cuando han sido atacadas, la principal causa de propagación de la enfermedad en los cultivos.

La vida y desarrollo en el suelo del organismo causante de esta enfermedad (*bacillus phytophthorus*) son apenas conocidos.

Los nuevos tubérculos comunican la enfermedad a las plantas madres por medio de los retoños.

En los lugares muy húmedos, o bajo la influencia de la irrigación, los tubérculos sanos pueden resultar infectados, si se hallan en demasiado contacto con los que están en estado de putrefacción.

Las patatas se pudren muy rápidamente en el suelo y se hacen blandas y viscosas.

Las partes podridas pueden, al principio de la enfermedad, ser blandas o ligeramente coloreadas y con una consistencia de manteca o de queso; pero a medida que la descomposición aumenta, se convierten gradualmente en negras y viscosas.

Estas partes, durante su descomposición, exhalan un olor infecto muy desagradable.

La infección del tubérculo por el pie negro, cuando no es grave, puede solamente manifestarse por la decoloración del anillo vascular en la extremidad del tallo.

Remedios.—El único eficaz para detener la enfermedad en el campo es hacer desaparecer todas las plantas enfermas tan pronto broten.

Después de la recolección se desecharán y retirarán todos los tubérculos enfermos, pues, de otro modo, podrían contaminar a los demás en las cajas o en los cestos.

Ningún tubérculo en que aparezcan síntomas de podredumbre de pie negro deberá ser empleado en los semilleros.

Se considera como eficaz el empleo de una solución de formaldehído o de sublimado corrosivo, para desinfectar la superficie de los tubérculos que pueden haber sido contaminados por la podredumbre del pie negro por su contacto durante las manipulaciones o el almacenado con otros tubérculos enfermos.

Podredumbre blanda y viscosa.—Las podredumbres blandas y viscosas son muy corrientes y pueden ser de naturaleza primaria o secundaria.

Estas podredumbres son provocadas por las bacterias, generalmente por las del grupo *bacillus carotovorus*.

Como afección de naturaleza primaria, la podredumbre blanda y viscosa ataca principalmente a las cosechas precoces, no maduras, de las regiones meridionales, y, sobre todo, a las patatas que, muy golpeadas, peladas o calentadas, son transportadas en vagones sin suficiente ventilación.

Las partes podridas adquieren una viscosidad como de crema y exhalan un olor repugnante.

Retirando las patatas atacadas y aireándolas convenientemente, se consigue, generalmente, detener la podredumbre.

Como afección de naturaleza secundaria, la podredumbre viscosa puede suceder a otras enfermedades o heridas, principalmente a la gangrena tardía y a los estragos causados por la helada.

No se ha comprobado que la podredumbre viscosa afecte a los tallos, pero puede determinar la podredumbre de los nuevos tubérculos en los terrenos pantanosos y la de los pedazos de tubérculos empleados como simiente.

Remedios.—Las medidas preventivas consisten principalmente en secar escrupulosamente los tubérculos y en manipular éstos con gran cuidado, para evitar que se golpeen y dañen.

Deberá, además, mantenerse una temperatura conveniente y una ventilación suficiente durante el transporte y en los locales de almacenado.

Podredumbre de los tubérculos debida a la gangrena tardía.—La gangrena tardía es una de las enfermedades que causan mayores estragos.

Lo mismo que el pie negro, afecta a la vez a la parte externa y a los tubérculos.

La infección en los cultivos procede de las semillas enfermas.

Sin embargo, contrariamente al pie negro, se considera en los Estados Unidos que esta enfermedad no es bacteriana, sino debida a un hongo conocido, el *phytophthorax infestans* De By.

Los nuevos tubérculos resultan infestados o en el suelo, por medio de los esporos arrancados por el agua de las partes externas enfermas, o durante la recolección, por el contacto con las hojas atacadas de gangrena.

Cuando la podredumbre de los tubérculos por la gangrena tardía se desarrolla en el suelo, su consistencia es más o menos blanda, debido en parte al exceso de humedad; pero, sobre todo, a causa de otros organismos, principalmente de las bacterias que completan el trabajo del hongo de la gangrena tardía.

Si la podredumbre no resulta complicada por otros organismos secundarios, su color es oscuro y se extiende de manera irregular de la superficie al interior de la carne, en forma semejante a la difusión de una mancha oscura.

En las condiciones de almacenado corriente, la enfermedad es típicamente una podredumbre seca, formando surcos profundos irregulares, que, en circunstancias favorables para su desarrollo, como una gran humedad y una temperatura elevada, pueden llegar a invadir todo el tubérculo.

Estos surcos son, generalmente, muy duros, a menos que estén afectados por otros parásitos, y presentan un tinte metálico, sobre todo en los bordes de los tejidos sanos.

Remedios.—Para proteger las cosechas de la podredumbre de la gangrena tardía, es absolutamente necesario efectuar vaporizaciones de caldo bordelés, debiendo hacerse con gran cuidado y desde el principio para que sean eficaces.

Los tubérculos que en la recolección presentan síntomas de podredumbre no deberán almacenarse; la infección, sin embargo, no siempre se manifiesta aparente en esta época, sino que se desarrolla durante el invierno, a menos que se mantenga justamente por encima del punto de helada la temperatura del local destinado a almacenar las patatas.

Los tubérculos atacados no deberán ser empleados como simientes.

Podredumbre de los tubérculos debida al «fusarium».— Provocan esta podredumbre un cierto número de hongos llamados *fusarium*.

Los tubérculos procedentes de plantas atacadas por la gangrena presentan a menudo una simple decoloración del tejido anular en la extremidad de la raíz, pero pueden también estar atacados de la podredumbre debida a los *fusarium*, limitada al tejido anular o extendida a todos los tejidos.

La podredumbre de los tubérculos debida a los *fusarium* se manifiesta por superficies hundidas, con pliegues, arrugas o grietas en la parte de encima de los tubérculos, en la extremidad del tallo, en los ojos o yemas, etc.

Por regla general, estas superficies adquieren un color que varía del castaño al negro, pudiendo aparecer sobre ellas mohos blancuzcos, negros o de colores brillantes.

Las partes situadas bajo estas regiones hundidas y decoloradas varían de consistencia y de decoloración, según las especies que causan la podredumbre y las condiciones en que ésta se desarrolla.

La podredumbre puede ser húmeda, en forma gelatinosa, incluso como una papilla, y flúida, o bien seca y quebradiza, con o sin cavidades bordeadas de moho, polvorientas o vello-sas, con contornos blancuzcos o de colores brillantes.

El color de los tejidos atacados varía del castaño claro al castaño oscuro y llega hasta el negro.

Algunas veces, el mismo tubérculo es atacado por diferentes especies, determinando así una combinación de estos distintos tipos de podredumbre.

La podredumbre de los tubérculos debida a los *fusarium* es, generalmente, seca a bajas temperaturas y húmeda a temperaturas elevadas. No es nunca viscosa, incluso cuando es húmeda, y no exhala mal olor, a menos que intervengan, además, otras bacterias u otros hongos. Todos estos hechos tienen gran importancia.

En algunos tipos de podredumbre de los tubérculos por los *fusarium*, en la podredumbre seca pulverulenta, por ejemplo, los hongos tienden a pudrir el centro, «la medula» de

los tubérculos, con mayor rapidez que los tejidos exteriores o corticales, de tal forma, que una mancha apenas aparente en la superficie puede desarrollarse en una región húmeda muy extendida o en un interior atacado de podredumbre seca, lleno de cavidades y cubierto por una fina capa de tejido cortical sano.

En otros tipos, la podredumbre progresa de una manera más uniforme en el interior del tubérculo, destruyendo los diferentes tejidos en proporción más o menos igual.

En ciertos tipos de podredumbre por los *fusarium*, los tubérculos, durante su crecimiento, adquieren directamente la enfermedad en el suelo, penetrándoles el hongo por los ojos o yemas o por las excoriaciones de la piel.

Se conoce un tipo de «podredumbre seca pulverulenta» en el que el hongo no penetra más que por las excoriaciones de la piel; este tipo de podredumbre constituye más bien un accidente de almacenado o de tránsito que una enfermedad de cultivo, como en los demás tipos. Puede, sin embargo, aparecer también en la época en que se arrancan las patatas.

Pero aunque estos hongos existan en la superficie de los tubérculos, no determinarán la infección en tanto que las condiciones de temperatura y de humedad no se manifiesten favorables a la germinación de los esporos y al crecimiento de dichos hongos.

Ninguno de ellos puede desarrollarse, ni ninguno de sus esporos germinar si no encuentran un grado de humedad suficiente o si la temperatura es inferior a un grado o superior a 39°.

Entre 5° y 10° el crecimiento de los hongos es muy pequeño, pero tiene, sin embargo, gran importancia, pues contribuye a la fijación de dichos hongos sobre los tubérculos, a los que pueden pudrir rápidamente si se somete a éstos a temperaturas más elevadas.

Incluso a temperaturas inferiores a 5°, estos hongos no mueren, pero pueden permanecer adormecidos durante varios meses.

Remedios.—Puesto que la podredumbre de los tubérculos por los *fusarium* puede provenir del suelo, la lucha contra esta enfermedad es muy difícil. En Estados Unidos no se conocen remedios eficaces contra estos tipos de podredumbre.

Desde luego, es indispensable manipular con gran cuidado las patatas, a fin de evitar que se corten o se golpeen.

Es conveniente también desechar los tubérculos enfermos y helados antes de almacenar las patatas.

Por lo que respecta a las podredumbres por los *fusarium*, provocadas durante el almacenado o transporte, podrán evitarse conservando los tubérculos en locales secos, a una temperatura que varíe entre 2° y 4°,5.

Podredumbre debida a los esclerotos.—Esta enfermedad la provoca un hongo (*sclerotium rolfsii* Sacc.) que ataca a un gran número de plantas hortenses.

Causa serios daños a la patata en el campo, provocando una rápida podredumbre de los tallos en la superficie del suelo, o, en los casos menos graves, una debilidad progresiva y una muerte lenta de las plantas.

Determina, igualmente, cuando las condiciones son favorables, una podredumbre rápida de los tubérculos.

Al principio, esta podredumbre se manifiesta con un color blanco y sin olor, pero después adquiere un color amarillento.

En los casos graves, todo el contenido del tubérculo se convierte en líquido.

La superficie de las patatas podridas se cubre de filamentos, de hongos blancos y de cuerpos duros, redondos, parecidos a las semillas de mostaza, que, generalmente, pueden seguir viviendo durante largo tiempo.

Cuando se extienden en el suelo, germinan si las condiciones son favorables, e infestan nuevas cosechas.

Remedios.—No se conoce ningún remedio práctico para exterminar este hongo.

Claro es que no deberá plantarse ningún tubérculo infectado y que es necesario destruir en el campo las plantas enfermas, a fin de reducir la infección del suelo.

Realizando el almacenado en buenas condiciones se impedirá el desarrollo de la podredumbre.

Cunicultura.—Alimentos herbáceos del conejo

Por M. B.

El conejo no es un animal muy comedor y desperdicia mucho alimento.

Cuando se le sirve en el conejar forraje en gran cantidad, empieza por hacer una selección, escogiendo las mejores plantas y haciendo su cama con el resto.

No es tampoco muy exigente en cuanto a los alimentos, pero no le gusta comer siempre lo mismo y prefiere variar de comida, comida que ha de ser sana, no excitante ni adulterada.

El conejo es un animal vegetariano, hervívoro en toda la acepción de la palabra. Veamos, de un modo general, los distintos alimentos verdes que pueden entrar en su régimen.

Cualesquiera que sean estos alimentos verdes, no deberán nunca estar humedecidos por la lluvia o el rocío, pues de lo contrario resultan perjudiciales para la salud, causando indigestiones, diarreas, abultamiento del vientre, etc. Estas enfermedades no siempre se hacen ostensibles inmediatamente, sino que empiezan a observarse por el enflaquecimiento de los conejos.

Los forrajes fermentados están en igual caso, y lo mismo puede decirse de los residuos de legumbres averiadas o sucias.

La hierba tierna, al empezar la primavera, es muy acuosa, y servida en gran cantidad, sin mezclarla con alimento seco, provoca diarreas intensas muy nocivas, que pueden llegar a ser mortales. Es, pues, necesario usarla con moderación y nunca de manera exclusiva.

Las hojas de col, que generalmente constituyen la base de la alimentación de los conejos, son acuosas y a menudo indigestas, debiéndose igualmente hacer uso de ellas moderadamente, en la cantidad precisa para completar el régimen de una alimentación más sustancial.

Las hojas de remolacha y las ensaladas son poco nutritivas, y las primeras, sobre todo, demasiado laxantes para el organismo.

Como forraje herbáceo, la alfalfa, el trébol, la hierba ordinaria, el taraxacón o amargón, el sonco o cerraja, la hierba cana, la escarola, constituyen la base del régimen verde durante la buena estación.

Desde el punto de vista del valor alimenticio, la alfalfa y el trébol son, de todos los forrajes verdes, los mejores y los más ricos en principios nutritivos.

Las plantas leguminosas—alfalfas y tréboles—son tanto más nutritivas cuanto más próximas se hallen a su floración.

La hierba de prado, constituida por una mezcla de gramíneas y de leguminosas, es también un buen alimento, pero es necesario tener cuidado que esta hierba no contenga plantas nocivas o venenosas, como el ranúnculo, la pequeña y la gran cicuta, el antrisco silvestre, etc. Para obrar debidamente, se corta la hierba por la tarde y se sirve a los conejos al día siguiente.

El amargón es tónico y muy del agrado de los conejos; lo mismo puede decirse de la cerraja, la hierba cana y la escarola, plantas todas que brotan muy pronto en primavera y que pueden sembrarse en cualquier rincón de los jardines.

En esta categoría de alimentos verdes, debemos, igualmente, citar los tallos y ramas de zarzas y, sobre todo, de sauces, que son muy beneficiosas para la salud de los conejos. Estos comen también hojas de árboles, de avellano, vid, etc.

Las hojas de hinojo, de genciana y de menta estimulan el apetito y son muy eficaces contra ciertas enfermedades de las vías digestivas.

El antrisco y el perejil convienen a las madres privadas de sus hijos, pues estas plantas les retira la leche, evitando así la formación de abscesos en las mamas.

CULTIVO DE LA HIGUERA

Por EMILIO OSTALÉ TUDELA, *perito agrícola*.

De las muchas variedades de higos que se cultivan en Aragón, dos son las que han conquistado merecida fama: la de Fraga y la Blanca de Maella, frutos empleados principalmente para la elaboración de higos secos.

Entre las otras clases sobresalen las de Cuello de Dama, Negra, Larga, etc., etc.

La higuera da abundantísimo fruto. Árboles corpulentos, en la parte de Málaga, han llegado a pasar de 500 kilogramos.

Se puede cultivar lo mismo en los llanos que en los valles, que en las laderas de poca elevación.

Al cultivarlas en grande escala se deben plantar en las tierras de vega o parajes bajos a trebolillo de cinco a siete metros. En las huertas, cerca de las acequias y regueras para que reciban el agua sin exceso y a distancia de 10 a 12 metros. Y también combinadas con el olivo en líneas aisladas, pero alternas.

Un buen higueral debe rendir unos 6.000 kilogramos de fruto por hectárea.

Es muy corriente entre los viñedos que pueblan las laderas de algunas montañas ver plantadas las márgenes de sus terraplenes de higueras, y, asimismo, las líneas circunscribiendo una propiedad.

De este favor por el cultivo de la higuera debemos felicitarnos y hacer una activa propaganda para afirmarlo—como el de todo árbol frutal—, y dentro de pocos años podremos contar con una producción de frutos lo bastante importante para el consumo interior y aun para atender con debido esmero a la exportación. Es preciso propagar la plantación de árboles en las carreteras, caminos vecinales, plazas y calles de las ciudades, pueblos y aldeas, que, además de dar sombra y una nota de color con su follaje y producir combustibles con sus leñas, y maderas con sus troncos, den alimentos al pueblo con sus frutos.

También se debe llegar a que los millares de kilómetros de vías férreas se planten de árboles a ambos lados. Sería un ejemplo educador, evitándose inundaciones, ganando el régimen meteorológico y la vida económica y social de España.

Hoy en día, el arbolado frutal es el que reúne más condiciones para mejorar la situación del labrador y garantizar el interés del dinero que invierte en explotaciones agrícolas. En España produce más de mil millones de pesetas. Los grandes mercados mundiales dedicados a frutas lucen los siguientes carteles: Almendras de Alicante y Baleares, Manzanas de Asturias, Ciruelas de Logroño, Plátanos de Canarias, Albaricokes de Murcia, Limones de Málaga, Naranja de Valencia, Higos de Lérida..., siendo estos últimos bien aragoneses, fragatinos.

No sólo en esto recuerda Fraga que fué catalana hasta el siglo xv. Cataluña y Aragón lucharon siempre por ella; la una quería extender su término hasta el Cinca, y el otro, al

Segre, y, por fin, Cataluña se quedó con el territorio que media entre los ríos, y Aragón, con la ciudad.

Los 50 millones de hectáreas que constituyen la total superficie de España están distribuidos en la siguiente forma : 20 millones de hectáreas en cultivo, 25 millones de hectáreas en dehesas y monte, tres millones de hectáreas improductivas y dos millones de hectáreas en zonas urbanas, caminos, ríos, etcétera.

Dividido en dos grupos el arbolado total de España, o sea el cultivado y el forestal, veremos que el primero forma parte de los veinte millones de hectáreas cultivadas en la proporción de algo más de dos millones, y que el segundo se calcula dentro de los 25 millones de hectáreas de dehesas y montes en unos cinco millones.

La riqueza del árbol agrícola es infinitamente mayor que la del forestal. La producción olivarera es de 647 millones de pesetas, y la de frutales de 446 millones, correspondiendo al naranjo el mayor valor, pues llega a 70 millones de pesetas.

Plantemos, pues, árboles frutales y no temamos por la falta de respeto hacia él.

Ya hemos dicho al principio que las variedades principales cultivadas en Aragón son las de Fraga y Blanca de Maella. Gran número de variedades ha producido el cultivo, cuya nomenclatura es interminable, pues no sólo varía de país a país o de región a región ; es que cambia de pueblo a pueblo, dando lugar a tal confusión que es difícil conocer una misma variedad con los diferentes nombres que recibe.

Entre los que se dan en la región aragonesa figuran : Bordisot blanco, matizado y negro ; Coll de Dama blanca, negra y gris ; Dos cosechas ; Esmirna ; Gota de goma ; Piel fuerte negra ; Reyetona ; Saloya blanca y negra ; Temprana blanca y sanjuana ; Tres cosechas ; Achico roja ; Bajones rosa ; F ledano blanco ; Breval blanco y Breva roja ; Burdeos ; Largo de Provenza ; Burjasot, etc.

Realmente se dividen las variedades en tres grupos según que sus frutos sean blancos, colorados o negros, y dentro de esas agrupaciones, en los de una cosecha, dos o tres. Las variedades que dan dos cosechas, la primera cuyos higos se conocen con el nombre de «brevas» en la primavera, y otra en otoño, son los más a propósito para secar, que se llaman «higos de flor» o «melares», que tienen una gran aceptación.

Los Parejales o Verdejos son notables, pesando cada uno hasta 100 gramos. Son exquisitos los Sogales, Rey, Franciscanos, y en Valencia se cultivan mucho los Napolitanos, Susirúa y aun algunos procedentes de la isla de Chío, llamados clioicos. Los recomendados para Aragón son :

Maduración en julio : Blanco de una estación, fruto grande. Rojo largo de Provenza, fruto grande. Coll de Dama, blanco, regular. Smirna, grande. Dos estaciones, mediano. El Coll de Dama y blanco de dos estaciones maduran de julio a septiembre.

Maduración en agosto : Fraga, grande. Agosto y septiembre : Redondo, negro, mediano. Rey, grande. Maella, mediano. Coll de Dama morado, regular.

Maduración en septiembre : Burjasot matizado, regular ; y Blanco grande, aplastado.

Los precios de las plantas en los establecimientos de horticuItura varían de 1,50 a 2 pesetas cada una, o de 150 pesetas el ciento.

Los blancos, y ciertas variedades de los negros, que reúnen las propiedades de madurar temprano y de conservarse secos o en *pasa*, son con los que el cultivador debe poblar sus tierras, desechando los tardíos o que maduran con dificultad, o cuyos frutos, aparte de ser insustanciales, son también difíciles de conservar.

LEY RELATIVA A LA REFORMA AGRARIA

(Inserta en la *Gaceta de Madrid* del día 21 de septiembre de 1932 y publicada en las HOJAS DIVULGADORAS de octubre y 1.º de noviembre del año corriente, números 19, 20 y 21.)

Habiéndose advertido en la reproducción de dicha Ley algunas erratas de consideración, debidas a la premura con que procedimos a dicha inserción ante la demanda de los suscriptores, insertamos en esta página la relación de erratas subsanadas, que puede servir de apéndice a las mencionadas HOJAS DIVULGADORAS números 19, 20 y 21.

<i>Pág.</i>	<i>Línea.</i>	<i>Dice.</i>	<i>Debe decir.</i>
3	31	clase impuestos	clase de impuestos
4	26	aparcería o cualquiera	aparcería o en cualquiera
4	26	no sea explotación	no sea la explotación
5	3	porque se enajenaba	porque enajenaba
5	18	todo o parte	todo o en parte
5	27	exceda de 1.000	exceda de la cantidad de 1.000
5	37	a renta en dinero	a renta fija en dinero
6	19	dentro	dentro
6	19	continuación	continuación
6	33	arbolado en él	arbolado o sin él
7	32		b) Los terrenos dedicados a explotaciones forestales.
7	33	b) Los terrenos de pastos	c) Las dehesas de pastos
8	25	sin presentar declaración	sin presentar la declaración
9	18	lo podrá	lo pondrá
9	20	ratificando	notificando
10	36		El 12 por 100 en el exceso de pesetas 95.000 hasta 108.000.
11	3 y 4	(Se suprime la línea repetida)	
11	31	96	69
12	3	160.000.000	160.000
15	28	permanentes de importancia	permanentes y de importan- cia
15	29	cuestión	cesión
15	31	económicas comprendidas	económicas comprendidas
15	35	reservado	reservativo
16	8	los anteriores	los dos anteriores
16	27	fianzas	fincas
17	34	que ellos	que en ellos
19	12	por la <i>Ley</i>	en esta <i>Ley</i>
19	30	actuando	actuando
20	16	esquimos	esquilmos
21	13	ceso	censo
21	16	revisiones o redenciones	revisiones y redenciones
21	36	menor	mejor
22	18	segundo	segundo
22	34	de títulos	de sus títulos