

económica y rápidamente. Una vez que los melones han comenzado a madurar, ya no admiten dilaciones, y cada minuto perdido, una vez alcanzado ese punto, origina pérdidas. Prepárense amplios cobertizos en los puntos más ventajosos para el acarreo, donde se hará el empaque de la fruta. Al construirlos, no solamente deberá tenerse en cuenta la idea de que proporcionen abrigo y sombra, sino que se procurará que tengan suficiente ventilación; y que las mesas en que se haga la clasificación, así como los almacenes de empaque miren al Norte.

Prevénganse rastras especiales o trineos para el acarreo de los melones. Las dimensiones generalmente adoptadas para estos trineos, son las siguientes: cerca de 3 pies de ancho por 5 de largo y un pie a 15" de profundidad; deben estar bien acojinados con paja, forrada de tela de yute o cáñamo. Muchos cultivadores emplean en lugar de trineos, unas plataformas o carretillas bajas y angostas con el piso ancho, que permiten se coloquen los costales lado a lado, pero su tiro exige el empleo de dos caballos, mientras que para los trineos sólo se necesita uno.

Debe contarse con una existencia abundante de costales para acarrear los melones del plantío a los cobertizos donde se empaquen. El costal que ordinariamente se emplea para cereales cuya capacidad es de dos "bushels" (70 litros) con el aditamento de una presilla o jareta en su extremidad abierta, y otra colocada como a 6 pulgadas del extremo opuesto y comunicadas por una tira ancha de lona, como de un pie de largo, con una cerradura en cada extremidad, ha dado resultados muy satisfactorios para este objeto. Este costal se lleva sobre el hombro del mismo modo que se hace para cosechar la manzana o para la siembra de cereales. Téngase a mano

almacenado en donde no reciba sol ni polvo, un buen surtido de huacales bien contruídos. Debe contarse con suficientes operarios para hacer el trabajo. A ser posible ocúpese cuando menos a un operario experimentado en cosechar y empaclar el melón, pues si se hace con gente inexperta en su totalidad al principio de la estación, hay probabilidades de fuertes pérdidas, justamente en la época en que los melones producen los precios más elevados. Un operario perezoso o descuidado, dejará en el campo sin cosechar, tantos melones, que su valor pagaría algo más del sueldo de uno competente de los mejores que se pueden conseguir; por tanto si se consigue un hombre útil y experimentado no debe vacilarse ante el costo adicional que su empleo requiere.

Recolección

Poco antes de que los melones comiencen a madurar, debe recorrerse el plantío quitando las guías, cuidadosamente, de sobre los surcos, y dejando espacios como de uno y medio a tres pies de ancho, para que puedan andar por ahí los encargados de la cosecha. Si se pisan o se maltratan en modo alguno las guías, resultará que no sólo se mermará la cosecha, sino que los melones madurarán prematuramente y serán de inferior calidad. Tratándose de un plantío de riego podrá cosecharse al menos la primera fruta que produzca, caminándose sobre los surcos. Cuando las guías están muy tupidas, se hace necesario algún utensilio para separar las hojas, a fin de poder ver los melones con facilidad. Una regla de albañil o una tira de madera, como de tres pies de largo, que lleve atravesada y clavada en uno de sus extremos (formando una T), otra más pequeña servirá muy bien para el obje-

to, y solamente se necesitará durante unos cuantos días.

Deberá tenerse una buena existencia de costales. Una vez que el peón haya recogido de 20 a 25 melones, colocará el costal que los contenga en el trineo que le habrá ido siguiendo por los surcos que se dejaron como calzadas, y continuará la operación colocando la fruta en otro costal. Téngase cuidado de no cargar demasiado, ni los costales ni el trineo. Una vez lleno éste, deberá llevarse inmediatamente al cobertizo donde se hace el empaque, dejando otro trineo en su lugar. Es muy importante llevar los melones a la sombra cuanto antes y mantenerlos tan frescos como sea posible. La recolección deberá principiar por la mañana temprano, a la hora en que los melones todavía están fríos, sólo en caso de que las guías estén mojadas debido a fuertes rocíos o a lluvias, no es de aconsejarse que se proceda a la recolección sino hasta que éstas hayan secado medianamente, pues el pisarlas u hollarlas, cuando están mojadas, les es muy perjudicial, y los melones que se cortan y se manipulan cuando están mojados aún, pierden mucho de su buen aspecto, se llenan de lodo y se les descompone la redcilla o tejido exterior.

La recolección de los cantaloupes es la parte más importante y delicada de este negocio. Requiere cuidado y experiencia para hacer el embarque en las condiciones que exigen los mercados distantes. El descuido y la ignorancia, dan por resultado pérdidas de consideración y además que se desanime el cultivador. Por otra parte, la impaciente demanda de los buenos mercados, las urgentes peticiones de los comisionistas de que se les envíen los cargamentos sin demora alguna y el natural deseo del cultivador de percibir su parte en los elevadísimos precios que a menudo llegan a alcanzar los melones más

tempranos, son para el cultivador hábil, una fuerte tentación (a la que muchos de los más honrados no han podido resistir), para cortar y embarcar sus melones antes de que hayan llegado al grado de madurez que deben alcanzar para el mercado. Resulta, en consecuencia, que éste se ve atestado de un producto de calidad inferior, que desacredita a todos los melones procedentes del Distrito que los envió. Procediendo el productor con un poco de discernimiento y una poca de paciencia, alcanzará muy distintos resultados. Es imposible acreditarse ni llegar a resultados satisfactorios en este negocio, haciendo remesas de melones verdes o demasiado maduros.

Cuándo deben cortarse

El cantaloupe comienza a madurar interiormente cuando empieza a azucararse, lo cual según las mejores autoridades en la materia, se verifica como unas 48 horas antes de que alcance su completa madurez. Una vez que ha comenzado a madurar es necesario tener alguna práctica para poder descubrir a la simple vista de la fruta cuándo está ya lista para cortarse, pues el cambio es tan imperceptible, que las personas que no estén experimentadas apenas lo notarán. La cáscara que está entre la redcilla o tejido exterior adquiere gradualmente un tinte gris muy peculiar, y éste, delineándose más, toma un color blanquizco plateado. Si se examina la fruta de cerca se notará una ligera grieta inmediata al pezón. Oprimiendo suavemente dicho órgano (con el pulgar ó el dedo índice), deberá separarse del melón, sin producir rasgadura en la fruta o en el tallo sino dejando un hueco terso y natural en el lugar de donde se safó. Cuando se corta el melón en este grado (que es el debido), conserva

su sabor y dulzura, y si se le trata cuidadosamente, proporcionándole refrigeración adecuada y un buen servicio de transporte, llegará en excelentes condiciones a cualquier mercado. En cambio, si se le deja permanecer en la guía hasta que se pone amarillo, estará demasiado maduro para poderlo embarcar a menos que se envíe a mercados muy inmediatos. El pezón no se separa de un melón verde, en la forma antes indicada, sino que se rompe o arrastra consigo un pedazo de éste; y si se corta el melón estando en ese punto resultará de mala calidad, insípido, y presentará un aspecto marchito de consistencia esponjosa, al llegar al mercado.

Los melones que se cortan cuando están frescos y se tienen en el mismo estado, se conservarán mucho mejor que si se cortasen durante las horas de mayor calor. Después de los primeros días de recolectar, debe recorrerse el plantío detenidamente, cuando menos dos veces al día, cortando los melones que en él hayan quedado y así se tendrán muy pocos demasiado maduros. Todo melón maduro, ya esté o no destinado al mercado, deberá cortarse y retirarse del plantío.

Separación y clasificación

Una vez que los melones hayan sido cuidadosamente extraídos de los costales en que se colocan al cosecharlos y estén en las artesas donde deben clasificarse, las que como ya se dijo deberán estar perfectamente acojinadas, clasifíquense en tres tamaños: el mayor, que recibe el nombre de "*jumbos*," el que le sigue o sea el mediano de "*standards*" y el más pequeño de "*ponies*."

Todos aquellos que estén demasiado maduros, verdes, demasiado grandes, muy pequeños, de forma irregular, de redcillas mal delineadas y en una palabra, todos los

que estén blandujos al tacto o averiados, deberán arrojarse al montón de desecho. El individuo encargado de hacer esa clasificación deberá colocar cuidadosamente los buenos, según su clase y grado de madurez, en cajones bien acojinados, especiales para el empaque, o en artesas de lona, construídos de tal modo, que los empacadores puedan alcanzarlos fácilmente. Muchos productores acostumbran vaciar sus melones directamente de los costales en que se recogen, a las cajas destinadas para el empaque; pero nosotros no recomendamos ese sistema, pues empleándolo, los empacadores tienen que hacer por sí mismos la clasificación, y es muy difícil encontrar dos hombres que clasifiquen del mismo modo; además, se pierde mucho tiempo, valioso, en estar separando los melones buenos de los malos y en seleccionar sus diferentes clases y tamaños. Si de antemano se sortean y clasifican, el operario podrá empacar tres huacales, mientras que de lo contrario, sólo podría empacar uno. Por otra parte, cuando primero se sortean los melones, se obtiene una clasificación mucho mejor y más uniforme, que si se permitiera a cada empacador clasificar y sortear a su antojo.

Hasta donde sea posible, el color de los melones deberá servir de guía para su empaque. Los más maduros deberán empacarse separadamente, para enviarlos a los mercados más inmediatos. Por ningún concepto deben empacarse estando verdes, demasiado maduros, o reblandecidos, pues rara vez cubren los gastos de flete y sí perjudican mucho la venta de las clases superiores.

Cuando haya que hacer una remesa a alguna distancia, sin refrigeración, deberá envolverse cada melón en un trozo de papel limpio y suave, con lo que se conservará en mejores condiciones.

Empaque

Al hacer el empaque, el huacal deberá colocarse paralelamente a la artesa sobre una plataforma, debiendo quedar levantado como unas seis pulgadas el extremo que esté más distante del empacador. Se comienza a empacar por la extremidad del huacal que queda más baja colocando tres melones a lo ancho de él, en sentido longitudinal, y con el lado donde está el pezón hacia la cabecera del huacal, inmediata al empacador. Siganse colocando los melones en hileras de tres (a lo ancho del huacal) hasta completar quince melones en la capa inferior. La de en medio y de arriba se empacarán de la misma manera. El huacal que se ha adoptado como modelo o patrón, una vez lleno, debe contener 45 melones, los cuales deberán quedar perfectamente acomodados, para lo cual hay necesidad de combar ligeramente hacia afuera los barrotes o tablillas del huacal, a fin de que queden ajustados. Mas no tanto que puedan magullarse. Siempre enjutan bastante, antes de llegar a su destino. Téngase el mayor cuidado al empacar la fruta para no magullarla. Deben atirantarse los barrotes del huacal con una mano, al tiempo de colocar el melón en su sitio. El tamaño y empaque de los huacales deberán ser uniformes. Cuando se empaca correctamente, todos los lados de los huacales deberán presentar un aspecto igualmente simétrico y atractivo. Una vez empacados y clavados colóquense en un lugar fresco, parados sobre uno de sus costados. Nunca se deben parar sobre sus cabeceras, pues los melones de la capa inferior tendrían que soportar un peso excesivo.

Huacales y embalaje para embarques

En los diversos Distritos productores de melón se emplean embalajes de varios tamaños y estilos. Los cultivadores que están cerca de los grandes mercados, con frecuencia hacen sus remesas en canastos, pero el envase más aceptado por la mayoría, es el huacal-modelo (standard-crate) con capacidad para 45 melones. En otras regiones y mercados del país se da la preferencia a un huacal más pequeño, en atención a que transporta la fruta en mejores condiciones y se vende con mayores utilidades.

Aun bajo las condiciones más perfectas, los melones varían en tamaño, designándoseles con los nombres de "jumbos," "standards" y "ponies" y a fin de que el empaque resulte uniforme, se necesitan huacales adecuados para cada uno de estos diferentes tamaños. Las cabeceras del huacal llamado "jumbo," miden $9 \times 13\frac{1}{2}$ ", y pueden contener de 24 a 30 melones, siendo preferible al "jumbo" de tres capas debido a que pesa menos y en consecuencia, los melones viajan en mejores condiciones. En las localidades donde se cultiva el melón de forma oblonga, llamado "*Original Rocky Ford*," se usa el antiguo huacal cuyas cabeceras miden 12×12 pulgadas, y tiene 24 de largo; pero en las regiones en que se produce la variedad llamada "*Improved Rocky Ford*," debido a su forma esférica, ha sido necesario reducir el largo de los huacales a 23 o $23\frac{1}{2}$ ". El huacal patrón (standard) de una sola capa, con extremidades de 4×12 " y capacidad de 15 melones, está adquiriendo popularidad rápidamente, en algunas regiones, y en la mayoría de los mercados, y rindiendo, proporcionalmente,

precios más elevados que los de tamaños mayores.

Las cabeceras del huacal llamado "pony," miden 11 x 11" y su capacidad ordinaria es de 54 melones.

A fin de lograr que el empaque, cargamento y amarre sean uniformes, tratándose de remesas por carros enteros, es necesario que todos los barrotes tengan el mismo largo y que los huacales estén cuidadosamente contruidos.

Las instrucciones que se dan en seguida para hacer un huacal "modelo" son aplicables a los de otros tamaños. Colóquense las dos cabeceras en posición perpendicular. Ahora pónganse los barrotes exteriores de una pulgada a pulgada y media de las esquinas del huacal y el barrote de en medio exactamente en el centro, de modo que el centro de cada melón descansa en el de un barrote. En la misma forma deberán clavarse los barrotes en las tres caras, cuidando de que sus extremos queden al ras con los de los huacales, pues de lo contrario se tropezará con molestias y dificultades al tiempo de cargar. Algunos prefieren clavar los barrotes de las dos caras en la parte superior del huacal antes de empa-car. El clavo más a propósito para huacales es el que se fabrica especialmente para cajas y que está revestido de argamasa. Usense dos clavos para cada extremo de los barrotes. El mejor material para construir huacales es el pino blanco. Empacando los melones en huacales limpios, bien hechos, con rótulos atractivos, se obtendrán mejores precios en los mercados, que si esos mismos melones van en huacales de mal aspecto.

Transporte

Todo vehículo destinado al transporte de melones debe tener muelles. Es de aconsejarse el empleo de un zarzo ancho y plano para evitar con él el amontonamiento de un huacal sobre otro. Siempre se colocarán los huacales de plano. Si fuere necesario apilarlos téngase cuidado de que queden colocados en cuadro uno sobre otro, para evitar que la fruta se magulle. Cúbrase el cargamento con una manta de manera de protegerlo del calor y del polvo, pero déjese levantada para que circule el aire por debajo de ella. Hágase el transporte lento y cuidadosamente y al llegar el carro a la estación del Ferrocarril en que se vaya a hacer el embarque descárguense con mucho cuidado los huacales, evitándoles choques, pues debe tenerse presente que si se trata bruscamente a estas remesas, la fruta se magulla y el productor es quien reporta la pérdida.

Si el productor de melones tiene con ellos el mismo cuidado que se tiene con los huevos de gallina que se transportan, desde el momento en que los cosecha hasta el de embarcarlos en el Ferrocarril, indudablemente obtendrá mayores utilidades. Si ha sido honrado consigo mismo hasta entonces, en todos los detalles, necesitarán muy poca vigilancia ulterior.

Cargamento

Por lo general, el productor se preocupa muy poco acerca de la operación de cargar; sin embargo, no estará de más hacerle algunas indicaciones sobre el particular. Cuando se trata de remesas que van a mercados

distantes, mientras más pronto lleguen a su destino será mejor. Es de aconsejarse que cuando sea posible obtenerlos y las condiciones del mercado lo justifiquen, se haga uso de carros refrigeradores, pues el tiempo que se ahorra en que la fruta llegue al mercado y el buen estado en que llega casi siempre compensan ampliamente el gasto adicional que ese servicio demanda. Antes de comenzar a cargar, hay que cerciorarse de que el furgón esté aseado, los depósitos de hielo bien provistos y el drenaje del carro al corriente. Los huacales deberán quedar levantados de dos a tres pulgadas sobre el piso del carro. Se colocarán longitudinalmente con el lado en que tengan el rótulo o etiqueta hacia la puerta. Cuando se haga una remesa de dos clases de melones en un mismo carro, deberán colocarse los más maduros cerca de los depósitos del hielo. Los huacales de distintos tamaños deberán acomodarse en hileras separadas. Siete huacales del tipo llamado "Standard" (modelo) forman una capa. Deben acomodarse de manera que quede un espacio igual entre ellos. Clávese un tirante de madera de 8 pies de largo y de $1 \times 1''$ a través de la parte superior de ambas extremidades, en cada capa, con lo cual se mitigará el sacudimiento, y se aligerará el peso en el centro del huacal, lo que unido a los espacios que se dejan entre las hileras y a que quedan elevados del piso, proporciona una buena ventilación y ayuda a refrigerar. Estos tirantes requieren muy pocos clavos, exceptuando los de arriba, que deberán ir clavados a cada huacal. Debe tenerse mucho cuidado en colocar cada hilera sólidamente contra la extremidad de la precedente, para que al ponerse en movimiento el carro no cedan ni se aflojen los amarres. La capacidad mínima de un furgón es por lo general de 20,000 libras y debe tenerse cuida-

do de no sobrecargarlo. La refrigeración es mejor cerca del fondo del carro, por lo que para obtener los mejores resultados no deberán apilarse los huacales a mayor altura que la que sea necesaria. En los carros refrigeradores ordinarios, generalmente se acomodan los huacales en tres capas (siete hileras en un extremo y ocho en el otro), lo que deja un espacio suficientemente amplio para poder amarrar bien el carro. El amarre es muy importante. En cualquiera de los lados úsese cuatro tiras de madera de $2' \times 4' \times 4''$ clavando atravesadas en ellas, tres piezas de $1' \times 3' \times 8'$ de largo, de modo que cuando queden colocadas en su sitio las de $1' \times 3'$ descansen de nuevo a la altura del centro de cada una de las hileras de huacales. Empleense travesaños sólidos, de $2' \times 4'$, dos piezas para cada juego de pies derechos. Los travesaños inferiores deberán quedar como a un pie sobre el piso del carro y los superiores como por el centro de la hilera superior de huacales. Estos travesaños deberán hacerse entrar en su lugar, tan forzados como sea posible, sin que sea tanto que puedan sufrir daño por ello los melones, y quedarán afianzados de arriba y de los lados por medio de estacas que irán clavadas sobre los soportes verticales o pies derechos.

Semilla

La norma para comprar semilla debe ser: calidad y no precio. Uno de los factores más importantes para la producción de una buena cosecha de cantaloupes para el mercado, es la buena semilla. Así puedan ser ideales, el terreno y demás condiciones necesarias para el cultivo del melón, si se emplea semilla mezclada o de mala clase, se perderán el tiempo y el dinero. En consecuen-

cia, debe comprarse la mejor que sea posible obtener, sin preocuparse por su costo. Es preferible tener que pagar \$ 5.00 o \$ 10.00 por una libra de semilla de calidad reconocida, a dar \$ 0.50 centavos por igual cantidad de una de ínfima clase y encontrarse a la postre con que la mayor parte de la cosecha que produzca ésta es invendible.

Hay unos cuantos productores en este Distrito que están haciendo un esfuerzo honrado y concienzudo para producir y proporcionar al público semilla de cantaloupe estrictamente de primera; pero sentimos tener que decir que por cada libra de buena semilla que se envía de aquí van millares de la que se conoce con el nombre de "*semilla entresacada*," la que se despacha a todas partes del país. Esta semilla se obtiene de los montones de desecho una vez que han terminado las cosechas. Con ella va mezclada la de melones verdes, pequeños, demasiado maduros, podridos, y en realidad toda clase de semilla. Una vez lavada y preparada tiene la misma apariencia que la de la mejor calidad. Indudablemente, tiene demanda pues de lo contrario el productor no la conservaría. Se vende a razón de 10 a 12 centavos libra en todo el país, sucediendo que mediante un procedimiento inconcebible (?) parece pierde su identidad, pues rara vez se verá que un comerciante en ese ramo anuncia dos clases de semilla diferentes, pues por lo general, es de una sola y siempre de la mejor que pueda producirse. Esa es la que anuncian en los catálogos de semilla.

La que se obtiene de las variedades seleccionadas en los plantíos, cuidadosamente cultivados, es la mejor; y debe cosecharse al principio de la estación, de plantas vigorosas que hayan producido melones perfectamente

2016
maduros, de forma correcta, tamaño uniforme, con redcillas bien delineadas, pulpa gruesa, y cavidad pequeña para la semilla. Semejante semilla no puede venderse barata, porque precisamente durante la época en que se debe recoger, es cuando los cantaloupes alcanzan los precios más elevados en el mercado. En promedio, un huacal "modelo" de cantaloupes rendirá una libra de semilla más o menos. Muchos melones que están de punto para empacarse, no pueden aprovecharse para semilla porque aun entre las mejores variedades y bajo las mejores condiciones la fruta varía en tamaño, forma y densidad de sus redcillas o tejido exterior. Aun la mejor semilla obtenible producirá tales variaciones, pero mientras mejor sea su calidad, menor será el por ciento de irregularidades.

Las tierras y las condiciones generales en el Distrito de "Rocky Ford" son ideales para la producción de semillas de plantas de tallo rastrero, pues tienen el más alto poder germinativo y gran vitalidad. Los principales comerciantes en semillas y los cultivadores de todo el país, ocurren al Distrito de "Rocky Ford" para que les proporcione semejantes semillas, como lo comprueba el hecho de que durante la pasada estación se destinaron cerca de 3,000 acres de terreno a su producción; aunque si bien es cierto, la mayor parte de esos plantíos se dedicó a producir semilla de pepino. En general, toda la semilla que se produce en este Distrito, fructifica mucho más temprano que la que se produce más al Sur.