

El efecto directo sobre los vegetales se explica, porque el carbonato de sodio corroe la corona de la raíz de las plantas, disolviendo á la corteza y por lo mismo forma un círculo muerto en derredor del pie de la planta y por último troza el tallo como si se hiciera la operación con un instrumento cortante. Sin embargo, hay plantas que se les llama *halofitas* porque resisten mas ó menos la acción de la costra blanca y negra.

Después de haber analizado el origen de las sales nocivas, el ascenso y descenso de ellas en las tierras, los efectos que producen en las mismas tierras y en los vegetales, trataré el punto capital, y es éste: ¿como utilizar los terrenos salados en la agricultura?

Para la resolución de este problema se necesita recurrir á los medios siguientes, empleándolos aislada, sucesiva ó concomitantemente.

*Primero.* Modificando la superficie de evaporación á un mínimo.

Se comprende que si la evaporación disminuye, menos sales se acumularán en la superficie del suelo, y por lo mismo los efectos nocivos serán menores.

Para conseguir que la evaporación disminuya, es preciso remover y pulverizar lo mejor posible la capa arable, así, los fenómenos capilares se entorpecen y no se acumulan las sales en la superficie del suelo ó por lo menos se hace en menor cantidad.

Inútil paréceme decir que esto se consigue dando labores en tiempo oportuno y con instrumentos apropiados.

*Segundo.* Disminuyendo la acción corrosiva de los carbonatos de sodio, empleando compuestos que neutralicen sus efectos.

Como la acción corrosiva de los carbonatos de sodio depende de su reacción alcalina, se habrá conseguido mucho si esa reacción se minorra ó desaparece.

De las sales de sodio, una de las mas fijas y que produce menos efectos nocivos es el sulfato de sodio.

Así, pues, trasformando los carbonatos en sulfato se conseguirá mejorar un terreno salado. Para esto basta emplear una substancia muy conocida: el yeso ó sulfato de calcio. Esta sal en contacto con el carbonato de sodio, reacciona y produce carbonato de calcio y sulfato de sodio, y como el sodio desarrolla mayor número de calorías al combinarse con el ácido sulfúrico que el calcio, no hay temor de que se produzca la reacción contraria, al menos en las circunstancias naturales.