

NUESTRA PÁGINA SEMANAL

AGRICULTURA Y GANADERIA

Esta página aparecerá los jueves)

Un líquido eficaz en el tratamiento del mildew de la uva

El anticriptogámico de que vamos á ocuparnos, se viene usando desde hace poco tiempo con gran éxito para atacar el mildew de la uva, y puede por lo tanto decirse que es un nuevo caldo anticriptogámico el preparado con las sales de plata, pero no podemos decir que es una novedad el que los líquidos que contienen tan preciado metal tengan una acción decididamente anticriptogámica. Para los biólogos no es esto tan nuevo. Sobre la plata no se desarrolla ninguna colonia anticriptogámica á pesar de que la plata, como vulgarmente se dice, es muy sucia. Todos los que usan objetos de plata pueden apreciar que con frecuencia se ensucia, adhiriéndose á ella todas las materias de origen orgánico con que han estado en contacto. Fácilmente se limpia, siempre y cuando que no se haya atacado por algún gas, especialmente el sulfhídrico que la ennegrece. Sin embargo, sobre la plata no han podido observar los biólogos más que restos de materia orgánica, pero materia orgánica muerta. No así sobre el oro; el rey de los metales es susceptible de que vegeten sobre su superficie colonias de hongos y en más de una ocasión los joyeros han observado manchas en sus preciosos objetos, que no sabían á qué atribuir las, hasta que ha sido reconocida la presencia de organismos vivientes.

La cantidad mínima, infinitesimal casi, de plata metálica, que disuelve el agua, es la suficiente para evitar que en un vaso de este metal que contiene agua se desenvuelvan hongos. Tal es la eficacia de su poder anticriptogámico. Estos hechos ya conocidos desde hace mucho tiempo, no se les había dado aplicación práctica hasta estos últimos meses, en que se les ha ocurrido la idea de ensayar su acción destructora sobre el hongo productor del mildew.

Hablar de plata para la producción de caldos cúpricos, es verdaderamente un atrevimiento, dado el valor elevado que tiene este metal; pero si se tiene en cuenta que la cantidad en que es eficaz es la del 1 y medio por 10.000, ya el problema económico varía. Puede resultar aun más barato un caldo argéntico que cúprico.

Para preparar un hectólitro de caldo argentino, se necesitan nada más que 20

gramos de nitrato de plata, equivalentes á 137 gramos de plata metálica pura, cuyo valor medio en el mercado corriente de este metal precioso, sin que haya adoptado la forma de moneda, es de 2 pesetas, y, por lo tanto, algo superior á un líquido cúprico en el que entrasen dos kilos de sulfato de cobre. En estas materias tampoco es conveniente buscar la más estricta economía, entendiéndose por tal la baratura, puesto que lo principal es la eficacia, y siempre que el tratamiento no pase los límites que la explotación permite, creamos de interés el cambio de procedimiento.

La forma de preparar el líquido anticriptogámico es la siguiente: Se disuelven 20 gramos de nitrato de plata en diez litros de agua, y 300 gramos de jabón blanco en polvo, en algunos litros de agua caliente; se vierte la disolución de jabón en agua hasta completar el hectólitro, y en seguida la disolución de nitrato de plata, agitando fuertemente. Se forma así un jabón de plata que se conserva bien en suspensión.

Este líquido se administra por medio de pulverizaciones, lo mismo que si se tratase del caldo cúprico, con la gran ventaja sobre aquél de que está muy finamente dividido y no obstruye el aparato productor de los pulverizadores, y además, por el jabón que contiene, se adhiere fuertemente á las hojas y racimos de la vid, y está produciendo su efecto por espacio de mucho más tiempo. Tiene además otra ventaja, y es que en las dosis tan pequeñas en que se disuelve en el agua, es perfectamente inofensivo para el hombre y para los animales y no lo es para los hongos que se trata de combatir, lo cual no ocurre con el sulfato de cobre, perjudicial tanto para el hombre como para los animales, en las dosis en que entra á formar parte de los caldos cúpricos. De la eficacia de este nuevo líquido anticriptogámico, certifica la Estación vitícola de Villefranche, una de las más importantes del Mediodía de Francia y donde más estragos ha hecho siempre el mildew.

Conservación de frutos

El desenvolvimiento de las industrias de desecación de frutas y hortalizas va siendo cada vez mayor y es de una impor-

tancia grande para nuestro país, que tiene condiciones excepcionales para el cultivo de estos productos agrícolas.

Nuestra industria de conservas está muy adelantada, y especialmente la de tomate, de la cual nos vamos á ocupar, ha tomado una importancia verdaderamente extraordinaria; pero las conservas de tomates en la forma en que hoy se hacen, es decir, bajo la forma de puré ó pasta con salsas y encerradas en cajas de hoja de lata estañadas, tienen algunos inconvenientes para la exportación, que tratan de evitarse acudiendo al procedimiento de fabricación de materia pulverulenta obtenida por la desecación. Estos inconvenientes son que la cantidad de tomate por unidad de peso es muy pequeña, 400 gramos de tomate en conserva contienen tan sólo 60 de pasta de tomate; el resto es agua y el peso de la hoja de lata, resultando de aquí que tan sólo un 15 por 400 de su peso constituye la materia aprovechable. Además, estas conservas son alterables en el momento en que están en contacto con el aire y es necesario, por lo tanto, consumirlas inmediatamente, lo cual obliga á que los envases sean pequeños, elevando así el costo de la conserva por unidad de peso.

Otto Schroen ha ideado un procedimiento que permite obtener una conserva de tomate en polvo seco, que guarda todas sus cualidades de aroma y color, que para su conservación no necesitan emplearse materias antisépticas y que puede darse á la venta bajo la forma de polvo ó comprimidos en seco, con los cuales puede prepararse salsa de tomate sencillamente incorporándoles agua templada en la cual se diluyen en el acto, dando un producto de caracteres iguales ó muy semejantes al producto natural.

Para preparar esta conserva, se procede de la manera siguiente: Se cortan los tomates, previamente lavados, en pequeños trozos, que se machacan formando una pulpa con la que van mezclados la piel y las pepitas; se cuece durante media hora en una caldera, evitando que la temperatura pase de 100 grados y después se pasa al través de un tamiz de malla fina, de tal manera que la piel y pepitas queden separados, dejando solo pasar un jugo con la pulpa fina dividida en forma de puré. Esta materia se evapora de preferencia al vacío, hasta que el puré contenga tan sólo el 40 por 100 de agua; se acaba de desecar extendiéndola en capas finas y

mejor en hilos sobre placas, los cuales se someten á la evaporación también en el vacío, hasta que la desecación sea completa. Después, y procurando que no esté en contacto con el aire húmedo, puesto que es materia higroscópica, se reduce á polvo en un molino de bolas, y en esta forma se da al comercio, aun cuando preferible es comprimir el polvo en seco formando pastillas de dimensiones determinadas, con lo cual tiene mejor aspecto para la venta y además, en cierto modo, se da el producto dosificado.

Es este un procedimiento general que puede aplicarse á la conservación de muchas hortalizas, previos ensayos para determinar el grado de desecación conveniente, el aspecto del producto después de preparado y las condiciones económicas de la industria.

LAS FRESAS

Variedades de alta novedad. Su importancia, cultivo y abonos.

La fresa es uno de los primeros frutos primaverales que nos regala la pródiga Naturaleza. Por su exquisito sabor, su abundancia y su notable valor, resulta para el hortelano un producto de tan excepcionales condiciones, que sin ningún género de duda, es de los que pueden proporcionarle mejores y más saneados rendimientos.

Su cultivo abarca hoy grandísimas extensiones de terreno en todo el mundo, pues con el cruzamiento y otros medios, han conseguido los expertos horticultores centenares de variedades, algunas muy apropiadas para la exportación á lugares relativamente distantes. Los contornos de las grandes y medianas villas, por poco populosas que sean, á excepción de aquellas enclavadas en ardorosas regiones ó extremadamente frías, se ven cuajados de toda suerte de fresales, cuyos agradables y aromáticos frutos causan encanto y admiración.

El frenal crece espontáneamente en la mayoría de los bosques y colinas de Europa, y las numerosas docenas de variedades que tanto recrean nuestra vista, no tienen otro origen que las que de natural viven en las montañas del viejo continente. De antiguo se conocen las fresas blancas y rojas, habiéndose aceptado actualmente la división de fresas y fresco-

FOLLETÓN DE LA VOZ

22 de Marzo.

50.

Esta obra es propiedad de la casa editorial MAUGGI, de Barcelona.

Los amores de Aurora

TRADUCCION

DE

FRANCISCO CÁRLES

un paso. La losa que se levantaba era de las que había debajo de la cama, y se levantaba lentamente, sin ruido y como si fuese la compuerta de una cueva, y poco después oyó una voz que le decía:

—Haced el favor, señorita, de empujar la cama al otro lado.

Esto hizo que Aurora recobrase todo su ánimo y valor, y haciendo lo que la decían apartó la cama. Entonces se levantó por completo la losa y un hombre asomó medio cuerpo por la abertura que dejaba libre la losa. Aurora pudo ver que aquel hombre ocultaba su rostro con una careta de terciopelo rojo y se convenció de que era la primera vez que le veía, cuando le oyó decir:

—¿Sois realmente la señorita Aurora de Mazures?

—Sí, señor—respondió Aurora.

—¿Y esta celda es la señalada con el número 77?

—Sí, señor

—Dispensadme, señorita, si os hice estas preguntas; pero no soy más que un instrumento y no debo cometer un error—dijo el recién llegado, y al mismo tiempo apoyó las manos en el suelo á los lados del agujero, y haciendo fuerza se levantó á pulso y saltó á la celda. Era un hombre de elevada estatura, cabello negro y enérgica mirada y que, á juzgar por lo que se veía, debía ser joven aun.

—¿Sabéis quien me envía, señorita?—preguntó saludando á Aurora con tan ex-

quisita cortesía, que hacía se trasluciese en él al hombre de elevada posición.

—Sí, señor.

Sacó el desconocido el reloj, y después de consultarlo,—es la una de la madrugada—dijo.—Tenemos tiempo de sobra, pero no conviene que lo desperdiciemos,—y sonriendo bajo su careta, añadió.—El camino que vais á seguir, señorita, no se había preparado para vuestra huida.

—Ya lo sé—respondió tristemente Aurora.

—Para abrirlo hemos empleado veintidós días y llegó un momento en que creímos que sería trabajo perdido.

—¿Y por qué?—preguntó Aurora asombrada.

—Porque por lo general salvamos á los que lo necesitan antes de que vengan aquí. Ahora fíjaos bien en lo que os voy á decir, señorita—dijo el de la careta roja.

—Hablad, señor.

—Vamos á colocar vuestra cama en el mismo sitio en que estaba, os encorvaréis y pasaréis por debajo para seguirme.

—¿Y con qué objeto?—dijo Aurora.

—Con el objeto de disimular vuestra evasión, ¿quién sabe si mañana ú otro día necesitaremos utilizar ese camino?

—Sí, está bien; pero ¿y la losa?

—La volveremos á colocar en el mismo sitio, y, como se halla bajo la cama, nadie se fijará en que hace un momento la hemos levantado.

Aurora ayudó al de la careta roja á co-

locar la cama en el mismo sitio que ocupaba antes, y después este último se puso á gatas para deslizarse por debajo de la cama para meterse en el hoyo, diciendo:

—Seguidme.

Vióle desaparecer Aurora en aquel hoyo cuya profundidad no podía calcular.

—Seguidme—repitió, y ya no se le veía, —y dejós caer.

No era posible vacilar, y Aurora hizo lo que la decían, deslizándose en el vacío y la obscuridad, y dos brazos la sujetaron antes de que llegase al suelo.

—Ahora estáis quieta, y por favor no os mováis—dijo en las tinieblas el de la careta roja,—y mientras tanto, no sólo voy á colocar la losa en su sitio, sino además á procurar que se despisten aquellos que intentaran saber por dónde y cómo huisteis.

—¿Y cómo pensáis hacerlo, señor?—preguntó Aurora, que se iba familiarizando con las tinieblas.

—¿No sabéis que tenemos inteligencias aquí?

—Sí que lo sé.

—Ese pobre preso, al que debíamos salvar y cuyo lugar ocupáis vos, habiase procurado una lima y todas las noches se entretenía en ir limando los barrotes de la reja.

—¿Quería huir por ahí?

—¡Oh! De ninguna manera, pues saliendo por la ventana sólo habría logrado ir á parar á uno de los patios, con lo cual no

do con cuatro pies muy altos, tanto, que encorvándose, se podía pasar por debajo. En cuanto al suelo, no estaba embaldosado con ladrillos como el de la celda que ocupara antes, sino enlosado con grandes losas de piedra de molino que deberían tener unos dos pies en cuadro. De pronto observó que una de las losas se levantaba, y Aurora, sin ser dueña á evitar el primer movimiento, retrocedió