

nes, atendiendo solo al tamaño que las distingue.

Los franceses, alemanes ó ingleses han adoptado la clasificación de dividir los fresales en «remontantes», esto es, que sacan de continuo nuevos brotes fructíferos y cuya producción es constante desde la primavera á fin de otoño, y «no remontantes», ó sean aquellos cuya recolección solo dura un mes ó mientras tiene lugar la floración primaveral.

Entre los primeros, que recomendamos eficazmente á nuestros agricultores por sus grandes é innegables ventajas y por ser clases raramente divulgadas en España, merecen figurar las variedades siguientes, todas de fruto rosado ó rojo: fresal de las «Cuatro estaciones de Millat», notabilísimo por su novedad, hermoso y grueso fruto; «Gloria del Creusot», vigoroso, rústico y productivo; «Maravilla de Caen», muy apreciado por su delicado gusto y por el tamaño de su fruto; «Cyrano de Bergerac», fructífero en extremo y notable por el aspecto y fino sabor de sus fresas; «Luis Gauthier», de soberbia producción y muy robusto; «Cuatro estaciones de Gaillon y Maravilla de Francia», excelentes tipos, vigorosos, productivos y de hermosos frutos.

Entre las principales variedades, también rosadas ó rojas, que sólo dan fruto durante un mes de la primavera debemos consignar las que van á continuación: fresal de «Eduardo Lefont», estimadísimo por su lozanía, de fruto muy brillante y sabroso; «Margarita», de gruesas y robustas fresas, de mucha producción; «Héricart de Thury», rústico y muy apreciable por sus famosos y fragantes frutos; «Noble», de enormes fresas, muy solicitadas para la exportación; «Doctor Morere» fértil en grado sumo, robusto, de exquisito fruto y á propósito para el transporte y «Shaspless» productivísimo, grandioso y suculento fruto.

No recomendamos para todos los climas y terrenos de nuestras hermosas y dilatadas huertas todas las descriptas variedades, ya que reconocida es de sobra la marcada influencia que ejercen en todos los cultivos los dos factores citados, juzgando natural que antes de adoptar una resolución, particularmente si quieren explotarse las fresas para el gran cultivo, se hagan los ensayos pertinentes para determinar aquellas variedades que reúnan mayores ventajas para una localidad dada, no perdiendo nunca de vista las selectas clases, de alta novedad que hoy se conocen, notabilísimas por dar copiosos y grandes frutos durante siete ú ocho meses del año y por su precoz maduración.

No debe olvidarse tampoco que el sal llamado «Cuatro estaciones de Gaillón» es el único que no saca fallos rastro que dan lugar á la formación de ácidos adventicias, apéndices que sobre no favorecer la producción, obligan al agricultor á la pérdida de tiempo para estirarlos.

Un ensayo previo de cultivo tiene diferente importancia para el aficionado á las exquisites de la aromática fruta, que para el negociante, toda vez que el

primero solo busca, por lo general, clases finas y delicadas, mientras que el segundo trata de proporcionarse variedades de mucha producción, precoces, de gran fruto, hermosa vista y de resistencia para el transporte.

En las cercanías de las grandes poblaciones no es difícil observar el cultivo forzado de las fresas ya sea por medio de cajas vidriadas, ya también invernaderos, pero tanto en uno como en otro caso las variedades preferentemente elegidas, son las más precoces y vigorosas, tales como la «Héricart de Thury», «Noble», «Margarita» y «Doctor Morere».

La reproducción de los fresales se verifica por semilla, por los filamentos radiculares y por hijuelos separados de las plantas madres, cuyo medio se juzga con razón el mejor.

—(Concluirá)

Conservación de las uvas

Las uvas propias para conserva, de las cuales tenemos una variedad de primer orden en España, que se cultiva principalmente en la provincia de Almería, y que se conoce con el nombre de Ohanes ó de embarque, no necesita para su conservación más precauciones que recogerlas en condiciones tales de sanidad y de sequedad de la atmósfera, que faltándole los gérmenes de la putrefacción por haber separado las uvas insanas, y la humedad necesaria para el desarrollo de los mismos que pueden estar depositados en la superficie del hollejo, no sea posible que se alteren por falta de ambiente para ello.

Ahora que, para poderlas transportar á alguna distancia, se hace preciso librarlas también de choques que puedan producir la disgregación de los tejidos y por eso embalan en toneles con serrín de corcho, materia que impide toda acción mecánica exterior, que las aislé de las temperaturas extremas y al propio tiempo absorbe la humedad impidiendo que penetre del exterior.

Ahora bien; las uvas que se desean conservar con el objeto de consumirlas en la misma localidad donde se conservan, y que son de variedades más delicadas que las uvas de embarque, pueden conservarse por un procedimiento que da magníficos resultados en Francia, donde está más en boga, y que conserva el fruto en un estado de frescura como si realmente se acabara de cortar. Un poco eleva el precio este procedimiento de conservación, pero es remunerado en los grandes centros de consumo por el precio elevado que alcanza la uva fresca y de superior calidad en las épocas en que ya no existe la conservada por los procedimientos ordinarios.

Este procedimiento consiste en cortar los racimos con parte del sarmiento donde se hallan adheridos, y que contengan dos ó tres yemas por la parte superior é

inferior. Uno de los extremos, el superior, se obtura con un mastig, que puede ser una mezcla de cera y resina, ó bien cera solamente, y la parte inferior se sumerge en agua. Para esto se hace necesario disponer de una serie de botellas pequeñas del tamaño inferior á las que corrientemente se usan en los cafés y con boca ancha como las de estos establecimientos para poder renovar el agua con facilidad. Estas botellitas se colocan en una anaquelera, sujetas y con una cierta inclinación hacia afuera en manera tal que pueda colocarse el tallo del sarmiento en el interior de la botella y el racimo quede colgando sin tropezar en parte alguna. Con esta disposición pueden colocarse en un metro cuadrado próximamente, unas doce botellas, y por lo tanto, otros tantos racimos, que deben de elegirse de tamaño un poco grande para que el procedimiento sea más económico. En el interior de la botella se coloca un poco de carbón vegetal con el objeto de impedir que el agua se descomponga; á los racimos se les vigila, sobre todo, en los primeros días de su colocación, quitándoles con uñas tijeras los granos dañados.

El agua de las botellas tarda bastante tiempo en evaporarse, pero cuando se nota que está muy descubierta el tallo, se repone con nueva cantidad de agua, y si se viera que ésta presenta síntomas de descomposición, se extrae totalmente por medio de un pequeño sifón y se renueva con otra limpia y á ser posible filtrada.

La habitación debe tener una temperatura uniforme que oscile alrededor de 15 grados y el ambiente seco, es decir, que es preferible hacer la instalación en puntos altos que en punos bajos ó sótanos. A medida que lo va exigiendo el consumo, se van cortando de los sarmientos los racimos, que se encuentran después de algunos meses en estado fresco, casi como si se acabaran de cortar de la cepa.

Se comprende que la conservación sea perfecta, puesto que las pérdidas que pueda experimentar el racimo por desecación transformándose en pasas, son reparadas por la absorción de agua que realiza el sarmiento.

La levadura de cerveza en la alimentación animal

El transformar por desecación ciertos productos ó residuos industriales en alimentos para el ganado, que sean de fácil manejo y conservación y al propio tiempo muy digestibles, es cosa á la que hoy en día se concede gran importancia.

Recientemente se ha aplicado este procedimiento con buen éxito á las levaduras que se depositan en el fondo de las cubas como residuo de la fabricación de la cerveza. Por un procedimiento de desecación patentado se transforman estas levaduras, sin agregar cosa alguna, en un producto semiobscuro, que se presenta en

láminas delgadas de un olor agradable parecido al del pan. Destruídas las células de las levaduras por la desecación, quedan exentas en lo sucesivo del fenómeno de la fermentación.

Dos muestras de levaduras secas analizadas en la estación de Mockern, la una de procedencia alemana en forma de tortas y la otra de origen inglés en estado de harina gris, dieron la siguiente composición centesimal:

	I	II
	por 100	por 100
Agua	77	14'8
Proteína bruta.....	52'5	43'1
Materia grasa.....	0'8	0'5
Principios no azoados...	25'4	36'3
Celulosa bruta.....	5'3	0'2
Genizas	7'6	8'1

La levadura número 2 contenía 35'5 por 100 de albúmina. No hay que extrañarse de las diferencias notables que presentan las dos muestras en su composición, pues esta depende en gran parte del desarrollo más ó menos intenso de la levadura y de la riqueza del líquido fermentescible en combinaciones asimilables. El profesor O. Kellner, fundándose en algunos ensayos, opina que la muestra número 1 es la que más se acerca á la composición media de las levaduras.

El eminente director de la estación de Mockern, secundado por los doctores Weisiger y Neumann, ha hecho experiencias en dos carneros para determinar la digestibilidad de la levadura seca, dándoles en la ración diaria 300 gramos de ésta y 750 gramos de heno. Los resultados de estas experiencias permiten asegurar que en lo tocante á la levadura, de 100 partes de sustancia seca fueron asimiladas 91, y de 100 partes de proteína bruta 80 fueron digeridas. Además se comprobó, que los principios extractivos no azoados fueron totalmente digeridos.

Esto demuestra á las claras que la levadura seca es un alimento de gran valor nutritivo y sumamente digestible.

Admitiendo como término medio el 52'5 por ciento de proteína bruta correspondiente á 47 de albúmina y 26 por 100 de principios no azoados, tendremos que, en 100 partes de levadura seca habrá 42'2 por 100 de albúmina digestible y 26 por 100 de hidrato de carbono.

Los animales sometidos á esta alimentación, dice el doctor Kellner, no han sufrido la menor alteración en su salud, consumiendo una ración diaria de 200 á 300 gramos por cabeza y por día. Aplicada á los puercos ha dado también este alimento buenos resultados. Ni que decir tiene que siendo muy rico en albúmina, es preciso administrarlo en dosis moderadas.

Para mañana Medicina é Higiene

habriase logrado gran cosa. Se lo aconsejamos nosotros que lo hiciese así. Uno de los barrotos está completamente limado y sólo se sostiene gracias á un poco de pasta.

—¡Ah!

—Voy á arrancarlo y ataré á la ventana una de las sábanas de vuestra cama, dejando una lima en el suelo.

—¿Y de esa manera se figurarán que hui por la ventana?—dijo Aurora.

—Eso mismo.

—¿Y nadie se fijará en la losa?

—Nadie. Ahora, mientras permanezcáis ahí, no os mováis hasta que yo baje.

—¿Por qué?

—Porque estáis al borde de un precipicio—respondió el de la careta roja.

Estremeciéndose Aurora y el de la careta roja subió á la celda, en la que permaneció como diez minutos, y luego volvió llevando en la mano la vela de la joven, que había quitado del candelero y se la dió diciéndola:

—Alumbradme.

Aurora era mujer al fin y al cabo, y como el de la careta roja le había dicho que se hallaba al borde de un precipicio, se estremeció y miró. Estaba efectivamente al borde de un verdadero pozo, del que salía una escalera. ¿Era muy profundo el pozo, y muy larga la escalera? Esto fué lo que no pudo averiguar, porque la luz de la vela no bastaba para iluminar aquellas tinieblas. El de la careta roja y ella

se hallaban en pie sobre un estrecho saliente que apenas tenía dos pies de ancho. Su desconocido salvador era hombre de elevada estatura, como hemos dicho, y su cabeza sobresalía por encima de la abertura; en tanto, arrastraba hacia sí la losa para levantarla después á pulso y dejarla caer en seguida con una precisión mecánica; al retirarse cubría completamente su alveolo y no era probable que los que entrasen al día siguiente en apercebiesen de que la habían arrancado de su sitio.

—Ahora, señorita, es preciso que os agarréis á mi cuello—dijo el de la careta roja.

—¡Ah!

—Que os colguéis con fuerza, y sobre todo que no se os ocurra la idea de inclinarnos para mirar abajo, porque experimentaríamos un vértigo. ¿Sabéis en dónde estamos?

—No.

—En el borde de uno de los «in pace» de la Abadía, que cegaron durante el último reinado y cuya existencia ignora la República.

Aurora pasó los brazos alrededor del cuello del de la careta roja.

—Vamos—dijo éste, y cogiendo la vela, puso el pie en el primer peldaño de la escalera.

XIII

El de la careta roja había tomado á Aurora por una mujer vulgar que no tenía más que esa suma de frívola energía y de valor pasivo que la Naturaleza concede al sexo débil. Ignoraba que la que se hallaba á su lado había sido una intrépida amazona que con mucha frecuencia y con la mayor sangre fría había arrostrado grandes peligros, y por eso sin duda no hizo caso Aurora del consejo de no mirar hacia abajo, y con sus miradas intentó sondear aquella obscuridad y no consiguió descubrir aquel abismo, al que el de la careta roja seguía bajando sin parar, deteniéndose tan sólo al llegar al peldaño que hacía treinta.

—¿Hemos llegado?—preguntó Aurora.

—No, aún no—respondió el desconocido;

—pero como ya supondréis, esta escalera no es de un sólo trozo.

—¿Y bien?

—Que á medida que vamos bajando, la desmonta.

Y en efecto, pudo ver Aurora que la parte superior de la escalera estaba empalmada con la parte en que se acababan de

detener. El pozo del «in pace» (1), por muy profundo que éste fuese, no tenía más diámetro que el de un pozo de los que se hacen generalmente. De vez en cuando encontraban algún hueco hecho en la mampostería, y al llegar á uno de ellos, el de la careta roja, que necesitaba emplear los dos brazos, dejó la luz en él. Aurora le vió como quitaba unos hierros que servían para sujetar el primer trozo de esa escalera al resto de ésta. De pronto gritó:

—¡Atención!

—¡Suéltalo todo!—respondió una voz que subió del abismo.

—¿No estamos solos aquí?

—No, abajo nos esperan dos compañeros, á los que aviso para que la escalera no les caiga encima—dijo el de la careta roja, y el trozo de la escalera cayó al fondo del pozo.

Aurora calculó la profundidad del pozo por el tiempo que el trozo de escalera tardó en llegar al suelo. El desconocido siguió bajando, y cuando llegó al peldaño que hacía sesenta se paró de nuevo para desmontar otro trozo de escalera.

(1) «In pace», calabozo muy profundo, llamado también «del olvido», porque generalmente estaba destinado á los condenados á prisión perpetua ó á aquellos á los que se quería hacer desaparecer para siempre.