

Se acrecienta la potencialidad industrial de la República



2.ª SEMANA DE ABRIL DE 1934

Noticias

Segunda época de BOLETIN RURAL

Cultivos del porvenir

EN EL GIRASOL, EL SESAMO, EL MANI Y LA SOYA ESTA LA PIEDRA ANGULAR DE LA INDUSTRIA ACEITERA URUGUAYA...

Al difundir, como lo haremos, conocimientos sobre el cultivo de los oleaginosos, entendemos, que los que aspiran a una vida mejor, se compenetren de estos cultivos y sin dejar los existentes, vayan ensayando, para más luego en posesión de la práctica del cultivo aumenten la producción seguros de que no serán vanos sus esfuerzos.

Establecimientos fabriles hay, que absorberán toda la producción.

Para tener una ligera idea de lo que representa el comercio de aceite en el Uruguay, bastará decir que para llenar las necesidades de la lubricación de máquinas, de la industria jabonera, y de los aceites comestibles (sin contar los de oliva), será preciso cultivar más de 80 mil hectáreas.

Con la inauguración de la fábrica de aceites comestibles de Nueva Palmira, queda afianzada la explotación agrícola de oleaginosos

TIERRAS FERACES

La región del Bajo Uruguay, que es la comprendida entre el San Salvador, río Uruguay, río de la Plata y el arroyo San Juan hasta sus nacientes próximas al pueblo de Cardona, comprende una superficie de 60.000 hectáreas aproximadamente.

Puede decirse que se trata de las tierras más productivas del río de la Plata, pues sólo Santa Fe y una pequeñísima parte del norte de la provincia de Buenos Aires son capaces de rivalizar con ellas en feracidad.

Es precisamente dentro de esta región en Nueva Palmira, que se ha establecido un centro fabril para la fabricación de aceites comestibles, debidamente refinados y purificados, capaces de rivalizar con ventajas sobre los de su clase de procedencia extranjera y hasta de substituir los de oliva.

La fábrica, montada por su ex-propietario el Ingeniero Mario Fontana y adquirida hoy por el Ingeniero Carmelo L. Cabrera, dispone de la más moderna maquinaria que su actual propietario ha aumentado hasta transformarla de fábrica

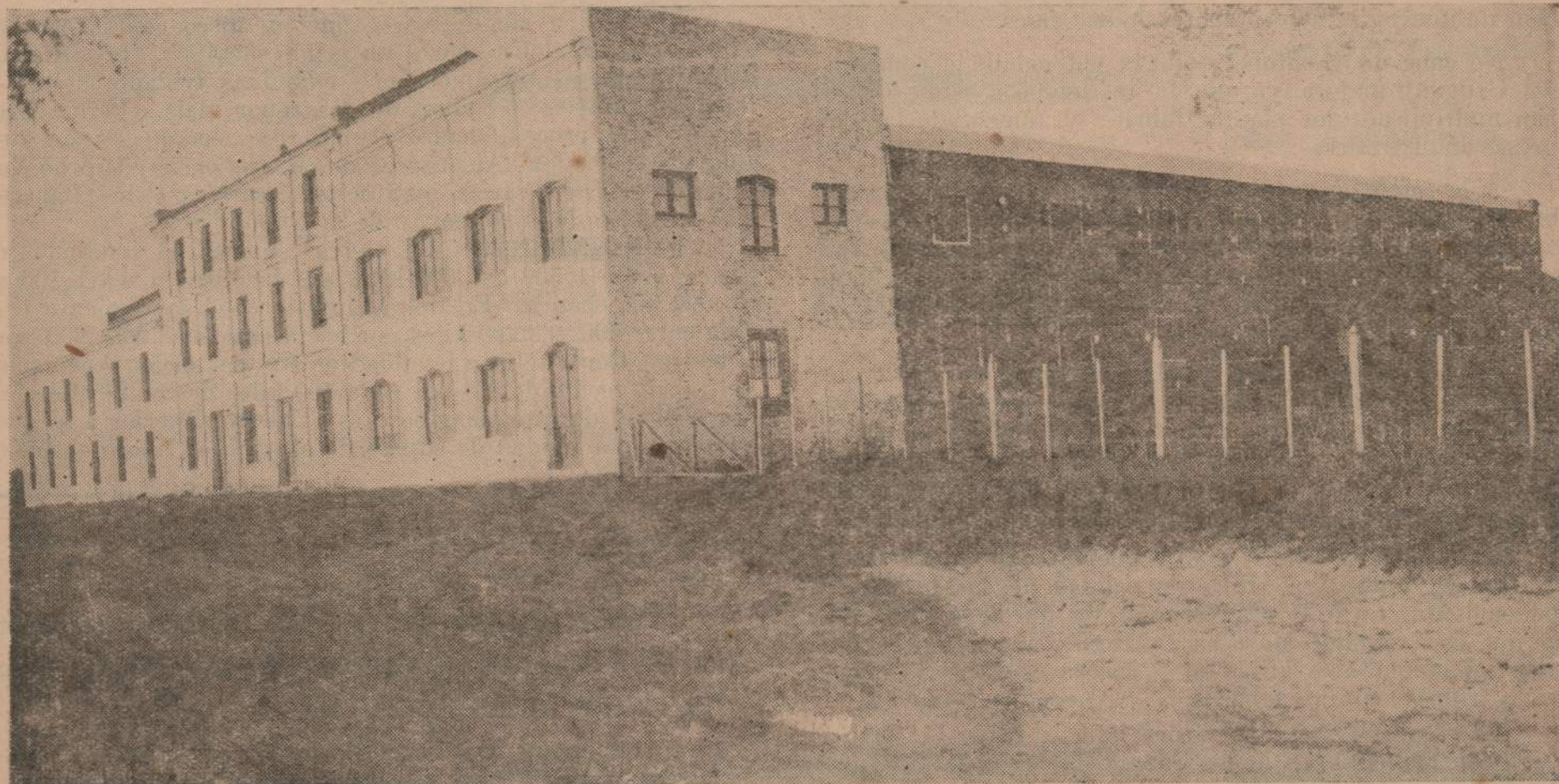
En pleno tren fabril, las fuerzas vivas del país buscan un nuevo cauce para sus capitales y sus esfuerzos.

Las explotaciones agropecuarias actuales no deben ampliarse porque ello conspiraría contra el valor de los productos. En cambio hay que buscar nuevas explotaciones.

A la diversificación de cultivos que preconizáramos hay que agregar el cultivo de plantas industriales. El girasol, el maní, el algodón, el sésamo, la colza, el tabaco y hasta el azafrán son plantas que producen bien en nuestras tierras y con las cuales pueda darse base a las nacientes industrias de los aceites comestibles y lubricantes y de los hilados.

Estas plantas, aunque de mayor cuidado en sus cultivos son de un superior rendimiento económico, y de fácil y permanente colocación.

Fácilmente soportan cualquier flete, aunque en el caso que nos ocupa, al centro fabril se le ha hecho coincidir con el centro de la zona que se calculaba de producir la semilla necesaria.



VISTA DE LA IMPORTANTE PLANTA INDUSTRIAL DE NUEVA PALMIRA

de aceites industriales en refinería de aceites comestibles, como primera etapa, para fomentar la plantación de oleaginosos que es cosa probada se producen muy bien en aquellas feraces tierras.

De esta manera se aumentará la producción de la zona y se ampliarán los horizontes de los agricultores, dedicados hasta ahora a los cultivos cerealeros, de rendimiento muy inferior a los oleaginosos, estimulándose a la vez la industria granjera por el aumento de enriquecimiento del suelo y alimentación del ganado lechero con las tortas y subproductos provenientes del tratamiento de las oleaginosas para la producción de los aceites.

Los agricultores de Nueva Palmira, Colonias del Banco Hipotecario —entre esta localidad y el San Salvador—, Carmelo, Conchillas y otras localidades del Bajo Uruguay han respondido a los nuevos cultivos con gran entusiasmo, dedicando un área de bastante consideración para cultivar principalmente girasol y maní.

Pese a la buena producción de la zona, esta no cubrirá las demandas de la fábrica que puede producir con holgura de 80 a 90 mil litros de aceite por mes, lo que demanda cerca de 4.000 toneladas anuales de oleaginosas.

Desde luego, será preciso que se cultiven los oleaginosos en otras zonas de la República, ya que tendrán en Nueva Palmira, comprador seguro y los precios han de pagar con creces el esfuerzo del agricultor.

Los oleaginosos ensayados seriamente en la Estanzuela bajo la inmediata dirección del Ingeniero Agrónomo Henry, con-

que aguarda a los nuevos cultivos, son el maní, el sésamo y la soya.

Del prestigioso establecimiento de la Estanzuela surgirán las demostraciones del porvenir que aguarda a estos cultivos, y ello ha de estimular a los agricultores de aquella zona.

Es propósito del Sr. Cabrera, si el resultado de este año da base para ello, la organización de una gran cooperativa de producción extendiendo el cultivo de oleaginosas a otras plantas industriales con el fin de agregar a la fábrica actual un nuevo departamento fabril.

Se espera también, que las comarcas del norte, de Salto arriba, puedan producir en muy buenas condiciones de rendimiento y calidad el algodón. La baratura de los fletes por el río Uruguay permitirá a la Fábrica de aceites de Nueva Palmira pagar buenos precios por la semilla, mientras que el textil tiene fácil colocación en Montevideo, en fábricas como la Fabril, cuya preocupación actual es hacer plasmar la iniciativa de su dinámico presidente, el Dr. José M. Durán, de fomentar la plantación de grandes extensiones con el fin loable de independizar la industria del textil de proveedores extranjeros, evitando un considerable drenaje de oro.

Si como es lógico esperar, el gobierno se preocupa del fomento de la industria aceitera, en breve tiempo se habrá emancipado el país del fuerte tributo de nueve millones de pesos al año, que por el solo concepto de aceites comestibles está pagando al extranjero. La mejor prueba de la convicción que se abriga al respecto, está en la empresa que se inicia.

Precio actual del GIRASOL en la plaza de Montevideo, con tendencia a alza

\$ 5.50 los 100 kilogramos

EL GIRASOL

Cualquier tierra es apta para su cultivo, salvo las muy pobres o las muy húmedas, anegadizas o salitrosas. De la calidad de la tierra y del cultivo depende el rendimiento.

La mejor época para la siembra es todo el mes de Octubre y mitad de Noviembre.

La máquina más práctica para sembrar es la sembradora de maíz. La distancia entre surco y surco debe ser de 80 centímetros dejando un espacio no mayor de 15 centímetros entre planta y planta. Cuando se emplea la sembradora de trigo debe inutilizarse 5 discos por medio. La profundidad a que debe sembrarse no debe pasar de 6 centímetros y la tierra debe ser bien desmenuzada por la acción de la rastra. La cantidad de semilla necesaria debe ser de 6 a 8 kilos por hectárea o sea 4 1/2 a 6 kilos por cuadra.

La tierra debe ser arada y rastreada por lo menos dos veces antes de sembrarse y el cultivo es prácticamente igual al del maíz.

Cuando las plantitas tienen alrededor de 10 centímetros de alto, se rastrea con una rastra de dientes liviana.

A los dos meses de sembrada, más o menos, se aporean también en forma liviana.

Cuando el grano está en sazón, se procede a la cosecha.

La cosecha se practica en la forma siguiente: se cortan los discos de girasol con un trozo de tallo a unos 10 centímetros abajo de la flor y se clavan en el mismo tallo con la semilla hacia abajo para evitar que las lluvias al caer sobre las flores cortadas las desgrane, y así se deja secar en el rastrojo.

La trilla es fácil porque las semillas maduras y secas caen fácilmente de sus cápsulas.

Se trilla a mano restregando un disco contra otro o bien restregándolos contra un tejido metálico. Se utilizan procedimientos mecánicos con máquinas trilladoras especiales o simples máquinas de desgranar maíz. Pero sobre todos estos procedimientos el más recomendable es sin duda el cosechador «Amarguez» de cuya eficacia comprobada han certificado varias instituciones rurales y los Bancos Hipotecario del Uruguay y de la República.

RENDIMIENTO: En tierras buenas el rendimiento varía entre 1.500 a 2.000 kilos por hectárea o sea 1.100 a 1.500 por cuadra. En tierras inferiores el rendimiento varía entre 900 y 1.200 kilos por hectárea o sea 700 a 900 por cuadra. Como se ve a igualdad de circunstancias y con solo el precio medio de \$ 5 por cada 100 kilos de semilla limpia, la utilidad de este oleaginoso es bastante superior a la que produce por unidad de superficie el trigo, el lino o el maíz.

NO SE DEJE ILUSIONAR por las prédicas comerciales.

Confíese **UNICAMENTE**, antes de iniciar cualquier cultivo de oleaginosos, al **AGRONOMO REGIONAL** o a la **DIRECCION DE AGRONOMIA**.

No olvide que por ahora sólo se sabe que responden ampliamente, las tierras del **BAJO LITORAL**.

C. MASÓ y Cía.

EL INDU, NUEVO EMPORIO DE CAFES, TES, YERBAS Y COCOAS, INICIO SUS ACTIVIDADES

Son un índice auspicioso de la buena marcha en el desenvolvimiento industrial y comercial de un pueblo, la creación de nuevos establecimientos industriales.

No cabe duda entonces que la potencialidad comercial del Uruguay mejora, ya que de un tiempo a esta parte se han multiplicado las plantas fabriles y aumentado las empresas industriales.

A la importante fábrica de aceites comestibles que en breve entrará a funcionar en Nueva Palmira, debemos agregar la torrefacción de cafés y emporio de yerbas, tees y cocoas «El Indú» instalada en Montevideo, de acuerdo con los últimos adelantos en esta formidable rama de la industria.

La fábrica «El Indú», creada y dirigida por uno de los hasta ha poco as, en la industria tabaquera, Don Cándido Masó, ha de llevar forzosamente al núcleo en que ha de actuar, el impulso y ritmo de lo moderno. No solamente en los que a normas comerciales se trate, sino que especialmente al producto en sí y a su presentación y cuidado.

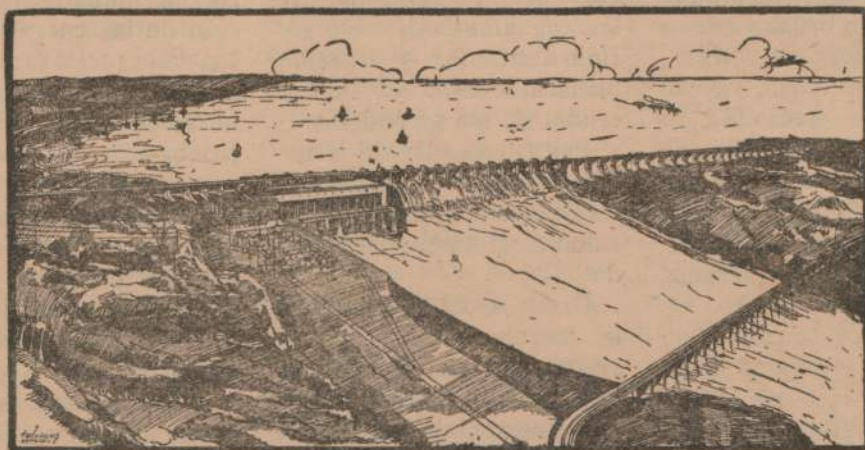
Nosotros que hemos tenido oportunidad de visitar la fábrica El Indú y verificar la calidad de sus productos, podemos dar fe de lo expresado y nos queda la impresión de que Don Cándido Masó ha de triunfar una vez más, esta vez con los cafés, yerbas, tes y cocoas como ya lo hemos visto triunfar con los tabacos.

La fábrica «El Indú» girará bajo la firma C. Masó y Cía., con domicilio en Montevideo, calle Municipio número 1367-69..

¿ESTA USTED SEGURO QUE LA MERCADERIA QUE ADQUIERE POR CATALOGO NO HA SIDO YA DEVUELTA POR UN INFEECTO CONTAGIOSO?

EL EMPORIO DE RIQUEZA DEL RIO NEGRO

Esta obra será pues un fomento inmediato para todas las actividades del país; la base de su desarrollo industrial futuro, un seguro de vida nacional contra el peligro de falta de combustible y una segura y creciente fuente de recursos para el Estado a la vez que evitará un permanente drenaje de oro.



La vida de
ENRIQUE BLANQUEADO

Aparecerá en breve

"Muzzalón"

PEÑAROL - MONTEVIDEO

LAS ADQUICICIONES POR CATALOGO SON PELIGROSISIMAS. CUIDADO.

HASTA AHORA, SOLAMENTE EL BAJO LITORAL POR CARACTERISTICAS ESPECIALES DE SU SUELO, HA PRODUCIDO BUENAS COSECHAS DE OLEAGINOSOS.

NOTAS LITERARIAS

AGUAFUERTES DE LA ORQUESTA por Camile Mauclair

La única ocasión que aun me permite encontrar en la vida moderna un espectáculo de la Edad Media me la da la orquesta cuando considero su pequeña muchedumbre obscura, su reunión corporativa, aislada.

Nos hallamos en presencia de un grupo humano, visto a través de un velo de sonoridad que aquél teje entre la escena y la sala. Meticulosos, mudos, atentos, lejanos, se les contempla trabajar, y, como los obreros de una tapicería de gran empeño, parece que no vean el dibujo que traman al revés. Sólo nosotros vemos nacer las flores y los paisajes imaginarios; ellos no ven sino los útiles y el cañamazo. Entre ellos y nosotros se interpone el director, que es el único que está en el secreto, y parece, blandiendo la batuta, que esboza a grandes rasgos los perfiles de la magia sonora. Y así estos hombres se ocultan creando una tela con imágenes divinamente transparentes.

¿Qué sabemos de ellos? Nada o casi nada. Son sacerdotes, y sus nombres no nos importan. Están juntos, cautivos del vértigo que nos darán. Desde el momento que se reunieron, constituyen un testimonio de humanidad superior, pues llevan dentro, como todos nosotros, el amor, el terror, el odio, el éxtasis, la caricia, el enloquecimiento, la derrota y el triunfo; mas pueden y deben expresarlos como una oración, como un examen público de la conciencia humana, y nosotros les hemos encargado de ello. En ese grupo de hombres erigido en ejemplo hay, pues, como un compendio del mundo sensible y del mundo moral.

La flauta y el óboe imitan el agua viva: un relámpago de plata los dibuja antes de convertirse en el sonido mismo. La llama que se retuerce en el flan-

co del cobre es ya, roja y aullante, símbolo de su tempestad, evocadora de guerra e incendio, que desencadena el gesto rápido y preciso del timbalero vecino. Sosteniendo los grandes torsos pardos de los contrabajos, unos hombres los dominan con sus cabezas vivas. El cuarteto de cuerda es el de los tejedores. Con el arco por lanzadera, traman la lana de los sonidos sordos, y mezclan la seda de los himnos lánguidos, el hilo de oro de los pizzicati sensuales, las perlas de colores de los arpeggios, todo ello con amplio gesto lento o brusco, que se escapa y luego se resigna, tiembla y se lanza, ya con violencia de estocada, ya con suavidad repentina de la mano que consuela el alma gemebunda del violín, luego cortándolo con sobresalto brutal, que le arranca un grito de agonía. Y a veces todos los brazos derechos hacen el mismo gesto de segadores, y los brazos izquierdos están replegados como sobre un niño, que

los dedos nerviosos atormentan.

En el centro está el piano, cofre en que duerme la pedrería sonora. En el pupitre hay puesto un libro, catálogo tal vez de esas joyas inestimables. Acércase una mujer, vestida como para un baile, se sienta, medita, alarga sus manos temblorosas. Y según lo que lee, escoge con un gesto los collares inmateriales con los cuales realzará la seda pálida de su carne nacarada con el reflejo de las lámparas, y cada nota del libro designa un carbunco, un rubí, una perla, una amatista, cuyo reflejo fantástico y supremo brilla allá en lo alto, en el cristal de las girándulas.

Por fin es elegido el collar. La mujer se inclina, y los aplausos de la multitud saludan el tesoro resucitado.

Otras veces un hombre se instala, oscuro y correcto, con ese luto del frac que constituye todo nuestro ceremonial. Vedlo con sus brazos negros y sus

manos delgadas, como un conjurador. Vedlo inclinado, ese moribundo que acaricia su tumba, como dijo Baudelaire. Es el ordenador de los sueños; y del ataúd de ébano donde la música descansaba se eleva, por la voluntad de este hombre, un ángel que duda y vacila y luego vuela hacia la sala en donde tantas almas le aguardan. Mientras tanto, la corporación musical en derredor dispuesta entona el hosana de esa asunción.

En esa pequeña muchedumbre obscura reside una fuerza inmensa, cristalización de las energías latentes de la metafísica, que no se resigna a morir, y que, no siendo ya creída bajo palabra, se ha convertido en sonoridad para recomenzar la conquista de las almas. La orquesta es el espejo del universo. ¿A dónde ir para hallar el espíritu que vivifica? ¿A dónde, si no aquí? Por suerte, es cosa convenida que la música es un placer, y, para algunos, una neurosis; pues de

no ser así, si todos comprendieran que es la última oración, podría temerse la venganza de la vida ordinaria. Mas, protegida por el snobismo, por la incompreensión, por la esperanza de espasmos más refinados que los del amor físico, todavía puede darnos, en pleno modernismo ateo, el espectáculo místico de las exaltaciones de la Edad Media, con sus monjes, sus alucinados, sus ritos y también con sus grandes santos, desde San Agustín, que en esta religión se llama Beethoven, hasta San Francisco de Asís, al que llamamos César Franck.

Ya no tenemos artistas capaces de pintar semejante espectáculo. Eso es debido a que la pintura moderna ha perdido el sentido de la composición. Sólo pinta el individuo. Y haría falta un Franz Hals, un Rembrandt, para ofrecernos el cuadro corporativo de una orquesta. Mejor aún, haría falta un primitivo, con su factura clara y seca. La coronación de la Virgen, de Fra Angélico, los donadores de Van Eyck, los poblados frescos de Signorelli: he aquí las orquestas. Pero no nos daríamos por satisfechos: queríamos eso, con la misma limpieza, pero anegado en la atmósfera de un Prudhon, de un Ricard o de un Carrière, para figurar mejor la velada sugestión de la sonoridad, y éste es el problema. Los gestos precisos, compuestos, coexistentes y mutuos de una orquesta tienen un rigor matemático: no hay maniobra de artillería ni operación de taller que aventaje en combinaciones y en equilibrio geométrico los movimientos de una orquesta, regidos por el álgebra metódica de una partitura. Y sin embargo, todo esto conduce a la creación de un universo de sugestión mental, cuya sola evocación importa. ¿Y cómo representar esa sugestión? Borrando los que la crean

Los 16.000.000.00 de pesos depositados

— EN LA —

CAJA NACIONAL DE AHORRO POSTAL

(INSTITUCION DEL ESTADO)

Son la prueba inequívoca de su potencialidad. Deposite sus economías en ella, que le ofrece la garantía del Estado e inembargabilidad de los depósitos. Las mujeres casadas y los niños pueden operar libremente. - Interés 6 o/o

Casa Central: MISIONES, 1366

MONTEVIDEO

LAS PROPAGANDAS COMERCIALES PARA QUE SE CULTIVEN OLEAGINOSOS DEBIERAN SER CONTRALOREADAS, PUES NO SE PUEDEN EMBARCAR A LOS AGRICULTORES EN EMPRESAS DESCONOCIDAS.

y no pintando más que la cortina de imágenes detrás de la cual trabajan. Por esto sólo se intenta la representación de las imágenes sugeridas por la música. Pero yo he pensado muchas veces que una orquesta, por sí misma, sería motivo inagotable de una serie de aguafuertes, si no de pinturas, ¡y con qué intenso modernismo! Porque contiene casi todos los gestos y expresiones humanos.

Observadla esta muchedumbre reducida que no cambia de lugar. Amontonada, sentada, igualada por lo negro de los trajes, encierra en sí misma todos sus movimientos; de igual modo la agitación incesante de las abejas está como moldeada en la inmovilidad de la colmena. La concentración de movimientos de estos hombres vueltos hacia adentro aumenta la intensidad de los mismos. Díjaseles suspendidos por una ráfaga sobre un abismo invisible que disimulan detrás de sus cuerpos apresurados, y es la ráfaga misma de la sonoridad que asciende como un vapor délfico en medio de estos seres de rostro atento y triste, agitados por larga convulsión. Delante de ellos, y más elevado, como si fuera el único capaz de percibir, en el fondo del abismo, al Ser invisible, el director parece imitar con su mímica el sentimiento de todos. Y a veces conjura, y luego llama, lucha, desencadena, apacigua, protesta, tranquiliza o asusta a su multitud, y de repente hace un gesto de silencio, como suplicando al Ser, con manos acariciadoras, para que no surja de sus tinieblas y aparezca amedrentador a los ojos de la muchedumbre de oyentes, la cual allá lejos, detrás de él, en la sala, asiste a ese debate de un sacerdote con su dogma.

En verdad se produce aquí una hechicería singular (o por lo menos mi desvarío se complace en esas hipótesis) cuando, al hojear sus libros mágicos, estos correctos demonólogos, ceñido el frac que no desaprobaría Lucifer, "manejando sus instrumentos de alquimistas según fórmulas sutiles, reconstituyen ante nosotros los milagros de los fakires, sugiriéndonos la sensación de

un paisaje que no existe y jugando con nuestras emociones hasta el punto de arrancarnos lágrimas, de darnos frío o de deleitarnos no con un espectáculo, sino por la reducción de todos los espectáculos de la vida a una transposición más inmaterial todavía que el lenguaje articulado. Y hay momentos en que no puedo menos de verlos agrupados, atareados, alrededor del Ángel que quiere hacerse visible, para impedirse y volver a meterlo en el ataúd; hay momentos en que ciertamente se ahoga algo o alguien en medio de la orquesta bajo el tumulto de esos gestos conjurados que se tienden. Y otros momentos en que todos, escalonados en gradas, pálidos, febriles, alta la cabeza, parecen alineados en los escalones de una escalera triunfal, en cuyo alto, abriéndose el fondo de la escena, vaya a surgir una emperatriz excepcional, una Isis atraída magnéticamente por la mímica del director, que se agita como un escarabajo negro. Pero ¿acabaríase nunca de evocar los aspectos que la orquesta, considerada en sí misma, sugiere a la fantasía del soñador?

En los descansos, su desorden es especial. Descúbrese, al huir las formas negras, un cementerio de instrumentos desamparados, triste como la armazón de un fuego de artificio consumido, algo grande abandonado y en ruinas... O bien son materiales traídos para la construcción de una obra singular, y ya no se sabe si estos objetos son pecios o presagios. Distínguense féretros, espadas, armaduras, caracoles marinos, libros, entre los restos de maderaje y las sillas dispersas. Mas poco a poco regresa la cohorte: vuelven a cogerse las armas, los tejedores vuelven a su sitio; otros, empuñando los violoncelos, adoptan actitudes de batelero; la embarcación sonora se repuebla, oye el rumor sordo del mar, la agitación aguda de un soplo venido de lejos, la discordancia de un pueblo en un Agora invisible, ensayos de melodía bruscamente interrumpidos; el murmullo se vuelve rugido; luego, finalmente, vocifera, para romperse con un gesto y anularse en un silencio pesado: el hom-

bre solo de pie ha aparecido, el golpeteo mínimo de la batuta sobre el pupitre calma los rugidos salvajes y dolorosos de los acordes de la orquesta. Creyérase que son los instrumentos mismos que se plañen, negándose a obedecer, como las bestias de la antigua fábula, antes de que estuvieran bastante próximas a Orfeo para ceder a su magia. Creyérase que el último eco protestatario de la vida brutal y confusa ha vibrado en esta madera, en este cobre y en esta cuerda, que el alma de la calle acaba de pasar por ahí...

Y entonces se hace uno de los silencios más profundos y más punzantes que puedan darse en una época en que ya apenas se conocen, algo así como un paro inmenso del corazón, y en el espacio de unos segundos toda la vida ordinaria es rechazada y olvidada por un deseo prodigioso de sincronía. La suerte de dos o tres mil almas está a la merced del sombrío grupo que aguarda una orden. Y el primer deslizamiento de la primera sonoridad confúndese deliciosamente con el de la vida libertada que se aventura hacia lo desconocido...

El primer rayo de luna, al nacer ésta en el verano, ingenua y clara, antes de anochecer, da a la humanidad ese éxtasis de ansiedad, rápidamente desvanecido con la sutileza de un pliegue de seda que la mano abandona. Pero este minuto de que habla no pertenece a la naturaleza: nosotros lo hemos creado para

Para el agricultor previsor

PREVISION ULTERIOR

El labrador prolijo no dará por terminada sus tareas con la sola instalación del sembrado de "ino, quedando con los brazos cruzados ante lo que sobrevenga. Tirar zanjeas para corregir los desagües y evitar arrastre, luchar luego tenazmente contra las hormigas y extirpar por fin, a medida que avance el cultivo, malezas perjudiciales, he aquí algunos de los trabajos de cuidado cultural que sin grandes desembolsos podrán aplicarse en todos los cultivos del lino y con más razón si ellos son reducidos. Como complemento se menciona también el seguro contra el granizo, medida de previsión que frecuentemente ha salvado al agricultor en estos últimos años de granizadas respectivas.

LA SUPERPRODUCCION FRUTAL Y LOS MEDIOS DE EVITAR SUS EFECTOS

El presente año ha sido excepcional en lo que atañe a la producción frutal y como consecuencia de esa superproducción de un artículo de conservación limitada, los fruticultores de las zonas algo alejadas a los centros de consumo han debido experimentar pérdidas de consideración.

La lección, ya varios años repetida, no debe ser desaprovechada. El fruticultor que tenga que vender a menos de \$ 1.00 el cajón de duraznos, si está situado a más de 20 Km. del mercado pierde dinero con el flete y él mismo no puede lógicamente esperar poder vender su monto en pie, pues análogas dificultades se le presentarían a su presunto comprador.

En tales casos, si desea sacar provecho de su cosecha debe ir a la industrialización con los recursos que están a su alcance.

Estos procedimientos pueden referirse a dos categorías principales: 1) Conservación en estado natural por el frío y 2) Elaboración de fruta desecada o en conserva.

La conservación por el frío es una forma de conservación limitada, pues la fruta solo se conserva a temperaturas próximas a 0 grados durante lapsos de tiempo que

oscilan entre dos y seis meses. Esta cifra, la más elevada, corresponde a la manzana, en razón de tratarse de una fruta relativamente pobre en agua.

Como la instalación frigorífica no se halla al alcance de todos los bolsillos, queda aún la solución del frigorífico cooperativo, realización obtenida ya por los fruticultores de Condrieu (Francia).

La desecación de fruta por aire caliente es una operación susceptible de realizarse aún por el fruticultor más modesto. Indudablemente el procedimiento es fácil y barato, si bien el producto desecado, aunque de óptimas condiciones alimenticias no es de salida muy fácil por la falta de costumbre de la mayor parte de los consumidores.

La técnica de la operación es rudimentaria: se dispone la fruta cortada en pedazos dentro de cestos, bien extendida, en locales donde circule una corriente de aire caliente por caños de zinc o hierro, en comunicación con la estufa.

Queda por tratar la elaboración de conservas de fruta, tema que trataremos de desarrollar en breve.

Miguel de Medina

EN EL JARDIN

ALGUNOS TRABAJOS EN ABRIL

Se puede sembrar al aire libre: Aquilegia, Agrostema, Alelles varias clases, Amapolas varias clases, Conejito, Arvenillas, Bellas Amapolas varias clases, Conejito, Perennis, Caléndula, Campanula, Clavelinas, Geum Cypsofilia, Iberis, Lupinos perennes, Myosotis, Phlox perenne, Verbenas, Verónicas, Vinca y Viola Odorata.

Bajo vidrio puede sembrarse: Asparagus plumoso, Begonias Calceolarias, Coleus, Cyclamen, Gerbera (Margarita del Transvaal), Gloxinia, Lanatanas y Primulas.

Se pueden plantar los siguientes bulbos:

Ajo molly, Amaryllis varias clases, Anémonas, Azucenas, Cínum, Freesia, Jacintos, Junquillos, Lirios Muscaris, Tritoma, Tulipanes y Marimofias.

Se dividen las matas de Hemerocallis.

Muchas variedades ya maduran su semilla, por lo que conviene ir juntando la de las mejores variedades y plantas más fuertes y que más se acerquen al tipo original.

SANOS Y ENFERMOS deben adquirir

"El Naturismo en el Hogar"

5.ª Edición aumentada

Del Prof. VALETA

Mil pág., 800 grabados, tricromías, etc.

Precio: \$ 6.50

Tomo encuadernado



ACABA DE APARECER "CLINICA NATURISTA"

Del Prof. VALETA

Libro de 580 páginas, 50 tricromías, gran material de lectura, Cuerpo de Anatomía Desmontable

Precio: \$ 5.00

Av. AGRACIADA, 2502, o en las principales librerías LISTA DE OBRAS, GRATIS

EN EL GALLINERO

VIRUELA DE LAS AVES

Es común en los climas cálidos, siendo producida por el desaseo o falta de higiene en el gallinero. Se presenta bajo la forma de pequeñas pústulas en la cresta, barbillas y cara del ave, que se secan y forman crostas.

Tratamiento: Lavar las crestas con agua y jabón y luego aplicar tintura de yodo; una vez seca la tintura untar con vaselina cresilada o fenicada al 3 o/o. Deben aislarse las aves enfermas, pues se contagian con facilidad. También es recomendable lavar con agua oxigenada fuerte y luego untar con resorcin al 5 o/o diluida en glicerina neutra.

La adquisición de Reproductores

1.° El Banco de la República, por intermedio de su Departamento de Crédito Rural e Industrial, Agencias y Sucursales, otorgará préstamos especiales a favor de los compradores de reproductores bovinos y ovinos, ya sean puros de pedigree o "no inscriptos" de alta calidad.

2.° Importe máximo: hasta pesos 3.000 (tres mil pesos) por solicitante.

3.° Interés 6 % (seis por ciento) anual.

4.° Plazo: se establece como plazo general el de un año, pudiendo renovarse las respectivas operaciones previa amortización de un 20 % anual. El Banco podrá comprobar la buena utilización y mantenimiento de los reproductores antes de conceder las sucesivas renovaciones que prácticamente permitirán extender hasta cinco años el plazo de estas operaciones amortizables.

5.° Al resolver sobre las renovaciones, el Banco tendrá especialmente en cuenta la situación económica de los clientes, así como las circunstancias que fundamentan su crédito personal, considerándose estas operaciones, en lo posible, como extraordinarias o independientes de los créditos comunes.

6.° En todos los casos, aún en las operaciones a sola firma de los solicitantes, se exigirá el depósito en el Banco —ya sea en la Casa Central, Agencia o Sucursal correspondientes— de los siguientes documentos:

- Certificado de inscripción en los registros genealógicos.
- Certificado del vendedor con la constancia del precio por unidad, forma de pago, departamento, sección judicial y paraje o ubicación del establecimiento vendedor.
- Tratándose de animales "no inscriptos" se admitirán certificados particulares de los establecimientos vendedores con las constancias del origen de los respectivos animales o se hará un agregado con esos datos en el certificado a que se hace referencia en el inciso anterior.

7.° El certificado de inscripción en los registros genealógicos quedará en depósito en el Banco durante la vigencia de la operación y motivará una comunicación a la Asociación Rural del Uruguay al efecto de que no se expida duplicado del documento de inscripción.

8.° Los préstamos para la compra de reproductores podrán ser acordados:

- A la sola firma, con el simple depósito de los certificados de inscripción en el registro genealógico o del cer-

y las franquicias especiales que acuerda el Banco de la República

tificado del vendedor cuando se trate de animales "no inscriptos".

- Con prenda agraria de los mismos reproductores y dentro del porcentaje que en cada caso se acuerde.
- Con prenda agraria de otros animales en las condiciones reglamentarias.
- Con otras garantías o dentro de las ya constituidas para operaciones vigentes cuando ello sea posible.

9.° Con el fin de facilitar la realización de las operaciones para compra de reproductores, el Banco abrirá un Registro de los establecimientos productores de animales de pedigree y "no inscriptos" de alta calidad, detallando los siguientes puntos: Situación y extensión. Características de la explotación y detalle de los planteles de pedigree. Inventario vivo general con indicación del valor de apreciación de los lotes de reproductores inscriptos y no inscriptos para la venta.

10. Aceptada por el Banco la inscripción en el Registro se autorizará la venta con los créditos especiales acordados en las condiciones reglamentarias, pudiendo las respectivas firmas ofrecer sus ganados en venta mediante publicaciones que el Banco autorizará en cada caso, indicando las condiciones de los préstamos.

11. El Banco podrá ordenar la inspección de las cabañas o establecimientos vendedores cuando lo crea conveniente y cancelar las autorizaciones para la venta de reproductores con créditos especiales, en cualquier momento.

12. En todas sus operaciones de prenda agraria ya contratadas o que se contraten en el futuro, el Banco considerará especialmente como factores decisivos del crédito, los siguientes puntos: número y clase de reproductores bovinos y ovinos de calidad a cuyo efecto, conjuntamente con las respectivas solicitudes deberán presentar los certificados de inscripción en los registros genealógicos o documentos que comprueben la utilización de reproductores de clase.

13. El Banco, al considerar los créditos solicitados, tendrá especialmente en cuenta si es insuficiente la acción privada del solicitante para el mejoramiento de la calidad de la hacienda.

14. En los casos de renovaciones o ampliaciones de la prenda, considerará igualmente la condición establecida en el artículo anterior y hará pesar también esa circunstancia en la determinación de los porcentajes que deberán entregarse a la Institución por concepto de amortización parcial de la prenda en caso de venta de ganados.

15. En todos los casos, el empleo de reproductores puros de pedigree o no inscriptos de alta calidad será controlado por las inspecciones técnicas, y las fichas de los ganaderos contendrán una anotación especial sobre este punto, anotación que se tendrá en cuenta a los efectos de la consideración del crédito personal.

16. Con el fin de facilitar el desarrollo inmediato de esta clase de operaciones se tramitarán desde la fecha realizándose el Registro de cabañas y demás disposiciones complementarias a medida que sea posible para perfeccionar el sistema.

17. Estos préstamos serán aplicados a las operaciones de venta que se realicen particularmente, en remates, ferias o exposiciones, sin perjuicio de resoluciones especiales en cada caso.

18. El Banco, cuando lo crea conveniente, ordenará la inspección en los establecimientos respectivos de los reproductores ofrecidos en venta utilizando los créditos especiales de la Institución.

SEA LOCALISTA



Adquiera sus ropas en el comercio local. Evite una enfermedad como la que muestra el grabado.

Las ropas adquiridas por catálogo pueden haber sido devueltas

Por algún leproso

Las faenas rurales durante el mes

Agricultura - Horticultura - Arboricultura - Floricultura - Ganadería - Avicultura - Apicultura

Agricultura. — En este mes, de grandes actividades para el agricultor, empieza la cosecha de papas de segunda estación y la recolección del maíz toma grandes proporciones. Sigue activamente la preparación de tierras destinadas a los cultivos de invierno y primavera. Se siembra cebada, alfalfa, balango, etc.

Horticultura. — Se transplantan repollos, coliflores y cebolla. Se siembran ajos y cebollas de verdeo. Se harán las zanjias para la instalación de las esparragueras. Cuando los tallos de los espárragos se han secado después de semillar, se cortan éstos a diez centímetros sobre el suelo, y se procede a descubrirlos hasta llegar a la araña, que se dejará así durante el invierno, después de abonado con estiércol descompuesto hasta el mes de agosto. Se multiplica por división de matas, orégano, tomillo. Se continúa la plantación de alcauciles y frutilla. Cosecha de papas, berenjenas, ajíes, tomates, melones, ensaladas, achicoria, apio blanqueado, cebollas de verdeo, etc.

Arboricultura frutal. — Pueden efectuarse plantaciones tempranas para que los árboles tengan tiempo, antes de la llegada del invierno, de emitir algunas raíces, por lo cual prosperarán más ligero en la primavera próxima. La forma más conveniente de plantación es la exagonal, es decir, cada árbol ocupa los vértices de un exágono, regular y otro en el centro. La equidistancia permite un crecimiento regular de las raíces y mejores labores del suelo. La distancia para la forma en vaso cónico es de 5 a 6 metros.

La cosecha de frutas continúa, y procédesse a ella antes que los frutos caigan, no golpeándolos al cosecharlos y antes de entrarlos al frutero dejarlos unos días en una habitación seca y aireada, para que pierdan el exceso de agua.

Viticultura. — Termina la vendimia y se paralizan los trabajos en la viña.

El viñatero dedica toda su atención a la preparación y cuidado del vino.

Silvicultura. — Sigue la preparación de los terrenos destinados a nuevos bosques, y se siembran: roble, aliso, fresno, nogal, pino, tilos, etc.

Se plantan estacas de sauces y álamos. Tratándose de explotación de bosques, debe empezarse el derribar de los árboles cuando empiezan a amarillar las hojas. Los árboles de hojas perennes, como casuarinas, eucaliptus, araucarias, etc., criados en macetas, podrán colocarse en tierra.

Floricultura. — Continúan los trabajos del mes anterior. Es mes apropiado para hacer cambios o modificaciones en los jardines. — Continúase cuidando y limpiando los macizos y platabandas como en los meses anteriores. En los invernáculos se entran todas las plantas que sufren a consecuencia de los fríos. Se continuará repicando o trasplantando plantitas sembradas los meses anteriores.

Se siembran al aire libre: alelí, azucenas, altramuz, amapola, campanula (varias clases), claveles (varias clases), clavelinas (varias clases), crisantemos (varias clases), espuela de caballero (varias clases), miosotis, pensamiento (varias clases), piretro, siempreviva, verbena, etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: anémonas, azucenas (varias clases), babiana, jacintos, junquillos, lirio, marimonia, narciso, tulipán, etc.

Hacienda vacuna. — Tener cuidado con las aguadas, limpiarlas y acomodar la entrada para que estén prontas para el invierno. Limpiar las cañadas y los arroyitos para facilitar la salida del agua, sobre todo cerca de las trampas de alambrados, y acomodar bien estas últimas.

Este mes es apropiado para las hieras, castración, marcación, etcétera, no corriéndose el riesgo de que las heridas sufran la acción perjudicial de la mosca, tan temible en la época de verano. La forma de llevar a la práctica la castración, marcación, etc., varía según la organización y comodidades del establecimiento, pudiéndose hacer estos trabajos en bretes, corral o en el mismo rodeo.

Siendo un mes fresco, es apropiado para el amanse y adiestramiento de novillos para bueyes; pero como se acerca el invierno y los novillos enflaquecen bastante con este trabajo, es necesario largarlos en potreros empastados.

Hacienda lanar. — En este mes se presenta la "fuerza" de la parición de otoño en las ovejas, debiendo tenerse especial precaución en las recorridas de los potreros con ovejas de cría, prestándoles todo el cuidado necesario a las que tengan partos malos, y levantar a las caídas, etc.

Vigilar mucho la sarna y curar a mano las picaduras que se descubran.

Hacienda yeguariza. — Es un mes indicado para la castración y marcación. Los potros castrados conviene soltarlos en campos empastados, disminuyendo con ello una posibilidad de infección, sobre todo para los agentes del tétano. Efectuar, conjuntamente con la

operación ya descripta, la cerdeada general de las manadas.

Avicultura. — La puesta es mínima en este mes. Ha llegado el momento de empezar la venta de los huevos puestos en conserva, cosa que debe hacer todo avicultor experto.

En este mes el ave que ha perdido peso, como consecuencia de la muda de pluma, necesita reponerse rápidamente. La avena, que en el mes de marzo empezó a ser sustituida por el maíz, debe ser suplantada totalmente por este grano. Debe suministrarse 50 gramos por cabeza diariamente, y, además, una ración en forma de pasta húmeda, compuesta de 20 gramos de harina de carne y 30 gramos de afrechillo. La alimentación de verdeo puede disminuirse bastante; pero en ningún caso suprimirse totalmente, pues ella es necesaria en todas las épocas del año, aunque más intensamente en unas que en otras.

Apicultura. — 1.º: Sacará todas las alzas que hayan sido retiradas en el mes anterior a los panales completamente operculados, y a los que tengan dos terceras partes en idénticas condiciones, se le extraerá la miel, y a aquellos que estén pobres se les reservará para provisión de invierno, para repartírselas a medida que lo necesiten.

2.º: A estos panales almacenados en el Apiario hay que darles una inspección cada 15 días a fin de

destruir las larvas de la polilla.

3.º: Tapar lo mejor posible las alzas que tengan estos panales, a fin de impedir que desove la mariposa de la polilla.

4.º: Después de sacadas las alzas hacer una revisión general de todas las colmenas, y a las que hayan quedado huérfanas, se les unirá con otra colmena débil y que tenga madre.

5.º: En caso de notarse escasez de provisión en algunas colmenas, se les agregarán panales con miel, en número proporcional a las fuerzas de cada colmena.

6.º: Procurar que la colmena tenga sitio para almacenar miel, ya que durante este mes hay una pequeña recolección que ayuda a completar las provisiones de invierno.

7.º: Destruir las polillas siguiendo el trayecto de las galerías, hasta encontrar las larvas; y esparcir naftalina en polvo en los panales vacíos, sobre ambas caras.

8.º: Recortar los panales vacíos donde haya trazos de celdas de zánganos y agregar cera estampada a objeto de limitar la corta de los mismos.

9.º: Fundir residuos de estos panales en la prensa de extracción.

10: Hacer una inspección cada 15 días en las colmenas en días serenos y de buen tiempo para darse cuenta de la marcha de las mismas.

11: Fabricación de colmenas.

LA PRENSA y los avisos del República

La prensa del interior, que toda su existencia la consagró al bienestar lugareño, que difícilmente supo de holguras económicas y que sus finanzas con el momento actual han llegado poco menos que al desastre, ha sido tomada de blanco por los franco-tiradores de las economías del Banco de la República.

Eso no puede ser, ni debe ser. No es que vayamos aquí a regañar por unos vintenes más o menos, sino que queremos dejar expresa constancia de lo que nunca se debiera haber callado, de la poca consideración que siempre tuvo el Banco para con los periódicos de tierra adentro.

Precisamente, todo lo contrario de lo que debería ser. Los banqueros, de tanto oír tintinear oro y contar billetes, han llegado a ma-

terializar extremadamente la vida, hasta llegar a olvidar que la existencia de cosas abstractas son justamente las que, gracias a ellas, gozan ellos de ese expresado materialismo.

No podemos creer que pueda influir en las finanzas del República ese millar de pesos que mensualmente gastaba en avisos en la prensa del interior. Más nos inclinamos a pensar que en el entusiasmo de acortar gastos, sin reparar en nada más que en números, hayan quitado de una plumada ese rubro de publicidad.

Si así hubiera sido, habría desde ya que ir diciendo que sólo por error llegó el Banco al extremo de la desconsideración para con la prensa de tierra adentro. de tierra adentro.

LOS FORRAJES EN EL URUGUAY

SU CONTENIDO DE AGUA

Cualquier forraje tiene agua aún los granos secos. La parte alimenticia no es pues, todo el peso sino el peso de sustancia seca que tiene el alimento. Tal, lo que expresa el ingeniero Facelli Villar, al respecto. Y agrega:

Un carro de verdeo de cebada de 1.000 kg. tiene solo un 20 o/o de materia seca. El 80 o/o es agua. En los 1.000 kg. hay pues, solamente 200 kg. de alimento. El agua del forraje tiene su importancia. En lechería y cría de cerdos necesitamos siempre forrajes frescos. No es posible un alto rendimiento de leche sin verdeos en agua. En verano, porque la temperatura ambiente exige mucha agua en el forraje, y en invierno porque las lecheras toman poca agua, y el modo práctico mejor para hacerla consumir a las vacas es darla por medio de verdeos. Es difícil en lechería mantener un rendimiento uniforme sin verdeos y debe ser una preocupación constante del tambero el producirlos durante todo el año.

En el país se obtienen fácilmente, menos en los meses de Noviembre y Diciembre, en que las cebadas y avenas están ya casi maduras y aun no está en buen punto de corte el maíz o el sudán; y en la entrada del invierno cuando ya está seco el maíz y a veces no conviene estropear las cebadas y avenas con cortes anticipados, o con pastoreos perjudiciales en sementeras húmedas por las lluvias.

El agua va disminuyendo en los forrajes a medida que adelanta la maduración de los mismos. Con la pérdida del agua disminuye la succulencia del forraje, que resulta así menos apetecible y digerible. Se reduce también la flora microbiana viva, y la cantidad de diastasas, y de albúminas en formación (aunidos) que son tan eficaces en los rendimientos altos.

AGUA. — Si calentamos en una estufa una muestra de forraje, perdemos peso. No cambia para nada la composición íntima del forraje con el calor que proporcionamos. Ha sido un fenómeno físico, una evaporación. El forraje ha perdido su agua; lo que queda a peso constante, es la sustancia seca, el verdadero peso de las sustancias alimenticias. Esta disminución de peso no es igual en todos los forrajes. Si la muestra calentada eran 100 gramos de alfalfa en la floración encontraremos después 83 gramos de sustancia seca; o lo que es lo mismo ese forraje tenía 17 o/o de agua.

Si se hubiera tratado de 100 gramos de remolacha azucarera, habríamos encontrado solamente 23 gramos (sustancia seca) al peso constante, lo cual significa que este forraje es mucho más rico de agua que aquél, pues tiene 77 o/o.

Es preciso entonces conocer la riqueza en agua de todo forraje que usemos; pues no es el peso total lo que debemos considerar en el cálculo de las raciones, sino la sustancia seca.

EN LA FEDERACION RURAL

El próximo Congreso de Durazno. — Delegaciones designadas. — Bonificaciones otorgadas por la Administración de Ferrocarriles del Estado

La Federación Rural viene ultimando los detalles relacionados con la celebración del XVIII Congreso Rural Anual de la Institución que, como es sabido, se inaugurará en la ciudad de Durazno, el día 28 de abril corriente.

Las entidades filiales se preocupan actualmente del nombramiento de sus representantes, pudiendo adelantar que hasta hoy se han efectuado las siguientes designaciones:

Por la Liga de Trabajo de Algora: doctor Juan Vicente Algora y Enrique Lussich Márquez.

Por la Sociedad Fomento Rural de Estación Cardoso: Jacinto Larraechea y Ilhenfeld.

Por la Sociedad Agropecuaria de Cerro Largo: doctor Néstor Collazo, Antonio Gianola e ingeniero Julio G. de Soto.

Por la Asociación Rural de Dolores: Mariano Bonino y Juan Carlos Marfetan.

Por la Asociación Rural de Florentina: Juan A. Castro, Alcides B. dos Santos y Carlos Vennelli.

Por la Liga de Trabajo de Molles: Hugo Rachetti y Siul Cabezudo.

Por la Liga de Trabajo de Piedra Blanca: Antonio V. de Freitas y Manuel López.

Por la Comisión de Fomento Rural de Pueblo Olimar: Antonio M. Mattos.

Por la Asociación Rural de Soriano: Marcos Ibarburu, León Otero y Carlos Eduardo Perera.

Por la Nueva Sociedad de Ganaderos de Tacuarembó: Amato R. Darriulat, Nac. Carlos Alfredo Beltrán y Antolín Ibarra Más.

Por la Asociación Rural de Zepicán: Eduardo Arocena y Osorio Martirena.

Como es sabido, el Consejo Directivo de la Federación Rural gestionó y obtuvo de los Ferrocarriles Centrales y Midland, No-

EL CUIDADO DE LOS VINOS

EL EMBOTELLADO COMO MEDIO DE CONSERVACION DE LOS VINOS

La mejor botella para asolar vinos es la incolora, fina, delgada, sin máculas o fallas. La mejor para transportarlos es la bordelesa (de Burdeos), verdosa oscura, de poco peso; la mejor para conservarlos durante largo tiempo y para evitarles alteraciones por la acción de la luz o del calor es la jerezana, fuerte, negra, pesada. La mejor para los vinos efervescentes es la champañesa (de Champagne), voluminosa, resistente, de paredes gruesas.

Los vinos embotellados están sujetos a muy pocas y muy lentas transformaciones; porque el agente principal de las metamorfosis vínicas es el oxígeno del aire, que penetra por los poros de la madera de los toneles, pero que no es absorbido por los silicatos de cal, potasa, magnesia, aluminio hierro y cinc de que se compone el vidrio, o por los mismos silicatos unidos al de plomo de que se forma el cristal.

El tapón de las botellas es uno de los factores más importantes en el arte de la conservación de los vinos: porque puede comunicar mal gusto o mal olor a los vinos, o servir de vehículo transportador de fermentos nocivos; o

dar acceso en las botellas al aire, o favorecer la evaporación de los éteres vínicos. El buen tapón debe ser denso, elástico y poco poroso. Antes de usarlo debe ser esterilizado con agua hirviendo, sumergido luego en vino o en alcohol fuerte y guardado en sitio seco. En el mismo acto de emplear los tapones éstos deben ser ablandados remojándolos en agua caliente a 65.0 o sumergidos en agua tibia donde se haya disuelto carbonato de soda, y enjuagados luego.

Las botellas donde se hayan de envasar vinos deben previamente lavarse con una solución tibia de soda al 10 o/o y enjuagarse después con agua abundante. Utilizaría que toda agua destinada a lavar utensilios de bodega o vajillas para vinos hubiese sido antes esterilizada o pasteurizada, calentándola a la temperatura de 65 a 70 grados; agua menos caliente no inutiliza microbios ni criptógamas; más caliente es innecesaria.

Para transvasar desde los toneles a las botellas deben emplearse aparatos que impidan la aereación de los vinos; todo el es-

mero con que se hubiese elaborado y conservado los líquidos glucosídicos resultaría ineficaz o perdido si al llenar las botellas los vinos se pusieran en contacto con el aire, de donde podrían cargarse de fermentos nocivos que lo acetificaran, lo ahilaran, lo enturbiaran o lo descompusieran.

Para cerrar botellas debe utilizarse una máquina de corchar con la cual puedan emplearse corchos de mayor diámetro que los que permiten colocar la mano y el mazo.

Por último, como precaución necesaria para impedir la volatilización de los principios aromáticos y rápidos de los vinos y para dificultar la oxidación de los mismos líquidos, los tapones de las botellas y la parte superior del cuello de éstos, una vez que se hayan concluido de llenar, aunque dejándoles dos o tres centímetros de vacío, se tapan, recubren o defienden con lacre fundido o con cápsula de estaño fundido perfectamente ajustada.

La mejor posición para las botellas cuando están llenas es la horizontal, sobre arena o en estantes apropiados.

Para el Carnet del Estanciero

LA EDAD DE LOS BOVINOS SHORTHORN DE 12 A 44 MESES

Después de haber estudiado la cronometría dentaria de 2.169 bovinos Shorthorn, comprendidos entre la edad de 12 a 44 meses, ha sido dable establecer la escala siguiente para determinar la edad de éstos:

De más de 12 a 16 meses, ostentan desgaste de las pinzas y primeros medianos. De más de 16 a 19 meses, se les observa desgaste profundo de las pinzas y primeros medianos y débil desgaste de los segundos medianos y extremos. De más de 19 a 24 meses, presentan 6 o 7 dientes incisivos caducos sin cambiar. De más de 24 a 29 meses, se les nota 4 o 5 dientes incisivos caducos sin cambiar. De más de 29 a 34 meses, se les encuentra 2 o 3

dientes caducos sin cambiar. De más de 34 a 39 meses, tienen un diente incisivo caduco sin cambiar o los 8 cambiados con débil desgaste de las palas y primeros medianos. De más de 39 a 44 meses, muestran un desgaste notable en las pinzas y primeros medianos y débil en segundos medianos y extremos.

En la aplicación de los signos descriptos, debe entenderse que no basta la ausencia o caída de un incisivo de leche para darlo por reemplazado, y, que en cambio, toda aparición fuera de la encía de un diente permanente, aun cuando su correlativo se halla implantado en el alvéolo, debe considerarse como nacido.

Por otra parte, se conocen bastante el nombre de pinzas los dos incisivos evolucionados, diseñados en la figura precedente, lo mismo que de primeros medianos, los incisivos a medio evolucionar; de segundos medianos, los incisivos cortando la encía, y de extremos, los que se anotan como incisivos de leche.

jo el nombre de pinzas los dos incisivos evolucionados, diseñados en la figura precedente, lo mismo que de primeros medianos, los incisivos a medio evolucionar; de segundos medianos, los incisivos cortando la encía, y de extremos, los que se anotan como incisivos de leche.

LOS DOS CEREZOS

DOLOR DE AMANTES

Un jardinero de Rouen tenía en su huerto dos Cerezos, plantados tan cerca el uno del otro que sus ramas se acariciaban sin cesar.

Ambos eran muy lindos, con sus hojas murmuradoras y sus ramas ligeras, cargadas de pesados racimos. Pero el buen jardinero pretendía que si en vez de estar tan juntos estuvieran alejados, se desarrollarían mejor y le darían más pingues cosechas.

Un vecino, consultado sobre tan importante asunto, opinó del propio modo, asegurando que en tan estrecho espacio de tierra no podía haber bastante savia para dos cerezos.

Entonces el campesino trasplantó uno de ellos a otro extremo de su huerto y se dijo: "Ahora producirán el doble". Mas, ¡ay!, lejos de eso, los pobres arbolitos comenzaron a languidecer, a secarse, a enfermarse. En quince días todas las hojas habían caído. Luego, una mañana de otoño, mientras los demás frutales erguíanse orgullosos de sus ricos productos, los enfermos amanecieron muertos.

Eran dos amantes que no habían podido resistir a la separación.

Enrique Gómez Carrillo.

¿ESTA USTED SEGURO QUE LA MERCADERIA QUE ADQUIERE POR CATALOGO NO HA SIDO YA DEVUELTA POR UN INFECCION CONTAGIOSO?