

Al poner este punto que quería final, noté una sonrisa sobre ciertos labios... adivino la objeción que encierra y la refuto... favoritismo!! meo favoritismo!!...

El suscrito fué uno de los premiados, y premiados con *mención honorífica* ¿porqué?, porque al defender él un acuerdo que se desprendía de su trabajo, la comisión tuvo la llave del respectivo pseudónimo. Luego no había secreto, por tanto podían tachar a los calificadoros, de parcialidad. Conclusión práctica se cambió el premio representativo de oro por la citada mención honorífica, de lo que me alegro por dos motivos: 1° porque bastó para defender al clero de aquí de la piqueta del atraso y 2° porque quedó probada la falsedad de aquella pesadilla del *favoritismo*, cuando al saber quien era "Ricaurte", se le negó el premio al suscrito

M. D. M.

INTERESANTE

para los ganaderos colombianos

Dice el boletín de la cámara francesa de comercio de Bogotá:

El Dr. J. C. Rutherford, quien goza de alta autoridad bien conocida en los Estados Unidos y en el Canadá, en todo lo relacionado con la cría de ganados, dice en reciente publicación:

«Por lo que hace al ganado bovino, está actualmente escaseando en todas las comarcas del globo y hay gran demanda. En los Estados Unidos ha

disminuido en más de siete millones de cabezas en los últimos nueve años, mientras que la población que consume carne ha aumentado. Ese ganado también ha disminuido en el Canadá en iguales proporciones, aun cuando el número de habitantes consumidores no ha aumentado mucho. Después de la guerra no solamente Alemania, Austria, Italia, Bélgica, sino todos los países de Europa se hallarán faltos de ganados y por consiguiente el pedido será tan extraordinario y los precios tan altos, que nadie puede formarse idea de lo que alcanzará.»

NOVEDAD

El mejor jabón, hasta hoy conocido, para lavar ropa, por su preparación química, es el fomequeno de la fábrica del señor WALDO MARTINEZ Marca W M

Lecturas agrícolas

EL MANI ES PRODUCTO EXPORTABLE

El mani ha sido en Colombia una planta casi silvestre y no ha merecido atención especial por parte de los agricultores, no obstante las ventajas que presenta su cultivo. El precio que alcanza el producto de buena calidad, es bastante halagador y permite iniciar cultivos de importancia bajo seguridades de éxito.

Actualmente se exporta gran cantidad de esta semilla oleaginosa a los mercados europeos, en donde obtiene altas cotizaciones. La Argentina se prepara para aumentar la producción y abastecer la demanda, que en el interior del país ha permitido colocar toda la cosecha actual a un precio no menor de \$ 30 los 100 kilos.

El mani puede cultivarse fácilmente, en alternabilidad con algodón con algodón o maíz y generalmente no es

El Tuerto Garmendía, por una irrisión de la suerte, había recibido en las fuentes bautismales el nombre de *Lucio*. Era hijo único de cierto campesino acomodado que residía en uno de los pueblos comarcanos, y andaría en la época a que me refiero en los treinta y dos años. Se había tratado de educarlo, pero se fugó del primer colegio en que se le colocó y fue expulsado del segundo. Apenas si sabía leer lo impreso y garrapatear su nombre.

Sus razonamientos iban siempre puntuados con viciaños, empedrados de voces indecentes y salpicados de obscenidades. Si quería declarar una idea que pudiera expresarse de más de un modo, él escogía, sin equivocarse nunca en la elección, el modo más grosero y más vulgar; y, si uno de tales modos era obsceno, seguro estaba que dejaba de preferirlo. Era

atacado por plagas o enfermedades. Prospera en terrenos silíceo-calcareos y rinde su cosecha después de seis o siete meses de plantado. En Colombia existen muchas variedades de esta leguminosa y al verificar una selección de ellas se obtendría un nuevo y valioso producto exportable, de fácil beneficio, puesto que no requiere maquinarias costosas ni aparatos de ninguna especie.

EL QUESO DE GOYA

Los campesinos de Goya en la República Argentina, conservan por tradición el procedimiento para fabricar el famoso queso de este nombre, cuya fama se sostiene y aumenta cada día, gracias al cuidado que sus productores tienen en guardar la fórmula bajo secreto. Sin embargo, acaba de publicarse una indicación muy sencilla, mediante la cual se obtiene el "queso de Goya," en condiciones exactamente iguales al fabricado en la célebre comarca de Plata, y que se transcribe en seguida:

Se emplea leche pura y fresca y después de calentarla a 32 c. se coagula con cuajo fresco y dosificado previamente, a fin de obtener la coagulación lo más rápidamente posible. Una vez extraído el suero, se amasa la cuajada a mano y se exprime totalmente para colocarlo en un molde, bajo presión la cual va graduándose paulatinamente. Esta operación de prensado dura diez o doce horas y se tendrá cuidado de dar vuelta a los quesos repetidas veces para facilitar el desuero é impedir el endurecimiento exagerado de la corteza. Al día siguiente se retiran los quesos del molde para llevarlos al saladero, en donde se polvorean con sal común, bien seca y triturada.

Una vez salados se trasladan a un sitio airy y de temperatura no menor de 40 y mayor de 45 grados, con humedad relativa de 85 por 100. En este sitio permanecen durante un mes, bajo el proceso de fermentación, teniendo cuidado de darles vueltas y de mantenerlos separados, de manera que el aire circule libremente. Después de este tiempo,

un mozállon fornido y muy esforzado. Le atravesaba la frente, de la sien izquierda a la ceja derecha, un mechón de pelo. Su ojo izquierdo era reventón y parecía que sobre la pupila le había caído una gota de sebo. Sus carnes eran abundantes y flojas, su color, el del pergamino. Su tez parecía siempre sudosa o más bien, embadurnada de grasa. Los pelos de la barba se le podían contar desde lejos. El ala de su enorme sombrero se desmayaba y formaba un pico por el lado derecho, merced a la tosquedad con que lo trataba. Cada vez que usaba de una de sus cosas, la manejaba como si esa fuera la última en que había de servirse de ella. Destapaba las botellas de brandy, y de cerveza degollándolas de un revés de su cuchillo. Se preciaba mucho de jinete y de vaquero y efectivamente sobresalía como tal en todo lo

EL MORO

Por José Manuel Marroquín
Autobiografía de un potro sabanero.

CAPITULO VII

Pintura del Tuerto Garmendía

En el capítulo anterior habíamos dejado a mi amo D. Cesáreo indeciso en orden al destino que había de darme. Ahora voy a referir cómo, sin que él hubiera salido de su perplejidad, vine a pasar a manos de otro dueño, o para hablar con propiedad, de otro tenedor. Pero para que se comprenda bien lo grave y lo terrible de esta crisis, es indispensable que yo presente a los lectores un retrato del Tuerto Garmendía.