

probación del Director de Instrucción Pública del Departamento.

2.º El curso de Agricultura teórica con las siguientes partes: Agricultura general, Horticultura, Arboricultura frutal, Vini-cultura y cría de animales domésticos.

3.º Nociones de Derecho rural y de Con-tabilidad agrícola.

La enseñanza práctica se verificará en la huerta y campos que para tales efectos adquirirá el Departamento.

Además de dichos campos y huerta se establecerá en la Escuela un corral para cría de animales domésticos.

Artículo 3.º Para completar la enseñanza práctica, la Dirección de la Escuela organizará excursiones agrícolas con el fin de visitar los campos mejor cultivados, ponerse en contacto con los hacendados a fin de que estos vayan mejorando y perfeccionando sus procedimientos de cultivo.

Los alumnos redactarán luego un informe de sus excursiones, y al fin de cada año la Gobernación de Guadalupe, en vista del Informe General de la Dirección de la Escuela, otorgará un premio de \$ 20 al cultivador cuyo campo haya merecido la más alta calificación.

Artículo 9.º Facilitase a la Gobernación para que una vez organizada la Escuela de que se trata, pida a establecer o-tros edificios en la zona rural del Depar-tamento de mayor población rural.

Artículo 10.º Para el funcionamiento de esta Ordenanza destinase del Tesoro Depar-tamental la cantidad de \$ 5000, suma que se incluya en el Presupuesto de la próxima vigencia.

Presentada a la consideración de la II. Asamblea en la sesión del día 2 de marzo de 1918, por el sueldo diputado de la Circunscripción electoral de Cáqueza.

Francisco J. Barbosa

AHORRAR ES GUARDAR
GUARDAR ES PREVER
PREVER ES DEFENDERSE
DEFENDERSE ES SALVARSE
AHORRAR ES SALVARSE
DE LA MISERIA,
DEL HAMBRE
Y DE LAS ENFERMEDADES.

tres dictámenes; esto es el de ex-pulsar a Juan Luis.

Así aprendió (o debió aprender) este, entre otras cosas, que a un caballo se le debe atar *alto y en corto* y de tal suerte que, al tirar del cabo suelto del cabestro, el nudo se deshaga fácil y totalmente.

Continuad

Tarjetas

En la tipografía San José se timbran tarjetas de tamaño corriente a razón de 0.50 el cincuenta. La tipografía da el material

Las tarjetas de luto se timbran a razón de 0.60 las treinta.

Además se timbran tarjetas de todos tamaños a precios convencionales. No se venden tarjetas en blanco.

Lecturas agrícolas

Recolección de la fruta y colocación en los estantes

La recolección debe hacerse en tiempo seco, a las horas de mayor calor, entre las once a. m. y las cuatro p. m. que es cuando la fruta contiene menos agua. La época de la cosecha es muy variable y no puede establecerse reglas fijas; lo más práctico es retirar las frutas que hayan terminado su desarrollo y den principio a la madurez, lo cual se aprecia por el color y el aroma. Existen aparatos sencillos de alambre, que permiten coger los frutos sin estropear las ramas, tal como se acostumbra por gentes ignorantes, que "castigan" el árbol con pedradas y golpes de vara, como si cometiera un delito al ofrecerles alimento y dinero.

La fruta, sin dañarla, se coloca en una canasta muy limpia, de fondo plano, en capas separadas por hojas y en cuyo fondo se dispone una tela, aserrín o virutas de madera y se deposita sobre las mesas del cuarto de expedición, dejando un espacio entre ellos para que no se toquen. Después de tres días, la fruta se limpia con una franela y se clasifica por clases y tamaños, separando las que están lastimadas, que no pueden conservarse y se llevan a la esterilidad de los establecimientos, dejando un espacio entre ellas de un centímetro.

Cuando la colocación de la fruta se hace por primera vez, es decir, cuando no hay fruta en la estantería, conviene dejar por algunos días las puertas y ventanas abiertas para que se evapore el exceso de agua y después se cierran herméticamente. Como el desprendimiento de la humedad continúa y la atmósfera se satura de agua con detrimento de la fruta, se aplica cloruro de calcio como absorbente de la humedad. Al efecto se coloca esta sustancia en una cubeta de fondo plano y con alguna inclinación para recoger el agua que destile. El cloruro de calcio absorbe, hasta dos veces su peso de agua y una vez utilizado puede calcinarse para aplicarlo de nuevo.

El interior de la frutería se revisa cuidadosamente cada día para vigilar el estado de madurez de la fruta, la cual debe retirarse tan pronto como presente el aspecto lozano de sazón.

El empaque se lleva al efecto en cajas especiales, hechas de fajas de madera separadas o en toneles livianos. Cada fruta se envuelve en papel fuerte y se coloca en capas sucesivas, separadas por aserrín, o viruta de madera. Preparadas de esta manera, se conservan por largo tiempo y pueden ser transportadas con facilidad.

Ingerto en los árboles frutales.

La sección de investigaciones agrícolas del Ministerio de Agricultura de la República Argentina, ha hecho

conocer las siguientes indicaciones aplicables a la producción de ingertos.

Dice al respecto que una de las condiciones necesarias es la analogía vegetativa, es decir, que además de la comunidad de estructura anatómica y de nutrición que debe existir entre el ingerto y el sujeto, puesto que los dos deben ser en lo posible, de un mismo vigor, entrar al mismo tiempo en vegetación, florecer y madurar los frutos en las mismas épocas.

Además de lo expuesto, debe existir entre el sujeto y el ingerto cierta analogía botánica, es decir, una afinidad que no existe sino dentro de la misma familia botánica y más comúnmente dentro del género. Sin embargo, algunas veces las plantas de géneros vecinos pueden ingertarse entre ellos, como el peral sobre membrillo (géneros *Pirus* y *Cydonia*, respectivamente.)

Es condición indispensable, para que la operación del ingerto tenga éxito, que las partes más vivas del liber, la zona del cambio y las primeras capas del leno, las más jóvenes y vivas del sujeto, correspondan perfectamente y que exista contacto entre ellas y en la mayor extensión posible. El ambium es el que organiza en el punto de unión el rodete de tejidos cicatrizes que sellan y permiten la libre circulación de la savia.

Las ligaduras se hacen generalmente con una tela delgada, impregnada de cera y colofonia (pez griega) y tienen por objeto impedir las heridas que queden expuestas al aire y se infecten con hongos patógenos a las plantas.

Los ingertos que dan mejores resultados son los hechos con brotes de un año de edad, porque están dotados de mayor fuerza que los tiernos.

J. F. PESTICO

DOS CAIDAS

Dos caídas se leen en la Sagrada Escritura: la de Luzbel, para escarmiento; la de San Pablo, para ejemplo. Aquel subió para caer, siendo el primer inventor de las caídas en las privanzas; éste cayó para subir. El serafín comenó al principio de la creación; el apóstol, en el de la Iglesia. La soberbia tropieza volando, la humildad vuela cayendo. Derriba Dios a Pablo, y edíficale; quiere el lucero amotinado derribar a Dios, y arruinase; apaga en tizonas los hervores de la luz a que se vió amaneido. La paciencia de Cristo, de muchos hombres que han perseguido su Iglesia, ha hecho ángeles; y su justicia, de los ángeles que le compitieron su asiento, hizo demonios. Esto sucedió a los que fueron cómplices con el lucero, que madrugó con la primera luz a borrarle con las posteras sombras; y lo otro a Pablo, que a medio-día se daba prisa para apagar los rayos del Evangelio en su oriente.

Queredo