

y en parte por el vapor, será dirigida, con una tensión de 5,000 voltias, á las granjas ó predios, y distribuida en forma sencilla para el funcionamiento de las máquinas trilladoras, trituradoras, corta-raíces, etc. Los motores eléctricos serán poco complicados y suficientemente sólidos para poderlos manejar simples labradores. Al propio tiempo, se aprovecharán las instalaciones para el alumbrado de los pueblos.

Asegura «La Exportación», que la última zafra de remolacha en España, se ha elevado á 483 millones de kilos, de las que se han obtenido 40 millones de kilogramos de azúcar, y adicionando unas 10 de azúcar de caña, se calcula la producción en unos 50 millones de kilos.

El colega supone que la producción nacional destinada al consumo interior, viene á ser inferior á tres kilos por habitante, de lo que infiere que el mercado podrá ensancharse hasta llegar á un consumo doble ó triple del actual.

La cosecha de trigo en España, que, según datos oficiales, ascendió en 1899 á hectólitros 34.092.064, calculan los inteligentes que en el presente año ascenderá probablemente á hectólitros 42.000.000, según el resultado que presenta la recolección actual, pudiendo afirmarse que es una de las cosechas más grandes que ha habido en España desde hace muchos años.

En Tarazona (Aragón), se ha celebrado una reunión de Agricultores, en la cual se ha acordado constituirse en Cámara Agrícola para la mejor defensa de los intereses de la comarca.

El negocio de vinos es, en la actualidad, casi nulo en todas las comarcas productoras de España.

No hay demanda ninguna y allí donde las destilerías pueden trabajar, van consumiendo la existencia que queda, para desocupar las bodegas y poder encerrar la nueva cosecha.

Los 15 litros se pagan generalmente de 0'75 á 1 peseta, 1'50 cuando más, y éste precio no puede ser más ruinoso para el cultivador.

Tenemos los mejores informes del buen resultado obtenido con el *Conservador enántico*, en sustitución del yeso en la vendimia.

Sobre todo en la uva de mala calidad procedente de cepas atacadas por el mildew, está muy indicada la adición de ésta sustancia en la proporción de 30 gramos por hectólitro.

## NOTAS ÚTILES

**Las heces de café como abono.**—Dos químicos franceses, efectuando hace años el análisis de las heces de café, descubrieron que contenían un 8 por 100 de azoe y un 25 por 100 de fosfato.

Conocido como es el valor fertilizante del azoe y del fosfato, y generalizado como está el uso del café en los alimentos, se comprenderá cuanto interesaría á la agricultura que se tomase el simple cuidado de juntar en cada caso los residuos del café, que ordinariamente se desperdician. Esta práctica sería tan sencilla como exenta de inconvenientes; las heces del café podrían acumularse en un recipiente cualquiera, dejándolas secar para evitar que se pudrieran, lo cual podría ser contrario á la buena higiene.

Los que tuviesen una huerta, un jardín ó cualquier terreno cultivado, aprovecharían ventajosamente el abono así guardado: los que no pudiesen darle aplicación inmediata, podrían venderlo del mismo modo que se venden los huesos.

La idea es poco complicada, tan fácil de poner en práctica, que no vacilamos en consignarlo, seguros de que nadie discutirá su utilidad.

**Purificación del aceite.**—El medio de purificar el aceite fabricado con aceitunas agusanadas, aceite de olor y sabor característico, y viciado por una

espuma blanca, es derramar en forma de lluvia agua fresca sobre el aceite, repitiendo algunas veces la operación hasta que desaparezca la espuma. Para el mejor éxito el agua ha de proyectarse con abundancia.

**Protección á los pájaros.**—El *Journal d'Alsace* publica una pequeña estadística, muy interesante, referente al respeto con que deberían mirarse las vidas de los pájaros, sentimiento por desgracia, desconocido de los campesinos, á pesar de ser los más interesados en la conservación de estos animales, que son sus más adictos auxiliares.

Puede calcularse, por término medio, en 10,000 el número de nidos esparcidos en una legua cuadrada, conteniendo cada nido cuatro pájaros. Luego, son necesarios á lo menos 120 orugas por día para asegurar la subsistencia á cada una de esas pequeñas familias, representando, por consiguiente, una consumación diaria de 1.200,000 orugas por legua cuadrada.

Otro cálculo demuestra que un solo nido consume por año más de 10,000 orugas ú otra clase de insectos perjudiciales á la agricultura.

**Uvas frescas.**—Leemos en una revista: Es notable la abundancia de uvas frescas que hay en la China durante todas las épocas del año, debido al especial sistema empleado para su conservación.

Para ello, los hijos del Celesto Imperio escogen calabazas perfectamente maduras, eligiendo para la recolección un día seco y una hora de sol. Con sumo cuidado cortan una parte de la fruta, y mordan la concavidad de ella. En el interior de este nuevo estuche colocan las uvas cuidadosamente elegidas y tapan la abertura con la fracción misma que antes habían separado, colocando las conservas en lugar fresco y seco.

**Para clarificar el vino.**—La tierra de Lebrija es un clarificante recomendable, especialmente para los vinos de mucho consumo y sobre todo nuevos. Las dosis que deben emplearse, son las siguientes por hectólitro:

Vinos tintos de pasto 60 á 70 gramos; idem blancos de pasto 50 á 60; idem tintos ó blancos feculentos 80 á 100; idem densos, licorosos ó muy alcohólicos 100 á 150; idem mucilaginosos y viscosos 200 á 250.

Se emplea la cantidad necesaria en terrones tal como llega, colocándola en un barreño ú otro objeto de tierra vidriada, vertiendo encima un poco de agua pura. Entonces se observa si despide la tierra algún olor extraño, en cuyo caso no debe usarse, pues el olor puede comunicarse fácilmente al vino.

Se arroja la primera agua y se sustituye con otra limpia en cantidad suficiente para sumergir toda la tierra dejándola así por espacio de toda una noche.

A la mañana siguiente, se arroja el agua y se echa en el barreño un poco de vino enfermo; si se trata vino viscoso se emplea un poco de bueno y se amasa la tierra con la mano, y bien reducida al estado de barro, se echa en la bota del vino que debe clarificarse.

Se agita con un instrumento de madera la masa energicamente revolviéndola en todos sentidos durante unos cuantos minutos, se tapa y se deja en reposo.

Al cabo de uno ó dos días, si se advierte que la clarificación ha tenido efecto, se trasiega el líquido, teniendo cuidado de separar bien el poso formado en el fondo de la bota.

**Procedimiento para lograr frutas de tamaño extraordinario.**—Nada más bonito y sorprendente, que contemplar esas frutas que se exponen frecuentemente en los escaparates, y por las que piden sus poseedores precios fabulosos, cuando tan sencillo es lograrlas.

Al efecto se elegirá entre los frutales de la especie que se quiera, el que sea más sano y esté más

desarrollado, y en sus ramas menos altas se dejan tan sólo tres ó cuatro frutas, distribuidas con igualdad en toda la rama. Hecho esto, se ligarán fuertemente los pedúnculos ó rabos, y se colocarán para que la rama no sufra el peso, sobre unas tablillas ó redecillas suspendidas de otras ramas fuertes y superiores.

La sávia que acude á cada fruta, por no tener salida, se va acumulando en éstos y llegan á tomar proporciones colosales.

**Como se conservan las peras.**—Escójense en el árbol las peras más hermosas con unas tijeras; échese en seguida, en el extremo cortado una gota de leche, y átesele un hilo bastante fuerte.

Al mismo tiempo se tomará un pedazo de papel blanco, y formando de él un cucurucho abierto por la punta, se pasará por esta abertura el hilo, de manera que la fruta quede colgada dentro del cucurucho.

El extremo de este se tapa con cuidado para que no penetre el aire.

Las peras así dispuestas se colgarán de un clavo por medio de una asa formada al extremo del hilo en un paraje seco y templado.

**Conservación de uvas secas.**—El siguiente método de preparación para la conservación de uvas secas, se aplica en Argelia:

Cosechados los racimos en la época de su madurez, y escogidos perfectamente sanos, hay que limpiarlos, lo que se efectúa sumergiéndolos dos ó tres veces en agua hirviendo y aun mejor en una legía de ceniza, siendo las de los sarmientos las más adecuadas al efecto; se les puede añadir algunos puñados de romero, espliego ú otras plantas aromáticas. Después del baño, cuya duración es de algunos minutos, se suspenden los racimos en perchas ó bien se les coloca en cañizos para hacerlos secar al sol, teniendo cuidado de retirarlos cada noche.

Tres ó cuatro días bastan ordinariamente para que las uvas queden bastante desecadas, no conviniendo dejarlas alcanzar un completo grado de desecación. Cuando están suficientemente secas se alinean los racimos en cajas que se inspeccionan de cuando en cuando para asegurarse de que no se produce enmohecimiento en ellas; y si durante un mes se conservan bien, pueden ya almacenarse.

**Desenranciamiento del aceite.**—Un procedimiento sencillísimo para quitar el desagradable gusto que adquiere el aceite cuando se enrancia, consiste en mezclarle con agua en la proporción de veinticinco partes de aceite y cuarenta de aquel líquido. Se agita la mezcla por espacio de un cuarto de hora, se deja reposar para hacer después la separación de los líquidos, y se repite la operación hasta cinco ó seis veces si es necesario, para que desaparezca por completo el mal sabor. Conviene que el agua tenga la temperatura de 30° para que aumente la fluidez de la grasa, con lo cual se consiguen más rápidos efectos.

Igualmente favorece el desenranciamiento, la adición de un 12 ó un 13 por 100 de sal común á la mezcla.

## MERCADOS

FIGUERAS 13 SEPTIEMBRE DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 16-18 pesetas.—Mezcladizo, 15-15'50.—Centeno, 14-15.—Cebada, 9-10'50.—Avena, 8'50.—Maíz, 14'50-15.—Mijo, 16'50.—Panizo, 12'50-13.—Habichuelas, 28-30.—Caragirates, 29-30.—Habas, 14'50-15.—Habones, 15-15'50.—Arbejas, 16-18.—Garbanzos, 18-20.—Patatas, carga, 11-11'50.—Aceite, nuevo, mayal, 9'75.—Aceite viejo, mayal, 12'75.—Huevos, docena, 1'25.—Gallinas, par, 4'50-6.—Pollos par, 3'50-5.—Conejos, par, 3-4'50.—Gansos, uno, 5-6.—Patos, par, 4-5.—Tocino la carnicera, 2.—Lechones, por cabeza, 6-13.—Ganado lanar de un año, 13-15.—Ovejas, 10-12.—Vacuno, 00-00.—Paja, quintal, 1'75-2.—Alfalfa, quintal, 4-4'50.—Cebollas, ristra, 0'10-0'25.—Ajos, ristra, 0'20-0'80.—Vesas Banquet, 12'50-13.

FIGUERAS:—Imprenta-Tarjetaría de José SERRA.