

COOPERACION

PUBLICACION AGRICOLA Y DE VARIETADES

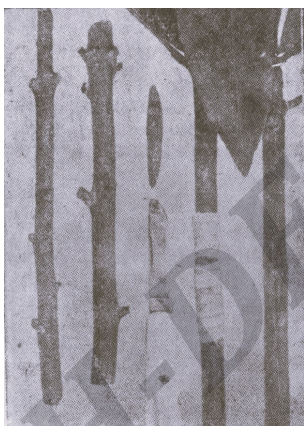
Director: HECTOR PEREZ ESTRADA

AÑO VIII

Sin Pedro Sula, Honduras, Febrero de 1949.

Núm. 107

USTED PUEDE INJERTAR GUIANDOSE POR ESTOS GRABADOS



INJERTO DE ESCUDETE

Para la mayoría de los árboles frutales tropicales este método de propagación es el mejor. A la derecha del grabado se ven ramas de donde pueden cortarse yemas, y un escudete debidamente cortado, y a la izquierda el mismo escudete insertado en el patrón y cerca del cuchillo el escudete ligado con una tira encerada.



INJERTO DE CORONA

Las pías para los injertos deben cortarse en la forma que indica este grabado. Luego se insertan bajo la corteza del patrón y atan con una cuerda suave. A la derecha aparece el injerto ya terminado, protegido con una cubierta de papel encerado.

—o—

“EN LOS ARBOLES FRUTALES, LA UNICA FORMA DE EVITAR LA RETROGRADACION AL TIPO SILVESTRE DE LAS ESPECIES ES HACIENDO LA PROPAGACION POR MEDIO DE LOS INJERTOS, CUYO PROCEDIMIENTO ASEGURA A LA VEZ LA SELECCION Y MEJORAMIENTO”

Carta de Marcelo a Práxedes

Desde Río Frio.

Querido Práxedes:

Siempre hemos leído con agrado la Revista Cooperación, que nos trae a los agricultores provechosas enseñanzas. En algunos números hemos leído importantes artículos sobre los males que acarrea la costumbre de nuestros agricultores de quemar los campos para efectuar sus cultivos y matar la garrapata, y estamos muy de acuerdo en todo lo que se dice, sobre los inconvenientes y perjuicios de las quemas; pero en Honduras, actualmente, no se puede prescindir de este lamentable sistema, porque nuestros agricultores carecen, en absoluto, de la maquinaria agrícola necesaria para preparar, por métodos modernos, sus tierras de cultivo, ya que sólo cuentan para ello con hachas, machetes y fósforos para sus labores.

Ya nos han hablado, Práxedes amigo, de la campaña emprendida para proscribir los métodos primitivos en agricultura, lo que estaría muy bueno si se nos hubieran enseñado los modernos sistemas de cultivo. Hay que conocer los problemas que afrontamos los campesinos para efectuar una saludable reforma agrícola. "La Naturaleza no da saltos". "No es lo mismo verla venir que hablar con ella", dice el refrán, Práxedes amigo.

Si yo fuera siquiera Ministro, querido amigo Práxedes, me interesaría, primero, por establecer Cooperativas para la compra y venta de maquinaria y aperos agrícolas y venta de los productos obtenidos; por la fundación de Cajas Rurales y Bancos Agrícolas Hipotecarios; construcción de verdaderos caminos, no como los que dicen que se hicieron durante la era de la "Bendita Paz"; procuraría efectiva dirección técnica agrícola; establecería campos de experimentación agrícola, laboratorios para exámenes de tierras; etc., etc., y entonces apremiaría a quienes empleasen en sus trabajos métodos primitivos.

Es labor patriótica, caro Práxedes, destinar al fomento de la agricultura científica y educación del pueblo—y eso harías tú siendo Presidente y haría yo siendo tu Ministro—las enormes sumas de dólares (de los lempias sólo existe el nombre) que se destinan para comprar aeroplanos, cañones, tanques, rifles y bombas para matar colorados; es labor patriótica impedir la tala inmisericorde de los bosques por compañías madereras extranjeras, que están ocasionando al país, la sequía y la erosión de la tierra; es labor patriótica ayudar a nuestros agricultores en sus labores, proporcionándoles tierras, dinero, maquinaria y las facilidades que necesitan para sus labores, que así podrá exigirseles que trabajen por métodos científicos.

Pass a la página 10.

Apicultura

Divisiones

Por el Apicultor Juan P. Burgos E.

La división de una familia de abejas, con el fin de formar una o varias más, se realiza generalmente en la época en que las abejas suelen enjambiar, comúnmente al iniciarse la primavera.

La época en que las abejas enjamban es cuando los apiarios necesitan más a menudo de la atención y vigilancia del apicultor. Este no ignora los inconvenientes que causan la salida de los enjambres y las molestias que ocasiona su captura, más si estos se posan en lugares elevados, que si no hace imposible dicha captura, resulta peligrosa.

Para evitar todo esto los apicultores sensatos y cuidadosos proceden a la división de sus colonias, especialmente de las que amenazan enjambiar, anticipándose de esta manera al deseo natural en las abejas de dividirse en dos o más familias. Este procedimiento, que más adelante explicare-

mos, tiene la gran ventaja de poder practicarse con toda comodidad y en el mayor número de colonias posible, a la hora y día fijados anticipadamente por el apicultor.

Para que las divisiones resulten perfectas y se logre un mayor porcentaje satisfactorio éstas deben hacerse en el momento oportuno, eso es, cuando las colonias estén en un estado próximo a la enjambrazón, pues de esta manera se evitará que surjan posteriores inconvenientes por carencia de provisiones en las colmenas o por escasez de néctar en el campo. De lo contrario, si las divisiones son hechas prematuramente y sin tener en cuenta el deseo natural en las abejas de efectuar voluntariamente la división se correrá el riesgo de sufrir fracasos la mayoría de las veces, imposibles de reparar o evitar.

La división de colonias no debe ser hecha simplemente porque desee-

BANCO ATLANTIDA

La Ceiba

Se ocupa de toda clase de servicios bancarios y tiene corresponsales en las principales ciudades del mundo.

SUCURSALES:

Tegucigalpa — San Pedro Sula — Puerto Cortés — Tela

mos acrecentar rápidamente nuestro apiario, porque veamos que las abejas formen "barbas" en el exterior de las colmenas, o porque al hacer nuestras revisiones encontremos alguna colonia—al parecer normal—construyendo alguna celda real, que bien puede ser un deseo de mudar de reina.

Ahora explicaremos de una manera sencilla y práctica el sistema de división más fácil que se conoce: tó nese una colmena completa debidamente preparada con sus diez cuadros con láminas enteras de fundación o cera estampada o en su lugar diez panales ya contruidos, siempre que éstos sean propios para la cámara de crías, es decir, poseyendo éstos mayor cantidad de celdillas para el desarrollo de abejas obreras; acérquese esta colmena junto a la que se va a dividir, destátese ésta y búsquese a la reina; ya hallada, póngase con todo y el panal en que se encuentra en la nueva colmena, habiendo retirado antes de la misma un cuadro que luego se colocará en el lugar en donde se quitò



Injeritos

1.—De costado.

2 y 3.—Inglés.

4 y 5.—De ensambladura.

El injerto de costado es el más recomendable porque da mejores resultados,

EL ASERRADERO

EL CONDOR

es el más popular de
esta ciudad.

=====
Maderas en general, a
precios equitativos.

el panal con la reina de la colonia antigua. El objeto es que ambas colonias posean cada una sus diez cuadros con fundación o con panales contruidos.

Después de hecho lo anterior quítese la antigua colonia de su base y trasládese a otra, colocada en otro lugar destinado de antemano y póngase en su lugar la nueva colmena en donde se puso la reina.

El efecto es sencillo y fácil de explicar; en la colonia antigua que se llevó a otro lugar quedaron en ella la totalidad de las crías de todas edades y casi todas las abejas pecoreadoras o recolectoras. En la colmena

El Modo de Ensilar

Por el Profesor W. t. on

(Continuación)

Siendo la acidez el elemento o factor esencial y no un ácido en especial, el proceso se presta a otros desarrollos para proporcionar la acidez necesaria por otros períodos a la masa de plantas que se conserva en cada silo. Así se ha aconsejado también la adición de soluciones de ácidos minerales como el hidrocloreídico y el sulfúrico, bien preparado, bien juntos. Esta fórmula ha dado buenos resultados para los fines que se persiguen, pero lucha con la dificultad que ofrece su transporte y manejo y con la necesidad de tener que utilizar trajes protectores para quienes lo realizan.

Sea cual fuere el método que se emplee, el hecho es que esta manera de ensilar constituye un buen procedimiento para almacenar alimentos ricos en proteínas para alimentar en invierno a los vacunos. Pero

nueva, que quedó en el lugar de la antigua, sólo se dejó en ella un panal con crías, miel y polen y la reina fecundada, salvo que por precaución se haya colocado en dicha colmena uno o dos panales con miel para en previsión de extinguiamiento por hambre. La cantidad de abejas en esta colmena al principio será muy reducida, pero conforme vayan transcurriendo las horas irá aumentando notablemente, pues todas las abejas adultas recolectoras que estaban en el campo al hacerse la división y todas las que saldrán luego de la colonia, que se llevó a otro lugar, al regresar de su recolección, forzosa y lógicamente irán derecho a la colmena que, estando en el lugar por ellas conocido, después de algunos titubeos y notando por fin la presencia de su rei-



Ya no hay dolor de cabeza
Ya no hay neuralgia tenaz
Porque los dos con presteza
Se los quita uno con ZAS

ZAS la pastilla moderna de efecto rapidísimo contra el dolor de cabeza.

En sobrecitos económicos

na, pronto se acostumbrarán a ella (la colmena) y se acomodaran de (Pasa a la página 6.

además de ello, tiene otras ventajas. Todas las plantas verdes tienen un valor en vitaminas bastante considerable, sobre todo en vitamina A, que es tan valiosa para conservar la buena salud de los animales y favorecer su desarrollo. Este valor se conserva si se usa el procedimiento de la conservación de las plantas en los silos y se pierde si no se hace bien. Lo cual es muy importante, pues significa que merced a los silos puede disponerse en invierno, cuando más falta hace, de las vitaminas necesarias para todos los animales.

Se dice también que aunque el ensilado suele hacerse a base de ciertas plantas verdes, puede hacerse lo mismo a base de otros elementos vegetales que, si no se utilizan en esta forma, se desperdician por completo. Por ejemplo, las hojas de las raíces alimenticias pueden ensilarse perfectamente, constituyendo una reserva adicional de factores nutritivos para el invierno. Lo mismo puede decirse de las coronillas de los nabos y de la remolacha azucarera. Y cuando las papas no son a propósito para el consumo humano, pueden también ensilarse, bien solas, bien mezcladas con plantas verdes. Y mejor aún si se pueden cocer las papas y se las aplana bien al formar las capas de los silos. Estas papas no tienen por supuesto ningún valor en proteínoas, ya que su principal elemento componente es el almidón. El maíz es un producto muy conveniente y con gran frecuencia se conserva en silos, y, como es azu-

carado por sí mismo, no necesita que se le añada nada para producir la acidez necesaria. El maíz debe ser ensilado cuando apenas han comenzado a formarse los granos de la tusa; debe ser cortado en trozos muy pequeños, por lo que antes dije, y constituye un alimento muy conveniente, aunque no es tan rico en proteínas como la alfalfa y demás hierbas verdes. Estas son, indudablemente, las plantas que es más conveniente guardar en los silos si lo que se necesita es almacenar proteínas para el invierno.

Divisiones

acuerdo con las circunstancias, prosiguiendo en sus trabajos normalmente, comenzando con los trabajos de acondicionamiento del nuevo hogar en donde más tarde se efectuará el desarrollo de una nueva generación de trabajadoras aladas, ansiosas de vivir y de laborar en bien de la comunidad.

La colonia trasladada a otro sitio conservará al principio mayor cantidad de abejas, pero conforme transcurra el tiempo su número se reducirá gradualmente por la deserción de las adultas que volverán a la colmena colocada en el antiguo lugar, quedando al final formando esta colmena las crías, cualquiera que sea su número y edad y las abejas jóvenes que aún no han comenzado a salir al campo en sus trabajos de recolección.

Esta colonia prácticamente ha quedado

Ordene sus Trabajos a la Tipografía

- PEREZ ESTRADA -

Especialidad en Formularios Comerciales

Tarjetas de Visitas
Tarjetas de Felicitación
Invitaciones de Boda
Recordatorios de Misas
Recetarios de Médicos



Papel Timbrado
Facturas
Notas de Crédito
Extractos de Cuenta
Recibos
Libros

Folletos
Periódicos
Revistas
Programas
Hojas Sueltas, etc., etc.





Significación Económica de los Silos y Depósitos Agrícolas

Los beneficios que los silos y depósitos de productos agrícolas reportan al país son de gran trascendencia para la economía nacional.

Los productos agrícolas tienen una duración limitada después de ser cosechados. Esta duración es la causa por la cual, en general, el agricultor se ve forzado a vender sus productos tan pronto como le sea posible para no perderlos, aún percibiendo precios enteramente bajos. Esa duración se

prolonga en los silos y depósitos construídos al efecto, en donde se colocan los productos en condiciones especialmente favorables, protegidos de la intemperie, humedad, insectos, etc.

La conservación y almacenamiento que los silos y depósitos pueden ofrecer a los productos agrícolas redundan en beneficios considerables, no sólo para el agricultor, sino también para el público consumidor. Con el uso de silos y depósitos, el agricultor se encuentra en la posibilidad de mantener almacenados sus productos hasta obtener un mercado apropiado.

huérfana de madre o lo que es lo mismo, sin reina, salvo que al hacerse la división se haya proveído de una reina ya fecundada, que es lo más recomendable en estos casos: 1o, porque la colonia no sufrirá atraso alguno; 2o, porque al introducir una reina nueva y extraña se mejora la raza, y 3o, no se tendrá la preocupación de que si la reina que criarán voluntariamente las abejas se perderá o no al efectuar su vuelo de fecundación, o se quede definitivamente zanguera si fecundar, y por consiguiente sin utilidad alguna.

Debemos recalcar nuevamente que para que las divisiones den resultados satisfactorios sólo se deberán efectuar en el momento oportuno, y no hay que olvidar que el éxito de una buena división depende del número de crías y cantidad de abejas obreras jóvenes que posea la colonia que se va a tratar.

También hay que tener presente que si la colonia que se divide posee alza o al-

PASTA DE TOMATE

En lugar de guardar la crema de tomate en botellas se puede hacer pasta. Para eso se procede así: la crema, sin salar, se pone en una funda. Se cuelga la funda para que escurra el agua. Después que ha escurrido toda el agua se pone la bolsa con la pasta sobre una mesa inclinada. Se (Pasa a la página 8)

zas con cierta cantidad de miel, ésta o éstas deberán ser colocadas en la colonia que se cambió de lugar, o sea la que su población quedó formada por las crías y abejas jóvenes, pues éstas, como no saldrán muy pronto al campo, sucumbirán de hambre si les faltan provisiones para su sustento diario, en tanto se las puedan procurar ellas mismas.

Preparación de la manteca de puerco De la blancura, dureza, plasticidad, y y textura de la manteca

Por Carlos Rodríguez Casals.

Los pueblos de la antigüedad eran más aficionados a las grasas y aceites vegetales y a las provenientes de las leches de cabra y vaca, que a las grasas animales procedentes de los tejidos adiposos de los animales.

Esta predilección del hombre antiguo por los productos vegetales que usaban en las comidas y en los aceites, tiene su explicación en que los animales eran considerados como deidades y se les rodeaba de respeto y adoración.

Del puerco particularmente diremos, que era animal sagrado para millones de fanáticos de la India y de China, y las antiguas literaturas asiáticas ofrecen curiosos datos y maravillosas leyendas del cerdo divino. Ningún hombre hubiera sido capaz de matar un animal tan sabio y bondadoso a quien la leyenda le concedió: "Como el cerdo no mira hacia arriba nada tiene que impetrar a las deidades y por tanto debe considerársele como una deidad".

"Como el cerdo ha matado el mal de la palabra, es bondadoso y sabio".

Por otra parte, la leyenda considera al cerdo más perfecto que el buey y que el hombre, pues si bien el cerdo come hasta saciarse y puede ser acusado de gula, ningún cerdo pudiera ser acusado de avaro ya que no guarda alimentos una vez satisfecho... y los chinos detestaban la avaricia.

Así el cerdo fué elevado a los altares y

adorado millares de años a lo largo de remotas y dilatadas épocas, hasta que un día, en que eventualmente descendió desde el altar al chiquero.

Y sigue la leyenda: "cierto día un incendio arrasó la casa de un aldeano, quemándose también el altar y con éste el cerdo sagrado".

Horrorizado el aldeano corrió a salvarlo de las llamas, mas, como estaba en extremo caliente la manteca que se derretía instintivamente se llevó las manos a la boca para mitigar el dolor.

Grande fué su asombro al saborear ocasionalmente la sabrosa manteca y desde entonces comenzó a decaer el mito del cerdo divino y se inició su aprovechamiento en la alimentación humana.

Ningún animal como el cerdo ha disfrutado o sufrido la gama infinita de la emoción humana.

Todos los honores del altar y de la adoración, todos los desprecios de las pocilgas y chiqueros, todas las vejaciones en nombres que sirven de referencia a las bajas pasiones.

En nuestros días han mejorado sus condiciones de vida y recobrado en parte el aprecio de la humanidad en prenda a que el cerdo sube todos los días a todas las mesas, en todos los países civilizados, al menos en forma de manteca.

EXTRACCION DE LA MANTECA

Los procedimientos industriales para derretir o fundir la manteca retenida en los tejidos blancos adiposos del cerdo, son semejantes a los empleados por las dueñas de casa.

El principio es el mismo para todos y la diferencia consiste en que en la indus-

aprieta con una tabla, que tenga fuertes pesos encima, para escurrir del todo. Luego se saca la pasta y se sala con 200 gramos de sal fina por cada kilo de pasta. Se guarda en frasco de boca ancha. Cien kilos de tomate dan seis kilos de pasta cruda excelente.

tria usan el vapor, el filtro, el enfriamiento rápido y el batido para destacar las características de blancura, dureza y plasticidad que le hacen más comercial por razones de apariencia, consistencia y facilidad para el empaque, transporte y almacenaje.

Cuando la manteca no ha sido aún separada del ambiente en que se formó, es una materia grasa, transparente y estacionaria en los tejidos adiposos del animal.

Por la acción del calor los tejidos se contraen y las bolsas y canales contraídos y rotos dejan libre la grasa líquida, que pasa al filtro a presión donde quedan las materias extrañas.

La manteca al enfriarse tiene tendencia a solidificarse y blanquear y estas aptitudes deben ser estimuladas, pues debe continuar siendo blanca y de cierta dureza, al llegar al mercado.

Cuando la manteca es derivada de puercos seleccionados y seleccionadas también las partes del animal de las que se va a efectuar la extracción, la manteca será naturalmente blanca, sin necesidad de adiciones extrañas en detrimento de su calidad y pureza.

Pero estas precauciones no son suficientes, pues el proceso cuidadoso y adecuado ha de influir no sólo en el color del producto sino también en su dureza, plasticidad y textura.

EXTRACCION AL VAPOR

La extracción al vapor se efectúa depositando los trozos de manteca en rama del animal descuartizado, en pailas cerradas a fin de evitar la descoloración y la oxidación a que queda expuesta de efectuarse la fritura al contacto del aire y de la luz.

Las paredes y revestimientos interiores de estas pailas han de ser inoxidables para que no sean atacadas por los ácidos grasos.

Se opera a una temperatura de 112° C., se procede a la clarificación con carbón agitando, para remover el color, el sabor y la humedad. Acto seguido se la hace pasar a través de una serie o batería de filtros en que es completado el proceso de clarificación y separación de materias extrañas.

La manteca caliente, a la salida del fil-

tro, es retenida previamente en un depósito calentador a fin de elevar nuevamente la temperatura para proceder a un enfriamiento rápido y violento.

El enfriamiento lento produce una manteca granulada y de fácil liquefacción y el enfriamiento rápido imparte cierta dureza, plasticidad y blancura a la masa.

Es por lo cual, la manteca ya filtrada y caliente se vierte sobre rodillos de acero que se mueven en un ambiente frío o caja de refrigeración de donde sale a presión.

Las precauciones anteriores y los efectos de altas y bajas temperaturas han dado blancura y plasticidad a la masa y suficiente dureza para ser moldeada o cortada en panes para ser detallada al público en paquetes de distintos pesos y volúmenes, en que el producto se conserva duro, blanco y plástico.

En la industria moderna ha aparecido una nueva modalidad apreciable por la manteca: "La texturación", a fin de que queden divididos los glóbulos grasos y distribuidos uniformemente los gases, obteniéndose una masa cremosa, suave, de fina textura que facilita su conservación sin refrigeración, mejora su apariencia y en definitiva facilita su mezcla con las harinas.

CALIDAD DE LA MANTECA

Desde la selección del puerco y las partes de éste que van a entrar en la fritura, todas las unidades de obra en la preparación, son tenidas en cuenta bajo riguroso control hasta obtener un producto acabado, puro, sin adiciones de materias extrañas, que responde a los siguientes requerimientos:

Producto blanco, duro, plástico, puro, y de fina texturación.

La manteca así obtenida se conserva por largo tiempo con o sin refrigeración y resulti inasustituible para ser mezclada con la masa de harina, en la panificación y la pastelería, impartiendo ligereza y fragilidad a los ojaladres, manteniendo la humedad propia del pan y los pasteles y preservándolos por mayor tiempo de la humedad ambiente.

Teniendo en cuenta la propiedad de las grasas de captar y retener los olores, de-

Yo no defiendiendo los métodos que emplean nuestros campesinos en sus labores agrícolas; lamento que con esa práctica nociva destruyan nuestra riqueza forestal; pero la pobreza en que vive nuestra población rural les impide obtener los más baratos implementos que les permitan desechar los sistemas primitivos que emplean. Además, ignoran otros sistemas, pues no han recibido ni las más elementales nociones de agricultura; han vivido olvidados de los que mandan que sólo se han acordado de ellos para cargarlos de impuestos y contribuciones; pero creo que los patrióticos proyectos de los que desean el implantamiento de una agricultura adelantada en el país, correrán la misma suerte del cultivo de la morera patrocinado por el Dr. Paz Baraona, y el de la vid por el Dr. Mejía Colindres. Este señor quiso enseñar al pueblo a beber vino en vez del vulgar aguardiente, y para realizar su proyecto, propuso que se trajeran cepas o sarmientos de vid de Europa, donde abundaba la terrible plaga de la filoxera.

De estas selvas, querido Práxedes, no vemos nuestros problemas como se ven desde una butaca ministerial, o como los ve un agricultor que vive en Comayagua que lo único que ha sembrado en su vida es la cizaña.

Tu amigo y paisano.

Marcelo DISCUA.

La Revista "COOPERACION"

se envía GRATIS a los Maestros Rurales y Agricultores que la soliciten. Tenemos 125 suscripciones para obsequiar durante el presente año.

ben empacarse cuidadosamente y mantenerse en lugares frescos o refrigerados.

La manteca hace agradables y digeribles los alimentos teniendo además un gran valor nutritivo pues contiene los ácidos oleosos que el organismo humano no puede producir.

Carlos Rodríguez CASALS.

Cumplen las empresas madereras la Ley de Bosques?

La tala de nuestras selvas, como se está practicando constituye un crimen.

Se está vendiendo la herencia de los hondureños por un plato de lestejas.

Después de mi, el diluvio, dijo Luis XV.

Màquinas picadoras de forraje

Marca "OHIO"

Manejadas a mano o electricidad

Pida informes a

PABLO D. LARACH

San Pedro Sula

Honduras, C. A.

"LUCAS"

Una Gran Pintura

Calidad reconocida desde 1849

Pinfe con Pinturas LUCAS para Belleza y Protección

Distribuidor Exclusivo:

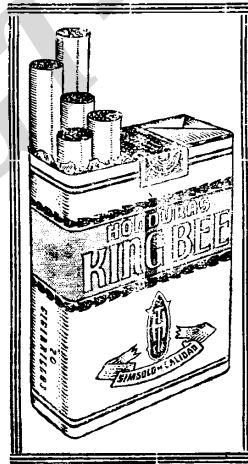
JUAN D. LARACH

San Pedro Sula

FUME

KING BEE

El Cigarrillo
cuya popularidad
se debe a su
calidad



BUSQUE LOS CUPONES