

por las cosas de los santos y de la Iglesia.
Poco tiempo hace se reorganizó la Banda Municipal, y de ley era y de conciencia, que los muchachos, en día tan señalado como es el del Patrón, tocan por las calles y plazas y procesiones; máxime, cuando con sumo gusto aunque no fueron obligados hacían su trabajo gratuito, completamente gratuito. Pues, no señores, no; cuando estaban reunidos para acompañar á mi procesión, ¡cataplún! les dicen «que no toquen». ¿Podréis decirme, preclaros señores, qué concepto formarian de aquel representante del divino crucificado, los músicos y feligreses? ¡Ah! ¡Ah! ¡Qué malo está el mundo, Tomás! Luego, se quejarán á mí en años malos, cuando no llueva, en las enfermedades, en la langosta, pestes, etc., etcétera. Y yo entonces ¿qué hago? ¿Tomar venganza? No la tomaré, porque los santos no pueden recurrir á esos extremos; pero, hacerme el indiferente, sí; yo no aporreo las puertas del cielo pidiendo misericordia para luego recibir tan mal pago. Os aseguro, respetables Santos Tomás y Lucas, que si no hubiese sido por la formación de este Bloque, centro donde se reúnen los infelices braceros y labriegos, en este año, no les echo una gota de agua. ¡Me han dado lástima; pobrecitos; los querían dejar morir de hambre. ... ¡Pobrecitos!

Lleva muchísima razón nuestro patrono. En un Centro de reunión, adonde concurren ciertos sujetos de dudosa fidelidad política y otras cosas que no quiero nombrar, díjose por uno de ellos: «A esos á los del Bloque hay que tomarlos por hambre. Cabal ¿por hambre? ¿Eh? Estais arreglados. Pero continuemos con nuestros pitos y flautas ya que les llegó la hora.

Dicennos, fué llamada la Banda para asistir á un entierro; cobraron veintidós pesetas, cedieron la mitad al director y la otra mitad... ¡Detente pluma! La otra mitad que debieron repartirse los músicos, un señor... echóselas en el bolsillo para pago de los pitos según decía. La protesta de los músicos, no se hizo esperar; y al fin, hubo de reintegrarles sus bien ganadas pesetas. Por cierto que, por unanimidad, la entregaron también al director. ¡Muy bien, muchachos, muy bien! ¡Eso es dar lecciones de liberalidad y desprenderse! Nuestro aplauso más entusiasta. Os portásteis como hombres dignos. Así se hace. Vuestra conducta noble y caballerosa os ha elevado muchísimo. Cuando quieran arrollaros ó necesitéis defensores de algo ó algunos, aquí estamos nosotros, ¡chocarla amigos! Nada de humillaciones. No tenéis que ver con *Rey ni Roque*. A tocar y cobrar, sea quien sea. Vuestra protesta estuvo muy en lo firme.

El dinero de los pitos, lo adelantaron entre unos cuantos individuos, para hacerse cobrar en recibos de consumo. Es decir, dieron á diez y cinco duros adelantados, con el exclusivo objeto, de que esta gracia se las tuviera en cuenta en el repartimiento, de manera que, los dieran con ventaja. Ya lo

hacer pagar los pitos por segunda vez? ¡Vamos! Que no, muchachos; que no. Cuando necesitéis algo ya os lo hemos dicho, aquí estamos nosotros. Y cuando la flauta suene, que sea de firme. ¿Entendéis?

Uno que no toca pito.

Para los Agricultores

El sulfatado de las patatas

Conocen perfectamente los labradores la enfermedad que todos los años merma considerablemente sus cosechas de patatas, á la cual llaman *morrón, mancha*, etc; etc; apenas habrá un labrador que no haya oído hablar del sulfatado de las patatas para prevenir esta enfermedad; hay bastantes campesinos que han ensayado el sulfatado, y la mayor parte de ellos, por no decir todos, creen que no presta utilidad alguna.

El sulfatado no presta utilidad cuando se prepara mal el caldo con que se han de sulfatar y cuando (como sucede en la mayoría de las veces), además de preparar mal el caldo, no se sulfata á tiempo.

Pero si el caldo se prepara bien y si los sulfatados se verifican á tiempo, es muy distinto el resultado que se obtiene con esta práctica agrícola, y entonces es cuando se deja ver su utilidad.

Vamos, pues, á dar á los labradores las instrucciones necesarias para practicar esta operación.

Preparación del caldo.—Se necesita para esta preparación: sulfato de cobre, agua, cal viva, una tina de madera, de barro ó de cobre un cestillo de mimbre ó un saquito de lienzo de mallas anchas y un clavo ó una punta de París bien limpio ó nuevo.

¿Qué cantidades de sulfato de cobre y agua se emplean? Basta con hacer una disolución de sulfato de cobre al 2 por 100, es decir, se disuelve 2 kilos de sulfato de cobre en 100 litros de agua. Esta operación puede hacerse disolviendo los 2 kilos de sulfato de cobre en una pequeña cantidad de agua caliente, y añadiendo después los litros necesarios de agua fría hasta completar los 100; pero como no siempre se dispone de agua caliente, recomendamos el siguiente procedimiento para hacer la disolución en agua fría:

Se echan los 100 litros de agua en la tina de madera: se ponen los kilos de sulfato de cobre en el saquito de lienzo ó en una cestilla de mimbre y se sumerge el saquito ó la cestilla en la parte alta del agua de la tina.

Si en vez de emplear la cestilla ó el saquito de lienzo, se echan los 2 kilos de sulfato de cobre en la tina, resulta que el color adquirido por el agua impide ver el fondo de la tina y no se sabe cuando ha terminado de disolver el sulfato. Y como es necesario tener la seguridad de que todo el sulfato está disuelto para poder continuar la preparación del caldo, el empleo de la cestilla ó del saquito no deja lugar á dudas, porque es evidente que se habrá disuelto todo el sulfato en el agua, cuando haya desaparecido completamente del saquito.

Si no se dispone de una tina de madera (que puede ser una barrica de madera desfondada por una de sus bases) se empleará una de barro ó de cobre,

se deben emplear tinajas, calderos u otros utensilios que sean de hierro.

Al terminarse de disolver el sulfato de cobre, se agita la disolución; con un palo bien limpio ó una caña; nunca con varillas ó barras de hierro.

Para terminar la preparación del caldo, hay que añadir una lechada de cal á la disolución del sulfato de cobre.

¿Cuánta cal se empleará?—Es muy frecuente el indicar, tantos kilos de cal en forma de lechada, por tantos kilos de sulfato de cobre.

Tales indicaciones serian buenas y acertadas, si el labrador dispusiera en el campo de cal químicamente pura; pero como es muy variable la calidad de la cal que el labrador puede utilizar, ya por proceder de calizas impuras, ya por que la calcinación de estas calizas en los hornos no ha sido perfecta, de ahí que seamos opuestos á recomendar el empleo de tantos ó cuantos kilos de cal para hacer la lechada.

La cal que se emplee para hacer la lechada, debe de ser al recién apagada, y mejor aún, cal viva que se apagará cuando vaya á hacerse la lechada. Una vez apagada la cal viva, se le añade más agua para formar la lechada, y debemos advertir que no son mejores las lechadas espesas, sino las muy diluidas.

Esta lechada de cal se vierte poco á poco sobre la disolución del sulfato agitando con el mismo tiempo y continuamente con un palo ó una caña.

¿Hasta cuándo se añade lechada de cal? Esta pregunta es la misma en realidad, que la antes hecha: ¿de cuánta cal se empleará? La respuesta la dará un clavo, una punta de París.

Si con una paja ó una hierba que introduzamos en la disolución del sulfato de cobre, ponemos una gota de esta disolución sobre el clavo, veremos que enseguida queda debajo de la gota un depósito de color cobrizo; es decir, veremos que la gota ha dejado una mancha en el clavo.

A medida que sobre la disolución del sulfato se va echando la lechada de cal, las gotas que con la paja se saquen de la tina y se pongan en diferentes sitios del clavo irán dejando manchas de menor color; hasta que llegará un momento en que, por efecto de la lechada que se continúa añadiendo, no dejen mancha algunas las gotas en el clavo.

En este momento es cuando se ha terminado de añadir la cantidad de cal necesaria para obtener el caldo que se ha de emplear en el sulfatado.

Pudiera suceder que se hubiera añadido demasiada lechada de cal. Esto se conocerá dejando de remover el caldo y soplando suavemente sobre él; si se observa que se forma una película muy delgada de color blanquecino en el líquido que sobronada, es prueba de haber añadido un exceso de lechada de cal, y para corregir el caldo se añade por pequeñas porciones, y con calma, sulfato de cobre disuelto en agua.

Para no llegar al caso de tener que andar corriendo el caldo, por haber añadido exceso de la lechada de cal, es por lo que recomendamos que la lechada se vierta sobre la disolución del sulfato con lentitud y sin precipitaciones de ninguna clase, sobre todo desde que se note que las manchas en el clavo son de poca intensidad.

Conocida la manera de preparar el caldo para sulfatar, veamos, ahora cuándo y como se practica esta operación.

labradores que las matas de patatas no se sulfatan para curar la enfermedad; es decir, que el sulfatado previene pero no cura la enfermedad.

Por consiguiente se debe sulfatar cuando las matas de patatas están sanas, y aconsejamos á los labradores que sulfaten por primera vez sus patatas cuando las matas tengan aún poco desarrollo; á los quince ó veinte días de haber nacido; que repitan la operación próximamente al mes de haber dado el primer sulfatado; y que vuelvan á sulfatar por tercera vez al mes siguiente.

Excusamos decir, que si al poco tiempo de haber verificado alguno de estos sulfatados, sobreviniera alguna lluvia que arrastre el sulfato al suelo, debe repetirse la operación.

La mejor manera de verificar el sulfatado, es sirviéndose de uno de los aparatos que se conocen con el nombre de pulverizadores, en cuya descripción no hemos de detenernos ahora.

Finalmente, y como últimos detalles de esta operación (que no por ser los últimos tienen menor importancia, deberá acordarse el labrador, de remover bien con un palo ó caña el caldo sulfatador de la tinaja, cada vez que tenga que llenar el pulverizador; de no usar cazos ó tazas de hierro, sino de madera, barro ó cobre; para sacar el caldo dentro del pulverizador esté intimamente mojado para lo cual hará que se agite y revuelva de cuando en cuando, sirviéndose de movimientos bruscos de la espalda; y por último, de conducir la pulverización en tal forma que el caldo sulfatador no sólo caiga sobre la cara superior de las hojas, sino que moje el envés de las mismas.

Juan de Equitior.
Ingeniero agrónomo.

NOTICIAS

Por carecer de espacio en el anterior número, dejamos de consignar nuestra bienvenida á nuestro amigo y suscriptor, don Eliseo Guirado y familia. Sus simpatías acompañantes Mariquita y Natividad, nuestras paisanas, han venido á honrarnos nuevamente y dar mayor realce á la holloza y juventud.

Deseámosle prolongada y feliz estancia.

Por el motivo anteriormente expuesto, no dimos nuestra enhorabuena á nuestro buen amigo y correligionario don Evaristo Martínez, por el nacimiento de su hijo. Hoy hacemos potente nuestro afecto, haciendo constar la satisfacción que nos produce el verlo feliz por tan fausto motivo.

PESAME

Lo damos muy sentido, al honrado y laborioso amigo don Eduardo, director de nuestra Banda, por la muerte de su hijo Luis. El joven Luis, como temprana flor de primavera, ha sido inmolado por el primer cierzo.

La terrible Parca, cobóse en sus años, y día por día, fué agotando aquella vida de bondad.

¡Pobre Luis!
Al inmenso dolor de tus padres unimos el nuestro. No en balde tu sencilla amabilidad y nobleza deja entre nosotros una brillante estela de ofeciones. Rogáramos por tí, si no supiéramos que tu alma angelical está en el Cielo.

Imp. de EL BLOQUE.

HEMEROTECA PROVINCIAL
SOFIA MORENO GARRIDO
ALMERIA