

R.- Una visita al Sagrario cada primer jueves de mes, -  
pidiendo al Señor sacerdotes santos.

--/--/--/--/--/--/--/--/--/--/--

== CRONICA AGRO -- PECUARIA ==

Durante muchos siglos, las chumberas (figa de moro) de notoria rusticidad y fácil multiplicación en todas las regiones cálidas y esteparias de la zona del litoral mediterráneo, fueron consideradas como signo de pobreza por sus mínimos rendimientos y escasa valoración de sus productos.

Esta situación minimizada de la chumbera, se prolongó hasta hace muy pocos años. Los técnicos norteamericanos mejoraron algunas de sus variedades y consiguieron eliminar las espinas de las palas, convirtiéndolas en excelente forraje para el ganado, actualmente muy utilizadas por los vacunos de Texas.

Sin embargo, hace ya bastante tiempo que los agrónomos americanos y franceses, venían estudiando esas cáctareas, señalando sus frutos y palas como materia importante y de inestimable valor para el racionamiento de animales domésticos.

En Africa y España se aprovecha exclusivamente el fruto, en Italia se explotan los higos y las palas. Estas últimas las utilizan como forraje verde o henificado para el ganado, especialmente para las vacas lecheras, pues está plenamente comprobado que no sólo conserva y aumenta la secreción, sino que además mejora la calidad de la leche.

Pero en donde más generalizado y difundido aparece el consumo de las pencas del (figa de moro) es en las regiones esteparias y semidesérticas de los Estados Unidos y de México.

El grave inconveniente que tienen, son las agujas finísimas en la superficie de las palas y de los frutos, que son mucho más temibles que las espinas grandes.

Las pencas de las chumberas, pueden suministrarse no sólo a los vacunos, sino también a los corderos y cerdos, siendo su poder alimenticio, la mitad de la alfalfa. La composición química, es la siguiente:

Proteína, de 0'58 a 0'72; Almidón, de 2'71 a 4'46; grasas, de 0'05 a 0'19 por 100.