



Extensión en América

COLABORACION HISPANOAMERICANA

Se está vendiendo leche que se conserva más tiempo

Una leche que se mantiene fresca más tiempo se va abriendo camino hacia las neveras de las casas.

Esto es el resultado de una manera nueva de enfriar la leche al pasteurizarla, de modo que se conserve casi un mes bajo una normal refrigeración.

El nuevo proceso se llama pasteurización a temperatura ultraalta. En lugar de dejar la leche en un tino de calentamiento, se lleva ahora la leche hasta una temperatura de aproximadamente 200 grados Fahrenheit durante unos segundos.

Este procedimiento mata más bacterias que el de «dejar» la leche, y más que dobla su duración, dice O. W. Kaufmann, de la Universidad del Estado de Michigan.

Los expendedores de productos lácteos predicen que podría eliminarse el reparto tan frecuente a las casas y los lecheros esperan que con ello bajarían los gastos de distribución. Se venderá más leche y se mantendrían los precios.

El primer expendedor que hizo uso del nuevo proceso fué la Willow Farm Products Company, en las afueras de Chicago. Emplearon ese nuevo procedimiento hace dos años.

«La leche no coge ningún gusto en absoluto», dice un funcionario de la finca de Willow, aunque la temperatura más alta causa un ligero cambio en el olor. Los «catadores» más bien declaran que ocasiona un mejoramiento en la leche para chocolate al darle más cuerpo.

(De *Farm Journal*, abril de 1959.)

Algunos suelos necesitan más cal de lo que las pruebas indican

Hay pruebas de suelo que han dado la medida correcta de iones hidrógeno (pH). Pero los científicos del suelo señalan que el aluminio libre también produce acidez en el suelo que las pruebas no han medido.

Hemos estado durante mucho tiempo abonando escasamente suelos ricos en aluminio susceptible de ser extraído, dice E. O. McLean,

uno de los científicos de la Universidad del Estado de Ohio que trabaja en una nueva serie de pruebas de suelo.

Todo suelo es rico en aluminio y la mayor parte está «encerrado» en forma insoluble. Pero a medida que el suelo vaya haciéndose más ácido, mayor cantidad de aluminio se transforma en soluble, y este proceso aumenta la acidez: una especie de reacción en cadena.

¿Quiere esto decir que las actuales pruebas de acidez del suelo no valen? No; más bien es que estamos llegando a mejores métodos para hacer las pruebas.

(De *Farm Journal*, abril de 1959.)

Una nueva alfalfa ideal para pastos

La nueva alfalfa llamada «Teton» parece tener auténticas posibilidades como pasto. Es una planta muy resistente, y el secreto de sus cualidades para tolerar un pastoreo intensivo está en su corona baja y ancha, con un sistema de raíces muy esparcidas.

No es una verdadera trepadora, pero sí de raíces muy prolíferas que producen rizomas que hacen brotar nuevos tallos.

El «Teton» será utilizado como heno en las zonas del oeste de Dakota del Sur, donde se puede segar en junio, aprovechándose el resto de la temporada para pastos. El rendimiento del primer corte puede ser comparado favorablemente con la calidad media de las variedades de heno de Verbal y Ladak hasta llegar a Brookings (Dakota del Sur).

Los segundos y terceros cortes de «Teton» no son tan buenos, debido a que esta alfalfa se recupera más lentamente que otras variedades, pues entra en una especie de letargo moderado durante el otoño, después de cada corte.

El sur de Dakota cree que se mostrará como muy útil para mejorar los prados. Podría sembrarse tan escasa cantidad como una libra de «Teton» por acre en la hierba de un prado y éste se cubriría al extenderse los rizomas.

Una de las debilidades del «Teton», en comparación con otras variedades, es su falta de vigor para reproducirse. Es de brote lento,

(*Sigue en la página 20.*)