

el emigrado

Propiedad de la Soc. «Hijos del A. de La Estrada» en Cuba

Año XVIII

La Estrada 16 de Diciembre de 1.937

Núm. 611

.. Mirando al Agro ..

PRÁCTICAS DE LA TEMPORADA

Agricultura.—Las continuas lluvias de esta temporada han impedido que hasta ahora pudiesen llevarse a cabo los trabajos de la *esterqueira*, o sea de la siembra del centeno y del trigo en los terrenos de labradío.

Se continúa dando el primer corte o despunte a los centenales de *estivada* y a los alcaceres y demás prados artificiales hechos en labradíos a base de la llamada «hierba de Vigo», avena, cebada, etc.

El cultivo de esta última graminéa (de la cebada) va extendiéndose considerablemente de un año para otro en esta Comarca, debido a las grandes ventajas que reúne para el caso sobre el alcacer o centeno forrajero, ya que, mientras a éste, por lo regular no se le da más que un solo corte, o dos a lo sumo, sin ningún otro aprovechamiento, a la cebada suelen dársele varios durante el invierno y la primavera, y por último aun puede dejarse a que eche la espiga en principios del verano, como el centeno y el trigo, y emplear luego su grano y la harina del mismo para alimento de los animales y hasta para hacer pan, ya sola o bien en mixtura con la del maíz, del mismo modo que hoy se hace con la del centeno.

Arbolado.—Da principio la siembra y plantación de arbolado forestal y de frutales.

Estos últimos deben sembrarse y plantarse: en las huertas bien cerradas, en los alrededores de casa y en los sitios más reservados, los de frutas mejores o más apetecidas, como las pавías, peladillos, peras y manzanas de mesa, cerezas garrafales, higos, etc.; y aprovechando los ribazos de las fincas, los bordes de los caminos y las orillas de los ríos y arroyos, aquellos otros frutales más corrientes, como los manzanos para sidra, perales, cerezos y ciruelos ordinarios, y los que no son propios de huerta, como castaños, nogales y avellanos.

En cuanto a los forestales, deben plantarse y sembrarse según su clase: las especies esclavas y cuyas raíces profundizan o se extienden más en el terreno, como los pinos, los alerces, los abetos, los robles pubescentes o *carballos cerquiños* (propios de tierras secas), los alcornoques, los eucaliptus, las acacias forestales (*mimosas* y *algarrobos*), etc., en las tierras bravías, areniscas o pedregosas en donde no se puede cultivar bien el tojo por hacerse difícil el paso del arado, y por consiguiendo el *anovado*, debiendo dedicarse

dentro de estos mismos terrenos, los mejores y más abrigados, en las laderas de los montes y colinas, a las plantas más delicadas, como los eucaliptus y los abetos, y procurando llevar hasta las cumbres el pino y otras por el estilo. Luego los terrenos medianos que se dediquen a pastizales, deben repoblarse de castaños (siendo muy indicados como inmunes contra la peste los del Japón), de robles (para lo cual recomendamos el rojo americano o *Quercus rubra*), de hayas, cedros, enebros, thuías, etc., alisos, fresnos, araucarias, secuoyas gigantescas (*Wellingtonias*), etc.

Ya hemos dicho repetidas veces que las mejores tierras, especialmente las que tienen o puede proporcionársele agua para riego, y que, además, son de bueno o regular servicio, deben dedicarse a labradíos y prados.—**Job.**

Franco elevará de su dolor y su penuria al campesino, para que comparta con las demás clases de España su señorío de bienestar y grandeza.

A mata do porco

El acto de la matanza del cerdo es también en nuestra tierra una práctica de esta temporada que, por cierto, tiene su intrínquis en el arte culinario.

No se reduce a privar al animalito de la existencia, sino que para ello hay que valerse de ciertas y determinadas reglas y echar mano de personal idóneo y competente, sin cuyo requisito la muerte del puerco sería una muerte vulgar y semejante a la de otros animales que dejan su nombre oscurecido y los hechos más salientes de su vida rodeados de las más densas tinieblas.

¿Qué es un burro después de muerto? ¿Para qué sirve?

En los tiempos antiguos podrían utilizarse sus restos como arma ofensiva y defensiva. Así nos lo demuestra Caín dando muerte a Abel con una de las quijadas del referido animal.

Hoy La Fouché, Remington, Smith, Maüser, Hontoria, el diputado Lloréns y otros varios autores han demostrado en el terreno de la práctica que estas armas son de poca precisión, haciéndolas desaparecer casi por completo y sustituyéndolas por otras de resultados más rápidos.

A ningún hermano se le ocurre valerse del huesecillo para privar de la vida a su colateral. Lo menos que usa

es una pistola La Fouché de dos cañones.

Demostrada ya la inutilidad de ciertos seres, una vez que han cumplido su misión en la vida, volvamos de lleno al cerdo.

Y aquí si que tendrían campo los griegos para desarrollar su teoría sobre la metempsicosis, pues un cerdo, hoy es cerdo y mañana lo ven ustedes encarnado, transformado o metamorfoseado, ora en delicioso salchichón de Lyon, ora en la succulenta cabeza de jabalí falsificado; ya se encarna en un jamón de York, ya se desfigura en la deliciosa y nutritiva butifarra catalana.

Todo él transmigra a otras regiones superiores, pues no cabe duda que pierde su mísera y denigrante condición social para convertirse en multitud de sublimes y delicadas viandas con que «espiritualizan» el estómago desde el más elevado personaje hasta el más modesto menestral.

Por eso su muerte tiene que ser rodeada de cierto aparato, y he de permitirme describirla, procurando ajustarme en todo a la realidad.

* * *

Una voz suave y cariñosa entona un *iquinol iquinol*, y una mano traidora traza con granos de maíz el camino desde el establo al cadalso.

Valiéndose de medios convincentes, dos o tres fornidos ciudadanos sujetan al animal y le hacen ver la necesidad de acostarse en el banco, hecho lo cual el verdugo, dichas las palabras de rúbrica, le atraviesa con un cuchillo, abriéndole una herida punzocortante de treinta o cuarenta centímetros de profundidad, que comprende desde el lado izquierdo de la epligotis hasta la aurícula derecha, poco más o menos.

Surge la hemorragia, y la abundante emanación de sangre es recogida en blanco barreño y agitada sin cesar por el brazo de delicada dama.

Una prosaica cebolla cierra la herida cuando ya no da jugo, y la dama continúa en su movida operación hasta que la songre esté completamente fría.

El cadáver, en estas condiciones, pasa al negociado de *chamusqueo*, se le cubre de una gruesa capa de helechos secos (*fentos*), se le prende fuego y con un palo se le van atizando las llamas a las cerdas más ocultas; luego se repasa recorriendo nuevamente con pajas encendidas todo su ser, con objeto de dejarle el cuero cabelludo liso como la palma de la mano, operación que, si no la completa la acción demoladora del fuego, es terminada después con un afilado cuchillo, previo el

correspondiente baño de agua templada, aunque en este caso haya que suprimir el jabón.

La extracción de los cascotes o pezuñas remata esta faena.

Puesto el cerdo panza arriba se le da un corte a lo largo del vientre, con el inocente objeto de extraerle las vísceras y los intestinos, y una vez conseguido esto y limpio el animal interior y exteriormente, se cuelga, bien por la boca, bien por las patas de atrás, colocándole dos palos atravesados en su interior para que quede abierto; luego se le da otro corte por atrás, que comprende desde la cabeza o pescuezo hasta el rabo, despegando un poco los tocinos y separándolos también con dos varillas atravesadas para que los mismos se oreen y para poder recrearse, a la vez, en su contemplación.

Después de frío y bien oreado se baja de nuevo a la mesa para continuar descuartizándolo en partes ya de antiguo bien determinadas: la cabeza subdividida en *bicos* y *cacheira*, las espaldillas, los lacones, los jamones o «pernils», los tocinos, las «soanes» (saines o enjundias) para extraer la manteca y obtener los chicharrones, y los lomos o rajos para hacer los chorizos, longanizas y demás embutidos.

Una vez troceado el cerdo viene la salazón. Y el salar bien consiste en frotar fuertemente todas las partes de animal que se deseen conservar, con grandes cantidades de sal gorda, colocando los pedazos en una tinaja o vacia de piedra, que los gallegos llamamos «baño» sin saber por qué, y cubriéndolos totalmente con la misma sal a medida que se van depositando. Dicho recipiente tiene un agujero en el fondo, por donde después se filtra la salmuera para que ésta no inunde la carne.

Y ya terminado todo esto, viene el lavado de las manos, cuchillos y demás enseres que han intervenido en dichas operaciones; y, por último, lo mejor de todo, o sea la espléndida cuchipanda con que es obsequiado el matador y en la que es de rúbrica probar ya algo del recién sacrificado para ir sabiendo que gusto tiene. En esta comida toman parte todas las personas de casa y los parientes invitados, constituyendo una verdadera fiesta familiar.

Y para días sucesivos, la de los chicharrones, la de las morcillas, etc.

¡Cuánto gozamos saboreando los trozos y menudos de aquel pobrecillo!

¡Y eso que tantas veces lo insultamos llamándole cochino, cerdo, puerco, marrano y otras lindezas por el estilo!

PICADILLO (1)

(1) Cómprese el libro «La Cocina Práctica» de este famoso culinario y escritor festivo gallego que se llamó Manuel M.ª Puga. Véndese dicha obra al precio de 6 pesetas en la imprenta de este periódico.

Alumbramiento de manantiales

LAS AGUAS

Ya hemos visto en nuestro trabajito anterior como se ha ido formando la corteza terrestre; como, andando el tiempo, los vapores que la rodeaban se fueron licuando en agua, y cayendo, como ahora las lluvias, sobre su superficie, decorriendo unas sobre la misma en forma de arroyos y ríos, y filtrándose otras hasta las capas impermeables subterráneas y circulando por entre sus juntas y hendiduras, siempre buscando los puntos más bajos hasta hallar su salida por algún manantial e ir parar directamente al lecho de un río o del mismo mar.

Pues bien: esas mismas aguas que impregnaron la tierra, que formaron las corrientes superficiales y subterráneas y que constituyeron los grandes mares, unas veces, al descender la temperatura a menos de 0° centígrados, se congelaron (y siguen congelándose en iguales circunstancias), solidificándose bajo la forma de hielo y sus variantes la helada, la escarcha, etc.; y otras veces, al elevarse la temperatura ambiente más que la del líquido acuoso, éste se evaporizó (y se evapora, siendo curioso observar este fenómeno en los calurosos días del estío, en que se ve subir a la atmósfera el vapor de la humedad de la tierra, llamándole algunos a esto *canícula*), dando ello lugar a la formación de las nubes, etc. Y estas mismas nubes, al juntarse unas con otras, arrastradas por los vientos, y llegar a adquirir cierta densidad o a electrificarse, volvieron (y vuelven) a convertirse en lluvias, nieves, granizo, etc., y, por lo tanto a liquidarse y circular por la tierra de nuevo. Y así, sucesivamente.

Por eso es que el agua que hay en

nuestro globo, en esos tres estados: sólido, líquido y gaseoso, es siempre igual en cantidad, sin que aumente ni disminuya lo más mínimo. Puede haber, y hay, desde luego, según las estaciones, temperatura, etc., más o menos cantidad de agua en estado gaseoso (vapor, nubes); en estado líquido (aguas corrientes y estancadas); y en estado sólido (hielo, nieve, granizo, etc.); pero la suma de esas tres cantidades variables ha de dar siempre la cantidad total invariable.

Conocido también, pues—y todos estos conocimientos previos son necesarios para mejor entender las explicaciones posteriores—, ese continuo movimiento y transformación de las aguas, vamos a concretarnos ahora al estudio especial de su curso por entre las capas de la corteza terrestre, que es el que más interesa al fin que nos hemos propuesto al escribir estos articulos.

Ya hemos indicado, asimismo, que dichas capas, unas eran permeables y otras impermeables. Aclaremos ahora que se llaman capas o estratos *permeables* a los que, como las arenas, gredas y gravas, tienen gran porosidad y permiten, por tanto, el paso de los líquidos a través de la masa por ellas formada; recibiendo la denominación de *impermeables* los que carecen de esta facultad o la tienen muy disminuida, por impedir dicho paso la cohesión de sus moléculas, como sucede con las rocas volcánicas y graníticas, arcillas, pórfidos, etc.

Por lo de pronto, es más o menos permeable, según su constitución, la capa de tierra vegetal que se cultiva o produce espontáneamente las plantas, y lo son también los terrenos clisimianos y de aluvión que por arrastres sedimentarios han dado origen, principalmente, a los valles y hondonadas, e incluso a muchas colinas, laderas, etc. Y debajo de estos terrenos, de muy

variado espesor, se superponen las demás capas (permeables e impermeables) casi paralelamente entre sí, siguiendo las ondulaciones primitivas del terreno.

Así, pues, las lluvias, nieves, heladas y escarchas derretidas, el riego de las tierras y las mismas aguas que absorben los lechos de los ríos, pantanos, etc., se van filtrando a través de esos terrenos permeables, hasta encontrar una capa o estrato impermeable. Al llegar aquí se detienen, ocasionando charcos y lagunas si aquél se halla en posición horizontal o tiene concavidades; o bien forman sobre sí un manto de gotas de líquido que empiezan a deslizarse lentamente en dirección del *buzamiento* (caída) del estrato, si éste está inclinado. En este caso esas gotas, arrastradas por su propio peso, se van uniendo unas a otras, buscando siempre la parte más baja, y dan origen con ello a pequeños hilillos de agua que también se van uniendo entre sí hasta juntarse todos, con los que bajan igualmente del lado opuesto, en el fondo de la depresión en que convergen dos vertientes, (más grandes o más pequeñas), en forma de una especie de libro abierto o ángulo diedro, a lo largo de cuyo canal, llamado *thalweg*, circula esa corriente o venero que irá recogiendo a su paso cada vez mayor número de filtraciones, aumentando su caudal cuanto más se aparta del punto de origen.

Esta corriente subterránea saldrá al exterior bajo la forma de un manantial si en su camino encuentra un corte, ya sea natural o hecho por la mano del hombre (un pozo, una zanja, una galería, etc.), o continuará circulando hasta desembocar en un río, en un lago o en el mar en caso contrario.

JESÚS DE FEDERICO
Ingeniero

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 28 de Noviembre. — Publica circular de la Junta Provincial de Precios estableciendo la siguiente tasa para la venta de huevos en toda la provincia:

Precio mínimo de compra al campesino o productor, 3'20 pesetas docena; precio máximo de venta al público en mercados, plazas y tiendas, 3'25 pesetas docena. Precios para la exportación: 1.ª los de 60 a 62 gramos, a 4 pesetas docena; 2.ª los de 56 a 57 gramos, a 3'75 id.; y los de 50 a 52 gramos, a 3'25 id.

Día 4 de Diciembre. — Publica circular n.º 242 del Gobierno de Provincia insistiendo en la obligación que tienen los comerciantes de tener expuesta al público la lista de todos los artículos que posean con sus respectivos precios de venta; de cuyas listas se remitirá a la Junta Provincial de Precios antes del día 1.º de Enero de 1938, tres ejemplares con las respectivas facturas de adquisición, para su aprobación oficial o rectificación.

También publica circular n.º 243 del mismo Gobierno (Beneficencia) prohibiendo la mendicidad en toda la provincia, sea cualquiera su procedimiento y lugar para ello, y disponiendo la constitución de Juntas Parroquiales de Beneficencia y Asistencia Social, que atenderán dentro de cada parroquia a sus pobres y necesitados.

JABÓN BARATO

Se dan explicaciones para hacer toda clase de jabones.—Venta de los productos para hacerlos en la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

LEED EL EMIGRADO,
LABRADORES

Ferias y Mercados de la Provincia

DIAS:—1.º Pontevedra, Porriño y El Fojo; 3 Caldas de Reyes, Moscoso y Lalín; 4 Campo Lameiro y Cruces; 5 Puente Caldelas y Forcarey; 6 Redondela, La Cañiza, Tuy y Silleda; 7 La Estrada; 8 Pontevedra; 9 Mosteiro; 10 Sotomayor; 11 Moaña, Castro y Dozón; 12 Cuspedriños y La Golada; 13 Meaño y Arcade; 14 Vigo, Bandeira, Puenteareas y Caldas; 15 Pontevedra, Porriño y El Fojo; 16 La Estrada y Forzaies; 17 Tuy y Cruces; 18 Lalín y Moscoso; 19 Moaña y Puente Ulla; 20 Puente Caldelas, Cañiza y Campo; 21 Redondela; 22 Cuntis; 23 Pontevedra y Silleda; 24 Mosteiro, La Estrada y Famelga; 26 Arcade y Meaño; 27 Cuspedriños; 28 Vigo y Moraña; 29 Bandeira; último de mes La Estrada; idem miércoles Sotelo de Montes.

Mercados:—Lunes, Sangenjo; Martes, Villagarcía; Miércoles, Cambados; Jueves, Tuy, Bueu y Marín; primer Sábado de cada mes, Puenteareas; Domingo, Marín y Tuy; primer Domingo después del 8, y tercero antes del 28, Codeseda.

Suscríbese a EL EMIGRADO

CASA VARELA

SASTRERIA Y

CAMISERIA



La casa que más barato vende. No visitar otra casa sin ver los precios de esta. Mejor y más barato nadie.

Plaza del General Franco.—LA ESTRADA

La Industrial

CARPINTERIA Y EBANISTERIA
CON ASERRADERO MECANICO

Benigno Porto Maceira

Se construye todo lo concerniente a ramo de carpintería y ebanistería.

Trabajos de construcción.

Gran surtido de maderas.

Calle del Ulla.—LA ESTRADA

"El Emigrado"

EN LA ARGENTINA

Para todo lo relacionado con este periódico en la República Argentina, dirigirse al corresponsal

D. JOSÉ BERNARDEZ CARAMÉS
Río Bamba, 258.—Teléfono 473 2138

— BUENOS AIRES —

JESUS PORTELA FARES

MÉDICO

Consulta todos los días de 10 a 12½ y de 6 a 8

RAYOS X

Tintorería "Madrid"

Limpieza en seco o al vapor

Teñidos completos en todos colores

— DRIC CLEANING —

Travesía de los Hermanos Valladares (esquina a la carretera de Codeseda)

Manuel Carbón Mosteiro

MÉDICO

VINSEIRO (La Estrada)

Chocolates

La Estradense

los mejores

Precios de varios artículos

Maiz, ferrado	6'85
Trigo, id.	7'50
Centeno, id.	6'90
Habas, id.	15'00
Patatas, id.	4'00
Castañas, id.	4'50
Huevos, docena	3'20
Gallinas una,	4'00
Capones, uno	4'50
Pollos, el par	4'00
Pan, kilo	0'75
Arroz, libra	1'15
Garbanzos, id.	1'10
Azúcar blanca, id.	0'90
Café tostado, id.	9'00
Jamón, id.	2'50
Rajo o lomo, id.	2'50
Tocino, id.	2'25
Unto, id.	2'25
Ternera de 1.ª, id.	2'30
Idem de 2.ª, id.	1'35
Idem de 3.ª, id.	0'85
Bacalao, id.	1'75
Jabón corriente, id.	1'20
Aceite corriente, litro	2'20
Vino del Ribero blanco, id.	1'00
Idem id. tinto, id.	0'80
Idem del Ulla, id.	0'70

B. Pío Losada

PROCURADOR

IMP. «LA ARTISTICA»—ESTRADA

• NOTICIAS •

:-: BANCO PASTOR :-:

CASA FUNDADA EN 1776

Capital suscrito, Ptas. . . . 17.000.000,—
Id. desembolsado > . . . 11.000.000,—
Fondos de reserva > . . . 8.000.000,—

CASA CENTRAL: LA CORUÑA

SUCURSALES:

Barco de Valdeorras, Caldas de Reyes, Cangas (Pontevedra), Carballino, Carballo, Cedeira, Celanova, Chantada, El Ferrol, Fonsagrada, **LA ESTRADA**, La Guardia, Lugo, Marin, Mellid, Mondoñedo, Monforte, Mugia, Noya, Órdenes, Orense, Padrón, Pontevedra, Puebla del Caramiñal, Puenteareas, Puente deume, Ribadavia, Ribadeo, Rúa-Petín, Santa Marta de Ortigueira, Sarria, Tuy, Verín, Vigo, Villalba, Vimianzo, Vivero.

CUENTAS CORRIENTES CON O SIN LIBRETA

A la vista. 1'25 por 100 anual
> tres meses. 2'50 > > >
> seis meses. 3'— > > >
> doce meses. 3'50 > > >
CAJA DE AHORROS.. 2'50 > > >

CAJAS FUERTES DE ALQUILER desde 20 pesetas al año.

COMPRA-VENTA DE MONEDA EXTRANJERA

DEPÓSITO DE VALORES

COBRO Y DESCUENTO DE CUPONES
Y DEMÁS OPERACIONES DE BANCA Y BOLSA
EN ESPAÑA Y EXTRANJERO.

ENLACE MATRIMONIAL. — En la mañana de ayer contrajo matrimonio en esta Villa, en donde residía accidentalmente con parte de su familia desde hace unos meses, la simpática Srta. Marichu Fontanils Matanzas, de Oviedo, con el industrial de aquella misma ciudad D. Angel Ruiz Díaz.

Fueron padrinos doña Manuela Durán Junquera y el gerente del Banco Pastor D. Antonio Babío.

Actuaron como testigos, D. José Varela Agrelo, del comercio de esta plaza, y D. Domingo Carrera, apoderado del expresado Banco en La Estrada.

Bendijo la unión el culto párroco de esta villa, D. Nicolás Mato Varela.

La boda se celebró en familia, y a su terminación salieron los novios de viaje para Valladolid y otros puntos de la España liberada, regresando después a Oviedo, en donde fijarán su residencia.

Deseamos a la feliz pareja una eterna luna de miel.

DON FERMIN BOUZA-BREY. — El culto y recto juez de este Partido, don Fermín Bouza-Brey, que se hallaba suspendido en sus funciones desde hace unos meses por estarle tramitando un expediente gubernativo, ahora, al serle resuelto éste favorablemente, ha sido repuesto en su cargo, con abono de todo el tiempo que estuvo separado del mismo.

Aplaudimos tan justo fallo y felicitamos por ello al Sr. Bouza-Brey.

DE PARADELA. — Han contraído matrimonio en esta parroquia el día 9 del actual a las cinco de la tarde, nuestros simpáticos convecinos Preciosa Otero Plinto con José Batallán López, hijo este último del Peatón de Correos de Estrada a Riveira, D. Francisco Batallán, muy querido entre nosotros.

Apadrinaron a los contrayentes el conocido industrial de Aguiones don José López Gamallo, y la vecina de Santeles Josefina Reboredo Castela.

Asistieron al acto los familiares de

los novios y gran número de amigos, siendo todos obsequiados en casa de los padres de la novia con una espléndida comida, que sirvió a la mesa con gran maestría el Sr. Ramiro Clemente Rozados.—C.

EXPEDIENTES RESUELTOS. — Por la Comisión de Cultura han sido resueltos el expediente del maestro de Cora, D. Benjamín Lois García, con trece meses de suspensión e inhabilitación para ejercer cargos directivos y de confianza, y el del maestro de Santeles, D. Manuel Penas Meilán, con suspensión de empleo y sueldo por tres meses, inhabilitación para cargos directivos y de confianza y traslado de escuela dentro de la provincia.

FOTOGRAFIA "STUDIO"
Se hacen toda clase de fotografías.
Instalada en el local de la
DROGUERIA RIVAS
(Al lado de Correos)

vincia.

DE LA AUDIENCIA. — José Rodríguez Blanco, procesado en La Estrada por lesiones, ha sido absuelto, considerándose falta el hecho, en el que intervendrá el Juzgado Municipal.

—También se ha visto un pleito de divorcio seguido en el Juzgado de Estrada por Antonia Arca Castela, vecina de Vea, contra su esposo Florentino Laceiras Magán, vecino de Barcala, al que se declara culpable.

Registro Civil

Nacimientos

Gumersindo Serafín López, en Guimarey; Rogelio Espiño Taboada, en Riobó; Raquel Garrido Castro, en Sabucedo; Bernardino Piñeiro García, en Riveira; Benito Rodríguez Monteagudo, en Souto; José Bernárdez Iglesias y José M.^a Rodríguez Enríquez, en Es-

trada; José Loureiro Couceiro, en San Andrés de Vez; José Souto Ulla, en Riveira; Francisco Villamayor Míguez, en Pardemarin; José Porto Porto, en Parada; María Davila Puente, en Tabeirós; Antonio Villar Andrade, en Aguiones; Carlos Villar Villar, en San Pedro de Ancorados; Inés Servide García, en Santeles; José García Villar, en Orazo; María Mesejo Carballeda, en Callobre; Dolores Peiteado Couto, en Vinseiro; y José Sieiro Eiriz, en Codeseda.

Matrimonios

Amalia Riveiro Moure con Ramón Pazos Gondar, en Riobó; y Otilia Porto García, de Riobó, con José Vicente Villar, de San Pedro de Ancorados.

Defunciones

Josefa Brea Castro, en Santa Cristina de Vea; Manuel Iglesias Castiñeiras, en Pardemarin; Joaquín Vázquez Costoya y Manuel Miguez Caramés, en Olives; Luisa Fernández Magariños, en Ouzande; Manuel Puente Bascuas, en Callobre; Ignacio Nodar Vázquez, en Parada; Manuela Carnota Castro, en Orazo; María Álvarez Gosende, en Sabucedo; Dolores Carreira Alonso, en Souto; Dolores López Pereiras, en Paradela; Manuel Brey Barcala, en Lagartones; María Carballeda Pérez, en Riveira; Carmen Villaverde Clemente, en Berres; Marcial Nogueira Vicente, en Agar; y María Taboada Caramés, en Riveira.

F. E. T. de las J. O. N. S.

SECCIÓN FEMENINA

AUXILIO SOCIAL

Donativos del mes de Septiembre

Sinda Rial, 3 kgs. habichuelas; Justo Durán, 2 patas y menudos de ternera; Rosa María Sotres, 9 kgs. manzanas; Josefa Porto Porto, 34 id. de patatas; Filomena Carbón, 19 id. id.; Sra. Maestra de Figueroa, 2 barras de pan; Purificación Otero, verdura; María Otero, 30 kgs. de patatas y 2 chorizos; Elvira Porto, 16 kgs. de patatas; Josefa Rodríguez, 2 id. de macarrones; María Martínez, uno id. de carne, 5 id. de habichuelas y sardinas.

Del mes de Octubre

Las Flechas, María y Beatriz Figueroa, 11 kgs. de manzanas, 50 sardinas y 8 fanecas; Vda. de Villar, 17 kgs. de patatas; Virginia Lorenzo, 2 id. habichuelas; María Otero, 2 chorizos; Justo Durán, 2 patas y menudos de ternera; Vda. de Almón, judías; Sra. Maestra de Figueroa, 2 barras de pan; Una camarada, 6 kgs. de habichuelas y 2 id. de nueces; María Pazos, verdura durante el mes; Matilde Otero, 25 kgs. patatas; Asunción García, Vda. de Lois, 18 id. de patatas; Rufinita Bastida, 4 idem de macarrón.

SALUDO A FRANCO

¡¡ARRIBA ESPAÑA!!

El Año Triunfal de la Era Azul.

PARA HACER QUESOS

Cuajo Danés (en polvo). Cuajo Rivadanes (en líquido). De venta en la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

Toda ama de casa y toda persona curiosa, debe coleccionar este folletón y observar sus consejos.

48

CONSERVACIÓN DE

friar y se pasan por un tamiz. La pasta que resulte se ata en un paño y se pone a escurrir durante veinticuatro horas. Después, por cada libra de pasta, se le agrega de una a una y cuarto de azúcar; se mezcla, se pone en el fuego, y cuando está a punto se retira y se echa en las cajas, procediéndose en esto de la misma forma que hemos dicho para la pasta de membrillo.

Valiéndose de esta receta o de cualquiera de las otras dos anteriores, puede hacerse pasta de todas las frutas conocidas.

JALEAS

Jalea de membrillo, de manzana, etc.—Al tratar de las pastas a que se refieren las tres recetas precedentes, hemos dicho que una vez cocida la fruta, se apretaba o dejaba escurrir en un paño para hacerle soltar su propio jugo. Pues bien; ese jugo no debe desperdiciarse, ya que es el que se emplea para hacer jaleas. A este objeto, una vez que acabó de escurrir la pasta, se mide el líquido y por cada cuartillo se le agrega una libra de azúcar blanco. Se

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

45

pelarlos; se hace el almíbar como para las grosellas, cerezas, etc.; se echan en él los melocotones, dejándolos cocer un poco, sin que se deshagan; se sacan, escurriéndolos a la vez, y se colocan en la compotera; se deja espesar el almíbar y luego se riegan con ella los melocotones en la misma compotera. Se sirven fríos.

MERMELADAS

De membrillos, manzanas, peras, etc.—Se escogen las frutas y se pelan; se cortan en trozos los membrillos, manzanas y peras, quitándoles a la vez el corazón, y se le extrae el hueso a las cerezas, ciruelas y melocotones; así preparadas se colocan en capas alternándolas con azúcar en la misma proporción de peso. Se tienen así veinticuatro horas. Luego se hace hervir todo ello sin dejar de removerlo hasta que esté en su punto. Se retira del fuego y a medio enfriar se pasa a la compotera para su consumo inmediato, o se coloca en tarros, que luego se cierran herméticamente, para su conservación por largo tiempo.

EL EMIGRADO

PERIÓDICO INDEPENDIENTE

Dirección, Redacción, Administración, Imprenta, y Despacho:

Calvo Sotelo núm. 30

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN: Dentro de la Comarca: Año 3 pesetas.
Resto de España, 6. Extranjero, 14. Número suelto 15 cts. Retrasado 25.

¡Viva España!

Relación de donantes que contribuyen con aportaciones mensuales para el sostenimiento de las FUERZAS ARMADAS, mientras duren las actuales circunstancias, y cuya recaudación efectúa el BANCO PASTOR, de La Estrada.

Cuotas mensuales del mes de Noviembre de 1937.

Sres. Don: Luís Rodríguez Taboada, Codeseda, 25 pesetas; Juan Vilas Filloy, id., 25; Catalina Lozano, id., 25; Dolores Blanco Docampo, La Estrada, 15; Licerio Fernández Nóvoa, id., 5; Ismael Fernández Nóvoa, id., 100; Jesús Fernández Nóvoa, id., 100; Empleados de D. Ismael Fernández, 30; Personal del Banco Pastor, id., 136'50; Francisco Blanco, id., 25; José Silva Paramá, id. 15; José Coto Davila, id., 25; Manuel Porto Verdura, id., 100; Francisco Buján, id., 10; Manuel Castedo, id., 10; Ovidio Fernández Nóvoa, id., 10; Empleados del «Bar Moderno», id., 10; Ricardo Sánchez, id., 5; José López Castro, Lalin, 25; Arturo Collazo, Loimil, 10; Segundo Paseiro, Aguiñes, 5; Antonio Sanluís, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25.

Son pesetas setecientas cuarenta y una con treinta céntimos.

La Estrada 2 de Dicbre. de 1937.—
2.º Año Triunfal.

H. La Estradense

JOSE LOPEZ LOPEZ

Calle General Riego, 40. Teléfono 1980
V I G O

Se dan informes en cuantos asuntos necesiten y siempre desinteresadamente.

PRECIOS MODICOS

A mis paisanos

He leído en diarios de esta provincia las peticiones que hacen los soldados, y yo he querido dirigirme a mis paisanos (yo tuve también la dicha de nacer en esa Villa, según consta en el Archivo Parroquial de Tabeirós) porque aunque estoy un poco lejos, me acuerdo bastante de ellos. Resulta que estamos destacados en los altos de la Sierra de Lujar (Granada) y empieza a sentirse con alguna intensidad el frío, y la verdad, a mi no me hace mucha gracia. Por lo tanto, le quedaría eternamente agradecido al gallego o gallega (me es igual) que me mandase un pasamontañas, para reservarme las orejas y la nariz del frío que por aquí hace.

También desearía un reloj: no me importa la calidad ni el tamaño, con tal que no sea de pared (y creo excusaré decir que ni de sala, ni tampoco de torre) pues, la verdad, resultaría indispensable para los traslados. Dicho reloj por misión (pues espero lo enviarán) el hacer los relevos a su debi-

— DEL MOMENTO —

A LOS CAIDOS

Con devoción santa habéis asistido
Al acto que España le brinda al Caído
Deja éste un recuerdo grabado en la mente
Por ser la memoria del que está presente.
Quien muere con honra, no puede morir,
Presente está siempre, pues vuelve a vivir.
Desde los luceros, en guardia constante,
No dejan su acecho tan solo un instante
Vigilan atentos nuestro proceder,
Como de Dios gozan, con su interceder
Harán que a la Gloria lleguemos un día,
Pues a Él pedirán todos a porfía.
Mirad hacia el Cielo, azules camisas
Mirad hacia el Cielo, veréis sus sonrisas
No olvidéis a aquellos que aún son compañeros
Y que hacen guardia sobre los luceros
Dejan en la tierra deberes cumplidos,
¡Qué de nuestros actos queden complacidos!
Como dan su sangre pero no su vida,
Saben ya que España está redimida.

V. J. REFOJO

La Estrada, Octubre.—II Año Triunfal.

¡¡ARRIBA ESPAÑA!!

Poesía leída por su autor en el acto celebrado en La Estrada el día 30 de Octubre con motivo del homenaje al Caído, la cual publicamos en nuestro número anterior suprimiendo involuntariamente uno de sus versos, por cuyo motivo la reproducimos hoy íntegramente.

do tiempo, pues en el verano nos guiá-
bamos por las estrellas pero ahora nos
es materialmente imposible por estar
siempre nublado.

Como colofón quisiera que alguna
linda «galleguina» me enviase dos me-
dallitas de la Virgen del Pilar con sus
correspondientes cadenas, una para
mí y la otra para otro paisano, para
estar bajo su advocación y que nos

libre de todos los peligros a que cons-
tantemente estamos expuestos.

No pido mucho ¿verdad?

No queriendo molestarles más y es-
perando ver atendida mi petición se
despide de Vds. atto. y s. s. q. e. s. m.

Manuel Fernández Junquera

Regimiento Infantería Oviedo n.º 8.
—4.ª Compañía.—5.º Batallón.—Velez
Benaudall (Granada).

La fiesta de la Banderita

Con entusiasmo altamente patriótico y venciendo las inclemencias del tiempo, se ha realizado en esta Villa la postulación de la Banderita, con objeto de allegar recursos para cumplir los altos fines asignados a la Cruz Roja.

La recaudación obtenida asciende a 752'90 pesetas.

A las dignísimas Presidentas de las diversas organizaciones y a las bellas señoritas que han cooperado al éxito alcanzado, nuestro agradecimiento más sincero.

¡Viva España! II Año Triunfal.

-JUZGADOS-

El Capitán Juez instructor D. Eduardo Reigosa, con funciones en la Escuela Normal de Pontevedra, emplaza de nuevo a Erundino Bergueiro y a José M.ª Sanmartín Porto, residentes últimamente en La Estrada, a los que se acusa del delito de rebelión.

También son nuevamente reclamados por la misma causa, Higinio Carracedo Ruzo, Manuel Coto Chan y Manuel Vázquez Otero, vecinos que fueron de esta localidad.

—El Juzgado de 1.ª Instancia de La Estrada da por presentada para su tramitación, demanda de separación de persona y bienes interpuesta por el Procurador D. Manuel Castedo Veiga en representación de doña Isaura Cajide Ciorraga, contra el marido de ésta D. Ricardo López Campos, hoy ausente en ignorado paradero, a quien se emplaza por el término de veinte días para que comparezca en los autos y conteste a la demanda.

—El mismo Juzgado declara ausente en ignorado paradero, para todos los efectos legales, a Ignacio Cajarville Cora, casado con Aurora Cajarville Balado, vecina de la parroquia de Cora.

PASTAS

De membrillo.—Se mondan y parten a la mitad los membrillos, sacándoles las pepitas, y luego se les da un hervor; cuando están cocidos, sin que haya penetrado demasiado el agua en ellos, se sacan y se ponen a escurrir hasta que no les quede ninguna agua. En caliente se pasan por un tamiz (peneira) de cerda, crin o alambre más o menos tupido, según se quiera también que resulte la pasta: más abundante y ordinaria o en menos cantidad y más fina.

Después de pasada se pesa, y por cada una de las libras que tenga, añádase de una a una y cuarto de azúcar. De ésta no se echa más que la mitad en la pasta mientras se está cociendo, operación que no debes durar más que un minuto desde que empieza a hervir por el centro del perol. Transcurrido este tiempo se retira del fuego y se le añade la otra mitad del azúcar. Después se revuelve bien y se echa en cajas de madera o de hoja de lata revestidas por su interior con un pliego de papel cebolla, con cuyos bordes se cubre luego

el dulce después de puesto unos días a secar al aire (no al sol) y antes de cerrar dichos envases.

De otro modo.—Se mondan, limpian y cuecen los membrillos; se escurren de agua y se les extrae su propio jugo oprimiéndolos dentro de un paño hasta que queden casi secos; luego se pasan por un tamiz, de igual modo que en el caso anterior. Por cada libra de pasta que se obtenga se añade de libra y cuarto a libra y media de azúcar blanco molido. Se reduce éste a almíbar, clarificándolo y dejándole tomar un punto tan fuerte que cristalice al apretar una gota entre el dedo pulgar y el índice. Se retira luego, se agrega la pasta, y cuando está todo bien mezclado y no se notan bollos o bultos en la superficie de la masa, se vuelve a la lumbre, dejándolo que cueza ocho o diez minutos, echándolo luego en las cajas y poniéndolo a secar al aire, pero evitando que no le dé el sol. A esta pasta se le llama también Carne de membrillo.

De claudia y otras frutas.—Se cuecen las claudias, y cuando están blandas se dejan en-