

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 16 de Febrero de 1.938

Núm. 615

- La patata y la col -

Después del maíz y de los prados constituyen la patata y la col los cultivos más importantes de nuestra región, sino en extensión, pues apenas se les dedica unos cuartillos de tierra, sí al menos por su extraordinaria utilidad para la alimentación del campesino y de sus ganados, e incluso para la venta.

No obstante, nuestros labradores aún no han llegado a conceder a estos cultivos, como a los de las hortalizas en general—repollos, coliflores, nabos, remolacha forrajera, zanahorias, cebollas, ajos, guisantes y tirabeques, habas, judías, pimientos, tomates, etcétera—, e igualmente a las del centeno y del trigo, todo el valor que realmente tienen para la economía campesina.

Sobre todo la patata, de cultivo relativamente moderno en nuestra tierra—aún recordamos como nuestros abuelos no destinaban a patatas más que el simple *cabeceiro* de una de sus pequeñas fincas, «para probar», según ellos decían—, ha venido a redimir del hambre al labrador del agro gallego, sustituyendo con ventaja la falta, no por esto menos lamentable, de la castaña. Y decimos con ventaja, porque, si bien la castaña, una vez plantado y desarrollado el árbol, no daba más trabajo que el de recolectarla y no había que emplear en su cultivo abonos ni grandes extensiones de tierra, y resultaba, por otra parte, más alimenticia que la patata, ésta, en cambio, es de mayor duración, conservándose por todo el año hasta alcanzar a la cosecha siguiente, y se presta, además, a múltiples combinaciones culinarias a que aquella no responde, haciendo las comidas más variadas y agradables.

«La gran importancia que este tubérculo tiene en la alimentación humana—dijo en su interesante libro «La Cocina Práctica» nuestro popular *Picadillo*—, lo prueba el rápido desarrollo que ha adquirido su cultivo en los países europeos. Desconocida la patata antes del descubrimiento de las Américas, importada a Francia por Parmentier y sembrada y cultivada en aquél país con éxito extraordinario, no tardó en cundir por el resto de Europa, constituyendo hoy una de las bases principales de la alimentación.

La patata no distingue de clases; es aristócrata o plebeya, y ya se presenta inflada (*soufflée*) en fuente de repujada plata sobre el planchado mantel de los magnates, como sienta sus reales en una mesa de modesto pino, bañada de ajos, aceite y pimentón, en el fondo de cazuela de mal cocido barro; y su gran

facilidad de adaptación al medio, lo mismo le permite asociarse al modesto y negruzco bacalao de perro, en robustas y sonrojadas rodajas, que convertida en sutil y blanquecino puré acompañar al *roast-beef*, la más delicada preparación de las carnes.

Por último la patata es hoy universalmente conocida, y ricos y pobres, grandes y pequeños, tienen con ella relaciones de íntima amistad, que no se interrumpe con el continuo rodar de los siglos ni con la constante y acompasada sucesión de las generaciones.

En el mercado es la patata—seguimos diciendo nosotros—un artículo que se cotiza a muy buenos precios, para el consumo de las ciudades y para la exportación; y en casa, sus mondas y demás desperdicios constituyen un alimento en extremo apetecible para los ganados, particularmente para los cerdos. Por lo general, su cultivo, resulta mucho más productivo que el del maíz.

La col, por su parte, nuestra *col gallega*, como se le denomina por la generalidad de los horticultores, es otra planta que desempeña un importantísimo papel en la alimentación de las personas, aquí en Galicia, donde se usa preferentemente para hacer el caldo—el típico y humilde *caldo de berzas*—, pero que también, cuando están tiernas, y sobre todo los *espigos* o brotes de sus semillas cuando es que empiezan a echarlos, suelen emplearse, igual que el repollo, la coliflor y los grelos, para hacer riquísimos platos, en armoniosa asociación con la patata y con algo de chorizo, jamón, torreznos a otras carnes del cerdo, huevos cocidos, bacalao, etc., bañado todo ello, para que se deslice mejor, con un rustrido o refrito de grasa o aceite con un diente de ajo y un poco de pimentón.

Pero la col es ante todo y sobre todo, utilísima para alimento de los cerdos, con lo cual se ahorra mucha harina mientras no llega la época de la ceba o engorde; para los conejos, que es lo que mejor comen, constituyendo la base de su alimentación; para las gallinas, que también la comen con avidez y conviene a su organismo casi tanto como el maíz; y para los ganados en general, por cuyo motivo también se conoce esta planta con el nombre de «col gigante forrajera».

Por otra parte la col, en nuestra tierra, salvo en las épocas de los grandes calores y de las fuertes heladas, es una planta que produce constantemente, siendo sin duda la que más utilidad deja en igualdad de trabajo y de superficie de terreno ocupada.

A cada col se le calculan unos 50

céntimos de producción; y como en un ferrado de terreno se pueden plantar, cómodamente más de 2.000 coles, representan una utilidad de MIL pesetas en números redondos. Pero supongamos que no sean los 50 céntimos: que sean sólo 25, y quedará reducida esa utilidad a quinientas pesetas. Y ¿qué ferrado de tierra produce quinientas pesetas aquí en Galicia, dedicado a maíz o a cualquier otro cultivo?

Es cierto que la verdura de col en raros casos se vende—no obstante aquí mismo en La Estrada se llega a pagar a peseta y a cinco reales la cesta—; pero aún cuando no se venda por tener escasa aceptación en el mercado, se le da a los animales domésticos y se vende así transformada en carne, que para el caso es lo mismo.

Por eso, y por todo lo demás que aquí dejamos dicho, nuestros labradores deben echar bastantes patatas y plantar bastantes coles, lo mismo intercalando unas hiladas de éstas entre los sembrados de aquéllas, como separadas unas de otras en distintas parcelas.

Y para no restar con esto terrenos al cultivo del maíz, deben sembrarse las patatas y las coles preferentemente en *anovados*, cavando para ello los tojales cansados, que luego, tras una alternativa de cosechas de dichos productos, de nabos, de remolacha forrajera, de repollos, de coliflores, de habas, de centeno o trigo, etc., pueden volver a dar tojo en mayor abundancia, con lo cual podrá abonarse mejor las tierras, ya enterrando en verde esta leguminosa, o bien dedicándola a la elaboración de abonos de cuadra, estercolero, etc.

J. O. A.

La electrificación de la casa

LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE ROPA

Inauguro hoy una serie de trabajos, que dedico a los lectores de EL EMIGRADO, sobre la electricidad aplicada a los usos domésticos y a algunos trabajos agrícolas, en los que procuraré hacer un breve resumen del grado de perfeccionamiento alcanzado por las Casas constructoras de aparatos especiales destinados a facilitar los siempre penosos trabajos del hogar, ya sea éste urbano o campesino.

Pero toda esa técnica que ha conquistado el progreso palmo a palmo no es asequible a la mayor parte de los hogares, sobre todo a los humildes, si las Compañías suministradoras de energía eléctrica no conceden a estos efec-

tos tarifas especiales, cosa que debe recabarse insistentemente por todos los consumidores de fluido, ya sea cada uno de por sí, y mejor aún en forma colectiva, puesto que esta clase de energía debe pagarse de modo diferente, según se destine a la producción de luz, fuerza o calor, y según se utilice durante las horas de mayor o menor demanda, así como si el consumo se hace continuo o intermitente.

En estas condiciones de tarifas favorables que muchas Compañías suministradoras conceden ya en España—a un precio de 10 a 20 céntimos el kilowatio-hora—, sobre todo para usos culinarios, y que todas las demás deben tomar como ejemplo para estos y otros usos, fácil es ya comprender las ventajas, si explicamos someramente las cualidades técnicas de los aparatos comunmente empleados en los hogares modernos.

Aquí tenemos, señoras, por ejemplo, la lavadora eléctrica de surtidor, que hace fluir el jabón a través de la ropa, mientras que un dispositivo apropiado impide que la ropa suba; una vez que tienen ustedes la ropa limpia, hay que secarla, y esta operación se la resuelve en un momento la secadora centrífuga, en la que el secado de la ropa que se acaba de lavar en el aparato indicado, se lleva a efecto en menos de «cien segundos»; en este tiempo se exprime hasta el 80 por 100 de la humedad contenida en la ropa; ésta puede colocarse de una manera irregular, es decir, se echa de cualquier manera, siendo compensada su mala colocación por la suspensión elástica del tambor centrífugo; el motor, que sirve para corriente universal, consume una pequeñez: unos 90 vatios solamente.

Y como después del lavado viene generalmente el planchado, nada mejor que emplear la plancha eléctrica, que conserva automáticamente constante la temperatura, sin las molestias de antes y sin riesgo para el humilde pantalón o para la resplandeciente chaqueta; planchado, además que puede realizarse a la temperatura que más conviene, mediante un regulador fácilmente manejable; su consumo es también pequeño, entre 300 y 600 vatios, según los tipos.

NIEVES GONZALEZ BARRIO

Tú, que clamas por la Revolución Nacional - Sindicalista, ¿has hecho dentro de ti la Revolución Nacional - Sindicalista, o sigues siendo tenebroso, estéril, egoísta, lleno de envidia, como los hombres de la más vieja política?

Delegación Provincial de P. y P.—Vigo

DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 2 de Febrero.—Publica orden de concentración e incorporación a filas de los reclutas pertenecientes al primer trimestre de 1.940, los que debieron haberlo efectuado entre los días 6 y 14 del actual.

Día 3.—Publica Ley del Gobierno del Estado organizando la Administración Central del Estado en Departamentos Ministeriales, al frente de los cuales habrá un Ministro asistido de un Subsecretario.

Los Ministerios, subordinados a la Presidencia, que constituirá un Departamento especial, serán los siguientes:

Asuntos Exteriores, Justicia, Defensa Nacional, Orden Público, Interior, Hacienda, Industria y Comercio, Agricultura, Educación Nacional, Obras Públicas y Organización y Acción Sindical.

—También publica edicto del Ayuntamiento de La Estrada, exponiendo al público por el término de cinco días la relación de vehículos de tracción de sangre, sujetos al impuesto de transportes.

Día 5.—Publica Circular número 36 de la Junta Provincial de Precios, fijando la siguiente tasa para la venta de huevos:

Precios de compra al reproductor; huevos de menos de 55 gramos, a 2,60 pesetas la docena, y de más de 55 gramos, a 2,80 id.

Precio de venta al público y Hospitales de la Provincia, a 2,80 pesetas docena (con impuestos a cargo de la Central de Compra-Venta de Huevos).

Para fuera de la Provincia: clase 1.^a, de 60-62 gramos, a 3,50 pesetas la docena; clase 2.^a, de 55-57 gramos, a 3,30 id.; y clase 3.^a, de 50-52 gramos,

a 3,10 id. id.

Día 6.—Publica Decreto del Gobierno de la Nación adoptando como escudo oficial de la España Nacional Sindicalista la heráldica de los Reyes Católicos, sustituyendo las armas de Sicilia por las del antiguo reino de Navarra.

Día 9.—Publica Orden de la Subsecretaría de Guerra disponiendo la concentración e incorporación a filas de los reclutas pertenecientes al 2.^o y 3.^o trimestres de 1.940, que deberán efectuarse entre los días 10 y 18 de Marzo próximo.

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

Alumbramiento de manantiales

POZOS ORDINARIOS

Exploraciones.—Un pozo ordinario es un hoyo profundo, hecho por la mano del hombre para extraer agua de la tierra.

Siempre que se quiera dotar del servicio de agua a una o varias casas o se desee regar unos terrenos a donde no puede ser conducido ningún manantial, porque no se halle bastante elevado, sea poco abundante o se encuentre a demasiada distancia, y los propietarios carezcan de medios para costear los gastos que ocasionaría un acueducto, embalse, acequia, etc., en tales casos hay que apelar a la construcción de pozos en los puntos en

que se crean más convenientes para el servicio y en que a la vez haya más probabilidades de encontrar el precioso líquido en la necesaria abundancia; debiendo tenerse en cuenta que un manantial que sería muy escaso para mantener una fuente de chorro, si se le recoge dentro de un pozo como en un depósito, puede proveer a todas las necesidades de muchísimas casas, porque el agua se acumula allí continuamente, y el acto de sacarla dista mucho de ser continuo.

La forma de estos pozos ordinarios depende del medio que haya de emplearse para su agotamiento, o sea para la elevación del agua, y del objeto a que se les destine, pero generalmente es la cilíndrica o redonda, de eje vertical.

Para construirlos se comienza por señalarlos sobre el terreno, pudiendo ser, en donde éste forme una depresión natural o ángulo diedro, o sea sobre la línea en que convergen dos pendientes naturales—no debidas a la mano del hombre—en forma de libro abierto hacia arriba—una *quenlla*, como diríamos en gallego—, pues es casi seguro que por allí, más somero o más profundo, pasa algún venero o corriente de agua, y acaso varios, unos por debajo de otros.

La excavación se realiza con pico, maza y puntero, azadón y espuerta, siendo conveniente rodear la boca con un tablado, a fin de evitar se destroce con el trabajo e impedir desmoronamientos.

Cuando la excavación llega a la tierra friable y se halla la roca, es preciso escombrarla bien y examinar de qué manera se presenta, cerciorarse si sus hiladas están inclinadas o de un modo horizontal. Si las hiladas de la roca están en dos sentidos—presentando la forma de libro más o menos abierto de que antes hablábamos—y la línea de intersección de los dos estratificaciones pasa por el medio de la excavación, debe ésta ensancharse hasta que aquella se halle en el centro, porque

esta línea es el verdadero *thalweg*, y debajo del *thalweg* pasa siempre el manantial. Si se ve que la excavación cae sobre uno de los planos inclinados que forman la base de depresión o *quenlla* a que antes nos referíamos, se debe practicar una pequeña galería que se dirija hacia la parte de abajo de este plano, para saber a qué distancia está la base de la otra pendiente o plano opuesto, y, de encontrarse ésta a una distancia no mayor de dos metros de la excavación que se hace, debe ensancharse, o correrse la misma verticalmente en toda su longitud hasta que la repetida línea de intersección se halle en su centro, y continuar luego el ahondamiento, conservando la excavación tanto sobre la base de una pendiente como sobre la de la otra. Si la base del lado opuesto se halla distante de la excavación primitiva más de dos metros, verá el interesado si le conviene abandonar ésta y hacer una nueva exploración, pues de continuar abriendo el pozo sobre la base de una sola pendiente, podrá encontrarse de seguro uno o varios mantos acuosos según se vaya profundizando, pero no la corriente o venero donde las aguas de esos mismos mantos y de los del lado opuesto se juntan, formando, por lo tanto, un caudal muchísimo más abundante.

Cuando la excavación que se hace cae sobre una roca que tiene la superficie y las hiladas horizontales, se continúa la excavación en el lugar en que se halla, porque no hay motivo de creer que el manantial pueda pasar por el lado.

La obra en marcha.—Hechas las exploraciones necesarias y elegido definitivamente el sitio del pozo, se continúa en firme la construcción de éste, y cuando llega a algunos metros de profundidad, se monta sobre el tablado de la boca un torno con cuerda y cubeta que sean sólidas, para efectuar la extracción de los escombros y facilitar el servicio interior. Si el terreno es flojo o desagregado y amenaza venirse aba-

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 Forcarey; 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.

Suscríbase a EL EMIGRADO

CASA VARELA

SASTRERIA Y

CAMISERIA



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 474 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	10'00
Trigo, id.	12'00
Centeno, id.	7'50
Habas, id.	15'00
Patatas, id.	7'00
Castañas, id.	5'00
Huevos, docena	2'80
Gallinas una,	6'00
Capones, uno	7'00
Pollos, el par	6'00
Pan, kilo	0'75
Arroz, libra	1'15
Garbanzos, id.	1'10
Azúcar blanca, id.	0'90
Café tostado, id.	20'00
Jamón, id.	2'75
Rajo o lomo, id.	3'00
Tocino, id.	2'50
Unto, id.	3'00
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

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, Marín, Mellid, Mondoñedo, Monforte, Mugia, Noya, Órdenes, Orense, Padrón, Pontevedra, Puebla del Caramiñal, Puenteareas, Puente deume, Ribadavia, Ribadeo, Rúa-Petín, Santa Marta de Ortigueira, Sarriá, 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.

un metro más!

Aunque algunas veces no se reviste el pozo con ninguna clase de materiales—en nuestra tierra suele ser ésta la regla general—es sin embargo conveniente, y aún necesario en terrenos flojos, el revestimiento. Este puede hacerse de fábrica, pero dejando orificios en la parte permeable, o bien recubriendo la misma con piedra en seco, con objeto de no obstruir los manantiales.

JESUS DE FEDERICO
(Ingeniero)

Máquina «Singer» de mano, nueva del todo, se vende.

Darán informes en Calobre, casa de Albino Otero Abelleira, en el «Atallo».

PARA HACER QUESOS

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

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

FOTOGRAFIA «STUDIO»

Se hacen toda clase de fotografías. Instalada en el local de la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

NOTICIAS

De Tabeirós.—El día 31 de Enero último ha fallecido en esta parroquia a los 73 años de edad, D.^a María Picáns Figueira, hermana de nuestros queridos amigos el industrial de La Estrada y antiguo suscriptor de EL EMIGRADO, D. Manuel, y de D. José, vecino del lugar de Cimáns de esta parroquia, y que en la calle de Monte de la ciudad de la Habana ejerció por mucho tiempo la industria de tintorería y lavado y planchado de trajes.

Acompañamos a éstos en su sentimiento, a la vez que hacemos preces por el eterno descanso del alma de la finada.

—En el frente de Tuerel ha dejado de existir de un ataque al corazón, nuestro querido convecino Ernesto San Martín Porto, natural de Somoza y casado en el lugar de Tosar de esta parroquia.

Lamentamos sobremedida la temprana muerte del joven Ernesto y hacemos presente nuestro pésame a la esposa y demás familiares del finado, especialmente a sus hermanos Antonio y José residentes en Cuba, y socios de la Sociedad «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada» en aquella isla.—C.

Necrológica.—El día 6 del corriente ha fallecido en esta villa, víctima de penosa enfermedad, D.^a Aurora Agrelo Barcala, esposa en segundas nupcias de nuestro querido amigo D. Manuel Varela Puente, y madre política del tipógrafo de la imprenta de este periódico D. Juan García Briones, y de Don José López Parapar, oficial de D. Pedro Varela Castro, Procurador de esta villa.

Al entierro, efectuado en la tarde del día 7, asistió numerosísimo público, tanto de Guimarey, donde tiene el Sr. Varela y familia sus propiedades, como de aquí de la villa; no obstante ser día de feria y hallarse ocupada, con tal motivo, la mayor parte de la gente del pueblo.

Descanse en paz la finada y reciban su viudo, D. Manuel, sus hijos Isaura, María y Gonzalo, hijos políticos, nietos, sobrinos y demás parientes, nuestro más sentido pésame.

De Riveia.—Días pasados hemos tenido el gusto de saludar a nuestro convecino Virgilio Chamosa, suscriptor de EL EMIGRADO, a quien cogió trabajando en Asturias el movimiento actual, habiéndose visto obligado a incorporarse a las milicias que allí capitaneaba Belarmino Tomás, movilizadas como perteneciente al reemplazo de 1930.

Hecho prisionero nuestro convecino, al derrumbarse, ante el avance arrollador de nuestras tropas, el frente rojo asturiano, se le tuvo preso por las Autoridades nacionales hasta que, abierta una información al efecto, pudo demostrar su buena conducta anterior al movimiento y el haber sido movilizado forzosamente; por lo cual se le puso en libertad, ordenándosele su incorporación a nuestro Glorioso Ejército, por hallarse aquí también movilizadas desde hace algún tiempo sus compañeros de reemplazo.

Después de unos días de permiso al lado de su familia, marchó nuestro querido convecino a incorporarse al Ejército Salvador, en el cual le deseamos mucha suerte, esperando sabrá portarse como todo un buen español.—C.

De Riveia.—El 17 de Diciembre pasado ha fallecido en el frente de Tuerel el joven soldado José Gestoso Brey, vecino de esta parroquia.

A sus hermanos y demás familia, entre la que figura su tío D. Andrés Gestoso, conocido propietario y comerciante de La Estrada, les enviamos el más sentido pésame.

De Moreira.—El día 28 de Enero dejó de existir en esta parroquia, a los 77 años de edad, D. José Rodríguez Pena, quien tuvo una actuación destacada y entusiasta en tiempo de la Federación y sociedades agrarias.

Vaya nuestro más sentido pésame a su hijo Cándido (antiguo suscriptor de este periódico), y demás familia, y descanse en paz el finado.

jo, se apuntalan con zarzos las paredes del pozo que se abre; estos zarzos se forman poniendo verticalmente alrededor del pozo y arimados a sus paredes, unos tableros costeros (especie de casqueiros), distantes el tercio de un metro uno de otro y sostenidos por traviesas, con los cuales se entrelazan luego varas largas, fuertes y flexibles, que se hacen pasar alternativamente por delante y por detrás de cada tablero hasta que quede hecho un tejido, sacándose entonces las traviesas para que no estorben la subida y bajada de la cubeta y del obrero que practica la excavación.

Cualquiera que sea la profundidad, cuando no pueden sacarse las rocas con instrumentos, se las hace estallar con pólvora, no habiendo temor alguno de que se comprometa por esto el manantial.

Cuando se haya encontrado un manantio acuoso, venero o corriente de agua, no por esto debe uno pararse, sino continuar excavando más abajo como uno o dos metros, y aún más si es grande la necesidad que se tiene del agua y el manantial es pequeño, a fin de que, si el agua volviese a tomar su conducto primitivo, quede siempre en depósito una cantidad regular en el fondo del pozo. Para continuar profundizando esta parte, que se llama caldera del pozo, se verifica el agotamiento del agua que se vaya acumulando, con cubos o con una bomba si fuese necesario; debiendo posteriormente continuarse la excavación siempre que el pozo se seque.

En un pozo cualquiera cuya excavación no se extiende más abajo del manantial, hay otro inconveniente, y es que una parte del manantial puede pasar más abajo de su fondo. ¡Cuántos pozos son insuficientes, únicamente porque los minadores se detuvieron en el instante mismo de presentarse el primer manantial, los cuales serían sobreabundantes si se les hubiese ahondado

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)

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

64

CONSERVACIÓN DE

en la misma forma el otro tocino y el otro jamón, rellenando con las costillas, patas, lacones, cabeza y todo lo demás del cerdo, cuidando que no falte sal en ningún hueco, y echando por encima de todo otra capa de sal, y por último tres o cuatro vasos de agua para provocar la disolución de la sal en salmuera. Todo así arreglado, se tapa el saladero lo más ajustado que se pueda; y si el mismo se halla provisto de un grifo o billa de madera, cosa que es conveniente, se va extrayendo de dos en dos o de tres en tres días la salmuera del fondo de la tinaja y se se le echa distribuida por encima.

Al cabo de un mes o seis semanas estará la carne bastante salada, y se saca de la tinaja para secarla. Los jamones y tocinos se presan, ahuman y enfundan, como queda indicado, y el resto de la carne se puede tener en la despensa, en sitio fresco, pudiendo ser colgados los trozos en una especie de alacena con puertas de tela metálica bien tupida para que deje pasar el aire, pero no las moscas, y resguardarla al mismo tiempo de las hormi-

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

61

dicho tiempo se le echa otro tablero por encima sobre el que se coloca bastante peso, y al cabo de veinte días más se quitan de esta prensa, lavándolos ligeramente con objeto de extraerles los granos de sal que tengan adheridos. Se prepara una papilla con pimienta picante, pimienta dulce, vinagre, sal de nitró y sal común, y con ella se frotan los jamones en su totalidad. Se les da después un poco de humo, poniéndolos en la chimenea o en aposentos y quemando dos o tres veces, con intervalos de tres a cuatro horas, ramas de laurel. Después de secos otra vez, se envuelven bien en papel blanco, se enfundan y cosen fuertemente dentro de un trozo de tela, arpillera, etc. y se cuelgan. Esto del enfundado es una práctica muy conveniente para que los jamones no se ahumen demasiado, si es que se cuelgan en la cocina, y, sobre todo, para que no crien gusanos o areixas, puesto que éstas son las larvas procedentes de los huevos que en ellos, estando destapados, depositan las moscas y otros insectos, ya con su propia puesta, o bien transportándolos de las cua-

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. Alrasado 25.

- JUZGADOS -

El Capitán-Juez Instructor D. Eduardo Reigosa, con funciones en la Escuela Normal de Pontevedra, cita a comparecencia a Francisco López Vilán, Emilio Riveira Carballeda, Manuel Campos Vázquez (a) «Casagrande», e Higinio Carracedo Ruza, domiciliados últimamente en La Estrada, contra los que dicha Autoridad se halla instruyendo sumario por el delito de rebelión.

—El Juzgado de primera instancia e instrucción de La Estrada publica sentencia absolviendo a Carmen Carballeda Cuens por su propio derecho y como representante legal de sus hijos menores Emilio, Preciosa, Modesto y Antonio Riveira Carballeda, vecinos de Couso, y a Purificación Riveira Carballeda intervenida por su marido Juan Rey Carbia, vecinos de San Jorge de Veá, de la demanda contra ellos interpuesta por Purificación Rey Carbia, por sí y por su esposo Manuel Riveira Carballeda, de Couso, salvo en lo que sea reserva de acciones pertinentes a conseguir la división a que hace referencia uno de los considerandos de la demanda, pues en cuanto esto signifique estimación de la demanda, se accede a ella, desestimándola en lo demás sin hacer especial imposición de costas.

¡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 PAS-TOR, de La Estrada.

Cuotas mensuales del mes de Enero de 1938.

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, 25; Personal del Banco Pastor, id., 136'30; 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, Lalín, 25; Arturo Collazo, Loimil, 10; Segundo Paseiro, Aguiones, 5; Antonio Sanluís, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25; José Budiño, La Estrada, 100; Benjamín Valladares, id., 15.

Total pesetas 851'30.

Cantidad que la Alcaldía ha transferido en el día de hoy, al Banco de España, Sucursal de Pontevedra, a disposición del Excmo. Sr. Gobernador Militar de esta provincia.

La Estrada 12 de Febrero de 1938.
—Segundo Año Triunfal.

- Desde Rubín -

ENFERMO EN LA CORUÑA. —Días pasados estuvo con un fuerte ataque de gripe en el Hospital Militar de La Coruña, en que aun continúa, el soldado de esta parroquia Gumer-sindo Pose Salgueiro, que aún no hace mucho tiempo había sido dado de alta a consecuencia de unas heridas recibidas en el frente de Asturias.

Su enfermedad de ahora, hubo momentos en que revistió una extraordinaria gravedad, llegando los facultativos y demás personas que lo asistían a perder las esperanzas de salvación.

Con tal motivo estuvieron unos días en aquella capital, al lado del enfermo, su hermano Manuel y sus padres Manuel y Carmen, quienes no regresaron a ésta hasta dejar al doliente fuera de todo peligro.

Por la misma causa también vino a La Coruña desde las inmediaciones de Jaca, en cuyo frente se halla ahora prestando servicio, el otro hermano del enfermo, Félix, al cual hemos tenido el gusto de saludar a su paso por esta parroquia de hacer una visita a la casa paterna.

Estos días hállese el enfermo muy mejorado, de lo cual nos alegramos.

HERIDO EN ARAGÓN.—En el pasado Diciembre resultó herido en el frente de Aragón, a consecuencia de unos cascos de metralla que le alcanzaron una cadera, el soldado de esta parroquia, Daniel Balseiros, hijo del antiguo asociado de «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada» en Cuba señor Maximino Balseiros, ausente en la Habana.

De dicho frente fué evacuado al Hospital de Samaniego (Vitoria), en donde ya le fueron practicadas dos operaciones quirúrgicas, hallándose al presente bastante mejorado y fuera de peligro, de lo que nos congratulamos sobremanera.

CORRESPONSAL

A los beneficiarios del subsidio a familias de Combatientes

En los pasados días se ha dejado como regalo a un elemento de la Junta Municipal del Subsidio Pro-Combatientes, una cesta de patatas, y en la imposibilidad de devolvérsela, por desconocer la persona que la dejó, fué enviada a los Comedores de Auxilio Social para aplicar a los caritativos fines que dicha Instituto tiene a su cargo.

Se hace público a evitar que los interesados se molesten con dádivas ni recomendaciones que no han de producir el resultado que seguramente persiguen, sino que por el contrario pueden acarrearles responsabilidades que habrán de exigirse inexorablemente, como se hubiera exigido en el caso mencionado de conocerse la persona que tal atrevimiento se ha permitido.

La Estrada 5 de Febrero de 1938.
SEGUNDO AÑO TRIUNFAL.

Tú, que te llamas «Camisa Vieja», ¿eres como quería José Antonio, mitad monje y mitad soldado, o cómo tú quieres, mitad ambicioso y mitad cacique?

Delegación Provincial de P. y P.—Vigo

Registro Civil

Nacimientos

Jesús Pena Aller y Anita Quinteiro Paz, en S. Pedro de Ancorados; María Esther Souto Díaz, María Varela Cives y María Costoya Rey, en Estrada; Marcelino Durán Matalobos, en Ouzande; Jesús Souto Neira, en Rivela; Mercedes Otero Torres, en Calobre; Elena Renda López y Manuel, Josefina

y María Renda Cerviño, en Matalobos; Jesús Corral Castro, en Sta. Cristina de Veá; Basilio Nodar Matalobos, en Lagartones; Carmen Brey Pereiras, en Castro; Manuel Mato Paz, en Rubín; Albino Sanmartín Sanmartín, en Vinseiro; Carmen Fernández Vinseiro, en Riveira; y Adelaida Teo Barcala, en S. Julián de Veá.

Matrimonios

María Barcala Torres con José Iglesias Cernadas, en Estrada; Constantina Pedreira Iglesias, de Santeles, con José María Gestoso, de Toedo; Elisa Moreira Monteagudo con Senén Rivas Obelleiro, en Sabucedo; María Gómez Maceira con Manuel Villaverde Requeijo, en Orazo; Obdulia Bouzón Pérez con José Alvarellos Porral, en San Pedro de Ancorados; María Marque Carbón con José Carbia Carbón, en Aguiones.

Defunciones

Teresa Figueiras Rey y María Fernández Pesqueiras, en Berres; Juana Amboage Jacobo, en Nigoy; María Camarés Dono y María Casal Rodríguez, en Tabeirós; José Mato Torres y Salustiano Porto Castro, en Moreira; María Blanco Gómez y Dolores Pena Magán, en Vinseiro; Manuel Rivas Cabada, en Codeseda; Ignacio Rey Cela, en Olives; María Rivadulla Cortés y Juan Baltar García, en Riobó; Rosa Tallón Camarés y Tomás Fandiño Montero, en Toedo; Manuela Vázquez Vales y Juana Trigo Torrado, en Estrada; Socorro Balloira Rey, en Rubín; Emilia Silva Rodríguez, en Arca; María González Couceiro y Antonia Vieites, en Frades; Manuel Saborido Castro, en Orazo; Emilio Reimóndez Espiño y Cándida Hermida García, en Castro; Jesusa Núñez Vede y Generosa López Pérez, en Curantes; Socorro Requeijo Rivadulla, en Oca; Angelina Gago Quintillán, en Liripio; y Baltasara Vinseiro Canabal, en Paradela.

62

CONSERVACIÓN DE

dras, estercoleros y otros sitios asquerosos que los mismos acostumbran frecuentar.

Salazón del tocino.—Para salar por separado el lardo, esto es, las canales del tocino, quitado todo el magro o freva, se frotan bien con sal las hojas o témpanos por ambas caras, a razón de una libra de sal por diez de lardo; así se acomodan en una cueva, sótano o despensa, invertidos uno sobre otro, de modo que la corteza o piel del uno esté sobre una tabla bien polvoreada de sal, y la del otro hacia arriba, y si hay más, se van colocando por el mismo orden, interpuesta la sal, la cual cubrirá todos los bordes del montón; hecho esto, se pone otra tabla encima, todo lo cual se carga con bastante peso para que los témpanos queden bien comprimidos. Así salado se deja en prensa por espacio de unas tres semanas o un mes, variando algunas veces las piezas en el intermedio de la salazón. Pasado el tiempo dicho, se levantan, se le sacude bien la sal que no ha sido absorbida por la carne, se secan yorean en lugar seco y fresco en que no haya moscas, o resguardán-

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

63

dolos de ellas por medio de una gasa o tela metálica, y por último se envuelven y guardan en la cocina o despensa, lo mismo que los jamones.

Salazón de todo en conjunto.—Si ha de salarse todo junto, como se acostumbra a hacer entre nosotros, se extiende en el fondo del baño (pila de piedra, tinaja o cualquier vasija que haya de servir de saladero) una cama de laurel, tomillo salsero, algunas cabezas de ajos machacados y granos enteros de pimienta, y se cubre todo con una capa de sal; se toman los pedazos de carne bien desangrados y enjutos con un lienzo y se restregan bien con sal por toda su superficie; así preparados, empieza por asentarse en el fondo uno de los témpanos de tocino, cubriéndolo con sal, y luego se asienta uno de los jamones y se rellenan los huecos que queden con trozos de carne más pequeños, y sal, la que nunca deberá faltar entre pieza y pieza e igualmente entre los bordes de la carne y las paredes de la vasija o baño; después de esto se extiende una capa de sal, y luego se vuelve a colocar