

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 28 de Febrero de 1.938

Núm. 616

La ciudad de Teruel restituída por el Ejército Salvador a la España liberada

.. Mirando al Agro ..

PRÁCTICAS DE LA TEMPORADA

Agricultura.—Se echan en desmontes o *anovados* patatas tempranas, intercalando entre ellas, de dos en dos metros aproximadamente, hiladas de coles. De cinco en cinco coles, o de seis en seis, en las mismas hiladas de éstas, se pueden sembrar grupos de tres o cuatro chícharos o tirabeques. Y de no hacerlo así, estas leguminosas se siembran en pequeños tablares o *porrales*, pero nunca juntos tirabeques y chícharos, ni tampoco cercanos unos de otros, pues son plantas que degeneran o, por lo menos, se mixtifican con su cruce mediante el cambio recíproco del polen de sus flores que es transportado de unas a otras por el viento y por las abejas y otros insectos.

También se pueden plantar en los *anovados* repollos, coliflores y bróculis, abonándolos bien.

Es de advertir que éstas, como todas las demás hortalizas, no deben sembrarse o plantarse de una sola vez en su totalidad, sino por fracciones, empezando temprano con alguna pequeña parcela, empleando incluso la cama caliente para ciertas cosas (tomates, pimientos, lechugas, berengenas, etc.), a fin de obtenerlo más pronto posible los primeros productos de la temporada, y continuando después escalonadamente cada quince días con trozos algo mayores, para los de medio de temporada y para los de tarde. Ofrece esto la triple ventaja de poder cosechar de una misma clase de viandas durante una temporada más larga del año, haciendo así también más prolongados el consumo y la venta de los productos en fresco; de que la cosecha de una hortaliza no se presenta toda a un tiempo ocasionando con ello en el mercado unas veces exceso y otras falta de concurrencia, con la consiguiente oscilación de los precios; y, por último, de que las cosechas resultan más uniformes, pues no desarrollándose ni sazonzando para un mismo tiempo los sembrados o plantaciones de una misma clase, es más probable, y hasta casi seguro, que haya cosechas, sino de extraordinaria abundancia, tampoco de una demasiada escasez, puesto que si la temperatura no viniese apropiada para los frutos primerizos, puede venir,

Se hicieron a los rojos más de 3.000 prisioneros, siendo incalculable el material recogido.

Salamanca.—Durante la noche última—del 21 al 22—nuestras victoriosas tropas vencieron, combatiendo, los núcleos enemigos de resistencia que se mantenían en Teruel, los cuales quedaron completamente reducidos a las ocho de la mañana, hora a la que se ocupó totalmente la ciudad. Se cogió en ella gran número de fusiles y armas automáticas y más de 3.000 prisioneros, entre ellos el jefe de Estado Mayor de una División y varios jefes, oficiales y comisarios.

También ha continuado hoy nuestra progresión hacia el Sur, ocupando las lomas de las Casillas, Coscojar, cota 972, El Castellar, el pueblo de Castravio y las cotas 971, 988 y 966.

Otras fuerzas han limpiado de enemigos el valle del Turia, enlazando con las anteriores. En esta parte del campo se han hecho otros 400 prisioneros.

El número de muertos del enemigo recogidos por nuestras tropas pasa de los dos millares viéndose otros muchos más en el campo.

Ha caído en nuestro poder una batería antiaérea, dos depósitos de víveres y enorme cantidad de municiones.

Por nuestra artillería antiaérea ha sido derribado un avión enemigo de los llamados "ratas".

Son totalmente falsas las moticias en el parte rojo de ayer, relativas a un fantástico triunfo aéreo del enemigo. Sin duda tratarán de desvirtuar la enorme derrota que se les infligió tanto en tierra como en el aire, donde perdieron 11 aviones seguros, continuando así su tan desacreditada táctica de presentar victorias imaginarias, ya que no pueden darlas reales.

Salamanca, 22 de febrero de 1938. II Año Triunfal.

en cambio, para los tardíos, y viceversa, con lo que resultaría más regularizada la producción en consonancia con el consumo.

Para la puesta de patatas de mediados de temporada y tardías en tierras de labradío, se debe ir preparando el terreno echando en campo los abonos, tanto de cuadra como químicos, cal, cenizas, etc., esparciéndolos como si fuera para el maíz, y enterrándolos luego con una labor profunda de arado; a los quince días se le da unos pases de grada, y al transcurrir unos días más pueden echarse las patatas, y también coles—un surco en cada seis—y guisantes, si se quiere, sin abono, también del mismo modo que se hace con el maíz. Con esto se ahorra mucho trabajo, el terreno queda mucho mejor preparado y más meteorizado, y los abonos mucho mejor repartidos y ya en plena descomposición, por lo que aprovechan mejor a este cultivo.

Hay diferentes clases de patatas que convienen también a épocas distintas. Por ejemplo, hay unas llamadas *tempranas*, que son las que se deben sembrar ahora porque vienen pronto y son sabrosas ya cuando se sacan de la tierra, pero que no sirven para tarde porque se reblandecen a fines del invierno, cruzándose de raíces y adquiriendo un sabor a nabo; y hay, en cambio, otras llamadas *mayas*, que conviene

echar a fin de la temporada, porque si bien al principio no saben allá muy bien que digamos, se conservan sanas y duras hasta alcanzar las primeras cosechas del año siguiente, haciéndose cada vez más sabrosas.

En esta época comienza igualmente la siembra de remolacha forrajera y se cavan y abonan los fresales, entresacando las nuevas plantas y reponiendo con ellas las bajas donde las haya. Se siembran tablares o *porrales* de lechuga, guisantes capuchinos para comer en vaina, coles, repollos de Holanda, Milán, York, y Corazón de Buey, coliflor de Nápoles temprana, etc.

Arbolado.—Se cortan los mimbres para atar las viñas y hacer cestos, y rama de roble para quemar. Se procede a la siembra de bellotas, castañas y nueces; continúa la plantación y poda de frutales y demás árboles de hoja caduca, y se efectúan los injertos de púa y hendidura.

Nosotros insistimos en la conveniencia de plantar e injertar de buenas clases de frutales, procurando—como hemos dicho para las patatas y demás hortalizas—que fructifiquen en distintas épocas y que sus frutas, sobre todo las de últimos de temporada, se conserven por largo tiempo, pues las que vienen primero como las que se guardan hasta tarde, son las que mejor se pagan en el mercado, según lo de-

muestra el hecho de haberse llegado a pagar aquí en La Estrada, en la pasada feria del día 16, veinticuatro duros por dos cestas de manzanas.

Cerdos.—Dada la carestía que en estos últimos meses han alcanzado los cerdos—se cotizaron los de ceba a ciento y pico de pesos, y se viene pagando la pareja de lechones desde 150 hasta 200 pesetas—, son cada vez más los agricultores que ahora se dedican a tener cerdas reproductoras, las cuales deben ser alojadas en locales higiénicos, provistos de buena cama, siendo necesario vigilar y atender convenientemente a estos animales en el último período de gestación.

Ocurrido el parto, las madres, al acostarse para amamantar a los recién nacidos, suelen aplastar a veces a alguna cría. Para evitar estos accidentes se preconizan varios medios, siendo el más sencillo el que consiste en la colocación alrededor de las paredes de la cochiquera, de unas varillas de hierro o madera bien consistente, puestas en sentido inclinado de arriba a bajo y de fuera hacia adentro, bien aseguradas en sus extremos, en las que tropieza y va resbalando la cerda cuando se acuesta, mientras que los lechones se guarecen debajo del enrejado que así se forma entre la pared o tabique, el piso y la varilla, para librarse de ser aplastados.

Gallinas.—No hay que olvidar que de las nidadas de primeros de Enero a últimos de Abril salen las crías más robustas, desarrollándose en menos tiempo, y que de ellas se obtienen las mejores ponedoras.

Por eso debe aprovecharse esta época para acostar todas las cluecas—a falta de incubadoras—que en cada casa se crean necesarias, no echando a cada una arriba de doce huevos y escogiendo éstos entre los de mayor tamaño de las mejores razas, lo mismo para puesta que para carne.

Conejar.—También es esta la mejor época para la cría de conejos, no sólo por venir éstos en tiempo de veda cuando en el mercado faltan los de caza, sino por ser en la primavera cuando—como en las gallinas—se obtienen ejemplares más robustos y desarrollados. Además coinciden con la época en que más abundan la hierba y las verduras, que son lo que constituyen la base de su alimentación.

Por eso deben echarse al macho sin pérdida de tiempo las hembras reproductoras que estuviesen en descanso

estos últimos meses, así como las que están en cría una vez transcurridos de cuarenta a cincuenta días de lactancia, en que los gazapos deben destetarse.

No se olvide que la raza Gigante Española es la que mejor conviene en nuestros conejares.

JOB

Tú, que te llamas Falangista, ¿has cumplido el juramento de Falange? ¿Has guardado obediencia a la Jerarquía? ¿sirves con gallardía y silencio? ¿has observado la hermandad con tus camaradas? ¿Has trabajado siempre por acto de servicio, o por envidia y despecho?

Delegación Provincial de P. y P.—Vigo

Alumbramiento de manantiales

POZOS ORDINARIOS

Elevación del agua.—Cualquiera que sea el medio que haya de emplearse para sacar el agua de un pozo, la boca de éste, para que no se desmorone, deberá revestirse en su interior hasta un metro, por lo menos, de profundidad, con una paredilla de piedra asentada en argamasa. Más en los casos en que se extrae el agua por medio de torno o garrucha, suele elevarse esa paredilla sobre el nivel del suelo hasta la altura de un metro, aproximadamente, formando lo que se llama anillo o brocal ordinario, con la abertura hacia arriba; o hasta la altura de dos metros, cubierto por encima y con una abertura por delante en forma de ventana, lo que recibe el nombre de anillo o brocal cubierto.

Los medios que están más en uso para la elevación o extracción del agua de los pozos, son: el torno o cabria y

la polea o garrucha, según ya queda indicado; la noria y los diferentes tipos de bombas.

El torno o cabria (*sarillo* en gallego) es un cilindro de madera en forma de rodillo o tambor, y largo poco menos que el diámetro del pozo, llevando en cada extremo como prolongación de su eje un gorrón o *espigo*, y en ambos cabos del tambor cuatro clavijas largas, dos a cada lado y en forma de cruz, que sirven para hacerlo rodar, tirando de ellas alternativamente con ambas manos. Este cilindro se coloca horizontalmente a la altura de los hombros del que ha de sacar el agua, introduciendo los gorriones en cojinetes o huecos practicados al efecto en la pared, si el brocal es cerrado; y montándolo sobre dos sustentáculos de madera o hierro, asegurados, uno a cada lado, sobre el brocal, si éste es ordinario. En vez de clavijas para hacer rodar el cilindro, puede ponerse un manubrio de hierro, cuya espiga pase por el centro del tambor y sirva de gorrón, y su codo ruende fuera de la pared o del sustentáculo. En ambos sistemas se ata a una clavija el cabo de una cuerda o cadena tan larga como profundo es el pozo, y al otro cabo se ata el cubo. Cuando se sube el cubo de dentro del pozo, la cuerda o cadena se enrolla en el cilindro y se desenrolla cuando baja.

La *garrucha* o polea (*roldana*) es una rueda que da vueltas sobre un eje que se llama perno, y tiene en la circunferencia exterior una moldura cóncava llamada canal o garganta, por donde pasa la cadena o cuerda con que se acciona. La pieza dentro de la cual da vueltas se llama chapa. La garrucha debe ponerse en el centro del pozo y a la altura de la cabeza, por lo menos, del que ha de sacar el agua. Si el brocal es cerrado se cuelga de su techo, y si es abierto u ordinario se monta para sostenerla, bien un arco de hierro, ora un travesaño horizontal sostenido a su vez por dos postes verticales, o ya sim-

plemente un poste lateral con un travesaño reforzado en forma de horca. En la garrucha, para adelantar tiempo y ahorrar fuerza de tracción, se cuelgan a veces dos cubos, uno a cada extremo de la cuerda o cadena, de modo que cuando uno baja vacío, el otro sube lleno, y viceversa.

El torno y la garrucha tienen la doble ventaja de su fácil y económica instalación y de poder aplicarse a toda especie de pozos, cualquiera que sea su profundidad; pero tienen, en cambio la desventaja de su escaso rendimiento, por lo cual sólo se emplean en la extracción de agua para los usos domésticos, y aún en este caso ofrecen, además, la incomodidad y pérdida de tiempo de la conducción desde el pozo a la cocina, etc.

Cuando la cantidad de agua que se precisa extraer de un pozo ordinario o de excavación es grande, ya por dedicarse al riego, o ya por utilizarse para cualquier otro objeto que así lo exija, puede emplearse la *noria*, que, en general, consiste en dos grandes ruedas, una horizontal y otra vertical que engrana con la primera, siendo accionado el conjunto por procedimientos mecánicos o más corrientemente por motor de sangre.

La noria más generalizada en España es la denominada *noria árabe*, formada por una serie de vasijas conocidas como arcaduces o canchilones, enlazados unos con otros en una especie de cadena o maroma que toma el nombre de rosario hidráulico y que baja hasta el fondo del pozo, teniendo como punto de apoyo la llamada rueda de agua. Ésta, que es la que ocupa la posición vertical, está formada por dos coronas del mismo diámetro unidas entre sí por barrotes, que forman una especie de escalera circular entre cuyos escalones descansa el rosario. La rueda de agua tiene en una de sus coronas unos salientes que reciben la acción de los husillos de que está provista la rueda motriz, denominada rue-

da de aire, la cual está montada sobre un árbol giratorio vertical, que es accionado por una palanca movida por una caballería o yunta de vacas que dan vueltas alrededor del aparato, deslizando entonces el rosario hidráulico a modo de cinta o correa sin fin, bajando por un lado, uno tras otro, los canchilones vacíos hasta introducirse en el agua, y subiendo ya llenos por el opuesto hasta volcar su contenido en una canal o artesilla receptora, al dar la vuelta por encima de la rueda de agua, para tornar a bajar de nuevo, vacías.

Cuando se hace un pozo para poner una noria, debe hacerse la excavación y construcción como en los pozos ordinarios, con la diferencia de que su forma, en vez de redonda, debe ser oval, y después que está construido, su grande diámetro ha de tener a lo menos, dos metros, y el pequeño un metro y medio en su interior.

Los pozos con noria, que son muy conocidos en Francia, sobre todo en el Languedoc y en Provenza, y también en varias regiones de España, en donde se sirven de ellos para regar vastos huertos y hasta prados, deberían implantarse también en nuestro país en todos aquellos sitios que necesitan riego y que no tienen para ello corrientes de agua, cosa que no sería nada difícil de llevar a la práctica valiéndose para ello de las comunidades de vecinos de que se ha hablado hace algún tiempo en este mismo periódico.

De todos modos, de las diferentes máquinas que se conocen para elevar el agua, la mejor es la *bomba* en sus distintos tipos, porque es la más fácil de maniobrar, y la que en un tiempo dado puede sacar más líquido.

Respecto a ella hablaremos con la posible extensión en otro número de EL EMIGRADO.

JESUS DE FEDERICO
(Ingeniero)

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

Registro Civil

Nacimientos

María Cabaleiro Martínez, en Santo Tomé de Ancorados; José, Benito y Juan Vinseiro Pena, en Santeles; Manuel Fuentes Martínez, en Cora; María Rodríguez Buela, en Frades; Manuela López Sanmartín, en Arca; Dolores Domínguez Villaverde, en Nigoy; Sara Canabal Louzao y Adela Pumares Rodríguez, en Vinseiro; María Requeijo Vaamonde, en Orazo; Manuel Rey Píso, en Lagartones; José Vázquez Pájaro y José Torrado Varela, en Estrada; Luis Prado Campos, en Tabeirós; Carmen Eiras Calvelo, en Santa Cristina de Veá; Ramiro Cimadevila Neira, en San Jorge de Veá; José Amil Vaamonde, en Riveira; Dolores Silva Iglesias, en Souto; Manuel Matalobos Constenla, en Guimarey; y Esperanza Riveira Trasande, en San Andrés de Veá.

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	10'00
Trigo, id.	12'00
Centeno, id.	7'50
Habas, id.	15'00
Patatas, id.	7'00
Castañas, id.	5'00
Huevos, docena	2'50
Gallinas una,	6'00
Capones, uno	7'00
Pollos, el par	6'00
Pan, kilo	0'80
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.	2'45
Idem de 2.ª, id.	2'20
Idem de 3.ª, id.	2'00
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

Defunciones

Ignacio Touceda Balloira, en Couso; Manuel Constenla Souto y Dolores Docampo Torrado, en San Julián de Veá; Josefa Fernández Pichel, en Liripio; Ramón Seoane, en Cereijo; Manuel Aller Neira, en San Pedro de Ancores; Francisco Couceiro Serantes, en San Andrés de Veá; Francisca López Rodríguez, en Santeles; Generosa Cortés Niebra y José Valladares Isla, en Arnois; Serafin Picáns Puente, en Callobre; Francisco Bustelo Baños y Dolores Vázquez Riveira, en Estrada; Francisca Cora Otero, en Cora; José Mesejo Pena, Teresa Sanmartín Monteagudo y Manuela Picallo Gómez, en Arca; Carmen Rey Rey, en Lagartones; Dolores Fernández Pérez, en Castro; y José Rilo Mato, en Curantes;

H. La Estradense

JOSE LOPEZ LOPEZ

Calle General Riego, 40. Teléfono 1980

VIGO

Se dan informes en cuantos asuntos necesiten y siempre desinteresadamente.

PRECIOS MODICOS

-JUZGADOS-

El Juzgado municipal de La Estrada publica sentencia condenando a la herencia yacente de la vecina que fué de Riveira, María Saco, representada por el Ministerio fiscal, y a las personas desconocidas o ausentes que se consideren con derecho a dicha herencia, a que paguen a los demandantes Gumersindo Nodar Rey y su esposa Magdalena Saco Calderín, vecinos actualmente de dicha parroquia, la cantidad de 741,50 pesetas, objeto de la demanda, imponiendo las costas a la parte demandada.

LEED EL EMIGRADO,

LABRADORES

:-: BANCO PASTOR :-:

CASA FUNDADA EN 1.776

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, 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.

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 13 de Febrero.—Publica Circular número 45 del Gobierno civil de la Provincia, en que manifiesta aue, siendo la Jefatura de Investigación y Vigilancia, la única competente para expedir la autorización de residencia para los extranjeros, para toda la Provincia, se limitarán las demás Comisarias y Puestos a cursar la petición y documentos necesarios.

Día 16.—Publica edicto de la Alcaldía de La Estrada dando cuenta del acuerdo de la Corporación municipal prorrogando por el primer trimestre del presente año, igual que los demás ingresos del presupuesto anterior, el repartimiento vecinal sobre utilidades de 1.937, sin perjuicio de tener en cuenta en sucesivos trimestres la diferencia que pudiera existir.

Día 20.—Publica Circular nú-

mero 53 de la Junta Provincial de Precios señalando nuevamente la siguiente tasa para los huevos:

Precios de compra al productor: huevos de menos de 55 gramos, a 2,30 pesetas la docena; y de más de 55 gramos, a 2,50 ld., id.

Precio de venta al público y Hospitales de la Provincia, a 2,50 pesetas docena, siendo los impuestos a cargo del vendedor.

Para fuera de la Provincia: clase 1.^a, de 60-62 gramos, a 3,20 pesetas la docena; clase 2.^a, de 56-57 gramos a 3,00 id., id.; y clase 3.^a, de 50-52 gramos, a 2,80 id., id.

PARA HACER QUESOS

Cuajo Danés (en polvo). Cuajo Rivadanes (en líquido). De venta en la **DROGUERIA RIVAS**
(Al lado de Correos)

• NOTICIAS •

Visita del Sr. Gobernador.—Días pasados estuvo en esta villa, haciendo una visita a las oficinas municipales, el Excmo. Sr. Gobernador civil de la Provincia, D. Mateo Torres Bestard.

Allí se reunió con los Alcaldes del Partido y Juntas Municipales de Subsidio Pro-Combatientes, a los que habló en términos patrióticos y persuasivos, llenos, además, de fervor cristiano, sobre las normas de equidad en que debe basarse la recaudación para dicho Subsidio y del Plato Único; sobre el estado de existencias que los Ayuntamientos deben remitir al Gobierno civil; sobre la conveniencia de fomentar los Sindicatos, nueva forma económica del Estado; sobre la décima de contribución llamada a atender obligaciones de los Ayuntamientos; y sobre el homenaje al Sr. Calvo Sotelo; siendo en todo momento escuchado con la más viva atención por todos los allí presentes.

Dicha autoridad marchó gratamente impresionada de los buenos propósitos que animan a la Corporación, habiendo podido confirmar el alto concepto que ya tenía hecho de nuestro celoso y recto alcalde D. Alfonso Constenla Otero, y de la abnegación y sacrificio conque éste viene desempeñando el cargo.

De Guimarey.—A mediados de la pasada semana ha fallecido en esta parroquia D.^a María Rodríguez Riveira, esposa de nuestro convecino D. Manuel Campos Sangiao, y madre política del que fué miembro entusiasta del Centro de Emigrados y de su Sociedad matriz «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada en Cuba», propietaria de este periódico, D. Juan Puente Maceira, industrial de la villa de La Estrada.

Reciban estos señores, así como los hijos y demás parientes de la finada (q. e. p. d.), nuestro más sentido pésame.—C.

De Codeseda.—Ha resultado herido en el frente de Teruel el día 18 de Diciembre próximo pasado, luchando heroicamente por Dios y por España una, grande y libre, el Sargento José Pérez Leiro, de Codeseda, falleciendo el 26 del mismo mes en el Hospital de la Facultad de Zaragoza.

El extinto era sobrino político del suscriptor de este periódico, D. Serafin Ulla Escudero, a quien damos nuestro más sentido pésame, y lo mismo a la viuda del finado Julia Gómez Ulla, y demás familia, quienes pueden estar orgullosos por haber ofrendado a la Patria tan valiente defensor.—C).

Ecos del Frente.—Accediendo a la petición de su autor, insertamos los siguientes párrafos:

«A todos los naturales del Partido de La Estrada en general, señoras, señoritas y señores, les saluda un paisano que lleva quince meses y medio en el frente, siempre en primera línea, y gracias a la Divina Providencia, nunca fué herido.

Le pide si tiene alguno o alguna la bondad de mandarle una pluma, alguna novela o un *Algebra*, a esta dirección:—Severo Rey Porto, Sargento del 1er. Batallón, de San Quintín n.º 25.—Ciempozuelos (Madrid).

Detenido.—Por hacer manifestaciones contrarias al Glorioso Movimiento Nacional, fué detenido Manuel Galán Porto, de Parada.

to, para acabar de evaporar la poca humedad que hubiese quedado. Se conoce que la manteca está bien desecada cuando echando una porción sobre las ascuas no chispea.

Acostúmbrase generalmente poner la manteca, después de derretida, en ollas u otros vasos de barro barnizados, dejando que allí se coagule, tapándola después o cubriéndola con un papel. Este método rutinario es malo, porque la acción del aire hace que el ácido de la grasa obre su porción oleosa, lo cual contribuye a que se enrancie. Lo mejor, pues, es tener vejigas o *binchas* bien lavadas y limpias, echar en ellas la manteca cuando esté derretida—pero no muy caliente—, dejarla coagular, y atar aquellas después por la boca, con lo cual se intercepta toda comunicación con el aire exterior. Estas vejigas se tienen colgadas en un sitio fresco y de modo que no les dé mucho el aire. De conservarla en las ollas, ha de procurarse que éstas estén siempre muy bien tapadas.

Si la manteca se hubiese vuelto algún tanto rancia, se podrá corregir este defecto

gas y otros insectos.

Cecina de vaca.—Cuando por la rotura de una pierna o cualquier otro accidente hay que sacrificar una vaca, buey o ternero cuya carne no tiene inconvenientes para el consumo, puede conservarse ésta por mucho tiempo, haciendo con ella lo que se llama *cecina*.

Para ello se toman las piernas y brazos, se les quitan los huesos, dejando los trozos en la forma de un jamón de cerdo, y se sumergen en un adobo compuesto de ajos machacados, bastante sal, pimentón dulce y picante, hojas de laurel y otras plantas aromáticas, agua y vinagre. A los doce días de estar en adobo se vuelve lo de arriba de la cecina para abajo, continuando así por otros quince días; luego se sacan los trozos, se cuelgan al aire libre, y después que esté bien seca debe sacarse por diez o doce noches a la intemperie, y si le da el hielo y la nieve, mejor, retirándola por las mañanas; y concluida de curar de este modo, se ponen los trozos al humo, y se dejan así, hasta que apretándolos con los dedos no hacen impresión en ellos,

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. Atrasado 25.

La electrificación de la casa

LA COCINA ELÉCTRICA

Aunque no sólo de pan vive el hombre, hay que reconocer que la felicidad de la familia está en gran parte entre las manos de la persona encargada de disponer las tres comidas diarias. En tiempos pasados, las personas pudientes resolvían el problema con una buena cocinera; los pobres, con su sobriedad, que les hacía aceptar con resignación, casi con placer, aquello de «Con pan y vino se anda el camino». Unicamente las mujeres de la clase media asumían la responsabilidad de hacer felices a los suyos con guisos sabrosos, cuya preparación ocupaba sus muchas horas libres. De algún tiempo a esta parte todo ha cambiado; las tendencias modernas, reflejadas en los últimos grandes inventos, se encaminan a conseguir un mínimum de felicidad para todos los seres humanos en general; y a las mujeres nos toca también el deber de contribuir a ella poniendo toda nuestra voluntad al servicio de los últimos adelantos de la ciencia.

Aunque nos duela, hemos de reconocer que las «sutilezas» de la civilización ponen en grave riesgo la «mages-tad» del hogar. La mujer, encargada por la Naturaleza de custodiarlo y embellecerlo, se ve obligada por las exigencias de la vida moderna a abandonarlo más tiempo del que fuera de desear. El trabajo en fábricas y talleres, y en el mismo campo, hace cada día más difícil y costosa la servidumbre. No está lejano el día en que el ama de casa, cualquiera que sea su posición económica, tenga que renunciar, no sólo a la cocinera y a la doncella, sino también a la mandadera, a la lavandera y a esas «chicas para todo» que ya en la actualidad no van apareciendo para nada. ¿Qué hará la mujer cuando llegue ese momento? Aún tratándose de la mujer acomodada ¿abandonará el hogar para vivir en el club, en los saloncitos de té, en los restaurants más o menos lujosos? ¿Se resignará a prescindir de ese rincón preferido, donde cose, donde reza, donde lee o toma el té y murmura con sus amigas? De ninguna manera. La suprema aspiración de la mujer debe continuar siendo «tener su casa» aunque se vea obligada a ocuparse personalmente de todas las faenas domésticas, incluso el lavado de la ropa.

Por otra parte, las clases menesterosas van ascendiendo escalones en la esfera social, van teniendo justas aspiraciones de comodidad y hasta de lujo, y es necesario que se les ayude a verlas satisfechas.

Debemos, pues, todas las mujeres, sin distinción de clases, preocuparnos de simplificar y modernizar el trabajo dentro del hogar, sin perjudicar, antes aumentando su amenidad y belleza. La electricidad está llamada a facilitar nuestra tarea hasta límites insospecha-

dos.

Hemos hablado el otro día de la electricidad aplicada al lavado, secado y planchado de ropa. Vamos hoy a llevar la electricidad a la cocina.

¿Qué mujer moderna no pasará un mal rato cuando piense que tiene que encender el fogón? Quitar la ceniza solamente, levanta una polvareda que lo ensucia y ennegrece todo: las manos se ponen ásperas, los tiznes pueden llegar hasta la cara. Imaginemos el día en que para encender la lumbre, no haga falta más que dar la vuelta a una llave o aplicar un enchufe como para encender la luz. Pues batid palmas, que el día ha llegado.

El comercio vende ya en España (hacia muchos años que se vendían en el extranjero) cocinas eléctricas con horno para asar y placas o planchas para guisar, freír, etc., provistas de un sistema de llaves con las que se puede graduar la temperatura a voluntad dentro de ciertos límites. En la misma cocina pueden hacerse simultáneamente tres o cuatro guisos diferentes disponiendo cada uno de la temperatura que más le convenga. En los libros de cocina actuales, nos hablan de horno fuerte, horno suave, fuego lento, fuego regular. Estos datos son bien comprendidos por la cocinera de profesión que dedica su vida exclusivamente a cocinar, a la que se le quemarán o quedarán crudos muchos platos para darle experiencia; pero son insuficientes para la mujer que ocupa toda su mañana en el taller, en la oficina, en los trabajos del campo o en industrias domésticas u otras labores caseras, quedándole libres para el arreglo de la casa sólo unas horas, acaso muy breves momentos; nos vendrá muy bien en estos casos el libro de cocina que se está preparando por las casas vendedoras de aparatos eléctricos, en el que se nos dirá con bastante precisión el tiempo en horas y minutos y la temperatura en

grados que necesitará cada receta de cocina para quedar en su punto.

Con estos aparatos, capaces de mantener durante tiempos determinados temperaturas constantes, se combinará un aparato de relojería que conectará y desconectará la corriente en momentos oportunos, fijados a voluntad por la dueña de la casa. Supongamos una modista o una simple labradora, por ejemplo, que tiene que pasar la mañana haciendo una labor fuera de su casa y sabe que llegará a ésta a las doce y media o a la una, es decir, a la hora precisa de servir la comida a los suyos; pues bien, si quiere un día regalarle con un asado de cordero o un guiso de conejo, pongamos por caso, mira en su libro de cocina los ingredientes con que tiene que aderezarlo, lo deja metido en el horno eléctrico y el aparato de relojería se encargará de encenderle la lumbre con el tiempo necesario para que a su regreso a la hora de la comida se lo encuentre cocinado y calentito, sin tener más que servirlo.

¿No os parece ésto verdaderamente maravilloso?

Pues nada, a gestionar de las Compañías suministradoras de fluido tarifas especiales económicas para estos usos, y una vez conseguido eso, la cocina eléctrica con sus aparatos anejos habrá de imponerse ella de por sí, ya mediate la amortización de su importe a plazos, o como sea; pues, sobre todo donde la mujer tenga que dedicarse a trabajos ajenos a los del hogar, o donde con esa clase de cocina se ahorre una cocinera, pronto se desempeña.

NIEVES GONZALEZ BARRIO

FOTOGRAFIA "STUDIO"

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

Desde Vinseiro

DESGRACIA SOBRE DESGRACIA.—La mala suerte que hace tiempo ha invadido el hogar de los esposos José Puente Rey y Dolores Pena Magán, del lugar de Viso de Baijetes, se ha agravado durante esta última temporada de una manera fatal.

Primero, el viaje desafortunado del Sr. Puente Rey a Cuba, en donde aún se halla ausente y en un estado lastimoso. Luego, una larga enfermedad de su esposa en esta, a la que hubo necesidad de amputar una pierna en el Hospital, y que, lejos de mejorar, se fué empeorando cada vez más, hasta que, por fin, dejó de existir el día 2 del presente mes.

El entierro tuvo lugar en la tarde del día 3, asistiendo gran número de personas al acompañamiento del cadáver desde la casa mortuoria hasta el cementerio de esta parroquia.

Esta nueva desgracia causó gran consternación en la parroquia no sólo por las simpatías con que conataba la finada (q. e. p. d.), sino también por las circunstancias que concurren en este caso.

Nosotros lamentamos de todas veras la desgracia en que ha caído el hogar de nuestros queridos vecinos Puente-Pena, y nos permitimos hacer una llamada a los buenos sentimientos del vecindario y autoridades, para que se interesen por los hijos menores de este matrimonio, que quedan en el estado más deplorable.

CORRESPONSAL

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

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

66

CONSERVACIÓN DE

pues toda la superficie debe estar compacta; entonces la cecina estará en su punto y podrá guardarse en saquillos de lienzo o papel, colgándola en paraje ventilado que no sea húmedo.

Los lomos y demás partes macizas de la res se adoban lo mismo que las piernas y brazuelos, pero se consumen más pronto; y si para la preparación del adobo se añadiese un poco de nitro en la proporción de una onza por otra onza de sal empleada, entonces a más de contribuir el nitro a la conservación de la carne, ésta tendría un color más rojo.

MANTECA Y CHICHARRONES

Preparación y conservación de la manteca de cerdo.—Para la preparación de la manteca de cerdo debe emplearse únicamente la enjundia o saín (soán) que tapiza la pared interior del vientre del animal, y de ningún modo se debe mezclar otra grasa, ni aun de las membranas adiposas que adhieren a los intestinos. Se corta el saín o enjundia a pedazos como el tamaño de nueces, se echa en mucha agua

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

67

clara y fría, en la cual se amasa muy bien con las manos para despojarlo de la sangre y otras impurezas que contiene; se lava de nuevo, renovando el agua hasta que salga clara. Entonces se pone en un perol o en una cazuela de barro barnizado, y se derrite a fuego lento, añadiendo un poco de agua, la cual hace efecto de baño de maría e impide que se eleve la temperatura más allá del agua hirviendo, lo que perjudicaría a la operación. La manteca al derretirse se separa de sus membranas, y forman éstas, cociéndose, como unos tostones—los chicharrones o rexóns—, que se van sacando con la espumadera, y se mantiene el líquido en el fuego hasta que se haya evaporado enteramente toda el agua; mientras que no lo está, forma una especie de hervor, que no cesa hasta la evaporación completa. Esta señal indica el momento de separarla del fuego. Si el agua fuera demasiada, luego que esté derretida la manteca, se pasa por un lienzo claro y se deja que enfíe en una vasija, y cuando lo esté, se separa el agua. Se derrite de nuevo a baño de maría o a fuego len-