

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 16 de Marzo de 1.938

Núm. 617

Labor plausible de la Diputación pontevedresa

EL CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE ARBOLADO.—LAS DEL DÍA 6 EN ESTA VILLA.

La Diputación provincial de Pontevedra, tratando, sin duda, de recomprender el camino por el que tan acertadamente le había orientado durante la Dictadura de D. Miguel Primo de Rivera, aquél presidente sin par, del referido organismo, que se llamaba—y aún, afortunadamente, se llama—Don Daniel de la Sota y Valdecilla, viene llevando a cabo una labor altamente provechosa para la vida y progreso de nuestro rus. Nos referimos al ciclo de conferencias agronómicas teórico-prácticas que dicha Diputación ha organizado para esta primavera, como precursor de otras más que habrán de seguirle en estaciones sucesivas, y al que corresponden las celebradas hace días en Vigo, Pontevedra y Villagarcía, y las que el domingo 6 del corriente, vinieron pronunciar a esta villa los competentes y entusiastas ingenieros agrónomos D. Pedro Urquijo Landaluce, Director de la Estación de Fitopatología Agrícola de La Coruña, y D. José Cambronero, Jefe de la Sección Agronómica de Pontevedra.

Llegaron éstos a nuestra villa acompañados del Gestor de la Diputación pontevedresa Sr. Lino, y del asesor jurídico de la misma Sr. García Vidal, trayendo también consigo un operador con su equipo de aparatos y productos para hacer demostraciones prácticas.

Trasladáronse a la Casa Consistorial acompañados del Alcalde y Secretario de nuestro Ayuntamiento y del Concejo casi en pleno, pasando al salón de actos, en donde se fué reuniendo gran cantidad de público de la villa y de las aldeas, especialmente de las zonas del Ulla y Vea, ansioso de oír la palabra autorizada de los conferenciantes.

Habla el Sr. Cambronero

Plantación y cultivo de frutales.—Aproximadamente a las doce de la mañana empezó el Sr. Cambronero su disertación sobre la plantación de los frutales, diciendo que éstos son, de todas las plantas cultivadas, a las que menos cuidado se les presta aquí en Galicia, pues si es muy raro el labrador que no tiene algunos árboles frutales, los considera casi siempre como una producción muy secundaria, y si a todos les gusta tener buena fruta, nada hacen, en cambio, para conseguirlo.

Si se quiere tener buena fruta debe-

rá de empezarse por no plantar frutales a como quiera, sin ton ni son, sino eligiendo dentro de cada especie aquellos que mejor fruta produzcan, ya por su sabor exquisito o por producir la mejor calidad de sidra, bien por su gran tamaño, ora por su colorido de bonita presentación, o ya por venir más temprano o por su larga conservación; y si algún frutal reúne en sí varias de estas condiciones, mejor que mejor.

Los cuidados de los frutales deben empezar con su siembra, trasplante, etcétera.

Para la siembra es conveniente elegir semillas procedentes de los árboles más vigorosos de la especie y clase respectivas, de edad mediana y que crezcan en circunstancias análogas a las de la localidad en donde se hayan de emplear. Cuando se temen ataques de aves y roedores, conviene humedecer ligeramente las semillas y revolverlas con minio en polvo. Cuanto más seco sea el suelo, más profundo debe ser el labrado o cavado, cuidando que la tierra meteorizada quede en contacto con la semilla, y así, al brotar las primeras raíces, encontrarán la capa nutritiva. Ha de prepararse con anticipación de unos quince días el terreno donde se han de efectuar siembras y plantaciones, para que se meteriorice, con lo que las plantas crecerán más de prisa y habrá menos probabilidades de que se pierdan.

Para hacer el trasplante, si los árboles son ya crecidos o de especies que arraigan con dificultad, se conservará cuidadosamente el cepellón, es decir, la masa de tierra en que se extienden las raíces, hasta una distancia de 30 a 50 centímetros del tronco, envolviéndola en lonas o arpilleras y atando éstas cuidadosamente con sogas. Si el suelo del vivero es muy arenoso, se lo gra no desgranar la tierra regando el plantón un par de días antes de arrancarlo, y apisonándolo bien. En general basta, para que prenda, con que conserve parte de las raíces principales y algo de la cabellera, si no es muy crecido.

Nunca debe un árbol echar más de dos días sin plantar, una vez arrancado o después de recibido si se trata de árboles importados, debiendo, de no poder hacerse la plantación dentro de ese tiempo, enterrarlos en zanjas durante unos días, no muchos a ser po-

sible para que no arraiguen en ellas, pues en este caso vendrían a sufrir las plantas doblemente. Cuando un árbol que se va a plantar aparece con el tronco reseco, se entierra todo él en una zanja por ocho días, con lo cual reavivece. Antes de proceder a la plantación, se suprimirá la parte dañada o reseca de las raíces, dando los cortes limpios con podón o tijera, de suerte que todo lo que se entierre sea sano. Después convendrá desinfectar con una disolución de jabón, etc., y no sería malo tampoco sumergir las raíces en una papilla formada con barro bastante arcilloso y agua con un poco de sulfato de hierro en disolución.

Los árboles deben plantarse en hoyos de una cavidad proporcionada a su desarrollo y al de sus raíces, llegando a un máximo de 50 centímetros a un metro de profundidad por dos de ancho, para los plantones de mayor tamaño, debiendo tenerse en cuenta que la mucha profundidad perjudica a las plantas. Dichos hoyos deben ser abiertos con quince días, por lo menos, de anticipación, para que la tierra se meteorice.

Al plantar conviene que la tierra tenga suficiente humedad, sobre todo si no se le pueden dar riegos. En el fondo del hoyo deberá echarse la primera tierra que salió del mismo, y mejor aún tierra de lodos o de la capa laborable de un terreno bien abonado. Sobre esa tierra se asentará el árbol y luego se le irá agregando más y apisonándola con cuidado por capas, de modo que las raíces, sin desgarrarse, se extiendan a medida de su altura entre capa y capa, y no queden entre ellas huecos en que luego se encharcaría el agua contribuyendo a pudrir las. Los hoyos no deben taparse del todo al objeto de que las plantas puedan aprovechar mejor el agua de las lluvias o de los riegos, si es que éstos se les pueden proporcionar. Sobre todo, al terminar de hacer la plantación, un riego abundante es lo mejor para que se ponga la tierra en íntimo contacto con el sistema radical, pero cuando esto no puede hacerse por cualquier causa, es conveniente efectuar las plantaciones en días nublados o de ligera lluvia. Cuando se trata de la plantación de árboles injertados, ha de procurarse que el injerto no quede enterrado ni a flor de tierra, sino elevado como mínimo unos 20 o 30 centímetros sobre el nivel del suelo para que las púas no arraiguen, puesto que al arraigar quedarían anulados los efectos del injerto.

La plantación de los árboles de hoja caduca—sin hoja durante el invierno—puede hacerse desde que cesan

los calores hasta que empiezan de nuevo, pero es preferible plantar en otoño cuando no sean de temer las heladas ni el encharcamiento del suelo.

El árbol, y sobre todo el árbol frutal, necesita de abono tanto o aún más que cualquier otra planta, dada su corpulencia y el mucho tiempo que echa en un mismo sitio, todo lo cual contribuye al agotamiento de las existencias fertilizantes del terreno, las cuales hay que reponer de tiempo en tiempo mediante la adición de abonos. Sin poder precisar la cantidad y clase de abonos que debe proporcionarse a cada árbol, pues ello depende del desarrollo de éste y de la clase de terreno en que está plantado, puede, no obstante, en esta provincia en que los terrenos son generalmente pobres en cal, emplearse para cada hoyo 400 gramos de sulfato potásico y 400 de superfosfato, aplicándolo de tres en tres años por el otoño. El abonado del árbol no debe hacerse al tronco, sino a uno o dos metros del mismo, para que beneficie a las raíces. El mejor método consiste en hacer en torno del árbol cuatro agujeros por metro cuadrado, echando en ellos el abono; o mejor aún, remover la capa superficial en una profundidad de unos ocho o diez centímetros, mezclando a esta capa el abono, que luego el agua de las lluvias se encarga de arrastrar por infiltración hasta las raíces más profundas.

Puso fin el Sr. Cambronero a su conferencia manifestando en párrafos vibrantes de entusiasmo patriótico, que en esta España Nueva que se está forjando en los frentes de batalla, es obligación de los técnicos de retaguardia y de todos los españoles en general, colaborar cada uno por su parte y a medida de sus posibilidades, en esa noble labor de hacer una Patria Grande y Libre. Y terminó con un ¡Arriba España! que fué repetido por el público al propio tiempo que premiaba su disertación con grandes aplausos.

En el próximo número publicaremos la conferencia del Sr. Urquijo Landaluce.

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

Registro Civil

Nacimientos

Lourdes Riobó Gañete y Nieves Neira Rodríguez, en Estrada; Manuel Vinseiro Rivadulla, en Sto. Tomás de Ancorados; Purificación Garrido Ulla, en Codeseda; Josefina Mejuto Gómez, en Vinseiro; Antonio Rodríguez Tato, en Oca; Gabino Arca Cabalar, en Pardemarin; Eladio Pena Carracedo y José Constenla Neira, en Tabeirós; Deolinda Souto Uzal, en Ouzande; Manuela Calvo Espiño, en Orazo; Rosalía Castro González, en Santeles; María Castillo Junco y Francisco Maceira Rey, en Rubín; José Vilas Piñeiro, en Lagartones; y Manuel Moimenta Pena, en Remesar.

Matrimonios

María Barros Piñeiro, de Moreira, con José Fuentes Ferreiro, de Calobre; y Josefá Bugallo Cabada con Virgilio Chamosa Nodar, en Rivela.

Defunciones

Manuel Tato Valladares, en Castro; Julián Brea Carballo, en Curantes; Pilar Iglesias Caramés, en Santo Tomás de Ancorados; Concepción Villanueva Otero, en Orazo; José Quiveo Rodríguez, en Codeseda; José López Villamarín, en Arca; Manuel Balboa Valiñas, en Guimarey; Consuelo Torres Lonzao, en Lagartones; Alberto Carracedo Pazos, Manuel Silva Coto y María Figueira Barcala, en Somoza; Marcelina Rey González, en Remesar; Camilo Rego González, en Frades; Clara López Salgueiro, en Tabeirós; José Cabada Muras, en Rivela; Rosa Iglesias Fernández, en Aguiones; María Bouzas Chamosa, en Sabucedo; Juana Mato Fernández, en S. P. de Ancorados; y Manuel Porto, en Santeles.

LEED EL EMIGRADO,

LABRADORES

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 corresponsalD. JOSÉ BERNÁNDEZ CARAMÉS
Río Bamba, 258.—Teléfono 471 2138

— BUENOS AIRES —

Alumbramiento de manantiales

POZOS ORDINARIOS

BOMBAS.—Muchas son las clases de bombas, pero por su manera de actuar, pueden considerarse divididas en dos grupos principales: de pistón, rotativas y centrifugas.

Según el modo de accionar o de hacerlas funcionar, pueden ser de palanca, que son las más ordinarias y menos costosas, movidas a brazo mediante un movimiento de vaivén; de rueda, ya más perfeccionadas y de mayor rendimiento; accionadas también a mano o a motor; y eléctricas, en las que se ven verdaderas maravillas.

La bomba tiene sobre el torno y la garrucha, entre otras, las tres ventajas siguientes:

Es la primera, que el pozo en que el agua se eleva por medio de bomba no necesita brocal, pudiendo estar total y permanentemente tapado, con lo que se evita que puedan caer dentro del mismo, o echarlas cualquier mal intencionado, porquerías y otras impurezas, como animales vivos o muertos, etc.; e incluso que se caiga un niño o que cualquier otro ser humano tenga la mala ocurrencia de ir a tirarse allí para poner fin a los días de su vida, como ya más de una vez tiene sucedido. Es la segunda, de que la bomba, aun siendo del tipo más ordinario, es de bastante mayor rendimiento que la garrucha y que el torno. Y es la tercera la de poder elevar el agua a unos cuantos metros sobre el nivel del suelo, lo que permite llevar dicho líquido a sitios que de otro modo sería imposible o difícilísimo, e instalar en las casas de aldea el agua corriente, tan necesaria para la higiene, comodidad y confort de la vivienda como para el ahorro de tiempo que se puede emplear con ven-

taja en las ocupaciones agrícolas.

A este fin, y en las aldeas donde ya se dispone de corriente, lo mejor sería, desde luego, la instalación en los pozos, de bombas o moto-bombas eléctricas, cuyo coste, en circunstancias normales, podría ser de unas 400 a 1.000 pesetas, según los tipos; y a falta de corriente, bombas de pistón movidas a rueda, recurriendo en último caso a las de palanca.

Con cualquiera de estas bombas, pero, repetimos, mejor con la moto-bomba eléctrica, podría en toda casa aldea establecerse un completo servicio de agua para todas las atenciones domésticas colocando un depósito o aljibe a altura suficiente para hacerla llegar por presión y a medio de tubería, a la cocina, al lavabo, al baño, etc., y también para abrevadero de ganados, lavadero de ropas, riego de la huerta y demás.

Esto mismo podría conseguirse también con una noria cuyo rosario o cadena se elevase hasta la altura necesaria al efecto, o por medio de un molino de viento o aeromotor; pero su instalación y funcionamiento ofrecen, sin duda, más inconvenientes que los de la bomba.

JESUS DE FEDERICO

(Ingeniero)

DEL BOLETIN OFICIAL

Día 3 de Marzo.— Publica circular número 63 de la Jefatura de Obras Públicas de Pontevedra manifestando que los herederos de D. Manuel Porto Verdura, de La Estrada, han presentado una instancia acompañada del correspondiente proyecto, solicitando autorización para ampliar las líneas de conducción de energía eléctrica de las parroquias de Guimarey, Cereijo, Vinseiro, Moreira y unir la central hidroeléctrica de Pina, en este Ayuntamiento.

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	0'00
Garbanzos, id.	1'20
Azúcar blanca, id.	0'95
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.	1'00
Bacalao, id.	0'00
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. Pio Losada

PROCURADOR

IMP. "LA ARTISTICA"—ESTRADA

DONATIVOS PARA EL EJERCITO NACIONAL

Mes de Septiembre de 1.937

Sres. Don: Luis 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, 37'50; Personal del Banco Pastor, id., 136'30; Francisco Blanco, id., 50; 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, Laín, 25; Arturo Collazo, Loimil, 10; Segundo Paseiro, Aguiones, 5; Antonio Sanluís, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25; José Andújar Cepa, La Estrada, (7.º donativo) 100.

Total pesetas 873.80.

Don Gumersindo Iglesias, cinco pesos mejicanos papel y diez francos franceses papel.

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 Marzo de 1938.—
Segundo Año Triunfal.

SE VENDE en la calle de Bedelle de esta Villa, la casa de planta baja y alta señalada con el n.º 29, más un solar anejo, y varias fincas a labradío de regadío, y a tojal. Para informes Manuel Loureiro, en la Avenida de América, de este mismo pueblo. 1—3

-JUZGADOS-

La Comisión de incautación de bienes de esta provincia, ha mandado instruir expediente sobre declaración de responsabilidad civil contra Alfredo Iglesias Alvarez, vecino del Ayuntamiento de La Estrada, habiendo nombrado Juez instructor a D. Gabriel García Marco, Juez de 1.ª instancia de Caldas de Reyes.

El Juzgado de primera instancia de La Estrada cita a D. Gonzalo Cajide Ciorraga, vecino que fué de esta villa y hoy en ignorado paradero, para que comparezca en autos de juicio voluntario de testamernaria de sus padres don Manuel Cajide Deza y D.ª Flora Ciorraga Soto, y hermano D. Carlos Cajide Ciorraga, promovido por D.ª María D.ª Isaura y D.ª Josefa Cajide Ciorraga.

—El Juzgado Especial de Marina de Marín, cita a Alfonso Vázquez Sánchez, hijo de Ramona, y a José M.ª Porto Porto, hijo de José M.ª y de Dolores, ambos marinos del reemplazo de 1936, para que se presenten a responder en la causa que se les sigue con el número 343 | 37 por el delito de desertión en tiempo de guerra.

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?

• NOTICIAS •

:-: 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, Mugá, Noya, Ordes, Orense, Padrón, Pontevedra, Puebla del Caramiñal, Puenteareas, Puenteume, 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.

DE CEREIJO.—Semilla que fructifica.—Al norte del lugar de Quintas, en el agro que se extiende hacia donde llaman *Pedra da Crus*, se ha abierto una zanja soterránea para el alumbramiento de aguas, al objeto de aumentar el caudal del arroyo que se recoge, primero en el pozo o depósito denominado *Sóbor da Regueira*, y después en el de la Aldea, y da servicio al lugar de Vilapouca a la vez que riega varias fincas en los agros de la Regueira, Chocío, Rodo, Suas Casas y Besada.

Son dignos de elogio los vecinos que acometieron esos trabajos, como los que acometieron antes los de la traida de aguas al lugar de Señoráns, primero, al de Constenla, después, y finalmente al de Quintas, así para el consumo doméstico como para el riego; siendo esa una herencia preciosa que habrán de legar a sus hijos y a todos sus sucesores.

Sobre esto, que tanto venimos predicando desde estas columnas, hay mucho, muchísimo que hacer entre nosotros; pero bien es que la gente se va dando cuenta de ello y que empiece haciendo algo, aunque sea tan poco, a poco.

Muerto en campaña.—El día 19 de Febrero ha fallecido en el frente de Tüel, luchando valientemente por Dios y por España, el soldado de la 2.ª Compañía del 1.º Batallón del Regimiento de Infantería de Zamora número 29, José Rey Loureiro, vecino de esta parroquia e hijo de nuestros queridos convecinos Manuel Rey Brea y Virtudes Loureiro Porto, del lugar de Vilapouca.

El joven desaparecido, debido a sus excelentes cualidades, gozaba de grandes simpatías entre este vecindario, por lo que se vieron muy concurridos los funerales que por su alma se celebraron el lunes día 14 del corriente.

SEMILLAS SELECCIONADAS

Repollo, Lechuga, Coliflor, etc.

Alfalfa y Remolacha forrajera

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

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

72

CONSERVACIÓN DE

rada y sazónada, y si no lo estuviere, se aumentará aquello que necesite (azúcar, agua, especias, etc.), y en seguida se llenan las tripas dejándolas algo menguadas para que no revienten al cocerlas. Esta operación se hace en una caldera grande dispuesta con agua tibia en la que se echarán las morcillas poco a poco, cuidando que no estén muy apretadas, y una vez que estén todas o las que cómodamente quepan, se ponen a cocer a lumbrer fuerte; después que cuecen un rato y sin que rompa el hervor, se pican las morcillas con una aguja para que salga el aire que tuvieren dentro, y se modera un poco el fuego. Cuando al picarlas no salga sangre, es señal que están cocidas, y se sacan con cuidado poniéndolas sobre una servilleta o en una fuente, primero, y colgándolas después a secar. Para comerlas se parten en rodajas y se pasan por la sartén. Si sobra alguna masa después de llenar las morcillas, se pueden hacer con ella bollos, que se cuecen en la misma agua, o filloas (tortas), que se cuecen en la sartén.

Morcillas blancas.—Se pica un cuarto de

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

69

derritiéndola de nuevo con mucha agua, y cuando lo esté bien, se agita la mezcla por un buen rato y se deja enfriar; se separa la manteca del agua y se derrite otra vez, pero sin agua y sin someterla a un grande calor, se pone en las ollas y se le pone una buena porción de sal.

Chicharrones.—Son los trozos de enjundia una vez extraída la manteca.

En nuestras casas aldeanas suele celebrarse una pequeña fiesta familiar, la noche que se hacen los chicharrones o *rexóns*, como aquí se llaman. Estos se arreglan de varios modos, según el gusto de cada cual: bien así en seco, tal como salen de la olla, espolvoreándolos con sal; ora mezclándolos con una especie de masa de harina de maíz que se cuece en un vasija, enduzándola con azúcar; o ya aderezándolos con cebolla picada refrita en la sartén con manteca de cerdo.

También se hace una torta de chicharrones empleando para ello de la misma o igual masa que se emplea para hacer pan, se grama ésta con un poco de manteca de cerdo, se le

miento de Infantería de Zaragoza, que estaba reclamado por deserción.

Con licencia.—Hállase entre nosotros en disfrute de licencia como convaliente de unas heridas que recibió en el frente de Granada, nuestro buen amigo el maestro nacional D. Rafael Varela Pazo, vecino de esta villa.

Hacemos votos por el pronto restablecimiento del amigo Varela, y aprovechamos la ocasión para felicitarle por la heredera con que se ha visto alegrado su hogar hace unas semanas, de cuyo parto su señora quedó bastante delicada, pero que al presente se halla fuera de todo peligro, de lo cual también nos alegramos.

—Vino igualmente con unos días de permiso el que antes de incorporarse a filas fué operario de la imprenta de este periódico, Manuel Silva Brey, y que ahora va de paso de Asturias para Aragón, acompañando a uno de sus jefes.

Le deseamos continúe su campaña con la misma suerte que ha tenido hasta ahora.

—Con permiso, también como convaliente, estuvo pasando unos días al lado de los suyos, el soldado de Sanidad Militar, Manuel Porto García, de Moreira, a quien hemos tenido el gusto de saludar.

DE CURANTES.—Las cosechas.—Debido al tiempo excelente que venimos disfrutando hace ya como dos meses, están empezando a brotar los árboles en general y hallanse en plena floración los frutales, especialmente los alberchigos, ciruelos y melocotoneros, estando para abrir también los cerezos.

Los labradores aprovechan este tiempo para preparar el terreno para las patatas y para ir echando las de mediados de temporada.

Están también bastante desarrollados los trigales y centenales, alcaceres, avenas, etc., y muy verdes y briosos los prados y pastizales, siendo solo de temer que vengan ahora fuertes heladas tardías, o que no vengan a su tiempo las lluvias de primavera, después de la escasez de aguas que hubo ya durante el invierno, a partir del mes de noviembre.

En disfrute de permiso.—Procedente del Hospital de Santander hállase en esta parroquia usando de unos días de permiso, por convalencia, el joven Juan Reboredo Vilas, que resultó herido de bala en un brazo luchando contra las hordas rojas en la toma de Tüel.

También vino a pasar aquí unos días de licencia, nuestro convecino Segundo Baltar Balloira, que presta sus servicios en Sierra Morena (Andalucía) formando parte del Ejército Salvador.

A nuestros lectores.—Por haberse nos agotado las existencias de papel del tamaño y clase en que hasta ahora se vino tirando este periódico, parte del presente número nos vemos obligados a imprimirlo en papel inferior, aunque de igual tamaño, y los sucesivos seguramente saldrán en mejor papel que el que hemos venido usando hasta aquí, si bien resultará un poquito más corto.

La Picota

Nuestro ex-corresponsal J. M. C. de la parroquia de A. nos ha remitido, por fin, los datos referentes al estado en los pagos de tres de los suscriptores de dicha parroquia. Mas estamos esperando la liquidación definitiva al objeto de evitar la publicación de los nombres de los suscriptores restantes con el descubierto con que cada uno aparece en esta Administración.

Es dado de baja por falta de pago, y no haber dado razón de sí no obstante los recordatorios enviados, D. José Rey Picallo, de Puente Arnelas (Cambrados).—Continuará.

La Administración

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

Suscríbase a EL EMIGRADO

EL EMIGRADO

PERIÓDICO INDEPENDIENTE

Dirección, Redacción, Administración, Imprenta, y Despacho:

Galvo 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.

¡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 Febrero de 1938.

Sres. Don: Luis Rodríguez Taboada, Codeseda, 25 pesetas; Juan Vilas Filloy, id., 25; Catalina Lozano, id., 25; Dolores Blanco Docampo, La Estrada, 15; Licerio Fernández Nóvoa, id., 15; Ismael Fernández Nóvoa, id., 100; Jesús Fernández Nóvoa, id., 100; Empleados de D. Ismael Fernández, 25; Personal del Banco Pastor, id., 137.70; 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, Aguiñes, 5; Antonio Sanluis, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25; Benjamín Valladares, La Estrada, 15.

Cuotas únicas.

Manuel Villar, Vea San Andrés, 15; Manuel Villar Carbón, Parada 5; Velada benéfica organizada por el Sr. Cura de S. Miguel de Barcala, 25; Benjamín Eirín, residente en la República Argentina, 190.

Total pesetas 962.70.

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 2 de Marzo de 1938.— Segundo Año Triunfal.

La electrificación de la casa

ÚTILES DE COCINA

No solamente se aplica la electricidad a cocinar. Presenta el comercio unos motorcitos a los que se pueden adaptar diversos dispositivos: para cortar verduras, picar carne, batir huevos, moler café, etc. La futura ama de casa podrá simultáneamente la preparación de un suculento flan con la lectura de las más tiernas poesías de Gustavo Adolfo Bécquer; cascará los huevos, agregará el azúcar correspondiente y con media vuelta a la llave estará el batidor en marcha con ritmo uniforme, el tiempo que se le pida; no más mayonesas cortadas, no más preocupación por unas claras que no suben; tanta velocidad, tantos minutos y el resultado será siempre el mismo, ya que es evidente que las mismas causas producen siempre los mismos efectos.

El mismo motor, aplicándole los dispositivos correspondientes, ofrece una

lata de conservas, afila un cuchillo, abrillanta un objeto de plata, etc., etc.

Ya sé que van a protestar los gastrónomos. ¿Una cocina científica y mecánica? ¡Va de retrol, dirán. No tienen razón. Es indudable que la buena cocinera como el buen poeta, «nace, pero no se hace». La mujer que salga con aptitudes excepcionales prepara guisos exquisitos en cualquiera parte; la que no tenga afición ni gusto los hará malos con todos los medios; para la mayoría que solo cuentan con un mediano sentido común, y no tienen tiempo para hacer un estudio profundo del arte de guisar, es para las que viene como anillo al dedo el horno eléctrico con su termómetro y su reloj y cuantos accesorios científicos se le quieran añadir.

Si el ahorro de tiempo es importantísimo hoy en día, en los quehaceres domésticos lo es tanto o más la mayor limpieza que supone el empleo de la electricidad. Toda mujer que se estime, pretende hoy salir a la calle con sus manos blancas y finas y sus uñas pulidas y brillantes; pues que renuncie a ello si tiene que pefar dos o tres kilos de patatas diarias. Por fortuna hay un aparato eléctrico que pela en un santiamén todas las que pueda consumir una familia sin tener apenas que tocarlas.

En los nuevos hogares la cocina sin carbón, sin cenizas y sin humo será una habitación tan pulcra y resplandeciente que podrá servir de comedor y hasta de saloncito de té y de cuarto de costura; con esto, las casas necesitarán menos habitaciones y en su arreglo y limpieza ahorraremos un tiempo

FOTOGRAFIA "STUDIO"

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

precioso, que necesitamos las mujeres del siglo xx, para trabajos y distracciones con los que ni siquiera soñaban nuestras abuelas cuando entretenían sus ocios con el uso y la rueca.

La electricidad aplicada a la cocina prestará señaladísimos servicios en los pueblos donde no hay instalación de gas; hará desaparecer las cocinillas de gasolina y de petróleo mal olientes y peligrosas, y las de carbón y leña, tan incómodas y sucias.

Cuando una labradora regrese del campo cansada de bregar con los instrumentos de labranza o con los animales confiados a su cuidado y pueda disponer de aparatos tan sencillos y rápidos para preparar sus comidas, bendicirá al inventor como bendice hoy al inventor de los aparatos de luz que la libró del inundo trabajo de limpiar quinqués y candeleros de aceite.

NIEVES GONZALEZ BARRIO

- De Aguiñes -

Estuvo en esta parroquia disfrutando de unos días de licencia por enfermedad, nuestro convecino Ignacio Villar Louzao, del recambio de 1938, que durante el pasado invierno estuviera destacado en el frente de Teruel.

Aprovechando su estancia en ésta se celebraron el día 5 del corriente los funerales por el eterno descanso del alma de su hermano José, muerto el 26 de Septiembre en el frente de Asturias, defendiendo, como buen español a la Patria Una, Grande y Libre.

PARA HACER QUESOS

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

A este acto asistieron todos los familiares y gran número de vecinos, y amigos del finado (q. e. p. d.), por lo cual el padre del mismo, nuestro querido amigo y corresponsal administrativo de EL EMIGRADO en esta parroquia, D. Manuel Vilar Nuñez, nos ruega hagamos presente su profundo agradecimiento a todos los que le han honrado con su presencia en dichos funerales.

El hijo de este último, Ignacio, marchó nuevamente a incorporarse al Ejército Salvador.

NOTAS DE LA ALCALDIA

Un señor que, por modestia, oculta su nombre, ha podado gratuitamente los rosales de los jardines del Ayuntamiento.

Hacemos público el hecho por lo que tiene de simpático y porque pudiera servir de ejemplo para otros casos análogos.

Para conocimiento de los vecinos del Municipio se hace presente que las certificaciones para solicitar el subsidio Pro-Combatientes, son completamente gratuitas.

En la feria del 24 de Febrero ha quedado abandonado sobre la tarima de la tendera María López Costa, un portamonedas con cierta cantidad de dinero. Quien se considere dueño del mismo, puede pasar a recogerlo, dando las señales correspondientes.

La Srita. Pilar Andrade Puente ha encontrado, el día 7 del mes corriente, una determinada cantidad de dinero en las inmediaciones de la Plaza de Abastos. Se hace público, tanto para que la persona que lo haya perdido pase a recogerlo a esta Alcaldía, después de manifestar la cantidad perdida, cuanto para dar a conocer el plausible y ejemplar rasgo de dicha señorita.

70

CONSERVACIÓN DE

agregan los chicharrones en cantidad igual a la de la masa, endulzándolo todo con azúcar; se forma una torta aplastada y se mete en el horno. Al estar cocida y bien dorada, se retira, sirviéndola después de fría.

EMBUTIDOS Y ADOBOS

Las morcillas.—Entre las varias fórmulas que hay para hacer las morcillas, según el gusto de cada cual (morcillas negras, morcillas blancas, morcillas sabadeñas, catalanas, extremeñas, francesas, de cebolla, de sangre, etc.), nosotros vamos a concretarnos a publicar la que se usa en nuestra comarca, y que es como mejor nos han gustado, más otra fórmula de morcillas blancas, para variar.

Morcillas negras estradenses.— Cuando se va a matar el cerdo, lo primero que se hace es coger un caldero bien limpio echando en él una puñada de sal y así como tres o cuatro litros de agua, tomar luego un palillo de unos 40 centímetros de largo, clavar en uno de sus extremos una cebolla escaldada, y, según el matador va introduciendo el cuchillo, va tam-

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

71

bién la persona encargada del caldero recogiendo en él la sangre y batiéndola sin cesar con el palo y la cebolla. Una vez desangrado el cerdo se continúa batiendo hasta que la sangre está completamente fría.

Las tripas gruesas del animal se cortan en trozos de unos 30 a 40 centímetros; se vacían y lavan perfectamente, doblándolas luego con lo de dentro para fuera.

A los dos o tres días de la matanza del cerdo se procede a hacer las morcillas, agregando a la sangre una regular cantidad de cebolla picada y dorada en la sartén, harina de maíz o mejor de trigo, miga de pan desmenuzada, arroz cocido y azúcar. También suele agregarsele trozos de bizcochos, pasas despalladas, higos pasos en pequeños trozos, piñones, nueces y almendras en pequeñas cantidades. Se sazona con canela, nuez moscada, sal, pimienta y un poco de comino. Se amasa todo para que se mezclen bien los distintos ingredientes, y, hecha la mezcla, que deberá ser de mediana consistencia, se frie una poca en la sartén para observar si está bien prepa-