

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 31 de Marzo de 1.938

Núm. 618

LABOR PLAUSIBLE DE LA DIPUTACION PONTEVEDRESA

LA CONFERENCIA DEL DIA 6 EN ESTA VILLA

La del Sr. Urquijo

Cuando aún no se había extinguido el eco de los aplausos con que fué premiada la disertación de don José Cambrero, que publicamos en nuestro número anterior, empezó la suya el Sr. D. Pedro Urquijo Landaluze sobre *cuidados de los árboles frutales y tratamiento de sus enfermedades durante el invierno*.

Antes de abordar el tema principal de esta conferencia—empezó el señor Urquijo Landaluze—tengo que hacer algunas observaciones, aunque no sea más que de paso, acerca de una cosa que tan descuidada está en Galicia, como es la formación y poda de los árboles frutales en las condiciones dadas.

La poda del frutal debe empezar desde su juventud para poder irle dando la forma adecuada, paulatinamente, de un año para otro, sin necesidad de molestarlo. Una vez crecido el árbol y dada la forma más apropiada al mismo o la que mejor convenga por cualquier otra circunstancia (pirámide, bola, copa, vaso, abanico, espaldera, hoja de palmera, cordón, bóveda, etc.), viene la poda de sostenimiento, para conservar la forma dada y conseguir dentro de ella la mayor y mejor fructificación.

Téngase muy en cuenta—siguió diciendo—que es preferible no podar a hacerlo mal, ya que la inmensa mayoría de los daños en el tronco, que producen su descomposición, son debidos a inconsideradas cortas.

De no podar un árbol en debidas condiciones desde su juventud, después es mejor dejarlo, haciendo en él solamente el rareo y limpieza indispensables a la sanidad de la planta. Y al hacer estas podas, fácilmente se comprende que se debe empezar por suprimir todas aquellas ramas que presenten síntomas de enfermedades, sean verrugas, agrietamiento anormal de la corteza, trozos secos o podridos, manchas de aspecto sospechoso, etc., cuando no se han extendido por todo el árbol, pues en este caso lo mejor será arrancarlo. Por regla general, la época más apropiada para proceder al corte de las ramas en árboles no resinosos, es la primavera, para que las

heridas empiecen a recubrirse cuanto antes. No deben cortarse ramas que excedan de siete centímetros de diámetro o grueso, más que en casos extremos, como cuando están secas, atacadas por enfermedades peligrosas que no son fácilmente curables por medio de otros tratamientos, o que se han desgajado; y entonces se dará el corte a alguna distancia del tronco, en sentido vertical—nunca horizontal—para que no se detengan en él las aguas de lluvia, que habrían de producir la podredumbre del leño, y cerca de otras ramas y ramillas que hayan de contribuir a recubrir el corte y a sustituir, si se quiere, la rama suprimida. También debe procurarse que en el arranque de las ramas—sean primarias o secundarias—no formen nunca éstas en el tronco o rama madre cavidades a modo de embudos sin salida donde se almacena el agua, que poco a poco va ocasionando la podredumbre de estas partes del árbol.

En los climas húmedos, como el de Galicia, debe procurarse siempre podar los árboles en forma que se asegure la mayor ventilación posible, pues no hay que olvidar que la humedad predispone para el desarrollo de las enfermedades criptogámicas.

Si al podar o limpiar un frutal se le encuentra alguna de esas heridas que se llaman «chancros», «cánceres» o «hernias» (*Nectria ditissima*), y ésta afecta al tronco o ramas gruesas sólo por un lado—pues si el ataque es muy intenso todo será inútil—, se cortará toda la parte enferma, lavando bien los cortes resultantes con lo siguiente: Sulfato de hierro de 3 a 4 kilogramos, Acido sulfúrico, 100 gramos, y Agua 10 litros. Se prepara disolviendo el sulfato de hierro (caparrosa verde) en agua caliente y colocándolo después en un recipiente de madera o barro, para ir añadiendo el ácido sulfúrico, poco a poco y agitando. Se completan después los 10 litros con el agua necesaria y se agita igualmente para conseguir la homogeneidad del líquido.

Después de haber podado un árbol atacado de cualquier enfermedad, y sobre todo si se trata del «chancro», se debe desinfectar el hacha o tijera antes de pasar a podar otro árbol para

evitar que la plaga se propague. Para ello puede pasarse el filo y hoja del instrumento por una llama, o introducirlo en una solución concentrada de sulfato de hierro. Además conviene desinfectar todos los cortes de la poda con la fórmula que sigue: Cal viva, 2 kilogramos; Azufre, medio kilogramo y agua 100 litros, que se prepara poniendo la cal en una cubeta, vertiendo sobre ella 4 ó 6 litros de agua hirviendo, y se agita con cuidado la mezcla; se añade después el azufre y otros 4 ó 6 litros de agua hirviendo, agitando también. Se deja enfriar y se completan con agua los 100 litros. Esta desinfección hay que realizarla inmediatamente después de la poda.

Para proteger las heridas producidas por la extirpación de los «chancros», así como los cortes de poda en ramas gruesas, conviene cubrirlos con alquitrán, o con un mástique como el que sigue: Cera amarilla, 500 gramos, Trementina viscosa, 500 id., Sebo, 100 id. Se funde todo a fuego lento sin dejar de revolver. Se echa en agua fría, amasando después la pasta para eliminar el agua. Si se endurece demasiado, se calienta ligeramente para aplicarlo. Hay otro mástique para aplicar en caliente, pero nos parece más práctico el que dejamos expuesto.

Al hacerse la poda, debe efectuarse también la limpieza en ramas y tronco, a medio de guante metálico, un pedazo de sommier o de alambre fino estrujado, un cepillo de raiz u otra cosa por el estilo, de todos los musgos y líquenes, hongos, gomoidades, cortezas resacas, etc. de que el árbol se halla provisto; pues toda esa basura contribuye a que se detenga el polvo y el agua sobre la corteza favoreciendo el desarrollo de enfermedades criptogámicas, y por otra parte sirven de nidos y albergues invernales para los huevos, larvas, crisálidas, orugas del gusano de las manzanas y peras, pulgones, cochinillas y demás insectos adultos, y aún otros parásitos, no ya de los frutales, sino hasta de los cultivos herbáceos, que han de propagar las plagas para el nuevo año. Para que el efecto de esta limpieza sea completo, se debe extender al pié del árbol una o más sábanas, mantas o arpilleras para recoger todos los restos y quemarlos a continuación, lo cual se hará también con todas las ramas y demás residuos de la poda.

Una vez hecha la total limpieza del árbol, se procederá a la desinfección

del mismo embadurnando el tronco y ramas gruesas con la mixtura o caldo *sufocálcico*, hecho a base de un kilogramo de cal viva por 2 de azufre y diez litros de agua; y mejor aún, por ser dicha fórmula algo difícil de preparar, empleando la mixtura sufocálcica en polvo que se vende en el comercio, la cual se aplica a razón de tres kilos por cada 100 litros de agua. No está mal tampoco el encalado que emplean algunos agricultores, pero es de mucho mejor resultado cualquiera de las expresadas mixturas sufocálcicas.

Habló luego el Sr. Urquijo de la *Piral* o gusano de la fruta, diciendo que esta plaga que tantos daños causa en los frutales de Galicia, es perfectamente evitable, citando como ejemplo el caso de un labrador del otro lado del Ulla, que posee una gran huerta y en la cual no se registra un solo caso de *Piral*. Para combatir este terrible gusano, además de la limpieza y desinfección de los frutales a su tiempo, debe usarse el siguiente preparado: Arseniato de plomo en polvo medio kilo, Agua 100 litros. El arseniato se echa en una vasija agregándole agua hasta formar una papilla, y luego continúa echándosele el resto del agua hasta completar los 100 litros. Este caldo se aplica con la sulfatadora o pulverizadora cuando caen los pétalos de las flores, pulverizando con él los frutos recién cuajados, los cuales, al recubrirse con dicha mezcla, se hacen invulnerables a la entrada de las larvas en su interior, pereciendo éstas, además, por la acción tóxica del líquido. Por esta misma razón de ser venenoso el producto que nos ocupa, se recomienda el mayor cuidado en su manipulación, así como la necesidad de extender bajo los frutales que vayan a tratarse, arpilleras o toldos—que pueden ser los mismos que se hubieren utilizado para la recogida de líquenes, musgos, etc.—para impedir que el líquido caiga sobre el césped o siembras que allí haya, al objeto de evitar intoxicaciones en los animales y personas.

Terminó el Sr. Urquijo Landaluze refiriéndose al *abollado* de las hojas del melocotonero, ciruelo, etc., diciendo que se evita aplicando antes de la brotación un sulfatado de cobre al 2 por 100 (2 kilos de sulfato por 100 litros de agua), y también con caldo bordelés, agregándole un adherente. Después de la floración puede repetirse el sulfatado al 1 por 100.

También este disertante fué larga-

mente aplaudido al terminar su conferencia.

El mismo día por la tarde se dieron varias lecciones prácticas en la finca de D. Perfecto Eirín, asistiendo a ellas buen número de personas de la Villa y Comarca, entre los que se destacaban varios maestros nacionales.

JUZGADOS.

El Juzgado Municipal de Estrada publica fallo condenando a los demandados Maximino Barros Figueira, Laurentino Baloiira Teo, Perfecto González Junquera, Manuel y Ramiro Servide Mera, Manuel Pazos Baloiira, Segundo Pereiras Ribadavia y Ramona Barros Maceira, de Berres, a que reconozcan el derecho de los demandantes Manuela Ribadavia Servide y su esposo Manuel Barros Nogueira, de la misma vecindad, a usar del agua de la fuente de la Coviña, en su propia era, para usos domésticos, y a no ser interrumpido el curso del agua más que cuando corresponda regar las fincas de los herederos de Espinosa y las de Josefa Rumbo; debiendo los otros llevaderos del agua tomarla para el riego de sus fincas cuando les corresponda por prorrato y después de salir de la repetida fuente.

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 corresponsal

D. JOSÉ BERNÁRDEZ CARAMÉS

Río Bamba, 258.—Teléfono 473 2138

— BUENOS AIRES —

Desde Callobre

NOTA DE DUELO.—A la temprana edad de 24 años, ha fallecido en la mañana del 21 del corriente, víctima de larga y penosa enfermedad, la joven Erminda Seoane Pena, del lugar de la Casiña, de esta parroquia.

Su muerte ha causado extraordinaria impresión en el vecindario de estos alrededores, entre el que la finada contaba con muchas simpatías, igual que toda su familia.

Por eso ha sido mucho el gentío que acompañó al cadáver hasta la última morada, y numerosas también las coronas con que sus amistades y parientes le han tributado las últimas muestras de su cariño, y que son como siguen:

Una corona artificial con las dedicatorias «De los hermanos de tu novio» y «Tu novio no te olvida». Una cruz de flores artificiales más una corona de flores naturales con la dedicatoria «Recuerdo de Névida, Visita y hermanas». Otra corona artificial con la de «Tus primos María Josefa y Emilio». Otra id. id. más una de flores naturales con la de «Tus amigas del Vilar». Otra id. artificial «Tus padres y hermanos». Otra id. id. «Tus padrinos José y Manuela». Otra id. de flores naturales, de Lola Rodríguez. Otra id. id. de Ermitas Raposo. Otra id. id. de Celia Feros. Otra id. id. de las hijas de García Ba-

rros. Otra id. de las hermanas Rodríguez Maceira. Dos id. de las hermanas Tomé. Otra id. de Alsira y Selo Pereiras. Otra id. de María Pena Villamañán, otra de las hermanas Pérez Bergeiro, otra id. de las hijas de Ricardo Torreiro y Manuel Crespo, de Virbigeira (Rubín); y otra id. de las hijas de Cándido Barros y Camilo Villar.

Los padres de la finada nos ruegan demos por este medio las más expresivas gracias a todas las personas que han ido a visitar a la paciente en su lecho de dolor, o que de otro modo se han interesado por su salud, y que a su muerte han acudido a velar su cadáver y a acompañarlo después al cementerio, ofrendándole el crecido número de coronas que queda reseñado.

Nosotros enviamos nuestro más sentido pésame a los familiares de la finada, en general, todos ellos queridos amigos nuestros, y especialmente a su padre D. Ramón Seoane, antiguo suscriptor de este periódico, y a los hermanos Manuel y Amparo, ausentes en Cuba y socios de «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada en aquella isla.—Corresponsal.

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. 2-3

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 13.—Publica Orden del Ministerio de Industria y Comercio fijando precios para los curtidos, que son los que siguen:

Suela, curtición rápida, 6 ptas. kilo; id. mixta, 6'40 id.; id. antigua por raíz de encina, 6'90 id.; id. tipo gallego, 7'50 id.; id. de Béjar, 7 id. (Espesor máximo, 6 milímetros),

Beceros de más de 8 kilos, sin serrar, tipo corriente, 10'25 pesetas kilo (espesor máximo, 3 milímetros); idem tipo gallego, curtición antigua, 11'25 id.; vaquetas sin serrar, 9'75 id.; idem serradas, 10'50 id.

Las cortezas curtientes se pagarán a los siguientes precios: corteza de encina, tronco y rama, a 0'16 pesetas kilogramo sobre vagón; de raíz, a 0'24 id. id.; de roble, a 0'17 id. id.; de pino, a 0'087 id. id.

Día 17.—Publica Orden del Minis-

FOTOGRAFIA "STUDIO"

Se hacen toda clase de fotografías.

Instalada en el local de la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

terio de Defensa Nacional disponiendo la incorporación a filas de los reclutas pertenecientes al cuarto trimestre de reemplazo de 1940, los cuales deberán concentrarse en las respectivas Cajas en los días 10 al 13 de Abril entrante.

Día 24.—Publica Ley del Gobierno de la nación derogando la del matrimonio civil de 28 de Junio de 1932, y disponiendo que en lo sucesivo se regule el matrimonio como antes por los preceptos del Código civil.

Tendrán validez civil los matrimonios canónicos celebrados hasta la vigencia de la ley que ahora se deroga, y aquellos que no hubieran sido precedidos o seguidos de matrimonio civil, deberán ser transcritas en el Registro de este nombre las partidas sacramentales de los mismos, de oficio o a instancia de parte, antes de 60 días.

Alumbramiento de manantiales

EL SERVICIO DE AGUAS EN LAS ALDEAS

El servicio de agua potable en debidas condiciones de higiene es cosa que no debe faltar en ninguna casa de nuestras aldeas, y ya no digamos en las de otros núcleos de población más importantes, como son los pueblos rurales, villas, etc. No debe haber casa ni en la ciudad ni en el campo, que no disponga de agua corriente para los servicios de cocina, lavabos, baño y waterclosets, así como para el riego de los jardines, huerta y demás.

A eso se puede llegar de dos diferentes modos: bien mediante una traída general para todo el vecindario de una aldea, parroquia o pueblo, lo que puede hacerse derivando el caudal de arroyos o ríos o efectuando el alumbramiento de manantiales en sitios más altos, y conduciendo el agua encañada hasta los depósitos de acumulación, y de éstos a los puntos en que el líquido sea necesario; o bien construyendo cada casa su pozo o pozos ordinarios, elevando el agua por cualquiera de los medios que en números anteriores hemos indicado.

La primera de dichas formas es la mejor, y, sobre todo, la más ventajosa para los vecinos a quienes afecte, pues así es considerado el servicio como de carácter público, y pueden obtenerse subvenciones del Municipio, y, por lo de pronto, la que en virtud de una ley en vigor concede el Estado en tiempos normales, equivalente a la mitad del importe de las obras, más el anticipo de la otra mitad, reembolsándose tan sólo del 10 por 100 durante el período de ejecución (pago que, por lo regular, siempre se hizo en prestación personal), y el otro 40 por 100 en los

PARA HACER QUESOS

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

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

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

:-: 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, Mugía, 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.

• NOTICIAS •

Viajeros.—Ha llegado de Cádiz nuestro querido suscriptor D. José Reboledo Cotón, de Curantes, al que tuvimos el gusto de saludar.

También regresaron de la Habana los Sres. D. Francisco y D. José Porto Verdura, quienes hace poco marcharon a aquella isla con motivo de la testamentaría de su hermano Manuel (q. e. p. d.)

Don Francisco, cuya mano hemos estrechado en esta Redacción,

fué portador de un afectuoso saludo de los señores socios de «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada» en Cuba para su Comisión Representativa en ésta y para la Dirección de este periódico, lo cual agradecemos sobremanera.

Cartera extraviada.—Se ruega a la persona que encontrase una cartera con dinero, en el Ayuntamiento o cerca de él, haga el favor de entregarla en la Alcaldía o en el Cuartel de la Guardia civil. Ya se tiene la pista de quien la encontró; así que será mejor que la entregue, pues además de quedarle agradeci-

veinte años siguientes, sin intereses; pero aun haciendo las obras el vecindario por su cuenta, o con muy pequeñas ayudas, como ya se han dado repetidos casos en nuestras aldeas (1), resultan también, por regla general, más económicas por ahorrarse con ello la construcción de un pozo e instalación de noria o bomba, y aljibe, etc., para cada casa.

Con esta clase de traídas, además de introducir el agua en las casas para todos los usos domésticos, podría hacerse también un lavadero público, un abrevadero de ganados y un revolcadero de cerdos para todo el lugar o aldea, y el agua sobrante de los mismos y de los depósitos de acumulación, podría destinarse al riego.

De no ser posible acometer la traída en las condiciones expuestas, ya por no haber sitios apropiados de donde traer el agua, bien por resultar demasiado costosa y no poder contarse con la ayuda necesaria del Municipio o del Estado, o porque los vecinos no se pongan de acuerdo, o por otro inconveniente cualquiera, debe apelar cada uno a la construcción de su pozo particular respectivo, si es que ya no lo tiene, dotarlo de su bomba o moto-bomba a ser posible, montar el aljibe a suficiente altura para meter el agua en todos o en los principales departamentos de la casa, y construir igualmente el abrevadero del ganado, el lavadero de ropas y un depósito de aguas para riego de la huerta; si no es todo de una vez, por partes, según se pueda, pero haciendo todos los medios posibles para poder contar con ese servicio completo, que tan necesario es para toda vivienda de campo.

JESUS DE FEDERICO
 (Ingeniero)

(1) Sanlouzáns, en la parroquia de Lamas; Constenla, Quintas y Señoráns, en la de Cereijo.

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

76

CONSERVACIÓN DE

También se hacen chorizos de calidad inferior para consumo de casa, a base de una mezcla a partes iguales de carne de cerdo y de ternera o buey; de una y dos, respectivamente, o tan sólo de carne de buey o ternera, cabra, conejo, etc. con algo de tocino entremezclado.

Conservación de las tripas.—Si sobrasen tripas después de haber embutido toda la carne, no deben desperdiciarse, pues para otra vez pueden faltar. Para conservarlas basta colocarlas en un recipiente de barro con bastante sal, y dejarlas así hasta que se necesiten para su empleo. Llegado este momento tal vez estén tiesas por haberse resecado la sal, pero basta con echarlas en un poco de agua templada para que dentro de unos minutos se reblandezcan y puedan lavarse, quedando completamente frescas y dispuestas para su uso.

Conservación de los chorizos.—Una vez curados los chorizos en la forma que anteriormente se ha dicho, los que se hayan de consumir inmediatamente o dentro de breve, podrán conservarse colgados en sitio seco y

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

73

kilo de magro de cerdo bien limpio de nervios y una cantidad igual de tocino. Una vez bien picado se añade a ello una mezcla de leche cocida con 50 gramos de miga de pan, cuatro yemas de huevo, sal, pimienta y nuez moscada. Si se añade a la mezcla 50 gramos de almendras dulces, resulta mucho más sabrosa. Se embucha y se cuece el todo durante un cuarto de hora y se deja enfriar. Antes de servir estas morcillas se las mete en el horno cinco minutos o se pasan por la sartén.

El día que se hacen las morcillas también es costumbre que los parientes se reúnan en fiesta familiar.

Chorizos.—También los chorizos se hacen de distintos modos, según la región y hasta la localidad de su procedencia, siendo los más famosos los llamados chorizos extremeños, chorizos riojanos, de Villafranca, de Cantimpalos, de Candelario, franceses, italianos, etc. Nosotros vamos a exponer tan sólo la fórmula corriente en nuestro país, es decir, la de los sabrosos chorizos gallegos, que

do, se le gratificará.

Por Dios y por la Patria.—Según se nos informa, hace unas semanas que ha dejado de existir a consecuencia de heridas recibidas luchando valientemente contra el marxismo en el pueblo de Villar de Abajo (Teruel), el soldado del Regimiento de Infantería de Mérida Gumersindo Frende y Frende, hijo de nuestro querido correspondiente en Pardemarín, don Antonio Frende Iglesias.

Lo mismo a éste y a su señora esposa, que a los hermanos del finado, entre los que se encuentra el Sargento del mismo Regimiento, Manuel Frende y Frende, con destino en El Ferrol, les enviamos nuestro pésame y a la vez les felicitamos por el honor que supone el haber hecho a la Madre Patria tan valiosa ofrenda.

—También han muerto cumpliendo sus sagrados deberes con Dios y con la Patria, el cabo José Paz Picallo, de Frago (Vineiro), en el frente de Aragón; y Salvador Pichel Rodríguez, de la Bemposta (Rubín) y Nilo Valcárcel Rey, de La Estrada, ambos tripulantes del crucero «Balears».

Hacemos preces por el eterno descanso del alma de los finados y deseamos a sus familias la mayor resignación.

Parada de sementales.—Este año, como en los anteriores, se ha abierto en la Estación Agronómica de Guimarey, la parada de caballos sementales que envía el Depósito de León, con los reproductores «Achar», raza Postier Bretón, y «Cleick», de raza árabe.

La Picota

No pagaron sus atrasos, no obstante haberseles enviado recordatorio:

A. R. G.—Rosario, 3 (Freidor)—Cádiz.

E. R.—Quereño (Pombriego)—León.

SEMILLAS SELECCIONADAS

Repollo, Lechuga, Coliflor, etc.

Alfalfa y Remolacha forrajera

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

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

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.

Inspección de Primera Enseñanza

CIRCULAR

El Ilmo. Sr. Jefe del Servicio Nacional de 1.^a enseñanza ha publicado la siguiente Circular dirigida a la Inspección profesional y al Magisterio Nacional Municipal y Privado, estableciendo las normas que han de informar en lo sucesivo el espíritu de la educación en sus diferentes aspectos para la formación del alma del niño y del sentimiento patriótico, civil y religioso en consonancia con la tradición católica de España y el relevante sentido humano de la legislación del Imperio. Dice así:

“La gloriosa gesta del pueblo español, a las órdenes de nuestro invicto Caudillo, ha hecho posible que España recobre su manera de ser, lográndolo a fuerza de sacrificios dolorosos de sus hijos. En contribución gloriosa, con derroche espléndido de ofrendas y heroísmos sin tacha ni medida, todos aportan cuanto tienen y es la voluntad firme de un pueblo con siglos de historia genial y creadora que no se resigna a desaparecer.

La Escuela, forjadora de futuras generaciones, fervorosamente fundida con este épico Movimiento de resurrección patriótica, ha de marcar su rumbo categórico hacia las glorias futuras, preparando a nuestra infancia por derrotos nacionales. Nuestra hermosísima Historia, nuestra tradición excelsa, proyectadas en el futuro, han de formar la fina urdidumbre del ambiente escolar, cobijando amorosamente el espíritu de los niños españoles.

Al maestro se le encomienda esta obra trascendental. España le entrega sus hijos para formarlos en el amor a Dios y a su Patria. De ahí la gloria y la estrecha responsabilidad del Magisterio Nacional.

Con el fin de dar orientación uniforme a todos los maestros de España, por mandato expreso y recogiendo las indicaciones del Excmo. Sr. Ministro de Educación Nacional, la Jefatura del Servicio Nacional de Primera Enseñanza publica, para su más exacto cumplimiento, las siguientes instrucciones:

EDUCACION RELIGIOSA—La Junta de Defensa Nacional restableció la enseñanza religiosa en las escuelas nacionales, por su Orden número 186. Ansiosamente pedía esta reforma la España Nacional. Imperiosamente lo exigía las necesidades educativas de la infancia española.

Este restablecimiento no quiere decir tan sólo que el Maestro se limite a dedicar una o varias sesiones semana-

— ¡Viva España! —

Como en Huelva, Badajoz y Toledo, primero; como en Vizcaya, después; como en Santander y Asturias más tarde; como en Teruel hace ahora un mes, continuó estos días el avance victorioso, verdaderamente arrollador, del invicto Ejército Nacional a través de Zaragoza y Huesca, habiendo entrado ya por Lérida y Castellón, ante el asombro y la admiración del mundo entero.

A este paso, dentro de breves días habrá conseguido nuestro Glorioso Ejército la victoria final, y con ella habrá terminado esta guerra, entrando nuestra querida Patria en una nueva era de Paz y Prosperidad.

¡ARRIBA ESPAÑA!

les a la enseñanza del Catecismo e Historia Sagrada. Esto es indispensable; pero de mucha más necesidad ha de ser lograr que el ambiente escolar esté en su totalidad influido y dirigido por la doctrina del Crucificado.

El restablecimiento del Crucifijo en las escuelas, con tanta solemnidad celebrado en todos los pueblos de las regiones reconquistadas por nuestro glorioso Ejército, no significa tan sólo que a la Escuela laica del régimen soviético substituya nominalmente el catolicismo de la Escuela nacional. Es preciso que en las lecturas comentadas, en la enseñanza de las Ciencias, de la Historia, de la Geografía, se aproveche cualquier tema para deducir consecuencias morales y religiosas. La enseñanza de la Religión tiene que formar niños cristianos, con ideas claras, con normas concretas para el presente y para sus futuras actuaciones ciudadanas. No ha de dirigirse tan sólo al sentimiento, sino también al carácter y a la voluntad. Consecuencia de este

ambiente religioso, que ha de envolver la educación en la Escuela, ha de ser la asistencia obligatoria en corporación de todos los niños y maestros de las escuelas nacionales, en los días de precepto, a la misa parroquial, fijada la hora conveniente con la autoridad eclesiástica. El Santo Evangelio será leído con frecuencia, e ineludiblemente todos los sábados, explicando la dominica del día siguiente. La doctrina social de la Iglesia, contenida en las encíclicas “Rerum Novarum” y “Cuadragésimo Año”, ha de servir para inculcar en los niños la idea del amor y confraternidad social hasta hacer desaparecer el ciego odio materialista, disolvente de toda civilización y cultura.—(Continuará).

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?

74

CONSERVACIÓN DE

es la que verdaderamente nos interesa, por ser la típica de nuestra tierra y estar bien acreditada en el mercado, sin que tenga nada que envidiar a la de ninguna otra región.

Los buenos chorizos gallegos son elaborados a base de lomo puro de cerdo, el cual se pica en pedazos pequeños y se ponen en un barreñón; por cada diez libras de carne—*xorza*, como aquí se la denomina en este estado—se le agregan cinco onzas de sal, 75 gramos de pimentón picante, 50 de dulce, una o dos cabezas (según el tamaño) de ajo machacado, un poquito de orégano bien molido, disleído todo en un poco de agua, sólo la necesaria para que humedezca la carne; se amasa bien todo ello para que la carne se impregne con el adobo, y se tiene así tres o cuatro días, cuidando de removerla y amasarla con los puños una o dos veces por día. Transcurrido el tiempo oportuno, se fríe una poca en la sartén para probar si está en buena sazón y si tiene buen color, aumentando la cantidad de los ingredientes que se hubiere notado estar escasos, y procurando que sobresalga un poco

Registro Civil

Nacimientos

Raul López Otero, en Aguiones; Ramón Chedas Fernández, Manuel Rivas Rivas y María López Buján, en Ouzande; José Castro Casares, en Arnois; María Puente Carracedo, en Guimarey; Nazario Picallo Penela, en Codeseda; María Neira Barcala, en Remesar; Manuel Vilariño Rozados, en Olives; José Baltar Seoane, y Amparo Gil Barcala, en Riobó; Evangelina Maceiras Ruza, en Arca; José Monteagudo Rodríguez, en Souto; y Josefina Meijide Castro, en Tabeirós.

Matrimonios

Victorina Herbojo Buela con Ramiro Meda Duro, en S. M. de Barcala.

Defunciones

Manuel Rivadulla Fernández, en Lagartones; María Cajade Rey, en Couso; María Camino Nodar, Manuel Sanguiao Constenla y María Nodar Vázquez, en Guimarey; Delicia Ameijeiras Picallo, en Arca; Ramona Mato González, en Pardemarin; Manuela Bergueiro Eitor, en Nigoy; María Corbal Alvarez, en Sabucedo; Manuela López García, en Tabeirós; Antonio Mosteiro Carbón, en Rivela; José Gómez Paz y Saludino Ruza Darriba, en Codeseda; Darío Porto Paz, en Oca; Amadeo Alvarez Pereira, en Estrada; Leonor Barreiro Peiteado, en Loimil; Manuel Montoto Campos, en Somoza; y Santiago Pena Feás, en Agar.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

75

el picante; puede probarse otra vez si se cree conveniente. Ya sazonado este preparado o *xorza*, se embute en las tripas delgadas del cerdo, que habrán sido perfectamente lavadas y desprovistas de su capa interior, después de cortadas en trozos de 70 centímetros a un metro. Atado cada uno de estos trozos de tripa por uno de sus extremos, se introduce el embudo por el otro hasta que su punta llegue al fondo del intestino, de modo que éste quede recogido alrededor del tubo; entonces se empieza a introducir la *xorza* y se va soltando la tripa a medida que se llena, evitándose de este modo que la misma coja aire y se rompa; ya una vez llenos se atan de trecho en trecho, según la magnitud que quiera darse a los chorizos—10 centímetros por término medio—, colgándolos en seguida en la chimenea para que se curen, primero sometidos por unos instantes a una humareda de hojas y ramas de laurel verde quemadas en la lumbre, y luego dejándolos secar completamente por el fuego ordinario, lo cual sucede a los ocho o nueve días de colgados.