

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 16 de Abril de 1.938

Núm. 619

Los que dan su sangre por la Patria

Los actos del día 4

Por los muertos del "Baleares"

El día 4 del corriente tuvo lugar en la iglesia parroquial de esta Villa, con asistencia de todo el clero del Ayuntamiento, un solemne acto fúnebre por el eterno descanso de los mártires del crucero "Baleares", fallecidos en la gloriosa gesta de formación del moderno Imperio Español. Asistieron también los afiliados a Falange de las diferentes parroquias del término y numeroso público en general.

A la salida y en la plaza del Generalísimo Franco, donde se congregó la concurrencia que antes había llenado el espacioso templo, pronunció un elocuente discurso en términos cristianos y patrióticos D. Constantino Neira, de la vecina parroquia de Curantes; y D. Vicente J. Refojo, camarada de esta localidad, recitó una sentida poesía, de la que es autor y que publicamos en este número. Terminó este último señor invitando a los asistentes a rezar un Padre Nuestro por el eterno descanso de los marinos fallecidos, dando al final los gritos de rigor y entonándose el Himno de Falange.

Por el mismo Sr. Refojo se hizo presente a los concurrentes que a las siete y media de la tarde se organizaría una manifestación en honor a la liberación de Lérida recomendando la asistencia, la cual sería obligatoria para los afiliados a F. E. T. y de las J. O. N. S.

Por la toma de Lérida

A la hora fijada se reunieron delante del Cuartel de Falange las Autoridades, representaciones de todos los centros y la Falange que, con la sección de Flechas a la cabeza, rompieron marcha seguidos del pueblo en general, desfilando la inmensa comitiva por todas las calles y plazas de la Villa.

Al llegar frente al Ayuntamiento, nuestro digno Alcalde Sr. Constenla dirigió la palabra al pueblo en sentidas y elocuentes frases. Empezó recordando a Rubén Darío y repitió una estrofa de su "Marcha triunfal" comparando este cortejo al que el poeta pintó en aquella inmortal composición. Y seguidamente agregó: "Con tanta rapidez se suceden los acontecimientos que hoy, en el mismo día, hemos visto

A los mártires del "Baleares"

Gloria a los que mueren defendiendo a España,
Gloria a los que luchan, sin tregua, por ella
Gloria a los que mandan en forma tamaña
Gloria a los que aquí, llevan como estrella
Defender la causa de esta Patria Santa,
Gloria, en fin, a todos los que un abrazo
Brindan sangre y vida y ponen su planta
En tierras abruptas, sin torcer su brazo
Gloria a los caídos en tierra y en mar,
Éstos, que vivían su mundo pequeño
Mundo y cuerpo juntos van a descansar
Murieron cantando firmes en su empeño
Las glorias eternas de una España nueva.
Ya no volverán, a los patrios lares,
Su valor guerrero pusieron a prueba;
Toparon su tumba en el «Baleares»,
En aquel mundillo que alegres vivieron
Dejaron sus vidas dadas para España
Ya no volverán aquellos que fueron
Pero nada, al fin, sus glorias empaña....

Dios allá en los cielos un lugar os guarda
Como premio eterno a vuestros denuedos
Lugar escogido sin ansia bastarda
Un puesto de guardia sobre los luceros
¡Esperad muy poco!; nuestra es la victoria
¡Esperad muy poco!; pues está ya presto
Mientras que nosotros en vuestra memoria
Rezamos fervientes santo Padre Nuestro.

V. J. R.

nuestra bandera a media asta y más tarde, a estas horas, la vemos erguida en lo más alto de su mástil, celebrando la victoria de nuestras tropas en Lérida."

Terminó con frases llenas de emoción y patriotismo y dando los acostumbrados gritos de ¡Franco! ¡Franco! ¡Franco! ¡Viva España Una, Grande y Libre! y ¡Arriba España!

Fué muy aplaudido, y a continuación se entonaron los himnos Nacional y de Falange.

La manifestación continuó por las distintas calles de la Villa hasta las diez de la noche, en que se disolvió en el mismo sitio de partida, cantándose de nuevo el himno de Falange.

¡Llor y gloria a los bravos soldados que avanzan sobre Cataluña y Caste-

llón de la Plana, rescatando para la Nueva España los últimos girones del territorio nacional.

Camarada Angel Esmorís Durán ¡PRESENTE!

En los combates librados hace unos días en el frente de Guadalajara, ha sucumbido luchando heroicamente al frente de sus soldados el joven y pundonoroso Capitán de Infantería de Marina, natural de este pueblo, don Angel Esmorís Durán, hijo del que fué acreditado comerciante de esta Villa y hoy es rico propietario, don Manuel Esmorís.

La muerte del bravo militar, que aún

hace muy poco que se ofreció como voluntario para luchar en uno de los frentes de tierra, produjo general sentimiento, lo mismo en esta Villa, que en Ferrol, donde estuviera durante mucho tiempo y contaba con grandes simpatías.

En la mañana del día 9 se celebraron en la parroquial de Estrada los funerales en sufragio de su alma, y a la una de la tarde del día siguiente, el 10, llegó el cadáver acompañado por un hermano político del difunto y un antiguo compañero de éste, también como él, capitán de Infantería de Marina.

Llevóse el cadáver a la Casa Consistorial para ser expuesto en capilla ardiente en el Salón de Actos, y al ser depositado en el artístico túmulo que se había levantado previamente por elementos de Falange dirigidos por el camarada Vicente J. Refojo, que mil veces ha demostrado su gusto exquisito para estas cosas, fué recibido por el Alcalde D. Alfonso Constenla, quien pronunció una sentida oración fúnebre de altos tonos, dirigiendo sus súplicas al alma del finado para que, si en el Cielo se encontraba con la del Ausente, nuestro José Antonio, le informase de la brillante y patriótica labor que en la tierra queda realizando su Falange para reconstruir el Gran Imperio Hispano que él hubo soñado. Dedicó un recuerdo a los héroes de Toledo, Oviedo, Santa María de la Cabeza y tantos otros por el estilo, en esta gloriosa epopeya, terminando con frases tan emocionantes que muchos de los allí presentes no pudieron evitar que las lágrimas se le asomasen a los ojos.

Dieron guardia de honor al cadáver individuos de Falange, turnándose de cuatro en cuatro, y fueron numerosísimas las personas de la Villa y alrededores que durante toda la tarde desfilaron por la capilla ardiente.

Media hora antes de salir para el cementerio se presentaron los familiares del finado y personas que habían acompañado al mismo hasta este pueblo, a tributarle su última despedida, rezando ante él el santo rosario por el eterno descanso de su alma. Fué este un cuadro verdaderamente conmovedor.

A eso de las seis y media fué sacado el féretro en hombros por miembros de la F. E. T., formando en doble hile-

ra a uno y a otro lado del mismo las milicias locales de dicha institución. Detrás marchaba el duelo y clero y numerosísimo público.

Al llegar al empalme del camino del cementerio, fué puesto el cadáver dando frente a la carretera, y desfiló ante él la Falange, rindiéndole los honores de ordenanza.

Ya en el cementerio de Figueroa, después de las preces de ritual y gritos reglamentarios, se procedió a dar al cadáver cristiana sepultura en el panteón que la familia posee en aquel sagrado recinto.

Reciban la afligida esposa y padres del finado, y demás familiares del mismo, la expresión de nuestra condolencia.

¡Arriba España!

Otros mártires de la Santa Causa ¡PRESENTES!

También ha entregado su vida por Dios y por la Patria en el frente de Aragón, el joven médico santiagoés, D. José Porto Durán, de F. E. T.

El finado era hijo de los dueños de la casa de comidas y hospedaje «La Estradense», de Santiago, procedentes éstos de conocidas familias de esta localidad, como la de D. Antonio Mato y la de Cristina.

Descanse en paz el alma del joven fenecido y reciban sus padres, hermanos y demás familia nuestro más sentido pésame.

En el Hospital de Pontevedra, donde se hallaba desde hace algún tiempo a consecuencia de heridas recibidas en el frente del Jarama, ha fallecido el día 4 del actual a consecuencia de una afección pulmonar, el soldado Emilio Mato Montero, hermano de los ricos propietarios Vicente y Ramón, de Lamas y Arnois, respectivamente, cuya familia se conoce más bien por el nombre de los Santallas.

El cadáver del finado llegó a esta Villa el mismo día 4 a las cinco de la tarde, siendo trasladado a la residencia de su hermano Vicente, en el lugar de Sobrado de la parroquia de Lamas, donde fué velado hasta la mañana siguiente.

Ese día, o sea el 5, tuvieron lugar el entierro y funerales, siendo conducido el difunto al cementerio de Rubín, dándosele sepultura en una de las urnas del hermoso panteón que allí posee su repetido hermano Vicente.

Debido a las numerosas amistades conque cuentan los hermanos Mato Montero, la concurrencia a dichos actos, tanto de las parroquias del contorno como de las Villas de La Estrada, Silleda, etc., ha sido verdaderamente extraordinaria, como no se recuerda en ningún entierro de aquellos alrededores, asistiendo también los Flechas del Fojo con su banda de cornetas y tambores, que desfilaron en todo el trayecto correctamente formados.

Descanse en paz el finado y reciban sus familiares nuestro más sentido pésame.

El día 1.º del corriente se celebraron

en la iglesia de Tabeirós los funerales por el alma del joven José M.^a Constenla Figueira, del lugar de Tosar, de dicha parroquia, el cual pertenecía a la 5.^a Bandera de la 2.^a Legión.

Este valiente legionario cayó herido de gravedad luchando con denuedo contra los rojos en el frente de Madrid el día 15 de Febrero del pasado año de 1937, falleciendo cuando era evacuado al hospital.

Descanse en paz y quédeles a sus padres el consuelo de que murió en defensa de la Religión y de la Patria.

También murió hace días en uno de los frentes de combate, cumpliendo sus deberes patrios, el sargento Alfonso Pena Baloiira, estimado joven del lugar de Ventosela, San Pedro de Ancorados, a cuya familia hacemos presente nuestro más sentido pésame.

Antonio Frende Iglesias, de Parde-
marín, da las más expresivas gracias a todos aquellos que concurrieron a los funerales de su hijo Gumersindo celebrados en dicha parroquia el día 29 del pasado Marzo.

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. 3-3

LA ELECTRIFICACION DE LA CASA

EL ARMARIO FRIGORÍFICO

Otra aplicación importantísima de la electricidad en la cocina es la conservación de los alimentos. Las sustancias alimenticias para el hombre, son también manjares succulentos para toda clase de microbios; desde el más peligroso al más inofensivo, crece y se reproduce sobre la mayoría de nuestras viandas siempre que en ellas encuentre un cierto grado de humedad y temperatura adecuada.

Al ama de casa le interesa, pues, que sus viandas comestibles no estén sometidas alternativamente a temperaturas bajas y altas y que en las épocas de calor deben conservarse a una temperatura constante de unos 4º sobre cero, de la que sólo deben salir momentos antes de llevarlos a la mesa o de ponerlos sobre el fogón.

¿Cómo conseguirlo? Las antiguas neveras con sus variaciones de temperatura, muy baja en el momento de cargarlas con el hielo, tibia en las últimas horas de la tarde cuando el hielo va casi fundido y francamente calientes durante la noche, no sirven para las exigencias de la cocina. Aspiremos a sustituir estas neveras en las que todo mal olor tiene su asiento por los actuales armarios frigoríficos. En estos, un motor eléctrico pone en movimien-

to un líquido refrigerante que circula por las dobles paredes del armario comunicándole una temperatura constante y tan baja como nos apetezca. Una vez conseguida ésta, para nuestro objeto la mejor es de 3 a 4º, un termostato se encarga de mantenerla constante noche y día; si tiende a bajar más de este grado el termostato interrumpe la corriente; si sube por encima de los 4º, el mismo termostato le abre paso; el ama de casa puede ausentarse horas y días sin que los alimentos conservados en su armario frigorífico sufran el menor deterioro.

También hay armarios frigoríficos que funcionan electroautomáticamente, sin motor y sin partes en movimiento. En estos, sólo por una resistencia eléctrica de calefacción, que conectada y desconectada por un reloj de contacto, es suministrada la energía necesaria para expulsar el medio refrigerante del material de absorción. Las demás transformaciones químicas se verifican de una manera automática y sin ruido, con absoluta seguridad. Con una puntualidad asombrosa vuelve a repetirse el mismo proceso de refrigeración. No hace falta ningún servicio de vigilancia. En las cajas para la producción de hielo la temperatura está más baja del punto de congelación, mientras que en los lugares destinados a los comestibles es algo más alta.

Nieves González Barrio

VENTA

Un electromotor 10 H. P., tipo doble jaula con interruptor Estrella a triángulo. Una máquina Tupl vertical para fresar y moldurar, eje de 45 y mesa de 800 x 800 m | m. Un torno de cambio velocidades 300 de alto, con contra marcha. Un eje transmisión 6000 x 50 m | m. con 5 palomillas y coginetes bolas, poleas chapa hierro, para máquinas anteriores, y correas, herramientas y demás accesorios.—Caoba y Cedro de Cuba, Roble americano y Roble de Hungría, Cedro del Brasil, Macacauba, Negrillo, Roble del país para carros, un escritorio con sus cristales y una mesa escritorio.—Para informes el contratista de obras José Sanmartín Constenla, Serafin Pazo, 15, La Estrada.—4-1.

DEL BOLETIN OFICIAL

Día 30 de Marzo.—Publica una circular de la inspección provincial Veterinaria dando normas para la venta de carnes de cerdo en ferias, mercados y plazas.

Los que vayan a vender las carnes aludidas llevarán el certificado que le haya expedido el Inspector Veterinario que las hubiese reconocido, o, en su defecto irán provistos del acta de sacrificio del cerdo de que procedan que le entregase el representante del ayuntamiento respectivo.

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

:-: 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.

Las personas que dedicándose habitualmente al tráfico de carne de cerdo en ferias, plazas de abasto, etc., no podrán seguir haciéndolo sin que sean autorizadas para ello por el Inspector provincial de Veterinaria.

Las carnes de cerdo que se reúnen y venden en algunos Santuarios no pueden ser recogidas por el comprador sin que sean reconocidas y declaradas sanas por el Inspector provincial veterinario.

—También publica circular del Gobierno militar de esta provincia, recordando a los habitantes de la misma la obligación de rendir el saludo nacional constituido por el brazo en alto y la mano abierta y extendida, además de al Caudillo y Jefe del Estado, a los Ministros, Autoridades regionales y las Superiores provinciales y del pueblo en que residan.

Día 6 de Abril.—Publica circular de la Jefatura Nacional de Abastecimientos señalando el precio de tasa para el maíz en 48 pesetas los cien kilos (48 cts. el kilo) sin saco, al pié de almacén y comprado al productor.



Soldado Ramiro Torrado Maceira, natural de esta villa, que murió hace poco en el Hospital de La Coruña y fué traído a enterrarse en el cementerio de Figueroa.

R. I. P.

FOTOGRAFIA "STUDIO"

Se hacen toda clase de fotografías.

Instalada en el local de la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

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

• NOTICIAS •

De la Alcaldía.—Con fecha 9 de Abril de 1938, se publicó por la Alcaldía el siguiente edicto:

“Que habiéndose entregado en esta Alcaldía por el Juzgado Municipal un bolsillo conteniendo la cantidad de 39'70 pesetas que encontró perdido Manuel Rey Picallo en el mes de Marzo último, se hace público a los efectos del artículo 615 del Código civil, para que quienes se consideren dueños de tal hallazgo lo reclamen en esta Alcaldía, en el plazo de ocho días.”

—Ha sido fijado el siguiente horario para el despacho al público en las oficinas municipales:

Vecinos de la población rural, de 10 a 1 de la mañana.

Vecinos de la Villa, de 4 a 5 de la tarde.

No se despacha a nadie fuera de las horas señaladas, y se ruega brevedad en las consultas.

Multa. — Por venta de cal a precio superior al de tasa, y falta de peso, ha sido multado con 5.000 pesetas el industrial de La Estrada don Manuel Chacón.

El Santo Entierro. — Ayer, viernes por la tarde, han tenido lugar con gran

solemnidad y concurrencia de público, los acostumbrados actos religiosos del Desencravo y procesión del Santo Entierro.

En esta última fué portador de la insignia del Crucificado el Teniente Médico de la Legión D. Miguel Losada de Silva, de esta localidad.

Desaparecido. — Del domicilio de su madre Generosa Sánchez, natural de La Estrada y vecindada en La Coruña, hace cuatro meses que ha desaparecido en compañía de José María Iglesias Fernández, detenido actualmente en La Estrada, Juventino Iglesias Sánchez, de pelo castaño, tipo mediano y ojos castaños, cuya detención y captura se interesa.

A nuestros lectores.—Por haber sido festivos los dos últimos días, o sea el Jueves y Viernes Santo, no hemos podido recoger por esta vez la nota del Registro civil, que agregaremos a la del número próximo.

Por hablar mal del Régimen.—Después de unas semanas de cárcel, por hablar en sentido desfavorable al Glorioso movimiento Nacional, fué puesto en libertad el vecino de Parada don Manuel Galán, imponiéndosele 2.000 pesetas de multa.

Siguen en la cárcel acusados del mismo delito, Francisco Vaamonde, de Santeles, y José Louzao, de Guimarey.

La Picota

Siguen pendientes de atrasos con este periódico, a pesar de reiterados avisos:

- A. C.—Hotel París.—León.
- M. A.—El Siglo XX (Busdongo).—León.
- M. S.—Tineo — Obona (Miñalen).—Oviedo.
- M. D.—Ebanistería.—Antas del Ulla.—Lugo.
- A. L. G.—Arenal, 54.—Vigo.
- H. R.—Africano, 8-1.º—La Coruña.

LA ADMINISTRACION

Precios de varios artículos

Maiz, ferrado	8'75
Trigo, id.	12'00
Centeno, id.	7'00
Habas, id.	15'00
Patatas, id.	6'50
Huevos, docena	2'20
Chorizos, id.	6'00
Gallinas una,	7'50
Capones, uno	7'00
Pollos, el par	6'00
Pan, kilo	9'80
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.	2'75
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

80 CONSERVACIÓN DE

parte correspondiente de tocino.

Carnes en adobo. — Siempre que en casa de un labrador haya que sacrificar una res por haber sufrido un accidente que no impida su consumo (fractura de una pierna o cualquier otro hueso, muerte por caída, etc.) y se quiera conservar su carne por algún tiempo, puede hacerse, no sólo por el procedimiento de la cecina o *chacina* que ya hemos indicado, sino también en adobo del modo siguiente:

Cocidas las carnes, o mejor asadas, se las frota con sal, un poco de pimienta, hierbas aromáticas, como orégano, laurel y otras, y si gustasen, ajos machacados; se ponen en ollas, bañándolas bien con vinagre y vino blanco por mitad; se tapan bien y se colocan en lugar fresco, y para emplearlas se condimentan con el guiso que se desee y les sea propio. Cuando se quiera una conservación más prolongada, como de seis meses, el adobo de vinagre y aceite es el más seguro.

Conservación de carnes asadas.—Cuando de una fiesta, pongamos por caso, sobra algún

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

77

fresco; pero los que sea conveniente conservar para tarde, debe procederse con ellos del siguiente modo:

Se separan los chorizos unos de otros, de forma que queden sueltos; se le va pasando un paño seco a cada uno de por sí y se colocan lo más juntos y prensados que se pueda en las vasijas o recipientes en que se han de conservar. Cuando éstos están llenos o no quedan ya más chorizos para encamar, se derrite manteca de cerdo y aceite a partes iguales, dándole el fuego necesario para que aquella se ponga líquida y se mezcle con el aceite, y luego se vierte la mezcla sobre los chorizos hasta que queden totalmente cubiertos. Cuando se vayan extrayendo para su consumo, se procurará que los que queden continúen sumergidos en la mezcla de manteca y aceite. Esta se puede ir empleando también con los mismos chorizos.

Longanizas.—Se pican en trozos como del tamaño de una nuez, los pulmones, las muelas, la lengua, el corazón, los riñones, el bazo y otros pedacitos de carne sueltos de

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.

Inspección de Primera Enseñanza

CIRCULAR

(Continuación)

EDUCACION PATRIOTICA. — Se acabó el desdén por nuestra Historia. Terminó la agresión traidora a todo español. Nuestra infancia ha de querer a su Patria ardorosa, entrañablemente, y para ello es preciso conocerla en sus días de gloria para exaltarla, y en sus páginas de sufrimiento para quererla con inefable cariño de hijos dispuestos en todo momento a repetir, como lo estamos demostrando, las grandes empresas civilizadoras de nuestra España imperial. Una Escuela donde no se aprende a amar a España no tiene razón de existir. Hay que suprimirla. La Patria se está forjando ahora en el duro y penoso yunque de los sacrificios comunes, dando al mundo maravillosos ejemplos inmortales. Por eso, sus hijos, la amamos como nunca. El Maestro debe aprovechar y el sufrimiento de estos momentos para sembrar, con caracteres indelebles, en las almas infantiles, ambiciones y anhelos preclaros.

Como la enseñanza de la Religión, también pedimos un ambiente total para la enseñanza de la Historia como medio de cultivar el patriotismo, y una y otra estrechamente unidas. Así fué en el pasado, así en el presente, en que se están tejiendo las glorias nacionales bajo estas dos banderas, que son, en realidad, una sola.

Cantos populares e himnos patrióticos han de ser entonados por los niños en todas las sesiones de la Escuela, Biografías, lectura de periódicos, comentarios de hechos actuales que merezcan por su importancia nacional, serán escogidos para su estudio. Programas, Escuela y Maestro han de sentir España en todo momento.

EDUCACION CIVICA. — El niño de hoy siente la impaciencia de la ciudadanía que le llama imperiosamente, y quiere actuar con entusiasmo a través de toda clase de organizaciones juveniles. Abra el Maestro paso libre a estos impulsos, encauzándolas para que junto a los derechos vayan siempre muy unidos los graves deberes y los sacrificios que siempre por la Patria han de imponerse. Que el niño perciba que la vida es milicia, o sea, sacrificio, disciplina, lucha y austeridad. Quede desterrado de las luchas sociales el terror, y que una clara hermandad reine entre todos los españoles. Estas ideas, en las zonas campesinas, debe el Maestro extenderlas a los padres, aprovechando para ello una de las sesiones de clases de adultos, si

las hay, o, en caso contrario, ábrase la escuela una noche, y, en actos sencillos, exáltese el Movimiento Nacional, sus ideales y aspiraciones; expónganse temas sociales, agrícolas, etcétera, que conquisten, en un ambiente de confraternidad cristiana, el alma de nuestros labriegos.

El acto de izar y arriar los días lectivos la enseña de la Patria en todas las escuelas nacionales, municipales y privadas, mientras se canta por los niños el himno nacional, ha de ser obligatorio, dándosele toda la emoción necesaria. La bandera ondeará también en la Escuela los días festivos y domingos. Y como símbolo supremo de nuestra España, el retrato de nuestro invicto Caudillo presidirá en todas las escuelas la educación de los futuros ciudadanos.

Siguiendo las anteriores indicaciones, en los cuadernos de trabajo de los niños quedará diariamente un ejercicio escrito ilustrado de un tema religioso, patriótico o cívico.

En las escuelas de niñas brillará la femineidad más rotunda, procurando las maestras, con labores y enseñanzas apropiadas al hogar, dar carácter a sus escuelas, tendiendo a una contribución patriótica en favor de nuestro glorioso Ejército.—(Continuará).

SEMILLAS SELECCIONADAS

Repollo, Lechuga, Coliflor, etc.

Alfalfa y Remolacha forrajera

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

Para el Sanatorio del Rebullón

A consecuencia de la visita que por orden del Excmo. Sr. Gobernador Civil de la Provincia hizo a esta Alcaldía el Sr. Secretario del Instituto Provincial de Higiene, quien traía el encargo de que este Municipio aportase para el Sanatorio antituberculoso del Rebullón que según manifestó debe inaugurarse el 3 del próximo mes de Abril, seis colchones, seis almohadas, seis mantas, doce sábanas y seis fundas, se nombró una Comisión integrada por la señora D.^a María Escariz de Figueroa, la Srta. Melania Nine Fraga y los Médicos Sres. Araujo y Otero, que con la mayor diligencia cumplió el cometido que se les ha encomendado permitiendo con ello que el día 27 del actual, esta Alcaldía manifestase por teléfono al mencionado Instituto, que el utensilio encargado estaba a disposición del Sanatorio, por el que se interesa el Sr. Presidente del Patronato Nacional, General Martínez Anido, quien trabaja afanosamente para conseguir su más próxima inauguración.

Fueron donantes para tan humanitario fin los señores siguientes:

D. Perfecto Eirín Rivas, un colchón; D.^a Amalia Cortizo, Viuda de Sotres, un colchón y una almohada; D. Pedro Varela Castro, un colchón; D.^a Elvira Durán de Esmoris, un colchón y una almohada; Herederos de D. Manuel Porto Verdura, dos colchones y dos almohadas; D. Manuel Terceiro Esmoris, una manta; D. Baldomero Carballo Soto, una manta, D. Saturnino Seño-

rán Otero, una manta; D. Vicente de la Calle Iñigo, una manta; D.^a Balbina Fraga, Vda. de Nine, una manta; Don José Ferro Villaverde, una manta; Don Marcelino Trigo Brañas, un juego de cama; D. Gumersindo Durán Esmoris, un juego de cama; D. Severino Ferrín Lafuente, un juego de cama; D. Manuel Constenla Caramés, un juego de cama; D. José Muñiz Cruces, un juego de cama; D. Gumersindo Iglesias Bascuas, una sábana y una almohada; D. Ramiro Esmoris Rozados, una sábana y una almohada; D. Perfecto Porto, una sábana y una almohada con su funda; D. José Otero, una almohada con su funda.

La Estrada 29 de Marzo de 1938. — Segundo Año Triunfal.

Saludo a Franco: ¡¡Arriba España!!

PARA HACER QUESOS

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

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

78

CONSERVACIÓN DE

diferentes partes del cerdo, más el tocino de la degolladura, que también se pica y mezcla con todo lo demás. Se le echa sal y pimentón dulce en la misma proporción que se ha dicho para los chorizos, algo menos de picante. un poquito de orégano, unos cuantos ajos mondados y picados y una pequeña cantidad de agua. En todo lo demás se procede como para los chorizos, con la sola diferencia de que, una vez llena la tripa, se une solamente por sus dos extremos, como las morcillas, sin hacerle más ataduras. De esto, precisamente, le viene el nombre de *longaniza*.

Este embutido es más bien para el consumo familiar que para la venta, siendo ya muy pocas las casas en que actualmente se hace. Se puede conservar del mismo modo que los chorizos.

Salchichón. — Se elegirá la carne magra y corta del cerdo, se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca y la cuarta parte de tocino, éste picado en pedacitos cuadrados, y picadas juntas las otras dos partes, cuanto más finamente mejor; se sazonan echando

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

79

por cada kilo de carne preparada 30 gramos de sal y dos de pimienta molida, más un gramo de pimienta en grano, un poquito de canela en polvo y un diente de ajo muy picadito. Se mezcla y trabaja bien todo ello amasándolo durante una hora, se le agrega por cada kilo una copa de buen vino de Jerez, y se deja reposar la mezcla hasta el día siguiente en que se vuelve a trabajar de nuevo antes de embutirla. Esto se hace en la única tripa recta y gorda que tiene el cerdo (el *Pedro Pérez*), o en tripas gruesas de vaca, atascándolas y apretándolas bien, de modo que queden perfectamente llenas, y atándolas. Hecho el salchichón o salchichones, se ponen en una vasija con sal común y nitro a partes iguales por espacio de ocho días. Al extraerlos se secan un poco al humo, y luego se envuelven en papel para conservarlos al aire en sitio fresco.

Los mejores salchichones son los que se hacen a base de jamón o lomo de cerdo, o de ambas cosas a la vez; pero también pueden hacerse de otras carnes, como ternera, cerro, cabra, conejo, etc., siempre que lleven la