

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 16 de Mayo de 1.938

Núm. 621

Vuelta al cultivo del lino

El año pasado volvieron a verse en distintos puntos de esta Comarca algunas parcelas de lino, de cuyo cultivo hace ya bastante tiempo habían desistido nuestros labradores por resultar demasiado cara y engorrosa la preparación de su fibra.

Este año esas parcelas habrán de aumentar considerablemente, pues en las últimas ferias fueron muchas las mujeres de las aldeas que en los puestos de semillas se han provistado de linaza para hacer sus respectivas siembras de tan valiosa planta textil.

Bien hacen los agricultores en volver a interesarse por este antiguo cultivo, y no sólo para atender a las necesidades del momento, sino también con miras al porvenir, ya que tanto se presta para ello nuestro suelo y nuestro clima, como tiene demostrado reiteradas veces desde estas mismas columnas, aquel gran entusiasta y defensor de las cosas de nuestro agro, que se llamó D. Manuel Torres Agrelo.

Es cierto que el cultivo del lino es trabajoso, y que mucho más trabajosas aún son las labores posteriores a su recolección, como el *ripado*, el enriado para curtirlo, el secado, el mazado, el doble espadillado, rastrillado, hilado, etc., etc. hasta obtener los ovillos para mandar al telar. Pero también hay que considerar lo que representa una pieza de lienzo en la casa de un labrador, especialmente para hacer ropa blanca de camas y, en casos de necesidad, hasta para prendas de vestir de mayores y niños, empleando para las de uso interior la tela más suave o sea el lino propiamente dicho, y para las del exterior las más burdas y ásperas, como la estopa y hasta los *tascos*, teñidas éstas también en casa con los tintes económicos que al efecto se venden hoy en el comercio. Además, muchas de las madipulaciones del lino podrían simplificarse adquiriendo por medio de sindicatos o cooperativas de labradores—a falta de otras empresas más importantes—, máquinas para hacer las labores más duras, como la del mazado, espadillado e hilado, pudiendo llegarse hasta el telar mecánico, que habría de producir un lienzo más fino que el que se elabora en los telares antiguos.

Con esto, optándose por la variedad de lino de invierno, que no perjudica-

Alumbramiento de manantiales

LEGISLACIÓN DE POZOS

Prescindiendo de las disposiciones generales de la ley de aguas, nos ocuparemos solamente de las que tienen relación con la construcción de pozos, cualquiera que sea su clase.

Según dicha ley, las aguas subterráneas pertenecen en plena propiedad al dueño del predio donde se hayan obtenido por medio de pozos ordinarios, pudiendo todo propietario construirlos en sus fincas a una distancia mínima de 2 metros en el interior de las poblaciones y de 15 en el campo, de los de sus vecinos.

El que alumbrare aguas artesianas o galerías será dueño de ellas a perpetuidad, aun cuando el sobrante salga de sus fincas. Estos alumbramientos no podrán verificarse a menos de 40 metros de los edificios ajenos, ferrocarriles, carreteras, etc., ni de 100 de otro pozo, fuente, canal, río, acequia, abrevadero, etc., sin licencia especial. Tampoco podrán realizarse estas labores dentro de una pertenencia minera, sin previa estipulación de resarcimiento de perjuicios.

Dada la poca alteración que, según hoy se sabe, sufren los pozos artesianos por la construcción de otros que se alimentan del mismo manto acuoso, dicha legislación peca en lo referente a éstos de anticuada, y es de desear se reforme, facilitándolo, ya que no se llegue a dar premios, como hacen algunas otras naciones, a los que verifiquen un nuevo alumbramiento de esta clase.

JESUS DE FEDERICO
(Ingeniero)

ría ni restaría terreno a los actuales cultivos, ya que podría recogerse aquí a últimos de primavera y dedicar seguidamente la misma parcela a otro cultivo de verano, no sólo saldría ganando nuestra agricultura una cosecha más de gran valía, sino que, además, se intensificaría entre nosotros una antigua industria gallega, hoy casi desaparecida—limitada a los aún apetecidos lienzos de Padrón y La Coruña—, y de tal fama y abolengo que, allá en tiempos remotos, fué celebrada hasta por reyes, que tuvieron a gala lucir sus productos.

J. O. A.

LA ELECTRIFICACION DE LA CASA

Otras aplicaciones domésticas

Veamos por encima los termos eléctricos, que nos proporcionan agua caliente del modo más higiénico y más sencillo, teniéndola a disposición en todo momento del día o de noche sin que haya que esperar lo más mínimo. Las tarifas especiales durante las horas de la noche harían posible un trabajo económico del termo eléctrico, de modo que todo el mundo pudiese gozar de la comodidad de un aprovisionamiento de agua caliente a base de estos aparatos.

En general, consisten en un recipiente protegido contra radiaciones de calor hacia el exterior por una capa aisladora, con objeto de que, una vez caliente el agua, pueda conservarse durante todo el día con insignificantes pérdidas. Otro recipiente exterior de chapa de acero, convenientemente pintado, le da un aspecto agradable de higiene y de belleza.

La resistencia de calefacción está calculada de tal manera que el contenido del termo se calienta a 85 grados en menos de ocho horas; es decir, que haciendo esta operación el agua caliente se puede obtener con un rendimiento económico elevado. Un regulador de temperatura controla la buena marcha del calentamiento automáticamente, hasta el extremo de que en caso de ser conectado el termo en vacío, sin agua, produce una rápida desconexión, que evita con seguridad un exceso de calor del elemento de calefacción.

Los aspiradores de polvo con motorcito para las dos clases de corriente, en los que el polvo no se deposita en el filtro, sino en un recipiente, con boquillas para infinidad de usos, como cepillos especiales para limpiar radiadores de calefacción, cartuchos contra polilla, boquillas para limpiar los tipos de imprenta del tan dañino polvo de plomo, almohazas para caballos y reses, pulverizadores para desinfectantes, perfumes, pinturas fluidas. Hasta un cazamoscas que ayuda a combatir eficazmente las plagas de insectos; boquillas de goma, etc., han logrado desterrar de muchos hogares modestos la escoba, los zorros y el cogedor, que no hacen sino trasladar el polvo de la mesa a las sillas, de las sillas a la alfombra, y de la alfombra a la mesa y a

las sillas, para repetirse este ciclo diariamente, mediante un consumo constante de energías físicas de la persona encargada de estos menesteres, que todavía han de emplearse en dar coba al piso encerado con ambas piernas si no emplea la enceradora eléctrica, que sin fatiga alguna da brillo al piso de las habitaciones con un consumo ridículo de cera.

Cojinetes de bolas del motor perfectamente lubricados, y lubricación constante del engranaje asegura un funcionamiento irreprochable con un consumo nominal de 210 vatios.

Así sucesivamente podríamos seguir describiendo los demás aparatos conocidos y empleados hoy día como son las cafeteras y las teteras, almohadillas caloríficas, secapelos, calentadores de pies, estufas eléctricas, radiadores, infinidad de pequeños utensilios de cocina acoplados a motores, máquinas de cortar el pelo y de afeitar.

Motores de masaje, motores para máquinas de coser, esterilizadores, etc.; aparatos todos que terminarán ganando todos los rincones de las casas más modestas cuando, como resultado de una propaganda adecuada, lleguen al corazón del pueblo y, sobre todo, al corazón de las Empresas suministradoras de energía eléctrica, que a veces se olvidan poseer también esa viscera sentimental, que impide endulzar la vida de las viviendas económicas de los obreros así del campo como de la ciudad, y de los modestos empleados.

NIEVES GONZALEZ BARRIO

- DE AGAR -

Hace días se encuentra en esta parroquia nuestro vecino José Sanguino Pumar, cabo del Regimiento de Infantería de Cádiz n.º 33, disfrutando de licencia como convaleciente de heridas recibidas luchando heroicamente contra los rojos en el combate que tuvo lugar la noche del 7 al 8 de Abril último en Puerto Calatraveno (Espiel), de la provincia de Córdoba, sector de Pozo Blanco.

A su lado cayó muerto, luchando también como un valiente, su compañero José Villanueva Baloi, de San Pedro de Ancorados, a consecuencia de una bomba enemiga.

Ha sido aquél un ataque desesperado de los rojos con el propósito de presionar, pero, después de siete horas

de lucha cuerpo a cuerpo, incluso a culatazos, fué rechazado y convertido en hecatombe para el enemigo.

Atacaron con todo lujo de fuerzas: dos brigadas internacionales, batallones de Infantería y Carabineros. En total diez batallones. Se acercaron cerca de la media noche a nuestra posición del cerro del Sordo, en el sector de Puerto Calatraveño. El enemigo venía provisto de tijeras cortaalambres para llegar a nuestras alambradas.

Atacaron de flanco, para intentar dominar la carretera de Espiel a Alcaracejos, pero no contaban con la bravura de nuestros soldados, que no sólo les contuvieron, sino que les causaron una espantosa mortandad. El combate duró toda la noche, y cuando fueron reforzadas nuestras líneas se castigó tan duramente al enemigo que su derrota se puede calificar de verdadera catástrofe. El heroísmo de nuestros soldados tomó caracteres fabulosos al llegar a rechazar el intenso ataque enemigo con bombas de mano y al arma blanca.

SE VENDE por no poder atenderla su dueño, la fábrica de sierra y carpintería, y molino harinero, del Moucho (Vinseiro); todo movido por un electromotor de 25 caballos, y junto a la carretera. Para informes José Mato Sanmartín, en la misma.—2.

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 BERNARDEZ CARAMÉS

Río Bamba, 258.—Teléfono 471 2138

— BUENOS AIRES —

-JUZGADOS-

El Juzgado de 1.^a Instancia de Estrada, en juicio declarativo ordinario de menor cuantía, seguido por Manuel Magariños Magán contra Andrea Miguéns Rodríguez y Josefa, María, Antonio, Flora y Leonor Magán Miguéns, todos mayores de edad y vecinos de Santa Marina de Barcala a excepción de Flora que lo es de S. Jorge de Vea, falla que debe declarar y declara que las 47 primeras fincas descritas en el hecho 6.^o de la demanda pertenecen a la herencia de las finadas hermanas Vicente y María Campos Otero, y por ende, en proindiviso con Francisco y Manuel Campos Trasande, los herederos de Josefa Campos Otero y Antonio Campos Magán, al demandante Manuel Magariños Magán por compra que hizo de sus derechos a Manuel Campos Magán; que es nula e inexistente la adjudicación que se hizo a favor del finado padre de los demandados Antonio Magán Campos, de la sexta parte de dichas 47 fincas, que se hizo por el Juzgado Municipal de Estrada; y condenando a los demandados a pasar por las anteriores declaraciones y a que como tales herederos de Antonio Magán Campos rindan cuentas de la gestión oficiosa que éste se tomó en la administración y disfrute de esos bienes que no le pertenecían.

—El mismo Juzgado emplaza a los esposos José García García y Manuela González Neira, vecinos que fueron de Santeles y hoy en ignorado paradero,

para que comparezcan en los autos de demanda que contra ellos interpusieron Carmen González Neira, soltera, y Dolores González Neira intervenida de su marido José Castro Rebol, vecinos de la misma parroquia, reclamando a aquellos 1.406 pesetas y 67 céntimos, más los intereses del cinco por ciento correspondientes a las cinco últimas anualidades.

B. Pío Losada PROCURADOR

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 1.^o de Mayo.—Publica Orden del Ministerio de Hacienda estableciendo la siguiente tarifa para el percibo de sobreportes especiales a la correspondencia aérea en las líneas que a continuación se expresan:

Interior de la Península, poblaciones de soberanía española en Marruecos y Zona del Protectorado.—Cartas, 0'50 pesetas cada 15 gramos o fracción; tarjetas postales, 0'50 pesetas; giros postales, 0'25 id.; papeles de negocios, muestras, medicamentos y periódicos, 0'20 pesetas cada 15 gramos o fracción.

Baleares, Canarias, Ifni y Cabo Juby.—Cartas, 1 peseta cada 15 gramos o fracción; papeles de negocios, muestras, medicamentos y periódicos, 0'35 id. id. id.; tarjetas postales, 1 peseta; giros postales, 0'50 id.

Día 3.—El Ayuntamiento de La Estrada publica edicto haciendo saber que en virtud de lo acordado por la Corporación municipal después de aprobar el proyecto de reparación de una fuente y construcción de un lavadero en la parroquia de Sabucedo, punto denominado Portousio, queda expuesto al público dicho proyecto con los antecedentes de su razón, en la Secretaría de dicho Ayuntamiento, para oír reclamaciones.

Día 6.—Publica circular del Gobierno civil de la Provincia anunciando que en la Alcaldía de La Estrada se ha presentado Josefa Osorio Braña, vecina de la parroquia de Moreira, manifestando que su hija María Rosa Rey Osorio, de 32 años, soltera, que padece de sarcoma, desapareció de su domicilio el día 28 de Abril, encareciéndose a los Agentes de la Autoridad su busca y detención para reintegrarla a su hogar.

—También publica edicto de la Delegación Provincial del Trabajo fijando el plazo máximo de ocho días a partir del de la publicación, para que todas las entidades, empresas y particulares de la Provincia remitan a dicha Delegación, bajo pena de severas sanciones, relación jurada de los empleados fijos que tenían en 18 de Julio de 1936 y expresión de los que posteriormente han sido movilizados en el Ejército o

Milicias.

Día 8.—Publica circular n.^o 160 de la Junta Provincial Reguladora del Abasto de Carne, anunciando que queda prohibido el sacrificio en los mataderos de esta provincia, de las hembras de ganado vacuno que no alcancen la edad mínima de diez años, y de los machos cuyo peso vivo sea inferior a 160 kilos.

—Publica igualmente circular núm. 161 de la misma Junta, estableciendo los precios y reglas para la venta de carnes en las tabajerías de la capital, debiendo fijarse en los demás Ayuntamientos de la Provincia aumentando o disminuyendo lo que represente entre los arbitrios vigentes en dicha capital y los de cada término.

Día 11.—Inserta Circular n.^o 165 del Gobierno civil, 4.^a Sección (Abastecimientos) disponiendo que a partir de su publicación, todo comerciante o industrial que reciba artículos o mercaderías, de cualquier clase que sean, vendrá obligado a presentar a dicha Sección factura de origen de la mercancía (duplicado ejemplar), gastos de transporte hasta el almacén y declaración jurada de entidad oficial (Organización Sindical o Cámara de Comercio) del precio que la indicada mercadería o artículo tenía antes del 18 de Julio de 1936; fijándose por el Gobierno civil el precio actual de venta, previos los trámites que considere convenientes.

Lo anterior se entiende para aquellos comerciantes e industriales que recibían el género de otra provincia o del extranjero. Los que adquieran sus géneros de otros de esta misma provincia, tendrán obligación de requerir a los vendedores demostración de que los precios de venta son los autorizados por el Gobierno civil, y aplicarán sobre ellos para la venta del público el porcentaje aprobado por la extinguida Junta Provincial de Precios, del que habrá copia en la Delegación Provincial Sindical.

Exceptuado la carne vacuna, el maíz, los huevos, la harina de trigo y el aceite, a los que señaló precio la Superioridad, los precios que actualmente rigen en la Provincia se consideran caducados y deben ser objeto de revisión; para ello los comerciantes e industriales, cumplimentarán cuanto previene el párrafo 1.^o de esta Circular antes del día 25 del corriente mes.

En todo establecimiento se colocará sobre cada artículo de los expuestos a la vista del público, tanto en las estanterías como en las vitrinas y escaparates, un cartelito indicando el precio del artículo por unidad legal corriente de venta. No están permitidos los escaparates vacíos.

SEMILLAS SELECCIONADAS

Repollo, Lechuga, Coliflor, etc.
Alfalfa y Remolacha forrajera

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

Registro Civil

Nacimientos

José Barreiro Somoza, en Rivela; Mercedes Ferradáns Fernández, en Berres; Gonzalo Castro Nouche y María Penas Vázquez, en Guimarey; Cándida Fernández Besteiro y José Villaverde Pena, en Riobó; Manuel Campos Porta y Dorinda Iglesias Vilar, en Nigoy; María Ameijeiras Gómez y Manuela Taboada González, en Souto; Carmen Pazos Iglesias, en Couso; José Maceira Vieites, en Agar; Teresa Louzao Gil, en Arca; Inocencia Puente Silva, en Somoza; Dolores y Dorinda Rey Filloy, en Olives; Manuel Alvarellos Bouzón, en San Pedro de Ancorados; Rosa Duro Duro, en San Miguel de Barcala; María Gómez Calveiro, en Loimil; Francisca Matalobos Tanoira, Balóira; Dolores Carnoto Sánchez, en Remesar; y Dolores Nóvoa Santiso, en Vinseiro.

Defunciones

Manuela Magariños Tanoira, en Sta. Marina de Barcala; Antonio Diéguez Rodríguez, en Tabeirós; María Pardal Míguez, en Frades; Andrés Eyo Otero, en Santa Cristina de Veá; Carmen Maceira Iglesias, en Lagartones; José Uzal Carballeda, en San Jorge de Veá; Dolores Requeijo Vilas, en Loimil; Elia Sangiao Núñez, en Somoza; Carmen Tendal Brey, en Oca; Manuela Riveira Ferro, en Guimarey; Edelmiro Fraiz Ulla, en Liripio; José García Sánchez, de San Andrés de Veá (éste en el frente de Extremadura); María Meilán Fraga, en Callobre; y Jesús Gómez Fernández, en Estrada.

Matrimonios

María Rico Baltar con Albino Chao Coto, en Estrada,

IMP. «LA ARTISTICA» — ESTRADA

:-: 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, Carigas (Pontevedra), Carballino, Carballo, Cedeira, Celanova, Chantada, El Ferrol, Fonsagrada, **LA ESTRADA**, La Guardia, Lugo, Marín, Mellid, Mondoñedo, Monforte, Mugia, Noya, Órdenes, Orense, Padrón, Pontevedra, Puebla del Caramiñal, Puenteareas, Puente deume, Ribadavia, Ribadeo, Rúa-Petín, Santa Marta de Ortigueira, Sarria, Tuy, Verín, Vigo, Villalba, Vimianzo, Vivero.

CUENTAS CORRIENTES CON O SIN LIBRETA

A la vista. 1'25 por 100 anual
> tres meses. 2'50 > > >
> seis meses. 3'— > > >
> doce meses. 3'50 > > >
CAJA DE AHORROS. 2'50 > > >

CAJAS FUERTES DE ALQUILER desde 20 pesetas al año.

COMPRA-VENTA DE MONEDA EXTRANJERA

DEPÓSITO DE VALORES

COBRO Y DESCUENTO DE CUPONES

Y DEMÁS OPERACIONES DE BANCA Y BOLSA
EN ESPAÑA Y EXTRANJERO.

• NOTICIAS •

De S. P. de Ancorados.—El día 9 del corriente ha dejado de existir en esta parroquia, tras penosa enfermedad, nuestro buen convecino D. Antonio Bouzón Bouzón, padre legítimo y político, respectivamente, de nuestros particulares amigos Jesús Bouzón, de esta misma parroquia, y Manuel Barros Alvarez, de la de Rubín—cuñados y primos a la vez—, socios los dos en otro tiempo, de la Sociedad «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada» en Cuba, y el último activo Corresponsal administrativo de EL EMIGRADO en Los

Vilas (Rubín).

La muerte del Sr. Bouzón, no obstante su avanzada edad (81 años) ha causado una triste impresión entre el vecindario de estos alrededores, entre el que gozaba de muchísimo prestigio y simpatía.

Por eso su entierro se ha visto muy concurrido de gente de esta parroquia y de las inmediatas, constituyendo una verdadera manifestación de pesar.

Descanse en paz el finado y reciban sus deudos la expresión de nuestra condolencia.

—Con motivo de la muerte del señor Bouzón hemos saludado en la casa mortuoria a su nieto Manuel Barros

Bouzón, de Rubín, hijo del Sr. Barros Alvarez a que antes nos referimos.

Este simpático joven, incorporado al Glorioso Ejército Nacional, acaba de llegar a su casa paterna, procedente del Hospital Militar de Bilbao, con licencia como convaleciente de una enfermedad que le sorprendió en el frente de Teruel, y de la que, afortunadamente, se halla fuera de peligro y casi restablecido.

Nos alegramos, deseando que su estancia en ésta contribuya a que recobre rápidamente las energías perdidas. —C.

A sus antiguos destinos.— Los Maestros Nacionales de Santeles y Cora, D. Manuel Penas Meilán y don Benjamín Lois García, que habían sido trasladados a otros puntos de la Provincia a consecuencia de expediente depurativo, acaban de ser nuevamente reintegrados a sus antiguas escuelas, en este municipio, de lo cual nos alegramos, enviándoles por este medio nuestra cordial enhorabuena.

De Callobre.—El día 11 celebráronse en esta parroquia funerales por el eterno descanso del joven Antonio Iglesias Veiras, del lugar de Nogueira, que falleció a consecuencia de una pulmonía en la ciudad de La Coruña, donde se hallaba cumpliendo sus deberes militares como soldado.

A dichas honras fúnebres, además de los vecinos de la parroquia y de algunas colindantes, asistieron las Milicias y Flechas de F. E. T. del Fojo, estos últimos con su banda de cornetas, dando al acto gran solemnidad.

Lamentamos la prematura muerte del joven Iglesias (q. e. p. d.) y enviamos a sus afligidos padres José María Iglesias Silva, ausente en Cuba, y María Veiras, y lo mismo al resto de la familia, la manifestación más sincera de nuestro pesar. —C.

De Cereijo.—Con un tiempo excelente han transcurrido las fiestas patronales de esta parroquia.

El día 1.º, o Domingo de las Angustias, dedicado aquí a la festividad de la Virgen bajo esta advocación, asistió muchísima gente de toda la Comarca, y aún alguna de la Mahía, Padrón, Cesures y de otros Ayuntamientos del contorno que no habían concurrido el domingo anterior.

Hubo misas rezadas durante toda la mañana, y a la una la solemne, cantada con acompañamiento de armonio. También hubo sermón, como los días 23 y 24, y al acto de la misa asistieron formadas Milicias y Flechas de F. E. T. de La Estrada con banda de cornetas y tambores, dando escolta de honor a los sacerdotes oficiantes la escuadra de gastadores, que luego en la procesión lo hicieron a la imagen de la Virgen, marchando formada detrás del clero el resto de la tropa con sus estandartes al frente.

A pesar de no haber música ni fiesta por la tarde, fueron muchas las meriendas que ese día se vieron extendidas por las orillas del río y en las roledas próximas al Santuario.

La carne reunida como limosna durante los cuatro días de fiesta dió alrededor de 4.300 pesetas, y con lo demás que se recolectó en maíz y efectivo se le calcula una limosna total de mil y pico de duros.

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

se ha indicado para el caso anterior.

Sardinas.—Se abre la sardina a lo largo del vientre, se vacía de agallas y tripas, se le extrae la espina y se deja abierta o *esparrada* en forma de abanico. Así preparadas todas las que se destinan al efecto, se salan convenientemente con sal fina y se rebozan en huevo batido y ralladuras de pan, friyéndolas luego en aceite hasta que estén bien doradas por ambos lados. En esta forma resultan las sardinas sabrosísimas, llegando casi a confundirse con la merluza.

También pueden ponerse estas sardinas *rellenas*, preparando un picadillo fino con carne de vaca o ternera, jamón, tocino, perejil, ajo y cebolla, y friyéndola ligeramente en la sartén. A cada sardina abierta como hemos dicho, se le pone un poco de picadillo, envolviéndolas después enrolladas en forma de manguito. Así dispuestas, se reboza cada rollito de por sí en huevo y ralladuras de pan, y se fríen en buen aceite.

La envoltura en huevo, impregnada luego en aceite, de esta clase de fritos, no sólo

servar los peces grandes vivos y poderlos guardar así por algún tiempo o trasladarlos a grandes distancias se prepara con miga de pan tierno y aguardiente superior una parta de mediana consistencia, con la que, al salir el pez del agua, se les llena la boca y el interior de las agallas; se les rocía después con el mismo licor y se envuelve entre ortigas frescas, y sobre éstas una capa de paja, que se humedece de cuando en cuando. El entorpecimiento que experimenta el pescado dura de diez a doce días, y para reanimarlo basta echarle en agua fresca en abundancia.

Pescados rebozados.—Los pescados rebozados con huevo batido y pan rallado o harina, además de resultar muy sabrosos para comer en el acto aderezados con hojas de lechuga, escarola, rabanitos y zumo de limón, se conservan bien sin aderezo durante dos, tres y más días en sitio fresco y fuera del alcance de las moscas y otros insectos que puedan transportar a ellos gérmenes de descomposición. Estos pescados así preparados—y aún algunas carnes, como las costilletas rebo-

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.

¡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 Abril de 1938.

Sres. Don: Benjamín Valladares, La Estrada, 15; Ricardo Sánchez, id., 5; Dolores Blanco Docampo, idem, 15; Licerio Fernández Nóvoa, id., 5; Ismael Fernández Nóvoa, id., 100; Jesús Fernández Nóvoa, id., 100; Personal del Banco Pastor, id., 137'35; Francisco Blanco, id., 25; Manuel Porto Verdura, id. 100; José Silva Paramá, id. 15; José Coto Davila, id., 25; Manuel Castedo, id., 10; Ovidio Fernández Nóvoa, id., 10; Francisco Buján, id., 10; Empleados del «Bar Moderno, id., 10; Manuel Pazos Gondar, id., 10; Samuel Santiago, id., 5; Juan Vilas Filloy, Codeseda, 25; Catalina Lozano, Vda. de Vilas, id., 25; Luis Rodríguez Taboada, id., 25; José López Castro, Lalin, 25; Arturo Collazo, Loimil, 10; Segundo Paseiro, Aguiones, 5; Antonio Sanluis, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25.

Cuotas únicas

D. Manuel Villar, San Andrés de Veá, pesetas 10.

Son setecientos cincuenta y dos pesetas con treinta y cinco céntimos.

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 9 de Mayo de 1938.—2.º Año Triunfal.

Saludo a Franco: ¡¡Arriba España!! —El Alcalde, Alfonso Constenla.

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

:- DESDE SOMOZA :-

Herminio García Caamaño

¡PRESENTE!

El día primero del actual se tuvo noticia en esta parroquia del fallecimiento en uno de los frentes de combate del joven Herminio García Caamaño.

La noticia causó hondo pesar en todos sus convecinos y especialmente en la juventud, entre la que había compartido sus mejores días y entre cuyas filas gozaba de un puesto de honor por el afable trato y exquisitez de espíritu que le distinguían.

A ti, ¡Herminio!, que supiste ofrendar tu vida por Dios y España, te lloraban todos en el momento aquel en que el Sacerdote con palabras evocadoras de un santo recuerdo hacia tus bondades y cariño inquebrantable, que en todos habías conquistado, daba en el acto del Prefacio la primera noticia de tu muerte.

¡Llanto, suspiros, todo un mirar de sorpresa se reflejaba en los rostros de aquellas amiguitas con quien solías compartir algunos de tus momentos de ocio en animosa charla!

¡Llanto, suspiros, en todos aquellos compañeros tuyos que te querían como a un hermano!

¡Llanto, suspiros, en todos los ancianos que conocían tus bondades y trato respetuoso!

Buen estudiante, sereno en el aula, querido de todos los profesores. Recuerdo bien tus desvelos, como estudiabas tus lecciones. Maravillosos eran

tus exámenes. Eras incansable, siempre dando alegrías en el hogar solitario de tu abuelita.

Un día y otro, he visto como brindabas el provecho de tus bien acogidas lecciones a tus compañeros de clase. Al final, un sobresaliente...

¡Eras tan bueno! Por ello has sido dichoso. Nunca mejor hora para entregar tu vida; la diste en el cumplimiento de tu deber y Dios te habrá recogido en su Seno.

Nosotros ya no te lloraremos, solo murmuraremos... Padre Nuestro que estás en los Cielos.....

A tus desconsolados padres, don Jesús y doña Pilar, ausentes en Cuba, y a tu abuelita trasladamos nuestro más sentido pésame y para ti, ¡Herminio!, otra oración.

José Camino Chao

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 contramarcha. Un eje transmisión 6000 x 50 m | m. con 5 palomillas y coginetes bolas, poleas chapa hierro, para máquinas anteriores, y correas, herramientas y demas accesorios.—Caoba y Cedro de Cuba, Roble americano y Roble de Hungría, Cedro del Brasil, Macauba, 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—3.

Para el Sanatorio de «El Rebullón»

Relación de las parroquias de este Municipio que han contribuido hasta la fecha a la suscripción para el Sanatorio Antituberculoso de «El Rebullón», con objeto de completar la cantidad que se había asignado a La Estrada; para cuyo fin fué entregada por la Corporación anterior, la cantidad de 2.445'25 pesetas.

Ouzande, pesetas 41; Castro, 133; Oca, 132; Riobó, 102; Arnois, 124; Agar, 67'50; Olives, 63; Pardemarin, 18'55; Somoza, 59; Souto, 94'75; Arca, 158'90; Parada, 105'60; Matalobos, 97; Cereiño, 71; Remesar, 144'55; Lagartones, 83; La Estrada, además de la cantidad recaudada anteriormente, entrega ahora 395 pesetas importe de nuevos donativos y de otros aumentados por personas que ya habían contribuido; además, procedente de subsidiarios de combatientes, la cifra de 341.

Total 2.230'85.

Cifra que ha sido enviada por esta Alcaldía al Excmo. Sr. Gobernador Civil de esta provincia.

La Estrada 30 de Abril de 1938.—2.º Año Triunfal.

Saludo a Franco: ¡¡Arriba España!! —El Alcalde, Alfonso Constenla.

FOTOGRAFIA «STUDIO»

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

86

CONSERVACIÓN DE

zadas o encapotadas—, se prestan mucho para emplear como fiambres en excursiones, meriendas, entrantes de mesa en días de calor, etcétera.

Los pescados que más se usan a este objeto son la merluza, el bacalao y las sardinas.

Merluza.—Se corta en rodajas como de un dedo de grueso, se las quita la espina y, si se quiere, también el pellejo; se les pone la sal necesaria, se aplanan con la hoja del cuchillo, se bañan en huevo batido envolviéndolas luego en ralladuras de pan o harina, a gusto del consumidor. En una sartén se pone una buena cantidad de aceite a la lumbre, se le quita el rancio que pueda tener echándole una corteza de pan empapada en vinagre, la cual se dejará freír hasta que esté completamente quemada, y entonces se separa del aceite y se van colocando en éste los trozos de la merluza dándoles vueltas a cada instante hasta que también estén fritos y dorados por igual. Cuando vayan a servirse, ya en el acto o bien como fiambre, podrá agregársele el aderezo que mejor guste, no debiendo faltar nunca el limón.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

87

En vez de cortar la merluza en rodajas, puede partirse, después de limpia y extraída la espina, en filetes rectangulares, procurando que sean iguales en todo lo posible. Se rebozan y frien en aceite muy caliente, como en el caso anterior.

Bacalao.—Se escoge la parte más gorda de una hoja de bacalao de buena clase, se corta en trozos cuadrados, se desalan éstos y se escuecen luego para que se reblandezcan y así poder mejor extraerle las espinas y pellejos. Hecha esta operación procurando no se deshagan los trozos, se rebozan éstos en huevo y ralladuras de pan, y se frien como hemos dicho para la merluza.

En vez de rebozado, puede ser lo que se llama *encapotado*. En este caso se deslién dos cucharadas de harina en medio cuartillo de leche, se le agrega un poco de manteca de vaca y la sal necesaria, y se pone esta mezcla al fuego, agitándola constantemente. Cuando hierva y espesa se retira de la lumbre y se bañan en ella los trozos de bacalao cortados, desalados, escocidos y limpios del modo que