

el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 16 de Junio de 1.938

Núm. 623

Otra victoria más: Castellón

“ MIRANDO AL AGRO ”

PRACTICAS DE LA TEMPORADA

Agricultura.—La cosecha de patatas, que tan prometedora se presentaba tras la acción benefactora de las lluvias de Mayo, ha sufrido bastante en estas últimas semanas a causa de las nieblas, de las noches aún frías y del viento norte que estos días volvió a dejarse sentir, y que se llevó de nuevo la poca humedad de que disponían las tierras.

Se vino procediendo a la escarda del maíz que ya muchos terminaron, y ahora ya se está llevando a cabo la siega del centeno y del trigo. Esta última operación conviene, desde luego, practicarla antes de la madurez completa para evitar el desgrane, pero nunca mientras el grano está aún lechoso, como se acostumbra a hacer en determinadas zonas de esta comarca. Una vez segados estos cereales y puestos los haces, gavillas o *monllos* en pequeños montones (*medotes*), deben abrirse y airearse de tres en tres días, por la noche, volviendo a amontonarlos a la mañana siguiente antes de que les dé el sol. Esto debe efectuarse tres o cuatro veces, lo cual contribuye a que el grano acabe de rehacerse a expensas del jugo que aún le queda a la paja, y que no comprima o *mirre* por la acción del sol o del viento seco de por el día.

Están muy adelantados los viñedos y frutales. Estos últimos, sobre todo los de hueso y los manzanos, se hallan excesivamente cargados, debiendo entresacarse la fruta más pequeña y la que muestre alguna señal de enfermedad, dejando sólo, bien distribuidas, las más robustas y sanas. Esta operación hace que el frutal no se agote y que la fruta que se deja en el mismo resultado de mejor calidad. En cuanto a las viñas, que en este tiempo pueden verse contrariadas por nieblas, lluvias o enfermedades que ocasionen el corrimiento de la flor o el desgrane de los racimos, es conveniente en estos instantes azufrarlas y despuntarlas o, por lo menos, suprimir las hojas superiores de los sarmientos. También se le darán los sulfatados necesarios para

Sin ruido y sin alardes

A las once y media de la noche del 13, inesperadamente, cuando menos se pensaba, puesto que las noticias de estos últimos días no presagiaban un tan pronto y extraordinario acontecimiento, se supo en esta villa por la radio la sensacional noticia de la toma de Castellón de la Plana por las gloriosas tropas de la España Nacionalista.

Las gentes que se hallaban en bares y cafés y en las casas particulares escuchando el parte oficial, y hasta las que se hallaban en cama, e incluso los niños, al tener noticia de la grandiosa victoria, se han echado a la calle dando gritos clamorosos de: ¡Franco! ¡Franco! ¡Franco! ¡Viva España! ¡Arriba España!

Se dispararon gran número de bombas, repicaron las campanas y tocaron las sirenas de las fábricas de los Sres. Campuzano y B. Porto.

Se colocan colgaduras en los balcones y por las calles circulan grupos de manifestantes lanzando vítores y cantando el himno de Falange. Estos grupos se unen después a los Flechas y Milicia de la F. E. T. que aparecen formados marchando marcialmente al son de cornetas y tambores, y pronto queda constituida una grande y única manifestación, que recorre las calles de la villa entonando cantos patrióticos y repitiendo los gritos de ¡Franco! ¡Franco! ¡Franco! ¡Arriba España! ¡Viva España! ¡Viva Castellón español!

Al cerrar la presente página carecemos de más promeriores respecto a tan sorprendente toma de esta capital levantina. ¡Viva España!

que los pámpanos, brotes y racimos permanezcan constantemente azules de sulfato para defenderse del mildiu.

Se aporcan los patatales; se ponen plantones de col, repollo, coliflor y brócoli, y se siembran tablares de estas mismas hortalizas para transplantar en el otoño; también se siembran nabos, remolacha forrajera y zanahorias, así como lechugas y guisantes para tarde; de éstos recomendamos los llamados *verdejos* o *verdales* por conservar el color verde aún después de bien maduros y secos, y por ser los que mejor resultan para consumir durante el invierno, ya que poniéndolos a remojar, como los garbanzos, se reblandecen tan bien o mejor que éstos.

Se cosechan las sabrosísimas fresas y fresones así como las ricas cerezas, que este año abundan mucho, viéndose gran concurrencia de ellas en el mercado. Las que más se venden y mayores precios alcanzan son las cerezas garrafales, tipo claudia, y los llamados fresones de San Antonio, no sólo para su consumo como postre, en fresco, sino para hacer compotas y conservas caseras de toda clase, que cada día se intensifican más, no sólo entre las gentes de las poblaciones y villas, sino también entre nuestros propios agricultores.

Fresas, frambuesas, cerezas, etc., en su almíbar.—He aquí uno de los me-

dios que más se usan para la conservación de fresas, cerezas y otras frutas:

Tratándose de fresas y frambuesas, se escogen bien sanas, sin que se pasen de maduras; se lavan bien en agua corriente o en dos aguas, se dejan escurrir, se le sacan los tallos y se pesan o miden. Luego se toma azúcar en igual cantidad (o en mitad, según los gustos) de peso o de medida y se coloca todo en una olla o cacerola por capas sucesivas: una de fruta y otra de azúcar, dándole finalmente unas sacudidas para que esta última se mezcle bien con aquélla, y dejando así la mezcla durante veinticuatro horas en maceración. Después y durante tres días consecutivos se pone al fuego, cuidando que los dos primeros no cueza más que cinco minutos cada día, y unos siete, o los necesarios para que el almíbar coja un punto algo fuerte, el tercero. Si el almíbar propio de la fruta no fuese suficiente para cubrir ésta, se le agrega el agua necesaria hasta lograrlo, y luego se pone al fuego hasta darle el punto; y si, por el contrario, el jugo propio de la fruta resultase excesivo, se le dan los hervores a fuego vivo para que se consuma. Si el almíbar se pasase de punto, también se le echa un poco de agua y se vuelve a poner al fuego hasta que tome de nuevo el punto necesario.

Si son cerezas o guindas las que se

quieren conservar en su almíbar, se escogen no muy maduras y bien sanas que no presenten magulladuras ni grietas, se lavan, se le sacan los palillos y se le extraen los huesos con una horquilla del pelo, sometiéndolas luego a los mismos procedimientos que hemos indicado para las fresas y frambuesas.

En cualquiera de estos casos, cuando el dulce ha enfriado se mete en tarros de cristal, en los que puede conservarse bastante tiempo. Si por no estar el envase bien tapado o por haberse puesto la conserva en contacto con el aire al extraerse parte de la misma para su consumo, se nota que empieza a enmohecer por la parte superior, basta darle un nuevo hervor durante uno o dos minutos para contener la descomposición.—JOB.

— DE CUBA —

Soc. «Hijos del A. de La Estrada»

En recientes reuniones de esta Sociedad se dió cuenta de la actuación de la Directiva en los últimos meses, que es como sigue:

Nombramiento de comisiones para visitar a los asociados enfermos en las Casas de Salud, entre ellos a las distinguidas asociadas Angeles Hernández de Neira y Obdulia Castro, ésta vocal de la Directiva. Estas Comisiones, que todos los domingos vienen recorriendo las Casas de Salud para visitar y dirigir afectuosas palabras de ánimo y de consuelo a nuestros socios enfermos, podrían hacer una labor más efectiva si todos los asociados cooperaran con ellas, notificando a Secretaría los casos en que tengan conocimiento de que algún conterraneo se halla hospitalizado en alguno de los referidos establecimientos. No obstante un buen número de socios son visitados en todo momento y se espera que con la cooperación de todos no quede ninguno sin que se le visite en el lecho del dolor.

Comunicación al socio Isolino Louzao Viz, de Castro, de que este año le corresponde a él la limpieza del Panteón.

Concesión de un aguinaldo al señor

Manuel Basanta por los servicios que prestó a la Sociedad durante el año, y al Sr. Antonio Coladas por el gran número de inscripciones efectuadas en el mismo período.

Condonación, de acuerdo con el Reglamento, de los derechos de inhumación de los restos mortales del ex asociado Sr. José Leiro, fallecido en la Quinta de Salud «La Benéfica» y que fué socio durante 17 años consecutivos; testimoniar, asimismo, a los familiares del finado el más sentido pésame.

Contribuir con 10 pesos para un monumento a Martí.

Hacer presente el más profundo sentimiento a los Sres. Jesús, Josefa, Albino, Constantino, Gumersindo y Maximino Matalobos Loureiro, por el fallecimiento de su hermano José en la Casa de Salud «La Benéfica», al cual se le dió sepultura en el Panteón Social.

Dar, igualmente, el pésame a los Sres. Antonio, Manuel, José y Gumersindo Iglesias Torís, de Rubin, por la sentida muerte de su señora madre, acaecida en la parroquia natal.

Seguir abonando el recibo de la Quinta «Hijas de Galicia» a la asociada Manuela Fijón Cuiñas, por continuar enferma y sus recursos. Esta, por conducto del Sr. Fernández, envió las más expresivas gracias a la Sociedad por las anteciones que de la misma viene recibiendo.

A propuesta del vocal Sr. Manuel Rey, se sometió a la consideración de la Junta lo conveniente que sería la compra de una propiedad con el fin de

que, con la renta de la misma, pudiera hacerse más eficaz el socorro al necesitado. Sobre tan acertada proposición hicieron uso de la palabra los Sres. Loureiro, Fernández, Sofia Santos, Graña, Couceiro y otros, mostrándose conformes con la misma, acordándose elevar a la Junta General dicha iniciativa.

También se acordó solicitar de la Junta General el crédito necesario, con cargo a los fondos sociales, para, cuando las circunstancias lo permitan, obsequiar a los asociados con una comida, a fin de que todos ellos puedan reunirse, por lo menos una vez al año, en estrecha y alegre camaradería.

Se dió cuenta del estado de fondos, que arroja una existencia líquida de pesos 16.320'74.

Para los Hospitales Militares

Donativos para mantas a favor de los Hospitales Militares.

Suma anterior, Pesetas.	10.134'25
Parroquia de Lamas.	43'50
Suma.	10.177'75

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.—4-6.

Desde Rivela

Don José García Pichel.—El día 9 del actual ha dejado de existir inesperadamente en esta parroquia, el rico propietario y distinguido convecino D. José García Pichel, que contaba a la sazón 69 años de edad.

Era el Sr. García Pichel cuñado del prestigioso Médico de Moreira, don Manuel Nodar Magán, y padre de nuestros queridos amigos los Maestros Nacionales D. Manuel y D. José García Nodar, el primero de la escuela de Moreira, e hijo político del citado Médico, y el segundo, de una de las de Rivela, hoy suspendido provisionalmente y ausente, por lo tanto, en Andalucía. Otro de los hijos del finado se halla prestando servicio en el Glorioso Ejército Nacional.

El Sr. Pichel fué una persona destacada en la política local, sobre todo en la parte de la Montaña, habiendo sido concejal y teniente de Alcalde de nuestro Ayuntamiento en tiempo de los Agrarios, y Alcalde en los años 1920 a 1922, con cortas alternativas en que delegó el cargo ya por sus ocupaciones particulares o bien por enfermo. También presidió repetidas veces la Junta General del Repartimiento, cargo que aún venía desempeñando en la actualidad.

El entierro y funerales, efectuados el día 10, halláronse concurridísimos de público de distintas parroquias de este municipio y del inmediato de Forcarey.

La viuda e hijos del Sr. García Pichel nos ruegan demos en su nombre las gracias a todas las personas que han asistido a dichos actos y a las que, no habiendo concurrido por no poder o por no haber recibido la noticia a tiempo, le han testimoniado su adhesión de pesar personalmente o por escrito.

Nosotros, a la vez que cumplimos gustosos tan grato encargo, nos asociamos al profundo pesar que estos días agobia el espíritu de los familiares del finado.

Que éste disfrute de la Gloria Eterna.
CORRESPONSAL

DE CEREIJO

Herido en el frente.—El joven del lugar de Constenla, de esta parroquia, José Rodríguez y Rodríguez, soldado del reemplazo de 1940 incorporado al Regimiento de Infantería de Zamora, n.º 29, ha resultado herido luchando valientemente contra los rojos en el frente de Teruel.

Hechas las primeras curas fué evacuado, primero a Zaragoza y después a Burgos, donde se encuentra ya bastante mejorado, de lo cual nos alegramos.

Caído de un árbol.—Hallándose subido a un cerezo cogiendo fruta, el niño del lugar de Vilapouca Albino Rey Loureiro, le falló la rama en que estaba apoyado y cayó al suelo fracturándose una de sus piernas.

Lamentamos la desgracia, si bien por otra parte nos congratulamos de que no haya tenido más fatales consecuencias, dada la altura de que el niño se cayó.

Las obras de la Iglesia.—Terminadas las obras del ábside de la iglesia (altos de la sacristía), se trata ahora de hacer la fuente del Santo en la parte anterior del atrio.

Onomástico.—El día 13, festividad de San Antonio de Pádua, celebró su onomástico nuestro digno cura párroco D. Antonio Lojo Vidal, al que con tal motivo felicitamos.

Buena pesca.—Días pasados ha sido pescada en el río de Cereijo; intermediaciones del lugar de Pernaviva, por nuestro antiguo convecino, hoy avecindado en La Estrada, D. Francisco Rey Durán, una trucha que pesó 5 libras y media. Este precioso ejemplar causó extraordinaria admiración a cuantas personas lo vieron.

CORRESPONSAL

SE NECESITA muchacha formal de edad mediana que sepa trabajar algo en el campo. Presentarse en los altos del Café Regional.—2.

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 2 de Junio.—Publica Circular n.º 197 de la Junta Provincial Reguladora de Abasto de Carne, fijando los precios en vivo del ganado de cerda, cabrío y lanar, y los que han de regir para la venta de su cuarne en las tablajerías a partir del día 3, todos los cuales son como siguen:

En vivo.—Ganado de cerda, a 3 pesetas kilogramo. Ganado cabrío: cabra, 1 peseta kilo; cabrito lechal, 1'75; cabritón o chivo, 1'30 el kilo. Ganado lanar: oveja, 1'10 pesetas kilo; cordero, 1'30; cordero lechal, 1'50.

En tablajería y figonería.—Carne de cerdo; lomo y carnes magras, a 6 pesetas kilo; tocino, 5 pesetas id.; brazuelo, 4'60 id. id.; pala, 4'50 id. idem; costillar, 5'50 id. id.; pata, 3'50 id. id.;

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
Rio Bamba, 258.—Teléfono 473 2138

— BUENOS AIRES —

B. Pío Losada

PROCURADOR

JESUS PORTELA FARES
MÉDICO

Consulta todos los días de 10 a 12½ y de 6 a 8

RAYOS X

Manuel Carbón Mosteiro

MÉDICO

VINSEIRO (La Estrada)

Chocolates

La Estradense

los mejores

Residentes de La Estrada en Cuba:

Haceos socios de «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada, domiciliada en el Centro Gallego de la Habana, y recibiréis gratis este periódico.

-JUZGADOS-

El Juzgado de primera instancia de Estrada emplaza a Manuel Iglesia Fernández, vecino que fué de Cerdedo y hoy en ignorado paradero, para que dentro del término de nueve días comparezca en los autos incidentales de pobreza promovidos en dicho Juzgado por Carolina Humia Varela, vecina del lugar de Folgoso, para litigar en juicio de menor cuantía contra el emplazado y su señora Peregrina Varela Varela, y contra Ramiro Taboada Miranda, vecino éste de la parroquia de Parada, todos del término municipal de Cerdedo.

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, 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.

espinazo, 3 id. id.; cabeza, 3'10 id. id.; manteca, 5 pesetas kilo; hígado, id. id.; pulmones, una peseta cada uno; corazón, 1 peseta id.; lengua, 2'40 id.; intestinos, 2'50 id. y estómago, 1 pta. id.

De ganado cabrío: cabra, a 2'50 pesetas kilo; cabrito lechal, a 4 pesetas id.; chivo, a 3 pesetas id.

De ganado lanar: oveja, a 2'50 pesetas kilo; carnero y cordero, a 3 ptas. id.; cordero lechal, a 3'50 id. id.

Estos precios para el detalle se entienden en las tabajerías y figonerías de la Capital, pues en el resto de la provincia los señalarán los alcaldes aumentando o reduciendo lo que representa la diferencia de los arbitrios.

Día 3.—Fija, para la lana los precios topes mínimo y máximo de 5'00 a 7'50 kilo para que dentro de los mismos puedan cotizarse según clase y rendimiento.

También publica Orden del Ministerio de Defensa Nacional, llamando a filas, para servir en las Unidades del Ejército, a todos los mozos inscriptos para reclutamiento de la Armada pertenecientes al 4.º trimestre de 1938 y totalidad de los correspondientes a los de 1928 y 1939.

PARA HACER QUESOS

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

DEL FOJO

El San Campio en Rubín.—Aunque no con la alegría de los años de paz, ha tenido lugar en el presente, la festividad del glorioso San Campio, en la

parroquia de Rubín, los días 5 y 6 del actual, coincidiendo, como siempre, con la Pascua de Pentecostés.

Muchos fueron los devotos, sin duda más que otros años, que acudieron a hacer sus ofrendas al milagroso Santo, para que, como militar que fué, interceda a favor de los familiares que tiene cada cual en los diferentes frentes de lucha al noble servicio de la Patria y de la Religión.

Sobre todo el domingo se vieron en el campo algunas meriendas.

El Santo Cristo en San Pedro.—También en esta se celebró con gran

gran solemnidad el día 12 del corriente la festividad del Stmo. Cristo, a la que cada año concurre mayor número de devotos, no solo de esta Comarca, sino también de las inmediatas e incluso de lejos, debido a la fama extraordinaria que de día en día está alcanzando este Santuario.

Muchos de los forasteros que asistieron a cumplir sus ofrendas, merendaron después en el camp de la fiesta y en las tabernas de las inmediaciones.

Viajeros.—Procedente de sus posesiones de Sevilla ha llegado a esta D.ª Julia Carrascal, viuda del que fué

vecino de Rubín D. Ramón Taboada, fallecido hace algún tiempo en aquella capital andaluza.

La Sra. Carrascal viene acompañada de sus simpáticos sobrinitos Ramoncito y Julia, con quienes se hospeda, por el momento, en La Estrada.

Reciban nuestro cordial saludo.

CORRESPONSAL

• NOTICIAS •

Misa por el alma de Mola.—El viernes 3 del corriente celebrese en la Iglesia parroquial de esta villa una misa por el alma del ilustre General Mola.

Concurrieron a ella representaciones oficiales, todos los afiliados de Falange y numeroso público.

Por la Santa Causa.—Dió su vida por Dios y por España en uno de los frentes de lucha, el culto Maestro Nacional y heroico teniente de Infantería D. José Carbón Trigo, vecino de Paradela.

Oración por los caídos.—Con la asistencia de las Organizaciones de Falange de esta villa viene celebrándose todos los jueves, con gran recogimiento y solemnidad la conmemoración de los caídos por nuestra Causa. En estos actos se leen con verdadero fervor glosas de exaltación a los combatientes y recordaciones sobre el heroísmo de los caídos en campaña.

La Comunión de los presos.—El sábado día 4, con gran concurrencia de público, se llevó a cabo la cristiana ceremonia de ofrecer a los reclusos de este pueblo la Santa Comunión. Asistieron al acto representaciones oficiales, Falange, la Sección Femenina y Flechas con banda de cornetas y tambores.

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

añade una cantidad igual de vino blanco y así como la mitad de vinagre y otra tanta agua, sazónándolo todo con sal, pimienta, pimentón y una rajita de limón. Se pone la mezcla al fuego y, a los dos o tres minutos de hervor, se retira y se deja enfriar, cubriendo con ella el pescado, también ya frío, y cerrando luego perfectamente el envase o envases. A las veinticuatro horas de preparado este escabeche puede servirse, o dejarlo hasta que sea necesario.

El besugo se prepara como las truchas frotándolo con sal desde la cabeza hasta la cola y dejándolo colgado a la sombra y en punto ventilado durante veinticuatro horas; después se parte en trozos, los cuales se fríen en aceite hasta que estén dorados, extrayéndolos entonces de la sartén y colocándolos en envases de cristal, porcelana o barro, entremezclados con hojas de laurel verde. Al mismo aceite en que se frieron se le agregan dos partes de agua y una de vinagre fuerte, un poco de pimentón, sal y unas rajitas de limón, o sin ellas, a gusto del consumidor; se coloca

probabilidad de provistarse de sardina fresca y barata—y quien dice sardina, dice cualquier otra clase de pescado—debe aprovecharse la ocasión, sobre todo por nuestros labradores, haciendo provisión para varios días y hasta para algunas semanas, puesto que sólo de tarde en tarde llega a la puerta del hogar aldeano la «sardinera» o mujer que va a vender el pescado por nuestras aldeas; y la mayor parte de las veces, cuando llega, o lleva cara la mercancía, o no tiene variedad en que escoger, o la lleva ya en malas condiciones debido al calor de los días de verano y al repetido manoseo de los compradores y de la misma vendedora. Por eso no hay mejor compra de pescado que aquella que se hace directamente en la plaza, procurando que esté bien fresco y cuidando de transportarlo después a casa, pudiendo ser sobre hojas verdes de col, parra, etc., o mejor con hielo, y de modo que se mueva lo menos posible.

El pescado que no haya de comerse en fresco, ya sea frito, cocido, asado o guisado de cualquiera de los mil diferentes modos a que el

Precios de varios artículos

Maiz, ferrado (17 kilos)	8'16
Trigo, id.	12'00
Centeno, id.	7'00
Habas, id.	15'00
Patatas, id.	6'00
Huevos, docena	2'20
Chorizos, id.	6'00
Gallinas una,	7'50
Capones, uno	7'00
Pollos, el par	6'00
Pan, kilo	0'80
Arroz, libra	0'00
Garbanzos, id.	1'20
Azúcar blanca, id.	0'95
Café tostado, id.	10'00
Jamón, id.	2'75
Rajo o lomo, id.	3'00
Tocino, id.	2'75
Unto, id.	3'00
Ternera de 1.ª, id.	2'60
Idem de 2.ª, id.	2'25
Idem de 3.ª, id.	1'00
Jabón corriente, id.	1'20

EL EMIGRADO

PERIÓDICO INDEPENDIENTE

Dirección, Redacción, Administración, Imprenta, y Despacho:

Galvo Sotelo núm. 30

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN: Dentro de la Comarca: Año 3 pesetas.
Resto de España, 6. Extranjero, 14. Número suelto 15 cts. Atrasado 25.

¡Viva España!

Relación de donantes que contribuyen con aportaciones mensuales para el sostenimiento de las FUERZAS ARMADAS, mientras duren las actuales circunstancias, y cuya recaudación efectúa el BANCO PASTOR, de La Estrada.

—:—

Cuotas mensuales del mes de Mayo 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; Luís Rodríguez Taboada, id., 25; José López Castro, Lalin, 25; Arturo Collazo, Loimil, 10; Antonio Sanluís, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25.

Cuotas únicas

D. Manuel Villar, San Andrés de Veá, pesetas 5.

Son pesetas setecientos cuarenta y dos 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 3 de Junio de 1938. — 2.º Año Triunfal.

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

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

Comisión Comarcal de Mutilados de Guerra por la Patria

LA ESTRADA

Para conocimiento general y más exacto cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 53 del «REGLAMENTO PROVISIONAL DEL BENEMÉRITO CUERPO DE MUTILADOS DE GUERRA POR LA PATRIA» de 5 de Abril de 1938, promulgado en el «Boletín Oficial» de 14 del mismo mes, se inserta a continuación dicho precepto de interés para las entidades y personas que reúnen la condición de patronos por consignar su texto las obligaciones que, ineludiblemente, deben cumplir en plazo perentorio en relación con esta Comisión del Partido de La Estrada.

ARTÍCULO 53

«Las Diputaciones, Ayuntamientos y patronos, sean personas naturales o jurídicas, están obligados a enviar a las Comisiones Inspectoras locales o de Partido, dentro de un mes, a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento, relaciones con los siguientes datos:

1.º—La indicación del número total de personas empleadas en sus dependencias, clasificadas por establecimientos, sexo y categorías y oficios.

2.º—El número de Mutilados que se encuentran bajo su dependencia, con la indicación para cada uno del día de promoción al trabajo y grado de mutilación que padezca.

Los datos fijados en el presente ar-

tículo deberán ser remitidos también a aquellas Comisiones, dentro de los diez primeros días de enero y julio de cada año, así como a la Dirección de Mutilados.»

La Estrada, Mayo de 1.938. — II Año Triunfal.

Donativos para el Glorioso Ejército

Recibidos en esta Alcaldía

D. Benjamín Eirín, residente en San Rafael (Argentina) 206 pesetas; Señor Cura de Lagartones, 10; Colecta de los niños de Guimarey, 32'40; Colecta en la Escuela de Calobre, 15; Festival en Arca por niñas y niños de las Escuelas, 22'10; Colecta en la Escuela de niñas de San Julián de Veá, 6'60; Por devolver un hallazgo de dinero, dejó el dueño, 2.—Total 294'10.

Para el Acorazado «España»

D. Manuel Nodar Magán, 25.

Cantidades 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 Junio de 1.938. — II Año Triunfal. — El Alcalde, Alfonso Constenla.

Saludo a Franco: ¡¡Arriba España!!

FOTOGRAFIA «STUDIO»

Se hacen toda clase de fotografías.
Instalada en el local de la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

Registro Civil

Nacimientos

Milagros Pego Gómez, en Codeseda; Jesús Fernández Andújar, en Santo Tomás de Ancorados; Ramón Sánchez Maceira, en San Pedro de Ancorados; Elisardo Reimóndez Reboredo y Mercedes Pereiras, en Berres; Herminda Silva Pichel, en Vinseiro; Felisa Fondavila Couceiro, en Olives; José Ríos Castro, en Sta. Cristina de Veá; Santiago Rey Hermida y Manuel Valladares Souto, en Estrada; Manuel Gestoso Porto, en Paradela; y Otilia Fernández Gañete, en Barbud.

Matrimonios

Celia Ron Neira, de Tabeirós, con José Silva Iglesias, de Lestedo (Boqueijón); y María Cabanas Diéguez, de Estrada, con Juan Meijide Castro, de Vedra, en Estrada; y Asunción Baltar, de Remesar, con Ramón Taboada Campos, de Piñeiro (Silleda), en Remesar.

Defunciones

José Figueiras Souto, en Parada; María Josefa Rey y Juan Carbia López, en Santeles; María Rivadulla Rivadulla, Joaquín Dono y José Durán Brea, en Tabeirós; María Bergueiro Ferro, en Somoza; Elena López Corvacho, en Frades; María Vázquez Failde, en Castro; Ramona Otero Echart, en Ouzande; María Vaamonde Mariño y José Saavedra Martínez, en Sta. Cristina de Veá; Ramón Riobó Rey y Antonio Trigo Tato, en Estrada; Jesusa Pena García, en Remesar; y Amparo Corvacho Mesejo, en Arca.

94

CONSERVACIÓN DE

misino se presta, puede conservarse por dos o tres días rebozado y frito, como ya hemos dicho, y por más largo tiempo en escabeche en la siguiente forma:

A las sardinas—e igualmente a los «tranchos», jureles y otros pescados pequeños por el estilo—, se les extrae la cabeza, las tripas y las agallas; se lavan, se les pone sal molido y se rebozan en harina de maíz o trigo; una vez preparadas así se van colocando simétricamente en una sartén, en la que debe haber aceite muy caliente en abundancia, procurando que la parte de la cabeza de una coincida con la cola de la otra; cuando están doradas por un lado se les da la vuelta con un tiesto o con un plato, lo mismo que si fuese una tortilla, escurriéndoles el aceite y volviéndoselo a añadir cuando están volteadas en la sartén, para que sigan friéndose y dorándose por el otro lado; una vez fritas se van colocando en recipientes de barro poniendo entre capa y capa unas hojas de laurel. Al aceite sobrante se le agrega igual cantidad de agua y vinagre fuerte a partes iguales, y si se puede sustituir

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

95

el agua por vino blanco, mucho mejor; se le añade uno o dos dientes de ajo y pimentón, según la cantidad de escabeche; se pone al fuego esta mezcla y a los tres o cuatro minutos de hervor se retira, dejándola enfriar. Cuando todo está frío se une el escabeche a las sardinas, procurando que éstas queden completamente cubiertas por aquél. El escabeche de estos pescados, así preparado, es de bastante duración.

Cuando se trata de jureles, lenguados, pescadillas y caballas grandes, y lo mismo de otros pescados mayores, como merluza, congrio, atún, bonito, etc., se les cortan las aletas, se separa la cabeza y extraen las tripas; se lavan bien y se parten en trozos, se salan éstos lo necesario y se envuelven ligeramente en harina dándoles unas palmaditas entre ambas menos para que aquélla se le adhiera, se frien en aceite bien caliente y cuando estén fríos se colocan en los recipientes en que hayan de conservarse, intercalándoles hojas de laurel, mejor verdes que secas, y granos de pimenta. Al aceite que sobra del frito se le