



el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 16 de Agosto de 1.938

Núm. 627

LA CULTURA AGRICOLA

Los gallegos no conocen a Galicia, ni sus grandes defectos, como yo los conozco; hace falta para esto haber vivido y estudiado las demás regiones de España, por lo menos, y darse cuenta que a esta región le falta mucho para ponerse al nivel de Castilla, Andalucía, Cataluña, Las Vascongadas... y llegar a ellas dignamente. El juicio se forma por comparación. Este problema es problema de educación. En familia no se educa; se instruye. Se sale con una carrera y se discurre como un cavadador o como un barquero de la Moureira.

¿Cómo se resuelve este problema en Galicia, y en España, en general, poniéndole la proa a las costumbres y herencias de la raza Ibera? Con la Escuela primaria, con su Jardín Escolar. No solo lo digo porque así lo he entendido, sino porque lo he probado en varias escuelas.

Con esta enseñanza tenemos ya alguna escuela en España. Una conozco que tiene Jardín Escolar, con huerta y pomar; Gallinero, montado en toda regla; Coto Apícola, con colmenas en función y explotación, y Cooperativa de producción y consumo, organizado por el Maestro y dirigido por los niños. Estos niños no se parecen en cultura a los demás niños; son niños preparados para asentar en nuestro campo los cimientos sobre que ha de levantarse la prosperidad y la grandeza de la nueva España.

Los estradenses residentes en Cuba tienen en su simpático periódico EL EMIGRADO un arma para ir conmigo en esta lucha contra la ignorancia. Yo le doy mucha importancia a estos periódicos de los pueblos porque hablan en familia con las gentes. De los rotativos solo leen las noticias y los sucesos, que ni educan ni instruyen.

La Estrada es un pueblo que aspira a ser grande. Hay que apuntarle iniciativas. Ya mi querido amigo Rodríguez Seijo, don Manuel, siendo Alcalde, pensó conmigo en la enseñanza agrícola en las escuelas, que es la única manera de desterrar la rutina de la gente del campo.

Algún día tendremos motivo para tratar este asunto con detalles.

Yo, aprovecho esta ocasión para ponerme en contacto con la labor de cultura que viene llevando a cabo EL

EMIGRADO, y me ofrezco gustoso a su entusiasta Director para que desde hoy me reconozca como un sincero amigo y colaborador.

J. López Otero

Pontevedra 9 de Agosto de 1.938.

POR LA EDUCACION DE LA MUJER

RÉGIMEN ALIMENTICIO

Se han adoptado varios regímenes alimenticios reducidos a los tipos siguientes:

1.º *Vegetariano*.—Como la palabra indica, está basado en el exclusivo uso de vegetales, y por lo tanto, hidratos de carbono. De lo que hemos dicho de las características higiénicas podemos deducir: que

- Nutren poco en mucho volumen, porque dejan muchos residuos.
- Fatigan el aparato digestivo.
- No convienen a las personas de estómago delicado.
- Tienen pocos alimentos reparadores.

Por consiguiente, con ser de positivas ventajas, no debe ser el exclusivo.

2.º *Mixto*.—Lo siguen los partidarios de los vegetales, pero combinándolos con leche, huevos, quesos, mantequillas, etc., y prescindiendo de carne. Este es más razonado que el anterior, por cuanto se utilizan también elementos reparadores de fácil digestión, de los cuales pueden comerse cantidades que no obligan a un trabajo excesivo al estómago.

3.º *Omnívoro*.—Este utiliza los tres reinos de la naturaleza en todo lo que el uso ha señalado para la alimentación del hombre, y por lo tanto, es el que le proporciona elementos energéticos y reparadores en los que encuentra todas las substancias químicas que necesita.

Lo que llevamos dicho demuestra, que en la alimentación humana ninguno de estos tipos de alimentos debe ser absoluto: porque ninguno de ellos, sólo, reúne todos los elementos que necesita el organismo. Por eso el ama de casa procurará combinarlos de manera que pueda ofrecer a los suyos una nutrición tan completa e higiénica como sea humanamente posible.

MARÍA B. DE TORRES

LEED EL EMIGRADO,
LABRADORES

APROVECHAMIENTO DE AGUAS

La necesidad apremiante de aguas que, a causa de la actual sequía, se está dejando sentir, por un lado, y por otro las prédicas constantes de este periódico que, aunque pequemos algo de inmodestos al decirlo, no caen todas en desierto, hacen que nuestros labradores, no sólo traten de aprovechar todo lo posible para el riego de sus sembrados las escasas aguas que hoyse obtienen de los antiguos manantiales y arroyos en explotación, sino que se vienen dedicando en muchas partes a explorar nuevos alumbramientos por los distintos medios expuestos en este periódico.

Según se nos informa—y algún caso lo ha visto por si mismo el que estas líneas escribe—, en unos sitios se viene procediendo, ya individualmente por labradores aislados, ya en forma colectiva por los vecinos de un lugar o los copropietarios de un agro, a la apertura de galerías o minas; y en otros, sobre todo en fincas de alguna importancia, de no poderse abrir también estas minas, se hacen pozos ordinarios de excavación, dotándolos de bombas para la elevación del agua que así se va acumulando en un depósito hecho al efecto sobre el terreno, el cual, después de lleno, se descarga para el riego.

Muchas son las bombas que desde hace poco tiempo a esta parte se vienen instalando, lo mismo en los pozos de nueva construcción, como en los antiguos, siendo la mayor parte de estos aparatos completamente de madera, tanto el cuerpo de bomba como la tubería, pues hay varios individuos que se dedican a hacerlas y montarlas de este modo por poco dinero, y, no obstante, parece que dan buen resultado.

A nosotros nos satisface sobremañera todo esto, pues ello demuestra, no sólo que nuestras campañas van dando su resultado de modo altamente satisfactorio, sino también que nuestros agricultores, aunque poco a poco, van asimismo sacando los pies de las alforjas, como suele decirse.

Que sigan, que sigan por ese camino. Sólo así es como pueden ellos mejorar su propia situación y hacer de nuestra querida Galicia una región rica y próspera que contribuya al bienestar general de España.

J. O. A.

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 29 de Julio.—Transcribe Oficio de la Jefatura del Servicio Nacional de Transportes, señalando, de acuerdo con el servicio Nacional de Agricultura, los precios de tasa para la cebada y avena en esta provincia, durante el año agrícola 1.938-39, en la siguiente forma:

Cebada: meses de Julio y Agosto, a 40 pesetas los 100 kilos; Septiembre, 40'60 id; Octubre, 41'20; Noviembre, 41'70; Diciembre, 42'20; Enero, 42'60; Febrero, 43; Marzo, 43'30; Abril, 43'55; Mayo, 43'80; y Junio, 44'05.

Los precios de la avena serán los mismos de la cebada, reducidos en dos pesetas los 100 kilos para la rubia y tres para la blanca.

Día 30.—Publica Orden del Ministerio de Agricultura, autorizando para el ejercicio de caza menor, en Galicia, desde el tercer domingo de Septiembre próximo hasta el primer domingo de Febrero de 1.939, a todos los que se hallen provistos de licencia.

Día 31.—Dispuesto por el Ministerio de Industria y Comercio, que por las provincias gallegas ha de suministrarse a Canarias la madera precisa para la confección de envases, llamados «de batalla», necesarios para la exportación de tomates de la cosecha de 1.938-29, hace público los siguientes precios para dichas maderas:

Metro cúbico en pié de árbol, 40 pesetas; id. id. trabajada en serrería (aumentado 15 pesetas por tronza y transporte, 22 por merma al aserrarla y 40 por trabajo de serrería), 117 pesetas; id. id. sobre vapor, 117'46.

—También publica Orden estableciendo los precios mínimo y máximo del quintal métrico de maíz durante el año de 1.938-39, en la forma que sigue:

Mes	Mínimo	Máximo
Agosto	43'00	45'00
Septiembre	43'70	45'70
Octubre	44'40	46'40
Noviembre	45'00	47'00
Diciembre	45'50	47'50
Enero	46'00	48'00
Febrero	46'40	48'40
Marzo	46'70	48'70
Abril	47'00	49'00
Mayo	47'30	49'30
Junio y Julio	47'60	49'60

Día 2 de Agosto.—Publica Circular número 249 de la Sección Agronómica de Pontevedra, señalando los precios

de tasa del sulfato amónico en 42'56 pesetas los 100 kilos en almacén de mayoristas; y en 43'06 en el de detallistas, para el procedente de los puertos de Santander, Bilbao y Pasajes; y en 45'56 y 46'26, respectivamente, para el procedente de los puertos del sur de la Península.

Día 5.—Publica edicto del Instituto Nacional de Segunda Enseñanza de Pontevedra, anunciando que queda abierta la matrícula libre para los exámenes de Septiembre, todos los días del presente mes de Agosto, en las oficinas de dicho Instituto, de 9 a 12.

Día 10.—Publica Orden del Ministerio de Defensa Nacional, disponiendo la incorporación a filas del primer trimestre del reemplazo de 1.941.

PARA HACER QUESOS

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

Desde Rivela

Funerales. — El día 9 del corriente celebráronse en esta parroquia solemnes honras fúnebres por el eterno descanso del soldado José Couceiro Taboada, que, igual que un muchacho de Lamas de que se habla en otro lugar de este número, tuvo la desgracia de ahogarse en el río Tajo al tratar de hacer su aseo personal.

CASA VARELA
SASTRERIA Y CAMISERIA



La casa que más barato vende. No visitar otra casa sin ver los precios de esta. Mejor y más barato nadie.

Plaza del General Franco.—LA ESTRADA

La Industrial

CARPINTERIA Y EBANISTERIA CON ASERRADERO MECANICO

Benigno Porto Maceira

Se construye todo lo concerniente a ramo de carpintería y ebanistería. Trabajos de construcción.

Gran surtido de maderas.

Calle del Ulla—LA ESTRADA

"El Emigrado"

EN LA ARGENTINA

Para todo lo relacionado con este periódico en la República Argentina, dirigirse al corresponsal

D. JOSÉ BERNÁRDEZ CARAMÉS
Río Bamba, 258.—Teléfono 474 2138

— BUENOS AIRES —

A dicho acto acudió muchísima gente de la parroquia e inmediatas, sobre todo de las de Codeseda y Estrada, en donde residen muchas amistades y algunos parientes de la familia del finado, encontrándose entre estos últimos nuestros buenos amigos don Manuel Saborido Fernández, Serafín Brea y José Matalobos Brea, de la capital del Municipio.

Nosotros lamentamos de todas veras la temprana muerte del joven Couceiro, en quien su familia perdió un ser muy querido y la Patria un valiente y entusiasta defensor.

A su afligida madre D.^a Esperanza Taboada, hermanos Rosendo, Aurelio y Andrés, así como a su primo Virgilio, ausentes en Cuba, y demás parientes, les enviamos por este medio nuestro más sentido pésame.

CORRESPONSAL

FOTOGRAFIA "STUDIO"

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

H. La Estradense

JOSE LOPEZ LOPEZ

Calle General Riego, 40. Teléfono 1980

VIGO

Se dan informes en cuantos asuntos necesiten y siempre desinteresadamente.

PRECIOS MODICOS

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 este Partido emplaza a Manuel Valladares Fernández, vecino que fué de Quintillán, para que comparezca en autos de juicio declaratorio de mayor cuantía, promovidos por Carmen Valladares Fernández, y otros, sobre inexistencia de contrato y otros extremos.

—El Juzgado municipal de Estrada publica sentencia condenando a Antonio Barreiro Maceira, de Lagartones, a pagar a su convecino José Fernández Coladas la cantidad de cien pesos moneda nacional cubana, o su equivalencia en pesetas, según cotización oficial de la fecha del préstamo, 4 de Julio de 1.928; más las costas del juicio.

—El Juzgado de instrucción del Partido de Estrada cita como testigos a un individuo conocido por Rey del Ulla, una mujer llamada «La Rata» y un tal Carlos, acarreador de harinas, para declarar en sumario número 46 del corriente año, que se instruye sobre corrupción de menores.

—El mismo Juzgado, en sumario número 54 del presente año, que se instruye por incendio, ofrece las acciones del artículo 109 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal, a Manuel Figueirá Campos y José Cernadas Martínez, como dueño de la casa siniestrada, el primero, y como marido de la perjudicada María Estraviz Pérez, el segundo.

SE VENDE la casa en que viene funcionando la Escuela Nacional de Toedo, con el salido unido a la misma, todo ello frente a la carretera.

Para informes, Manuel Picáns, Serafín Pazo, 16.—La Estrada.—3.

Registro Civil

Nacimientos

Antonio Diéguez Besteiro, en Moreira; José González García, en Couso; Andrés Fernández Otero, en Sta. Cristina de Veá; María Abeledo Fuentes, en Cora; Jesús López Montaña, Enrique Chedas Matalobos y Francisco Valiñas Lodeiro, en Estrada; María Mirás Meilán y Dolores Magariños Carbia, en San Julián de Veá; Manuel Puente Miguelez, en Lagartones; y Josefina Vázquez Martínez, en Calobre.

Matrimonios

Sara Moimenta Couto con José Orosa Guerra, en Arnois.

Defunciones

Juan Rico Rodríguez, en Aguiones; María Rosa Rey Osorio, en Moreira; María Loureiro Couceiro y José Loureiro González, en S. Andrés de Veá; Laura Blanco Maceira y Carmen Collazo Riamonde, en Estrada; Josefa Cabalar Camiña, en Rivela; Generosa Gómez Davila, en Sto. Tomás de An-

corados; Manuel Somoza Vázquez, en Vinseiro; José Carballo Rey, en Agar; Marcelina González Couto, en Arnois; José Ferro Gestoso, en Berres; Jesusa Eiras Porto, en Codeseda; Isolina Loureiro Souto, en Matalobos; José Besteiro Vede, en Rubín; Esteban Formoso, en Oca; José Neira Maceira y Cayetano Fernández Borrajeiros, en Tabeirós; José Agra Alvarez, en Parada; y Rosa Dono Dono, en San Miguel de Barcala.

SE VENDE una casa en la calle de Calvo Sotelo n.º 26. Informará Juan Campuzano.—2.

• NOTICIAS •

Precios de tasa para los huevos. —La Jefatura del Servicio Nacional de Abastecimiento y Transporte, señaló nuevos precios para la cotización de huevos, en la siguiente forma:

Precios de compra al productor:

Hasta fin de Agosto. Huevos de 50 | 52 kgs. millar, 2'80 pesetas. Idem de 56 | 57 id. id., 3'00. Id. de 60 | 62 id. id., 3'50.

Hasta fin de Octubre. Huevos de 50 | 52 kgs. millar, 3'10. Id. de 56 | 57 id. id., 3'30. Id. de 60 | 62 id. id., 3'50.

Hasta fin de Diciembre. Huevos de 50 | 52 kgs. millar, 3'50. Id. de 56 | 57 id. id., 3'70. Id. de 60 | 62 id. id., 3'90.

En cumplimiento del deber. — Cumpliendo sus sagrados deberes con la Patria y con la Religión, ha caído muerto en el frente de Lérida el soldado del Tercio Manuel Fariña Villamor, popular churrero que fué de esta villa, donde generalmente se le conocía con el nombre de «Perico».

—También dejó de existir en el Hospital, a causa, según parece, de una congestión pulmonar, otro muchacho de la quinta de 1940, igualmente churrero de esta villa y compañero del anterior, a quien aquí en La Estrada se le conocía por «Talavera» o «Taravelo», y que era hijo de unos caseros de Berres.

Descansen en paz, y que sus familias tengan la suficiente resignación para soportar tan duros golpes.

Cédulas.—El día 20 termina el período voluntario para la cobranza de cédulas personales. Pasada esta fecha se cobrarán con el doble de recargo.

Nuevo Administrador de Telégrafos.—El día 1.º del actual ha tomado posesión de su cargo de Administrador de Telégrafos de este pueblo el culto joven D. Manuel Araújo Arias, al cual hemos tenido el gusto de saludar en esta Redacción.

Procede de La Coruña, y ha quedado muy bien impresionado de nuestra villa, en la que le deseamos una larga y grata permanencia.

:-: 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, 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.

De Oca.—En la noche del 4 del que rige se ha declarado un violento incendio en la fábrica de aserrar maderas de Balboa, propiedad de D. Gonzalo Otero, de La Mota.

El aserradero ha quedado destruído casi por completo, salvándose únicamente una cepilladora.

Menos mal, que la fábrica estaba asgurada.

De Berres.—Vino a echar unos días entre nosotros el joven y valiente militar Clementino Barreiro Rivadavia, en otros tiempos suscriptor y colaborador de EL EMIGRADO, en el que firmaba sus escritos con el pseudónimo «Clembarri», y que, no obstante haber perdido varios dedos y quedar inutilizado, aún sigue sirviendo a Dios y a la Patria en unas de las baterías del 15.º ligero de Artillería.

Muchos éxitos le deseamos al amigo «Clembarri» para agregar a los obtenidos en su ya brillante actuación militar.

“ MIRANDO AL AGRO ”

PRACTICAS DE LA TEMPORADA

Agricultura.— Se recogen habas para comer en verde y empiezan a recolectarse, asimismo, para desgranar y conservar en seco. También se recogen los guisantes para semilla y conservar en seco durante el invierno (los verdejos o verdeales). Se recogen igualmente, y se guardan, las semillas de lechugas, zanahorias, remolachas, acelgas, coles, etc., y se siembran rabanitos, nabos, coliflores, bróculis, repollos y coles.

Se levantan las patatas tempranas que tengan la rama completamente seca; en donde la tengan verde o solamente a medio secar, no deben recogerse aún, sobre todo si, debido a la sequía, han cargado poco en fruto o tiene éste poco desarrollado, pues cabe esperar que aún vengan a tiempo algunas lluvias con lo cual los patatares pueden reverdecirse (*outonocer*), y producir entonces una segunda tanda de patatas más abundante y tan buena o mejor que la primera.

Se aprovechan los días calurosos para la trilla o maza del lino.

Termina la cava de las *estivadas* y se queman éstas para reponer los tojales cansados. No nos cansaremos de repetir que el mejor procedimiento para esto es el de los *anovados*, con lo que no se quema la tierra y queda ésta en cambio, mejor trabajada.

Vías.—Se despampanan las cepas muy tupidas para que se aireen y aclareen las uvas, y se espolvorean con azufre. Se da el último sulfatado, procurando alcanzar los brotes extremos y más tiernos.

Una bina ligera en este tiempo, para destruir las hierbas, contribuye a faci-

litar el aumento de volumen de la uva, e influye para que sea más abundante la cosecha venidera.

Frutales.—Termina la recolección de la ciruela y se procede a la de pera, paviás, peladillos y toda clase de pérsicos, empezando también la de la manzana, especialmente para sidra.

No cabe duda que nuestra comarca adelanta en la selección de la fruta, pues este año hemos visto en la plaza excelentes clases de fresas y cerezas, primero; de yemas, claudias, damascenas, ciruelas del Japón, de la reina Victoria, etc., después; y a hora están concurrendo todos los días unas preciosas peras de mesa y unas hermosas paviás y peladillos, clases todas ellas que antes no se veían, o se veía muy poco, y que están alcanzando muy buenos precios, a pesar de la extraordinaria abundancia de fruta que hay este año. Lo que no se vende o se paga mal es la fruta ordinaria y cogida sin cuidado del frutal, y que se presenta así en la feria sin escoger, entremezclados, por lo regular, algunos buenos ejemplares con otros magullados, atacados de gusanos o a medio pudrir. Hay que desengañarse que la fruta es como todas las cosas: para que tenga apeteedores, y la paguen, hay que tenerla buena y presentarla bien.

Es esta la ocasión de preparar las conservas de melocotones y peras, ya en almíbar, o bien en mermeladas, pastas, jaleas, etc.

Melocotones en almíbar.—Los melocotones que se han de destinar a dulce deben escogerse muy sanos y sobre lo duro. Una vez mondados se echan en agua hirviendo, dejándolos sobre el fuego hasta que el agua levante el hervor. Entonces se separan, se escurren y se pesan. Se prepara el almíbar con un peso igual de azúcar y menos de la mitad de agua, y cuando esté clarificado y a punto, se le incorporan los melocotones y se dejan cocer hasta que tomen punto de nuevo. Así que han enfriado se meten en tarros, tapándolos bien.—JOB.

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

112 CONSERVACIÓN DE

PRODUCTOS ALIMENTICIOS 109

ta sólo echarla caliente en el vinagre en proporción de un veinticinco por ciento de su peso, se agita la mezcla y se filtra al cabo de algunas horas. Si no ha producido todo el efecto que se desea, se repite la operación. El mismo efecto produce el fermento o levadura de trigo.

VINAGRES AROMATICOS

Los vinagres aromáticos toman el nombre de las plantas o aromas que han tenido en infusión, y sirven para sazonar varios manjares y para las ensaladas y fiambres.

Vinagre de estragón.—Se cogen en tiempo seco las hojas de estragón y se tienen un día al sol y al aire para que pierdan parte de su humedad, se ponen como en peso de dos onzas en maceración por espacio de un mes en medio litro de vinagre clarificado, se filtra y se guarda bien tapado en sitio fresco.

Vinagre de saúco.—Se prepara con las flores frescas del saúco lo mismo que el anterior, y suelen usarse mezclados los dos.

Vinagre compuesto.—Para cada cuartillo de vinagre clarificado una onza de estragón, me-

expuestos a esta enfermedad. Hay varios medios de corregirla. Si el vino tiene bastante espíritu, se precave el que se avinagre echando unos cuartillos de aguardiente en la barrica; cuando se nota un principio de gusto a agrio se muda a otro tonel, en que se habrá quemado un poco de azufre, y se cuela con unas claras de huevo; se deja reposar, y se pone en botellas para el consumo.

También puede corregirse esta enfermedad echando unas onzas de trigo quemado en la barrica. Veinticuatro horas después se trasega, se cuela y se pone en botellas.

Si el vino se vuelve amargo en los toneles, se debe mezclar con otro vino más nuevo o con una madre reciente; si está en botellas bien tapadas y en una buena bodega, téngase paciencia y se restablecerá con el tiempo; pero no se muden de sitio las botellas.

Si el vino ha adquirido un gusto muy pronunciado a madera o ha enmohecido, lo único que se puede hacer es trasegarlo a otra barrica, en la que se echa como una libra de trigo quemado y metido en un saco que puede

Precios de varios artículos

Maiz, ferrado (17 kilos)	7'65
Trigo, id.	9'00
Centeno, id.	7'00
Habas, id.	15'00
Patatas, id.	4'00
Huevos, docena	2'80
Chorizos, id.	6'00
Gallinas una,	7'50
Capones, uno	7'00
Pollos, el par	6'00
Pan, kilo	0'80
Arroz, libra	0'55
Azúcar blanca, id.	0'95
Ternera de 1.ª, id.	2'60
Idem de 2.ª, id.	2'25
Idem de 3.ª, id.	1'00
Aceite corriente, litro	2'40

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. Retrasado 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 Julio 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; Antonio Sanluís, Riobó, 5; Marcelino Maceira, Rubín, 25.

Cuotas únicas

Sres. D.: José Rodríguez Vilas, de Rubín, 25; José M.^a Silva Torres, de Calobre, 5; Luis Cerviño Otero, de Couso, 3.

Importa esta relación las figuradas setecientas setenta 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 8 de Agosto de 1938.—
Tercer Año Triunfal.

El Alcalde, Alfonso Constenla.

Saludo a Franco: ¡¡Arriba España!!

DESDE RUBIN

Muerto de desgracia en el frente.—Según noticias últimamente recibidas, el soldado del inmediato lugar de Penacova, parroquia de Lamas, Manuel Miguez Rivadulla, en ocasión de ir a bañarse en el Tajo, pereció ahogado en el mismo, debido a haberse enterrado en el fango que en el lugar del suceso constituye el lecho del caudaloso río. A sus afligidos padres Victorino y Josefa, y demás familia, les hacemos presente por este medio la expresión de nuestra condolencia.

Aclaración.—Nuestra cróniquilla del número anterior, que fué escrita a

- Giros del extranjero para la España liberada -

Es sumamente fácil y seguro el envío de dinero del extranjero a España. Basta para ello pedir en un Banco del país remitente un cheque a la orden del destinatario por la cantidad que se desee enviar, en libras esterlinas, dólares o francos, y enviar ese cheque al destinatario por correo ordinario o certificado.

El beneficiario del cheque puede negociarlo en cualquiera de los Bancos operantes en Territorio Nacional o en el Comité de Moneda Extranjera de Burgos, contra la equivalencia en pesetas que le será satisfecha o transferida al cambio oficial del día.

lápiz y se hizo borrosa e ilegible en parte, de llevarla en el bolsillo la persona portadora de la misma para entregar en la Redacción, ha sido mal interpretada en ésta respecto a la personalidad del fallecido D. Manuel Moreira Recimil, vecino de esta parroquia, pues como un servidor decía que era natural de la de Orazo, y esta palabra era la única que se leía en uno de los trozos borrosos, se entendió que el muerto era un hermano del Párroco de Loimil-Orazo, que también se llama Manuel Moreira, pero cuyo segundo apellido no es Recimil sino Filloy, y es, además, vecino de Olives. Este, afortunadamente vive y goza de completa salud, de lo cual nos alegramos, deseándole que siga así por muchos años.

Queda, pues, salvado el error con que, por tal motivo, apareció dicha noticia en algunos ejemplares del pasado número de este periódico.

CORRESPONSAL

Suscríbase a *EL EMIGRADO*

NOTAS DE LA ALGALDIA

Días pasados se ha presentado en esta Alcaldía el vecino de la parroquia de Santeles D. José Vaamonde Cora manifestando que habiendo estado recluido en la Prisión de esta Villa durante la época de preparación de las tierras para la siembra, sería totalmente imposible que él las suyas y las de su padre se realizasen las labores convenientes, con solo la intervención de sus familiares—su padre anciano mayor de 80 años, su esposa enferma y dos hijos menores de 16 años—. Que en tal trance el Alcalde de Barrio Juan Carbia Vázquez puesto de acuerdo con la Alcaldía, ha gestionado la ayuda de los vecinos de los lugares de Renda y Fondevila en dicha parroquia, que la prestaron generosamente, de tal suerte que al salir el Vaamonde de la prisión estaban las tierras en mejores condiciones que si él hubiera podido cuidarlas.

Y que desea hacer constar su grati-

tud a los indicados vecinos, a los Ceadores de los expresados lugares, al Alcalde de Barrio citado y a esta Alcaldía.

—0—

Hallazgos.—El chico Gerardo Lamiño Vaamonde ha entregado en esta Alcaldía un monedero que encontró el 31 de Julio último frente a la farmacia del Sr. Fenollera.

También han entregado en las Oficinas Municipales las Srtas. Gloria Gil y Carmen Beiras una cartera que contiene dinero y documentos por los cuales fácilmente puede identificarse a sus propietarios.

Aún cuando en ambos casos se han publicado los correspondientes edictos se emplea este medio también, para que llegue a conocimiento de los que se consideren dueños de los hallazgos.

—0—

Habiendo resultado que una cartera con 129 pesetas, hallada por Carmen López Mirás, de San Andrés de Vea, pertenecía a Manuel Fernández Pérez, de Lamas, le fué entregada en 30 de Julio último, dejando 15 pesetas para la halladora, 10 más para Beneficencia de La Estrada y obligándose a entregar 4 pesetas a la Beneficencia Parroquial de Lamas. Todo ello ha sido entregado ya.

SEMILLAS SELECCIONADAS

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

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

IMP. «LA ARTISTICA»—ESTRADA

110

CONSERVACIÓN DE

entrar por la boca, y que se sostiene colgado por medio de un cordel. Se tapa la barrica, y a las veinticuatro horas se vuelve a trasegar a otro tonel echándole un octavo de madre nueva.

El vino está sujeto a degenerar, independientemente de las enfermedades que acabamos de indicar. Un vino débil que llega sano a una buena bodega, se mantiene, y aún puede adquirir el grado de fortaleza que le faltaba. Importa, pues, mucho, para evitar su degeneración, el procurar que ni en la bodega ni en sus cercanías haya nada que pueda contribuir a ella. La poca limpieza y toda materia susceptible de fermentar son sus más peligrosos enemigos. Si algún miasma corrompido y que proviene del suelo o de algún conducto de inmundicias ataca vuestro olfato, quemad, según la capacidad, en un pedazo de teja una o dos onzas de azufre, cerrad la puerta y los respiradores, y retiraos. Si debe guardarse en barricas un vino flojo, se fortifica añadiendo de catorce a diez y seis cuartillos de aguardiente a cada una, según los casos.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

111

Los vinos toscos, espesos y demasiado subidos de color se mejoran mezclándolos con vino blanco.

— OTROS PREPARADOS CASEROS —

VINAGRES SIMPLES

Como se hace y se guarda el vinagre.—Para tener para la provisión doméstica un buen vinagre, el mejor medio es el siguiente:

Téngase un barril o un garrafón de buen vinagre, sáquense en una botella o botellas el necesario para el consumo de un mes, reemplácese la cantidad extraída con otra igual de buen vino que no sea dulce, tápese el envase con un tapón de papel o de corcho, puesto flojo para que haya algún contacto con el aire y téngase en sitio de temperatura templada. Todos los meses puede sacarse igual cantidad de vinagre rellenando el envase con otra igual de vino; así, en este *vinagrero perpétuo* se tendrá siempre buen vinagre y igual fuerza.

Clarificación del vinagre.—El método más sencillo para clarificar el vinagre para los usos domésticos es por medio de la leche; bas-