



el emigrado

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

Año XIX

La Estrada 31 de Agosto de 1.938

Núm. 628

La Agricultura

SU NOBLEZA

La Agricultura, es una industria que tiene por finalidad aplicar los principios de las ciencias a la producción de plantas y animales útiles.

La Agricultura, como ciencia, tiene por base de sus conocimientos, los principios de las ciencias naturales y de las ciencias físicas y químicas.

Como Arte, la Agricultura, preceptúa reglas para la aplicación de los principios de las ciencias a los cultivos. Hay arte en cultivar bien una planta; hay arte en hacer producir una tierra: arte en que se unen lo útil y lo bello en un solo sentimiento.

En todos los tiempos, la agricultura ha sido labor magnífica e industria honrosa; da honra y provecho, decían los antiguos. El ejercicio de la agricultura ennoblece tanto como el ejercicio de las armas, entre aquellos patricios romanos. El dicho aquél: Fulano es un buen labrador, significaba, entonces, hombre moral, hombre inteligente, hombre digno de todas las consideraciones sociales. Labrador, fué uno de los títulos que sirvió a Cincinato (Lucio Quincio) para su elevación a la primera magistratura de Roma; dejó la mancera del arado para tomar las riendas del gobierno; dejó el gobierno para volver a sus tierras de las riberas del Tiber. (Fué dos veces Dictador).

Lucio Junio Columela, filósofo y agrónomo de principios de la era cristiana, uno de los grandes bienhechores de la humanidad, fué obrero del campo, y él enalteció la agricultura con su famosa obra De Re-Rústica. Hizo motivo de arte poética los cultivos de huerta, rimando reglas en el «Huertecillo» (Libro X de aquella obra).

El muy Ilustre Cardenal, Jiménez de Cisneros, el gran estadista del siglo XVI, hizo gran distinción del modesto agricultor Gabriel Alonso de Herrera, presentándolo a los Reyes Católicos, «como el hombre designado por la providencia para restaurar la agricultura de la patria» que era tanto como hacer a la patria el mayor bien.

El Conde de Tolstoi, el gran novelista ruso, sentía gran satisfacción y orgullo en practicar las labores agrícolas. Hay algo en la labor del campo

que ennoblece al hombre.

La virtud de trabajo, el sentimiento del arte y la santa ambición del bien-estar enaltece el alma del labrador.

Hombres ilustres, en el remanso tranquilo de su vida de estudio, han buscado el placer de los cuidados de un huerto y en el dulce trato con las plantas y las flores.

La tierra ofrenda al hombre ricos frutos y variados encantos y como madre ofrece cariñosa dulce reposo en su regazo.

Los fracasos que el campesino sufre en la industria agrícola tienen por causa: su insuficiente cultura, su falta de gusto y la pobreza de arte en cultivar la tierra. El ambiente: clima y suelo, ofrecen muchas dificultades al agricultor inexperto y más aún al que no estima la parte que la pasión tiene en esta obra.

La Agricultura, como ciencia y arte, engrandece y embellece la vida del campo. Si el agricultor vistiese su predio con primores del arte su condición de campesino sería de paz y de satisfacciones; sin las inquietudes que proporcionan otras industrias en la lucha con rivalidades y competencias. Sería, en fin, para él, un vivir de codiciable encanto.

J. López Otero

(De su «Libro de la Agricultura Regional», de venta en la imprenta de este periódico al precio de 2 pesetas el ejemplar).

Postales Habaneras

En medio del mayor entusiasmo, tuvo lugar la segunda parte de la Junta General ordinaria de la Sociedad «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada», en la que tomaron posesión los asociados electos en la noche del 14 de Julio.

Bajo la presidencia del Sr. Requeijo, acompañado del Presidente de Honor Ldo. Secundino Baños Villar, y demás compañeros de la Mesa, una vez abierta la sesión, el Sr. Requeijo invita a la Comisión Electoral para que proceda a darle posesión a los nuevos asociados designados para regir los destinos de la Sociedad en el próximo período.

Al ser llamados y ocupar cada uno sus cargos, una salva de aplausos le da la bienvenida y seguidamente el Sr. Requeijo, en sentidas frases, da las más expresivas gracias, no solamente a los compañeros de Directiva que

cesan, sino a todos los señores asociados que, de una manera patriótica, todos, absolutamente todos, han contribuido a resolver los problemas sociales que durante su gobierno se le habían presentado. Con asociados de tanto sentido común, como son los de «Hijos de La Estrada»—dice—todas las Directivas salen airosas en su cometido. Y pide a todos, que continúen esa patriótica labor cooperando con la nueva Directiva al mayor engrandecimiento social.

El Sr. Ramón Araújo Tendal, electo Presidente, pide un voto de gracias para los miembros de la Directiva que cesan, en atención a su acertada labor social, y le es otorgado con gran efusión.

Luego el Ldo. Secundino Baños pronuncia una bella oración, manifestando que no es preciso dar a conocer la labor social realizada por el Sr. Requeijo, porque todos la conocen, ya que este hombre sencillo supo prestigiar la vida social, a través de todos los tiempos, no solamente al frente de la Sociedad «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada», sino también en otras sociedades hermanas. Cuando personas humildes y sencillas como el señor Requeijo, van abriéndose paso, por su labor honrada y decente, en donde quiera que actúen, siempre salen recibiendo aplausos, como los que acaban de tributarle a este señor.

Manifiesta que no va a presentar al nuevo presidente como algo nuevo en la vida social, ya que en el tiempo que hace años ocupó la misma Presidencia había sabido captarse la simpatía de todos los señores asociados, por su enorme labor desarrollada. Yo, señores asociados—sigue diciendo el Sr. Baños—me siento orgulloso de haber nacido en La Estrada, el más bello y más poético rincón de Galicia. Y me siento orgulloso de ser estradense, por que la labor cívica realizada por todos los hijos de La Estrada, en todos los órdenes de la vida, tanto política como social, merece el respeto de propios y extraños.

Me place también infinitamente, la iniciativa de invertir una parte de los fondos sociales en una propiedad, a fin de aumentar los ingresos sociales, y poder con ello prestar mejor ayuda al socio necesitado. No solamente la aplaudo, sino que pongo a disposición de la Sociedad mis servicios profesionales, como Abogado, y la de mi hijo, como Notario, a fin de que la docu-

mentación de compra resulte una escritura económica y limpia de todo gravámen para la Sociedad.

Se acuerda autorizar a la Comisión para que inicie sus labores adquiriendo dicha propiedad, dentro del perímetro urbanizado de la ciudad de la Habana, y que la firma de la escritura se efectúe en el local social, a presencia de todos los señores asociados.

—0—

He aquí la nueva Junta Directiva de la Sociedad «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada» en Cuba:

Presidente, Sr. Ramón Araújo Tendal; Primer vice, Sr. Virgilio Couceiro Taboada; Segundo vice, Sr. Antonio Pereiras Nogueira; Secretario, Sr. José Loureiro García; Primer vice, Sr. Serafin García Ares; Segundo vice, señor José Pose Salgueiro; Tesorero, señor Andrés Couceiro Taboada; Primer vice, Sr. Manuel Matalobos Rodríguez; Segundo vice, Sr. Ramiro Collazo Otero.

Vocales: Sres. Antonio Requeijo Sánchez, José Matalobos Porto, José Salvado Varela; José Villaverde Brea, Francisco Pena, Manuel Vicente Pereiras, Gumersindo Loureiro Porto, Manuel Otero Barreiro, Manuel Seoane Pena, José García Meijide, Manuel Iglesias Toris, Ramiro Loureiro Domínguez, Baltasar Graña Dopico, Manuel Fernández Fernández, Manuel Ulla, José Nodar, Manuel Rey Vázquez, Sofía Santos Besteiro, José Gago Cabanas, Manuel Pose Matalobos, Antonio Recimil, Carmen Granda López, Filomena Varela y José Villar Vede.

Suplentes: Sres. José Iglesias Toris, Manuel Valado, Manuel Reboredo, Antonio Midón, Manuel Iglesias Picallo, Manuel Constenla Porto, Jesús Sueiro, Gumersindo Brea, José Bouzón, Emilia Pérez Zúñiga, Francisca López Couto y Antonio Vinseiro.

EL EMIGRADO a la vez que felicita a los directivos salientes por su acertada actuación, envía un cordial saludo a los entrantes, deseándoles el mayor acierto al frente de los destinos de la Sociedad. A todos, pues, un efusivo apretón de manos.

José de Quintas

FOTOGRAFIA «STUDIO»

Se hacen toda clase de fotografías.

Instalada en el local de la

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

Registro Civil

Nacimientos

José Martínez Rodríguez, en San Pedro de Ancorados; Adelina Barcala Gamallo y Elvira Romero Núñez, en Curantes; Jesús Rebolo Lorenzo, en Santa Cristina de Veá; María Amosa Abades y Antonio Barcala Pereiras, en Oca; Carlos Penas Fariza, en Santeles; Manuel Nóvoa López, en Tabeirós; María Moimenta Couto, en Arnois; María Otero Rodríguez, en San Julián de Veá; José Carballada López y Gonzalo Villar Gañete, en Callobre; Luís García Villar, María Consuelo Espiño y Avelino Espiño, en Orazo; Manuel Souto Moreira, en Agar; Manuel Vilaboa Rivas, en Arca; Carmen García Bandín, en S. Miguel de Barcala; Inés Vilar Núñez, en Estrada; Carmen Mariño Pichel, en Souto; Florentino Matlobos Otero, en Vinseiro; María Pereiras Sanlouzans, en Berres; y Julio Requeijo Quintela, en Pardemarin.

Defunciones

María Brea Trigo, en Rivela; Jesús Carreira Vázquez, Manuel Souto Montes y José Remesar Ocampo, en Orazo; Generosa Villar Barcala y Francisco Verde Porto, en Santa Cristina de Veá; Cayetano Quintela Corral, en Rubín; Antonio Ramos Rey, en Ouzande; Rosa Montero Seoane, en Cora; Manuela Cordal Márquez, en San Miguel de Barcala; Manuel Nóvoa Durán, en Tabeirós; Rosa Sar Vázquez, en Moreira; Clemente Vázquez Maceira, en Lagartones; Ramona Touceda Durán, en Santeles; Paulino Puente Rodríguez, en Somoza; Manuela Formoso Barcala, en Oca; y Nemesia Picallo, en Souto.

CASA VARELA

SASTRERIA Y

CAMISERIA



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

Plaza del General Franco.—LA ESTRADA

La Industrial

CARPINTERIA Y EBANISTERIA
CON ASERRADERO MECANICO

Benigno Porto Maceira

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

Trabajos de construcción.

Gran surtido de maderas.

Calle del Ulla.—LA ESTRADA

"El Emigrado"

EN LA ARGENTINA

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

D. JOSÉ BERNARDEZ CARAMÉS

Río Bamba, 258.—Teléfono 473 2138

— BUENOS AIRES —

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, Puentedeume, 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.

-JUZGADOS-

El Juzgado de Instrucción de Estrada, por providencia dictada en sumario n.º 59 del corriente año sobre robo, instruye de lo que previene el artículo 109 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal, a Antonio Neira Carbón, ausente en el extranjero, como marido y representante legal de la perjudicada María Vieitez Calvo.

—Han sido pasadas a los Juzgados municipal y de Instrucción de este término, denuncias de la Guardia municipal contra los vecinos de la villa don Gumersindo Iglesias y su señora doña Consuelo Vázquez, por desacato a dichos agentes y amenazas a su jefe D. Rafael Vilariño.

: DEL BOLETIN OFICIAL :

Día 19 de Agosto.—Publica Orden del Ministerio de Agricultura disponiendo que los Suboficiales, clases, tropa y Milicias de los Ejércitos españoles de mar, tierra y aire, que regresen temporalmente de los frentes de batalla a las zonas de retaguardia, en uso de permisos de descanso librados por sus respectivos jefes militares, podrán dedicarse gratuitamente al ejercicio de la caza en los días de duración de dichos permisos, mediante una diligencia de autorización de caza extendida por los comandantes de Puesto de la Guardia civil, sobre los permisos militares, y valedera únicamente para los días de

descanso a que estos permisos se refirieren.

Día 26.—Publica circular n.º 278 del Gobierno civil de esta Provincia, autorizando la caza de codornices, tórtolas y palomas a partir del día 28 de Agosto, para todos aquellos que tengan la correspondiente licencia de caza y de uso de armas para cazar.

Queda exceptuado de dicha autorización las zonas que comprenden los partidos judiciales de Tuy, Vigo y Puenteareas.

También publica Decreto del Ministerio de Industria y Comercio disponiendo que en lo sucesivo, y sin perjuicio de las demás autorizaciones administrativas vigentes, será necesaria la previa y expresa autorización de dicho Ministerio para implantar en territorio español una industria de nueva planta, o llevar a cabo la ampliación o transformación de las ya existentes. La ausencia de este requisito dará lugar a que la industria sea considerada como clandestina y perseguida como tal.

SEMILLAS SELECCIONADAS

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

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

• NOTICIAS •

Hallazgos.—Ha sido hallado un portamonedas de piel, con algún dinero, que se devolverá a quien justifique ser su propietario.

—El que haya perdido una camisa de seda, sin estrenar, puede presentarse en la Redacción de este periódico, donde se le darán informes de la misma, mediante el pago del presente aviso.

Viajeros.—Ha regresado de Cádiz, por reclamarle aquí asuntos de familia,



EL CAMARADA

MANUEL NOGUEIRA GAÑETE

DE F. E. T. Y DE LAS J. O. N. S.

FALLECIÓ EN TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO) EL DÍA 5 DEL CORRIENTE

A LOS 51 AÑOS DE EDAD

DESPUÉS DE HABER RECIBIDO LOS AUXILIOS ESPIRITUALES

R. I. P.

Su desconsolada esposa D.ª Carolina García Maquieira; hijos D. Lino, sargento de Artillería (en el frente), José, de la Marina Nacional (embarcado), Rogelio, (Falangista), y demás familia

Participan a sus amistades tan sensible pérdida, rogándoles le tengan presente en sus oraciones, y dan las más expresivas gracias a las personas que asistieron a sus funerales en Talavera de la Reina, y a todas las que de algún modo han hecho presente su sentimiento a la familia del finado.

Berres, Agosto, de 1938.

nuestro querido amigo e inteligente Maestro Nacional D. José García Nodar, de Rívela. Sea bien venido.

—También ha llegado de Algeciras y Cádiz, en cuyas poblaciones andaluzas tiene montados respectivos negocios de freiduría de pescados, nuestro particular amigo y viejo suscriptor D. Arturo Lea Souto, de Callobre, al que enviamos nuestro cordial saludo.

—Estos días se ausenta para Cuba, a ponerse de nuevo al frente de sus negocios, nuestro querido suscriptor y amigo D. Pedro Chao Coto, de Guimarey, el cual es portador de un cariñoso saludo para la Sociedad «Hijos del Ayuntamiento de La Estrada» en la Habana, de parte de su Comisión Representativa aquí en La Estrada, y de este periódico. Feliz viaje y mucha suerte le deseamos al Sr. Chao.

—Según se nos informa, ha llegado sin novedad a la República Argentina nuestro antiguo suscriptor y amigo D. Manuel Collazo, de San Pedro de Ancorados, de lo cual nos alegramos.

Perra extraviada.—El día 10 del corriente desapareció de casa de su dueño una perrita pequeña, de unos cinco meses de edad, raza de perdices, cuyas señales son color negro con dos manchas castañas o luceros, una encima de cada ojo, y la punta del rabo blanca.

Se gratificará a la persona que la devuelva o dé razón de la misma a su dueño Abelardo Arca Andújar, de Pardemarin.

De Nigoy.—Estuvo a pasar unos días de permiso al lado de su familia, el joven estudiante de esta parroquia D. Benito Rosende Porto, suscriptor de EL EMIGRADO, que se halla incorporado a la 81 División de nuestro Glorioso Ejército, formando parte de la 25 Batería de la Agrupación de Ar-

tillería del 15.º ligero.—C.

De Cereijo.—El domingo pasado se leyeron las primeras amonestaciones para el enlace matrimonial que habrá de celebrarse dentro de breve, de la simpática joven del lugar de Señoráns, Josefina Loureiro Porto, con nuestro convecino del lugar de Quintas, José Puente Porto, antiguo suscriptor de EL EMIGRADO, y el cual se halla establecido en Cádiz.

Lo celebramos y que sea para bien.

—Han llegado a Buenos Aires sin novedad, los hermanos José y María Angélica Brea Fernández, de dicho lugar de Señoráns. El primero, de naturaleza argentina, y que fué repatriado para cumplir con el servicio de las armas, hállase ya incorporado a una de las unidades militares de aquel país.

—Corresponsal.

A unos cursillos.—Han salido para Valladolid, las bellas señoritas de este pueblo María de la Concepción Villar Paz, María del Carmen de la Calle Saenz y Milucha Gil Carballido, para asistir a unos Cursillos que tendrán lugar del 1.º al 11 del próximo mes de Septiembre, organizados por la Juventud femenina de Acción Católica.

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, Serafin Pazo, 16.—La Estrada.—3.

PARA HACER QUESOS

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

DROGUERIA RIVAS

(Al lado de Correos)

“ MIRANDO AL AGRO ”

PRACTICAS DE LA TEMPORADA

Agricultura.—Continúa la recolección de la patata, y sobre su rastrojo, y sin más abono, se siembran nabos para forraje, tablares o porrales de coles, coliflores, bróculis, colinabos, acelgas, etc. y centeno *candelan*.

El nabo constituye un forraje precioso por lo que debe concedérsele un lugar preferente entre los cultivos generales del país. Puede ser la base de la alimentación del ganado vacuno y de cerda, en la época en que escasean los pastos. La leche de las vacas, que se alimentan de nabos, es más rica en materias grasas (manteca) que cuando estas raíces no forman parte de la ración. Y bien sabido es que las nabizas y los grelos son de gran aplicación en la alimentación del hombre.

Termina también la recolección de las habas que se han cultivado asociadas con el maíz, y en su lugar, antes de segar éste, se debe sembrar también pradera artificial para el invierno y primavera, ya con una leguminosa: trébol encarnado, sólo o con avena o centeno forrajero—*alcacén*—, o en lugar de trébol, serradela, etc.; o bien con una gramínea: avena, vallico (Raygras) conocido por hierba de serra, holco, (hierba de Vigo en algunos sitios), etc. Estas praderas o prados artificiales dan dos o tres cortes de forraje sin más abono que el estiércol que lleva el maíz. Suele alternar (así debe ser) en este cultivo de prado, una leguminosa un año y una gramínea al siguiente. Una gramínea que empieza a emplearse entre nosotros para forra-

je de invierno, y que dicen que da muy buen resultado, es la cebada, la cual, después de producir dos o tres cortes durante la temporada, suelen dejarla espigar en la primavera para que eche grano, como el centeno y el trigo, que luego muelen asociando su harina a la del maíz para hacer pan.

Se planta navicol, coliflor y brócoli.

Vías.—Hállanse próximas las operaciones de la vendimia, que conviene efectuarla cuando la uva ha llegado a su perfecta madurez, que es cuando contiene más materia azucarada y, por lo mismo, cuando de ella pueden obtenerse vinos más alcohólicos.

Frutales.—Se continúan recogiendo los melocotones, las peras de medio de temporada y manzanas para sidra. También se continúa haciendo provisión de conservas de esta clase de frutas en almíbar, pastas, jaleas y mermeladas.

Peras y manzanas en almíbar.—Se escogen las peras o manzanas sobre lo verde, se mondan, se le dan unos hervores hasta que ablanden un poco, y se dejan enfriar. Una libra de azúcar y medio cuartillo de agua por cada libra de peras o manzanas; se clarifica y se añade la fruta, dejándole fuego lento hasta que tome punto fuerte, envasándolas después en frío.

Si las peras o manzanas fuesen grandes, conviene cortarlas en rodajas o cuarterones y sacarle el corazón con las semillas.—JOB.

Precios de varios artículos

Maíz, ferrado (17 kilos)	7'65
Trigo, id.	9'00
Centeno, id.	7'00
Habas, id.	20'00
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	0'00
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
Garbanzos, id.	1'20

H. La Estradense

JOSE LOPEZ LOPEZ

Calle General Riego, 40. Teléfono 1380

VIGO

Se dan informes en cuantos asuntos necesiten y siempre desinteresadamente.

PRECIOS MODICOS

IMP. «LA ARTISTICA»—ESTRADA

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

116

CONSERVACIÓN DE

cuarto de hora ya se puede beber mezclada con vino o vermouth, a los que da un gusto muy agradable, o bien como refresco echando en una copa o vaso de agua de Seltz una cucharada de jarabe o de almíbar de vinagre, fresa, grosella, limón, naranja u otra fruta cualquiera, tomando entonces un gusto parecido al vino de Champagne.

Limonada.—La limonada se hace, ya exprimiendo simplemente el zumo de uno o dos limones en agua y azucarándola seguidamente con azúcar o miel, o bien poniendo en maceración durante una hora un par de limones partidos en rodajas en un litro de agua y endulzándola después. Para aquellos que, por su estado de salud, no les convenga el vino y, por otra parte, no les agrade comer con agua, la mejor bebida que puede tomar con los alimentos es una limonada hecha con zumo de limón, agua, azúcar o miel y unas gotas de vino blanco o tinto, las suficientes para teñir la limonada y hacer aún más grato su ya delicioso sabor. Estas limonadas, además de refrescantes—pues son la mejor bebida para

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

113

día de flor de saúco, media de escalonias, dos de clavillo de especia, una de mostaza, tres dientes de ajo partidos, menta, ajedrea y albahaca, unos brotes de cada una de estas plantas. Se pone todo en infusión con el vinagre, lo mismo que los anteriores.

JARABES Y REFRESCOS

Para la preparación de refrescos suelen emplearse jarabes de vinagre, de moras, de fresas, de cerezas y guindas, etc., los cuales se mezclan al efecto con agua simple, gaseosa o agua de Seltz. He aquí las fórmulas para la elaboración de algunos jarabes:

Jarabe de vinagre.—Póngase en una cazuela o perol un litro de vinagre blanco, en el que se echan en infusión frambuesas, cuidando que éstas estén enteramente cubiertas con el vinagre; se dejan así diez o doce días, y después se cuela por un tamiz de modo que la fruta quede bien exprimida, pero sin que pasen los residuos de la misma. Se pone por otra parte a la lumbre así como un cuartillo de agua, y al estar caliente se le van añadiendo tres libras de azúcar sin dejar de remo-

EL EMIGRADO

PERIÓDICO INDEPENDIENTE

Dirección, Redacción, Administración, Imprenta, y Despacho:
Calvo Sotelo núm. 30

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

Desde Vinseiro

Días pasados ha sido robada la iglesia de esta parroquia, llevándose los cacos una considerable cantidad de ropas destinadas al culto, como manteles, tapetes, albas, etc., cuyo valor se calcula en cerca de cinco mil pesetas. En cambio no se ha notado que faltase nada de los cepillos ni ningún objeto metálico.

Como consecuencia de este robo, al ir a practicar un registro la Guardia civil de Estrada a casa de un sujeto de Guimarey, conocido por *El Goyo*, el cual andaba escapado desde los acontecimientos de Julio de 1936, por estar reclamado por la Autoridad militar como «escopetero», fué sorprendido éste por la Benemérita en su domicilio, y, como pretendiese huir de nuevo saltando, al efecto, un cercado de alambre, los guardias se vieron precisados a disparar sobre él, hiriéndole gravemente en un muslo.

Capturado de este modo, fué trasladado en un coche, primero a esta villa y luego a Pontevedra, donde ingresó en el Hospital.

Hasta ahora parece que no se ha comprobado que el sujeto en cuestión fuese el autor de dicho robo.

—Hace días que ha fallecido en esta

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.

parroquia, a los 74 años de edad, el vecino del lugar de Godoy Manuel Somoza Vázquez.

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

—Continúa enfermo de cuidado el joven Manuel Peiteado Rivas, también del lugar de Godoy, al cual deseamos un pronto y completo restablecimiento.

CORRESPONSAL

SE VENDE una casa en la calle de Calvo Sotelo n.º 26.

Informará Juan Campuzano.—3.

- Sanatorio Antituberculoso de "El Rebullón" -

Lista de las parroquias cuyas aportaciones para el Sanatorio arriba indicado, faltaban por enviar al Sr. Gobernador Civil y que se remiten en el día de hoy:

Guimarey, 105; Sabucedo, 44'75; Vinseiro, 75; Vea San Jorge, 100'50; Vea San Andrés, 60'35; Cora, 151'90; Barcala Santa Marina, 15'85; Couso, 73'50; Vea Santa Cristina, 50'55; Barcala San Miguel, 46'80; Don Manuel Maceira (Médico Titular de la Zona 6.ª), 50'55; Codeseda, 389'65; Rivela, 31'25; Liripio, 18'25; Orazo, 128'50; Loimil, 88'50; Berres, 123.

Total pesetas, 1.553'90.

La Estrada 17 de Agosto de 1938.—
Tercer Año Triunfal.

Saludo a Franco: ¡¡Arriba España!!
El Alcalde, ALFONSO CONSTENLA.

- DE BERRES -

D. MANUEL NOGUEIRA GAÑETE

El día 5 del corriente ha fallecido en Talavera de la Reina (Toledo), a donde había ido en plan de negocios, nuestro querido convecino D. Manuel Nogueira Gañete, antiguo suscriptor de este periódico, y muy conocido en toda esta comarca por haber actuado en las luchas políticas de la localidad y haber sido industrial por algún tiempo en la villa de La Estrada.

Contaba apenas 51 años de edad, por lo que su inesperada muerte, debida a una endocarditis, causó aquí una gran sorpresa y consternación.

Su entierro y funerales efectuados en Talavera de la Reina, se han visto concurridísimos, destacando el elemento militar del que forma parte como sargento de Artillería su hijo don Lino, y el de Falange Española Tradicionalista y de las J. O. N. S., a cuya institución pertenecía el finado.

A todos los que se dignaron asistir a estos actos como a las demás personas que testimoniaron a la familia la expresión de su condolencia por tan irreparable pérdida, damos por este medio las más expresivas gracias en nombre de la viuda del difunto, D.ª Carolina García Maquieira, y de sus hijos Lino, José y Rogelio, a quienes nosotros acompañamos, asimismo, en el sentimiento. Descanse en paz el finado.

CORRESPONSAL

LEED EL EMIGRADO,
LABRADORES

LA CENSURA EN CORREOS

Por un error en la nota publicada anteriormente se consignó como hora de terminación de la censura para la correspondencia del día, las ocho de la noche, debiendo ser a las nueve, o sea a las 21.

Continúa interesándose que las cartas sean depositadas abiertas, así como la mayor claridad en la letra y brevedad en los escritos; todo lo cual va en provecho de los depositantes, ya que contribuye al inmediato despacho de la Correspondencia.

Muchas gracias.

LA PICOTA

Han sido dados de baja como suscriptores de este periódico, por falta de pago, los señores D.: Manuel Sixto Carballeda, Amado Mato Pájaro, Celso Pena Vicente, Juan Pereiras Gutiérrez, Severino Brey, Santiago Lugo, Servando Nogueira, Manuel Davila, Socorro Pena, Remigio Sixto, Ramiro Lugo, Antonio Rey Hermida, José Cao, Cándido Mosteiro, Manuel Andrade y Manuel Prieto, todos de la parroquia de Agar.

A pesar de nuestros insistentes recordatorios, ya desde este mismo periódico, o bien directamente por correo, ni han acudido a pagar sus descubiertos—algunos desde 1.º de Enero de 1934—ni a explicar su proceder, ni a darse de baja, como era lo que correspondía, caso de no querer o no poder continuar como suscriptor.

LA ADMINISTRACIÓN

114

CONSERVACIÓN DE

verla hasta que esté completamente disuelta y clarificada. Entonces se le añade la mezcla obtenida con el vinagre y jugo de la fruta, y al dar todo junto el primer hervor, se retira, se deja enfriar y se embotella, guardándolo en sitio fresco para que no fermente.

Jarabe de moras o de fresas. — Escójase suficiente cantidad de moras o fresas, según los casos, y póngase en una cacerola sobre fuego lento removiéndolas y apretándolas para que suelten el jugo; se cuelean por un tamiz y se añaden dos libras de azúcar por libra de jugo; se pone todo junto en un perol bien tapado sobre ceniza, entreteniéndolo así templado dos o tres días y dándole por último un ligero hervor. Póngase a enfriar y embotéllese.

Jarabe de guindas o cerezas. — Quitenselas los huesos y los pezones a cuatro libras de guindas o cerezas bien maduras y bien sanas, pónganse al fuego con dos vasos de agua, déjense dar algunos hervores y cuélense, añádanse dos libras de azúcar por libra de líquido, vuélvase al fuego todo ello, hágase cocer, se espuma, y se concluye enfriándolo y ponién-

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

115

dolo en botellas.

Jarabe de varias frutas. — Tómense dos libras de grosellas encarnadas, que no estén completamente maduras, una de buenas guindas o cerezas y media de fresas, frambuesas o moras; espachúrrense todas juntas después de quitado lo verde y huesos de las que los tengan, exprímase su jugo y déjese fermentar un día; pásese después por un tamiz hasta que esté completamente claro, pésese, añádanse dos libras de azúcar por cada una de jugo, hágase dar dos o tres hervores luego que el azúcar esté deshecha, déjese enfriar y póngase en botellas.

Agua de Seltz. — Esta agua, de la que se hace gran consumo en la actualidad, facilita mucho la digestión y puede hacerse en casa del modo siguiente:

Échese agua fresca y limpia en una botella sin llenarla de todo; agréguensele de tres a cuatro gramos de ácido tártrico e igual cantidad de bicarbonato de sosa; tápese inmediatamente de echar estos ingredientes y átese el tapón con un cordel al cuello de la botella. Al