

Sabina María Cachón

Q. E. P. D.

Falleció el 3 de Febrero de 1915 en la Paz del Señor

Los deudos de Sabina María Cachón invitan a sus relaciones y demás fieles, especialmente a las socias de la Cofradía del Carmen de la cual fui durante largos años Presidenta, para las misas que por el eterno descanso de su alma se efectuarán en la Iglesia Parroquial los días 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 19 del actual a las 8 a. m. Favor que agradecerán eternamente.

Se patinará todos los domingos y días festivos de tarde. Hoy con motivo del feriado habrá una agrandada reunión.

ENLACES

El sábado próximo a las 9 1/2 se efectuará en casa de la familia de la novia la boda de la señorita Delta Gil Cabrera y el joven Mario Rodríguez Bonavita.

El acto, a pesar de su carácter íntimo, dará lugar a una interesante reunión pues las extensas vecindades de parentesco y amistad que cuentan las familias de los contrayentes, han sido invitadas para presenciar el enlace.

Con ese motivo, circularán desde ayer en nuestros círculos sociales, las siguientes cartas:

Manuel Gil y señora participan a usted el enlace de su hija Delta María con el caballero Mario Rodríguez Bonavita que se efectuará el 17 del corriente.

Manuel D. Rodríguez y señora participan a usted el enlace de su hijo Mario con la señorita Delta María Gil que se efectuará el 17 del corriente.

En Montevideo, ha visitado oficialmente a la señorita Sara Reyes Rissig Rivas el joven Mario Ponce de León.

VIAJEROS

Se encuentra en la ciudad con ánimo de pasar las vacaciones, el joven Enrique Sánchez Varela.

Se ausentó el lunes para Mercedes el joven León Lucava.

Regresó de Montevideo la señorita María Elena Buschiz.

Estuvo varios días en ésta, la señorita Elisa Laguarda.

Visitó la ciudad el joven José Bastarrica.

Regresó ayer de campaña el señor Carlos Larriera.

Se ausentó para campaña desde pasadas varias días la señora Juanita A. de Thievenet y la señorita Alejandrina Crespo.

Hace varias días se encuentra en Montevideo la señorita Anita Carbajal.

—Procedente de González se halla en ésta el joven Pedro Soto.

—Sió hoy para la capital el joven Juan Pedro Llambí.

—Regresó anoche de Montevideo el intendente señor Antonio Pan.

—Procedente de Guaycurú visita la ciudad el señor Eustasio Carbajal.

—Salio para Maldonado el señor Gabriel Montañés y su esposa señora Luisa Sosa.

—Regresó hoy de Florida el señor Pedro Ferrer Ruiz.

ENFERMOS

En La Lotá, se encuentra enferma la señora Luisa A. de Lamaison.

—Ha guardado casa durante varios días el joven Eduardo Ruiz.

—En Montevideo, sigue mejorada de su enfermedad la señorita Manuela Casariego.

NUEVO LOCAL — Fotografía Peiró Chabotiquy — Calle Artigas, Frente al cuartel. — Contiguo al comercio de los señores Ciganda Bastarrica y Cia.

NECROLÓGICAS

Falleció el domingo de tarde en la capital, el señor Luis Del Grandé padre del joven Alfredo Del Grandé, copropietario del Café y Confitería "París" de esta ciudad.

Era el señor D. Grandé una persona muy estimada por sus cualidades morales y el sepelio verificado en la tarde del lunes en Montevideo, fué una elocuente demostración del aprecio que gozaba el extinto.

A sus deudos enviamos nuestro sentido pésame.

JUANITA CAPELLA.—Noticias telegráficas recibidas ayer en Montevideo y procedentes de Nueva York, dicen que ha fallecido en La Habana, la soprano argentina, señorita Junitta Capella, conocida de nuestro público. Actuó en San José, cuando recién se iniciaba en la ópera, alcanzando después numerosos triunfos en su carrera lírica. Muere en plena juventud y cuando, según las crónicas, había adelantado mucho y llevaba camino de ser una gran soprano.

peribra el lúgubre silencio de la muerte; hubiéramos dicho que era una tumba en la que cuatro cadáveres esperaban el juicio final.

Hacía algún tiempo que Clotilde estaba abatida en una inexplicable desesperación, porque la mano de Clotilde se estremeció entre las suyas, y elevó el seno de la reina una profunda aspiración.

Abrió los ojos, pasó alrededor de la habitación miradas extrañas, como preguntando a su turbula memoria donde se hallaba y que acontecimiento terrible habíale impedido elcurso de su vida.

Clotilde contempló con mirada suplicante, como en un sueño, la cara de su amada hermana. Aquel que Clotilde recordó el conocimiento y que vió a su hija durmiendo en las rodillas de su esposo, apareció en sus labios una dulce y tranquila sonrisa, y murmuró con voz alegre:

— ¡Ah! Clotilde, estás aquí? no tengo nada que temer! Pero de pronto soltó un grito y arrojó a temblar al ver las manos encarnadas que se agitaron dijeron horrorizada.

Clotilde puso el niño en el regazo de su madre, y cayó de rodillas a los pies de su mujer.

— ¡Ah! Clotilde! compadeécete de los mortales dolores que sufre! Yo me he arrojado a sospechar que pudieran cometer el crimen más infame, y se me ha hecho imposible creer parte como culpable.

Clotilde se acercó al niño en el regazo de su madre, y cayó de rodillas a los pies de su mujer.

Por serenos que fuesen aquellas palabras la reina tenía siempre fijas sus miradas en el cielo espeso en las manos de Clotilde.

— ¡No, no dijó cosa otra alterada; no me preguntas lo que está sangre significa.

Y arrancó sus ojos con nuevas lágrimas, continuó:

— Clotilde, amada mía, me has sucedido una espantosa desgracia, pero permíteme que te lo oculte todavía; ¡el mal, ¡yo! es irreparable!

De pronto miró la reina a su esposo con sobresalto y aire interrogativo.

— ¡Vive! ¡Quédate aquí y vela por mí, mi guarda; no seas feo; corró, trae socorro, y vuelve! Oh! si pudieras salvarme y consolarme!

Al ver la puesta y desapareció en las tinieblas prendió una flecha.

Clotilde vió despedida a su esposo con profunda sorpresa, y levantándose inmediatamente se acercó al lecho; pero retrocedió espantada, dando un grito de terror, al ver su mirada sobre las facciones de Aureliano.

La mitad de su rostro estaba lleno de muerte, y la otra mitad pálida y azulada como la cara de su cadáver. Pero a pesar de todo se oía distintamente una especie de estertor.

Temblorosa y desolada, buscó Clotilde en la

El Comité Pro-Detomasi

REUNIÓN DEL DOMINGO

de ésta, abono mezclado con tierra buena y bien suelta. La distancia de una hilera a la otra será de 40 centímetros y de 35 cms. entre una y otra planta.

El mes de Diciembre el apio que ha sido sembrado en Julio ya tiene un grosor suficiente como para ser blanqueado, en este caso se reunen todas las hojas atafadas; luego se les arrima tierra lateralmente hasta cierta altura.

Durante 15 días se starán más arriba, partes de la planta.

A los 8 días después de la última operación, se tapa por completo la planta, dejando solamente las hojas un poco descomprimidas y cubiertas una fórmula que el señor Salguero habrá presentado el lunes en sesión al Comité que preside, para su deliberación.

Las principales variedades de apio son las siguientes:

Apio blanco común.

Apio de Tours.

Apio gigante Disney.

Lo esencial para el cultivo del apio es tener especial cuidado durante el período de su desarrollo, a fin de no dejarlo tomar luz puestas de lo contrario se pondrá frío, que es precisamente lo que se debe evitar.

EL ESPARRAGO

Es verdaderamente sensible que no se dedique too mucha atención a esta producción, tanto valor tiene en el mercado. El esparrago pertenece a la familia de las esparagiáceas; es una planta perenne cuya parte aérea muere todos los años; se cultiva para obtener sus turiones o brotos después de los dos años los cuales aparecen en la Primavera.

La multiplicación puede hacerse por semillas colocadas en almácigos desde el mes de Agosto y se transplanta a su lugardivertido a fines de invierno.

La plantación se hace en zanjas de 1 m., 45 cms. de ancho en la parte superior y 1 m. 40. en el fondo, con una profundidad de 0.70 a 0.90 cms., la tierra que se extrae de la excavación, siendo de naturaleza arcilla-calcárea, debe eliminarse por infil.

En el fondo de la zanja se practica como especie de un drenaje, poniendo una canasta de caña de rata y encima; después se hace una capa de arena mezclada con tierra y hojas secas, de un espesor de 5 a 8 cms., luego se coloca otra capa de abono fresco, con un espesor de 10 cms., después otra capa de abono viejo y suelta, siendo previsible aquél que tenga más de dos años.

Prepara la zanja en la forma indicada, se eligen las raíces o arraíns de los esparragos que deben tener dos años de vegetación, yemas gruesas y ramificaciones cortas, pero robustas.

El sistema para la plantación de los esparragos ha de llevar forma triangular o de rombo, con una distancia de 0.50 cms. entre planta y planta; se tapa con tierra y hojas secas, de un espesor de 0.00 cms., a más de que la plantación se hace a mediados de Abril y principio de Mayo.

Si se procede a efectuar la plantación en la forma indicada, se obtendrán buenas cosechas, pero si se hace rutinariamente se tendrán productos malos y defectuosos.

Es indispensable formar los caballetes cuando empieza la floración de los brotes, cuidado de no quebrarlas, como así mismo de no taparlas con tierra arcilloso (grados) o terrenos.

Todos los años se abrirán los caballetes para abonarlos con cenizas, harina de hueso o escamas de desfusión; al mismo tiempo este efecto facilita la nitrificación de las raíces.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena producción.

Cuando se dejan de cortar los turiones o esparragos, éstos aparecen en los esparragales y se cierran echando ramificaciones que dan semillas, las que se reproducen cada año, siendo que es el tiempo de su madurez completa.

Una vez que se ha obtenido la semilla se dejan las plantas tal como estén; que ellas se secen cuando llegue el Otoño.

Si la persona que desea formar una esparraguera no es competente, fracasará la producción con toda seguridad.

El esparrago requiere mucho cuidado, por lo se comprenderá bien tratarlo si se hace éste en debida forma.

Generalmente se estima a cortar los turiones por espacio de tres y cuatro meses, a fin de sacar el mayor producto posible, lo cual es un error que se comete.

Nunca se debe tener la esparraguera en producción más de dos meses y medio; con el fin de que el período de crecimiento sea lo más corto.

Los esparragos no deben cortarse más de dos meses y medio, si se quiere conservar la esparraguera en buena

La Caja Rural de San José

INSTITUCIÓN DE CARÁCTER VERDADERAMENTE COOPERATIVO

Fundada especialmente para estimular el ahorro sobre todo entre las clases trabajadoras

DIRECTORIO:

BRÉSIDENTE: Don José D. Costa	TESORERO: Don Isaías Martínez
VICE-PRESIDENTE Don Emilio M. Arnábal	VOCAL: Don Rubén Perera
SECRETARIO: Don Francisco Cabrera Cachón	ASESOR Y SÍNDICO: Presbítero Marcial Pérez
GERENTE: Don Juan Arricar	



LA CAJA RURAL acepta GIROS sobre Montevideo

HORAS DE OFICINA: De 9 a 11 y de 1 a 4 p. m.

POR MÁS INFORMES DIRIGIRSE A LA GERENCIA

Operaciones de la Caja

Préstamos

Depósitos

Hipotecarios y personales, amortizables a largos plazos por cuotas mensuales, trimestrales o semestrales: en caja de ahorros a la vista al 5 ojo anual; a plazo fijo a 6 meses 4 ojo anual.

> > > 1 año 5 >
> > > 2 > 6 > Intereses pagaderos por sumistros vencidos
> > > 5 > 7 > >

«La Nueva Helvecia»

DE
HALLER Y HELBLING

Fábrica de carroajes y vehículos de todas clases
Carpintería, herrería
y cajonería fúnebre

Se fabrican VOLANTAS de dos ruedas estilo AMERICANAS por \$ 135. garantizando la solidez y elegancia.

Especialidad en prensas y tapas de
lapacho y vivar para quesería

Edelva Paullier.—(5.ª sección,—Dpto. San José)

Tienda, Mercería, Ropería, Sastrería y Bazar

ARNABAL Hnos. y SOTO

Grandioso surtido en todos sus ramos
ESPECIALIDAD EN TRAJES SOBRE MEDIDA

Recomendamos nuestro corsé CENTENARIO

NADIE COMPRE SIN VISITAR NUESTRA CASA

Nuestro propósito es vender mucho y barato

SARANDI ESO. URUGUAY—SAN JOSÉ

Gran casa de pensión para Convalecientes

A cargo de la enfermera diplomada

Dolores C. de Sotelo

MONTEVIDEO—Serría 1930

Esta institución reúne condiciones inmejorables para convalecientes.
Cuenta 1.º Con una casa espaciosa, confortable, higiénica y en paraje
seco.
2.º Con una alimentación excelente y apropiada al sistema indicado por el
médico.
3.º Con la asistencia y continua vigilancia de la práctica y reputada en-
fermera Dolores C. de Sotelo.

Los enfermos convalecientes encontrarán en este establecimiento todo lo ne-
cessario y d. módicos precios de pensión.—Además podrán acompañarlos sus
familias.

Gran fábrica de ladrillos

DE CARLOS E. FRONES

Tiene gran cantidad de ladrillo para vender y
está habilitado para proporcionar, en poco tiempo,
la cantidad que se solicite.

CALIDAD INMEJORABLE Y A PRECIOS MODICOS

Ituzaingó 30. San José

LOS PRINCIPIOS

Periódico católico, de gran circulación en el Departamento y fuera de él, se edita por im-
prenta propia, instalada en la calle Asamblea número 50

La suscripción de

Los Principios

de información completa, noticias impor-
tantes y de lectura amena, variada y mo-
ral, vale solamente

30 CENTÉSIMOS por mes

Por avisos, suscripciones

y demás informes

recurrir a la Administración

Escuela de corte y confección

DIRIGIDA POR LA
Profesora MARÍA FILOMENA REGINA

Se confeccionan trajes de señoras, niñas y be-
bés, y se preparan moldes y semi-confecciones.

CALLE ITUZAINGÓ Núm. 50.

SAN JOSÉ.

CAFÉ Y CONFITERÍA "PARÍS"

Cantísan & Del Grande

CALLES ASAMBLEA Y 25 DE MAYO—PLAZA PRINCIPAL

Teléfono: Las dos compañías—San José de Mayo

Servicio especial ART NOU-
VEAU para banquetes, luchas
casamientos, etc.

Elaboración de masas finas
y postres

SURTIDO COMPLETO EN LICORES,
OPORTOS, CHAMPAGNES, BOMBON-
BES Y DEMÁS ARTÍCULOS DEL
RAMO.

Se atiende con preferencia los pedidos
de campaña

PRECIOS MODICOS

Colegio "San José"

DIRIGIDO POR LOS HERMANOS DE LA SAGRADA FAMILIA

San José de Mayo

Encontrarán los padres de familia en este establecimiento todas las garantías que puedan exigir para la buena, cristiana educación y sólida instrucción de sus hijos.

El programa se divide en

Enseñanza primaria y enseñanza comercial

SE ENSEÑA FRANCÉS EN TODOS LOS CURSOS

Recurrir para mayores informes, al Director del Colegio, calle 25 de Mayo, al costado de la Iglesia, casi esquina Asamblea.

García y Puglio

PINTORES

Se hacen todas clases de trabajos al fresco y al óleo.—Especialidad
en blanqueo de frentes.—Colocación de vidrios

SE DAN PROPUESTAS A QUIEN LAS SOLICITE

Precios convencionales

Recibe órdenes en la calle Vidal esq. Río Negro

SE ATIENDEN PEDIDOS DE CAMPAÑA

San José de Mayo

Sastrería de Vicente Médice

Calle Sarandí Núm. 98

En esta casa se confeccionan trajes sobrados, medias, gafas
y sombreros de encaje, confección y corte elegante. Variada
surtidura en casimires extranjeros y del País. Especialidad en
corte y confección en gorras de todas clases, para hombres
y niños. Venta por mayor y al detal.