





# La Propaganda

Se manifiestan los propósitos

Publicamos a continuación el programa trazado por la empresa periodística LA PROPAGANDA, por la cual se edita esta publicación y los diez y ocho restantes que aparecerán hoy en los demás departamentos de la República.

Es una costumbre establecida en el periodismo imponer al lector, que aparece una hoja de propaganda, de los fines que ella persigue, cosa que, desde sus comienzos, quedan definidas sus tendencias, a fin de que quienes sean sostenedores, no se vean sorprendidos con una propaganda ajena a sus ideas.

En nuestro caso, es más difícil definir claramente trazados los rumos de los periódicos, para cuya creación se ha señalado el día 2 de Setiembre, pues se trata de una Empresa Editora, que confía a la Empresa Editora, la redacción de todo asunto político y de carácter local, limitándose su acción a difundir los diversos departamentos, todas las innovaciones y creaciones que proporcionan el progreso y la civilización, a los pueblos que viven una vida culta y que siguen con creciente atención los derroteros que a su paso señalan esos dos grandes astros, cuyas irradiaciones pueblan de luz, hasta los más apartados rincones del mundo conocido. Preciso, pues, es que expliquemos los móviles que nos guían en la campaña periodística que hoy emprendemos.

Con el fin de dotar a los departamentos, de órganos de publicación que sean en sus respectivas localidades, los verdaderos heraldos del progreso, los porta-vozes de todas aquellas conquistas que representan en las naciones adelantadas, que sean en fin, los intérpretes de las aspiraciones populares y los representantes de la sociedad y cultura.—Una nueva Empresa denominada LA PROPAGANDA, instalada en la Capital, funde periódicos semanales de gran tiraje en cada uno de los departamentos de la república y en el orden expresado a continuación:

México: La Epoca.  
Buenos Aires: El País.  
B. y T.: La Opinión Pública.  
Florida: La Libertad.  
Colonia: La Tribuna.  
Rio Negro: Los Principios.  
Rivers: El Heraldo.  
San José: El Orden.  
Tacuarembó: La República.  
Canelones: El Nacional.  
Montevideo: El Progreso.  
Salto: La Voz Pública.  
Terra Larga: La Actualidad.  
Maldonado: La Lucha.  
Soriano: La Idea.  
Montevideo: La Producción.  
Artigas: La Ley.  
Rosario: La Prensa.  
Paysandú: El Progresista.

La Propaganda cree que esta obra es altamente moral y patriótica, y los que forman parte de ella, están persuadidos de que, la campaña a iniciarse desde las columnas de estos periódicos, que serán mensajeros de paz y de ideales generosos en la que se relaciona con la labor intelectual que queda a cargo de la Empresa—será saludable y benéfica en todas las localidades, donde va a desarrollarse este movimiento popular, destinado a congregarse bajo la bandera de la Patria, la más grande y noble, la que debe ser el ideal primero, a todos los ciudadanos bien intencionados, de espíritu entendido y progresista, que desean ver, al amparo de la concordia cívica, crecer una magnitud casi desconocida para la campaña, pues aquella se propone dar a todas sus hojas un carácter serio y elevado.

## LOS PROPÓSITOS DE LA EMPRESA

En lo demás el programa, mencionado, corresponde a los mismos redactores, que se tratarán según su criterio y la Empresa se compromete al alejarse completamente de los círculos y animaciones, a fin de que, desahogado de toda prevención de ánimo, puedan imponerse la seriedad de juicio y la imparcialidad, cosas tan necesarias para que la opinión del periodista revele su carácter independiente, su cultura, y sus procedimientos ajustados en un todo a la corrección y tino con que deben tratarse siempre en la prensa las cuestiones.

En lo pertinente a

## LAS CUESTIONES LOCALES

quedan a cargo de los redactores, que en cada departamento tendrán entre ellos, y por consiguiente ellos harán la propaganda que crea necesaria con arreglo a su criterio, aunque queda limitada esa

libertad siempre que sus ideas no vayan expuestas en una forma culta y moderada, excluyendo toda cuestión de personalismos y en el caso de que sus doctrinas tratan de alterar la paz y estabilidad de que tanto el país necesita, para reparar los cruentos males que tras de sí han dejado las luchas fratricidas. Esas limitaciones que creemos prudente dejar señaladas demostrarán que queremos encauzar nuestras hojas en la corriente del periodismo moderno, que destierra como contrarias a su misión, esas propagandas violentas y personales, tan poco cultas y decorosas, que en vez de edificar y de corregir faltas y abusos, se convierten en elementos de atraso y demolición.

emprender el vuelo a las fecundas iniciativas que han de darnos en un futuro cercano, asegurado sobre graníticos cimientos, ese bienestar que todos queremos, ese engrandecimiento que precisamos para ocupar nuestro sitio, en el torneo universal al que concurren, con sus méritos y glorias, todas las naciones adelantadas y libres.

Como más arriba lo decimos

## LOS ASUNTOS POLITICOS

vado, que las coloque a la altura de los primeros diarios del país; en cuanto a las informaciones científicas y comerciales; así como a los sucesos que tengan más resonancia universal, en nada desmerecerán de los tratados por los demás órganos de la prensa de la capital.

El programa de nuestras hojas, como lo decimos, es vastísimo, y, dado que ellas recibirán en igual forma, el favor del rico ganadero como el del humilde agricultor, el del ciudadano de encumbrada posición social y el del que vive la vida honrada del trabajo cotidiano, tratará de interpretar los deseos de todos, indicando siempre aquellas necesidades que precisan ser remedadas, para que el progreso y el bienestar sean una verdad, hasta en las regiones más distantes del país.

## LAS NECESIDADES DE LA CAMPAÑA

toda iniciativa cuya realización reporte un beneficio para los laboriosos elementos de trabajo que contamos fuera de la capital, serán miradas con señalada preferencia por los redactores de estas hojas, y merecerán de su parte todo el estímulo y el apoyo, que obras así reclaman de los espíritus progresistas.

Toda empresa que tienda a beneficiar las poblaciones, hasta donde llega la misión de estos periódicos, tendrá en nosotros, unos aliados decididos prestándole gustosos el concurso de que nos sentimos capaces, para que puedan ellas llevar a cabo sus laudables propósitos.

Escusamos decir que nos ocupamos con preferencia de todo asunto que tenga interés para los departamentos y sus habitantes; y que tratamos con especialidad todo aquello que se refiera a mejoras de vitalidad, a implantación de industrias que den con preferencia ocupación al elemento nacional, abriendo a sus actividades y energías otros horizontes que muestren más clara la solución del problema de la lucha por la vida, y que empleen materias primas del país; que miremos con agrado que se establezcan vías de comunicación rápidas y baratas que faciliten el transporte de nuestros productos, dando así mayor impulso y movimiento al comercio y a todos los demás factores que intervienen en la vida de los negocios; que nuestro aplauso no será escatimado a todos aquellos que propendan con sus iniciativas a la cruz y refinamiento de nuestros ganados, y a los que planteen importantes establecimientos agrícolas, u otros que derivan de la industria ganadera, aprovechando esa exuberante fertilidad y fecundidad que la Naturaleza ha prodigado a nuestro suelo.

Eso y mucho más, como dar preferente cabida a lo que se relaciona con la instrucción pública, y al refinamiento de las costumbres y usos de los habitantes de la campaña, constituye el programa esbozado ligeramente, de los periódicos, que van a aparecer por intermedio de las hojas y que, por las buenas doctrinas que harán comprender a nuestros compatriotas, y al elemento extranjero que se nos ha incorporado con sus buenos hábitos y laboriosidad, que al fin ha sonado la hora en que debe pensarse, que el trabajo y la riqueza de cada una forma en conjunto la riqueza pública y que esta es la base que da la medida de la grandeza de un pueblo y que, sólo en la lucha ardua, al amparo de la paz, buscando la felicidad lejos de las tumultuosidades políticas, es que llegaremos a ser grandes y fuertes

y a imponernos por nuestro adelanto y nuestra cultura.

Desde ya ponemos nuestras columnas a la disposición de los ciudadanos que quieran enviarnos sus producciones escritas y encuadradas en las condiciones y en las ideas que hemos expuesto; y ellas están, lo mismo, a la disposición del pueblo, que tendrá en estas hojas, los centinelas, avanzados que han de defender sus derechos e interpretar sus anhelos.

Esto es lo que prometemos y lo que hemos de cumplir si apartarnos de la recta que queda trazada; el tiempo dirá si nuestra propaganda no es eminentemente progresista y patriótica, y si ella llega a dar los resultados que buscamos al iniciar hoy la tarea, nos quedará la satisfacción bien grata, por cierto, de haber aportado nuestro humilde grano de arena a la obra de la reconstrucción de la patria.

Quiera la suerte que podamos llenar nuestros propósitos y que lleguemos a ser útiles en algo a nuestro suelo.

Por la Empresa,  
JOSE F. ARENAS

## Conservación de trigo de semilla

POR LA NAFTALINA

Después de recogerlo, hay que defenderlo contra la intinidad de enemigos; de voraces insectos, entre los cuales está el gorgojo. Para ello se recomienda mucho el bisulfato de carbono.

Este cuerpo es un buen insecticida, destruye el gorgojo y no mengua el poder germinativo; pero su energía lo hace de manejo peligroso: un descuido puede producir una explosión. Hay que buscar otro insecticida; el profesor Poteyr ha creído encontrar en la naftalina el agente deseado.

La naftalina no posee la acción energética y rápida del bisulfato de carbono, que destruye los insectos en pocas horas, sino que más bien sirve para impedir por su fuerte olor que los insectos invadan la semilla; las opiniones sobre su influencia en las semillas, son muy contradictorias, pues mientras unos afirman que su acción no es perjudicial, otros declaran que la naftalina destruye en poco tiempo la facultad germinativa de las semillas.

Pero de experiencias y datos resulta que la naftalina tampoco es perjudicial para las semillas y más bien es conservadora, pues las semillas han perdido muy poco de sus facultades germinativas.

## CULTIVO NACIONAL

DE

## TOMATES Y TOMATERAS

### CONSEJOS PRÁCTICOS

Hay varias clases de tomates, pero nosotros hablaremos de las más conocidas solamente: *Tomate grande catalán* ó *de Vilaseca*, como se llaman en Barcelona; *tomate-pera*; *tomate-albericque*; *tomate-cereza*, conocidos entre nosotros por tomates lisos y *tomate común*.

Hace veintiseis años no conocíamos en Montevideo otra clase de tomate que el común; fué en aquella época, que por primera vez recibimos de España las otras clases que dejamos mencionadas y de las cuales hablaremos a su turno, de cada una en particular.

### CÓMO SE HACEN LOS ALMACIGOS

Los almacigos de tomates deben hacerse en sitio abrigado ó bien bajo vidrieras.

Aunque pueden sembrarse todas las clases desde Mayo hasta Diciembre, las dos primeras que dejamos anotadas son más convenientes para tempraneros, no cargando el almacigo de semilla, a fin de que se creen las plantas lo más gruesas posibles, pues si estas son delgadas, al trasplantarlas no arraigan tan pronto ni crecen con tanta fuerza, como si son cortas y gruesas, y no responden a la operación de que hablamos.

A principios del tigo pasado, mi abuelo, el señor don Salvador García, descubrió en la huerta que cultivaba en Vilaseca, pueblo de la provincia de Tarragona, España—la manera de obtener tomates maduros, antes de tiempo, y de que cada planta diera mayor cantidad de fruto.

Dejando aparte esta digresión, volvamos a los almacigos. Las plantas de almacigos no deben tener más de tres a cuatro pulgadas, al tiempo de hacer el trasplante, pues si son más crecidas pueden tener ya formado el tomate a flor grande ó flor macho, y esto, no es conveniente que suceda sino cuando la planta está colocada en el sitio señalado para su cultivo; por esto es que recomen-

damos que la planta sea chica, pues no sufre tanto y crece mejor.

### LA FLOR MACHO Ó TOMATE

Cuando la tomatera llega a una altura de 15 ó 20 centímetros, dá en la punta una flor grande que no llega nunca a ser tomate, y como tan pronto está bien abierta, se seca; lo mejor es cortarla, con los dedos, para que las que han nacido y nacerán a su alrededor crezcan y formen el primer racimo ó grupo, que serán los primeros que madurarán.—Todos los brotes ó hojas que hayan nacido alrededor de la flor macho, deben cortarse, por pequeñas que sean, lo mismo que los brotes del tronco, menos los tres que están más cerca de la tierra ó de ella.

Cuando estos tres brotes hayan alcanzado una altura mayor que el tronco-madre, les nacen dos grupos de flores, uno en cada lado, entonces hay que despuntarlos para que la planta no se vaya en vicio y reciban más fuerza las flores que deben dar tomates. En los troncos de esos brotes se cortarán todos ellos que tuvieren ó nacieran más tarde, como se habrá hecho en el tronco principal. De esta manera la planta entera tendrá siete grupos de tomates: uno en el tronco principal y dos en cada una de las tres ramas de que venimos hablando, siempre que la tomatera no haya sufrido algún contratiempo.

### CUIDADO DE LAS TOMATERAS

No faltando el riego a las plantas, darán los tomates grandes y muy lustrosos, y madurarán todos en poco tiempo. Si alguna tomatera ha sufrido algo al trasplantarlas, ó bien ha sufrido frío ó ha sido cubierta por el agua al regarla, esta no dará tan bien el primer grupo de tomates como las que no hayan tenido estas circunstancias.

### LAS MEJORES CLASES

La mejor clase de tomates y los que más pronto maduran son los grandes, catalanes, por más que las tomateras no levanten tanto el tronco como las otras especies, por los que se les llama encusos.

Con el fin de obtener más pronto tomates maduros, ensayamos en España, allá por los años 1840 ó 1850, de suprimir el segundo grupo de flores de los tres brotes que hemos dejado mencionados, ó sea el de adelante, dándonos buenos resultados.

Del 1880 al 1890, ensayamos aquí, en Montevideo, cultivar la tomatera con solo el broto-madre, en la clase tomate-manzana, obteniendo veintidós tomates que maduraron todos a un tiempo. Verdad que esa especie es la que más tomates dá en cada racimo, pero quedamos muy satisfechos del ensayo.

Para cuidar la tomatera por este sistema es necesario ponerle un palo ó caña al costado, de unos cincuenta centímetros de alto donde poder atar la planta a él, para que el peso del fruto no rompa la tomatera.

### OTRO MODO DE CUIDAR

Hay otro modo de cuidar las tomateras, que consiste en hacer un zarzo de un metro y medio de alto con varios travesaños para poder amarrar las ramas de las tomateras con el objeto de que el viento no las mueva ni el peso del fruto las rompa. A medida que la tomatera crece, se atará sacando todos los brotes, menos el principal, y de este modo va creciendo y dando flores y tomates hasta cuatro y cinco grupos ó racimos.

### EL TRASPLANTE EN VERANO

Las tomateras que se trasplantan en verano no es conveniente desbrotarlas, porque el soldado a los tomates y algunas plantas se achicharran y mueren.

### DE LAS VARIAS ESPECIES DE TOMATES

Hasta aquí nos hemos referido al *tomate grande catalán* y al *tomate-pera*, que son los más grandes y vistosos. El primero tiene más pulpa, menos agua y menos semilla. Alguno hemos encontrado que solamente tenía tres semillas y estas tan diminutas que no servían para sembrar; otro hemos observado sin semilla alguna. Esta clase es la que dá el fruto más dulce para comer en ciudad, siendo muy apreciado en Barcelona donde como he mencionado se lo conoce por *tomate de Vilaseca*.

El llamado *manzana*, es también de tamaño grande, es más redondo y liso que el anterior, tiene más semilla, es más lleno de zumo y más ácido.

El *tomate-pera*, toma el nombre de su forma que se parece al fruto del peral, es más pequeño que los anteriores, muy jugoso y de poco sabor para comerlo crudo, pero en cambio es muy aparente para hacer dulce seco.

*Tomate-albericque* es el que tiene la figura de esta fruta ó sea

damasco; y el *tomate-cereza* el que es redondo y parecido a una cereza grande. Ambas clases son muy gustosas y aptas para guardar durante algún tiempo, arrancando las tomateras con el fruto, cuando empiezan los primeros fríos y colocándolos bajo techo.

Se siembran los almacigos de esas clases en Noviembre y Diciembre y al trasplantarlas se hacen enredar en zarzas de cañas para que la humedad del suelo no dañe a los tomates, pues de otro modo no se conservarían tanto tiempo.

El tomate común, es el más conocido y el que más abunda en todas partes; es una degeneración del tomate grande catalán. Para que esta degeneración no se verifique, se debe tener cuidado en escoger para semilla los tomates más hermosos del primer grupo ó racimo, y mucho mejor serán si las tomateras han sido desbrotables.

### DEL DESBROTAR Y NO DESBROTAR

Vamos a hacer ahora una comparación de las plantas desbrotables y las que no han sufrido esta operación.

Las primeras se plantan en el surco a medio metro una de otra. De un surco a otro debe haber un espacio de 70 ó 80 centímetros, de manera que en veinte metros cuadrados quapan unos veinte y seis surcos y en cada surco cuarenta tomateras, lo que dá un total de unas mil cuarenta plantas.

Las tomateras que se cultivan para no ser desbrotables, necesitan un metro cuadrado; por lo tanto en veinte metros cadrón cuatrocientas plantas, lo que dá una diferencia a favor de las primeras, de seiscientos cuarenta plantas, ó sea la producción de ellas.

Las tomateras desbrotables, según nuestros experimentos y la opinión de varios agricultores que hemos consultado, cuando los tomates empiezan a madurar, resulta que dan un quince ó un veinte por ciento más de producción que las no desbrotables.

Siguiendo estas instrucciones, que tienen la sanción de la experiencia y de la práctica, los quinteros y aún los aficionados a la agricultura hallarán un medio de producir abundantes cosechas de tomates con el mismo trabajo que hoy hacen. Solo se necesita, como para todos una pequeña dosis de paciencia, empezando por elegir buenas semillas y preparar convenientemente la tierra para los almacigos y el terreno para la plantación.

PABLO BANACH Y GARCÍA.

## La Exposición-Forja de Mercedes

Continúan con gran actividad los preparativos para el gran certamen ganadero que se ha concertado para el 23 del corriente en esta ciudad. El éxito que otros actos análogos han obtenido, permite suponer que esa hermosa fiesta del trabajo resultará de trascendental importancia para los intereses ganaderos de esa zona.

La Empresa del Ferrocarril Central, hará correr con tal motivo, ese día, un expreso que facilitará el traslado a aquella progresista y bella ciudad.

## LA ÓPERA

Solis ha brillado de nuevo con la actuación de la presente compañía de ópera que hace uso de su escenario.

Las localidades son ocupadas en su totalidad por nuestras familias principales, predominando el traje de etiqueta.

El viejo coliseo pasa, pues, por una temporada artística de mérito, la cual dejará buenas impresiones en la sociedad.

## Los fosfatos

En la alimentación de las aves

Los fosfatos en la alimentación de las aves, son indispensables igualmente que en los animales de gran talla para la constitución del esqueleto, e especialmente cuando se hallan en el período de crecimiento.

La forma más asimilable de los fosfatos para este objeto, es el fosfato precipitado de huesos, ó bien harina de huesos finísima.

El fosfato precipitado es de fabricación corriente en la industria. La harina de huesos se prepara como sigue: se hierven los huesos por espacio de media hora para tener la seguridad de que se han destruido todos los gérmenes que pudieran producir alguna enfermedad en los animales.

Se empieza a sembrar en los campos, en hileras, para sembrarse en las macetas, los protos de las variedades de alfalfa.

Se continúan los almácigos de tabaco, que se cubrirán durante la noche.

Continúa la siembra de papas de varias clases, para plantar de la orilla de los canales y acacias.

un mortero de hierro, se llega conseguir, sin que el gasto sea grande.

La cantidad tanto de fosfato precipitado como de harina de huesos que debe hacerse entrar en la ración diaria, de las aves, es la de un gramo a gramo y medio por cabeza, mezclándola con salvado, agua caliente para hacer una pasta que los animales toman con aversión.

Estos fosfatos, además del carácter fosfórico, proporcionan la cal que es un principio mineral que todos los animales consumen en grandes cantidades para la formación de los huesos; pero las aves necesitan en mayor proporción para formar la cáscara del huevo.

Supuesto que se suministrara fosfato bajo la forma de precipitado, como tiene menos calor que la harina de huesos, especialmente si se trata de gallinas en el período de postura, suministrárasele un gramo ó gramo y medio de cada uno en la ración diaria, donde entra el fosfato, ó bien tener el cuidado de echar un poco de en agua de los bebederos.

## Calendario Agrícola

DATOS PARA LOS HORTICULTORES

(MES DE SEPTIEMBRE)

AGRICULTURA.—En este mes continúa el laboreo de las tierras de tinaid a los cultivos de primavera.

Siembran lentejas, arvejanos, lathirus (forraje), papamán, y en huerta expuesta al viento se comienza la de papas bonitos, tabaco, algodón, cáñamo, alfalfa, colza de primavera, esmo, ranoio, sorgo, azuocado, molacha azucarada, tréboles y rennes.

HORTICULTURA.—De las siembras plantaciones y labores de este mes obtendrá el hortelano la mayor parte de los beneficios del año.

Se trasplantan todas las plantas sembradas en almácigos. Se riego con frecuencia y se escarda las plantas nuevas para destruir las malas yerbas que crecen rápidamente en estos meses, con perjuicio de los cultivos.

Se siembra en casillas: tomates, melones, zapallos, sandías, pepinos, calabazas ó mates. Las casillas se practican sobre la superficie del terreno, levantando un parapeto de tierra de 40 ó 45 centímetros de altura, en forma de media luna, debiendo quedar con frente al viento. En el centro del pequeño espacio limitado por el parapeto, se abre un hoyo de 25 ó 30 centímetros de profundidad, se pone estiércol bien maduro; encima se suelta la tierra que se había sacado, y se siembran cuatro ó cinco semillas, a la profundidad que corresponde a su clase.

Los zapallos se sembrarán en sillitas que deben quedar distantes de dos y medio a tres metros, unas de otras, según la fertilidad del terreno, que es rico y fresco para producir abundante cosecha.

Los melones, sandías y calabazas se siembran a una distancia de un metro y treinta centímetros entre sí, en sillitas.

Los tomates se siembran en almácigos cubiertos con vidrio ó abrigados de otra manera y se plantan en Octubre, cuando empiecen a 15 ó 20 centímetros de altura en hileras espaciadas de un metro a uno y veinte centímetros, plantando a 45 ó 50 centímetros de otra. Requiere tierras ricas ó bien abonadas.

El pepino debe sembrarse en hileras a un metro y veinte centímetros unas de otras, debiendo dar las plantas a 60 ó 70 centímetros en la hilera. Requiere tierras frescas y fértiles.

Se da principio a la siembra de papas en surcos practicados a 30 centímetros y colocados a una profundidad de 30 ó 40 centímetros, en terreno trabajado y bien abonado.

Se siembra patatas en surcos de 30 centímetros ó un metro una de otras. Las tierras sueltas y frescas les convienen a este cultivo.

Se empieza a sembrar en macetas, en hileras, para sembrarse en las macetas, los protos de las variedades de alfalfa.

Se continúan los almácigos de tabaco, que se cubrirán durante la noche.

Continúa la siembra de papas de varias clases, para plantar de la orilla de los canales y acacias.

También se hacen de repollo y acelga amarilla.

Seguían los almácigos de berenjena, repollo, quina, y tomates para la temporada.

Se trasplantan tabaco, corral, pulo, ranoio y yute.

Se siembran de asienos y es



Casa Central, Av. 18 de Julio, 21  
MONTEVIDEO

## A black and white photograph of a large, dark, textured object, possibly a fossil or a piece of ancient pottery. The object is shown in profile, facing right. It has a rounded, bulbous shape with a distinct neck area. The surface is highly textured, appearing granular or pitted. The background is light and slightly mottled.

**EXPLÉNDIDOS CAÑEROS  
Y OVEJAS MERINOS RAMBOUILLET**

Por informes, Uruguay 126.-Montevideo. Teléfono: La Uruguay.

# UN GRAN SUCESO!

工・衛・部・建・設・部・建・設

Unico medicamento que reúne agentes  
terapéuticos de acción decisiva.

UNICOS CONCESIONARIOS EN LA REPUBLICA,

ROCH. CAPDEVILLE Y C.<sup>a</sup> -- Montevideo.



UNICOS CONCESIONARIOS EN LA REPUBLICA, TUCSON, CALIFORNIA

NOTA — Próximamente publicaremos una página ilustrada conteniendo la explicación científica de los fines de este celebre específico.

GENERAL 9 a Edición

Los exquisitos Cigarrillos "LONDRES" Se elaboran con los mejores tabacos.

Son los más suaves y aromáticos. — De gran consumo en todas partes.


**PASTRERÍA PYRÁMIDES**

**CALLE SARANDI, 228**  
 Al lado de la Catedral

[illegible]

CONFITERIA TALIANA

**Café y Restaurant, de Carlos Razzini y C.**  
Café especial para el servicio de banquetes, lunches, etc. Cocina de pri-  
mer orden, buffet permanente de vinos finos y flores de todas clases. Se atiende  
clase de pedidos para la compañía. Teléfono La Erugnunga.

**AVENIDA 18 DE JULIO, 117. MONTEVIDEO**

**LA CENTRAL**  
Fundición de hierro y bronce  
**DE PEY Y MACÍAS**  
Construcción de maquinas, Confesion e  
trabaja mecánicos con motores y generadores  
Especialidad en columnas, tarros de jabón,  
rin y moldes.  
**CALLE COLONIA N.º 76 y 78**

**La Perfección**  
 Fabrica a vapor de camisas, cuellos y paños  
 DE JUAN ANTONIO MAESTRO  
 CALLE 18 DE JULIO N.º 107  
 Teléfono «La Vanguardia» 17

**Al Libro Viejo**  
LIBRERÍA Y PAPELERÍA  
De Antonio A. Díaz y Ca.  
Gran emporio de libros nuevos y usados. Surtido completo de libros en blanco. Libros de Ciencia, Arte y Novelas de los mejores autores nacionales y extranjeros. Artículos de escritorio en general. Encuadernaciones finas a precios módicos. Especialidad en trabajos de imprenta con prontitud y esmero. Novedades en postales. Se compran libros usados. Se venden diarios y periódicos de Buenos Aires. Teléfono: La Cooperativa.  
JUNCA 163. (PLAZA INDEPENDENCIA)



## EL TRUST DEL TABACO

Después de una lucha que duró más de un año, el trust del tabaco uno de los mayores sindicatos de América, cedió a las exigencias de las autoridades judiciales que deseaban revisar sus libros para ver si la ley Sherman contra los trusts no era violada. Hace 16 años, cuando se estableció el trust del tabaco, tenía un capital de \$25 millones con \$10 millones realizados; actualmente tiene más de \$400 millones; posee 135 fábricas en 9 países, y de los 150 millones de kilos de tabaco producidos anualmente en Estados Unidos su parte es de 230 millones. Es dueño del 70 % de lo que producen las cajas y dispone de 70 % del orzú empujado para la preparación de los productos, poseyendo plantaciones de orzú en Asia Menor. En Inglaterra, para exceder a las compañías inglesas, ofreció distribuir todos los beneficios líquidos sobre los productos vendidos en el Reino Unido a sus agentes, lo que obligó a algunas compañías inglesas a amalgamarse con él poniendo a americanos en la dirección.

En el Japón se formó un trust bajo el nombre de Muray Brothers and Company, en 1902; pero cuando sobrevino la guerra, el Japón lo obligó a vender sus intereses allí y nacionalizó la industria. En los países donde el gobierno posee el monopolio del tabaco, el trust no ha encontrado mercado.

## La producción agrícola

EN LOS ESTADOS UNIDOS

Publicamos a continuación los datos sobre la producción agrícola de los Estados Unidos, durante el año 1905, a saber:

Maíz..... q.	1.216.000.000
Harina de trigo..... q.	605.000.000
Algodón..... q.	575.000.000
Trigo..... q.	525.000.000
Avena..... q.	282.000.000
Patatas..... q.	138.000.000
Cebada..... q.	58.000.000
Tabaco..... q.	52.000.000
Azúcar..... q.	14.000.000
Arroz..... q.	14.000.000
Lechuría y crema..... q.	665.000.000
Arroz de Corral y hys..... q.	500.000.000
Productos..... q.	1.735.000.000
Total..... q.	6.415.000.000

## Para combatir el escarabajo de la palomilla del olivo

La terrible plaga que ataca a los olivos, conocida vulgarmente, con los nombres de "palomilla" o "escarabajo de los olivos", y por los entomólogos, con el de phaeobotritus, plaga que tan difícil es de extirpar, una vez que ha hecho su aparición en un olivar, pues es un insecto a quien el viento lleva a nuevos dominios para seguir su obra destructora, puede prevenirse su propagación que generalmente se produce en el transporte y uso del ramón o leña procedente de la poda de los olivos.

El olivicultor de Jaén, España, señor Ruiz Crespo, obligado por la autoridad a extinguir por el fuego todo el ramón de los olivos cortados, que se vende para ser utilizado como leña en los tejares, alfarerías, hornos, etcétera, a fin de evitar la propagación de la plaga de la palomilla, sometió el ramón a leña que poseía a un tratamiento especial, con el cual llegó a garantizar la destrucción completa del coleóptero.

Regó detenidamente un montón de leña procedente de la poda de olivos atacados por la plaga, con una solución de cloruro de cal, al 20 por ciento.

En esa leña no avivó el insecto, mientras en otros ramones, cortados en la misma fecha, nació una cantidad extraordinaria del temible coleóptero.

Si el resultado de dicha experiencia es exacto, su descubrimiento tiene real importancia para extirpar la plaga de que se trata.

## PARA LOS GANADEROS

PREPARACIÓN DE LOS MEDICAMENTOS Y MANERA DE ADMINISTRARLOS A LOS ANIMALES.

**Medicación.**—No basta en el tratamiento de una enfermedad, conocer la medicación más propia del caso, es preciso también, como observan Mra. Defays y Hussen, saberlos aplicar. Con este motivo no parecerán superfluas las siguientes observaciones:

1.ª Antes de variar una medicación, se estudiarán los efectos de la primera, porque nada hay como pasar rápidamente de una a otra fatigando la economía de la perturbación que es consiguiente.

2.ª Si un medicamento produce mejor efecto no se dejará de adminis-

La singular importancia que reviste el descubrimiento realizado por el ilustre oculista norteamericano Dr. W. French, respecto de unos cristales especiales para la conservación y mejoramiento de la vista, ha ofrecido tema a la prensa norteamericana y de otros países del continente, probando con la publicación de las opiniones vertidas al respecto, por otros eminentes profesores, el señalado beneficio que aquel invento reporta a la humanidad.

Dichos diarios hacen la biografía del ilustre profesor, publicando detalles interesantes de los estudios hechos por éste para llegar al fin que se había propuesto.

El notable oculista Mr. Jhonson Murray autor de importantes tratados sobre la ciencia respectiva, y que es tenido por uno de los principales especialistas en aquel país, ha dado a la publicidad lo siguiente, respecto de los cristales del Dr. French: «He notado en mis pacientes prescribiéndoles el uso de los lentes y anteojos cuyos fines científicos se conciben más acertados,—que, tan solo mediante los que llevan los cristales del Dr. W. French, puede obtenerse la conservación y mejoramiento de la vista, cosa que creo un deber dejar constatar, haciendo justicia al notable trabajo de mi distinguido colega.—Dr. J. Murray, del Optical Instituto de Nueva York.»

A propósito de ciertas falsificaciones hechas respecto de los célebres cristales de French, sus representantes entre nosotros, señores Brusoni y Lascano, han recibido la siguiente comunicación:

Traducción.—Dr. W. French, Optical C.º, New York, U. S. A.—Nueva York, Agosto 7 de 1906.—Sres. Brusoni y Lascano, 18 de Julio núm. 18.—Montevideo.—Muy señores míos: Acuso recibo a su telegrama del 3 del corriente, en el que me comunican que comerciantes poco escrupulosos han tratado de vender cristales diciendo proceder de este Instituto. Para que puedan proceder contra ellos y que la Justicia tome la debida intervención a fin de castigar a los culpables—le adjunto un poder amplio—Vdes. que son mis únicos y exclusivos representantes en el Río de la Plata.

Dr. W. FRENCH.

El invento del Dr. French ha tenido entre nosotros, mucha aprobación, y la prensa montevideana lo ha comentado favorablemente como puede verse por las transcripciones que hacemos a continuación, acompañándolas del retrato del ilustre sabio:

EN LO DE BRUSONI Y LASCANO.—Con éxito cada vez mayor, esta co-

trar mientras la mejoría progresa o por lo menos se sostenga; menos se cambiará la medicación sin motivos muy fundados.

3.ª Hecha la elección entre muchos agentes medicamentosos, se dará la preferencia a aquel cuya acción sea menos dudosa y cuyos efectos accesorios sean menos pronunciados. Si la vida estuviera en peligro y la pérdida de tiempo pudiera traer consigo un desenlace fatal; los agentes cuya acción sea más rápida deberán preferirse, sean cuales fueren sus efectos secundarios.

4.ª En las medicaciones compuestas, los efectos deberán concurrir al mismo resultado y de ningún modo a contrariarse o destruirse entre sí.

5.ª Los tratamientos más sencillos, merecen preferencia porque conducen con mayor certidumbre a la curación, que los complicados.

6.ª Por último, cualquier tratamiento estará sostenido por el régimen higiénico más propio del caso.

**Infusiones.**—Son de dos clases los principios activos que contienen las plantas medicamentosas, unos los unos y volátiles los otros. Los mismos tallos, las mismas raíces suelen contener, unos y otros, pero en la mayoría de los casos solo se exige de una planta su esencia y de la otra el resultado de su cocción material. El té, la menta, el ajeno, el tilo y otras plantas aromáticas, para entregar

nocida casa, 18 de Julio número 18, casi esquina Andes, continúa la venta de los anteojos y lentes con cristales del doctor French de Norte América, del que es único y exclusivo concesionario en el Río de la Plata.

Los cristales de French, han realizado el "desideratum" científico en lo que se refiere al mejoramiento y conservación de la vista. Recordándose los precios económicos estipulados por la mencionada casa.—(La Razón.—Montevideo, Agosto 8/1906.)

EL MEJORAMIENTO DE LA VISTA.—Precedidos de fama universal, los lentes y anteojos con cristales del doctor French de Norte América se han hecho conocer entre nosotros por intermedio de la casa de los señores Brusoni y Lascano, calle 18 de Julio número 18, únicos y exclusivos concesionarios de la "Optical C.º" de Nueva York. Los principales médicos oculistas han reconocido la importancia de aquellos cristales, declarándolos los más eficaces para obtener la conservación y mejoramiento de la vista. De dichos anteojos la casa Brusoni y Lascano ha recibido un surtido considerable, en virtud de su mucha demanda. Existen series de ellos en níquel, enchapados en oro, muy finos, y finalmente de oro, artículos que se venden perfectamente garantidos, en cuan-

su esencia activa sólo piden una simple inmersión de algunos instantes en agua hirviendo y en vasija cerrada.

En este caso cuando el agua esté hirviendo, la inmersión será poco prolongada porque el agua misma la haría perder sus principios volátiles. Las plantas se cortarían siempre en pequeños fragmentos. La inmersión de las plantas frescas será más larga que la de las plantas secas. Diez minutos las primeras y cinco las segundas.

**Cocciones.**—Se hacen metiendo las plantas en agua y poniendo todo al fuego hasta que hierva una hora quedando el líquido reducido a la mitad próximamente. La ratz de malva es regalaz, la cebada, el palo de quinina, la avena y la zarzaparrilla, están en este caso.

**Luciones.**—Se llama lución a el acto de humedecer de cuando en cuando la parte enferma con un líquido medicamentoso. Se hace la lución con un trapo o con una esponja. Las luciones pueden ser frías o calientes, según los casos.

Cuando por efecto de una contusión, dice Mr. Felizet, de un rompimiento o de un derramamiento sanguíneo, resulta un tumor inflamatorio dan buen resultado las luciones frías aplicadas sin interrupción, y muchas veces evitan otros procedimientos, como por ejemplo los tumores sanguíneos, magullamientos con o sin destrucción de la piel, etc.

En estas circunstancias un hilo constante de agua fría o ducha cayendo sobre la parte inflamada,

to a su solidez y buena calidad.—(El Bien.—Montevideo, Agosto 8/1906.)

EXITO SENSACIONAL.—La importancia de los lentes y anteojos con cristales del doctor French, de Norte América,—los cuales resuelven el problema de la conservación y mejoramiento de la vista, ha quedado transparentada en la singular acogida que han tenido en todas partes, siendo incalculable la demanda que de ellos tienen diariamente la casa de la firma Brusoni y Lascano 18 de Julio núm. 18, casi esquina Andes, quienes son sus únicos y exclusivos concesionarios entre nosotros.—(El Siglo.—Montevideo, Agosto 7 de 1906.)

EL EXITO DE LOS CRISTALES DEL DOCTOR FRENCH.—Continúa, de manera incesante, la demanda de los lentes y anteojos con cristales del doctor French de Norte América de que son únicos y exclusivos representantes en el Río de la Plata, los señores Brusoni y Lascano, calle 18 de Julio número 18, casi esquina Andes. Los citados lentes y anteojos, han conquistado inmenso renombre debido a sus méritos excepcionales en el sentido de obtener la conservación y mejoramiento de la vista. Por estos artículos la casa establece precios muy convenientes.

producirá mejor efecto que las luciones. Píjese el animal a un sitio estrecho y suspéndase por encima de la parte enferma un cubo provisto de un espita y un cordón que termine en el sitio enfermo.

Por este sencillo procedimiento se puede evitar la gangrena y otras afecciones igualmente funestas.

El efecto de las luciones depende de la perseverancia con que se aplican.

Las luciones anodinas son buenas para tumores inflamatorios muy sensibles; las astringentes convienen en caso de derramamiento aunque no haya inflamación.

El sulfato de hierro es en este caso el agente más recomendable, porque no tiene como el acetato de plomo los inconvenientes del envenenamiento.

La bencina mezclada con agua en una quinta o sexta parte, el aceite pirogénico vegetal y el agua en las mismas proporciones, la semilla de estalsagria (vulgo hierba piojera) en la dosis de 30 gramos por 2 litros de vinagro agitado, constituyen la base de excelentes luciones para la destrucción de los piojos que invaden a los potros y a los terneros en su primer y segundo invierno.

Las luciones precedentes acompañadas de suaves y continuadas fricciones son preferibles a las luciones simples, porque una buena parte del elemento activo queda absorbido, resultando siempre la epidermis saturada durante cierto tiempo.



Dr. FRENCH

tes.—(L'Italia al Plata.—Montevideo, Agosto 9/1906.)

ANTEOJOS Y LENTES DEL DOCTOR FRENCH.—Artículos de inmensa demanda entre nosotros, son los lentes y anteojos con cristales del Dr. French, de la "Optical C.º" de Nueva York.

Los señores Brusoni y Lascano, calle 18 de Julio núm. 18, casi esquina Andes, que son los únicos y exclusivos concesionarios en el Río de la Plata, han tenido que hacer continuos pedidos con motivo de la gran aceptación a que aludimos. Actualmente tienen en venta series completas de esos artículos a precios muy económicos.—(El Telégrafo Marítimo.—Montevideo, Agosto 11/1906.)

UN GRAN ÉXITO CIENTÍFICO.—La eficacia de los anteojos con cristales del doctor French para la conservación y mejoramiento de la vista, hace que los señores Brusoni y Lascano, 18 de Julio núm. 18,—sus exclusivos representantes, reciban innumerables pedidos. Esta casa no tiene sucursal.—(La Tribuna Popular.—Montevideo, Agosto 15/1906.)

CRISTALES DE FRENCH.—La casa Brusoni y Lascano, 18 núm. 18, representante exclusiva de los anteojos cristales del doctor French, de gran éxito para la vista, recibe gran demanda de ellos, la que, en aquel concepto, no tiene sucursal.—(El Día.—Montevideo, Agosto 18/1906.)

EXITO ASOMBROSO.—Se ha demostrado prácticamente que los lentes y anteojos con cristales del doctor French, del "Optical Instituto" de Nueva York, son los que pueden usarse con más éxito para la conservación y mejoramiento de la vista. Entre nosotros han hallado inmensa aceptación, como lo prueba la gran demanda que a éste respecto tienen los señores Brusoni y Lascano, sus únicos introductores, calle 18 número 18.

Esta casa no tiene sucursal.—(La Democracia.—Montevideo, 21 Agosto de 1906.)

LOS CRISTALES DE FRENCH.—Es el tema del mundo científico el resultado verdaderamente maravilloso, con que obran en la curación o mejoramiento de la vista, los cristales del Dr. French, de Norte América.

En efecto, abonan infinidad de certificados la importancia de los anteojos que llevan los cristales mencionados, testimonios que la prensa ha dado a la publicidad.

Nuestros apreciables comerciantes señores Brusoni y Lascano, establecidos en la calle 18 de Julio núm. 18, son quienes han recibido los famosos anteojos nombrados.—(El Tiempo, Agosto 28 de 1906.)

**Fricciones.**—La aplicación de las fricciones medicamentosas, leemos en las *Notions usuelles de médecine vétérinaire* de M. Sanson, exige precauciones especiales, cuando se trata de ungüentos que deben ejercer una acción enérgica sobre la piel y los tejidos adyacentes. Importa, sobre todo, en este caso, después de haber calentado la superficie de la piel con una fricción seca, aplicar el ungüento por fricciones mínimas y sucesivas, extendiendo después una capa no muy espesa en la misma superficie. Este modo de proceder conviene especialmente cuando se trata de ungüentos.

El mejor instrumento para friccionar es la palma de la mano.

Agregaremos nosotros que esto último es a condición de que no se trate de una sustancia tan irritante que pueda molestarla. En este caso se hará uso de una porción de pagá trenza o de heno.

**Fomentaciones.**—La fomentación difiere de la lución en que es continua. Se moja en el líquido un trozo de lienzo o franela o una esponja y se trata durante un tiempo la parte enferma o se deja el mismo tiempo sobre dicha región. Las fomentaciones, según los casos, son acuosas, oleosas, alcohólicas o vinosas.

**Fumigaciones.**—Son el resultado del humo del gas o de los vapores que producen ciertas sustancias sometidas a los efectos del calor cuando se dirige sobre la parte enferma.

Las más usadas son estas:

- 1.º Fumigaciones emolientes (agua tibia, cocimiento de malva, ceas) que se emplean en las afecciones agudas del aparato respiratorio.
- 2.º Fumigaciones astringentes (brea)
- 3.º Fumigaciones excitantes (cocimientos de plantas aromáticas, alcohol, tintura)
- 4.º Fumigaciones anodinas (plantas narcóticas)
- 5.º Fumigaciones vermífugas (bencina, esencia de trementina, ácido fólico, etc.)

Cualquiera que sea la fumigación empleada, convendrá que el animal respire aire natural al mismo tiempo que el vapor medicamentoso.

**Lavativas.**—La lavativa es la inyección por el ano de un líquido impulsado por medio de la jeringa. Aún no se ha inventado para los animales, dice Mr. Benión, un aparato más cómodo que aquel sencillo instrumento. El líquido lubrica el intestino y produce variados efectos según las sustancias con que está preparado. La aplicación de una lavativa no deja de exigir algunas precauciones. Desde luego se aplicará tibia; se tendrá cuidado de no herir el recto, lo que sucederá introduciendo mal la cánula y por último conviene asegurarse de que el instrumento no contiene aire, sino al contrario, que está completamente lleno de líquido.

En los países pobres donde los cultivadores no tienen jeringas disponibles, sustituyen estas fácilmente. Se adapta un tubo hecho con una rama de saúco o una vejiga de de puerco y se llena este aparato con un embudo, después se introduce en el ano el tubo, se oprime la vejiga y cae al interior el líquido que contiene.

**Electuarios.**—Los electuarios u opiados, son sustancias medicamentosas incorporadas a la miel. Los más comunes son los electuarios temperantes (malvavisco, regaliz; los tónicos (polvos de quina y genciana). En una palabra, se administran en esta forma todos los medicamentosos que no es posible disolver en el agua.

Cuando haya de aplicárselos a una persona, se atará corto el caballo con un roncal fijo en la muretera y el encargado de la operación se situará a la derecha del animal y le cogerá suavemente la lengua con los dedos de la mano. Sosteniéndola con el meñique, el anular y el del corazón, le obligará a abrir la boca con el pulgar y el índice, separados lo posible. En esta disposición, la otra mano tomará la espátula que contendrá el electuario y se introducirá hasta la parte fija de la lengua que se abandonará en seguida, cerrando al momento los labios, en su misma comisura, con la misma mano derecha. Hecho esto, se retirará suavemente la espátula, se unirá fuertemente los labios para impedir que el animal arroje el bolo. De esta manera se obliga a los monodáctiles a tragar las sustancias más repugnantes sin perder un átomo. Conviene no administrar un segundo bolo hasta que el primero esté completamente delgado (Feizet).

**Sinapismos.**—Este es el nombre de las cataplasmas preparadas con harina de mostaza, cuya acción es irritante y enérgica. Pero esta acción depende de la preparación.

Conviene preparar los sinapismos disolviendo la mostaza en agua tibia, porque el agua muy caliente se opondría a la disolución del aceite esencial de la mostaza. Esta deberá ser fresca. La pasta blanda que resulta de la mezcla se extenderá en capa más o menos espesa sobre un trozo de lienzo y se dejará aplicado el sinapismo más o menos tiempo, según sea la acción irritante que se desea producir.

**Inyecciones.**—Se llama inyección el acto de hacer penetrar un medicamento con auxilio de una jeringa, en las llagas, las fistulas, las cavidades nasales, la vagina, etcétera.

Las inyecciones del teor de Viñato se emplean en las fistulas que producen una floga poco extensa. En las inflamaciones de la vejiga se aplica la inyección de agua tibia.

**Bebibas.**—Para administrárselas es preciso tomar algunas precauciones, ya para llegar al objeto que se desea conseguir, ya para obviar al enfermo a recibir el medicamento.

Como lo es el caso del animal que Mr. Sanson dice que se debe mezclar con agua para absorberlo. Pero en caso de que el animal no quiera beber la medicina o la absorba muy lentamente, se puede recurrir a la inyección de la misma en la vejiga, conduciendo la jeringa en la uretra y de allí al estómago. Para los animales grandes



# CASA DE SÁLDOS

ZURNIDEN & C.<sup>a</sup>

138-JUAN CARLOS GOMEZ-138

Depósito: Calle Buenos Aires, 233

14-RUE DES PETITS HOTELS-16

TELEFONO: «LA URUGUAYA»

Advertimos á los señores comerciantes de campaña, que nuestra casa se ocupa exclusivamente de liquidaciones y, que, por el hecho de adquirir en Europa sus artículos en condiciones excepcionales, estipula precios reducidísimos.

Hemos recibido valiosísimo surtido de mercaderías de verano y artículos generales.

Viuda é hijos de  
B. Rizzardini:::

«LA NACIONAL»

GRAN CASA CELLI

Gran fábrica de chocolatinas, confituras, y dulces en general

Establecimiento premiado con medallas de oro y las mas altas recompensas en las exposiciones universales

TELEFONO CALLE TACUAREMBO NUMERO 19 A

LAS DOS COMPANIAS

Unica casa especial en quesos de la Colonia Suiza

SURTIDO PERMANENTE de productos porcinos, conservas de todas clases y quesos extranjeros. Es el establecimiento más antiguo en el ramo y el que ha acreditado más sus preparaciones. Atiende toda clase de pedidos para la Capital y campaña.

102-CALLE CONVENCION, 164-MONTEVIDEO

JULIO MAILHOS

Gran manufactura de

Tabacos, cigarros y cigarrillos

Máquinas con privilegio exclusivo

PRODUCCION

Un millon de cigarros por día

HEBRAS NEGRAS ESPECIALES



A 8 CENTÉSIMOS EL PAQUETE

Las renombradas hebras negras especiales

Calidad excepcional

Elaboracion perfecta

A 6 CENTÉSIMOS EL PAQUETE



A 6 CENTÉSIMOS EL PAQUETE

Las de mayor venta en la República

TABACO LEGÍTIMO DE PUERTO RICO :::::

sin ópio y sin nicotina

HABANO XXX-BAÑIA FLOR

ELABORADOS CON TABACOS SUPERIORES

Recibidos directamente de los grandes centros de producción

Unicos concesionarios de la «Havana Tabaco Company», para la venta en el Uruguay y gentina de los cigarros habanos

Victor Hugo

Jabonería, Velería y Estearinería Francesa  
DE JUAN HARAMBURE

FABRICA ESTABLECIDA EN LA PLAZA 20 DE FEBRERO-UNION



Establecimiento montado con maquinaria de los sistemas más modernos que se conocen hasta hoy. Fabricación especial en velas, jabones, las cuales pueden competir en calidad y precio con sus similares extranjeros. Velas con sus envases en cajas superiores. Jabones de buena elaboración. Recomendamos los jabones blancos para lavanderas, amarillos especiales, vapor, amarillo primario, vetado, marino, español, tocador y jabones de todas clases, grasas, velas de sebo de calidad superior a precios que

Escritorio y Depósito: Cerro Largo 243, esq. Avenida La Paz, 102, Montevideo. Teléfono La Uruguay 727 y Cooperativa 224.

El secreto de la belleza...

ESTÁ EN EL USO DE LA

CREMA LIQUIDA DE MIEL Y ALMENDRAS

Unica que por la doble influencia de sus componentes no perjudica el cutis. Suaviza y rejuvenece el rostro. Depósitos principales: Farmacia y Drogueria de Beisito y Ca., Avenida 18 de Julio esq. Rio Negro y Farmacia «El Cóndor», Durazno esq. Tacuarembó.

Descubrimiento científico

Unico sistema de éxito para la extracción de dientes sin dolor, operándose las mas rigurosas condiciones asepticas y antisépticas.

D.R. JULIO LORENZO

DENTISTA CIRUJANO

Consultorio. Calle Colonia, 116 - Montevideo

Crema líquida  
MACARINA

PREPARACION  
IDEAL PARA  
EL CUTIS:::



Suaviza, humedece y da al cutis el más bello color blanco anacardado. Es la más higiénica e inofensiva. Depósito en el Uruguay, FARMACIA DE LA ESTRELLA Uruguay, 201 - Montevideo

De interés para las damas

El colorido ó tono propio del rostro se obtiene con el preparado por la Société des parfums et des produits de Parí, Pídanse en la BOTICA DEL «LEON DE ORO» CASA FUNDADA EN EL AÑO 1839 Calle 18 de Julio, 58, esq. Convención, 179-181 MONTEVIDEO

El dolor de muelas

SE EVITA USANDO EL SIN

IGUAL DENTRÍFICO

EL IDEAL DE LA HIGIENE

Unicos introductores en la Rep. O. del Uruguay

CALLE URUGUAY NÚM. 126

De venta en todas las farmacias, droguerías y peluquerías

Molino y Fideletería

DE LAS TRES ESTRELLAS

DE BARTOLOMÉ PARIDONE

SUCESOR DE SERVETTI Hnos.

Elaboración sistema Austro-Húngaro. Especialidad en fideos, harinas de maíz y harina de garbanzos. Depósito permanente de sémola, ascuas, trigo y maíz pisado, afrecho, afrechillo, granza y gajo. Teléfonos: Las dos Compañías. CERRO LARGO Nrs. 317, 319 y 321 MONTEVIDEO

Casa importadora

DE JOYERIA Y RELOJERIA

130-CALLE URUGUAY-130

Novidades permanentes en joyas y relojes recibidos de casas europeas. Taller especial para la observación y composición de relojes y todos los artículos del ramo. Trabajos garantizados.

CARLOS BAUER, MONTEVIDEO.

LA TRINIDAD

Fabrica de conservas alimenticias

De Leopoldo Rappalini é hijo

Especialidad en legumbres conservadas, carnes y pescados en escabeche, adobos, etc. etc. etc. Legumbres de cárnica, y adobos elaborados en su propia cocina, especialmente para las marinadas. Trabajamos expresamente para las casas más conocidas y acreditadas de Montevideo: todas nuestras conservas han sido debidamente analizadas por el Intendente y distinguido químico señor José L. Cossio. Se atiende cualquier clase de pedidos precios sin competencia. Para mayor prontitud en los pedidos, háganse por el teléfono «La Uruguay», número 1672.

VILLA DEL CERRO

Nueva Fábrica de balanzas

Pesas y medidas métricas

DE JUAN NEGRI



Se fabrican balanzas de todas clases. Especialidad en balanzas de chapa de aluminio para uso doméstico y de cocina para la campaña. La casa se encarga de toda construcción de las mismas, desde la del miligramo 0.0020 hasta la de mayor capacidad. Todos los trabajos son garantizados, a precios sin competencia.

CALLE AGRAVADA, 61. MONTEVIDEO

Casa Tedeschi y Ca

ÓPTICA:

Se atienden prescripciones de los médicos oculistas.

SECCION ESPECIAL, contando los célebres anteojos con cristales americanos.

OBJETOS PARA REGALOS:

PARAGUAS, SOMBRILLAS, ABANICOS, BASTONES, CARTAS, PORTAMONEDAS, BALIAS, ETC. ETC.

--18 de Julio, 160

Entre Arapey y Daymán

La casa recibe directamente todos sus artículos.—Se atienden pedidos de campaña. Siempre novedades!!

SOLICÍTESE CATÁLOGOS

MONTEVIDEO

MUTTONI Hnos.,

Fabricantes de artículos ru-

nales.

La Garrapata

debe combatirse bañando las haciendas con los

---Bañaderos "Muttoni"---

para que la operación resulte fácil, rápida y económica.

SOLICÍTESE CATÁLOGOS

MONTEVIDEO

MUTTONI Hnos.,

Fabricantes de artículos ru-

nales.

S. PINTOS RIOS Y C.<sup>a</sup>

Unicos introductores de toda clase de aparatos para la gasificación del kerosene. Aparatos para gas en general

Av. 18 de Julio, 129-133 MONTEVIDEO

LÁMPARAS "A. B. C."

PRECIO DEL MECHERO COMPLETO: \$ 3.00

Nueva boquilla para luz incandescente á kerosene, adaptable á cualquier lámpara. Poder lumínico de 50 bujías.—Consume UN LITRO de kerosene cada 18 horas.

Los productos de la casa

R. Penadés é hijo

son solicitados en toda la República

Proceden de uno de los Establecimientos más antiguos en el ramo

Soda-menta Penadés, de gran éxito

Curaçao espumante

Kola champagne

Jarabes de frutas

Tamarindo, limón, grosella,

granadina, frutilla, etc. etc.

Fabrica: Avenida General Rondeau

esq. Francisco Tajés-Montevideo

Se sirve de inmediato todo pedido de campaña

Joyería, Relojería y Bazar

DE ALBERTO CAYO

Importador directa de alhajas, relojes y objetos de bazar de las principales casas europeas. Especialidad en joyas y relojes sin competencia.

Av. 18 de Julio, 5

VIDEJO

MUSEO INFANTIL

CASA IMPORTADORA

Bazar, óptica, juguetería y mercería

DE JUAN QUADRI

Especialidad en Antojos, Lentes y Gemelos, para todos los usos. Unico importador de los famosos cristales Crown-Glase, para lentes y antojos. Se despachan prescripciones médicas. Ventas por mayor y menor. Teléfonos: La Uruguay, No 952, La Cooperativa 790.

18 de Julio 86. MONTEVIDEO.



márgenes: acedera, acelga, achicoria, albahaca, apio, berros, cardos, coles, espárragos, espinacas, nabos, perejil, perillito, pimientos, puerros, rabanitos, radicheta, remolachas, salsifios, etc.

**ARROZICULTURA**—Se plantan estacas de olivo.

En este mes se comienza generalmente a recojer la fruta de los naranjos, limones, etc. Es también tiempo oportuno para sembrar las semillas de esas frutas.

Al efecto, en tierra bien preparada y estercolada o con abono maduro, se hacen los almácegos enterrando las semillas tres ó cuatro centímetros.

En los almácegos ó viveros se trasplantan los arbolitos de hoja perenne.

**INJERTOS**—Siguen haciéndose de púa y corona si las yemas no hubiesen reventado y se hacen también las de aproximación. A los injertos ya brotados, que lo necesitan, se les pondrán tutores para que el viento no los quiebre.

**SILVICULTURA**—Se termina la plantación de árboles que no hayan sido cultivados en maceta.

Se hacen almácegos de toda clase de árboles y arbustos, en tierra bien preparada y suficientemente suelta ó arenosa y resguardados de las heladas.

**VITICULTURA**—Continúa la plantación de barbados y sarmientos y los injertos sobre mesa ó en sitio, los acodos y la poda definitiva. Se da un tratamiento á las vides que sufren de antracnosis, con ácido sulfúrico, 10 cl. ó 5 y medio litros de éste, en cien litros de agua, cuya solución se aplica con un pulverizador empalmado ó con pincel. Se empieza á atar la vid á los alambres ó tutores. Si las vides empiezan á brotar, conviene azufarlas, con azufre puro ó adicionado con sulfato de cobre ó con sulfato cúprico que puede adquirirse en varias casas de esta plaza que venden artículos para la viticultura.

En la bodega se prosiguen los trabajos del mes anterior.

**FLORICULTURA**—Se recorta el césped y las borduras que lo necesitan; se renuevan los macizos, se trasplanta, carpe y riega, etc.

En almácego ó de asiento se siembran las mistas plantas que en el mes de Agosto y además: ageratum, agrostis, aster (reina Margarita), datura (floripon), dianthus, digitalis, godetia, gypsophila, gomphrena, helianthus, helichrysum, iberis, ipaciens, linum, lupinus, mirabilis, nysotis (no me olvides), perilla, portulaca, pyrethrum, salvia, scabiosa, stipa, tagetes, tropeolum, veronica, vinca, zanthemum, zinnia.

Se pueden plantar macizos de dalias criadas en macetas ó cama caliente, de albas (fuschias) y pelargonium de un año, rosales de maceta, etc.

**APIICULTURA (ABEJAS)**—En este mes las abejas madres ó reinas, comienzan la postura y las obreras salen en busca de provisiones; sin embargo, si hace mal tiempo se trastorna su labor y será conveniente verificar si las colmenas carecen de miel para suministrarlas.

**SERICICULTURA (GUSANO DE SEDA)**—Con los primeros calores debe nacer el gusano; pero si esto no ocurriera, se avivará la semilla.

Antes de proceder á esta operación, obsérvese si la morera comienza ó tiene ya hojas. Entonces en una pequeña pieza se construye una hornilla de ladrillo para producir un calor suave y constante. Colócase la semilla á cierta distancia de la referida hornilla, sobre coque ó sobre superficies cubiertas con un lienzo, y encima de la semilla una ligera tela de lana para preservarla del polvo.

Estando así preparado se eleva la temperatura de la pieza á 17 grados centígrados, el primer día,

y se aumentará un grado por día hasta el sexto y séptimo que será de 22 grados, el octavo y noveno 23 grados y en adelante 24 grados. Apenas nazcan los gusanos se llevarán á las camas.

**CONSEJOS**—El hacarero ó cultivador recién instalado y que por esta razón tenga poco sembrado que cuidar, debe aprovechar la primavera para roturar las tierras incultas que se proponga sembrar más adelante.

Las tierras trabajadas con anticipación y con esmero le producirán buenas cosechas.

**Enfermedades criptogámicas de la vid**

**OPORTUNIDAD DE TRATAMIENTO**

Varias son las fórmulas que se emplean para combatir las enfermedades criptogámicas de la vid; pero sea cual fuere la que se adopte, el momento oportuno para aplicarla, es igual en todas y puede decirse que debe sujetarse á las siguientes reglas:

Hacer las primeras aplicaciones cuando los tiernos brotos de la vid alcancen como máximo 20 centímetros de largo.

Las segundas aplicaciones se harán 20 ó 25 días después de las primeras.

Si después estuviere el tiempo húmedo, las aplicaciones se repetirán con intervalos de 15 ó 25 días hasta que reaparezca el buen tiempo.

Para que pueda considerarse garantida la vid, tanto los pitapanos como los frutos deben estar recubiertos de solución.

Siempre que se presente una invasión se deben repetir las aplicaciones cúpricas, sin titubear.

**Notas montevidenses**

Montevideo también tiene su vida musical, un alma que se manifiesta cuando la población se reúne en sus salones, en los teatros, en el alma que late vibrante de sonidos sublimes. Esa alma llenó en el último mes, con la amplia onda de sus armonías, todo nuestro exquisito ambiente artístico.

Fue un desgranamiento de notas, un derroche de melodías sin término. El público montevidense vivió vibrando al unísono de la sublimidad del divino arte.

La temporada se inició con la potencialidad dramática de dos coros de la escena: María Guerrero y Fernando Díaz de Mendoza; que fueron algo así como una anunciación de lo que esperaba á Montevideo. Vino después Haricléa Barceló, la soprano admirable, tan gentil en el canto como inteligente en la parte dramática. Con la compañía en que venía la Barceló despertaron de su sueño, desde el año pasado, «Iris», «Mignon», de Massenet, «Tosca», «Gli Ugonotti», «Don Pasquale» y el «Faust», puestas en escena con irreprochable corrección, interpretadas por una orquesta compuesta de entendidos profesores. Se movían aun las bambalinas del Solís, cuando inició sus representaciones la gran ópera con esa falange lírica que nos visita todos los años, con Rosina Storelio, estrella del arte, estrofa del poema del canto. Volvió á reinar el arte, á surgir con más potencia que nunca, á triunfar en el sendero de flores que nacen saludando á la gloria de Europa.

Wagner, el músico filósofo, cuyas producciones con letras y símbolos, determinan una época en la historia de la música, cautivó una vez más á los espíritus, llevó al alma nuevas y multiformes emociones de belleza producidas por su «Tristán é Isolde», esa maravillosa

pieza en la que el gran educador de los tiempos modernos puso toda la poesía de su heterogéneo estilo.

¡Qué lástima que no toda la amplia sala de Solís experimentara las mismas sensaciones ante la prodigiosidad de la concepción de Wagner. No todo el público comprendió las complicaciones de esa música superior escrita solo para los elegidos, para los que adivinan la suntuosidad del sonido, el simbolismo de la resonancia, el ritmo y los colores de la armonía.

Ahora la compañía Nardi y Bonetti nos abandona después de habernos hecho experimentar gozos indefinibles, complaciéndonos á todos los espíritus con la variación de las selectas obras de su exquisito repertorio.

Para nadie que haya visto y oído á Mieczko Horszowski será un misterio de que ese niño de once años constituye un fenómeno único, un milagro de la naturaleza, un privilegiado de la gloria.

Mieczko nació en Lemberg (Polonia) donde fué presentado al público como ejecutante en el piano á los tres años de edad.

Estudió el grandioso instrumento con el célebre maestro Lecetizki, llegando á dominarlo casi por completo, y animado con la poderosa ejecución de que era capaz, se fué á Italia, cuna del arte, donde nada menos, halló obituras las puertas de La Scala de Milán.

Allí dió un concierto en el que se hicieron 9.000 libras de entradas. Antes había dado dos audiciones: una en el Conservatorio y otra en Teatro Lírico con la sala completa, una sala que puede contener 1.800 personas.

Al escenario de la Scala, fué conducido el célebre pianista por el maestro Mugnone que dirigía una orquesta, la que dió principio con el «Concierto en Re menor de Mozart», siguiendo después el «Concierto en Sol mayor de Beethoven» con el que arrebató al público delirante de entusiasmo. Mieczko Horszowski ha venido á nuestras playas donde ha dejado la luminosa huella de su prodigio, una estela resplandeciente de lirismo, una onda infinita de dulzuras musicales.

En la elegante sala del teatro Urquiza dió cuatro conciertos en los que ejecutó música de Chopin, Schumann, Bach, Beethoven, Liszt, Grieg, Mendele-ohn y otros genios del tecnicismo y de la melodía.

Su mano, que apenas alcanza á la octava, pero que se asemeja á la de Rubinstein, recorrió el teclado, arrancó melodías, descubrió ignorados secretos, hizo descender desde el alma del público arrojado en éxtasis, sobre su frente apolínea, una corona inmarcescible de gloria.

**El curtido de las pieles**

**FOR LA ELECTRICIDAD**

Por difícil que sea explicarlo, es lo cierto que, existiendo dos procedimientos electrónicos para el curtido rápido de las pieles con resultados completamente satisfactorios, tanto por la calidad como por el costo, la adopción general de ese medio de acelerar una operación que ha sido tan lenta en otros tiempos, no es tan rápida como parece ser de desear.

Los procedimientos están reconocidos como decididamente útiles y prácticos, pero al parecer tendrán que esperar el ejemplo al del americano Mr. George E. Burton.

Las cubas de este inventor al mismo tiempo que mantienen la agitación del líquido por medio de dos paletas, evitan de un modo eficaz el peligro del contacto de las pieles con los electrodos. Además, el procedimiento de Burton es un adelanto en cuanto á ser completamente eléctrico, porque el pelado de las pieles y la preparación del

jugo curtierte se hace también por la electricidad. Para la pella se colocan las pieles en cubas rectangulares, de poca profundidad, que contienen una disolución de cal y arsénico. En una extremidad de esta cuba se introduce un electrodo de plomo, y en la otra un ánodo de carbono.

La homogeneidad del líquido se conserva por la agitación que produce en rueda con paletas esferizadas. Las pieles se mantienen en esta cuba de 30 á 50 minutos, de los cuales la corriente pasa de 15 á 20 minutos. El separar después el pelo por completo se hace mecánicamente. La fuerza electromotriz que aplica este inventor es de 16 á 20 voltios, y curte las pieles de ternera en dos ó tres días y las de vaca en diez ó doce, de modo que lo que es en tiempo no adelantará los procedimientos acreditados á que nos hemos referido.

La extracción de tanino de las meteras curtiertes, que exigía á nuestros antepasados tres semanas, Mr. Burton la practica en 30 minutos. Los sacos de curtido se introducen en una cuba rectangular con agua y se hace pasar una corriente muy intensa que eleva el agua rápidamente al hervor, y á los 30 minutos las cortezas resultan completamente agotadas y el jugo puede hacerse desde luego. Como en el caso de que los vapores de la ebullición salieran al aire libre arrastrarían alguna parte de la materia útil, Mr. Burton recoge estos vapores, los condensa y los une á los jugos, evitando así toda pérdida de materia útil.

Las pieles sometidas al curtido eléctrico no absorben el tanino de una manera uniforme en razón del tiempo. En los cinco primeros días la absorción es la más fuerte, y en los días restantes, nueve, va en disminución hasta llegar al día 14 en que cesa totalmente de absorber. Se hace presumir que se llegará á otro progreso que consista en un agotamiento metódico de los líquidos, poniendo los más fuertes al principio y haciendo pasar sucesivamente los líquidos debilitados á las cubas siguientes, como se hace en otras operaciones químicas.

**UNA DINASTÍA**

**EL PRINCIPIO**

Genia el viento á través de los bosques; las hojas amarillentas, en su última hora, con los vientos matinales de la aurora, se agitan temblorosas en las ramas de los árboles; un ligero soplo las desprendía de ellos y las hacía caer como una lluvia sobre el húmedo césped. Un joven recorría, cabaliero en un corcel, las tortuosas sendas del bosque persiguiendo á un gamo que escapaba á sus flechas. Montado sobre un vigoroso caballo, pasaba sin obstáculo los arroyos, acrecentados por las lluvias y las espinosas zarzas. Animado por su placer favorito, había llegado á lo más espeso del bosque, cuando oyó tras de sí el débil, argentino sonido de una campanilla; creyó que era la del manso de un rebaño que se había perdido entre sus matas. Pero el sonido se aproximó. Agitábase regularmente la campanilla como si la mano del hombre la tocara, y el caballero sintió un movimiento dulce y religioso trasladar su corazón. Aquel ruido armonioso y acompasado, le recordaba la elevación de la hostia durante la misa, á la que asistía todos los días, y la campana resonaba humilde y reverencia bajo las verdes hojas del bosque que cubía las bóvedas de la naturaleza.

El caballero miraba para todos lados. Por fin, vio salir desde una senda que conducía á la ciudad, á un sacerdote llevando en su

mano el copón de plata que encendía la Santísima Eucaristía, el cuerpo y sangre del salvador del mundo. Un criado acompañaba al sacerdote y hacía sonar la campana. Las lluvias habían hecho crecer á torrente los arroyos: el santo hombre no sabía como pasarlos. Acababa de determinarse á descender para pasar el río por el vado, cuando el conde llegó cerca de él, se apeó del caballo, echó una rodilla en tierra para recibir la bendición del hombre de Dios, y habiéndola recibido lo ofreció su caballo. El sacerdote aceptó, pasó el arroyo á caballo, el conde le siguió á pie hasta el hecho del moribundo, asistió al difunto en la santa ceremonia. Admirado de que devolviera al conde Rodolfo de Habsburgo, el caballo que le había prestado; empero, el religioso señor rehusó, y como insistiese el sacerdote:

—No quiera Dios, padre mío,—respondió el conde—que sea tan orgulloso, que me atreva á servirme jamás de un caballo que he llevado á mi Criador; guardadlo, pues, padre mío, cual una prenda de mi devoción á nuestra santa orden; de hoy más, pertenece á la Iglesia.

El sacerdote se retiró colmando al caballero de elogios y bendiciones. Diez años más tarde, el padre sacerdote que había llevado el Viático, era capellán del arzobispo de Maguncia, y el conde Rodolfo de Habsburgo era uno de los candidatos al imperio. El sacerdote se acordó de que este señor se había humillado ante él, quiso devolverle los honores que de él había recibido. Su empleo le daba un gran crédito con el arzobispo; este lo tenía á su vez sobre todos los electores; Rodolfo de Habsburgo, obtuvo la mayoría de la Dieta y fué elegido rey de los Romanos, y el 20 de Octubre del 1263 fué coronado emperador de Alemania y revistió en Arquisgran los ornamentos imperiales de Carlo Magno.

Renó con gloria, con prudencia; reparó los desastres causados por las guerras de Hohenstaufen; conquistó la Bohemia y el Austria, y murió en Spiro en 1291, á los setenta y cuatro años de su edad, dejando á la Austria como dominio patrimonial á sus descendientes.

**EL FIN**

Era el día de Corpus del año 1737. La procesión del Sacramento se desplegaba majestuosamente por las calles de Viena, rodeada de todos los esplendores de que las almas fieles se complacen en rodear aquel día de triunfo al Dios humillado en Belén y en el Calvario. Inclinábase todas las frentes al pasar la radiante hostia, y nubes de incienso, mezclada á una lluvia de rosas, se levantaba en torno de ella. Doblában la rodilla los soldados y rendían las armas, y la comitiva se adelantaba con lentitud, cuando de repente de un batallón de croatas se alzó una voz:

—Arrestad al desertor, no lo dejéis escapar.

A aquel grito, un acólito que marchaba al lado de las filas de sacerdotes llevando un incensario, lleno de terror, se refugió bajo el palio, como bajo de un inviolable asilo.

Es el desertor de Ruch,—gritaban los croatas que estimulados por su oficial, hicieron abrirse paso por las alas del pueblo y llegaron hasta el fugitivo.

Amenzado de más cerca, temblando de terror, no sabiendo cómo huir, viendo delante de él las cadenas y el suplicio, el desgraciado se arrojó sobre el sacerdote que llevaba la hostia, y se arrojó con él, resistiendo con un desusado vigor á cuantas querían arrancarle de aquel último asilo. Hubo un instante del taller, ó los cuantos milagrosos de galanes atrevidos.

En las calles, en las veredas del barrio, todos se encontraban, tropiezos, se revuelven en precipitadas vueltas. Hay en aquellos fiabres y locura. Se saldan al paso, se disculpan unos, se enfurecen otros, en muchas lenguas, en todos los tonos, en todas las formas, y el bullicio se hace solo, se aumenta y se disminuye con una elasticidad de goma y de nervios. Es que todos llevan una idea única: comer; un único deseo: descansar.

El sol se ha metido ya por Occidente, y de su paso solo queda un recuerdo de luz sin rayos, un claror grande de naranja y oro y sangre, como una inmensa mancha de morena avergonzada. Es la hora fatal de la tristeza y las nostalgias. Hay una influencia irresistible sobre las almas en ese término de lucha callada de la luz y las sombras; vive un silencio ahogado en los aires indecisos que pe-

creble to: sacerdotes, soldados, hombres; niños se agolpaban, se amontonaban en una horrosa confusión, cuando llegaron á desprendarse del sacerdote, se percibió que en aquella emoción sacrilega se había roto la Custodia y la hostia; probablemente, había caído al suelo, y pisada había desaparecido; no se pudo encontrar ni el menor fragmento de ella.

Extendióse por toda la ciudad de Viena una gran consternación; el emperador Carlos IV, el descendiente de Rodolfo de Habsburgo, príncipe piadoso y prudente, se llenó de dolor, é hizo levantar un monumento donde se había verificado aquel sacrilego atentado; empero, le faltó firmeza para castigar á los culpables, y de cualquier modo que él hubiese usado de aquella indulgencia, el hecho es que aquella fué una época de desgracia para el rey Carlos. Las dos guerras que siguieron le arrebataron á Nápoles, la Sicilia, la Bosnia. Perdió las conquistas que el príncipe Eugenio había adquirido, y poco tiempo después murió, joven todavía, sin heredar varones, dejando á su hija María Teresa en una crisis, de que no se salvó, sino abandonando la Sicilia y una parte de la Lombardia.

Observaron sus contemporáneos que lo mismo que la gran piedad de Rodolfo de Habsburgo con la Santa Eucaristía, había levantado su casa al colmo de las prosperidades, el poco ardor de Carlos IV en vengar el ultraje cometido con aquel adorable misterio, le trajo la numerosa serie de adversidades que lo condujo á la muerte, y que pareció extenderse todavía hasta su nieto, la desgraciada Antonieta, que pereció en un cadalso en la revolución francesa.

En la ley antigua Dios castigaba y castigaba sin tardanza, á los reos de la Arca de la Alianza, sombra y figura del adorable Sacramento. ¿Podemos dudar que no venga la causa de su propio hijo, de esa carne y de ese sangre inmolada á la justicia, y presente entre nosotros por un prodigio de amor tan desconocido? La palabra de la escritura es infinitamente dulce y misericordiosa. El Señor recompensa á los justos hasta la milésima generación; castiga á los culpables hasta la cuarta.

**EL visconde San Javier.**

**LECTURA AMENA**

—Dos pasajes para Marsella que para mí y otro para el señor, que es mi hermano.

—¿Los nombres?

—Carlos y Eduardo Trigo.

—¿Trigo? Pues no hay pasaje.

—¿Por qué?

—Está prohibida la exportación de cereales.

El sacerdote acaba de celebrar un matrimonio.

Después de la ceremonia, dirigiéndose á la recién casada exclamó:

—Señor usted todo un buen mozo.

—Gracias.

—Es usted muy honrado y yo volveré usted á casarse en su vida con otro hombre como ese.

Un leguero pidió á un comerciante que le aconsejara todas las piezas de pollo que tuviese para unos pastos bonos, y cuando los hubo visto todos dijo poniendo una pica sobre el mostrador:

—No veo ninguna pieza como este pastado y lo siento, porque necesitaba una cuarta para un ramito.

—¿Por qué no me lo ha dicho antes y no me hubiera molestado tanto?

—Tomapues no lo ha podido ver yo mismo sin pedir favores!

Entra por los ojos en el alma, y le oprime, y le ahoga, y le hace sentir esa misma angustia que parece exhalar muy quedo, la tierra que se une bajo sombras. La agonía de la vida debe ser un rememorar la agonía de la luz soberana. En las dos transiciones debe haber una misma angustia, un igual dolor.

Las calles del Barrio Remón Norte empiezan á ahogarse con la corriente humana que termina.

Ya sólo quedan transeúntes y ciegos que pasan en busca del próximo almácego de comestibles, de la venta próxima. Las muchas ventanillas que se abren en lo alto de las casas, se iluminan, abiertas unas, cerradas otras, y en conjunto tienen una vaguedad de parentesco á aquellos castillos encuartados de los cuentos de la infancia, de los sueños la edad pasada.

Sin embargo, la vida prosa, la vida ordinaria de los días, se manifiesta claramente. De un lado se

## FOLLETIN

### Manuel Medina Betancort

# De la vida

## NOVELA NACIONAL

Es al atardecer. En el barrio empieza el rumoroso afán de siempre, cuando la luz se va con el sol lejano y las sombras flotan con la noche próxima. La ventana de calles que reparten en porciones desiguales las casas endebles de un barrio hecho á prisa, con charcos acumulados, destaralados y estrechos los más, en arte casi, con los adornos que puede pedir un obrero y los que un constructor usurario puede dar,—comienza á llenarse de un mosaico de humanidades esclavas del trabajo, del trabajo vil,

del mecánico hacedor del quaker bruto, de ese último peldaño social que muestra fuerzas de bestia y recoge pan duro y negro. Son los hijos de las tradiciones condenadas á amasarse el pan con el sudor de los brazos, porque la bestia le tienen montada á horca; judas en las espaldas desde proteos miteriaria, como un yugo predestinado y consentido á veces, y á veces también, quizás las más, surto con las fuerzas consumadoras y egoístas del que respira aire de arriba y tiene miedo de perder las bocanadas que le tocan de las alturas.

Es la hora en que manifiesta la pequeña Cosmópolis un fiambre de tránsito, de ruidos, de gritos, de risas á carcajadas, de caos y jura mentos extraños, en lenguas anheladoras de países lejanos, que parecen recién nacidos del Generis. Los barrios de América, de América nueva, América cosmopolita, tienen ese aspecto heterogéneo y

raro de las colchas de camas por tres, hechas de retazos de género de todos los colores y de todas las calidades. La Europa vieja, madre exuberantemente fecunda, arroja sus hijos muertos de hambre á las tierras nuevas de una madre incipiente, que parecen desde lejos desde la madre cansada y caluza, ofrecer á todos un festín donde para todos hay un asiento. Sin embargo, hay el mismo poco pan y la misma mucha hambre.

Con una estrella de oro por derriero, con una esperanza ambiciosa de cambios encontrados al primer gesto de un brazo, con un sueño magnífico en su ambición, atravesó los hijos desheredados de todas las viejas razas, ese pedregal infinito que deja el mundo colmado de años y miserias, del Mundo prodigo y feliz, del Mundo desolado, Soñado, Prometido, de la Tierra de Bendición que se hace diosa para triunfar del mártir de Judea.

Y llegan á esa Tierra... Y la misma hambre, la misma legión de los tratos pidiendo pan, los mismos embrutecidos luchando por la puerca vida. Hay entonces en sus ámbitos envidias, un derramamiento de sueños que despiertan á golpes de verdades tan brutos como asesinos. Y hoy como ayer, y aquí como allí, hay que doblar las espaldas y pedirle á la negra Tierra, la venta del pedazo de pan de cada día. Hay á veces en las multitudes humanas algunas razas cuando se pierden los sueños y se destruye el alma.

En el barrio, todos los que viven en el vuestro del trabajo, ligero, siempre ligero, desde lejos, desde la ciudad cercana, los nombres con el saco al hombro, la herencia en la mano; las mujeres, obreras de fábrica, costureras asalariadas ó modestas de pobre, en grupos de tres, de cuatro, con la tarea del día siguiente disimulada en el rebozo insignificante unas; otras comentando las inci-

dencias del taller, ó los cuantos milagrosos de galanes atrevidos.

En las calles, en las veredas del barrio, todos se encuentran, tropiezos, se revuelven en precipitadas vueltas. Hay en aquellos fiabres y locura. Se saldan al paso, se disculpan unos, se enfurecen otros, en muchas lenguas, en todos los tonos, en todas las formas, y el bullicio se hace solo, se aumenta y se disminuye con una elasticidad de goma y de nervios. Es que todos llevan una idea única: comer; un único deseo: descansar.

El sol se ha metido ya por Occidente, y de su paso solo queda un recuerdo de luz sin rayos, un claror grande de naranja y oro y sangre, como una inmensa mancha de morena avergonzada. Es la hora fatal de la tristeza y las nostalgias. Hay una influencia irresistible sobre las almas en ese término de lucha callada de la luz y las sombras; vive un silencio ahogado en los aires indecisos que pe-

netra por los ojos en el alma, y le oprime, y le ahoga, y le hace sentir esa misma angustia que parece exhalar muy quedo, la tierra que se une bajo sombras. La agonía de la vida debe ser un rememorar la agonía de la luz soberana. En las dos transiciones debe haber una misma angustia, un igual dolor.

Las calles del Barrio Remón Norte empiezan á ahogarse con la corriente humana que termina.

Ya sólo quedan transeúntes y ciegos que pasan en busca del próximo almácego de comestibles, de la venta próxima. Las muchas ventanillas que se abren en lo alto de las casas, se iluminan, abiertas unas, cerradas otras, y en conjunto tienen una vaguedad de parentesco á aquellos castillos encuartados de los cuentos de la infancia, de los sueños la edad pasada.



# Exito sensacional ANTEOJOS Y LENTES

con cristales del Dr. FRENCH

Representantes exclusivos en el Rio de la Plata

18 DE JULIO N.º 18 — MONTEVIDEO

BRUSONI Y LASCANO

Unicos que conservan y

mejoran la vista:::

hace uso de una botella rodeada de estopas en la extensión conveniente. La cabeza estará cubierta con un arañal de esta especie. Se introducirá al cuello de la botella por uno de los lados y se meterá el líquido en pequeñas porciones provocando movimientos de succión con la mano libre en la garganta del animal.

Según sea este, varían los detalles del procedimiento, así en la que respecta a la posición de la cabeza, como en lo concerniente al modo de vaciar el líquido.

Si se trata de un buey, el ayudante, que deberá ser vigoroso, se colocará al lado del cuello y por detrás del cuerno; alargará el brazo lo más cerca posible del animal y pasándolo entre ambos cuernos cogerá el hocico apretando los dedos en las mandíbulas y oprimiendo el tabique nasal entre el pulgar y los demás. Con la mano libre, cogerá el cuerno más próximo, y obligará al animal a que haciendo un movimiento de cabeza levante la nariz. Cuando esto se consiga serán inútiles todos los esfuerzos que el buey haga para bajar la cabeza. En esta posición sostenida, sólo falta introducir en la boca el cuello de la botella y verter su contenido.

El método de hacer esta operación última, depende de los resultados que se quieren obtener.

Si se quiere que el buey padezca directamente en el cuajar para que la absorción produzca un resultado general, se mantendrá la cabeza alargada, y el líquido se verterá en pequeñas porciones para que el animal lo absorba a tragos. Si se trata, al contrario, de que el líquido llegue al herbario, como en los casos de meteorización, por ejemplo, se sostendrá el cuello extendido lo menos posible y se verterá de una vez todo el contenido de la botella. El líquido así trágado no podrá franquear el canal del esófago y caerá todo en el herbario.

## PRECAUCIONES

Si la salida de los gases es muy violenta, pueden sobrevenir vértigos, caídas o síncope por anemia cerebral, proveniente de la congestión de hiperemia de los órganos del vientre. Para evitarlo, basta aplicar, de vez en cuando, un dedo o toda la mano sobre la abertura de la cánula para impedir así la salida tan brusca de los gases.

La cánula no debe retirarse prematuramente, pues, por poco que persistiera la fermentación, la hinchazón puede reproducirse. Precisa, pues, dejarse dentro del estómago hasta que cese todo desprendimiento de gas, sea que esto demore algunas horas o días, aunque a la simple vista parezca peligrosa la permanencia de la cánula en el estómago de las reses por tiempo prolongado. La observación y la prudencia son los mejores consejos en este caso.

La cánula se mantiene dentro de la herida mediante ligaduras que pasan por las aberturas del torax y que se anudan sobre el lomo. La cicatrización de la herida se verifica lentamente, y en la mayoría de los casos sin la intervención de ningún tratamiento. Sin embargo, se la puede estimular lavando la herida de vez en cuando con una solución de ácido tánico al 5 por 100 de agua hervida, o con otra sustancia antiséptica.

Después de la operación, deberán someterse los animales por algunos días a una dieta severa; pues las materias que quedan en el estómago pueden obrar sobre las que vienen a introducir en él y producir fermentaciones anormales y por consiguiente nueva afección.

Los agricultores, los lomeríos y en general todos los traficantes en ganado, pueden, en caso de afección y sin pérdida de tiempo, aplicar el procedimiento indicado, que aunque conocido no parece de más recordarlo precisando el lugar de la punción y los útiles necesarios para ésta, esencialmente el trocar "ad hoc" de que no debe carecer ninguno de ellos.

A. DECLERCK.  
Médico veterinario.

## Los árboles más altos del mundo

Los árboles mas altos del mundo pertenecen a una especie de eucaliptus que se crían en Australia, de donde son originarios todos los árboles de este género.

Por su madera dura y resistente

y su alto tronco, tiene este árbol gran aplicación en la construcción y es también útil para la medicina y la talaría.

A demás de la solidez y dureza de su madera, ofrece la ventaja de ser inatacable por los insectos, lo cual hace que se le emplee en obras hidráulicas, construcción de navas y obras a queñas de carpentería. Dichos árboles, después de adquirir todo su crecimiento y desarrollo, llegan a medir 37 metros de altura; los hay que suministran tablones de 23 a 25 metros de largo y se conocen algunos ejemplares de la especie a que antes nos hemos referido que llegan a alcanzar 50 metros de elevación, siendo por lo tanto los árboles más altos del mundo como conjunto.

## Para exterminar las avispas

Para capturar las avispas y exterminarlas, se cuelgan de las ramas de los árboles donde anidan, frascos de cuello ancho llenos hasta la mitad de cerveza azucarada. La cerveza es para las avispas una verdadera golosina, las cuales la prefieren a las frutas, y vuelan en torno de las frascos hasta que se deciden a meterse en ellos donde mueren ahogadas en su golosina predilecta.

## Un pasto peligroso

Es este un pasto para climas benignos y cálidos, que da una extraordinaria cantidad de forraje nutritivo y apetecido por los animales de toda especie, pero cuyas cualidades invasoras son altamente peligrosas, a tal punto que una vez que ha logrado arraigar en un suelo de cultivo, es cosa nada menos que imposible extirparlo.

Cunde emitiendo rizomas en todos los sentidos al rededor del plé primitivo, y además por la semilla, que da en gran abundancia.

Esto lo han experimentado muy a su pesar los agricultores de varios de los estados en Norte América, donde hay actualmente grandes extensiones de terrenos férricos casi inutilizados para todo cultivo; por ejemplo, ni aún en muchos campos de cañaverales de Louisiana, y otros estado del sur ha sido posible extirparlo, pues cualquier trocito rizoma que quede en el suelo vuelve a brotar. Esto ha inducido a los gobiernos de estos estados a prohibir, por ley, la introducción y cultivo del Johnson Grass.

Salvo el inconveniente señalado es este un pasto de cierto valor.

Una vez bien arraigado, puede el Johnson Grass dar en los buenos suelos, de 3 a 4 y aún 5 cortes de pasto de medio a un metro de largo, al año, (en los cultivos de ensayos hechos en el Paraguay ha dado de 7 a 9 cortes al año); puede crecer en suelos pobres, aunque naturalmente, sin dar un rendimiento tan considerable; es muy resistente a la sequedad; en un período de sequía muy prolongada podrá secarse la parte aérea, pero la raíz vuelve a brotar con toda joranza apenas dispone nuevamente de un poco de humedad.

Soporta temperaturas de 2 a 30 bajo cero, sin helarse, de manera que aún en invierno suministra una crecida cantidad de forraje verde. Se lo puede multiplicar ya sea por semilla, la que es más fina que la de los demás sorgos, y debe emplearse fresca; la de más de un año pierde en gran parte, su facultad germinativa, o bien por pedacitos de rizomas, cuyo sistema es más seguro y a veces más económico.

El valor nutritivo del Johnson Grass a estado seco, comparado con la alfalfa, lo da a conocer el pequeño cuadro que a continuación insertamos:

Alimentos azoados, sorgo alpanse, 14 por 100, alfalfa, 18 por 100; alimentos no azoados, id 24 id, id, 42 id; grasas, id 2 1/2 id, id 3 id.

Al estado de forraje verde, la proporción de los elementos nutritivos se modifica un tanto a favor del Johnson Grass pues, este contiene solo 72 % de agua por 70 % que contiene la alfalfa.

Se ha podido observar algunos casos de envenenamiento, aunque es cierto muy contados, de

animales que han consumido este forraje.

Se le ha atribuido a la formación de ácido stibídico en los tejidos de la planta. Estos accidentes, que han ocurrido solo muy raras veces al ladamente, no constituyen un inconveniente suficiente para que se deje de aconsejar la introducción de este pasto en las regiones más especialmente afectadas a la eriza de cenado, si no se temiera que de aquí se hubiera propalado poco a poco, llegando a constituir un serio peligro para los demás cultivos.

## INDUSTRIA NACIONAL

### Nuestros progresos vinícolas

Al iniciar nuestras tareas, hemos querido honrar estas columnas destinadas a considerar el desenvolvimiento de actividades, que se opera en la industria del país, ocupándonos de los progresos alcanzados por el establecimiento vino de don Sexto Bonomi. Responde acertadamente a nuestro propósito, la brillante oportunidad que nos ofrece el acto de la Exposición de Higiene y Alimentación, celebrada por último en París, donde le fué otorgado uno de los premios más importantes con especial distinción honorífica al vino "Emperador", elaborado por el apreciable compatriota que nos ocupa.

El comentario justiciero que la prensa uruguaya ha hecho al respecto y la insospechable imparcialidad con que importantes diarios extranjeros han tratado este asunto, hablan con sobrada elocuencia de los méritos del vino "Emperador", y del inestimable esfuerzo hecho por don Sexto Bonomi para aportar a la respectiva industria aquel valioso exponente de prestigio.

Haciendo nuestras, pues, las opiniones a que referimos, las insertamos a continuación, en el orden en que se han venido publicando:

PARÍS, ABRIL 28.—El Jury de la Exposición de Higiene y Alimentación otorgó grandes premios a los siguientes señores:

Sexto Bonomi de Montevideo.  
José Casanova Torre, Pastorino y Raffo, de Agustini y Cia., y Saint Ilnos, de Buenos Aires.

Elías Villanueva, de Mendoza.  
Diploma de Honor con Medalla de oro, por especialidades, a Soldati, Craveri, Tagliabue.

Medalla de oro de primera clase a Francisco Lenzi, de Rosario; a El Lowre Argentino, Juado Ilnos, y Laurent Frères de Buenos Aires.

Esta distinción que mucho me honra, y que en tanto más estimo por afectar hondamente las intereses de una de nuestras industrias más importantes, viene a confirmar el buen concepto en que el público ha tenido al "Emperador".

Sin otro motivo saluda a Vd. atle. y se coloca a sus órdenes S. S. S.—SEXTO BONOMI.

### SEXTO BONOMI PREMIADO

Felicitamos efusivamente a nuestro apreciado y querido amigo don Sexto Bonomi por el Gran Premio otorgado a su vino "Emperador", en la Exposición Internacional de Alimentación e Higiene que acaba de inaugurarse en París bajo el patronato del Ministro de Comercio e Industria.

El Gran Premio constituye la más alta de las recompensas brindadas a los ganadores en aquel importante certamen industrial. Siguen después, en orden descendiente, la medalla de oro, la medalla de plata y la medalla de bronce.

Por lo tanto, nuestro estimado amigo, si no fuera tan modesto como es, tendría sobrado motivo para enorgullirse con esta nueva honorificencia que pone por las nubes los exquisitos productos de su reputadísima bodega.

De ahora en adelante las etiquetas del "Emperador", lucirán la condecoración del "Grand Prix", tan ambicionada por los artículos de todos los países, como que equivale a un título de alta nobleza legítimamente ganado en buena lid. Un fuerte apretón de mano al popular bodeguero que merecidamente triunfa en toda la línea.

"GRAND PRIX" AL VINO "EMPERADOR"—HONROSO PARA NUESTRA INDUSTRIA.

Acaba de celebrarse en París una Exposición de Higiene y Alimentación, en cuyo acto, ha figurado como uno de los productos en concurso, el vino "Emperador" de producción nacional.

El nombre de este producto ha sido objeto de mención especial, unido al de su propietario nuestro compatriota Sexto Bonomi. A nadie podría extrañar la excepcional importancia del acto realizado, donde nuestro vino "Emperador" aparece recompensado con el "Grand Prix", así y bien significativas distinciones. Esto importa un gran paso dado en el sentido de conquistar los más avanzados fines progresistas.

Atendidos, pues, por esta brillante perspectiva, que es creencia en la realización del ideal de nuestro definitivo adelanto industrial, al que propende sin descanso, en sus inagotables esfuerzos, don Sexto Bonomi.—El Tiempo, Mayo 3 de 1906.

RECOMPENSA AL VINO "EMPERADOR"—EL "GRAND PRIX" EN PARÍS.

Según verá el lector por la circular que publicamos en seguida, el vino "Emperador" conocido producto de nuestra industria, ha sido objeto de una recompensa honrosa en la Exposición de Higiene y Alimentación celebrada en París, recientemente. En este acto, en que deliberaron personas respetables le fué otorgado el "Grand Prix".—El Día, Mayo 3 de 1906.

HONROSO PARA EL SEÑOR BONOMI—NUESTROS PROGRESOS VINÍCOLAS—"GRAND PRIX" AL VINO "EMPERADOR".

Una noticia que recibirán con agrado nuestros lectores, es la que vamos a proporcionarles, relacionada con el buen concepto que nuestros vinos están mereciendo en el extranjero. La circular de nuestro viejo y apreciable industrial, don Sexto Bonomi, inserta al pie de estas líneas, nos da cuenta transcribiendo un despacho telegráfico lechado en París el 28 del mes actual, de haberse otorgado el "Grand Prix", al exquisito vino "Emperador", en la Exposición de Higiene y Alimentación, celebrada recientemente en aquella gran ciudad. El "Jury", que tal distinción hiciera de aquel producto de nuestra industria, estaba compuesto de personas competentes y honorables, como lo hacen saber otros informes que acaban de llegar. Nada tan profundamente halagador para el carácter nacional, como estas voces alentadoras que ce alzan en medio de aspiraciones austeras, concertadas por ideas altruistas de progreso y civilización; esas voces pronunciadas en un ambiente de insospechable imparcialidad, donde estos actos tienen honda repercusión en el alma de los grandes prestigios populares.

Doblemente halagador para nuestro país, donde muchas importantes industrias, salen recién del período embrionario, impulsadas tan solo por la acción de las propias energías batalladoras. Producto como el vino "Emperador", cuyos méritos han sido ensalzados más de una vez, bien merece la recompensa honorífica a que hacemos mención, como el mejor estímulo a hombres de inquebrantables actividades progresistas, como don Sexto Bonomi.—El Telégrafo Marítimo, Mayo 3 de 1906.

El vino "Emperador" EN PARÍS—RECOMPENSADO CON EL "GRAND PRIX".

La circular que publicamos al final de estas líneas, da cuenta de la distinción honorífica con que se ha premiado al conocido vino "Emperador" que elabora nuestro compatriota el señor Sexto Bonomi, presentado a la exposición de higiene y alimentación celebrada recientemente en París.

El hecho, como se verá, es dignificante para el señor Bonomi, y auspicio para nuestra industria vinícola.—La Tribuna Popular, Mayo 3 de 1906.

NUESTROS VINOS EN EL EXTRANJERO—"GRAND PRIX" AL "EMPERADOR".

Insertamos en este lugar una circular de nuestro apreciable y

viej industrial don Sexto Bonomi, informándonos de haberle otorgado el "Grand Prix" a su vino "Emperador", en la Exposición de Higiene y Alimentación de París.

Esta circunstancia, por sí misma, época de positiva engrandecimiento al señor Bonomi, añadiendo a la vez rumbos brillantes a las actividades del mañana, que han de ser indubitablemente productivas en aquella materia.

Es un digno coronamiento de los esfuerzos del Sr. Bonomi, persiguiendo el crédito de una importante industria.—La Nación, Mayo 2 de 1906.

NUESTRA INDUSTRIA VINÍCOLA—EL VINO "EMPERADOR", EN PARÍS.

Con el "Grand Prix" ha sido recompensado en la Exposición de Higiene y Alimentación, celebrada últimamente en París, uno de nuestros buenos productos industriales: el vino "Emperador".

Dada la importancia del acto en que se adjudicó aquel premio, pueden considerarse las proporciones que alcanzará, en el sentido de aceptar distancias en la escala de nuestros progresos industriales, para llegar al término de su verdadero engrandecimiento.

Publicamos a continuación la circular que a este respecto nos dirige el señor Bonomi, dando noticia de aquel hecho, sumamente honroso para su persona y para la industria del país.—El Siglo, Mayo 3 de 1906.

INDUSTRIA VINÍCOLA DEL URUGUAY—"GRAND PRIX" AL VINO "EMPERADOR".

Damos cabida con toda complacencia, en estas columnas, a la circular que el señor Sexto Bonomi nos dirige, a propósito de haberse otorgado al vino "Emperador" el "Grand Prix" de la Exposición de Higiene y Alimentación que se llevó a cabo en París.

Este hecho honrosísimo para la industria uruguaya, determina, bien a las claras, que lo que respecta del mérito de nuestros vinos, era antes problemático, aparece ahora con los caracteres de una solución digna, reflejo de una prosperidad brillante.

Cabe una sincera palabra de estímulo a nuestro laborioso compatriota el señor Bonomi, en quien reconocemos un factor "importante" en el asunto relacionado con nuestros progresos industriales.—El Bien, Mayo 3 de 1906.

GRAND PRIX AL "EMPERADOR"—CIRCULAR DEL SEÑOR BONOMI.

Tan ansiosos al pie de estas líneas una circular de nuestro laborioso industrial don Sexto Bonomi, participándonos el triunfo que su vino "Emperador", acaba de obtener en París.

Este importante producto de nuestra industria ha sido recompensado allí con el "Grand Prix", en la Exposición de Higiene y Alimentación.

Este hecho es bastante significativo para los que luchan de manera incansable, persiguiendo el engrandecimiento de nuestras industrias e implica más que un estímulo, la persuasión de que nuevos triunfos de esta índole, colocarán al país en día no lejano, en un grado de prosperidad brillante.

Compartimos con el señor Bonomi, el sentimiento de legítima satisfacción que ha de experimentar, a raíz del feliz coronamiento de sus actividades laboriosas.—La Democracia, Mayo 3 de 1906.

EXITO DEL VINO "EMPERADOR"—PREMIADO EN PARÍS.

Un hecho que caracteriza el grado de adelanto de nuestra nascente industria vinícola, es la actitud asumida por el jurado de la Exposición de Higiene y Alimentación celebrada en París, con respecto al conocido vino "Emperador" que elabora nuestro compatriota el señor Bonomi.

Una circular que este industrial nos remite y que con gusto publicamos, informa que aquel producto ha sido recompensado con el "Grand Prix" en el acto a que nos referimos.

El premio adjudicado al vino "Emperador" refleja verdadero honor sobre las industrias del país, haciéndonos prever el pronunciamiento de nuevos triunfos, en la medida, digna de los esfuerzos de hombres intsigables en sus propósitos de engrandecimiento in

dustrial, como el señor Bonomi.—La Razón, Mayo 3 de 1906.

EL VINO "EMPERADOR"—PREMIADO A PARÍS.

Es nota e facillotto industriale, signor Sexto Bonomi, ci ramette una circolare con la quale ci comunica che il suo ottimo vino "Emperador" ha ottenuto il Gran Premio all'Esposizione di Igiene ed Alimentazione di Parigi.

Questo successo riportato dal signor Bonomi dimostra chiaramente come l'industria vinicola della Repubblica sia buona ed apprezzata.

Nel ci congratiamo col signor Bonomi e crediamo fermamente che il gran Gran Premio ottenuto sarà di stimolo per migliorarsi sempre più i suoi prodotti.—L'Italia al Plata, Mayo 3 del 1906.

UNO STABILIMENTO VINICOLA IN MONTEVIDEO.

Como è noto l'Uruguay è un fertilissimo di vite che danno uve eccellenti e vini squisiti. Fra le varie marche che vennero esportate da emigranti distinti c'è quella di "Perdignero" bianco è nero che sorte dalla stabilimento proprietà del signor Sexto Bonomi e che è assai apprezzata dalla popolazione per il suo buon gusto e il suo prezzo relativamente discreto.

Il Sig. Bonomi, ha bodega in Sayago, situazione adatta e ricca di vigneti ed ufficio centrale in Montevideo calle Treinta y Tres 155.

Don Sexto laborioso ed intelligente ha saputo conquistarsi una numerosa clientela e il suo comercio di vini va sempre più aumentando.—L'America (Giornale Italiano indipendente, Buenos Aires, Febrero 23 de 1905).

L'AMERIQUE DU SUD A L'EXPOSITION INTERNATIONALE D'HYGIENE.

L'Uruguay a été dignement représenté par la maison Sexto Bonomi, à laquelle un "grand prix" a été accordé. M. Sexto Bonomi est un gros producteur de vins dont la qualité et le parfum sont très appréciés.

Nous avons lu dans le journaux arrivés de Montevideo par le dernier courrier, que M. Bonomi fait construire actuellement de nouveaux magasins et caves qui couriront une étendue de 10 cuadras (la cuadra a 120 mètres de cube) et qui seront absolument parfaits au point de vue de l'installation. M. Bonomi a acquis en outre d'autres terrains où il va cultiver la vigne. Désirer au pays, dit le journal auquel nous empruntons ces détails, beaucoup de citoyens laborieux et progressistes comme M. Sexto Bonomi c'est formuler le vœu de prospérité pour la République.

L'Amérique Latine a pris en le voit, une part importante à l'Exposition d'Alimentation et d'Hygiène et M. Fallières a, au cours du lunch qui lui a été offert d'exprimer sa satisfaction de voir groupées des maisons de tous les pays et particulièrement de l'Amérique du Sud. C'est grâce aux efforts des organisateurs de cette exposition que le beau résultat que nous venons de signaler pour les maisons latines-américaines a été obtenu.

Nous ne pouvons que les en féliciter et nous félicitons aussi les industriels et les commerçants américains qui ont pris part à l'exposition. En agissant ainsi ils ne font pas seulement de la publicité pour leurs produits, ils font par la même occasion une propagande active en faveur de leur pays dont ils montrent le développement et les progrès industriels.—L'Amérique Latine (Organe officiel) Paris, Avril 29-30 de 1906.

BONOMI SEXTO DE MONTEVIDEO (URUGUAY).

Très belle exposition de M. Bonomi Sexto, qui a exposé un vin généralaux "Emperador" a la marque de Napoleon I. nous devons des remerciements a M. Bonomi, d'avoir bien voulu mettre son vin sous le parrainage du grand homme, mais noblesse oblige a pensé M. Bonomi, et a bonne enseigne il faut bon vin; aussi l'"Emperador" est un vin exquis qui ira à la conquête du monde comme le dit autre fois son illustre parrain.—Journal officiel de L'Alimentation française (Cuisine et Hygiène) Paris, Avril 5 de 1906.



# LA PROPAGANDA

**Empresa editora de periódicos departamentales y de publicidad**

Establ. cimiento tipográfico montado con elementos de primer orden, procedentes de casas europeas y norteamericanas. Se sirve con puntualidad todo pedido que se haga de la capital y campaña. Teléfonos: La Uruguay y Cooperativa.

OFICINAS:

**CALLE COLONIA, 92**

— MONTEVIDEO —

## Banco de la República U. del Uruguay SUCURSAL CANELONES OPERACIONES

**CORRIENTES:**

Cuentas corrientes a oro	9
Cuentas corrientes a plata	8
Descuentos en vales amortizables	9
Descuentos en vales a plazo fijo	8
Descuentos en vales con dos firmas	7
Descuentos en vales a plata	7
Préstamos Hipotecarios con amortización anual del 20%	8

**DEPOSITOS:**

Cuentas corrientes a oro	1
Caja de ahorros	3
Depósito a premio	3
Depósito a plazo fijo de 3 meses	3
Depósito a plazo fijo de 6 meses	4
Depósito a plazo fijo de mayor plazo	4
Cuentas corrientes a plata no abona interés	
Cuentas corrientes garantidas, tipo convencional	

Guadalupe, Noviembre 1.º de 1904.

Hóras: 8 a 11 y 2 a 4  
El Gerente.

## 2.º remate-féria de ganadería EN CANELONES POR CARVE Y AMARO

El domingo 7 de Octubre próximo realizaremos en esta Villa el 2.º Remate Féria de Ganadería con el concurso de importantes ganaderos y ganaderos del país, cuyos nombres publicaremos en breve.

Por pedidos de local y demás informes dirigirse a los rematadores en Guadalupe.

Gran almacén, tienda, ferretería, carnicería y depósito de frutas—

De Luis Sopena - San Ramón

En este establecimiento encontrarán los interesados los mejores artículos de los ramos que contiene.

Teléfono: La Uruguay

### La exposición feria del Salto

Buenos días de la inscripción

Cartas que hemos recibido del Salto nos dan cuenta que el resultado de la inscripción de animales para la próxima exposición féria ganadera ha sido muy satisfactorio.

En los galpones veremos durante el acto, animales de las mejores razas del país lo que hace presumir que no escasearán buenas fieras en los respectivos remates, máxime, cuando a estar a los informes de nuestro corresponsal, muchos serán los hacendados de los departamentos vecinos que acudirán al acto.

Para darse una idea del número de animales con que se inaugurará el importante torneo salteño

véanse las siguientes anotaciones, respecto de la inscripción:  
Reproductores Durham y Hereford, 186; Ovinos distribuidos en los potreros del Hipódromo, 492; Vacunos (varias razas), 1383; Llaneros 763; Aves, 11—Total: 2 35 animales.

### Arte culinario

#### CONOCIMIENTOS ÚTILES

**Pollo a la francesa**—Se toma un pollo se corta en pedazos; se ponen estos a dorar en una cacerola con manteca, cuando esté dorado se saca y en la misma manteca se pone a freír una cebolla en cascara, una ramita de perejil y una hoja de laurel, sal, pimienta; se mezcla y se cocina. Cuando esté todo esto bien frito se le echa una cucharada

de harina y un vaso de vino seco, se deja hervir un momento y se pasa esta salsa por un colador. Luego se vuelve a echar el pollo y se pone a cocer hasta cubrirlo.  
Déjese cocer en un fuego moderado y cuando esté pronto apártase; agréguele a la salsa dos yemas batidas con unas gotas de limón.

**Camarones en sopa**—Se pone en una cacerola (con preferencia de barro) un poco de agua, tomates y ajíes en rabinadas, cebolla, un ramito de perejil, un poco de pimienta y sal y los camarones, después se pone el arroz y un poco de aceite; se pone a hervir después de haberlo tapado; no se deja espesar mucho; y cúdense que el arroz esté a punto.

**Dulce de coco**—Se rayan tres cocos y se echan en almibar a medio punto, cuando el almibar se consuma está hecho el dulce. Después de frío se le puede agregar si se quiere seis yemas de huevo, batidas.

**Dulce de huevo**—Se baten diez yemas con seis cucharadas de azúcar y un poquito de vainilla. Cuando esté bien espeso, se pone en una cazuela al fuego y cuando haga bombitas se saca y se deja enfriar.

## Comercio

### MERCADO DE CEREALES

**Trigo**—La entrada por todas las vías desde el 1.º de Enero al 21 del corriente a-ciendo a 679 828 bofas. Las operaciones realizadas en la semana última ofrecieron muy escasa animación, tanto porque los molineros se abstienen de comprar por la pequeñez de los arribos.

Se pagó por granos regulares de \$ 4.10 a 4.20 y por superiores de \$ 4.30 a 4.50 por los 100 kilos con bolsa.

**Maíz**—Llegaron en lo que corre del año actual 249.118 bofas.

Como sucede en esta época del año, los negociantes han ofrecido muy escasa importancia, debido principalmente a que el consumo opera en pequeña escala.

Se colocaron diversas partidas pagándose de \$ 3.20 a 3.25 por los 100 kilos en bolsa.

**Lino**—Los arribos son pequeños.

Se han recibido durante el año en curso 24.354 bofas.

El mercado cierra bajo y con escasa demanda. Se vendió para exportación y consumo a \$ 4.10 por los 100 kilos con bolsa, base 4%.

### EVOLUCIÓN COMERCIAL

Los señores Cavallo Hnos. avisan al comercio, que desde el 1.º de Septiembre próximo formarán una nueva sociedad con el señor Advinulla C. González.

—Los señores Roch, Capdeville y Co. comunican haber disuelto la sociedad, que bajo su firma giraba en esta plaza y de la que formaban parte el doctor Marcos Demarchio di Demetrio, don José Soldati, don Jaime Roch y don Enrique Capdeville, haciéndose cargo de la sociedad disuelta los señores Jaime Roch y Enrique Capdeville, los cuales en unión del señor Lorenzo C. Roch y Enrique Capdeville (hijo), continuarán explotando el negocio, bajo la firma de Roch, Capdeville y Co.

### EL GANADO EN LA TABLADA

Las entradas de ganado a la Tablada han tenido regular importancia, debido a que actualmente los saladeros han suspendido su matanza.

Los precios no obstante siguen

firmes, habiéndose obtenido lo siguiente:

### PARA ABASTO

Bueyes \$ 21, 29.5, 40, 42, 70, 28, 34, 39, 36, 37 50, 25 50.  
Novillos 21, 32, 21 50, 15 75, 18, 28 50, 20 50, 24, 25, 27.  
Vacas 15, 20, 22, 15 75, 15 50, 24, 33, 28.

### PARA EL INTERIOR

Novillos \$ 16.  
Vacas \$ 23.50, 14, 15.25, 12.50, 25.50.  
Terminos \$ 6.

### DEUDA CONSOLIDADA

Cerró en Londres el día 24 a 70.75 %

### VALOR DE LOS CAMPOS

Se ha vendido una fracción de campo de 4817 hectáreas, 91 centiáreas 2937 metros cuadrados, situada al lado de la Estación Porvenir, departamento de Paysandú a \$ 41.33 la hectárea.

### DESCUENTOS

Sobre vales \$ 5 a 6 % anual  
conformes \$ 4.50 a 5 %

### SAL DE Cádiz

Se han terminado ventas por carcamientos para los ríos a 6 1/2 reales fuertes los 125 kilos a bordo. Lo disponible en este puerto se vende a 6 reales fuertes a bordo. El mercado cierra firme debido a los grandes fletes que rigen actualmente.

### FRUTOS DE BARRACA

Poca importancia, revistieron las operaciones terminadas en la última semana, debido a que con el mal tiempo, los arribos fueron pequeños.

La plaza cierra dentro de los siguientes precios:

Cueros vacunos secos—Los 10 kilos: Matadero y campo superior de \$ 4.30 a 4.40; id id buenos, de \$ 4.10 a 4.20; becerros sin garra pata, de \$ 4.05 a 4.10.

Cueros vacunos salados—Cada uno: Novillos de 28 kilos arriba de \$ 5.85 a 5.90; vacas de 18 id id de \$ 4.80 a 4.85.

Cueros laneros—El kilo: De estación, de \$ 0.375 a 0.380; pelados, de \$ 0.320 a 0.330.

Cueros de perros—Los 10 kilos: sanos, de \$ 3.25 a 3.30; mal desechos, de \$ 1.60 a 1.7.

Cerda—Los 10 kilos: Buena, de \$ 4.55 a 4.60; de vaca, de \$ 4.20 a 4.25.

Puma—Los 10 kilos: Buena y fresca, de \$ 3.80 a 4.00; regulares, de \$ 3.20 a 3.40.

Cueros silvestres—Cueros anchos, el kilo de \$ 0.33 a 0.40; id angostos, el kilo de \$ 0.30 a 0.32; nutria sacada como bolsa o abierta por el lomo, el kilo de \$ 2.00 a 2.10; id chicas y abiertos por la barriga, el kilo de \$ 1.00 a 1.05; carpanchos de cuenta, cada uno de \$ 1.00 a 1.10; id medianos, cada uno de \$ 0.50 a 0.55; lobo grande de río, de \$ 1.00 a 2.00; id medianos, cada uno de \$ 0.90 a 0.95; venado, sin valor; cabra, de \$ 0.25 a 0.30; cisnes abiertos por el lomo, cada uno a \$ 0.20.

### CERTIFICADOS DE CRÉDITO

Publicamos a continuación, un resumen del cuadro aparecido en el Diario Oficial del 21 del actual, en el que se da cuenta detallada de los certificados expedidos por la Comandancia General del Estado, hasta el 13 de Agosto de 1906, por administrados a las fuerzas del gobierno y perjuicios de la guerra de 1904.

He aquí el resumen:

Suma de los anteriores cuadros	\$ 3.581.657 54
Suma del último cuadro hasta el 13 de Agosto	88.373 43
<b>Total</b>	<b>\$ 3.669.939 97</b>

## EL AMERICANO

— Imacén de comestibles y bebidas —

**DE ANTONIO CASTAÑETTO**

Surtido completo de loras, cristales, porcelanas, licores, cionales y extranjeros y toda clase de comestibles.

Sería para muchos imposible el hecho de que podemos vender artículos de excelente calidad y por consiguiente de las mejores dencias. El secreto está en que

**"EL AMERICANO"**

Adquiere sus artículos en grandes partidas, colocándose, por consiguiente, en aquel caso. Consúltense ahora los precios corrientes, que por sí solos bastan a convencer a cualquiera.

RIVERA, 413 y PEREYRA, 4, frente a la estación del tren de los

## FABRICA NACIONAL

de Fuegos Artificiales a la

Primer Establecimiento Pirotecnico República Oriental del Uruguay— dada en el año 1859, de la

**VIUDA DE JUAN MOLINA**

Calle Orillas del Plata

— MONTEVIDEO —

Se atienden pedidos de campaña de Montevideo, 51.

## Fábrica á vapor de cajas de

FRATTINI Y C

Calle Juncal, 134 — (Bajos del Palacio de la

Casa especial en la confección de estuches de gran tamaño joyerías y bazares; cajas para boticas, modisterías, confiterías, etc. etc. Se atienden pedidos de campaña. Teléfono: La Uruguay

Se han expedido 7948 certificados, menos los fraccionarios, cuyo detalle es el siguiente:

206 certificados de \$ 5.000	\$ 1.480.000 00
205 " " " 2.000	530.000 00
396 " " " 1.000	396.000 00
784 " " " 500	392.000 00
6203 " " " 100	620.300 00
Fraccionarios	216.629 97
<b>Total</b>	<b>\$ 3.669.939 97</b>

### EMBARQUE DE CEREALES Y HARINAS

Desde el 1.º de Julio al 15 de Agosto de 1906, se han embarcado por el puerto de Montevideo, 140 kilos harina, 13.700 id de maíz, 2.600 id de afrecho y 600 id de cebada.

### LO PAENADO EN JULIO

He aquí la matanza de vacas en los saladeros del Río de la Plata, hasta el 31 de Julio de 1906:

Montevideo	139.020	cabezas
Uruguay	133.850	"
Entre Ríos	41.140	"
<b>Total</b>	<b>314.010</b>	

La matanza durante los años 1903, 1904 y 1905, fué como sigue:

1903	251.450	animales
1904	259.700	"
1905	144.150	"

## AVISOS

## LA HIGIÉNICA

La 1.ª Empresa para Limpieza de casas, Mudanzas, Transportes, Desagote de Aljibes, Sacudido de Alfombras, Encerado de pisos, etc. Especialidad en Mudanzas. La casa se resuelve por cualquier precio a retiro que se quiera. Los dos Teléfonos.

MERCEDES ESQ. FLORIDA

## Panadería La

DE SANTIAGO ACO

CALLE YI N

MONTEVIDEO

PEN, GALLETA, BIZCOCHO, ETC.

Los productos de esta panadería son elaborados con esmero y se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.

Se atienden pedidos de campaña.