



EL CONCILIADOR

PERIODICO DEFENSOR DE LOS INTERESES DEL DEPARTAMENTO

ADMINISTRACION

Calle 18 de Julio número 115

REDACCION

La Fraternidad Uruguaya

La santa doctrina de la fraternidad, predicada con incansable empeño por el apóstol de su culto, el ilustre Byzantinus, vuelve a condensar en un folleto editado por suscripción popular, todas sus elevadas y patrióticas tendencias, dice *El Deber Cívico*.

Vuelve el apóstol incansable a abrir con elocuencia vehemente y sujestionadora, el albo libro de la fraternidad entre los orientales, ideal que, enclavado en su noble corazón, como parte integrante de su ser, presta a su imaginación creadora esos espléndidos razonamientos llenos de luz y verdad, llenos de pureza y sinceridad, que arrancan con poder irresistible a los bandos activos del país, nuevos adeptos que, llenos de fé, se abrazan con amor a la bandera invicta que, en un futuro cercano ha de cubrir con su sombra, en perpetua unión, a la gran familia Uruguaya, dividida y anarquizada en el presente, por intensos odios y negras ambiciones.

La santa prédica que refleja todas las más altas manifestaciones del civismo; que retrata con verdad indiscutible la nobleza del ideal, es la prédica de los libres pensadores, el sentimiento de los grandes corazones y no como se piensa, un recurso de política.

La Unión entre los orientales, es el germen de grandezas futuras; el punto de apoyo, de incommovible estabilidad, sobre cuya superficie se ha de levantar, en tiempos que vendrán una patria grande tranquila y feliz.

La intransigencia, la intolerancia en todas las manifestaciones de la vida humana, ha constituido siempre el principio antagónico que ha hecho pedazos la unidad ciudadana, abriendo entre hermanos el hondo abismo en cuyos orizados destiladeros hemos dejado hasta los girones de la virtud y el honor republicano.

Piénsese con horror en nuestra historia de sangre del pasado; contémpnese un instante, libre de apasionamientos que encoquecen la razón, ese inmenso lago de cieno donde hemos vivido debatiéndonos esterilmente, como tribus de salvajes que se han jurado el exterminio, y se comprenderá entonces, cuanta verdad, cuanta virtud y patriotismo encierra la doctrina regeneradora que se predica a las multitudes todavía sujestionadas por la influencia desquiciadora de las divisas tradicionales.

Piénsese libre el corazón de vínculos extraños, en esa opopeya de gloria que reflejan los pueblos cuyos hijos emprenden, unidos, la jornada hacia la cumbre donde se clavará la enseña del progreso y de la paz y entonces se aquíatarán en lo que valen los esfuerzos consumados en pró del ideal por ciudadanos tan probos como lo son, sin duda, los que en este brumoso presente, se afanan por infiltrar en todos los corazones las bienhechoras enseñanzas que se reflejan de la noble doctrina de la fraternidad.

¡Abajo las divisas!

El cintillo, nada noble representa; las divisas tradicionales, solo nos recuerdan, sangre, ruina, desolación, miseria y lágrimas vertidas en el silencio por grandes co-

BRAULIO DE NAVA

DIRECTOR

razones, despedazados ante las inmensas desdichas de la patria!

En cambio; cuanto de grande, cuánto de heroico y noble nos recuerda la insigne bandera tricolor; esa bandera que flamea siempre, en tiempos lejanos, se sahumbó con la mirra de la victoria en las gigantes luchas por la integridad de este suelo!

¿Cuál es la historia legada a estas generaciones enemizadas, por la brutal anarquía en que nos hemos venido debatiendo inutilmente?

Tan solo oprobios, tan solo deshonras se registran en sus anales; tan solo sangrientas efemérides se destacan en sus páginas manchadas por la sangre de hermanos!

¡Adelante, adelante con la bandera tricolor; adelante apóstoles del ideal, profetas de la futura regeneración nacional; verdaderos amigos del terruño. No hay que desmayar en la lid, la cumbre está cercana; en su tranquila altura, ya claren el nuevo día; se vislumbran ya, sus rosadas alboradas.

La fraternidad entre los orientales, tendrá que adueñarse de todas las conciencias, como único medio salvador.

Para ello, necesitamos, como dice Byzantinus: que hagamos oír a los partidos, el voto de los muertos, el grito que sale de las tumbas, el mandamiento que baja de los cielos:

Paz y fraternidad.

La amistad de la mujer

La amistad de la mujer cuando es sincera es el bálsamo consolador que Dios envía a los desgraciados! Ella, cuando en la pobre choza agoniza de hambre y de miseria el pobre huérfano, el anciano desvalido, o la madre abandonada, cubre con su santo manto aquellas cabezas queridas y tal vez amigas y esparce sobre ellas sus grandes beneficios, a la vez que infunde en sus pobres y desgraciados corazones, un poco de valor, de esperanza, causando ese bienestar tan dulce y tan grato que proporciona la voz de un ser amigo que trata de alentarlos en los momentos críticos de nuestra mísera existencia!

¿Que sería de nosotros sin la amistad de la mujer?

Ella, cuando nuestra alma se rompe y despedaza en mil pedazos por la inmensa pena que causa siempre la pérdida de un ser querido, de un padre cariñoso, de un hermano, es la que con su inmensa e inagotable bondad nos dirige palabras consoladoras, fortalece nuestro ánimo abatido, para soportar con calma, paciencia y resignación, los rudos golpes con que nos hiere el fatal destino! ¡Cuántas veces en uno de esos supremos momentos, en que el corazón está en dolor, vamos acercarse a nosotros solícita y cariñosa cual madre amante, a una amiga adorada, mas que amiga, hermana del alma que llora y sufre con nosotros y busca palabras cariñosas y consoladoras para aliviar a nuestra pobre alma y nuestro contristado corazón, una gota del dulce bálsamo de la resignación, un lenitivo para nuestra inmensa pena.

La amistad es un lazo

«Que une los corazones»

«Los cuales se comunican»

Su alegría y aflicciones»

SUSCRIPCION MENSUAL 70 cts.

¡Cuanta verdad encierran estas palabras! Y créame amiga mía que al escribir estas versos tuyos, en mi álbum has tenido mas facilidad que yo para expresarte; si bien es cierto que tu como mas poeta acudiste a la poesía, yo como mas francachona y vulgar he apelado a la prosa.

Así tambien como en los momentos amargos y tristísimos de nuestra existencia encontramos en nuestro paso una amiga que nos consuela, la hallamos del mismo modo en medio del bullicio y la alegría de una fiesta tanto en la adversa como en la próspera suerte. Aquél rostro pálido y triste que sufriendo con nuestro acerbo dolor nos proporcionó un gran consuelo con su sincera amistad, volvemos a encontrarlo alegre, risueño y feliz, gozando con nuestras propias alegrías y siendo feliz si lo somos sus amigos del alma. Oh! diré como el poeta:

«Amistad, amistad, palabra hermosa!—
«Si en el mundo no fuera una quimera».—
«Que la amistad se encuentra verdadera».—
«Solo en el alma, sensible y cariñosa»!

Blanca Margarita.

Manos y labios

Conservamos el N.º del colega que se cita mas adelante, con el fin hoy realizado:

Señor director de «La Voz del Paso del Molino»:—Tenia por fuerza que ser el simpático diario que Vd. dirige el que primero iniciara una feliz campaña, que no es política ni financiera, ni municipal; sino (lo que para nosotras es mucho mas interesante) de naturaleza social.

Me refiero a su propaganda en contra de la fea y antihigiénica costumbre de dar la mano para saludar. Pen entre hombres y más toa entre un caballero y una dama, por cuanto tal signode conocimiento tiene un carácter tan masculino que da virtua en cierto modo la delicadeza que deba presidir toda acción femenil. Siempre me ha chocado ver que un hombre presentado a una señora o a una señorita, tienda la mano para estrechar entre sus musculosas articulaciones la mano de una dama, que en ciertos casos es sometida a una trituración brutal.

¡No es mas apropiada, más elocuente y más respetuosa la simple inclinación, el gracioso saludo exento de ese contacto de manos?

Pero hay otra costumbre mas fea, más antihigiénica, y mas grotesca, si se quiere, que el apretón de manos: los besos que las señoras nos propinan para saludarnos.

¡Ay; señor director; si supiera Vd. qué mejilla he tenido que besar, y de que labios he tenido que soportar el beso, y que bocas me han lanzado sobre la nariz misma un hábito que no era por cierto el que los poetas describen en sus adoradas! Mejillas cubiertas de polvos, de aceites, de pomadas he tenido que tocar con los labios. Bocas no cuidadas con prolijidad me han impuesto el tormento de soportar su aproximación. El beso entre señoras es feo; el apretón de manos es detestable, y porqué no suprimimos ambas cosas?

Vd. indica la conveniencia de asociarnos para combatir tales costumbres. ¡Muy bu-

na idea! Desde este momento soy una de sus propagandistas. Saluda a Vd. sin apretón de manos ni besos.

Mari-Blanca.

SECCION ESPECIAL

La Cervecería Uruguaya.

en Montevideo

La población del país es casi toda gran consumidora de cerveza, pero ha debido limitar sus aficiones a esa bebida saludable a causa de su encarecimiento progresivo. Si así no fuera, el consumo de tan agradable fermento sería inmensamente mayor, sustituyendo considerablemente y con ventajas para la salud pública a diversas preparaciones alcohólicas que destruyen el organismo y que predisponen al desarrollo de las malas pasiones, aumentando la estadística del crimen y empobreciendo la raza. Hace como veinte años la cerveza era un artículo de lujo. Se importaba de Inglaterra o Alemania, recargada de gastos de transporte, derechos de introducción y un aditamento por roturas y pérdidas bastante considerable.

Un tal Wiesse, allá por el año 50, ensayó la fabricación de cerveza en el país para despachar en su propio establecimiento de bebidas. Fabricaba por el procedimiento más primitivo y con escasos elementos, para un consumo limitado.

Diez años más tarde se recordó a otro fabricante, el señor Robillard, que aún cuando disponía de más recursos empleaba el procedimiento manual. Llegó a fabricar cerveza de clase muy inferior respecto de la que se introducía del extranjero, pero como era barata, pudo producir y vender de cuatro a cinco mil litros al año, pasando a su sobrino el cabo de varios años, la fábrica establecida, en pleno florecimiento, con su concurrencia dominguera que iba formando paladar y propagando el gusto por la cerveza. El 66 estableció Dossel una fábrica por el mismo procedimiento manual, en la calle de Goos, con jardín recreo, que tuvo su auge momentáneo. El mismo año comenzó Niding a fabricar cerveza, con más éxito que sus antecesores, estableciendo un despacho, continuamente concurrido en la calle Durazno.

El 74 compró Niding el gran terreno de la calle Yatay (Agunda) donde puso una gran fábrica, siempre por medio del procedimiento manual. Niding fue gran propagador de la cerveza, aventajando a sus rivales en la calidad del artículo y provocando su abaratamiento.

El año 87 vendió el señor Eduardo Richling su fábrica. Esto, que es un espíritu emprendedor y que contaba con fuerte capital, dotó al establecimiento de máquinas a vapor gastando en ello más de cien mil pesos. Agregó además una completa maquinaria para fabricación de hielo, que era otro artículo de lujo. De la importancia de la fábrica puede juzgarse por el personal de 140 hombres empleados en sus diversas funciones.

La fábrica de Richling producía y colocaba holgadamente un millón y medio de litros de cerveza y un millón de kilos de hielo por año. No daba abasto al consumo. Por toda la ciudad se establecieron pequeños despachos procedentes de la fábrica de Richling, sin rival por la calidad del artículo y el precio.

El señor Niding formó el año 90, gracias al espíritu de empresa que dominaba en el país, la sociedad anónima Cervecería Montevideana, de cuya gerencia estaba al cargo estableciendo una gran fábrica en el gran terreno de 8000 mil metros situado entre las calles Figueras, Avención, Lima y Rondeau, en el barrio fabril, que el vendió a la sociedad.

Las dos grandes fábricas funcionaron en competencia durante dos años. El 92 entró una tercera fábrica en discordia, la Germania, sociedad establecida por acciones en la Playa Capurro; cuya administración estaba confiada al señor Mux. No podían dos grandes fábricas vivir holgadamente y vino una tercera a hacer más tirante la situación, trabajando para el diablo. Vivieron como tres en un zapato hasta que en 1895 se fusionaron las tres por medio de una operación financiera en una sola sociedad nueva bajo la denominación de Cervecería Uruguaya que posee en propiedad los tres establecimientos rivales. Preside la sociedad el reputado capitalista don Augusto Hoffman y actúa como gerente el señor Eduardo Richling.

Al verificarse la fusión cesaron de funcionar la fábrica de Richling en la calle Yatay y la Germania.

Las maquinarias más importantes de estas fueron transportadas a lo que fue Cervecería Montevideana, completándose su instalación en tal forma que puede competir hoy la Cervecería Uruguaya con los más importantes establecimientos de su género en Europa.

Desde el 18 de Febrero del 95 en que se practicó la fusión de las fábricas hasta fines de Diciembre la Cervecería Uruguaya produjo un millón seiscientos mil litros de cerveza y un millón doscientos mil kilos de hielo. No por tener abarcada la plaza mejoró la calidad del artículo. No; y por cierto que la cerveza del país goza de un crédito merecido y creciente.

En el año 96, en que se estableció el impuesto interno disminuyó el consumo de la cerveza, aumentando en cambio la producción y consumo del hielo.

El señor Richling, a quien debemos los informes que anteceden, nos ha asegurado que el impuesto interno de fabricación representa el 30 o/o sobre el valor de la cerveza; y que agregándole los derechos de Aduana sube lo que paga en impuestos al 70 o/o lo que no ofrece perspectivas risueñas al porvenir de su fabricación en el país, salvo que los legisladores se den cuenta de esto y modifiquen la situación de tan importante industria.

La Sociedad Cervecería Uruguaya alimenta la esperanza de que por fin los cultivadores del país se convengan de la conveniencia que habría para ellos en emprender el cultivo de la cebada, cosa que no han hecho, por ignorancia unos, por falta de conocimientos prácticos otros y en general por no haber palpado las ventajas que les reportaría el dedicarse a la producción del rico y valioso grano.

El Sr. Richling que conoce el país, que ha hecho analizar prolijamente sus tierras y ha hecho ensayar el cultivo de la cebada tiene la convicción de que los terrenos se prestan admirablemente y que sólo depende la propagación de su siembra de los agricultores que se desalientan a poco andar por las exigencias de atención y trabajo que tal cultivo demanda.

Trataremos de dar una idea somera de lo que es y lo que representa la gran fábrica de la Cervecería Uruguaya, cuya instalación es digna de conocerse por cuantas personas se interesan el porvenir de su industria cervecera. No describiremos el edificio, que, como los que están destinados puramente a un fin comercial e industrial carecen generalmente de interés arquitectónico, consultando solamente su construcción, propósitos de utilidad bien entendida.

Vastos depósitos, almacenes, departamentos, galpones, se extienden y levantan sobre el gran terreno, dejando tan sólo el espacio necesario para el movimiento en la inmensa fábrica, donde sólo una quinta parte de la superficie queda abierta a la luz y libre para el tráfico. Entrando a la izquierda de la vasta portada se encuentran la portería, los depósitos de cerveza embotellada y encajonada, pronta para servir de inme-

diato los incasantes pedidos. Una gran bodega en el patio para el peso de la cebada en cantidades enormes, el departamento de administración lleno de oficinas diversas, la gerencia, y en los altos correspondientes a este pabellón el laboratorio químico y bacteriológico.

Ese laboratorio es completísimo y los estudios que en él se efectúan sobre las levaduras y demás sustancias son garantía de la buena calidad de las cervezas a que pone su marca la Cervecería Uruguaya.

Siguiendo el orden de edificación se encuentran los depósitos de cebada que son seis u ocho almacenes, en diversos pisos que brillan por su aseó, comodidad y ventilación, donde los pisos de excelentes maderas brillan como encerados. En otro departamento se encuentran seis enormes techos de hierro de forma de embudo que pueden contener unos 600 litros de agua.

Allí, mecánicamente es conducida la cebada que permanece en remojo para pasar a los germinadores, especie de bateas de Portland construidas sobre el piso de los sótanos, cuyo techo cruzan ventiladores para llevar aire frío y húmedo según las necesidades lo exigen. Se pasa luego al departamento donde funciona el horno para los tostadores que se encuentran en el piso inferior, donde cada 24 horas se tostan tres mil kilos de cebada, a 40° grados arriba y a 75° abajo. En el mismo pabellón de las instalaciones de que damos cuenta se encuentran los depósitos del malte o cebada que se ha preparado para la fabricación después de germinada y seca, después de haber sufrido una serie de operaciones, la última de las cuales es la bohardilla, donde ha sido clasificada y limpiada de toda mezcla automáticamente.

El pabellón de construcciones que existe en el lado opuesto a la entrada, tiene en los pisos altos los almacenes para depósito de cebada tostada que se destina a la fabricación de la cerveza negra y en uno de esos almacenes un aparato automático para pasar el malte y embolsarlo.

En este pabellón se encuentra el departamento de elaboración, lleno de máquinas y aparatos de descripción muy difícil para quien carezca de conocimientos en la materia. Allí está un aparato para triturar el malte que pasa a una gran caldera de bronce capaz para 10,000 litros de líquido. De allí, después de la primera preparación pasa ese líquido a otro recipiente de bronce de igual capacidad que unos batidores mecánicos sacuden incansablemente, hasta que subiendo la temperatura, se transforma el almidón en azúcar, destilándose por unas chapas llenas de agujeritos el líquido que va a parar a dos enormes cilindros, donde se le agrega el obion, que se hace hervir el tiempo necesario, quedando pronta la cerveza.

De allí pasa a nuevos aparatos hirviendo y suba para derramarse por los enfriadores, de donde baja a las tinajas de fermentación, en depósitos del piso inferior. Se le agrega en éstos la levadura para que fermenta la cerveza, pasando en seguida a los pipones para de éstos embotellar y embarrilar.

Sería prolijo describir aquella complicada maquinaria que ocupa grandes departamentos, aprovechando espacios combinados sabiamente en su funcionamiento armónico.

Allí también se encuentra la inmensa maquinaria de fabricación de hielo. El agua que se emplea en esta operación es previamente destilada en aparatos que dan abasto al consumo de la población, de 10 a 15 mil kilos diariamente.

El departamento de máquinas ocupa un salón de 30 a 40 metros de largo por 10 de ancho, que da idea de los ingentes capitales empleados en aquella empresa. Un motor Sulzer con máquinas de hielo sistema Lindé, con las cuales se obtienen quinientos kilos por hora, un gran condensador, compresor, etc. Cuéntanse otras tres máquinas

de aquella especie. Los motores funcionan con un condensador superficial. Hay un motor más pequeño para toda la maquinaria de *materia* con las transmisiones correspondientes a los depósitos y máquinas de absorción de Wegelin y Hubner. Además se cuentan dos dinamos para la producción de 200 luces eléctricas cada uno; tres bombas de alimentación para las calderas. Estas son cuatro de 6 m. cd. de calórico, de 2 metros de diámetro y 6 m. de largo.

Las otras instalaciones son: galpones para limpieza de barriles y botellas con cinco máquinas para lavarlas y seis pasteurizadoras para destruir los gérmenes de composición de las levaduras; un departamento para etiquetas y un enorme depósito para las botellas llenas.

Todavía se encuentran los departamentos destinados a depósitos de las bateas donde fermenta la levadura. Las bateas que contienen son 75 con capacidad para 2500 litros cada una. Allí se prepara la cerveza para expenderse al año próximo en su sazón debida.

En los sótanos enormes, mantenidos perpetuamente a la temperatura de 1/2 grado, se encuentran alineados y estivados los pipones que contienen 4000 litros de cerveza cada uno. Hay capacidad para una reserva de un millón de litros. La cerveza debe permanecer tres meses en los depósitos antes de servirse para el consumo. De estos depósitos subterráneos, construidos de mortared y cruzados de cañerías para mantener la fría temperatura necesaria a la conservación y evolución de la cerveza, existen siete resplandecientes de aseó.

En otro departamento está la instalación de moldes para el generador de hielo.

Es preciso visitar la fábrica para convencerse de los ingentes capitales colocados en ella. Toda la construcción es sólida como para desafiar los tiempos.

Agréganse a las instalaciones enumeradas la cunra para habitación de peones, caballerías, depósitos de carros, etc.

El personal que allí trabaja es de 120 en invierno y 180 en verano. Se utilizan para el servicio diario 24 peonías. En la estación de los calores se emplean 30 carros en el reparto de cerveza y 10 para el del hielo, cuyo consumo aumenta cada vez más.

El presupuesto del establecimiento es de más de cuatro mil pesos mensuales y el capital de la Empresa es próximamente de un millón de pesos.

El año pasado los impuestos de fábrica absorbieron unos 60,000 pesos, siendo 25,000 los que se pagaron de derechos de introducción de Aduana.

Creemos que los datos consignados dan alguna idea de la importancia de la Cervecería Uruguaya y de la Empresa que la forma.

SOCIALES

Breves días estuvo entre nosotros, hospedándose en casa del señor Pedro Podestá, D. Saturnino Pintos; persona que goza del aprecio de todos, en este su pueblo natal.

Despedimos con cariño al comerciante amigo.

Anoche resolverá en Asamblea la Sociedad "Paz y Unión", los puntos importantes relacionados con las mejoras y marcha regular a implantarse en ese centro local.

Notable mejoría experimentó en su dolencia, la señora esposa del reputado rematador y procurador D. Manuel Rivero.

Varios días de la semana pasada, pasó en el Establecimiento del Porvenir, propiedad del Sr. A. Lussich, el Oficial Mayor del Ministerio de Fomento Dr. Pacheco.

El señor Julio Olivera Calamini y apócrifo familia, son esperados aquí para principios del próximo mes de Noviembre.

CRONICA

ALMANAQUE

Domingo 14—San Calixto y Santa Fortunata.

Balnearlos.—Se acentúan los preparativos para el traslado de esta ciudad, por familias que en "Las Delicias" poseen casitas, a ese magnífico paraje costero; con el que estamos al habla, y unidos por la espléndida avenida "Porvenir".

Temperatura variable.—Durante la semana anterior los cambios atmosféricos han sido tan variables y bruscos, que hicieron recorrer en todos sentidos de alza y baja las gradaciones termométricas del aparato regulador.

Días hubo de tan sofocante calor, el miércoles por ejemplo, en que a las dos de la tarde mureó el termómetro—de exprofeso colocado al sol en el patio de la oficina de Rentas—cuarenta y dos grados, mientras que en el interior del edificio no excedía de treinta.

En cambio, otros días hemos soportado variantes sensibles los que dentro de las 24 horas produjeron todas las estaciones del año, con las intensidades de frío, sofocante calor y benigna temperatura.

Tan rápidas transiciones, tuvieron necesariamente que ocasionar sus funes efectos, dejando en pos de sí un cortejo interminable de resfriados etc. etc.

La lluvia, tomó su parte activa en el cierto semanal atmosférico local.

Cervecería Uruguaya.—Tenemos plena seguridad que nuestros lectores después de pasar vista por la reseña que en otro lugar figura, referente al establecimiento fabril que lleva por nombre el que de epígrafe está en estas líneas, no ha de tomarse a mal el que lo hayamos dado preferencia entre otros materiales noticiosos que tuvimos necesariamente que suprimir.

La prolija descripción que se hace y la competencia del autor, que nos es dado suponer ante los hechos, hacen sea leída con avidez por cuantos se interesan en los progresos nacionales.

El convencionalismo cunde.—Y los buenos ejemplos se hacen palpables a todo el mundo por eso hoy no hay Sr. ni Sta. que habiendo usado "La Salud de la Mujer" no dé gracias a Dios por haber hecho uso de este remedio al cual debe su salud y bienestar.

Torrenciales.—Las lluvias que formaron el corralito del semanal concierto a que los referimos en otro lugar, fueron torrenciales.

Ya tenemos para muchos días inutilizadas las vías terrestres de comunicación, pues las crecientes en general han sido extraordinarias.

Presupuestos.—La Jefatura Política y de Policía, y la Administración D. de Rentas, están procediendo al pago del presupuesto correspondiente a Setiembre, a los empadronados de su dependencia.

Tomó posesión.—La señora Lucinda R. de Olizcio tomó posesión del cargo que se le ha conferido, en el establecimiento de enseñanza primaria de esta ciudad.

Quién no toma cerveza "La Nacional".—No sabe lo que es buena cerveza.

Quién la prueba una vez, no toma más de otra marca.

Se elabora por los sistemas más modernos, y con seleccionados productos, preparados en Europa.

Pídase en toda buena casa de comercio la cerveza "La Nacional" de Parrau, Brünar y C. Fábrica instalada en la calle Santa Fe esquina Jujuy (Arroyo Seco) Montevideo.

AVISOS NUEVOS

JUZGADO DEPARTAMENTAL DE MALDONADO

Edicto. Por mandado del Señor Juez Letrado Departamental Doctor Don Manuel B. Tardigüilla, de acuerdo con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil se hace saber al público que se ha declarado abier-

ta la Sucesión de Dona Fulgencia Reyes de Coello, citando a todos los que se consideren con derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días bajo apercibimiento.

Maldonado, octubre 9 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

IMPORTANTE REMATE JUDICIAL

EN EL ESTABLECIMIENTO "LA BARRA"

Por Miguel Nagriata

El lunes 22 de Octubre próximo a las 9 a. m.

Por resolución del Excmo. Superior Tribunal de Justicia de 2.º Turno comunicada por carta acordada al Sr. Juez Letrado Departamental, dictada en los autos del concurso de acreedores de D. Simón Gastón Sansinena, procederé a vender ese día AL MEJOR POSTOR: un motor, varias trilladoras, arados, segadoras y demás artículos de que instruye el siguiente—

*DETALLE:

Una trilladora a malacate, una id. para lino desarmada, una id. para mani, un motor fuerza de diez caballos y una trilladora de trigo marca Marshall Sons y C.; quince arados de hierro carpadores de cinco rejas, dos id. de carro "Olivier", ocho id. de fierro doble rejas "Uruguayos", seis id. id. "Americanos", treinta y cuatro id. y carpadores para maíz, una segadora para trigo marca "Cormik", una id. id. "Hornsby", una id. id. "Reliance", cinco id. id. "Montevideana", una rastra de disco, dos sembradoras de trigo, un limpiador de id., un ventilador de id., una arrancadora de papas, un rollete fierro para romper terron, tres cortadoras de pasto, cuatro encerados, doscientos metros de vía angosta y un galpon de 38 metros de largo por ocho metros de ancho con paredes de fierro galvanizado, techo de paja y piso de madera.

Las ventas se efectuarán al contado pudiendo los interesados examinar los artículos a venderse en el establecimiento denominado de "La Barra" de D. Vicente Costa, antes de D. Simón Gastón Sansinena, que es donde se encuentran y en cuyo lugar se realizará el remate.

La vía angosta y el galpon se encuentran en el lugar llamado "Puerto del Inglés".

Maldonado, Setiembre 24 de 1900.

EL REMATADOR.

POR EL MISMO

REMATE

En la "Barra", el 22 del corriente, termino el remate que efectuare en el Establecimiento que perteneció a Sansinena, procediéndose a la venta en pública subasta de los animales que al pie se detallan:

12 caballos.
2 yeguas de silla.
3 petizas " " con 3 petizos mestizos Pomer.

8 yeguas mestizas con crin 3/4 de sangría.

El Rematador.

LUTZ, SCHULZ Y FERRANDO

ANTIGUA CASA

OLIVA Y SCHIABL

Prevenimos a nuestra clientela y al público en general que nuestro Establecimiento no tiene Sucursal en la Capital ni tampoco Agente alguno que nos represente en el interior de la República.

Quedando con este aviso prevenidos de cualquier abuso que se ha venido y se viene cometiendo desde que nos hemos mudado a nuestro nuevo local, Sarandí núm. 262.

La casa ha colocado a la altura de los primeros de su género en Europa un espléndido taller en el que se confeccionan todo artejo para cualquier defecto de la vista.

262—Sarandí—262

(Entre las Plazas Matriz e Independencia)

MONTEVIDEO

Avisos judiciales

Edicto Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor D. Manuel B. Tardáguila, de acuerdo con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público que se ha declarado abierta la Sucesión de D. Francisco Burgos, citándose a todos los que se consideren con derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado, dentro del término de noventa días bajo apercibimiento.

Maldonado, Agosto 7 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Sr. Juez Letrado Departamental, Dr. D. Manuel B. Tardáguila, y de conformidad al art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público la apertura de la Sucesión de Cirilo Parada, citándose a todos los que se crean con algún derecho a ella, comparezcan ante este Juzgado a deducirlo en forma dentro del término de noventa días bajo apercibimiento.

Maldonado, Agosto 16 de 1900.

Federico de Medina
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor D. Manuel B. Tardáguila, y de conformidad con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil se hace saber al público la apertura de la Sucesión de D. Basilio Reyes y Doña María Luzardo, citándose a todos los que se crean con algún derecho a ella, comparezcan ante este Juzgado a deducirlo en forma dentro del término de noventa días bajo apercibimiento.

Maldonado, Agosto 16 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Emplazamiento Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor D. Manuel B. Tardáguila, se cita llama y emplaza a los ausentes Doña Luisa, Don Gregorio, Don Justo y Doña Martiniana Pérez para que comparezcan ante este Juzgado, dentro del término de noventa días, a estar a derecho en los autos Sucesorios de Don Basilio Reyes y Doña María Luzardo, bajo apercibimiento.

Maldonado, Agosto 16 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Emplazamiento Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor D. Manuel B. Tardáguila, se cita llama y emplaza a los ausentes Don Gil, Don Eliseo y Don Cirilo Parada, para que comparezcan ante este Juzgado, dentro del término de noventa días, a estar a derecho en los autos Sucesorios de Don Cirilo Parada, bajo apercibimiento.

Maldonado, Agosto 16 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor Don Manuel B. Tardáguila, de acuerdo con el artículo 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público que se ha declarado abierta la Sucesión de D. Carlos Pacheco y Doña Joaquina Durán, citándose a todos los que se consideren con derecho a ella para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días, bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 7 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor Don Manuel B. Tardáguila, de acuerdo con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil se hace saber al público que se ha declarado abierta la Sucesión de D. Juan Ignacio Plada, citándose a todos los que se consideren con derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 6 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por disposición del Sr. Juez Letrado Departamental Doctor D. Manuel B. Tardáguila, y de acuerdo con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público que se ha declarado abierta la Sucesión de D. Juan María Parada, citándose a todos los que se consideren con derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días, bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 11 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Doctor D. Manuel B. Tardáguila, de acuerdo con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público que se ha declarado abierta la Sucesión de Doña Eugenia Muñoz de Matos, citándose a Doña Leopoldina y Doña Leodora Matos y a todos los que se consideren con derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 7 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Sr. Juez Letrado Departamental Dr. D. Manuel B. Tardáguila y de conformidad con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público, la apertura de la Sucesión de Ursula Puerto de Hueino, citándose a todos los que se crean con algún derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días, bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 14 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Sr. Juez Letrado Departamental Dr. D. Manuel B. Tardáguila, y de acuerdo con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público que se ha declarado abierta la Sucesión de Doña Eladia Mozo de Hernandez, citándose a todos los que se consideren con derecho a ella, para que los deduzcan ante este Juzgado dentro del término de treinta días, bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 14 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Sr. Juez Letrado Departamental Dr. D. Manuel B. Tardáguila, y de conformidad al art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público la apertura de la Sucesión de D. Valdirio Parga, citándose a todos los que se crean con algún derecho a ella comparezcan ante este Juzgado a deducirlo en forma dentro del término de treinta días, bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 21 de 1900.

Federico de Medina.
Escribano Público.

Edicto Por mandato del Señor Juez Letrado Departamental Dr. D. Manuel B. Tardáguila, y de conformidad con el art. 1045 del Código de Procedimiento Civil, se hace saber al público la apertura de la Sucesión de Doña Domitila Mora de Pereira, citándose a todos los que se crean con algún derecho a ella, comparezcan ante este Juzgado a deducirlo en forma dentro del término de treinta días, bajo apercibimiento.

Maldonado, Setiembre 22 de 1900.

Federico de Medina
Escribano Público.

AVISOS



BANCO

DE LA

REPUBLICA O. DEL URUGUAY

SUCURSAL MALDONADO

Local calle Florida esquina Sarandí
Plaza San Fernando

OPERACIONES QUE HACE ESTA SUCURSAL

PEQUEÑOS PRÉSTAMOS—Se hacen a Agricultores y Ganaderos por sumas menores de \$ 2000, hasta 9 meses de plazo o con amortizaciones trimestrales de 10 ojo cobrando por intereses del 8 al 10 ojo anual pagaderos por trimestres adelantados. Por sumas mayores de \$ 2000 a préstamos a comerciantes o particulares que tengan intereses rurales, la amortización será de 25 ojo trimestral.

PRÉSTAMOS A PLAZO FIJO—Se efectúan estos sobre vales o documentos de comercio a plazo no mayor de 6 meses, con una o dos firmas cobrando del 8 al 9 ojo.

PRÉSTAMOS HIPOTECARIOS—Se hacen préstamos sobre tierras de labranza o pastoreo, cobrando el interés de 9 ojo anual, pagadero por trimestres adelantados y con amortizaciones trimestrales de 10 ojo, o anuales de 20 a 25 ojo, por sumas no mayores de \$ 2000.

CUENTAS CORRIENTES—Se abren cuentas corrientes cobrando por los saldos a favor del Banco el 10 ojo y abonando por los saldos a su cargo el 2 ojo. Los intereses de estas cuentas se capitalizan cada trimestre.

PLAZA—Se efectúan préstamos de plaza a plazo fijo cobrando el 8 ojo de interés anual.

CAUCIONES—Se prestan fondos con garantía de valores cotizables en la Bolsa; cobrando de interés del 8 al 9 ojo.

INTERESES DE DEUDAS—Efectúase el pago de los cupones correspondiente a estas, mediante una comisión de 1 ojo.

GIROS—Esta Sucursal expide giros a la vista, a plazo y por telégrafo sobre Montevideo y demás Ciudades de la República a un tipo sumamente módico.

También expide letras y giros telegráficos sobre la República Argentina, Brasil, España, Italia, Francia, Inglaterra, etc., etc.

Se encarga del cobro de giros sobre cualquier punto de esta República o de la Argentina mediante una módica comisión.

CAJA DE AHORROS—Se reciben fondos en esta caja abonando el 8 ojo anual por sumas no mayores de 500 \$ ni menores de \$ 10.

DEPÓSITOS A PLAZO FIJO—Por los depósitos a 3 meses se abona el 3 ojo anual, por los a 6 meses el 4 ojo, por los depósitos a mayores o menores plazos el interés será convencional.

DEPÓSITOS A PLAZO FIJO—Se reciben depósitos a retirarse con 10 días de aviso por los que se abona el 3 ojo anual. Además de las operaciones que se han enunciado, esta Sucursal puede efectuar cualquiera otra operación de carácter bancario.

Para más informes acúdase todos los días y a cualquier hora.

Maldonado, Agosto 20 de 1900.

JUAN GORLEO.
Gerente.

Señoras y señoras que sufris Hemorragias, Flores Blancas, trastornos en la Menstruación, linchazón de vientre, etc., etc.

ENFERMEDADES DE LA MUJER

“LA SALUD DE LA MUJER”

PREPARADO POR JOAQUIN LAURETIA—FARMACÉUTICO

Os curará tan molestas como graves enfermedades, pues este medicamento es superior a la Ergotina, Apio, Apioquina, etc, etc, pues reúne las propiedades de estos medicamentos sin sus inconvenientes: superior a todas ellas por que cura las HEMORRAGIAS DEL ÚTERO, cura, calma y regulariza las MENSTRUACIONES; cura la LEUCORRÉA o FLORES BLANCAS, cura el CATARRO CERVICAL, cura las DYSMENSTRUACIONES DEL VIENTRE, etc, etc, por antiguas y graves que estas enfermedades sean.

Depósito general en la Drogueria de Rocha Capdeville Jahn y C. Montevideo, y en todas las buenas Farmacias y aquí, en el Departamento, en las de los Sres. Juan Urbín, Benigno Salgado Vazquez y Rafael Urbín.

NAVEGACION DEL ESTE

VAPOR PAQUETE NACIONAL

“Tabaré”

CAPITAN: DON VICENTE SERRA

TARIFA DE PASAJES

De Montevideo a Maldonado y Vice-versa

Primera clase \$ 4.00
Segunda clase \$ 2.50

De Montevideo a La Paloma y Vice-versa

Primera clase \$ 6.00
Segunda clase \$ 3.50

De Maldonado a La Paloma y Vice-versa

Primera clase \$ 3.00
Segunda clase \$ 2.00

Los menores de 10 años pagarán medio pasaje, los de 4 años gratis. Los pasajes de ida y vuelta tendrán un 10 ojo de rebaja.

Las cargas serán puestas de muelle a muelle. Las Agencias pondrán a la disposicion de los cargadores conocimientos, para documentar debidamente los cargamentos.

Las Encomiendas pagarán 1 \$ cada bulto y serán documentadas en Boletos de Encomiendas. Para mayores informes acudir a los agentes.

En Montevideo Enrique Vidal, Piedras 167
En Maldonado: Enrique G. Burnett, Sub-Agente.

En Rocha: Benito Dominguez.

CARLOS C. URBIN
REMATADOR PÚBLICO

MALDONADO