

El que avisa
no pierde dinero

LOS PRINCIPIOS

Inserte sus avisos en
Los Principios
que con ello obtendrá resultado

Redactor: ARTIGAS MENÉNDEZ CLARA

DIOS, PATRIA Y LIBERTAD

Año V.-Núm. 471.-San José, Sábado 30 de Noviembre de 1918

PORTEPAGO

PERIÓDICO TRISEMANAL

DIRECCION Y ADMINISTRACION
Calle 18 de Julio números 564 y 566

Precios de suscripción

En la ciudad
Por un año adelantado . . . \$ 5.50
" seis meses . . . " 3.25
" tres meses . . . " 1.50
En campaña
Por un año adelantado . . . \$ 6.00
" seis meses . . . " 3.50
" tres meses . . . " 1.75

Indicador cristiano

30.-Sábado.-Stos. Andrés, ap.; Ciriaco,
Constancio, Zelmio y Moura.-Círculo las
lecciones.

DOMINGO
1.-Domingo.-1 de Ezequiel.-Stos. Lucio
y Caniano, mártires, y Eloy, eb.
2.-Lunes.-Stos. Severino y Ponciano, márt.
Bibiana, v. m. y Elisa v.

LOS PRINCIPIOS

San José, Noviembre 30 de 1918

Las conferencias liceales

La clausura fortuita del Liceo en ocasión de la epidemia reinante, ha dejado en suspenso las conferencias bimestrales que venían celebrándose en el Teatro Macció con tan notable éxito, tanto, que ocho días antes de celebrarse, se hallaba el pabellón de las localidades, siendo enormemente pedida por ellas se hacía con gran preocupación para la Dirección del establecimiento que se desahogaba por satisfacer dichos pedidos dentro de la capacidad del local y en exceso a veces de ella.

Estas conferencias llenan una doble finalidad, la de instruir y educar trayéndole a la institución ligandola al pueblo.

A cada una de las conferencias se agrega un número de gran atracción, el desempeño de una comedia en que toman parte los alumnos de 1.ª a 4.ª año. En el presente, habiéndose formado algunos cuadros dramáticos, no tan solo para ocupar como ya se expresa a todos los alumnos, sino para no distraerlos demasiado en su tarea habitual de estudio.

Con estas fiestas del arte recitan beneficio los estudiantes a la institución y al pueblo. Los primeros se acostumbra a la presentación pública, a hacer uso de la palabra, lo que en el programa entra la recitación de monólogos, poesías, discursos etc., institución porque se acercaba al pueblo, haciéndose altamente simpática y el pueblo que tenía dentro de su alma un gran amor a la cultura y a la belleza artística, de que forman parte la comedia, la poesía y la música.

Esos espectáculos eran gratuitos lo que les atraía todavía más. Pues bien, de todo esto vemos privada momentáneamente y lo que es peor, no podremos disfrutar probablemente a la reanatación del próximo año escolar, porque es bueno saber que los gastos que demandan esas veladas, son costosos por el señor Director del Liceo de su peculiar particular, teatral, por su cargo los de alquiler de teatro, decoración de comedias, dirección de escena, para lo que se requiere persona de competencia y otros.

Nos consta que hace próximamente un año, se presentó una solicitud al Consejo Universitario demandando un pequeño subsidio para ayudar a costear esos gastos, cuando relativamente insignificante en razón a los que se originan. La solicitud pasó a un intermedio respectivo bien informado y hasta día de hoy se ha tenido solución. El subsidio, como estamos acostumbrados, no alcanzaba a cubrir los pesos anuales.

Adoptado como programa de gobierno de la gestión a esta parte, el desarrollo de las bellas artes, no se explica que habiéndose mantenido durante varios años la orquesta nacional que demandaba crecidos gastos y la Escuela de Experimentación de Arte Dramático que aun existe y también cuenta buenos pesos al Erario, instituciones creadas para la capital solamente, no se preste atención a iniciativas que como la de la dirección del Liceo de San José se encuentran perfectamente encuadradas en ese programa, limitándose a desportar el prestigio del espíritu sobre la materia en el culto de lo verdadero y bello de lo bello a que tiende la enseñanza de ese y otros establecimientos educacionales.

Bien merecido el tema al honor de ser tratado con más detenimiento a fin de obtener lo que a justo título se reclama del Estado.

¿Quién quiere ser diputado?

HABRÁ 3093 DIPLOMAS DISPONIBLES

La reglamentación que el p. E. pretende hacer de una parte de la nueva Constitución que entrará en vigencia el 1.º de Marzo, relativa a la Autonomía Departamental, tiene muchos y graves inconvenientes, según lo hemos notado en estas columnas a raíz de la publicación del proyecto.

Lo primero que salta a la vista es el exagerado número de personas que han de for-

mar las Cámaras Departamentales. ¿Quién no será diputado en esas populares asambleas llamadas a tener gran resonancia? Después ya se hacen los más agradables comentarios respecto a la forma en que quedarán integrados esos magros cuerpos representativos.

Calculando sobre la población más o menos exacta de los departamentos, se llega a la fabulosa suma de 3093 diputados en un país que tiene apenas un millón y medio de habitantes. Menos mal que no se percibirán rentas por esos servicios comunales. Si se cree que hay exageración en dichas cantidades, léase lo siguiente:

El artículo diez na. Cada Asamblea Departamental estará compuesta a lo menos, de un número de miembros a razón de uno por cada trescientos habitantes, en los departamentos que no tengan más de treinta mil, más uno por cada quinientos de exceso, sobre esta cifra, en aquellos cuya población sea mayor, exceptuando a la de Montevideo, en que este aumento será de uno por mil.

Hagamos las cuentas conguientes y se tendrá el siguiente resultado:

| Departamentos | Población | Diputados |
|----------------|-----------|-----------|
| Montevideo | 373.964 | 443 |
| Artigas | 37.360 | 114 |
| Canelones | 112.092 | 204 |
| Cerro Largo | 56.272 | 152 |
| Colonia | 39.275 | 129 |
| Durazno | 53.785 | 200 |
| Florida | 22.630 | 147 |
| Florida | 59.910 | 159 |
| Maldonado | 38.955 | 117 |
| Mina | 65.893 | 171 |
| Paysandú | 55.915 | 171 |
| Río Negro | 35.914 | 111 |
| Rocha | 45.369 | 130 |
| Salto | 74.415 | 188 |
| Soriano | 54.018 | 148 |
| Treinta y Tres | 39.180 | 118 |
| Tacarembó | 70.708 | 157 |
| Rivera | 44.824 | 129 |
| San José | 59.815 | 159 |

Total 3093

Sección literaria

El día está de amor de Dios

Sabes vidas de sabios, y las dices como una de sueño.
Inevitablemente, los dos pajaritos negros que en tus ojos están medio dormidos, despiertan para oír contar el cuento divino, y allean.
Tú vas cuestionando va diciéndome nombres de tierras santas, aventuras de monjes y romeros en busca del Sepulcro, penitencias, como flores el yerno de la oración, repeticiones de llanto, del fraile solitario, como vinieron ruseños, contando, a consolarlo cuando ya casi muerto le rendían en tierra el dolor y el amor.

—Ay, ojos negros, ojos suyos y míos: Cómo brillan cuando ella dice: «amor» los dos luceros que tensis escondidos en la sombra de alas, las dos centellas que el misterio guarda, y que son de oro, y que son para mí pájaros buenos, dormidos, velad la lumbre; que hoy escuchar con reverencia el cuento.

—Hoy es Pascua Florida y te voy a contar el Evangelio; episodio fragoroso que nació en un huerto; historia de sábado de Abril. En el sereno campo del campo, que despierta al día y ríe, a Cristo muerto buscaba Magdalena, hallado vivo era el buen jardinerito.
—No lo conocí, que así los ojos turbados de deseo nos sueñan engañando y buscamos no amor que está cerca y no lo vemos.
—¿Cómo te estás queriendo? ¿no te acuerdas?
—El cuerpo de mi hijo ¿dónde lo has puesto? El jardinerito respondió:—«María! El alma conoció la voz:—«Maestro! clamó la pecadora.

... El alma conoció la voz... ¿Qué es eso?

Ojos suyos y míos, ¿por qué lloráis? ¿por qué, pájaros buenos, ¿por qué lloráis? ¿por qué se ha roto la hebra de seda y oro de tu cuento? También es hoy mañana de Abril, día de sol, de Pascua, de Evangelio; si lloras, llora fuerte n. m. si lloras por el hijo que el cielo, por volver a la cabeza para llorar tu sueño.
—El día está de amor de Dios—me dices, —Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

—Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero. Tú lo sabes, de mí sé que te quiero.

litaro como si una ráfaga de tristeza hubiera invadido sus frondosas avenidas, sus céspedes floridos, sus atractivos naturales y artificiales conque se deleitan los turistas.

¿Qué quiere decir esto? ¿Qué somos rutinarios? ¿Qué preferimos el paseo llamado del ángulo al extenso jardín necesidad imperiosa para descongestionar la ciudad? o qué somos indiferentes a las bellezas regionales?

Chit lo sé.

Lo cierto es que el farol por el Parque a raíz de su reforma, va decayendo.

Y no puede alegarse ahora que se haga inaccesible por falta de medios de locomoción pues tenemos servicio de autobuses que cobra 10 centavos por ida y vuelta, precio sumamente económico por un recorrido de 1500 metros que es aproximadamente la distancia al paseo cuya ubicación es inmejorable y desde el que se domina la ciudad, que

vista de sus avenidas ofrece encantadora perspectiva.

El Parque ofrece todas las comodidades apetecibles pues hasta cuenta con un Bar excelentemente provisto y surtido, donde puede hacerse colación o remojarse la garganta a gusto del consumidor.

Sería sensible relegar a segundo término un paraje de esparcimiento en el que han ido acostumbrados y amando los atractivos y las comodidades para hacerlo agradable al público.

Que no se diga que nos aferramos a nuestras costumbres de antaño, relegando al olvido una de las mejores adquisiciones de estos últimos tiempos.

Hay que desahogar la máxima de que el hombre es un animal de costumbres, pues como lo ha dicho evangélicamente el gran Rodó «Reformarse es vivir».

Gran reunión de Damas Católicas

El Sr. Cura Encargado Pbro. Martín Héctor Tasende, invita de una manera muy especial a la Liga de Damas, Liga Juvenil, Apostolado de la Oración, Cofradía del Carmen, Cofradía del Huerfano, Hijas de María y demás señoras y señoritas católicas, para una gran reunión que tendrá lugar el lunes 2, de Diciembre, a las 4 de la tarde, en los salones del Centro Mariano Soler, altos del teatro Macció, para tratar asuntos de capital importancia para la Iglesia Católica en el Uruguay. Se recomienda puntual asistencia, a las 4 de la tarde.

San José, 28 de Noviembre de 1918.

Gran reunión de Caballeros

El Cura Encargado, Pbro. don Martín Héctor Tasende, invita de una manera muy especial a los socios del Centro Mariano Soler, del Círculo Católico de Obreros, de la Conferencia de San Vicente de Paul, y demás caballeros y jóvenes católicos para una reunión que tendrá lugar el lunes 2 de Diciembre a las 9 de la noche, en los salones del Centro Mariano Soler, altos del Teatro Macció, para tratar asuntos de capital importancia para nuestra causa.

NUESTROS HIJOS

Porque se enferman.—En el primer semestre

En este período de la vida infantil, el ser es sobretodo un ser intestinal, y es por esto que predominan los trastornos digestivos, más o menos intensos, que se manifiestan por vómitos, diarreas o estreñimiento.

No hay porque temer las enfermedades de las vías digestivas en el niño a pecho. Este puede tener regurgitaciones repetidas, algún vómito, mismo diarrea, cuando el pecho se le da sin reglas, a capricho, durante demasiado tiempo, o muy frecuentemente, y si la madre misma está enferma. En estas cosas no hay que exagerar la importancia del accidente.

Sobre todo, no se le someta a la dieta de agua prolongada, como se hace amando, ni de la de jarabes contra el empujo, ni purgantes. Bastará regular el modo de dar el pecho haciéndolo cada tres horas por diez minutos cada vez, para que el estado se normalice rápidamente.

El niño a pecho puede, aún, no progresar normalmente. Si no tiene vómitos repetidos que pueden depender de causas especiales, si no tiene diarrea, si no está enfermo, lo más probable es que esto dependa de la insuficiencia del pecho. Un pecho insuficiente no debe ser suprimido. La insuficiencia puede ser pasajera. En todo caso, la complementación del alimento entre dos amas (la madre puede hacerse ayudar por una madre que críe), o, como último recurso, la adopción de una leche de una persona mamadera (40, 50 o 60 gramos según las circunstancias) corregirán la marcha del peso.

En el niño a mamadera todo es posible: las pequeñas diarreas simples, los vómitos frecuentes, las enterocolitis y los gastro enteritis. En general es en el verano que suceden estas cosas. Es el calor el gran factor de estos accidentes: el calor que obra sobre la leche. Por consiguiente, téngase al niño poco cubierto en verano; bájese para él una pieza fresca; no se deje de bañarlo una o dos veces diariamente. En cuanto a la leche, no se le de sino leche ordeñada recientemente, en buenas condiciones higiénicas, que se hará hervir inmediatamente para mantener luego en un lugar fresco y a cubierto de polvo e impurezas. Además, el agua conque se diluya la leche deberá también hervir. Por último, las vasijas en que se guarde la leche, así como las mamaderas, deben ser escrupulosamente lavadas y hervidas; como también debe ser hervido frecuentemente, ese terrible amigo del niño, el chupete, que el niño deja y retoma, después de haber viajado por varias manos, por meses desahuciado, cuando no por el suelo. El chupete no debe ser peraltado sino cuando se puede y se sabe tener con él los necesarios cuidados.

Para prevenir las temibles enfermedades digestivas del verano en los niños a leche de vaca, indicamos pues: 1.º vigilar estrechamente el ordeño de la leche y su preparación según indicamos. 2.º agregar a la alimentación por leche de vaca una o dos tomas de pecho por día; esta pequeña cantidad de leche materna salvará muchas dificultades. 3.º evitar agregar a la leche de vaca, harinas que no pueden ser toleradas a esta edad; 4.º ser más estrictos que nunca en la regularidad de la alimentación, en cantidad

y tiempo, según normas que daremos más adelante, 5.º no desahogar completamente a ningún niño que está a alimentación mixta en estas meses de verano.

Durante el invierno, los trastornos digestivos se corregirán fácilmente, bastando amando la dieta de agua durante 12 o a lo sumo 24 horas, y la vuelta progresiva al régimen normal, sustituyendo poco a poco el agua por la leche, para que todo se corrija. Pero en vano, se debe ser muy prudente, siendo lo mejor consultar al médico. Las madres deben saber sin embargo, que, ante un niño alimentado a leche de vaca, que presenta en verano, vómitos y diarrea, la dieta de agua para ser impositiva. Las madres en estos casos agregan un purgante. Está bien si no se agreden ciertos peligrosos. El mejor será siempre el aceite de castor, bastando una cucharadita. La dieta de agua no se prolongará más de 24 horas, volviéndose entonces poco a poco a la leche de vaca. Si el estado no mejora, ante todo otro ensayo alimenticio, que no hará sino empeorar la situación del niño, se impone la consulta al médico.

Dr. VICTOR ZERBINO

Siluetas descoloridas

LA VESTIMENTA DE LOS GUARDIAS

Hace mucho tiempo que venimos observando la misérrima vestimenta que lucen los guardias civiles de esta ciudad. En la esperanza de verlos aparecer de la noche a la mañana luciendo uniformes nuevos, no hemos dudado antes esa nota descolorida que se presenta a la vuelta de algunas equinas con beldad. ¿Cuánto tiempo hace que las actuales casacas y los raídos pantalones y los cascos de tono indefinible se tornan en las escudillas humanitarias de los gendarmes locales? No lo sabemos, pero a juzgar por los cambios que los ha impuesto el uso exagerado, las lluvias y los soles del medio día, llevan posiblemente muchos meses prestando el servicio de vigilancia. En ningún caso más aplicado el refrán de que el hábito hace al monje, porque a los «carristas» les viene su autoridad del atributo complementario que muestran con aire de superioridad los que lucen la distinción, y los guardias civiles les impone el respeto del público el traje que llevan. Pero, cuando ésta ha degenerado en colorido y en formas, y los cascos semejan baldos viejos sostenidos por el asa a los fútiles cuernos de los guardianes del orden público, pierden todo el «cachet» característico para convertirse en pobres y avergonzados piltrafas de lo que debieron ser. Ayer dió en llegar a la ciudad un sargento de la policía de Montevideo, luciendo su gallarda figura recubierto por un flamante uniforme de paño azul con reluciente sol y guantes como para una niña por su alto color; los guardias magrutos que lo vieron pasar indiferente por el lado, sufrieron tremenda desilusión ante la insignificancia de su desahogada vestimenta y la elegante silueta del visitante. ¿Cuándo llegará los nuevos uniformes para las policías? Por el buen nombre de la autoridad, que pierde su respetable prestigio a medida que el traje se metamorfosea en sus colores, por el aspecto de pobreza que dan a la ciudad esos hombres parados en el centro

Consejos a los Agricultores

Aproximándose la zafra de trigo y en vista de la dificultad que existirá este año en conseguir piezas para las segadoras y atadoras, aconsejamos traten de reparar con tiempo sus máquinas, pues no dudamos que este año darán muchas sin poder trabajar y para ello pueden recurrir a la Casa Santos García, que cuenta con un completo surtido de repuestos para segadoras Montevideana, Plano, Mac-Cormick, Deering y Victoriosa.

También deben proveerse con tiempo de aceites, grasas, hilo sisal, bolsas y toda clase de repuestos para trilladoras en las importante casa SANTOS GARCÍA, pues cada día les será más difícil conseguirlos y les costará mucho más caro.

Salvador Mascheroni

AGENCIADOR
Calles 25 de Mayo 725 y Asamblea 66.-Teléfono «La Uruguaya».-San José.

JULIO ARNABAL

Cirujano Dentista
Calle 25 de Mayo número 434
SAN JOSÉ

FRANCISCO M. ROVIRA

CONTADOR PÚBLICO
Apertura de libros, balances y contabilidades.-Uruguay, 587.

Doctor Victor Zerbino

ESPECIALISTA EN ENFERMEDADES DE NIÑOS
Da consultas en San José, los días jueves de 9 a 12 m. en casa del Dentista Bozzo.-Sarandí 229.

Enriqueta Bonavita Salguero

Da clases de ingreso para el Liceo Departamental.
Calle Solís.

César E. Pérez y Domingo Sosa

Rematadores Públicos
Escritorio: Calle Asamblea 580. San José

JUAN A. ABÓ

Escritor y Contador
Escrituras públicas.-Tramitación de sucesiones. Asuntos judiciales.
25 de Mayo N.º 631. San José.

GUILLERMO J. BOZZO

Cirujano-Dentista
Sarandí N.º 326. San José de Mayo

Los accidentes con «Primus»

No se trata de discusiones entre el Primus y Secundus, personajes creados y difundidos por el entusiasmo coleccionista del doctor Simón. Vamos a tratar de los accidentes «Primus» que de un tiempo a esta parte vienen causando desgracias personales debido a frecuentes explosiones. Para evitarnos las siguientes advertencias, que creemos oportuno encausar especialmente a las familias:

1.º No debe ser llenado totalmente de kerosene el depósito del «Primus», dejando siempre un vacío de un par de centímetros.
2.º Una vez que empiece en la boquilla o quemador, la combustión del gas o kerosene, debe ser colocado el «Primus» dentro de un recipiente con un litro o más de agua fría, de manera que el depósito quede sumergido hasta la mitad.

Las explosiones no se producen por la presión que ejerce la bomba del depósito. Ellas se originan a causa del resquebrajamiento de dicho depósito a consecuencia de la reflexión del calor producido por el fondo de la olla, cubre, recipiente, etc., colocado sobre la olla, cubre, quemador del «Primus». Es cosa una excesiva cantidad de gas o vapor de kerosene, dentro del referido depósito, cuando alcanza una expansión considerable se produce la explosión lógicamente.

Los «Primus» más resistentes son los de cobre colorado porque en caso de calentamiento del depósito, este metal resiste algo más, por ser susceptible a una apreciable dilatación.

Las boquillas o quemadores que llevan una pequeña cubierta, si bien resultan más rápidos en sus operaciones, en cambio reflejan mayor cantidad de calor sobre su depósito.

SECCION AGRICOLA

La conservación de la fruta

(Léase el número 469)

El método más usual de conservación de la fruta consiste en encerrarlos al abrigo del aire en envases de lata (conserva industrial) o de vidrio, gres o porcelana (conserva casera) y someterla durante cierto tiempo a una alta temperatura esterilizante que en pocas horas escala generalmente de 100 grados (agua hirviendo), porque es lo más fácil.

En la conserva industrial se acorta el procedimiento, aplicando temperaturas mayores mediante vapor bajo presión. Este método evita la necesidad de agregar substancias preservativas más o menos nocivas, empleadas en otros procedimientos de conservación. La alta temperatura tiene por objeto matar todos los gérmenes de fermentación y putrefacción que abundan en la fruta, pero sin

destruir ninguna de sus cualidades alimenticias. Al contrario, ella siempre aumenta su digestibilidad propia de las dietas altas de frutas.—La industria de conservas alimenticias ha tomado un desarrollo extraordinario en estos últimos años.

Juntamente con el perfeccionamiento y la inversión de la maquinaria que fabrica los tarros, los llenos, los sella y prueba automáticamente, ha surgido una inmensa demanda de conservas para consumo en las regiones de población nueva, es las colonias, para los ejércitos, en las explotaciones y expediciones lejanas, la navegación y, gracias al esmero de los industriales en acercarse cada vez más a la perfección, en cuanto a la higiene y calidad de elaboración se refiere, precorren los higienistas más y más la bondad de los alimentos así conservados.

SELECCION DE LA FRUTA

No todas las clases ni variedades de frutas se prestan para conservar, pues no todas mantendrán durante la cocción las cualidades de apariencia y gusto que los distinguen cuando crudas.

En primer lugar, es necesario hacer una lista de clases, eligiendo las que mejor y más barato se produzcan en la localidad, y las de una vez conservadas puedan llegar a tener mayor demanda. Ejemplo: en nuestro mercado los tipos mejor aceptados el durazno que los higos, no sólo porque los duraznos son más comunes, sino también, porque son más sanos y mejor preparados que los higos. Luego vienen las peras y las pastas hechas a base de membrillo. En también muy importante el saber elegir de cada clase las variedades que debido a su época de madurez, color, fertilidad, resistencia a enfermedades, facilidad de cultivo, baxura etc., resulten más adecuadas para la conserva.

La elección del momento de recolección de la fruta para conservar tiene mucha importancia. Cada fruta tiene un momento preciso cuya apreciación se adquiere con la práctica. Por ejemplo: la pera debe recogerse más madura que el durazno. En general se recoge la fruta cuando está en un estado intermedio de madurez, a fin de que soporte sin machucamiento las distintas manifestaciones a que debe ser sometida; y especialmente a la cocción, que ablanda la carne y daría a ésta un aspecto deformado y desagradable que conjuntamente con el enturbiamiento del almidón disminuiría el atractivo de la conserva al abrirse el tarro o envase.

La recolección se hará de preferencia de mañana a primera hora, cuando la fruta mantiene aún la frescura de la noche, frescura que le permitirá recorrer mayor distancia y soportar mejor la manipulación. Es indispensable el cuidado al tiempo de recolectar la fruta; la recolección debe hacerse a mano y sin sacudir los árboles. Téngase presente que si no se tiene buena materia prima es imposible tener buen producto. La selección debe hacerse por categorías: tamaño, madurez y conformación.—La uniformidad de tamaño se consigue separándola a mano por tamaño (en la industria emplease clasificadores rápidos y sencillos).

La uniformidad de madurez se consigue

"LA SERPENTINA" Tienda, Ropería, Mercadería

de **ILDO BERTOLI**

Se vende el surtido de mercaderías de la presente estación que se venden a precios de liquidación.

Calle 23 de Mayo al lado de la joyería de Puig Hnos.

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

Lorenzo Vicens Thievent
ABONADO
Ha trasladado su estudio a la calle 25 de Mayo número 180 entre Arce y Grande y Salas.

Se vende 1200 metros de terreno a UN PESO el metro. Situados en las calles Vidal y Rincón, con vereda de mosaico y adorno. **Quinado pago.** Para tratar en la calle Colón N.º 728. 1 m. N. 16.

haciendo lotes separados, con la vereda, pintura y madera. La uniformidad de coloración se obtiene dando entrada a una variedad por ver.

Una vez realizada esta clasificación se elaborarán los lotes por separado. Sólo así se conseguirá que toda la fruta resulte cocida a punto, conserve su firmeza, y presente un tamaño y color uniforme, condiciones necesarias para una buena conserva.

Los lotes de fruta chica, verdosa y madura se destinarán al consumo familiar, o se venderán al público como artículo de segunda calidad.

LAVADO DE LA FRUTA
Separado el lote de primera calidad, se somete a un lavado previo del que se extirpa sólo un caso de estar muy limpia, o caso de tener de que pierda su sabor, como ocurre con la frutilla.

Dicho lavado deberá ser rápido y cuidadoso, para no golpear la fruta. Se efectúa lo más cómodamente en un abanico de la pila de sifón, hecho al propósito en la mesa de clasificación. Después del lavado pasa la fruta a los peladores, operación ésta, que puede hacerse a mano o con máquinas especiales. La peladora más práctica para pelar duraznos es la "Scott", la cual puede afirmarse en el borde de una mesa para mayor facilidad, y tiene la propiedad de hacer un trabajo práctico y limpio. La "Scott" estando firme y presentando una fruta que no lleve muchas irregularidades en su forma, produce 240 duraznos en 10 minutos, lo que equivale, dando diez minutos para descanso y cambio de canasto, a cinco canastos por hora, o sean 1.200 duraznos.

En ciertos casos la peladura se efectúa frotando la fruta con la mano, después de haberla sometido a una escaldadura, o haber atado la piel con una ligadura. Los duraznos que son más delicados, en general, no se pelan, sólo se les quita la piel a frotadillos con un paño húmedo. En la mayoría de los casos se pelan a máquina los duraznos y las manzanas, y a cuchillo, las peras y damascos. La pera, siendo de carne muy delgada, requiere pelarse con mucha suavidad, apoyando el dedo índice en la mano y pasar el cuchillo por debajo de la piel desde la punta a la base o el ojo de la fruta en línea recta.

Para los duraznos y peras que se desean conservar divididos hay unos cuchillos especiales para quitarles los carnosos y las semillas; operación ésta que además de presentar la ventaja de darle buen aspecto a la fruta, resulta también, una economía de envases.

TABLADA

Transacciones de ayer—Situación del Mercado

(Información especial para LOS PRINCIPIOS a cargo de los vendedores de ganado en Tablada señores Juan Arce y Cia.)

3.571 vacunos se fueron despachados ayer en Tablada, incluídos los que se vendieron. Los negocios se desarrollaron corrientemente sobre todo por lo que a la venta de ganados para frigoríficos y albañiles se refiere. Los precios en general dentro de los términos satisfactorios que en los días anteriores.

Se obtuvieron desde 115 y 118 mil pesos por kilo en pie, en buenas inferiores, hasta 143 mil idm., en mestizos de buena postura.

Por corralitos, desde 117 y 120 mil idm., hasta 155 y 156, siendo estos últimos límites por artículo de buena clase, peso y postura. En vacunos albañiles cotizó entre 117 mil idm., hasta 130 mil idm., en buenas inferiores, y a 138 mil idm. las vacas de buena clase, y regular postura. Los terneros a 97 y 115 mil idm., en buenas y vacas de buena postura.

Las operaciones corrieron, pues, corrientemente, sin que las fluctuaciones del mercado ocasionaran sistemas de variaciones desfavorables posibles al momento de la compra. Los precios en general son importantes a ser han remontado las extrínsecas. Hay mucho interés.

En el detalle general de precios que antecede ayer, pagos por kilo en pie:

| | |
|--|--|
| Grigorioso Swift—Bueyes a 108 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Uruguay—Bueyes a 120 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 120 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Albañiles—Bueyes a 117 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| Grigorioso Swift—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| P. Ferrás y Cia—Bueyes a 145 mil pesos | |
| Novillos a 117, 120, 122 y 135 idm. | |
| L. Rapallini e hijo—Bueyes a 145 mil pesos | |
| | |

