

DIRECTOR:

Aparece los días 1, 8, 16 y 24 de cada mes

Precios de suscripción:

Por un año, pagadera por trimestres vencidos con opción a una novela \$ 4.00

ADVERTENCIA

Dada la índole de esta publicación, su carácter sumamente instructivo por los variados temas que trata y de que seguirá ocupándose en cada número, tales como cuestiones sobre ciencias, geografía, agricultura, silvicultura, avicultura, apicultura, sericicultura, etc., etc., de utilidad y otras secciones de no menos interés que serán incorporadas, los lectores pueden obtener, coleccionando el periódico, una verdadera obra enciclopédica, cuya importancia, en las condiciones indicadas, difícil es apreciar, y de donde puede deducirse qué es sumo el precio de suscripción.

Los originales no se devuelven en ningún caso

Vialidad territorial

Entre los asuntos que reclaman la atención de nuestras autoridades municipales, con carácter de verdadera urgencia, está la cuestión caminos.

Al ocuparnos de ello, nada nuevo, indudablemente vamos a llevar a la prensa, cuando es de notoriedad que esta ha bregado con constancia en el sentido de que la realización de obras de esa naturaleza, deje de ser una simple quimera, y el concepto del progreso nacional una palabra vana y sin sentido.

Insistimos pues en que para los municipios se halla planteado un importante problema: emprender decididamente la tarea de hacer viables las principales arterias de tránsito, conocidos los incalculables perjuicios que su abandono ha venido causando a las industrias, al comercio y a la población en general.

Todos recordarán porque, quien más quiera menos, todos han sido damnificados, los insalvables obstáculos que el año pasado en la época de lluvias hallaron nuestros elementos

productores para el transporte de frutos, y el comercio de campaña para el de sus mercancías, estableciendo una situación calamitosa reagrada extraordinariamente con la profunda crisis que, desde hace algún tiempo pesa sobre el país.

Es elementalísimo que todo municipio que aspire el engrandecimiento local, debe ofrecer al pueblo fáciles vías de comunicación enlazando mediante caminos practicables las zonas productoras, con el riel, factores indispensables, ambos, de progreso regional.

Sábase que algunas cuadrillas han sido destinadas ya al objeto que nos ocupa, lo que demuestra que las autoridades respectivas están animadas de buenos deseos sobre el particular; pero es el caso de que, tratándose de mejoras de esa índole debiera hacerse todo el esfuerzo posible para atraer la atención de los poderes públicos, acometiendo de una vez por todas en forma decidida y amplia la labor de que tan magníficos resultados pudieran esperarse.

Mejoras municipales

Transcribimos de nuestro colega «El Uruguay», de Colonia Suiza:

Después de rudo batallar en pró de los generales intereses al fin algo se ha conseguido.

En nuestras vías ayer intrasitables, hoy se efectuarán reparaciones en la mejor forma posible, dentro de los recursos de que se dispone; esta es la hora en que tiene Colonia Suiza cuatro cuadrillas municipales que hacen el mayor de los empeños por darnos vías accesibles.

Con gran satisfacción lo hacemos constar así; porque, los que ayer fustigábamos en otras columnas ese abandono, justo es que cuando se hace el empeño por remediarlo, les demos también el estímulo del aplauso a que son merecedores.

Nuestras autoridades munici-

pales por su lado y el señor ministro de Obras Públicas por otro, han puesto su influencia el uno y su voluntad las otras, para que, lo que tanto se clamaba prometa ser hermosa realidad para el futuro.

Debemos felicitarnos de la visita que nos hicieron el diputado Oribe y el Ministro doctor Blanco, pues resultado de ella es el beneficio que estamos palpando.

Nuestra arteria principal, el camino a la estación y paso de Mugglin ha sido objetos de reparación y esperamos que una vez balastrado nos libre de los perjuicios que el año pasado ocasionaron debido a su pésimo estado.

Estos son nuestros votos y creemos sean los de la población en general, por lo que los formulamos muy sinceros.

Buenas perspectivas

Según datos a la vista, la cosecha este año se presenta bastante favorable, teniendo en cuenta las pésimas condiciones en que efectuaron el laboreo de las tierras y siembras nuestros agricultores, debido a la abundancia de agua caída en el pasado invierno, en todas las zonas agrícolas del país.

En la Colonia Cosmopolita, el vecino don José Navache, en campos de la señora viuda de Lostau, que trabaja una extensión de 68 hectáreas de terreno, divididas en 39 de trigo y 29 de lino, el rinde calculado por las personas entendidas es de 4 1 2 por hectárea en el trigo y 6 y 7 por hectárea en lino, lo que es un buen porcentaje, teniendo en cuenta las consideraciones anotadas al principio de este suelto.

El atraso del Presupuesto

Continúan las protestas de la prensa por el atraso que sufre ahora el pago del presupuesto. Ya finalizó Diciembre y pocas oficinas han recibido los haberes de Noviembre.

Al magisterio de campaña no se le ha abonado aún el mes de Octubre excepción, naturalmente, de los maestros que cobran

en la Caja Nacional de Ahorros y descuentos.

Es desear que la situación se normalice cuanto antes, pues es imposible hacer frente a las exigencias de la vida no contando con los recursos necesarios.

Compra-venta de casas y campos

EN SAN JOSÉ

El señor José H. Friedrich compró al señor Julio Saura un terreno situado en la calle Cebollati y Uruguay, en la suma de 130 pesos. Autorizó la respectiva escritura el escribano señor Juan Antonio Abó.

Por la salud pública

El Consejo Nacional de Higiene ha distribuido profusamente por toda la República un folleto que contiene los preceptos generales para evitar el contagio y la propagación de la fiebre tifoidea.

En el próximo año escolar se distribuirán en todas las escuelas esos folletos.

Un buen concurso

Según informa nuestro colega «La Palabra» de San José, don Santiago Bagni y otros vecinos de la 2.ª sección, han ofrecido a la Intendencia verificar reparaciones en un trozo de camino inmediato al paso de Curro en el arroyo Carreta Quemada. Prometen costear la obra con recursos propios y solamente exigen la dirección de la Inspección Técnica y la libre extracción de pedregullo en el Río San José.

El señor Intendente, previo informe de dicha repartición, ordenó a ésta que proceda en consonancia con lo solicitado con dichos vecinos quienes merecen un aplauso por tan laudable iniciativa y por el interés con que han acometido su realización.

Sería de desear que estos progresistas vecinos tuvieran muchos imitadores.

José F. Arenas. - Montevideo

917 - CALLE COLONIA - 917

“LA PROPAGANDA”

Empresa editora de periódicos departamentales y de publicidad

FUNDADA EN EL AÑO 1892

Disponiendo de 6 periódicos semanales de gran formato

DE VASTA CIRCULACION EN LA CAMPAÑA

Mediante dichos órganos de publicidad, y contando con estrechas vinculaciones de largos años, a la prensa de la Capital, ofrece los medios más eficientes para la propaganda en una amplia esfera de acción

Representación de Establecimientos Fabriles y Agro-Pecuarios

Depósito nacional de productos rurales en general

**Existencia permanente de semillas, yerbas
y plantas medicinales, exóticas y de jardín**

**Agente exclusivo de los vinos nacionales, genuinamente puros,
de la Granja y Bodega**

“MAGDALENA”

de José Nan.-(Pantanoso)

Exposición de artículos de industria nacional

Nuestro país ganadero

Cronica para los hacendados

VARIEDAD DE HEREFORD

Hasta mediados del siglo último, el ganado del condado de Hereford y los condados próximos, introducido evidentemente por los normandos cuando su conquista, se distinguía por su actitud lechera, como las de otras variedades de la raza; era principalmente explotado para esta aptitud. David Low refiere que en 1769 Benjamin Tomkins, simple vaquero, observando en dos vacas de

males ingleses.

La alzada, la amplitud y profundidad del pecho, la anchura de los lomos y de las ancas, la brevedad de los miembros, la blandura y suavidad de la piel, la finura del pelo en todas partes menos en el testuz, donde es abundante y rizado, aproximan el hereford al durham, con la diferencia, sin embargo, de que su esqueleto no es nunca tan reducido.



Hermoso ejemplar de vaca Hereford, con su cría

su lechería disposiciones á un fácil engorde, en lugar de una gran actividad de las mamas, resolvió emplearlas para construir familias perfeccionadas en este sentido. Esto pasaba como se ve, en tiempos de Bakewell,

Pocas variedades tienen mayor uniformidad de pelo. Todos los individuos son de un castaño claro de matiz vivo, con la cabeza blanca. Los que no presentan este pelo son reputados como impuros. Se les eli-

cado del Londres.

Las vacas se han hecho medianas lecheras y aptas solamente para criar su ternero.

La raza Hereford es una de las más mermosas razas vacunas, es de orden cosmopolita y se reputa como una de las mejores de las producciones inglesas. Aún cuando en su país de origen resulta ser la cría especial de uno de los condados, en el mundo entero ha tomado gran incremento su reproducción y está profundamente extendida en Australia, Estados Unidos de Norte América, República Argentina y muy especialmente en nuestro país.

Los reproductores hereford tienen la gran particularidad de marchar bien su tipo aún en las primeras cruces que con ellos se efectúan. Lo cual demuestra claramente la potencia de la raza. Además para los campos pobres ó los que tengan pasturas duras no se podría pedir mejor hacienda que la hereford, pues es sumamente rústica y resiste al mismo tiempo con más facilidad que otras razas la seca y epidemias que tanto daño hacen. En nuestro país hemos tenido frecuentemente oportunidad de observar pruebas acabadas á este respecto. El ganado hereford con menos holgura y algunas privaciones se mantiene siempre en buen estado y demuestra diferencia notable con otras razas si se les hace pasar la misma vida.

Algunos criadores prefieren los animales que tengan manchas colocadas al rededor de cada ojo por motivo de ser más resistentes á los efectos del sol; especialmente es buscada dicha cualidad en los países tropicales: donde éste es sumamente fuerte que hace enfermar de la vista á los que no posean esas manchas. Los hereford, como animales lecheros, nunca han descollado en primera fila: pero para producción de carne ocupan un puesto prominente entre las razas vacunas.

kilos sin especial preparación; de pectorales amplios, llenos y de muslos excepcionales.

A pesar de que los pollones de 5 á 6 meses comienzan entonces á adquirir altura definida, crecen hasta los 2 años, época en que alcanzan recién su completo desarrollo, para aplomarse en toda su amplitud de formas; los gallos ya de edad, así como las gallinas viejas, retienen siempre la calidad insuperable de su exquisita carne.

En Langsham Negros existen dos tipos definidos: el primitivo, conocido por «Croad»,—nombre de su primer cultor europeo—y el «zancudo» o modificado.

El tipo «Cread» es recio, corto y lógicamente, de aplomos más vigorosos; de caja amplia.

El tipo «zancudo», o modificado, hace ante la visual, impresión acabada del título diferencial que lleva, «zancudo», por excelencia entre las aves de corral; de cuerpo esbelto vá destacado sobre largos muslos y canillas bien delineadas. Las gallinas de este tipo son igual-



Langshans Negras

mente «zancudas» y de lomo largo; mucho más esbeltas y atrayentes que las «Croad» que son un tanto mas bajas y pesadas, de lomo curvo y patas más cortas.

El ideal resulta de la cruce de ambos tipos, tal cual lo presenta nuestra nota gráfica. La gallina suministra en abundancia huevos frescos en invierno, o sea cuando ellos son realmente apetecidos, escasos, y disputados á precio de oro. La postura es prolongada y de las más abundantes, superando á las llamadas «atalanas» en un 60 por ciento de postura invernal.

Esta postura de invierno, la rinda preciosa para los cultores progresistas, pues tiene la ventaja inmensa de proporcionar en esa época gran número de huevos fecundos para la incubación artificial, esto es, cuando el 90 por ciento de las razas conocidas, reposan.

El huevo de estas aves, mientras no han cumplido los 2 años, época de su desarrollo, no es, entre tanto; de los más grandes, pero contiene en cambio, pequeña proporción de clara en favor de una yema excepcionalmente voluminosa.

La Langsham Negra es muy buena empolladora y cuida á sus pollitos con gran solicitud, y esa puede constituir, según el avicultor citado, el más vistoso plantel para un aficionado á aves de plumaje obscuro, de colores sólidos.

Las aves de corral

La raza Langsham

Entre las razas asiáticas se encuentra esta clase notable. Un avicultor argentino, que se ha dedicado con frecuencia á propagar las gallinas Langsham, ha publicado últimamente un interesante trabajo sobre esta raza del cual tomamos los siguientes datos:

La raza Langsham se destaca con mayor firmeza cada día entre las existentes, llegando á ser en algunos países la preferida por muchos criadores.

En las exposiciones, en el criadero, en las granjas, atrae y seduce desde el primer instante: por su talla enorme á la vez que elegante, su porte majestuoso, su reposado andar y el rico reflejo de su brillante plumaje. Es rústica y ágil, siendo su carne blanca, fina, succulenta á la vez que delicada. La abundancia de esa carne es, puede decirse, excepcional, ya que los gallos miden entre 70 y 80 centímetros de altura, y pesan de 5 á 7



Un ejemplar de toro Hereford

y por consiguiente bajo su influencia. Una de estas vacas, que era blanca, es conocida bajo el nombre de Pigeon; la otra de un hermoso castaño, recibió el de Mottle. Tales fueron los troncos de la variedad actual que se distingue, sobre todo, por que participa de la conformación del cuerpo común á todos los ani-

mina escrupulosamente de la producción.

En las comarcas que habita, particularmente en las colinas de Gloucestershire, los bueyes son empleados en los trabajos agrícolas. Después se ceban, cuando han alcanzado la edad adulta, y contribuyen en gran parte al abastecimiento del mer-

Cervecería Uruguaya

SOCIEDAD ANÓNIMA

MONTEVIDEO

CERVEZA DOBLE BLANCA

CERVEZA NEGRA.—CERVEZA DE INVIERNO BOCK

HIELO CRISTALINO

ERNESTO SCHWEDLER

GERENTE

MEDICINA

Indicaciones de gran utilidad práctica

SANGRE

Es la sangre un líquido bastante espeso, de color rojo (sangre arterial), ó encarnado oscuro (sangre venosa), que penetra en todos los órganos, llevando por las arterias y venas, y difundiendo nutrición y calor á todo el cuerpo.

La circulación de la sangre es la medianera de las funciones de la vida orgánica; tiene un movimiento continuo y circular, por decirlo así.

Lanzada en la arteria aorta por las contracciones del ventrículo izquierdo del corazón, la sangre, roja y cargada de principios nutritivos, recorre rápidamente el cuerpo, por medio de las arterias, comunicando vida á todos los órganos y suministrando los materiales de todas las secreciones. Desprovista de sus propiedades vivificantes y convertida en sangre encarnada oscura, llega por las venas al lado derecho del corazón desde allí es impulsada por la arteria pulmonar hacia los pulmones, donde se vivifica con el acto de la respiración, que le restituye su color encarnado. En este estado torna por la vena pulmonar hacia el corazón, de donde pasa de nuevo á la aorta para comenzar idéntico trayecto.

La sangre contiene albúmina que es el principal elemento de la carne muscular; fosfato de cal, que forma los huesos; hierro, que le da su riqueza y su color rojo, y es tan necesario que, cuando con motivo de alguna enfermedad, disminuye, pierde la sangre sus cualidades nutritivas; el magnesio, su regenerador, como lo probaron los célebres trabajos del

Dr. Petrequin, de la Academia de Ciencias de París.

Uno de los efectos del sudor que fluye por los poros de la piel, es purgar la sangre de las impurezas de que puede impregnarse durante la circulación por el organismo.

Cuando predominan los humores acres, la piel se inflama, y se producen afecciones cutáneas, erupciones que requieren el uso prolongado de purgantes y depurativos.

Si la sangre es pobre, cargada de linfa, si contiene menor cantidad de hierro que en estado normal, es incapaz de regularizar las diferentes funciones del organismo, y en este caso pueden sobrevenir convulsiones, ataques de nervios, síncope, anemia, parálisis, etc.

También es peligroso que la sangre se torne muy rica y abundante, porque puede romper los vasos en que circula, causando hemorragias, derrames, apoplejías, aneurismas.

Al par de las venas se extienden por todo el cuerpo pequeños vasos que contienen un líquido de un blanco amarillento en los miembros, y de un blanco más pronunciado en los intestinos. Este líquido tiene el nombre de linfa, y los vasos en que se encierra se llaman vasos linfáticos ó de sangre blanca.

La misión de la linfa es lubricar nuestros órganos. Su composición es casi idéntica á la de la sangre, salvo que contiene menos hierro. No es su acción verdaderamente activa y nutritiva, hasta que se mezcla con la sangre y cruza los pulmones.

En toda la extensión de los vasos linfáticos, se encuentran de trecho en trecho glándulas muy pequeñas, en estado de salud, en las cuales se efectúa la primera transformación de la linfa antes de mezclarse con la sangre.

Cuando la sangre blanca es muy espesa ó está cargada de principios nocivos, que particularmente se aglomeran en las glándulas, éstas se hichan, se inflaman y forman masas obstruidas, blancas en un principio, luego rojas y dolorosas que terminan con abscesos en las quijadas, en el cuello y otras partes del cuerpo.

Generalmente, las personas en las que domina la sangre blanca, son pálidas, tienen los labios gruesos, las regiones del cuerpo fofas, como infladas, y no poseen la energía y la actividad que se nota en los individuos de sangre rica y generosa.

VISCERAS

La Cabeza es la extremidad superior del cuerpo humano, que encierra los principales órganos sensoriales y el centro capital del sistema nervioso. La cubre el cabello, gracioso adorno que sirve para proteger el cerebro contra el frío excesivo y los ardorosos rayos del sol.

Bajo los cabellos y la piel que los alimenta, se encuentra el cráneo, caja ósea de extremada solidez que contiene el cerebro sede del pensamiento, de las afecciones morales y de las facultades intelectuales.

muchas hojas persistentes, opuestas, lineales, acanaladas y lampiñas. Se cultivan cuatro especies principales, de los que se han obtenido infinidad de variedades.

1.º Clavel de floristas, de tallo retorcidos, flores dobles y magníficas, que presentan los más variados colores y exhalan un delicioso perfume. Una de las más hermosas variedades es el clavel Margarita de flores muy dobles, de pétalos dentados, de colo-



Clavel giroflé

El cultivo de las flores

CLAVELES

El elegante y hermoso clavel (*deanthus*) pertenece á las familias de las cariofilas.

Es el clavel una planta que figura á la cabeza de las flores por su belleza y su exquisito perfume, y que no falta en ningún jardín, ni grande ni pequeño. Su raíz es leñosa; el tallo tendido y nudoso, revestido de

ración muy variada; la florescencia dura mucho. El clavel tallo de hierro, que se distingue por la rigidez de sus tallos. Esta planta alcanza 30 ó 40 centímetros de altura y su florescencia es sucesiva.

Estas plantas requieren terrenos ligeros, sanos y de buena exposición.

Aunque son plantas vivaces, la primera florescencia es la más notable.

Los claveles se multiplican por acodo ó mugrón, y también por esqueje, muy raramente por semilla. Se llevan á cabo estas operaciones para la mul-

DESTILERIA y LICORERIA de Antonio L. Lataillade

Establecimiento especial en la preparación de refrescos y licores. La casa emplea artículos de primera calidad, y se guía por los procedimientos más avanzados en materia de higiene.—Especialidades principales.—Licores: Naranja, Vainilla, Cacao, Cacao, Anisette, Maraschino, Menta, Anís, Anisón, Retre-cast, Orchata, Granadina, Goma, Tamarindo, Grosiila y Naranja.



Internacional de Higiene, 1897; Medalla de Plata, Barcelona, 1888; Medalla de Bronce, Bruselas, 1910; Medalla de Bronce, Turin, 1911.

Yatay, 57; y Av. Grl. Flores
MONTEVIDEO

Los productos han sido premiados en todas las Exposiciones a que aportaron su concurso. Recompensas otorgadas: Medalla de Oro, París 1878; Medalla de Plata, Ginebra, 1892; Medalla de Oro, Buenos Aires, 1882; Medalla de Oro, Amsterdam, 1883; Medalla de Plata, Chicago, (World Columbian); Medalla de Oro, París, 1889; Medalla de Oro, República Oriental (Exposición), 1880; Medalla de Oro, Exposición Internacional de Higiene, 1897; Medalla de Plata, Barcelona, 1888; Medalla de Bronce, Bruselas, 1910; Medalla de Bronce, Turin, 1911.

aplicación en los meses de diciembre y marzo.

2.º *Clavel melindro* o *clavellina*. Se llaman así los de talla pequeña, pétalos finalmente recortados que parecen plumas. Hay variedades sencillas y dobles, blancas, rosa; encarnadas, etc., etc.; todas tienen grato perfume.

Brotan en Diciembre, multiplican por acodo y estaca en los meses de enero marzo y muy rara vez por semilla.

3.ª *Clavel de China*. Se cultiva como planta anual. Se conocen muchas variedades de diversos colores

rojo, obscuro, a veces blancas o salpicadas de rojo producen un efecto bastante vistoso.

En otro concepto se dividen los claveres en: *del país* o *de flores grandes*, los cuales se distinguen por el tamaño de sus flores y en ser reventón el cáliz, de *fantasía*, por lo común con los pétalos lisos o sin dentellar. con

rellina, del género clavel y que, como éste pertenece a la familia de los cariofiláceas, tipo de la tribu de las siléneas, que encierra plantas herbáceas, de hojas opuestas lineares; tallo de un verde glauco, flores aisladas o en ramillete; cáliz tubulado de 5 dientes, rodeado en su base por muchas escamas imbricadas; 5 pétalos, 10 estambres, 2 estilos. Este género contiene un centenar de especies, cada una de las cuales cuenta con gran número de variedades.

El *clavel común* es la especie más propagada en nuestros jardines y la que los aficionados cultivan más comúnmente en macetas.

Todo el mundo conoce la forma de sus flores y de perfume de que exhalan. La estimación que se concede a los claveles depende menos del grosor y de las pintas que está a menudo salpicado, que de la pura blancura de sus pétalos y de la sencilla dispo-

variados y brillantes colores, y *apirrados*, los cuales tienen de color de pizarra el fondo, sobre el cual se destacan los matices característicos de las variedades. Estos claveles, por su brillante y hermoso tornasolado, son muy bellos a la vista.



Clavel de poeta

que estar álo que las modernas prácticas se en señan. La generalidad de las familias, dejando de lado costumbres en cierto modo reñidas con el concepto verdadero de la higiene, adoptan hoy, exclusivamente el «sapolio» como el más excelente para que la batería de cocina quede en el mejor estado de aseo, cuyo aspecto reluciente tanto halaga, por otra parte, á los que hacen de las prácticas culinarias verdadero arte.

Es indudable que la cocina donde reina la limpieza más prolija, está menos expuesta á tan incómodos huéspedes como son las moscas y otros insectos detestables; pero para desterrar, en lo posible, á estos comunes visitantes, es indispensable así mismo, que la cocina esté provista de un armario refrigerante, aparato donde debe colocarse la carne, y demás artículos de poca conservación; ó por lo menos, de una fiambra, que, colocada cerca de la cocina, permitirá exponer dichos artículos á la ventilación, sin que los insectos lleguen á ellos.

Una cocina bien montada necesita muchas herramientas, que deben tenerse en un sitio, con el mayor orden para hallarlas con prontitud cuando tengan que emplearse, debiendo existir un colgadero para todas aquellas pieza menos volúmen y de más frecuente aplicación.

Nada conseguiría un excelente cocinero que al proponerse preparar un «menú», capaz de satisfacer las exigencias de atildados gastrónomos, se encontrase con instrumentos que no respondiesen á las exigencias modernas de su arte.

La aplicación de la cocina económica, realiza, indudablemente, en nuestros tiempos, uno de los más avanzados progresos del arte culinario, como medio ventajosísimo, para conseguir, que la cocción y demás funciones auxiliares puedan realizarse, según los deseos de un entendido jefe de cocina.

Este aparato resulta pues imprescindible, si se quiere cocinar, dentro de las reglas del arte bien entendido.

Mucho influye en los fines de un buen servicio, el sistema de cocina económica que se adopte, aconsejándose como prácticas, tanto las que funcionan á carbón ó leña, como la que se alimentan á gas.

Razones hay para que, entre uno y otro sistema, esté dividida la opinión de las familias, según los problemas, cada día más complicados, de la vida doméstica.

Refiriéndonos á las cocinas servidas á carbón diremos que varían al infinito los modelos que la industria respectiva nos presenta; pero si hemos de examinarlos detenidamente con arreglo, á su higiene: solidez, precisión y otras condiciones esenciales en que estriban los progresos del arte respectivo, menester es que se elija, el modelo que más armonice con dichos fines.

Para no fatigar al lector con la mucha extensión en las consideraciones que deben tenerse en cuenta para la buena práctica de la cocina; en nuestros números siguientes continuaremos insertando dichas instrucciones encabezando las fórmulas o recetas respectivas, que también co-

Arte culinario

Importancia que tiene esta sección para las familias

La higiene cuya benéfica influencia, tiende á invadir el campo de todas las actividades humanas, tiene en lo que se refiere al servicio de cocina, un punto de interés capitalismo. Siendo el laboratorio, por así decirlo, de donde salen los alimentos que sirven al hombre para su nutrición; no se necesita argumentar sobre la necesidad de que, en dicho servicio debe primar un aseo absoluto.

Para que la higiene tenga su imperio en la cocina, es necesario que el local respectivo reúna condiciones especiales. Debe ser amplio, ventilado, que dé suficiente paso á la luz. Tanto las paredes como el piso deben estar revestidos de baldosin blanco, preferentemente, pues sobre ambos, se denunciaría de inmediato cualquier indicio de suciedad. El aseo debe hacerse extensivo á todos los sitios de la cocina. En cuanto á la batería, tanto antes como después del servicio debe estar limpia y reluciente.

Múltiples son los medios que se emplean para el aseo de los utensilios de cocina; pero comotodas las cosas tienden al perfeccionamiento, hay que aceptar también que, para conseguir el mayor grado de limpieza, hay



Clavel flamenco



Clavel de China

con flores sencillas o dobles. Se siembran en octubre o noviembre en sitio bien abrigado y se trasplantan a 25 centímetros de distancia cuando las plantas son ya fuertes.

4.ª *Clavel de poeta*.—Conocido también con el nombre de *barbudo* y *ramo perfecto*; plantas de muchas flores, pero pequeñas, dispuestas en ramitos muy apretados y redondeados. su colorido es muy diverso. Es una planta muy ornamental, que aunque vivaz se cultiva generalmente como bisanual.

Se multiplican estas plantas por semillas, pero por lo regular por la división de sus troncos o pies. Les conviene la tierra arcillosilicea. De claveles existen más de 2.000 variedades. En Valencia y Barcelona se cultivan en campos en grande escalas. Existen también la *clavellina* o *cla-*

sición de sus colores que no deban matizarse y fundirse con el fondo.

En los Alpes y los Pirineos crece el *clavel soberbio*, de tallo ramificado hacia la cúspide; hojas algo anchas; flores en corimbo, de un color rosa pálido, o completamente blancas; pétalos recortados hasta la mitad de su anchura. El *clavel barbudo* o *de poeta* á *Flor de Armenia*, crece en parais templados; no tiene olor pero las flores reunidas en espeso haz, de un

Los Cigarrillos LONDRES

Son los que ofrecen completas garantías al consumidor sobre la *calidad insuperable de sus tabacos e higiénica elaboración*

Manufacturados, exclusivamente, con las mejores hebras

Elaboración esmeradísima mediante los elementos más perfeccionados

Aseguro a los fumadores los bene-

ficios expresados, pues ofrezco

5.000 PESOS ORO

a la persona que pueda probar que los CIGARRILLOS «LONDRES» contengan la menor partícula de tabaco que no sea **Habano y Bahía de primera calidad.**—ALEJANDRO J. CLAVIER.

menzamos a publicar desde este número:

Ravioles.—Considerada como reina de las sopas, é inventada por un célebre cocinero genovés se ha generalizado mucho, á causa de su exquisito gusto.

Las proporciones de la fórmula que sigue son como para doce personas.

Modo de prepararlos: Se toman ocho acelgas y dos mazos de borrajas, bien limpios y se ponen en agua en ebullición durante cinco minutos. Se sacan y se presan bien con el fin de que suelten toda el agua. Se dora en buen aceite medio kilo de pulpa de ternera y un medio kilo de salchicha. Se dan dos ó tres hervores á un seso de vaca, se saca del fuego y una vez frío se le quita el pellejo y se pica bien, junto con las verduras, la salchicha y la carne, hasta formar como un picadillo bien menudo, y después se pica todo, poco á poco, en un mortero hasta que forme una masa homogénea bien condensada, la que se pone en una sopera ó fuente honda, para allí mezclarla con ocho huevos bien batidos, un pan fresco mojado en caldo ó jugo de estofado: especias, queso de buena calidad rayado, perejil y un poco de orégano.

Para preparar la masa se toma un kilogramo y medio de harina flor y se amasa con agua tibia, agregando tres huevos frescos bien incorporados á la masa. Después de estar ésta pronta se estira con el palote hasta ponerla lo más delgada posible. Luego que está pronta se extiende el relleno sobre la mitad de la masa, cuidando quede de un grosor como de medio centímetro. Una vez bien extendido y emparejado se dobla la otra mitad de la masa sobre el relleno, tapándolo por completo. Luego se toma una regla del grosor de medio centímetro y se marcan los ravioles del tamaño como de dos centímetros cuadrados y en seguida se cortan con la rueda (carretilla) apropiada para ello.

Luego se cocen en un caldero

con holgura á fin de que no se peguen unos con otros. Cocidos que estén, se sacan del fuego, se ponen en un colador para que suelten bien el agua y se colcan en una fuente, condimentándolos con el jugo de estofado y el queso correspondiente, preferible, «piacentin».

Ravioles al magro.—Se toman los mismos ingredientes que en la fórmula anterior: pero en vez de la pulpa y el pan ensoñado en caldo, se le pondrá pasta de salchichas y leche cuajada ó queso fresco y el pan remojado en agua. Después se condimentan de igual manera que los anteriores.

Pescados hervidos.—Tómase aquellos pescados que se acostumbra á comerlos hervidos, y después de bien limpios córtense en pedazos y pónganse en una cacerola con perejil, apio, cebolla, zanahorias y la sal necesaria; luego se cubren de agua fría y se dejan cocinar á fuego lento.

Pescado á la marinera.—Tómese la cantidad y calidad de pescado que se desea arreglar, límpiese bien, pándolo en varias aguas. Luego se corta en pedazos del tamaño de los dedos, y se extiende sobre una tabla para que dé bien el agua. En seguida se hacen freír con buen aceite. Una vez freídos se colocan sobre un papel para que den todo el aceite posible. En seguida se colocan en una cazuela de tierra, con la sal necesaria.

Hágase sofreír por separado ajos y romero bien pisados, y una vez freídos agréguese la cantidad de vinagre necesario para cubrir el pescado. Se deja entriar, y échase esta salsa sobre el pescado. Á las 8 horas está pronto para comerlo.

A la milanesa.—Se toman pesados de los más carnosos, se les sacan las espinas y se cortan en trozos delgados; se machacan con el lomo del cuchillo y se pasan por el huevo batido y el pan rallado, con la sal necesaria y luego se frien como las costillas ó bifes á la milanesa.

Pescado frito compuesto.—Hágase

bastante grande para que quepan freír el pescado en la misma forma que para la fritura; se pica ajo junto con migajón de pan ensoñado en vinagre y se disuelve todo junto en vinagre fino. Viértase sobre el pescado frito.

Discreto de pescado.—Primeramente se cuece carne de vaca, de cerdo, ó de carnero; después se frien en aceite unos dientes de ajo, jamón y bastante perejil, todo picado; se añade caldo del mismo en que se coció la carne que se ha de servir en este guiso y se sazona con sal y especias de todas, molidas,—menos azufre—se ponen en este caldillo las raciones de carne en pedazos pequeños, se deja hervir por un momento y se sirve.

La Sericicultura

Industria que debe implantarse

en nuestro país

EL GUSANO DE SEDA

Generalidades.—Las mudas.

Transformaciones.—La larva, el gusano y la mariposa.

ción; así se podrá observar que no hay tratadista que aconseje la cría de gusanos en parajes húmedos, próximos a ríos y pantanos; como así mismo en sitios expuestos a los frios.

Por regla general, debe admitirse que la cría del gusano de seda es una ocupación sencilla para toda persona de carácter laborioso, que no sea refractaria a los métodos científicos.

Dentro de estas condiciones, con pocos hombres pueden obtenerse felices resultados, toda vez, como se ha dicho, que la naturaleza no se oponga a ello con sus leyes fatales.

Dicho lo que antecede que prueba que el cultivo de la industria sericícola en nuestro país es cosa factible, y que los que se han considerado inconvenientes no son tales, sino pruebas de falta de iniciativa,—cabe hacer un llamado a los hombres laboriosos, y especialmente a los que disponen de dinero,—acerca de la conveniencia de arrojar la simiente en el precioso terreno a que nos referimos, empezando por el plantío de los árboles propios a la procreación respectiva, y luego adoptando los métodos que aconsejan sabias y minuciosas experiencias.

Con ello se evidenciará que la evolución agrícola-industrial, que se ha venido predicando, ha encontrado factores capaces de llevarla al terreno de felices materializaciones, para su honor propio y para bien del país.

El gusano de seda pertenece al orden de los lepidópteros palétinos, designándose también *baja* la dominación *bombyxmori*, por efectuar su alimentación exclusivamente de las hojas de la morera.

El desarrollo de este animal está sujeto a un proceso particular. De su primer estado de *oruga* se transforma en *crisálida* y luego en *mariposa*, para cuyo fin se encierran las larvas durante los dos últimos periodos, en un capullo que ellas mismas fabrican por medio de un hilo tenuísimo y prolongado que es resultado de un líquido viscoso que segregan de su cuerpo, solidificándose instantáneamente bajo la influencia del aire. A esta materia se le da el nombre de seda.

La larva sale del huevecillo ó semilla ofreciendo la forma de un pequeñísimo gusano negro, de tres milímetros de longitud, caracterizándose además, por su actividad desde el primer momento, para procurarse sustento.

En el periodos de los primeros cinco u ocho días el color de la piel del los gusanos adquiere un

BAZARES YRISITY

Casa Central: Calle San José esquina Convención
Sucursal: Avenida 18 de Julio esquina Yaguarón

Son las casas más antiguas y acreditadas del ramo, donde las familias hallarán todo lo que necesiten para sus hogares y un variado sortido de objetos de fantasías para regalos, a precios sumamente módicos.

Haterías de cocina, 28 piezas, \$ 8.00.—Id. esmaltadas gris o celeste, 26 piezas, \$ 11.50.—Juegos de nie a loza floreada, 50 piezas, \$ 7.50.—Id. de 85 piezas, \$ 12.50.—Id. de 110 piezas, \$ 16.00.—Juegos de lavatorio, grandes, loza floreada, 6 piezas, \$ 8.00.—Juegos de cristalería, 65 piezas, \$ 13.00.—Juegos de cubiertos metal blanco Gombault, de 88 piezas, 20 pesos.

Soliciten catálogos que serán remitidos GRATIS, a vista de correo.
Las casas cuentan con personal competente para envasar las mercaderías que se remiten a campaña.

color blanquecino. Si se examinan con un lente obsérvese que los gusanos depositan sobre la hojas o sobre el papel varios hilos de seda que unen a distintos puntos de su cuerpo, después de lo cual cesan de comer y permanecen veinticuatro o mas horas sin ejercer el menor movimiento, y como sumergidos en un profundo letargo, que se ha considerado equivocadamente como un verdadero sueño, viéndose al despertar; que el insecto mueve su cabeza en todas direcciones y hace los mayores esfuerzos para salir como de un apretado zurrón, dejando su piel sujeta por los hilos finísimos de que antes hemos hablado.

Verifica de esta manera la primera rueda constituyendo para el gusano un estado crítico, penoso, que acarearía su muerte, a no poder desembarazarse de su primitiva envoltura.

La naturaleza ayuda al animal en esta situación pues surge entre su nueva y antigua vestidura un licor que suaviza el rozamiento, y que después cristaliza al contacto del aire en cristales microscópicos retangulares, con las esquinas redondeadas, formando sobre el insecto como una ligera capa de polvo blanco y trasparente. El cambio de piel es tan completo, que con ella salen las encías y los dientes que son remplazados por otros.

Caracteriza la primera muda el aspecto blanco, lustroso y terso de la piel, la cabeza recogida y levantada, el hocico largo y negro. En la segunda etapa el cuerpo toma un color gris, y el hocico castaño; el tercer período lo indican las circunstancias adquirir las patas el color del capullo en que el animal ha de encerrarse; en un segundo hocico que aparece debajo del primero; y finalmente el color café con leche que adquiere el cuerpo, los círculos azulados que dibújense entre los anillos que lo constituyen indican que ha sufrido la cuarta muda, que es la última.

Pasados diez o doce días de esta muda final el gusano deja de comer y demuestra gran actividad procurando la rama donde ha de hilar el capullo en que queda encerrado.

Desde el nacimiento hasta que el gusano empiece a hilar, transcurre un período de 40 días, siempre que el desarrollo se efectúe en condiciones regulares. Este es-

pacio de tiempo se considera dividido en 5 períodos o edades: El primero desde el nacimiento a la primera muda inclusive; el segundo desde el despertar de ésta hasta terminar la segunda muda; la tercera edad desde este momento hasta concluir la tercera muda; la cuarta desde que sale de esta muda hasta verificarse la cuarta; y la quinta desde entonces hasta que empieza la fabricación del capullo.

Conocimientos

Sobre pequeñas industrias en general

Barniz de color para el hierro blanco.—Disuélvase goma laca blanca, en espíritu de vino rectificado y añádase azul de Prusia, negro, marfil ó carmín según la coloración que se desee obtener.

Barniz incombustible para madera.—Iguales partes de alumbre y pez de Borgoña, disueltos y mezclados, preservan del fuego a la madera sobre la cual se aplican.

Barnices para sombreros de paja.—Resina refinada, 4 partes; Copal de Manila, 4 id.; Trementina de Venecia, 0'2 id.; Trementina francesa, 0'8 id.; Alcohol de 96°, 12 id.

Este barniz es incoloro, pero sustituyendo la resina por colofonia y el copal de Manila por copal común, entonces toma un tinte obscuro.

Otra fórmula:
Resina refinada, 5 partes; Copal de Manila soluble en alcohol 6 id.; Trementina francesa, 2 id.; Alcohol de 96°, 13 id.

Aceites que sirven para la pintura.—Los mejores aceites que se pueden emplear son los de nuez y de lino. Muy frecuente se usa el aceite de espiago, que absorbe y quita el lúcido de la pintura. También sirve para quitar la suciedad y limpiar la pintura; en esto hay que usarlo con precaución pues quita también los colores.

Otro aceite es aquel que se obtiene de la resina de abeto u aceite de trementina; sirve para retocar la pintura, más principalmente para mezclar con los colores, pues los incorpora bien, y es un desecante al mismo tiempo. Los aceites para ser usados con la pintura



JULIO MAILHOS

Gran Manufactura
de Tabacos, Cigarros y Cigarrillos

Premiada con la Gran Medalla de Oro en la Exposición de Bruselas, 1910 y el Grand Prix en Turin, 1911

TABACO LEGITIMO DE

"PUERTO RICO"

CON PREMIOS DE 1, 2 Y 5 PAQUETES

El Tabaco de Puerto Rico, por su suavidad y aroma, ocupa, entre los tabacos de calidad, el primer lugar entre los tabacos de calidad.

HEBRAS NEGRAS SUPERIORES

"EL NANDÚ"—"EL AGUILA"

Las mejores por su calidad y elaboración

Avenida General Ronjeau, Num. 1713. - Montevideo

deben ser siempre hervidos.

Desecantes para los colores al óleo.—Se hacen fundir a un calor suave gr. 15 de laca en pedazos, y gr. 6 borax. Se le añade gr. 90 de agua. Este liquido sirve para barnizar los objetos, deseca en pocos minutos, y proporciona un lindo lúcido. Para mezclarlo con los colores con aceite, se añadirán gr. 25 de esencia de trementina.

Barniz impermeable.—Se funden a fuego lento en una ollita gr. 30 de casca. (tannino), gr. 40 de alquitran y gr. 30 de azufrado de hierro.

Se usa este barniz sobre papel, sobre telas que se deben preservar de la humedad.

Barnices para hierro y madera.—Tómense los colores que uno quiere, se majan con aceite, después se añade agua de resina y aceite de lino cocido.

Es necesario que estos barnices sean muy espesos, puesto que, el hierro no absorbe. Para la madera se añade a los mismos un poco de barniz copal.

Barniz negro para hierro y acero.—Se disuelve al fuego azufre con esencia de trementina y se extiende esta solución sobre el objeto que se desea barnizar.

Cuando esté seco, se expondrá dicho objeto sobre una llama de aguardiente que hará juntar el azufre al hierro.

Otro barniz negro luciente se obtiene mezclando al calor 25 gramos de cera y 35 gramos de pez griega con 35 gramos de negro humo.

Hay que aplicarlo caliente.
Barniz sobre incisiones en las figuras o para maderas pintadas.—Se toman 200 gramos de trementina de Venecia y noventa gramos de aguardiente de vino mezclando todo esto.

Este barniz da lucidez a la pintura o incisión sobre la cual se aplica, y preserva del polvo y de la humedad.

BETUNES

Betún inglés de pasta.—Negro de

Casa Tedeschi y Cia.

Recibe los últimos novedades en Europa, en materia de

Artículos para regalos

Corresponsales en Europa, para la importación de sus artículos

Sortido permanente y variado, en sombrillas, abanicos, tarjetas para hombre y para señora, bastones, paraguas y multitud de objetos sencillos, elegantes, útiles y económicos.

La casa cuenta, en un gabinete optimo, con un departamento para exacta y rápida vista, a fabricar, cortar y confeccionar cristales especiales, conforme a las prescripciones medicas.

Av. 18 de Julio, Num. 987

Entre Rio Branco y Daymán

Teléfono 1115 Montevideo, 1715 Cent.

Anexo: Av. 18 de Julio, 1241

MONTEVIDEO

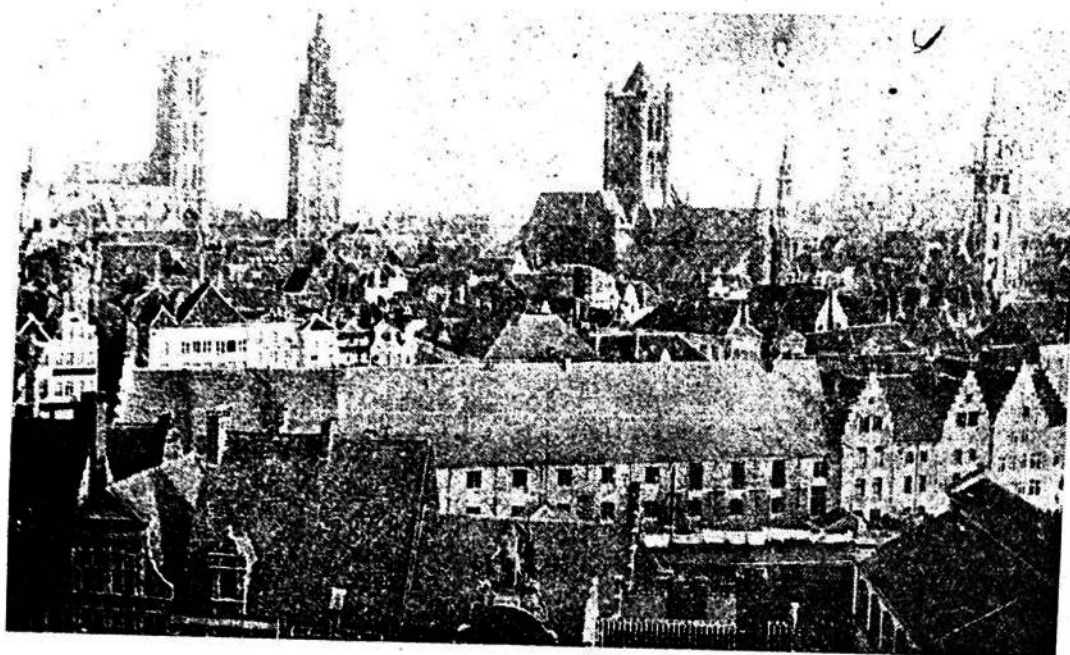
aceituna, 2 partes; Azúcar en polvo, 1 id.; Goma arábica, 1 id.; Acido sulfúrico, 1 id.; ácido clorhídrico id; Esencia de espiago, 1 id.; Vinagre, 3 id.

Se mezcla el negro con el azúcar, la goma y el vinagre; luego se añaden los ácidos y se agita. Terminada la operación, se añade la esencia a la pasta.

Betún impermeable para calzado.—Se hacen fundir a la vez, en fuego suave, 30 partes de aceite de linaza, 15 de grasa de carnero, 15 de cera amarilla y de 1 a 3 de resina. Cuando la mezcla es bien homogénea, se deja hervir durante poco tiempo y después se saca del fuego; aplicase al calzado que ha de impermeabilizarse, cuando tiene una temperatura de 60 grados.

Este betún ha de renovarse de tiempo en tiempo, y la primera vez que se aplica al calzado es conveniente darle dos capas; de todos modos, la aplicación se hace por medio de un pincel, é importa hacerla de modo que el betún penetre por los bordes de los zapatos junto a la costura y en el ángulo que forma la suela.

EL TEATRO DE LA GUERRA EUROPEA



GANTE.—Vista tomada desde el Castillo de los Condes de Flandes

La guerra en el mar

(A propósito de las batallas navales del Pacífico)

No es concebible un episodio de más imponente grandiosidad que un combate en el mar, del punto de vista de la potencialidad bélica de las naves que el hombre ha entregado al océano, como temibles guardianes de sus aspiraciones de gloria y de conquista.

Una batalla naval, donde se da por descontada la obra de formidable demolición de los gruesos proyectiles; donde, apartedel enemigo que se parapeta en las estupendas moles de acero, existe otro combatiente común e inflexible: la tempestad, el embate furibundo de las olas, ese ejército que Nepituno arroja sobre los barcos, haciendo mofa de su monstruosa indumentaria de mortíferos cañones, como un niño de sus débiles juguetes de cartón; una lucha así, sin más testigos que las dos inmensidades, el cielo y la mar, resulta de tan grandes proyecciones épicas, que ningún artista de la frase, llegaría a reflejarla con toda fidelidad.

Son hechos realmente inenarrables. La lucha en tales circunstancias es un duelo a muerte; solamente, por rara excepción, de la dotación entera de un navío, en medio de la gran hecatombe puede levantarse un hombre en salvo; son contados esos sobrevivientes que puedan narrar los horrores de la hora del sacrificio, eterna hora de desesperanza y de agonía!

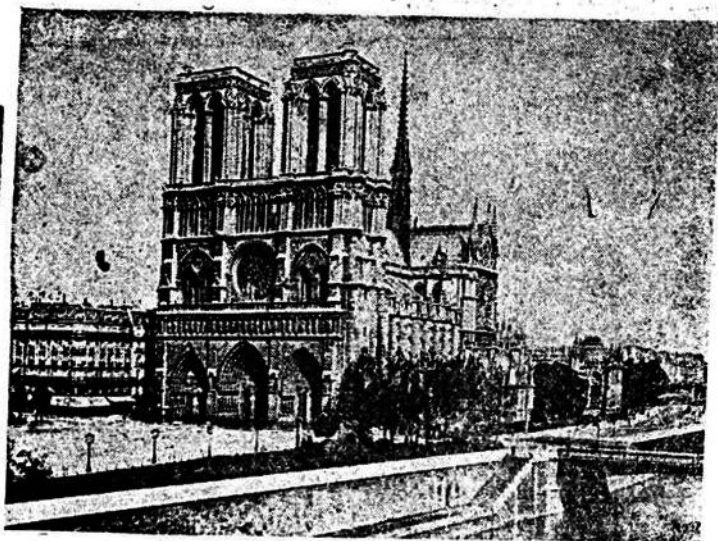
El mar que como los hombres tiene sus pasiones hondas y fero-

ces, suele corresponder a la animosidad de los marinos, arrojando sobre los buques desgarrados en sus entrañas la avalancha infernal de las olas de lomos hirvientes que se trocan en implacables y soberbios torbellinos de espumas.

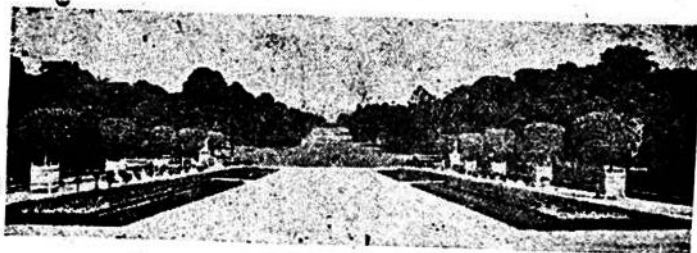
Para el marino, esclavo de la consigna, de alma eternamente apenada por la nostalgia; víctima propicia de los sinsabores de la suerte; para quien no hay expansiones de alegría al amparo de la pobre lumbre del hogar lontano; para el marino rudo, de tez curtida por el salitroso ambiente del océano, para ese hombre indiferente al mundo, iracundo, trágico y sin Dios en las rebeldías de las borrascas,—la hora de la muerte lo halla sin debilidades ni apostasías, sin quebrantos ni renunciaciones; su último momento lo sorprende en su puesto, serenamente, con un gesto de arrogancia en el semblante, convencido de que juega en ello, inflexible, su ingrato y anónimo destino!

¡Lucha en las tragedias sin cuento de la mar y muere sin proferir una queja por la gloriosa nombradía de su buque, por el inviolable honor de su bandera!

Tiene el marino, indómito y sañudo, rebelde y hasta cruel consigo mismo, templado su espíritu para las grandes tragedias; su alma parece del mismo temple del frío bronce de los cañones; al lado de ellos que por sus negras bocas, como enormes ojos macabros es-



PARIS.—La Catedral Iglesia Notre Dame



COMPIEGNE.—El Parque del Castillo

pían el lejano horizonte, congelan acerca de las grandes batallas, ante la perplejidad de las sombras en los crepúsculos nostálgicos y

bajo la férica visión de los cielos en las noches serenas, constelados de estrellas!

César C. Díaz Delgado.



DINANT. - Vista de la Villa

ABEJAS

La cría; sus productos.—Consideraciones sobre su aspecto industrial.

Ningún ejemplo tan bello de la laboriosidad se ofrece al espíritu observador, como el trabajo, de las abejas. Ni tan bello ni tan edificante, ni tan fecundo.

En efecto: si nos detenemos á examinar el tesorero empeño con que las abejas se entregan á la producción de la miel, y el espíritu de asociación que las guía, si hemos de observar los méritos excepcionales de ese admirable producto de que el hombre saca tan excelente partido en sus aplica-



ciones á la vida doméstica, hemos de convenir que hay gran interés en propender por todos los medios á la conservación de esos anónimos pero valientes obreros, que concurren también en cierto modo á labrar el bienestar del hombre.

Contra todo buen criterio muy pocas son las personas que siguen con interés el laborioso proceso de la vida de las abejas, y lo que es peor aún, no faltan quienes guiados por un execrable instinto de perversidad intentan destruir tan útil insecto.

Esto decimos frente á la indiferencia que demuestra la mayoría de los trabajadores rurales para la cría de las abejas, y aunque no se pretenda hacer progresar la especie, debiera salvarse por lo menos á los individuos que la componen de tan injustificados cuanto funestos desmanes.

Interantisimo, por cierto, es todo cuanto se relaciona con la cría de las abejas; esto que para personas ignorantes no reviste la mayor importancia; para el hombre hacendoso, asume todos los caracteres de una provechosa fuente de estudio y de utilidad práctica.

Entendiéndolo de este último modo, publicaremos una serie de artículos sobre cuanto se relaciona con la cría de las abejas, producción de miel, aprovechamiento debido de este tan útil producto, etc.; párrafos que encierran las valiosísimas opiniones de quienes han dedicado á la respectiva labor largos años de infatigables actividades.

Véanse ahora las consideraciones á que nos referimos, las que anhelamos como hemos dicho encuentren eco simpático en nuestros hombres de iniciativa.

Este muy interesante insecto, de cuya labor tanto aprovecha el hombre, de la tribu de los apiarios, pertenece el número de los que vuelan, con la ayuda de cuatro alas.

Las abejas viven en sociedad y se dividen en: 1.º abeja madre ó reina; 2.º en neutras y nodrizas; 3.º en machos ó sángausos.

A los suscriptores

Rogamos á los suscriptores se sirvan comunicar á la administración de esta hoja, cualquier deficiencia que observen en el reparto, contribuyendo así á la mejor organización de dicho servicio.

SECCION LITERARIA

ARBOL DE NAVIDAD

¡Árbol de Navidad: Tu dadivosa
Virtud, que es el ideal de los pequeños,
La imagen bella de infantiles sueños
En mi memoria evocas, deliciosa!...
¡La ambición de los niños! es hermosa!
¡Bien hayan sus vivísimos empeños
Tras la polichinela! En sus risueños
Rostros de cielo, todo es paz dichosa!
No traicionemos sus anhelos puros
Ni su ingénua y seráfica alegría;
Mientras guiamos sus pasos inseguros,
Ocultemos la cruel melancolía....
¡De ellos serán los éxitos futuros
Si no llegó de nuestra gloria el día!

Cesar Diaz Delgado.

A UNA NOVIA

¡Cuántas veces en noches de ventura
Esperaste risueña en la ventana
La dulce cita, en tanto tu ternura
Triunfó con tu belleza soberana!
¡Cuántas veces también junto á tu reja
Estrechando tu mano marfileña
Mis amores oísteis tú, perpleja
Como un alma en el éxtasis que sueña!
¡Cuántas veces paseando por el parque
Bajo los sauces tétricos hurraños
Me hablaste de tu amor casto y sincero
Del que solo palpé los desengaños!
¡Ya nunca más mirándote en los ojos
Soñaré mi magnífica quimera!
¡Ya para nuestras almas, vida mía
Le alejó del amor la primavera!

F. Rioja Arbide.

“La Industria Fabril y Agro-Pecuaria, Ciencias y Artes”

Volúmen de 632 páginas e ilustrado con cerca de 1.000 grabados

Preciosa obra de consulta para todos los hombres que tienen intereses en la agricultura, en la ganadería y en la industria nacional. Lectura amena e instructiva para el hogar. Indicaciones sobre medicina doméstica y más de 1.000 conocimientos de gran utilidad práctica. Contiene un vasto calendario con la más completa recopilación de datos sobre las labores agro-pecuarias.

En venta en “LA PROPAGANDA”, casa de publicidad

CALLE COLONIA, NÚM. 917.-MONTEVIDEO

A 3.00 PESOS E EJEMPLAR

LA HUERTA

CULTIVO DEL REPOLLO

Esta planta requiere una tierra de miga, algo fresca y sobre todo bien abonada.

Las siembras se hacen en tierra liviana y liviana en todo tiempo.

Cuando éste es seco es preciso sembrar a la sombra y, en todo caso, regar a menudo y poco a la vez, sobre todo después de la transplan-

mente maduras. Se conservan buenas durante siete u ocho años.

Es conveniente aislar los pies florecidos de variedades diferentes unos de los otros, a fin de que su polvo fecunde (pólen) no se pueda mezclar y que las razas se conserven puras.

Los repollos se dividen en cinco



Repollo de Schweinfurth

tación que deberá hacerse siempre con tiempo nublado o lluvioso.

Al trasplantar, es preciso evitar de pisar la tierra con el plantador, de magullar las raíces y de sacar demasiado fuera del suelo la garganta o cuello de la raíz: se defiende el plantío tierno contra los insectos explorándoles con ceniza.

Se escojen entre los pies más robustos y más francos los que deban de producir semilla.

En la primavera del segundo año los repollos florecen y se cosechan las semillas cuando están perfecta-

clases que son: los repollos romos, los repollos de Milán, los repollos verdes, los repollos raabnos, las coliflores y los brócolis o bretones.

Es el repollo una de las especies que con mayor número de variedades cuenta: las hay blancas como el repollo; moradas como la lombarda; verde, como la berza; las hay de hojas lisas y de hojas rizadas; de flor apiñada, como el brócoli o la coliflor, o bien espigadas, como la col ordinaria; las hay que echan yemas o botones pequeños, como la col de Bruselas, o bien largos, como la

Dos grandes especialidades medicinales:

Con la aprobación de las autoridades científicas respectivas

Pectoral Benzocinámico de Guaco y Cambará

Para la tos y resfriados.—Singulamente eficaz; de inmediatos y radicales resultados

Enolado de Kolanina Iodo-fosfatado

Para las personas débiles.—El más energético reconstituyente.—Apropiado a toda edad y época.—Aporta a la sangre los más preciosos elementos vitales

Caracterizadas corporaciones científicas consagran el gran mérito terapéutico de dichas preparaciones, existiendo entre otros los siguientes testimonios:

Aprobaciones Oficiales: Analizados y autorizados por el Departamento Nacional de Higiene de Buenos Aires.—Aprobados por el Honorable Consejo Nacional de Higiene de Montevideo.

Distinciones Honoríficas: Primer premio, Exposición Nacional de San José, 1909.—Mención honorífica y medalla de bronce, Exposición Internacional de Bruselas, 1910.—Medalla de Plata, Exposición de Turin, 1911.—Medalla de oro y Cruz Ins., Exposición de Roma, 1911.—Medalla de Primera clase, Academia de Física y Química, de Palermo, (Italia).

En venta: Gran Farmacia Matías González. Andes, 1381

Entre 18 de Julio y Colonia.—Frente al Casino.—Montevideo

Y en todas las principales farmacias de la República

bretona. Esta hortaliza es usadísima en nuestra alimentación, y constituye excelente forraje para el ganado. En Alemania puede decirse que la *Sanerkraut* o col agria es el plato nacional por antonomasia. Se prepara con las hojas de la col quintal, variedad que alcanza a veces elevado precio y se cultiva casi exclusivamente en dicho país. Córtese las hojas en finas tirillas, se mezclan luego con sal y semillas de alcaravea o de enebro, y se dejan fermentar.

Guardada en lugar fresco, la *sane-kraut* se conserva por largo tiempo, sin perder su labor ácido, y sirve para la confección de una sopa.

“APIARIO IRIS”

La gran aceptación de sus productos

El público ha consagrado con su aprobación unánime los méritos excepcionales, que distinguen a los productos del “Apiario Iris”, cuya excelencia en punto a propiedades medicinales, resulta de alto interés

EL JARABE FENICADO de VIAL

combate los microbios o gérmenes de las enfermedades del pecho, es de eficacia segura en las Tosas, Resfriados, Catarros, Bronquitis, Gripe, Ronguera, Influenza.

En todas las farmacias



familiar.

Los productos del “Apiario Iris”, a base de la más exquisita miel que se obtiene en el país, aparte de sus cualidades terapéuticas (la miel reúne condiciones balsámicas especialísimas), resultan de más delicado y agradable sabor.

Una serie variadísima de preparaciones, tales como caramelos, bombones, vinagre de miel, moscatel, etc., son de uso hoy generalizado en el hogar, donde se han impuesto, según ya hemos manifestado, por los extraordinarios méritos que reúnen.

2.000 TARROS DE THE
en riquísimos estuches
de fantasía
de muy variados gustos
SE LIQUIDAN
A INFIMO PRECIO

— Depósito Nacional de Productos Rurales —

917 - CALLE COLONIA - 917
CASI ESQ. CONVENCION
MONTEVIDEO