

Porte pago

# La Opinión

Periódico semanal e ilustrado.



Destinado a la defensa de los intereses rurales e industriales y a la difusión de todos los conocimientos relacionados con la industria en general

Administración:

Florida, Enero 8 de 1915

Año I — Núm. 2

## DIRECTOR:

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

## Precios de suscripción:

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

## ADVERTENCIA

Dada la finalidad 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, agricultura, agricultura, apicultura, apicultura, agricultura, conocimientos de utilidad y otras secciones de no menor interés que serán incorporadas, los lectores pueden obtener, coleccionalando el periódico, una verdadera obra encyclopédica, cuya importancia, en las condiciones indicadas, será esencial, y de donde puede deducirse qué es justo 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 bre-gado con constancia en el sentido de que la realización de obras de esa naturaleza, debe 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 traída 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 reagravada 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.

Sábese 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 intran-sitables, 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 esfuerzos 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 esfuerzo 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 clara-ba prometa ser hermosa reali-dad para el futuro.

Debemos felicitarnos de la visita que nos hicieron el dipu-tado Oribe y el Ministro doctor Blanco, pues resultado de ella es el beneficio que estamos pal-pando.

Nuestra arteria principal, el camino a la estación y paso de Mugglin ha sido objetos de re-paración 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 pobla-ción en general, por lo que los formulamos muy sinceros.

## Buenas perspectivas

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

En la Colonia Cosmopolita, el vecino don José Navache, en cam-pos de la señora viuda de Lostau, que trabaja una extensión de 88 hectáreas de terreno, divididas en 39 de trigo y 29 de lino, el rinde calculado por las personas enten-didas 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 considera-ciones anotadas al principio de este sueldo.

## 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 habe-res de Noviembre.

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

en la Caja Nacional de Ahorros y descuentos.

Es desechar que la situación se normalice cuanto antes, pues es imposible hacer frente á las exigen-cias de la vida no contando con los recursos necesarios.

## Compra-venta de casas y campos

### EN SAN JOSÉ

El señor José H. Friedrich com-pró al señor Julio Saura un terre-no 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 Hi-giene ha distribuido profusa-mente por toda la República un folleto que contiene los pre-ceptos generales para evitar el contagio y la propagación de la fiebre tifoidea.

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

## Un buen concurso

Según informa nuestro co-lega «La Palabra» de San José, don Santiago Bagni y otros vecinos de la 2.a sección, han ofrecido a la Intendencia verificar repara-ciones en un trozo de camino in-mejado al paso de Curro en el arroyo Carreta Quemada. Pro-meten costear la obra con re-cursos propios y solamente exi-gen 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 real-i-zación.

Sería de desechar 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 distingue por su actividad 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 a 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 hermosas 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 cruzas que con ellos se efectúen, 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 a 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 a los efectos del sol; especialmente es buscada dicha calidad en los países tropicales donde éste es sumamente fuerte que hace enfermar de la vista a los que no posean esas manchas. Los hereford, como animales lecheros, nunca han descolgado en primera fila; pero para producción de carne ocupan un puesto prominente entre las razas vacunas.

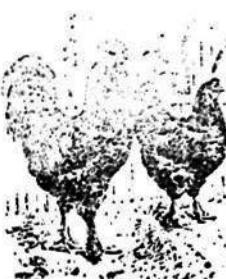
kilos sin especial preparación; de pectorales amplios, llenos y de muslos excepcionales.

A pesar de que los pollones de 5 a 6 meses comienzan entonces a 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 va destacado sobre largos muslos y canillas bien delineadas. Las gallinas de este tipo son igual-



*Langsham Negras*

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

El ideal resulta de la cruda 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 a precio de oro. La postura es prolongada y de las más abundantes, superando a las llamadas «catalanas» en un 60 por ciento de pestura invernal.

Esta postura de invierno, la rinde preciosas para los cultores progresistas, pues tiene la ventaja inmensa de proporcionar en esa época gran número de huevos fértils 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 a sus pollitos con gran solicitud, y esa puede constituir, según el avicultor citado, el más vistoso plantel para un aficionado a aves de plumaje oscuro, de colores sólidos.



*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 a todos los ani-

males escrupulosamente de la producción.

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

## 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 a 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 a 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 a 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, suculenta a 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 a 7

# Cervecería Uruguaya

SOCIEDAD ANÓNIMA  
MONTEVIDEÓ

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 difunde nutrición y calor á todo el cuerpó.

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 impelida por la arteria pulmonar hacia los pulmones, dónde 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 acreos, 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 agroman en las glándulas, éstas se hinchán, 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.

#### VISCIERAS

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 girofle

## El cultivo de las flores

### OLAVELES

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

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 floración 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 floración es sucesiva.

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

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

Los claveles se multiplican por acodo o 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

Establishimiento 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, Cítrica, Cacao, Anísette, Marquesino, Menta, Anís, Anisum, Refresco; Orchata, Granadina, Goma, Tamarindo, Grosella y Naranjada.

Exposición de Higiene, 1897; Medalla de Plata, Barcelona, 1888; Medalla de Bronce, Bruselas, 1910; Medalla de Bronce, Turín, 1911.



**Yatay, 57; y Av. Gral. Flores  
MONTEVIDEO**

Aplicación en los meses de diciembre y marzo.

2.a Clavel neliudre ó clavelina. — 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 deero marzo y muy rara vez por primavera.

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



Clavel flamenco

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 burbudo y ramo perfecto; plantas de muchas flores, pero pequeñas, dispuestas en ramos 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 arcillosilícea. De claveles existen más de 2.000 variedades. En Valencia y Barcelona se cultivan en campos en grande escala.

Existen también la clavelina o cla-

vellina, del género clavel y que, como éste pertenece a la familia de los caryophylláceas, tipo de la tribu de las silénidas, que encierra plantas herbáceas, de hojas opuestas lineares; tallo de un verde glauco, flores aisladas o en ramalette; 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.

Todos conocen 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 disposición de sus flores.



Clavel de China

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 burbudo o de poeta ó Flor de Armenia, crece en parajes templados; no tiene olor pero las flores reunidas en espeso haz, de un

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

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



Clavel de poeta

varios y brillantes colores, y *aparcados*, 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.

## Arte culinario

### Importancia que tiene esta sección para las familias

La higiene cuya benéfica influencia, tiende a invadir el campo de todas las actividades humanas, tiene en lo que se refiere al servicio de cocina, un punto de interés capitalísimo. 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 reuna condiciones especiales. Debe ser amplio, ventilado, que dé suficiente paso a la luz. Tanto las paredes como el piso deben estar revestidos de baldosín blanco, preferentemente, pues sobre ambos, se denunciaría de inmediato cualquier indicio de suciedad. El aseo debe hacerse extensivo a todos los sitios de la cocina. En cuanto a 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 comotadas las cosas tienden al perfeccionamiento, hay que aceptar también que, para conseguir el mayor grado de limpieza, hay

que estar aló 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 *usa-polio*, 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 prolífica, está menos expuesta á tan incómodos huéspedes como son las moscas y otros insectos detestables; pero para deshacer, 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 fiambrera, 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 piezas menos volumen 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, idóablemente, 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 riguras 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: solides, 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-

# Los Cigarrillos LONDRES

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

Manufacturados, exclusivamente, con las mejores hebras

Elaboración esmeradísima mediante los elementos más perfeccionados

Aseguro a los fumadores los beneficios 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 á 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 aceglas y dos mazos de borrasjas, bien limpios y se ponen en agua en ebullición durante cinco minutos. Se sacan y se prensan 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 herores 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 soperá 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 colocan en una fuente, condimentándolos con el jugo de estofado y el queso correspondiente, preferible, «piacentino».

**Ravioles al magro.**—Se toman los mismos ingredientes que en la fórmula anterior; pero en vez de la pulpa y el pan ensopado en caldo, se le pondrá pasta de salchichas y leche cuajada ó queso fresco y el pan remojado en agua. Despues 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, limpíe bien, pásandolo en varias aguas, luego se corta en pedazos del tamaño de dedos, y se extiende sobre una tabla para que dé bien el agua. En seguida se hacen freír con buen aceite. Una vez fritos 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 fritos agréguese la cantidad de vinagre necesario para cubrir el pescado. Se deja entrar, y echase esta salsa sobre el pescado. Á las horas está pronto para comerlo.

**A la milanesa.**—Se toman pescados de los más carnudos, 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 quieran freír el pescado en la misma forma que para la fritura; se pica ajo junto con migjón de pan ensopado 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 sazoná con sal y especies de todas, molidas, menos azúcar—se ponen en este caldillo las raciones de carne en pedazos pequeños, se deja hervir por un momento y se sirve.

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.

## 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 fríos.

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 á ello con sus leyes fatales.

El gusano de seda pertenece al orden de los lepidópteros paléctinos, designándose también *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 períodos, en un capullo que ellas mismas fabrican por medio de un hilo tenísimo 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 o semilla otreciendo la forma de un pequeño gusano negro, de tres milímetros de longitud, caracterizándose además, por su actividad desde el primer momento, para procurarse sustento.

En el períodos 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 fantasía para regalos, a precios sumamente bajos.

Hatelería de cocina, 28 piezas, \$ 8.00.—Id. esmaltadas gris o celeste, 26 piezas, \$ 11.50.—Juegos de mesa 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 blancho «Gombault», de 88 piezas, 20 pesos.

Soliciten catálogos que serán remitidos GRATIS, a visita 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 sumerjidos 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 sujetada por los hilos finísimos de que antes hemos hablado.

Verifica de esta manera la primera rueda constituyendo para él, gusano un estado crítico, penoso, que acarrea 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 transparente. 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 dibujan 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 empieza 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 inclusivo; 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 quinta; 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 deseé obtener.

**Barniz incombustible para madera.**—Igualas partes de alumbre y pez de Borgoña, disueltos y mezclados, preservan del fuego á 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 oscuro.

**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 espliego, 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 ó aceite de trementina; sirve para retocar la pintura, más principalmente para mezclar con los colores, pues los incorpora bien, y es un deseante 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 Turín, 1911.

TABACO LEGITIMO DE

## “PUERTO RICO”

CON PREMIOS DE 1, 2 Y 5 PAQUETES

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

HEBRAS NEGRAS SUPERIORES

“EL NANDÚ” “EL Águila”

Las mejores por su calidad y elaboración

Avenida General Rondeau, Num. 1733. - Montevideo

## Casa Tedeschi y Cía.

Recibe los siguientes órdenes de  
en óptica, en materia de

### Artículos para regalos

Correspondentes en Europa, para la  
importación de sus artículos.

Surtido permanente y variado en sombrillas, abanicos, cartetas para hombre y para señora, bastones, paraguas y multitud de objetos más elegantes, útiles y curiosos.

La casa cuenta con un gabinete óptico modernamente instalado para examinar la vista, y fabrica lentes y anteojos con cristales especiales, conforme a las prescripciones de cada caso.

Av. 18 de Julio, Num. 987

Entre Río Branco y Baymán

Teléfono: 1-1115 Cívico.

Anexo: Av. 18 de Julio, 1241

MONTEVIDEO

aceituna, 2 partes; Azúcar en polvo, 1 id.; Goma árabiga, 1 id.; Ácido sulfúrico, 1 id.; ácido clorhídrico 1 id.; Esencia de espliego, 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 á la pasta.

**Betún impermeable para calzado.**

—Se hacen fundir á la vez, en fuego suave, 30 partes de aceite de linaza, 15 de grasa de cerdo, 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; aplícase 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, importa hacerla de modo que el betún penetre por los bordes de los zapatos justo á la costura y en el ángulo que forma la suela.

### BETUNES

**Betún inglés de pasta.**—Negro de

## 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, aparte del 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 Neptuno 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!

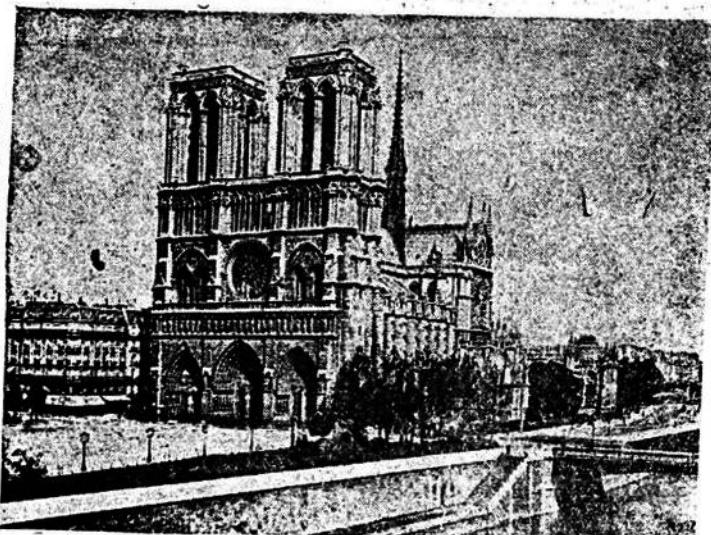
El mar que como los hombres tiene sus pasiones hondas y fero-

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.

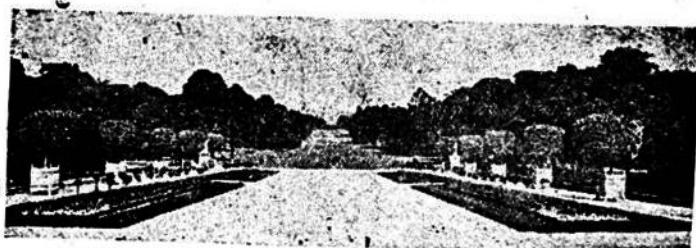
Para el marino, esclavo de la consigna, de alma eternamente apenada por la nostalgia; víctima propicia de los sinsabores de la suerte; para quien no hay expansiones de alegría al amparo de la pobre lumbr de hogar lejano; para el marino rudo, de tez curtida por el salitroso ambiente del océano, para ese hombre indiferente al mundo, iracundo, trágico y sin Dios en las rebeldías de las berracas,—la hora de la muerte lo halla sin debilidades ni apostasías, sin quebrantos ni renuncias; 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 sanguino, 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

pian el lejano horizonte, congetturan acerca de las grandes batallas, en los crepúsculos nostálgicos y bajo la féérica 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 comenias. Ni tan bello ni tan edificante, ni tan fecundo.

En efecto: si nos detenemos á examinar el tesonero empeño con que las abejas se entregan a 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 excepcional 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 quanto funestos desmanes.

Interesantísimo, 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 a 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 apíarios, pertenece el número de los que vuelan, con la ayuda de cuatro alas.

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

### A los suscriptores

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

## SECCIÓN LITERARIA

### ARBOL DE NAVIDAD

¡Arbol 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 inseguir, Ocultemos la cruel melancolía.... ¡De ellos serán los éxitos futuros Si no llegó de nuestra gloria el dia!

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 a tu reja Estrechando tu mano marfileña Mis amores oistes tú, perpleja Como un alma en el éxtasis que sueña! ¡Cuántas veces paseando por el parque Bajo los sauces téticos huraños 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"

Volumen 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 ligera 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 (polén) 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 plantio tierno contra los insectos explorándolos con ceniza.

Se escogen entre los piés más robustos y más francesos los que deben 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 ráabnos, 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 resfrios.—Singularmente 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 Turín, 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 Mattías 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. Cortanse 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-knudt* se conserva por largo tiempo, sin perder su labor acidulo, y sirve para la confección de una sopita.

### "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 ó gérmenes de las enfermedades del pecho, es de eficacia segura en las TOSES, Resfriados, Catarros, Bronquitis, Grippe, Ronquera, Influenza.  
En todas las farmacias



Inofensivo, suprime el Copáculo, la Cebolla, la Influenza, la Tos y las inyecciones. Combate los microbios ó gérmenes de las enfermedades de la vejiga: Cistitis del cuello, Catarro de la vejiga, Bemotoria. PARIS, 6, rue Vivienne y en las principales 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 excepcionales), resultan del más delicado y agradable sabor.

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

# Excelente vino nacional

de la granja y bodega "Magdalena" (Pantanoso)

elaborado con uva de clase superior, garantido  
genuinamente puro

EN VENTA:

**DEPOSITO NACIONAL DE PRODUCTOS RURALES**

COLONIA, 917; CASI ESQUINA CONVENCIÓN  
MONTEVIDEO

## Avisos Económicos

### ALLERES TILLAT

FOTOGRAFIA Y FOTOGRAVADOS  
PERFECCION RAPIDEZ Y PUNTUALIDAD  
CONVENCIÓN 1346 MONTEVIDEO

### Casa de Remates y Comisiones

de José E. Dominguez y Cia.  
Se adelanta dinero sobre muebles y artículos en general que se entreguen para ser vendidos en remate.—Existencia permanente de muebles para ventas en particular.

1346—Calle Zabala—1388  
Montevideo

### Establecimiento de Horticultura

de BERNARDO T. PEREIRA  
Grandes variedades de plantas de jardín exóticas frutales de todas clases etc.  
Montevideo Villa Colón  
(Avenida Lezama)  
Dirección Telegráfica: Bernardo T. Pereira—Teléfono: La Uruguayana No. 208 Central

### b. Beramendi y Cia.

Casa Introductora y Almacén por mayor—Consignatarios de frutos del país.  
1820—Av General Rondeau—1424  
Casa de Correo, 183—Montevideo—  
Teléfono: La Uruguayana No. 208 Central

### L'IPOU GOTAS

Enfermedades del estómago, intestinos del hígado.

### Dipepsina, Colitis, etc.

Cura radical  
Compuesto de un vegetal indígena producido prácticamente con resultados excepcionales para dichas enfermedades.

### Depósito Farmacia del Proletario

Maldonado esquina Ibiway  
Montevideo

### "AL BUEN FILO"

Taller de alfarería-mecánico de Luis Invernizzi  
Avda 1213; Montevideo. Especialidad  
en cuchillas, císailes y máquinas de cortar el pelo.

### Gran Champagne de la acreditada procedencia "Veuve E. Claret Epernay, Clases sec y extra sec; Boîte grande 1/2; 1/2 botella 1/4 id. 6.60.

En venta: Depósito Nacional, Calle Colonia 917, casi esq. Convención, Montevideo.

Oporto, legítimo, Imperial, císalles la  
catastólica, de valiosas reservas. Premiado

con medalla de oro en la Exposición de Higiene, Industria y Comercio de Montevideo, 1907. Importado exclusivamente por la casa Antonio Puga. En venta: Depósito Nacional, Colonia 917, ca i esquina Convención, Montevideo.

**Gran Farmacia Matías González**, Andes 1381, Montevideo entre 18 de Julio y Colonia, frente al Casino.—Gabinete de Optometría, interior y completo para la fabricación de lentes y anteojos. Artículos garantizados.—Precios equitativos.

**LA IDEAL** Fabrica y bazar de Calzados, ce Vacca hermanos y compañía. Esta casa recibe mensualmente los últimos modelos para las confecciones, como así mismo las hormas respectivas. Solidez y verdadera elegancia en sus trabajos. Ventas por mayor y al detalle. Especialidad para campañas. Avenida 18 de Julio N° 1946, 1908. Montevideo.

**Jerez «Macharnudos»**, An-dontillado. Calidad extra, de la acreditadísima casa Pedro Do-ecu fundada en el año 1730 (Jerez de la Frontera), precio por botella pesos 1.80.

En venta: «Depósito Nacional», Calle Colonia 917 casi esquina Convención, Montevideo.

**Vitraux d'Art**, Valentín y Vittone.—Pintura intarsia á fuego para plafones, ventanas, galerías, iglesias, etc. Esmalte en relieve á fuego.—1423 Calle Ejido 1425, entre Colonia y Mercedes. Teléfono La Uruguayana 606, Cerdón. Montevideo.

**Médecine extra-especialísimo para mes.** Recibido directamente de su más genuina procedencia.

Por mayor y al detalle.—Precio por botella: \$ 0.70. «Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esq. Convención, Montevideo.

**Gran Mostaza quinado**, vino excepcionalmente como aperitivo, el más agradoable. Botella: \$ 0.60.—«Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esq. Convención, Montevideo.

**Pianos Automáticos de 88 piezas.** Los mejores, los más perfeccionados, Los más armónicos. El piano que está constantemente afinado. De la casa The Launder & Cia. de Nueva York. El más afamado fabricante del mundo en Pianos Pneumáticos. Unicos Agentes: Vittone Hnos. Unicos Agentes: también de los conocidos pianos Steinberg, de Berlin-Hamburgo. Calle Ejido 1442, Montevideo.

**Murano**, superior, garantido. Botella entera \$ 0.70; 1/2 botell. \$ 0.40. Por mayor entera \$ 0.70; 1/2 botell. \$ 0.40. Por mayor y al detalle, «Depósito Nacional», Colonia 917, casi esquina Convención, Montevideo.

**Haut Saumur**, Lechquier et Malloix (Bordeaux) exquisito, el más reco-

mendable para las familias. Precio botella grande: \$ 0.60.—«Depósito Nacional», Colonia 917, Montevideo.

**Confección de sombreros** para señoras y niñas «Las Modas de París de E. Cinelli Fantasías y Perfumerías», venida 18 de Julio 971. Montevideo.

**Carlón**, excelente vino, como el que se tomaba hace 20 años. Ventas por mayor y al detalle: «Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esq. Convención.

**Matauga**, especialísimo, como oporto, recomendable a las familias. Ventas por mayor y al detalle, «Depósito Nacional», Colonia 917, Montevideo.

**«La Niña Bombos»** de Victor Giardini. Calzado de industria nacional alzado inglés y norteamericano. El establecimiento ofrece al público las confecciones más solidas y elegantes en ambos materiales, estipulando muy ventajosos precios. Calle Uruguay 991, Montevideo.

**Un excelente recurso**, para las aves en periodo de incubación: Polvos mata piojos, este ingrediente destruye los parásitos en los nidos de gallinas, obrando al mismo tiempo como pederoso desinfestante inofensivo.

**Tarro de 1 kilo: \$ 0.60** «Depósito Nacional» al de Productos rurales en general. Calle Colonia 917, casi esquina Convención, Montevideo.

**Primer Almacén del Caballito** de Juan P. Lema, Consignatario de huevos y aves de todas casas, Isidoro de María 38 al 42 al costado de la Facultad de Medicina.—Especialidad en artículos del ramo. Teléfono «De Montevideos», N.º 141, Aguada, Montevideo.

**A los agricultores.** — Semillas de hortalizas y flores: variedades de todas clases de las mejores procedencias (Francia e Italia) garantizado su excelente germinación.

Existencia permanente: «Depósito Nacional de Productos rurales», Calle Colonia 917, esquina Convención, Montevideo.

**Citrato de magnesio e serveteros**. El más acreditado. Tarro de 5 kilos \$ 1.50. «Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esquina Convención, Montevideo.

**«El Proveedor»** gr. deposito de aves y huevos, venta por mayor y menor, de José S. Abud, Isidoro de María, N.º 6; entre Rocha y Reducto. Teléfono: La Uruguayana, 26 Aguada. Recibe directamente de campo. Se atienden pedidos por teléfono. Precios sumamente modestos.

**Té «Oso».** Calidad extra, verdadero té. En envases de fantasía. Preciosas novedades. Precio por kilo: \$ 1.40. «Depósito Nacional», Colonia 917, casi esquina Convención.

**Jerez Amonillado «Electra»**, Gran especialidad de la procedencia Fernando González Rodríguez (Jerez) Botella \$ 1.50.

Pídase al «Depósito Nacional» Calle Colonia 917, casi esq. Convención, Montevideo.

**Cartonería y Estuchería** de R. Márquez, fabricación Electro-Mecánica de Cajas e Cartón en general, especialidad para Botellas.—918 Colonia 918, entre Río Branco y Convención. Teléfono: «La Uruguayana», 1939, Central.

**Ciruelas especiales**, tarro de 5 kilos \$ 1.50. «Depósito Nacional», Colonia 917 casi esquina Convención, Montevideo.

**Vino nacional**, genuinamente puro, e la «Bodega Magdalena», de José Nan (Pantanoso). Especialísimo para mesa. Las familias hallarán en este vino, el que ofrece todas las garantías de naturalidad. Elaborado exclusivamente con uva de las más selecta calidad cosechada en aquel establecimiento.

«Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esquina Convención, Montevideo.

**Casas Pablo Zanetti** Existencia permanente de bicicletas y accesorios para las mismas. Agente exclusivo de las célebres bicicletas y motocicletas «Aleyon», que han obtenido verdadero éxito mundial. Se efectúa toda clase de composturas,

garantizando la solidez de los trabajos. «Casa Pablo Zanetti» número 1423. Teléfono «La Uruguayana» 1885, Central.—Montevideo.

**«La Moderna»** Chapas de bronce, sellos de goma para marcar ropa, fichas de ganadería, etc.—Viuda Pegueroles y Yorio, Colonia 873—Montevideo.

**Nesútil de alfalfa**, muy buenas clases, kilo \$ 0.50 el. «Depósito Nacional», Colonia 917, casi esquina Convención, Montevideo.

**Mata-moscas**, de última invención, el más eficaz e higiénico y económico. Caja de 100 piezas \$ 2.50. «Depósito Nacional», Calle Colonia 917, Montevideo.

**A los señores Panaderos.** La Sembradora «La Moderna» de Angel Guidi es la que ofrece más variedad, en su colosal surtido, presentando siempre las últimas novedades.—865-18 de Julio-867.—Montevideo.

**A los señores Panaderos.** Prenda Amasadora, modelo sumamente perfeccionado. Véndese una, sin uso en \$ 25. Verla: «Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esquina Convención, Montevideo.

**Trituradora de uva**, nueva, vendedora. Precio \$ 25. En exposición: «Depósito Nacional», Calle Colonia 917, casi esquina Convención Montevideo.

**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. CONVENCIÓN**  
**MONTEVIDEO**