

# LA IDEA

Periódico semanal ilustrado

DESTINADO A LA DEFENSA DE LOS INTERESSES RURALES E INDUSTRIALES Y A LA DIFUSION DE TODOS LOS CONOCIMIENTOS UTILES A LA INDUSTRIA EN GENERAL.—APARECE LOS DOMINGOS

Redacción y Administración:

Serie o Sección 6 de 1936

Año I—Núm 3

## NUESTRA HOJA

En virtud de hallarse aún en la dirección de la redacción de la prensa La Idea, se edita, en los días de los lectores, por la falta de noticias relacionadas con los asuntos de la localidad, —denunciando que queda a su cargo en el número próximo.

## De "La Producción"

En el momento actual las miradas de nuestros hombres de labor, convergen, sin duda alguna, hacia el hermoso espectáculo que están ofreciendo los concursos de ganadería, con que se ha querido llegar a la enunciación del alto exponente que arroja ese factor importantísimo de la riqueza nacional.

## EL RENDIMIENTO DEL TRABAJO

En el momento actual las miradas de nuestros hombres de labor, convergen, sin duda alguna, hacia el hermoso espectáculo que están ofreciendo los concursos de ganadería, con que se ha querido llegar a la enunciación del alto exponente que arroja ese factor importantísimo de la riqueza nacional.

Las exposiciones ferials departamentales dan en efecto, por sus cabales, la medida de nuestro valor como país ganadero; su iniciativa ha tenido la virtud de venir a la vida en estas épocas de verdadero desastre económico, y sin embargo, llegaron a imponerse como una vehemente manifestación del país hacia el cumplimiento de honrosos y generosos anhelos.

A raíz de los profundos males de la última contienda civil, la labor fecunda continúa, con mayor tesón, y este es el momento en que los hacendados de todos los departamentos cooperan eficazmente a la consagración de nuestro más grande éxito industrial.

Nuestras campañas abandonadas siempre en el concepto progresista, una evolución lenta por el esfuerzo propio, se agitan ahora al unísono al eco de ese gran salmo del trabajo, que se levanta en los pueblos y tiene eco en la soledad; que no se detiene delante del intrincado laberinto de las sierras agrestes, como transportado en ondas gigantes; ideal esplendoroso, que corra brioso delante de la hélice del vapor, y de los férreos músculos de la máquina.

He estado atento a ese gran movimiento progresista, donde interviene de manera poderosa, como se ha dicho, la iniciativa particular, y podremos afirmar que se ha tratado de aunar en la colectividad del esfuerzo gran suma de valiosos intereses.

Nuestros ganados tienden a alcanzar el mejor refinamiento, como se ha podido notar en las diferentes exposiciones; en ello fijan preferente atención nuestros hacendados, realizando verdaderos sacrificios para obtenerlo.

La última exposición celebrada en el Salto dió una nota descolante acerca de nuestros productos de ganadería, y la que ha de celebrarse hoy en Colonia, ha de revestir el mismo brillo, indudablemente. Así lo permiten afirmar datos que poseemos acerca de la inscripción de animales, pues aparte de los productos del departamento, figurarán en los galpones, muchos de positiva valía de diferentes cabanas de la república.

Pre-fijar, pues, estos actos de verdadera transcendencia, es hacer bien al país; prestigiar estas secundarias iniciativas, es abogar por la vitalidad de valiosos intereses de nuestro suelo.

Proponemos, pues, para nuestro próximo número una exposición detallada acerca del acto que ha de celebrarse hoy en Colonia, como si haremos igualmente respecto de los demás torneos que se anuncian para los últimos meses y que cercarían dignamente las actividades del año actual, dejando preparado el terreno para otras nuevas y valiosas conquistas del trabajo.

## LA FERIA GANADERA EN TRANQUERAS

Como lo anunciamos en números anteriores el 14 de Octubre próximo tendrá lugar la exposición-feria ganadera en Tranqueras. Para dicho acto se realizan grandes preparativos. Sabéis que existen ya numerosos pedidos de local, entre los que citaremos los siguientes:

Reina Fierro: 100 vacas criollas, paridas algunas y preñadas otras, por el doctor Durban y Herford, 6 toros Durban puros de medio galpón, 31 Herford de campo y 30 cameros merinos Rambouillet, origen Rantzlin.

Julio César Barrios: 30 cameros merinos criados por el doctor Juan Antonio Escudero.

Pedro Casales: 40 cameros de campo, y 4 de pesebre de la raza Rambouillet.

Para dar mayores facilidades a los visitantes a la referida exposición, el Ferrocarril Central, planteando un tren especial que cubra de pasajes y un embarcadero de ganados.

## Nuestras Tierras auríferas

En nuestro número anterior hacíamos alusión a la significativa importancia de las minas de oro de Cuñapirú.

Paréceme ser, que nuestras tierras auríferas, no se encuentran solamente en Rivera, pues, según noticias de Paysandú, el Juzgado letrado respectivo ha recibido informes del señor José Piñero acerca de yacimientos de oro y cobre en terrenos de su propiedad de cuyos caracteres juzga que puede asumir importancia la existencia allí del precioso metal.

## LA RENTA DE ADUANA

MES DE AGOSTO  
La Dirección General de Aduanas ha remitido la siguiente liquidación provisoria de la renta correspondiente al mes de Agosto último:

Capital:	
Importación . . .	\$ 1.009.182.40
Exportación . . .	40.625.37
	\$ 1.049.807.77
Receptorías:	
Próximamente . .	90.000.00
Total . . .	\$ 1.139.807.77

Comparando este resultado con el obtenido en igual mes del año anterior, que fué de \$ 1.080.346.60, señala un *superávit* de \$ 59.461.17.

Publicamos a continuación lo producido por las aduanas en Agosto de los diez últimos años transcurridos:

1896 . . . . .	\$ 828.547.26
1897 . . . . .	535.337.33
1898 . . . . .	675.532.78
1899 . . . . .	715.857.86
1900 . . . . .	674.052.34
1901 . . . . .	782.803.56
1902 . . . . .	836.024.47
1903 . . . . .	864.630.49
1904 . . . . .	821.861.53
1905 . . . . .	1.080.346.60

Del estado precedente se desprende que la renta aduanaera correspondiente al pasado mes de Agosto, ha sido superior a las de iguales meses de los últimos diez años.

## En favor de Chile

### La industria uruguaya

La sociedad uruguaya, hondamente afectada en su fibra nacional por la inmensa de guerra de pueblo chileno, de que se trata, y de ocuparnos en un momento anterior, ha expresado, de manera elocuente, en una carta patia, que suscitó gran emoción, la idea de la que se considera unida, pues, por estrechos vínculos morales y materiales.

La mujer oriental, ha sido de las primeras en mover hacia la sociedad amiga la corriente fecunda de sus grandes abnegaciones, cristizando en las lágrimas de las víctimas de esos martirios indecibles, su profundo dolor a cada sacudida del derrumbe de los hogares de la ciudad civilizada del Pacífico.

A esa demostración de simpatía, han respondido las iniciativas sobre recolección de fondos, coronadas por el mejor éxito con el producto de la velada de Solís del 31 de Agosto último.

A estos actos nobilísimos deben unirse el festival en Uruguay y el que realice el domingo próximo en el Gran Parque Central, bajo los auspicios de una distinguida comisión de damas, coadyuvada eficazmente por la colectividad estudiantil.

El más digno de los intereses de la patria, el más noble de los intereses de la juventud intelectual, demuestra una vez más, por corazones accesibles a todos los sentimientos nobles y generosos.

Auguramos un buen éxito, a la idea atética hoy, que revivirá, insalablemente, el carácter de un gran acontecimiento social.

## Nueva línea férrea

Se han iniciado los estudios correspondientes para la construcción de la vía férrea a Santa Clara, población fronteriza del Brasil. Dicha obra viene a beneficiar los intereses industriales y comerciales de la zona noreste de la República, así es que este hecho ha producido entre sus habitantes la mejor impresión.

## El servicio de tranvías

MALTRATANDO ANIMALES

Es común en las varias empresas de tranvías de la capital, el hecho de usar para el servicio de tracción, animales, cuyo estado de flacura ofrece un espectáculo poco edificante en el doble concepto del prestigio de las mismas empresas y de los fines de humanidad.

Y no se concreta solamente a ello el hecho señalado, sino que muchas veces cuando el recargo de servicio lo exige se echa mano hasta de caballos imposibilitados por enfermedades manifiestas.

Como consecuencia de ello, presenciarnos a menudo, que los conductores de trenes, obligados a cumplir el horario que las empresas estipulan, castigan brutalmente a las pobres bestias, pretendiendo que hagan un último esfuerzo que con sus agobiados cuerpos se niegan a dar. Son muchos también los casos en que se les vé sumir en la inhumana tarea.

Decimos que este hecho es general en las empresas, porque, aun cuando se proporcione a los caballos regular manutención, —cosa que es poco probable,—no disponen de la cantidad suficiente para atender las exigencias del servicio. Es así, que obligan a los animales a hacer un trabajo excesivo, de muchas horas diarias, con lo cual, las caballerías, pronto quedan en estado lastimoso.

Pronto vendrá la época en que la conducción de pasajeros es mayor, y el servicio tendrá que resultar mucho más irregular. Verdad que las empresas, entonces adquieren algunos animales más, pero no el número suficiente que el caso requiere.

Muchos se dirán, tal vez, que la implantación de la tracción eléctrica en vías de reemplazar el antiguo medio, suprimirá estas desventajas, entre las muchas que revela el servicio de tranvías; pero de cualquier modo por próxima que esté la fecha en que aquella reforma se realice, no es el caso que, las compañías, que tan pingües utilidades sacan del público, funden su interés en el bienestar de los animales, en menosprecio del interés público y de los más elementales principios de humanidad.

## Exposición de hoy

La Empresa del Ferrocarril Central, envía hoy un expreso a la Colonia con motivo de la exposición-feria que tiene lugar en aquella capital.

A juzgar por el número de pasajes vendidos es indudable que será considerable el número de personas que se irán desde Montevideo.

## SOCIEDAD

### COLABORACION

Aquí está de nuevo el brillante sol de la primavera prodigando la caricia de sus rayos blandos sobre la tierra que parece rebotar a su contacto como a la influencia de una rara fuerza misteriosa. Aquí está el viejo sol amigo levantándose por encima del nublar gris en el cenit distante, e iluminando sus primeros hilos de luz entre

la eterna marcha del humado bosque hacia el norte los ríos y el sol de los hombres; el sol que acaricia paternalmente el labrado techo del potrero y el miserable nospicio de la que luchan por la vida proporcionalmente a los primeros el plan de la dentadura de sus músculos en el molido leño, y a estos últimos la silenciosa ventada de permitirlos romper los grillos del reumatismo y ganar un poco más de pan en la jornada.

En los rústicos hogares campesinos su presencia encierra una hermosa promesa: ¡los frutos maduros y la cosecha, más tarde, realizada! Para eso se ha trabajado un año entero. Romper la dura tierra, arrojar en ella la simiente, regarla con el sudor de la frente, vivir encorvado sobre el surco; y, después de todo esto obtener la cosecha, convertirla en dinero, dinero que no se gasta, que se economiza, que se guarda con usura en el fondo del anciano baúl en previsión de todos los desastres del labriego, para encontrar qué comer cuando la tierra nada ha querido producir!

Yo te saludo; oh, magnífico sol de Setiembre; que escancias la esencia de las húmedas flores, saczas los frutos del huerto vecino, y avinas las verduras de los viejos cultivos! ¡Bajo tu influencia bienhechora hasta el genio Amor desplega sus invisibles alas para acariciar la frente de la virgen hermosa, de la incauta aldeana, de la pálida obrera!

Para mí tienes también un magnífico hechizo cuando contemplo tu efumado rojizo lamiendo la tierra como las llamas de un inmenso brasero; y veo reverter sus reflejos en la faz lustrosa de las hojas de los eucaliptos olorosos, en los cristales de la dormida fuente y en los luengos cabellos de mi amada románica!

Yo te saludo, si; oh sol de Setiembre; oh espléndido sol, que vienes a reanimar la ya pasada primavera de mi alma!

## ENFERMOS

Encuétrase enfermo el doctor Joaquín Ponce de León.

## NECROLÓGICAS

Ha sido muy sentido el fallecimiento del señor Ruperto Butler, persona que estaba vinculada a nuestras principales familias.

Falleció también el coronel Carlos Gaudencio.

## VARIAS

Llegó procedente de Europa por el vapor "Argentina" el señor Antonio Delle Piane, socio de la conocida casa Sanguinetti hermanos.

En breve partirá para Europa, por asuntos comerciales, nuestro compatriota el señor Eduardo León Gordon.

## Exposición de Colonia

Dice así la invitación que circula para la exposición-feria ganadera que se lleva a cabo hoy en Colonia:

Distinguido señor:—El 16 del corriente se inaugurará en esta ciudad la 5.ª Exposición-Feria Ganadera, Agrícola e Industrial con carácter nacional, cuyo acto tendrá lugar a las 3 p.m.

En nombre del Comité Ejecutivo que presido, me hago un honor en invitar a usted para hacer acto de presencia en dicha fiesta.

Con mi consideración más distinguida saludo a usted a quien Dios guarde muchos años.—Felipe Suárez, vicepresidente; Andrés Núñez, secretario.

## Notas brasileñas

Hasta el 30 de Septiembre del presente año, serán retiradas en el Brasil, de la circulación, las siguientes notas bancarias:

Septiembre 13.—De 50.000 reis Estampa sin numeración. Cédulas fabricadas en Inglaterra, quedan en circulación sólo las de octava estampa.

Septiembre 30.—De 500.000 reis. Todas las cédulas de este valor en emisión serán retiradas, incluyendo series y estampas de cualquier clase que fueran.

De 1000 reis.—La sexta estampa en la que figura la inscripción Imperial de Brasil, con el escudo brasileño y corona imperial a la izquierda.

## AVISO IMPORTANTE

La Administración de este periódico hace saber a público, que a toda persona que se suscriba se le regalará el 1.º y 2.º número aparecidos.

Las suscripciones y avisos se reciben en su imprenta calle Colonia número 92.

De 1000 reis.—Estampa sin numeración. Cédulas fabricadas en Inglaterra, quedan en circulación sólo las de octava estampa.

De 5000 reis.—Las de octava estampa con la efigie del emperador D. Pedro II.

De 5000 reis.—Novena estampa que tienen en el extremo izquierdo de esta efigie, la inscripción Imperial de Brasil.

Las mismas con la efigie substituida por un marinero (emisión de la república).

Que están vigentes de este valor las de octava estampa.

## Comercio

### MERCADO DE CEREALES

Trigo.—Los arribos en el corriente año están representados por 706.000 bolsas.

Los negocios han ofrecido poca importancia, debido a que los molinos no han demostrado mayor interés en operar. Cierra la plaza con los precios más bien flojos, dentro de las siguientes cotizaciones: a superiores del litoral, de \$ 4.40 a 4.45; regulares id. de \$ 4.35 a 4.40; superiores del interior \$ 4.45; regulares \$ 4.40. Todo por los 100 kilos con bolsa.

Maíz.—En el correr del año, se han recibido 423.318 bolsas.

El mercado ha demostrado alguna inactividad, pagándose por corriente nuevo de \$ 3.35 a 3.40, por amarillo común para el consumo de \$ 3.15 a 3.20 y por morocho de \$ 3.20 a 3.25. Todo por los 100 kilos con bolsa.

Linó.—Se han recibido en el corriente año 28.148 bolsas.

Con precio algo flojos, se cotiza como sigue para exportación, base 4 %, de \$ 4.15 a 4.20 por los 100 kilos con bolsa. El consumo no opera actualmente.

Ferajes.—Cotizamos como sigue: Alfalfa superior nueva, de \$ 3.10 a 3.20; idem regular, idem 2.80 a 2.90; idem nueva buena, idem 1.80 a 2.00; idem mezcla según clase, idem 2.30 a 2.40; Pasa de cuchilla y bañado, idem 0.80 a 1.00; idem según clase y estado, idem 1.50 a 1.60; Paja trigo blanco, enfardada idem 0.80 a 0.85.

Harina.—Se vende: Especial, según marca 0.80; extra 0.73 a 0.74; primera 0.69 a 0.70; segunda 0.59 a 0.60, por los 10 kilos.

### SEMILLA DE PAPAS

Con fecha 8 del actual, el Ministerio de Fomento, ha concedido permiso a la Sociedad Unión Agrícola de Paysandú, para despachar libre de derechos, cien sacos de semillas de papas, para ser distribuidas a precio de costo entre los agricultores pobres del Departamento.

### IMPORTANTE OPERACION

Escriben del Rosario de Santa Fé, con fecha 8 del actual, que en el registro del señor Angel M. Sanguinetti, se ha protocolizado la venta de grandes zonas de terrenos, situados en Santa Fé y en el Chaco, a favor de la Compañía de Tierras, Maderas y Ferrocarriles La Forestal, por un valor de \$ 8.000.000.

El sello pagado en la Receptoría es de \$ 11.225.

### PIRATOS DE BARRACA

En lo que va del corriente año, han llegado 559.000 cueros vacunos secos, 78.814 id. salados, 64.702 cueros laneros, 75.414 atados, 13.675 fardos id., 15.479 cueros de potro, 6.781 cueros silvestres, 1.528 atados id., 5.586 bolsas cerda, 740 id. pluma.

Los arribos no han sido muy abundantes, pero como tampoco

no se intere en operar, las personas que han comprado.

Cueros de vacas secas.—Los 10 kilos. Los de la vaca y de campo superiores de \$ 4.50 a 4.55; menores de \$ 4.30 a 4.35; de campo superiores de \$ 4.10 a 4.15; inferiores de \$ 3.70 a 3.75.

Cueros vacunos salados.—Cada uno, de 28 kilos arriba, en garrapata de \$ 5.85 a 5.90; de vaca de 18 id., de \$ 4.80 a 4.85; de vaca de menos de 10 kilos de \$ 1.10 a 1.30.

Cueros laneros.—El kilo.—Pie de vaca de \$ 0.375 a 0.380; de vaca de \$ 0.320 a 0.330; borrego de \$ 0.220.

Cueros de potro.—Cotizamos por los 10 kilos; salados \$ 3.25 a 3.30; secos \$ 3.00 a 3.10.

Linó.—Los 10 kilos peso seco. El del interior de \$ 4.675 a 4.700; el de vaca \$ 4.25 a 4.30.

Harina.—Los 10 kilos.—Buena y fresca de \$ 4.10 a 4.15; inferior de \$ 3.50 a 3.60.

### EVOLUCION COMERCIAL

Los señores Valentín B. Barrios y Antonio Leys (hijo) han constituido una sociedad en el Chaco, que girará bajo la razón social de Barrios y Leys, para negociar en los ramos de barraca de maderas, artículos de construcción y acopiado de cereales y frutos del país.

Don Eduardo Marcos, ha convenido vender a Don Luis Franco, el terreno de construcciones, situado en la calle Central N.º 47 y 49 de Montevideo.

Don Ramón Alonso, ha prometido vender a Don Alberto Carriera y Cía, las estancias de su casa de negocio, Las Negras N.º 233 al 241, de Montevideo.

Don Manuel Moreira, comunica que se ha hecho cargo del activo y pasivo de la casa de negocio que en sociedad con el señor Brocas, tenía establecido en Montevideo, en la Avenida La Paz N.º 363.

### FERIA ESTACION TRANQUERAS

Gran interés ha demostrado en los ganaderos de la frontera de Rio Grande, la primera feria ganadera, que el 14 de Octubre próximo, se celebrará en la Estación Tranqueras.

Entre otras han pedido local las siguientes personas:

Reina Fierro, 100 vacas criollas, paridas algunas y preñadas otras por toros puros de campo Durban y Herford, 6 toros Durban puros de medio galpón, 31 Herford de campo y 30 cameros Rambouillet, origen Rantzlin.

Julio César Barrios, 30 cameros merinos criados por el Pastor Juan Antonio Escudero.

Pedro Casales, 40 cameros de campo, y 4 de pesebre de la raza Rambouillet.

### CAMPO Y HACIENDAS

Escriben de Paysandú lo siguiente:

El hacendado señor Moisés Cardozo ha adquirido de diversos ganaderos 225 novillos a \$ 13.00 cada uno.

El señor José Párami, ha comprado 25 vaquillonas puras de raza Deven, nacidas en la Cabaña Loraine, pagando \$ 100 por animal.

El señor Souza, compró a la señora Inocencia Silveira, una fracción de campo ubicada en el Queguay, compuesta de unas 430 hectáreas a razón de \$ 25 los 85 m. 9 dec. cuadrado.

Los señores Hughes Hnos. en sociedad con otros hacendados, han resuelto arrendar la monta del toro Demofonte, ofreciendo por su servicio durante la primavera, \$ 5.000.

Esta oferta no ha sido aceptada aún, por el Directorio del Campo de Adjudicación, pues se tenía resuelto, la venta del hermoso ejemplar, pero se cree, que el ofrecimiento no será rechazado.



## CULTIVO DEL ARROZ

SUS VARIETADES, SIEMBRA, COSECHA

El arroz constituye la parte más importante de la alimentación de muchos pueblos. La India, la Birmania, la China, el Japón, las Islas de la Malasia, producen y gastan enormes cantidades de este cereal. De la India los tomaron los Persas y los Arabes, pasando luego a España y a Sicilia, para después llegar al valle del Po (Italia Septentrional), adonde adquirió especial difusión, debido a las grandes obras de irrigación. Los españoles y portugueses extendieron el cultivo del arroz en las regiones tropicales de América y por lo tanto lo encontramos cultivado en el Perú y en el Brasil y especialmente en la Carolina, Luisiana, Texas y en el Norte de la República Argentina.

**Clima.**—El arroz necesita una temperatura cálida para su vegetación; es apropiada para su cultivo la lluvia frecuente como sucede en el valle del Ganges, que produce el más grande y mejor calidad de arroz. En Italia y otras regiones, en las cuales no llueve con excesiva frecuencia, precisa favorecer el desarrollo y crecimiento de este cereal con un riego permanente que llega hasta dos litros y 40 (2.40) por hectárea y por segundo, lo que representa en los 160 días de cultivo un alto de tres metros más o menos.

La germinación se produce a la temperatura de 12 grados y las flores a la de 22 grados, su maduración puede hacerse entre 19 y 20 grados, con tal que de la época de siembra a la de la maduración haya tenido una suma de 3000 grados de temperatura, pudiendo, sin embargo, oscilar esta suma total entre 2.400 y 3.600 grados, según las diferentes variedades de arroz.

**Variaciones.**—Las diferentes variedades de arroz que hoy se cultivan en el globo pertenecen a la especie *Oryza sativa*, siendo nada más que una forma agraria de la precedente la orza montana o de Manchuria, que es susceptible de cultivo a seco, pudiendo cultivarse en terrenos sin riego, porque crece en la estación lluviosa de las regiones cálidas.

Una clasificación completa de las variedades cultivadas en el mundo, es difícil. La clasificación que ha sido aceptada por el profesor Borlaug, toma por base algunos de los caracteres que presentan los granos, dividiendo en tres grandes clases.

La primera de los arroces aristados; la segunda de los pocos aristados; y la tercera de los no aristados. Cada una de estas tres clases comprende varias subdivisiones según la forma de los granos, arroces aristados, poco aristados, no aristados, largos, redondos, etc.

**Terreno.**—Las exigencias químicas del arroz están representadas por abundante potasa, azoe, cierta cantidad de ácido fósforo, cal y magnesio; resulta que el terreno arcilloso le conviene no solamente por la composición química sino por que es poco permeable y necesita por lo tanto menor cantidad de riego que cualquier otro terreno.

El terreno silíceo o arenoso es impropio por ser demasiado permeable, lo que produce una disminución de producto y un aumento notable en cantidad de agua necesaria. El terreno calcáreo es mejor que el silíceo, pero que el arcilloso.

**Preparación del terreno y su disposición.**—El terreno destinado al cultivo del arroz se trabaja en primavera, después de haberlo tenido seco durante el invierno. Los trabajos consisten en un arado de varia profundidad, según la naturaleza del terreno, que se practica al comienzo de la primavera. Hay una creencia errónea que la mayor profundidad del arado puede perjudicar el producto y sería necesario sacar este error del ánimo de los labradores, porque los trabajos profundos del arado, donde la naturaleza del terreno lo permite, traen beneficios, no daños, al cultivo del arroz. Basta recordar que el trabajo más profundo del arado transporta a la superficie la capa inerte del terreno, la cual después de la acción de los agentes atmosféricos se hace más fértil, sin hablar del entierro de las semillas, de los jugos que infectan los arrozales y que a una profundidad no pueden germinar.

Arado el terreno, se rastrea y se construyen los diques que deben retener el agua.

El terreno destinado al cultivo del arroz debe estar bien dividido en cuadradas de varia largura, según la pendiente. Siendo necesario que el terreno de los arrozales sea siempre cubierto por la capa de agua en movimiento lento, precisa un declive débil. Si el declive fuera

demasiado grande se arreglara subdividiéndolo en partes menores. Los planos o cuadros deben ser rodeados de diques que sirven para retener el agua, la cual ingresa y sale por aberturas ubicadas en oportuna disposición.

El riego debe hacerse de tal modo que el agua se mueva continuamente, saliendo de la parte opuesta a la de su ingreso sin producir bañados y sin adquirir demasiada velocidad.

Por lo que se refiere a los métodos de riego, podemos agrupar los arrozales en dos tipos: arrozales a boca viva y a boca muerta.

El primer grupo está caracterizado por la penetración del agua directamente del canal principal en el primer cajón del arrozal, llegando hasta la altura querida y fijada por el alto de un dique. El agua pasa al segundo y al tercer plano hasta inundar todo el arrozal, para después recogerse en el canal de descarga o colador.

Para disminuir la velocidad del agua se acostumbra abrir a los lados de una serie sucesiva de cuadros dos canales laterales, los cuales vierten el agua en las canchales, determinándose necesariamente un estancamiento.

**Abono.**—El arroz vejeta también en terreno pobre de sustancia alimenticia. Precisa, sin embargo, abonar el terreno, especialmente a donde la agricultura es intensiva y el terreno no queda nunca en descanso o a donde el arroz se cultiva por muchos años seguidos. Un buen abono está constituido por los residuos de las cloacas, basuras, etc.

En los arrozales de primer año y en los alternos que suceden al prado, se puede ahorrar el abono azoado por la propiedad conocida de las leguminosas que acumulan azoe en el terreno. Pero en los años siguientes será buena práctica abonar para aumentar el azoe. También los perfosatos de huesos y minerales, abonos potásicos y cal, son sustancias que contribuyen al aumento del producto.

El abono tan necesario a la cultivación en los terrenos explotados del viejo mundo, es superfluo ahora para la Argentina, en donde todavía casi no se habla de abonar los terrenos que desde años siguen siendo cultivados con trigo, maíz, lino, etc.

Será indispensable más bien estudiar atentamente el riego, porque las aguas no solo son un medio reparador de la sequía, sino también una condición necesaria a la existencia y vegetación del arroz por la temperatura, de la cual este cereal necesita. Esta temperatura, siendo más o menos de 3000 grados, precisa que el agua no sea demasiado fría para que no sastriga calor al terreno.

Después de haber establecido y abonado el terreno de modo que esté listo para la siembra, se introduce el agua en los cuadros y se pasa a la siembra.

**Siembra.**—Es esta una operación agrícola muy importante, siendo necesario tener presente dos cosas. La selección de la semilla y el reconocimiento de la variedad más apropiada para un determinado terreno.

La cantidad de semilla por hectárea varía según la cantidad del arroz, del terreno y el curso de la estación. No se puede determinar con precisión absoluta el tiempo más propio, siendo sin embargo, siempre la primavera la estación apropiada.

En Italia generalmente se siembra así.

Dado el riego al arrozal, se hace pasar sobre el terreno una tabla arrastrada por un caballo.

La tabla lleva unos dientes y sobre la tabla está un lebrador. Este arnés se llama "spianone" y su uso tiene por objeto romper los terrones que quedaron íntegros y enturbiar el agua que deposita después sobre la semilla que un labrador desparraña al voleo, siguiendo inmediatamente atrás de la "spianone".

Es necesario recordar que con el objeto de aumentar el peso de la semilla, se conserva ésta por 24 horas en el agua.

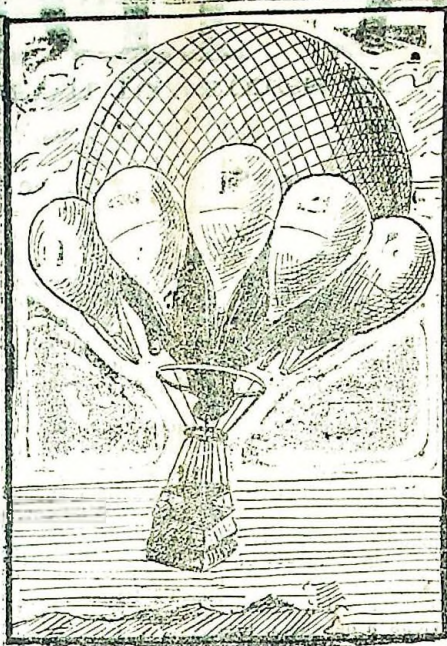
Hoy día a la siembra al voleo se sustituye con buen resultado la siembra a rajas que se puede hacer a mano o a máquina, siendo más práctica (hasta ahora) la primera, y procediéndose en el modo siguiente: Sobre el terreno ya trabajado se determinan las rajas mediante una tabla dentada cuyos dientes están marcando las rajas a la distancia querida. Para conseguir esto, precisa cargar esta tabla y arrastrarla con bueyes o caballos.

Labradores prácticos (en Italia se usan mujeres) caminando entre las rajas siembran simultáneamente dos hileras con las semillas mojadas.

En cuanto ha concluido la siembra, se cubre lentamente el terreno con agua. La distancia entre las

## La navegación aérea

DE PARIS A NEW YORK EN 4 DIAS



Anuncian de París que Monsieur Louis Godard, atrevido aeronauta francés, proyecta atravesar el atlántico desde París a New York en un globo de su invención con el nombre de la "France". Piensa llevar consigo tres asistentes y seis pasajeros.

El aparato especial en que se piensa hacer el viaje consiste en un globo grande central con 6 pequeños colocados a su alrededor. Estos globos pequeños sirven de depósito de gas, el que puede hacerse pasar al gran globo central por medio de un sistema de válvulas y cuerdas que se hacen funcionar desde el carro o canastilla destinado a los aeronautas.

El proyecto cuenta con el apoyo y patrocinio del "Aero Club" de París, institución respetable y seria que ha hecho de la navegación aérea una verdadera profesión.

Las plantas están relacionadas con la salida de la semilla, con la naturaleza y fertilidad de la tierra, con la temperatura, con la salida del agua del riego. La distancia media es de 30-40 centímetros.

Este sistema de siembra ofrece también una mejor facilidad para la limpieza del arrozal que los otros, más completa y más barata.

El arroz nace de 15 a 20 días después de la siembra, a veces hasta 25 días si se trata de arrozales viejos.

Después de 30 días, la falta de germinación significa que ha perdido su poder germinativo y es preciso sembrarlo otra vez.

En cuanto el arroz ha nacido, se suspende por algunos días el riego con el objeto que el terreno se caliente un poco y sea favorecida la germinación completa. Luego se vuelve a regar conservando el arrozal sumergido con la misma altura de agua.

**Cosecha.**—La época de la maduración del arroz está relacionada con la variedad sembrada, con la época en la cual fué sembrado y con las variaciones meteorológicas. Las características de la maduración son el color amarillo de los tallos, el color de la espiga y la inclinación de la espiga por el peso de los granos.

Cuando se acerca la época de la cosecha, se pone en seco el arrozal de ocho a diez días antes, con el objeto de favorecer la maduración completa y endurecer el terreno sobre el cual tendrán que pasar los carros para el transporte del producto.

La siega se ejecuta generalmente a mano con la hoz.

Hay también máquinas segadoras. Los labradores que siegan el arroz, lo ponen sobre el retro de tal modo que las espigas no caigan en el terreno fangoso y húmedo. Después pasan los obreros segadores los cuales hacen parvas que ponen sobre los carros para transportarlas a la era donde se procede a la trilla.

Esta operación se hace con trilla de mano, con caballos y con máquinas trilladoras, según la importancia de la extensión de tierra cultivada. Separado el arroz con cáscara de la paja, con la trilla, se extiende por dos o tres días, según la estación; a veces en lugar de extenderlo en la era es útil disponerlo acumulado en tantas rajas y moverlo seis o siete veces al día antes de la salida del sol, y mientras el arroz está todavía caliente por el sol, se amontona para que conserve el calor recibido, cubriéndolo con paja para preservarlo de la humedad.

El arroz con cáscara puede considerarse como bien seco cuando froto con las manos deja la cáscara y el grano roto tiene fracturas brillantes. La noche del último día del secamiento se ventila y se pone en un granero. Cuando el arroz natural se cosecha en una estación lluviosa para evitar que las contrariedades atmosféricas impidan el secamiento, que es indispensable, es una práctica usar hornos secadores.

Los gastos del viaje se calculan en 200.000 francos; (40.000 pesos).

Este mismo aeronauta propuso hace poco tiempo ir en un globo semejante en busca de André, el otrora trevidó aeronauta que hace algunos años se lanzó en globo al descubrimiento del Polo Norte.

El viaje aéreo más largo de que hay constancia fué el hecho en Rusia por los condes franceses Henry de la Vaux y Castillon de Saint Victor, quienes recorrieron sin parar una distancia de 1.155 millas en 35 horas. Los cálculos de Mr. Godard respecto del tiempo necesario para el viaje que proyecta están basados tal vez en aquel suceso.

Francia y Alemania son los países donde con más empeño se estudian los problemas de la navegación aérea.

otras plantas antes que florezca. Se usa también poner en seco el arrozal unos días después de la limpieza, por dos días y nada más, con el objeto de hacer morir algunos animales nocivos y hacer adquirir mayor vigor a la planta.

Otro cuidado importante del cultivo, consiste en el riego, que debe ser regular, quiere decir, que el agua no debe entrar en el arrozal en demasiada cantidad ni quedar en alguna parte del terreno, por que en el uno como en el otro caso la vejetación de la planta sería perjudicada.

**Cosecha.**—La época de la maduración del arroz está relacionada con la variedad sembrada, con la época en la cual fué sembrado y con las variaciones meteorológicas.

Las características de la maduración son el color amarillo de los tallos, el color de la espiga y la inclinación de la espiga por el peso de los granos.

Cuando se acerca la época de la cosecha, se pone en seco el arrozal de ocho a diez días antes, con el objeto de favorecer la maduración completa y endurecer el terreno sobre el cual tendrán que pasar los carros para el transporte del producto.

La siega se ejecuta generalmente a mano con la hoz.

Hay también máquinas segadoras. Los labradores que siegan el arroz, lo ponen sobre el retro de tal modo que las espigas no caigan en el terreno fangoso y húmedo. Después pasan los obreros segadores los cuales hacen parvas que ponen sobre los carros para transportarlas a la era donde se procede a la trilla.

Esta operación se hace con trilla de mano, con caballos y con máquinas trilladoras, según la importancia de la extensión de tierra cultivada.

Separado el arroz con cáscara de la paja, con la trilla, se extiende por dos o tres días, según la estación; a veces en lugar de extenderlo en la era es útil disponerlo acumulado en tantas rajas y moverlo seis o siete veces al día antes de la salida del sol, y mientras el arroz está todavía caliente por el sol, se amontona para que conserve el calor recibido, cubriéndolo con paja para preservarlo de la humedad.

El arroz con cáscara puede considerarse como bien seco cuando froto con las manos deja la cáscara y el grano roto tiene fracturas brillantes. La noche del último día del secamiento se ventila y se pone en un granero. Cuando el arroz natural se cosecha en una estación lluviosa para evitar que las contrariedades atmosféricas impidan el secamiento, que es indispensable, es una práctica usar hornos secadores.

## CUESTIONES CIENTÍFICAS

EL ORIGEN DE LA VIDA

El gran suceso científico que es objeto de admiración y de estudio por parte de todos los sabios contemporáneos, es el descubrimiento hecho por John Butler Burke.

En octubre de 1901 exhibió en los laboratorios Patológicos de Cavendish, en Cambridge, pequeñas partículas que parecían con vida y que eran solo el producto de la acción del radium sobre caldo esterilizado y gelatina de carne.

En el año último anunció ya que había conseguido generar vida en la materia inerte y que quedaba resuelto el misterio de las edades.

Acudieron en tropel a Cambridge los sabios de Europa y América a enterarse de tan maravilloso descubrimiento: unos para burlarse del charlatan inventor y otros para negarle y declarar su locura no pocos, eclesiásticos en su mayoría, para refutar lo que en apariencia resultaba ser una negación de la verdad revelada y gran número para estudiar este nuevo par de trascendencia en las ciencias y la afirmación valiente que otorgaba el triunfo a la escuela materialista. Hiley, Spencer, Darwin, Hecchi, venían en toda la línea con el hecho consumado.

El modesto sabio que explicó el descubrimiento dejó atónitos a todos, y sus experimentos anonadaron a los más intrínsecos. Nadie objetó; todos bajaron la cabeza: el origen de la vida quedaba probado.

La prensa de todos los países proclamó a John Butler Burke el sabio contemporáneo más grande.

Poco tiempo ha transcurrido desde que asombró al mundo científico; y ahora la prensa británica vuelve a ocuparse de él para aplaudir y comentar calurosamente un libro que acaba de publicar, explicando su descubrimiento de manera que no resulte contrario con la doctrina católica.

Dice que solo ha encontrado el eslabón que faltaba entre la materia muerta, y para desarrollar su tema, desenvuelve teorías que revelan al gran pensador, al eminente filósofo.

Los ingleses pretenden descubrir a su vez que se trata de una gloria nacional. No es exacto.

El joven John Butler Burke es un filipino lleno de modestia, como de saber y de aplicación; refractario, como hombre superior a la disciplina científica, en cuya cualidad su descubrimiento maravilloso, sus experimentos sorprendentes, no hubieran iluminado la ciencia.

## Ganados tipo y ganados cruza

Gran número de hacendados se dedican en la actualidad a obtener ganados para la venta cruzando las diferentes razas. Así los que antes criaban ganado Hereford han discurrido dar mayor cuerpo y más cantidad de carne a sus vacunos, mezclándoles sangre Durham.

De esta manera, si la cruce se hace con el tipo y las precauciones debidas, obtienen al mismo tiempo un ganado rústico, resistente a las inclemencias del tiempo y a las sequías tan frecuentes en nuestro país, buenos productos para el abasto y de excelente calidad para saladero.

El inconveniente de estos cruzamientos, condenado por la mayor parte de los hombres de ciencia, es que con ellos no se llega a fijar tipo, de modo que los animales obtenidos de esta manera, no deben servir de reproductores, y si solo para la venta.

Algunos hacendados se dedican enteramente a una sola raza, pero otros, principalmente los grandes hacendados mezclan las dos razas, aunque teniendo la precaución de no hacerlo en los planteles destinados a obtener reproductores, lo que produciría una rápida degeneración.

En el ganado lanar las dos razas que llaman preferentemente la atención de los criadores son el Rambouillet y el Lincoln. Estos últimos sobre todo alcanzan subidos precios a causa del gran valor de las lanas gruesas durante los últimos años; hay que convenir en la mejor calidad de la lana merina, y todos están de acuerdo en los altos precios alcanzados por las lanas Lincoln y cruzas son solo transitorios, obedeciendo a circunstancias pasajeras del mercado.

Como ganado de esquila siempre será mejor y de más rendimiento el Rambouillet, a pesar del furor que ha entrado por los reproductores Lincoln, con los que algunos hacendados poco previsores destruyen una labor de muchos años,

empleada en obtener un alto grado de mestización en sus majadas.

Además, si la cruce puede dar buenos resultados en el ganado vacuno, siempre que se limite a formar novilladas y vacas para la venta, sin pretensiones de crear un tipo nuevo, no sucede lo mismo en el ganado lanar, en que se presenta como insalvable este dilema: ganadería o lana o carne.

Pretender obtener las dos cosas con las razas cruzadas, lana y subido precio al mismo tiempo que caponadas de gran peso, es poco menos que imposible; y sólo puede suceder por excepción, como ha sucedido en los últimos tiempos, hecho que no debe entusiasmar demasiado a los ganaderos.

## Debe cultivarse la vid?

O, mejor dicho, debe dársele a la vid los cuidados habituales de cultivo?

El señor Overlin, un famoso viticultor de Berblenheim y otros vitales del mismo ramo, aseguran que no.

Hace aproximadamente un lustro, el hombre de ciencia citadino escribía lo siguiente:

"Muchos viticultores pretenden que, en las viñas cuyo suelo es ligero y profundo es preferible dar una bina superficial que una labor a fondo.

"Acaso se cobar el suelo de las parras que prosperan admirablemente en los patios, las calles de jardines, etc. y, sin embargo, estas parras son más duraderas que las viñas plantadas en plena tierra que se labra todos los años.

"Puede consignarse a este propósito un ejemplo bastante concluyente. En Berblenheim un viticultor dejó decaer durante "cuarenta años" una viña de veinte áreas que poseía. Quiso demostrar con eso que el trabajo más penoso en el cultivo de la vid, las labores, es inútil y ha resultado perjudicial.

"Pero si Kerler—así se le llama—ba el viticultor—nunca cavó su viña, sacaba cuidadosamente las malas yerbas, de manera que, en ningún tiempo se vio la menor traza de yuyos en su propiedad.

"Los resultados obtenidos son remarcables. Durante cuarenta años, Kerler, tuvo vendimias más abundantes que las de sus vecinos por más que en todo ese tiempo nunca empleó abonos."

Kerler no trabajaba ni abonaba su viña. Lo único que hacía en cuidar de que no crecieran yuyos en ella, porque los consideraba como los mayores enemigos de la preciosa planta. De este modo resultaba una apreciable economía suprimiendo las cavas y los abonos.

Esta economía quiso llevarla a su mayor expresión el señor Overlin. Para conseguirlo, bastaba impedir que saliesen malas hierbas, y por consecuencia, evitar los gastos de carpido.

Hizo cubrir el suelo silíceo de los campos de ensayos vitícolas en Colmar, con unas capas de engrudo de una altura de diez centímetros. Una parcela de viña fué dividida en dos partes iguales comprendiendo cada una 210 cepas en seis líneas; una parte fué cubierta con engrudo, la otra con tierra y cultivada como de costumbre.

En la primera todo trabajo fué naturalmente suprimido y aparecieron muy raros yuyos. La vegetación, desde 1900, primer año del ensayo, ha sido notable; la uva maduró mejor que la de la parcela cultivada; los racimos eran más herbosos. Por fin, la última cosecha de 1905 dio los resultados siguientes:

Parcela . . . . . 231 kg  
Sin cagallero . . . . . 100 kg

El profesor Kulisch, que examinó separadamente los mostos provenientes de la uva de cada parcela, encontró:

Parcela . . . . . 83 kg  
Sin cagallero . . . . . 83 kg

Según estos resultados, la densidad y la acidez de los mostos son más o menos iguales en el producto de las dos parcelas, pero los rendimientos difieren considerablemente. Traduciendo las cifras mencionadas, cada hectárea daría:

Parcelas con cagallero . . . . . 773 kg  
Parcelas sin cagallero . . . . . 307 kg

Esto éxito sorprendente el señor Overlin lo atribuye no solamente a la protección del suelo contra la evaporación por el cagallero, sino también al impedimento que la materia opone a la salida de la hierba que "subtrae a la viña su mayor parte de los principios nutritivos que suministra la tierra."

Por su parte, el Sr. Kerler, un famoso viticultor en la escuela agrícola de Montpellier, hizo experimentos que, a pesar de las diferencias del clima y del suelo, confirmaron los del Sr. Overlin.



GUARO  
EXCELENTES PRODUCTOS

RHUM NEGrita

BITTER SECRETO

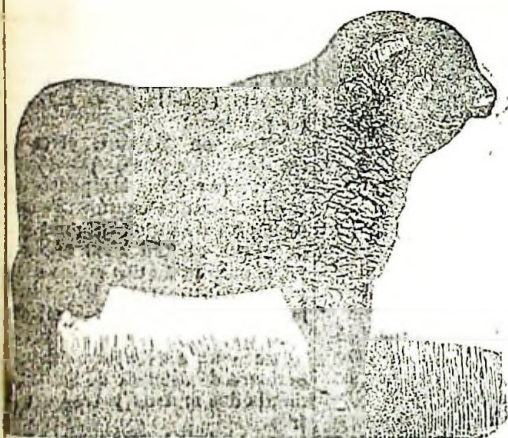
ANIS DE S. PEDRO

BRANDY REMY

A detailed botanical illustration of a plant, likely a species of oak or maple, characterized by its large, deeply lobed leaves. The leaves are shown in various stages of growth, with prominent venation and serrated margins. The illustration is rendered in a classic, detailed style, possibly a woodcut or engraving, with fine lines and shading to depict the texture and structure of the foliage. The plant is shown from a low angle, with the leaves fanning out from a central point, creating a sense of depth and volume. The background is plain, emphasizing the intricate details of the leaves.

Casa Central, Av. 18 de Julio, 21  
MONTEVIDEO

# ROBERTO OTTO FELLER



**EXPLÉNDIDOS CARNEROS**  
**Y OVEJAS MERINOS RAMBOUILLET**  
Importados y nacidos en el país

Por informes, Uruguay 126.-Montevideo. Teléfono: 44 Urug ya.

# UN GRAN SUCESO!

# INOC-KUTCH

Unico medicamento que reúne agentes  
terapéuticos de acción decisiva.

UNOS CONCESIONARIOS EN LA REPÚBLICA, ROCH, CAPDEVILLE Y C.<sup>A</sup> -- Montevideo.

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

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

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

**LA CENTRAL**  
Fundición de hierro y bronce  
**DE PEY Y MACÍAS**  
Construcción de máquinas. Confección en  
trabajo mecánico con exactitud y prontitud.  
Especialidad en columnas, techos de fundan-  
do y moldes.  
**CALLE COLONIA N.º 78 y 78**

**La Perfección**  
Fabrica a vapor de camisas, cuellos y paños  
DE JUAN ANTONIO MAESTRO  
CALLE 18 DE JULIO N.º 137  
Teléfono: 414. Unoscuantos

**Al Libro Viejo**  
LIBRERÍA Y PAPELERÍA

De Antonio A. Díaz y Ca.  
Gran emporio de libros nuevos  
y usados. Surtido completo de li-  
bros en blanco. Libros de Ciencia,  
Arte y Novelas de los mejores auto-  
res nacionales y extranjeros. Artí-  
culos de escritorio en general.  
Encuadernaciones finas a precios  
módicos. Especialidad en trabajos  
de imprenta con prontitud y esme-  
ro. Novedades en postales. Se  
compran libros usados. Se venden  
diarios y periódicos de Buenos Ai-  
res. Teléfono: La Cooperativa.  
JUNCM. 183, (PLAZA INDEPENDENCIA)

ASTRERÍA PYRÁMIDES

Ocasión para vestir bien y elegante, por 12 á 18 pesos Sobretodos forrados de seda. Con 12 pesos por un traje de saco; con 18 á 26 id id id Jacquet forrado de seda; con 18 á 22 id id id id id; con 30 á 40 id id Levita id id id; con 3 A 6 pesos por chaqueta; con 1 A 4 pesos Chalecos de fantasía; con 5 á 6 pees Saco de Montagnac; sobre medidas.

Surtido de trajes y sobretodos, hechos por precios con una rebaja del 40 por ciento.

Toda persona que gaste de 15 pesos para arriba será obsequiada con una elegante cadena en oro americano, ó una pial fina paraseñora. Los lunes días de grandes liquidaciones. Se atienden de cualquier parte de la República.

CONFITERIA TALIANA

**CANÉ Y RESTAURANT, DE CARLOS RAZZINI Y C<sup>a</sup>**  
Cocina especial para el servicio de banquetes, luncheos, etc. Cocina de primer ór-  
den, servida personalmente de platos finos y licorosa de todas clases. Se atiende todos  
los pedidos para la compañía. Teléfono La Uruguay.  
ANTONIO 10 DE JULIO 117. MONTEVIDEO

AVENIDA 18 DE JULIO, 1171 MONTEVIDEO







# CASA DE SAUDOS

ZURNIDEN & C<sup>A</sup>

138-JUAN CARLOS GOMEZ-138

Depósito: Calle Buenos Aires, 233

14-RUE DES PETITS HOTELS-16

TELEFONO: «LA URUGUAYA»

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

## Viuda é hijos de B. Rizzardini:::: "LA NACIONAL"

Gran fábrica de chocolatinas, confituras, y dulces en general

Establecimiento premiado con medalla de oro y las más altas recompensas en las exposiciones universales

TELEFONO: CALLE TACUAREMBÓ NÚMERO 19A

LAS DOS COMPANIAS



## JULIO MAILHOS

Gran manufactura de

Tabacos, cigarros y cigarrillos

Máquinas con privilegio exclusivo

Un millon de cigarros por día

AS ESPECIALES



Las renombradas hebras negras especiales

Calidad excepcional

Elaboracion perfecta



Á 6 CENTÉSIMOS EL PAQUETE

Á 8 CENTÉSIMOS EL PAQUETE

Las de mayor venta en la República

TABACO LEGÍTIMO DE PUERTO RICO :::::

sin ópio y sin nicotina

HABANO XXX-BAHIA FLOR

ELABORADOS CON TABACOS SUPERIORES

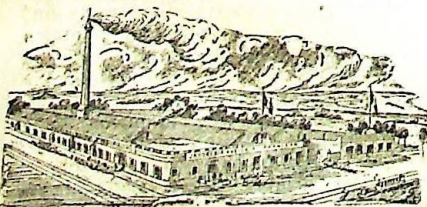
Recibidos directamente de los grandes centros de producción

Unicos concesionarios de la "Havana Tabaco Company", para la venta en el Uruguay y Argentina de los cigarros habanos

Victor Hugo

Jabonería, Velería y Astearinería Francesa DE JUAN HARAMBURE

FABRICA ESTABLECIDA EN LA PLAZA 20 DE FEBRERO-UNION



Escritorio y Depósito: Cerro Largo 243, esq. Avenida La Paz, 102, Montevideo. Teléfono La Uruguay 727 y Cooperativa 231.

El secreto de la belleza.

ESTÁ EN EL USO DE LA

CREMA LIQUIDA DE MIEL Y A. MENDRAS

Unica que por la doble influencia de sus componentes no perjudica el cutis. Suaviza y rejuvenece el rostro. Depósitos principales:

Farmacia y Drogueria de Reisso y Ca., Avenida 18 de Julio esq. Rio Negro y Farmacia «El Cóndor», Durazno esq. Tacuarembó.

Descubrimiento científico

Unica sistema de finta para la extracción de dientes sin dolor, observado por la rigurosas condiciones asépticas y antiofópicas.

D.R. JULIO LORENZO

DENTISTA CIRUJANO

Consultorio, Calle Colón, 116 - Montevideo

Crema líquida NACARINA



De interés para las damas

El colorido á tono propio Rojo Ninon del rostro se obtiene con el preparado por la Sociedad de Perfumes de la Botica del Leon de Oro.

CASA FUNDADA EN EL AÑO 1820

Calle 18 de Julio, 58, esq. Convención, 179-181

MONTEVIDEO

El dolor de muelas

SE EVITA USANDO EL SIN

IGITAL DENTIFRICO

EL IDEAL DE LA HIGIENE

Unica introducción en la Rep. U. del Uruguay

OTTE FILLER Y CA

CALLE URUGUAY NÚM. 126

De venta en todas las farmacias, droguerías y peluquerías

Molino y Fidelería

DE LAS TRES ESTRELLAS

DE BARTOLOMÉ FARINONE

SUCESOR DE SERVETTI Hnos.

Elaboración distinta Austro-Húngara. Especialidad en fideos, harinas de maíz y harina de garbanos. Depósito permanente de semillas, aceites, trigo y maíz pisado, alfalfa, alfalfa, grama y guano. Teléfonos: Las dos

Compañías.

CERRO LARGO Nrs. 317, 319 y 321

MONTEVIDEO

Casa Importadora

DE JOYERIA Y RELOJERIA

130-CALLE URUGUAY-130

Novedades permanentes en joyas y relojes

recibidos de casas europeas. Talleres especiales para la observación y computación de relojes y todos los artículos del ramo. Trabajos garantizados.

CARLOS BAUER, MONTEVIDEO.

LA TRINIDAD

Fabrica de conservas alimenticias

De Leopoldo Rappalini é hijo

Especialidad en langostas, conservas, salsas y purés en escabeche, duraznos en almibar, langostas de canchero, y adobo. Elaboraciones caseras y todo al natural, especialmente para la marina. Trabajamos especialmente para las casas más conocidas y acreditadas de Montevideo. Todas nuestras conservas son de elaboración cuidadosa por el inteligente y distinguido químico señor José L. Curiel. Se atiende cualquier clase de pedidos por los señores clientes. Para mayor prontitud en los pedidos, llámenos por el teléfono «La Uruguay», número 1673.

VILLA DEL CERRO

Nueva Fábrica de balanzas

Pesos y medidas métricas

DE JUAN NEGRI

Se fabrican balanzas de todas clases. Especialidad en balanzas de chapa de madera para mostradores y de caja para la campaña. La casa se encarga de toda computación de las libras, desde la del antiguo 000.20 hasta la de mayor capacidad. Todos los trabajos son garantizados á precios sin competencia.

CALLE AGRAZIADA, 61. MONTEVIDEO

Joyería, Relojería y Bazar

DE ALBERTO CAYO

Importación directa de alhajas, relojes y objetos de bazar de las principales fábricas europeas. Especialidad en composuras de alhajas y relojes. Precios sin competencia. Ventas por mayor y menor.

Avenida 18 de Julio, 50

MONTEVIDEO

MUSEO INFANTIL

CASA IMPORTADORA

Bazar, óptica, juguetería y mercería

DE JUAN QUADRI

Especialidad en Alhajas, Lentes y Gemelos, para teatro y campaña. Unica importador de los famosos cristales Crown-Glass, para lentes y anteojos. Se despatchan prescripciones medicas. Ventas por mayor y menor. Teléfonos: La Uruguay, N.º 952, La Cooperativa 790.

18 DE JULIO - MONTEVIDEO

## GRAN CASA CELLI

Unica casa especial en quesos de la Colonia Suiza

SISTIDO PERMANENTE de productos suizos, en su variedad de todos los quesos y que se preparan en el establecimiento más antiguo en el Uruguay y el que ha perfeccionado las preparaciones. Atiende toda clase de pedidos para la capital y campaña.

102-CALLE CONVENCION, 161-MONTEVIDEO

Casa Tedeschi y Ca

OPTICA:

18 de Julio, 160

Entre Arce y Daymán

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

OBJETOS PARA REGALOS:

PARAFUS, SOMBRILLAS, ABANICOS, BASTONES, CARTAS, PORTAMONEDAS, BAÑAS, ETC. ETC.

debe combatirse bañando las haciendas con los

La Garrapata

---Bañaderos "Muttoni"---

para que la operación resulte fácil, rápida y económica.

SOLICITESE CATÁLOGOS

MONTEVIDEO

MUTTONI Hnos., Fabricantes de artículos rurales.

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

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

Av. 18 de Julio, 129-133

MONTEVIDEO

LÁMPARAS "A. B. C."

PRECIO DEL MECHERO COMPLETO: \$ 3.00

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

Los productos de la casa

R. Penadés é hijo

son solicitados en toda la República

Proceden de uno de los Establecimientos más antiguos en el ramo

Soda-menta Penadés, de gran éxito

Curacao espumante

Kola champagne

Jarabes de frutas

Tamarindo, limón, grosella,

granadina, frutilla, etc. etc.

Fabrica: Avenida General Rondeau

esq. Francisco Tajes-Montevideo

Se sirve de inmediato todo pedido de campaña

Joyería, Relojería y Bazar

DE ALBERTO CAYO

Importación directa de alhajas, relojes y objetos de bazar de las principales fábricas europeas. Especialidad en composuras de alhajas y relojes. Precios sin competencia. Ventas por mayor y menor.

Avenida 18 de Julio, 50

MONTEVIDEO

MUSEO INFANTIL

CASA IMPORTADORA

Bazar, óptica, juguetería y mercería

DE JUAN QUADRI

Especialidad en Alhajas, Lentes y Gemelos, para teatro y campaña. Unica importador de los famosos cristales Crown-Glass, para lentes y anteojos. Se despatchan prescripciones medicas. Ventas por mayor y menor. Teléfonos: La Uruguay, N.º 952, La Cooperativa 790.

18 DE JULIO - MONTEVIDEO



# EDILIO CAMPERO

En la cresta de una loma  
de mi patria,  
orgullosa  
se levanta,  
junto a un río,  
la morada  
de la niña de ojos negros, la morada  
que es la reina en la comarca.

Nadie tiene como ella más carinos  
en su alma;  
nadie sufre, nadie llora  
nadie ama,  
como sufre, como llora, como quiere  
esa agreste flor del campo, la zagalita  
de ojos negros  
y de labios de granada.

En su rústica vivienda,  
junto al cauce de las aguas,  
hay amores ignorados,  
hay recuerdos y esperanzas.

En el patio  
de la casa  
hay malvones, madreselvas y tomillos;  
y en la arceda  
de los pórticos,  
flores raras.

Flores rojas, flores bellas,  
de corolas perfumadas,  
que la reina de la costa, en las tardes de las fiestas  
de las plantas  
con cariño  
las arranca,  
y orgullosa  
sobre el pecho de sultana  
en espera del amante  
las ostenta enamorado.

Ese ramo es la ofrenda más hermosa  
que la novia soñadora, de los labios de granada,  
pone en manos del mancebo  
a quien ama.

En el campo yo quisiera ser amante;  
y en las tardes de las fiestas, entre flores perfumadas,  
embriagante,  
con palabras  
candorosas y sencillas  
ir del brazo en dulce plática,  
de la yeggen que se sueña  
con el alma,  
a las lindes  
de los mirtos y las lilas se entrelazan.

Juan Pablo Lavagnini

siciones a mi padre para exponerme, viniendo agitados de todos los lados para entablar tratos de efecto. Pero como una hermana de mi madre estuviera casada con un director de Museo, mi tío fué quien a ruego de mi padre, encargóse de exhibirme.

Siete años hace que viajo y durante todo ese tiempo he visitado una parte de Alemania, Holanda, Bélgica y algunas ciudades de Francia.

En París tuve la suerte de conocer a una encantadora rubia, con la cual me casé, y desde entonces vivo en compañía de mi consorte y de un hermano.

En diferentes Universidades he sido pesado y auscultado y se me ha hecho objeto de estudios científicos. Ocho días permanecí en casa del célebre profesor Pollinger de Munich (Baviera), quien en presencia de sus alumnos hizo constar que era yo el mayor gigante y al propio tiempo el mejor proporcionado y musculado.

No solo tengo los pies, manos, brazos, intestinos, corazón y pulmones de unas dimensiones proporcionadas a mi estatura; sino que además, se dejó bien demostrado que mi salud era excelente y que para vivir mucho debía llevar una vida regular. Ordinariamente, como lo que tragaban tres adultos de buen apetito.

Hasta aquí la historia del extraño que nos visita en estos momentos.

Después de lo dicho, *tableau*.

Nuestro país no ha sido sordo al llamado que la caridad hizo en todas las puertas del mundo para socorrer a las víctimas de la catástrofe chilena.

Primeramente, y aprovechando la estadía en Montevideo de la compañía Nardi Bonetti, tuvo lugar un concierto en el Teatro Solís, reuniéndose con otros donativos particulares, la suma de dos mil quinientas libras que el Comité Popular, giró por intermedio del Banco Transatlántico a nuestra Legación en Santiago. Después se efectuaron, en la fiesta alcohólica, una función en el Circo por la compañía inglesa, que recientemente nos abandonó, otra en el Círculo, una *pantomime* en el Liceo Franz-Liszt, una función en el Odeón, dos mañanitas en el Teatro Real, bajo los auspicios de los estudiantes y otras festivales en distintas agrupaciones, gremios y centros sociales.

Los sentimientos religiosos también se han manifestado en este caso, celebrándose el lunes un funeral en la iglesia Metropolitana, en sufragio de las almas de los que sucumbieron en la terrible catástrofe.

Como se ve el pueblo uruguayo ha puesto su alma al unísono con el alma chilena y ha demostrado, una vez más, sus generosos sentimientos humanitarios. Y no podía esperarse otra cosa de un pueblo viril, apasionado y entusiasta, de un pueblo joven, lleno de bríos, donde se manifiestan todas las virtudes, todos los anhelos.

¡Qué que siempre los uruguayos puedan abrigar esos sentimientos de altruismo, y ojalá que no tengan que emplearlos jamás en socorros motivados por desastres como el que conmovió al mundo y se desarrolló al otro lado de los Andes, tan sublimes como trágicos.

Es un voto que formulamos inspirados en el más acendrado cariño a nuestros semejantes.

## APICULTURA

VENTILACIÓN DE LAS ABEJAS EN LAS COLMENAS

¿Qué causa debe atribuirse la ventilación reducida por las abejas en la entrada de las colmenas? A veces creían que la ventilación sería, sobre todo, para renovar el aire viciado de la colmena; otros han pensado que su objeto era reducir la temperatura elevada excesivamente por la actividad de la colonia; finalmente la mayoría, y yo, he creído, que consistía en ella, no han visto en la ventilación una cosa más que un medio para escapar el exceso de agua condensado en el interior. Ha afortunadamente la mielada es cuando más que se abre la ventilación por las abejas en la entrada de las colmenas, y las destiladas a esta ventilación son tanto más numerosas, cuanto más abundante es la mielada.

Sin embargo después de lo que en el presente año he podido comprobar me inclino a dejar en segundo término la cuestión de la renovación del néctar, así como la renovación de un ambiente viciado, y creo que la principal utilidad que la ventilación reporta, es el escape de la temperatura interior de la colmena.

Séanos, sobre todo después de los estudios de Sylva, que en el interior de la colmena es menester,

hallándose agrupada la colonia, una temperatura elevada, como de 27° y mejor aún de 32° a 36° para el desarrollo de la cría, así como para la elaboración de la cera, es decir, la construcción de los panales. Asimismo sabemos que cuando la temperatura interior llega a 40° o la traspasa, las abejas no sienten ya el ardor del trabajo y que se ven obligadas a agruparse en el exterior. Es lo que las abejas hacen ordinariamente durante los calurosos días del verano cuando la mielada es nula o casi nula. Es lo que ya más fácilmente hacen cuando la mielada produce; entonces la ventilación en la entrada viene a ser como un abanico que refresca el aire excesivamente calentado del interior, y si las abejas hacen la barba al exterior, es tan sólo durante algunas horas hasta tanto haya refrescado algo la temperatura interior. Entonces entran de nuevo porque tienen qué hacer en su vivienda, aun cuando no sea más que trasladar al sitio definitivo el néctar depositado algún tanto con desorden por toda la colmena; mientras que, si la mielada no produce, prefieren, más bien que sufrir la fatiga de la ventilación, el permanecer fuera de la colmena, aun cuando sea durante la noche.

En efecto, cuando por falta de néctar en el campo, se hallan casi inactivas las abejas, se agrupan para evitar un exceso de temperatura en el interior y dejan ventilar o lo hacen muy débilmente hasta en las colonias populosas y durante los fuertes calores.

Layens, en un precioso estudio sobre la ventilación de las abejas, concluye que su objeto es, por encima de todo, la evaporación del néctar y no enseña que las abejas ventiladoras son en número tanto más crecido, cuanto más abundante es la mielada.

Verdaderamente es así. Sin embargo, dada una colonia que en día de abundante mielada, tenga muchas proveedoras en la entrada, logrará hacer disminuir su número considerablemente en un instante, con sólo agrandar esta misma entrada de una manera sensible.

Por lo demás, considerando invariable la entrada, si bien es verdad que el número de obreras ventiladoras aumenta con la intensidad de la mielada, es menester también darse cuenta de que proporcionalmente a ella crece así mismo la actividad de las abejas, cuya actividad en el interior de la colmena contribuye a calentar el medio ambiente, que las ventiladoras, haciendo las veces de abanico, cuidan de refrescar.

Lo que en el transcurso del corriente año ha modificado mi opinión y me ha inducido a creer que la causa principal que las abejas procuran modificar por medio de la ventilación es el calor interior, ha sido la disposición de la entrada a piquera en la parte superior de la colmena, según el sistema del apicultor Richard. Desde la primavera del último año vengo ensayando este sistema bastante en grande, del que todavía no he tratado, porque quiero dejar transcurrir algún tiempo para formar acerca de él una profunda opinión.

Kilo no obstante, puedo afirmar desde luego, en apoyo de la opinión que me ocupa, que la colmena está más caliente con la entrada en lo alto que con la entrada baja. Sin embargo, quien lo hubiera afirmado antes sobre todo después de las discusiones de Matthes, cuyas conclusiones son la aeración por abajo, el escape del vapor de agua por arriba y la retención, igualmente por arriba, del aire calentado por las abejas, y por consiguiente más ligero.

Pues bien, este aire más ligero puede escaparse libremente por la entrada situada en la parte alta, y, a pesar de ello, repito, con esta disposición de la entrada, la colmena resulta más caliente. Las abejas tienen así mismo más tendencia a ventilar y a hacer la barba en ella; observo tan sólo que con la entrada en la parte superior, las abejas que se agrupan vuelven a penetrar más pronto en la colmena que las de las colmenas que tienen la entrada en la parte inferior.

La entrada en lo alto de mis colmenas, de 20 x 0 m. 008, se encuentra a 0 m. 015 debajo de los soportes de los cuadros; en la primavera pasada, he ensayado un modelo cuya entrada correspondía exactamente al nivel superior de los lagueros de los cuadros, con objeto de que, al volver la abeja cargada de miel a su estancia, pudiera dirigirse al alza, sin atravesar parte alguna del medio de cría. En el mes de marzo trasladé dos colonias a una doble colmena dispuesta de esta manera, y quedé altamente sorprendido al observar que las abejas ventilaban las entradas hasta en las mañanitas en que el termómetro había descendido, durante la noche anterior.

He visto también como en estas mismas colmenas creaba el agrupamiento y no quedaba una sola ventiquera en la entrada, tan pronto quedaba abierta el respiradero de la parte inferior.

Arupábase allí algunas centenas de abejas y tan solo ventilaban unas pocas.

Este caso, repetido en la mayor parte de las colonias fuertes alojadas en colmenas de entradas altas, es una prueba manifiesta de que la ventilación tenía por objeto más importante la templanza de un exceso de calor, que la evaporación del néctar, que por lo demás se evapora suficientemente por efecto de la temperatura interior de la colmena.

El aparato extintor, ya montado en un apogeo, que puede elevarse en caso necesario, cincuenta kilómetros por hora de velocidad y se compone, en esencia de un cilindro lleno de una disolución de carbónato de sodio, que en la parte superior lleva una botella de ácido sulfúrico.

COSAS DEL ZAPÓN

Las casas de muñecas de las niñas japonesas son de lo más notables del mundo. No falta en ellas ni un solo mueble, ni el más mínimo detalle; hasta las jaulas que habitan de ocupan los papavillos, las ocupan insectos cantores y los diminutivos armarios de libros están llenos de volúmenes "de veras", del tamaño de un sello de correos.

Para hacerlos funcionar, no hay más que volcar la botella del ácido, que mezclado con el carbonato y activado por un agitador de paletas, provoca un rápido desprendimiento de ácido carbónico.

Con gran rapidez se desarrolla suficiente cantidad para provocar una fuerte presión y permitir que el aparato lance un chorro de agua saturada de ácido carbónico de diez centímetros de diámetro hasta doce metros de altura.

El ácido carbónico en libertad, bajo la presión normal en el foco de la combustión, extingue el fuego rápidamente.

Apogeo de los japoneses

DE LOS HORNO ALTO

M. U. Frega ha dirigido recientemente una comisión muy interesante a la Sociedad de Ingenieros del Oeste en Norte América, sobre el valor y al costo de la fuerza motriz producida por los gases perdidos de los hornos altos cuando se les aplica a la alimentación de una estación central de distribución de energía. De los cálculos por él desarrollados resulta que una estación de una potencia de 10,500 caballos, completamente instalada en todos sus detalles, juntamente con una instalación de hornos altos, podrá producir, marchando a plena carga, el equivalente al precio reducidísimo de 85 francos. En este concepto, el precio del kilovatio-hora será de 0.0295 franco, es decir, 3 centavos, precio considerablemente inferior al que se obtiene con una estación equipada con máquinas de vapor las más perfeccionadas. La misma estación, marchando a media carga, por término medio, dará un precio para el kilovatio-hora de 0.05 franco.

A fin de demostrar que la práctica confirma por modo completo estos cálculos y consideraciones técnicas, el autor presenta como ejemplo los talleres de la General Electric, de Bélgica, que poseen siete hornos altos en actividad, de una capacidad diaria de 120 toneladas, y que con todas sus fabricaciones añejas ocupan 15,000 obreros.

En 1900 este importante establecimiento utilizaba 26 millones de kilovatio-hora; en 1905 este número aumentó hasta 32.

La instalación de alumbrado era de 450 lámparas de arco y 4,500 de incandescencia, y en 1905 las cifras respectivas fueron 60 y 5,000.

En 1900 la energía eléctrica era producida por máquinas de vapor, que desarrollaban una potencia total de 1,800 kilovatios; en 1905 la producción de energía por el mismo modo de generación no era más que de 80 kilovatios pero había 20.0 p. unidades por motores que utilizaban los gases perdidos de los hornos altos al total de la energía producida en 1905 alcanzaba a 1,780 281 kilovatios-hora por año, contra 9,092 216 en 1900. En cuanto al precio por kilovatio-hora, ha pasado de 0.107 franco en 1900, a 0.0412 en 1905. El autor ha establecido que esta reducción de precio del kilovatio-hora, que alcanza los tres cuartos del costo primitivo, ha sido debida exclusivamente al empleo de los motores que utilizan los gases perdidos de los hornos altos.

Arte culinario

CONOCIMIENTOS ÚTILES

Pastel de papas.—Se cocen las papas y se reducen a pasta muy fina. Para cada plato común de pastel se ponen ocho huevos enteros y cuatro sin clara, dos cucharadas de manteca, y un poquito de azúcar y limón raspado. Se pone en una fuente picadito y se cubre con esta pasta hasta que tenga dos dedos de espesor.

Bizcocho de la Reina de Saboya.—Se pone dentro de una vajilla doce claras de huevo y se baten con batidor de alambre por espacio de veinte minutos hasta que cubran doce yemas bien batidas en

250 gramos de azúcar en polvo. Luego de unido se le va echando poco a poco, sin dejar de batar, 250 gramos de harina de batatas; cuando está unido se unta el molde con manteca derretida y se echa la pasta dentro, dejando tres dedos para el borde, se mete en el horno por dos horas, pero no se ha de abrir el horno mientras la pasta esté dentro.

## LA CASA DE SALDOS

DE INTERÉS PARA LA CAMPAÑA

De acuerdo con nuestro propósito de dedicar siempre un espacio en nuestras columnas, por el que vayan desfilando los nombres de los establecimientos industriales o comerciales, que por la importancia de sus operaciones sean dignos de mención especial, es que cedemos el puesto hoy a la casa con cuyo nombre encabezamos estas líneas.

La "Casa de Saldos", de la acreditada firma Zarniden y Cia, es, en realidad, un establecimiento de primer orden en Montevideo, en el ramo de liquidaciones sobre confecciones y artículos de tienda y mercadería.

Es de notar que el establecimiento que nos ocupa, tiene como una de sus principales ventajas para ofrecer artículos europeos de última novedad, agentes especiales encargados de la compra en la más importantes manufacturas, ventajosa que redundan dado luego en beneficio del público y sobre todo de nuestros comerciantes del interior, quienes pueden obtener artículos de calidad irreprochable, al costo de fábrica, únicamente.

La "Casa de Saldos" recibe, pues, de manera directa y en grandes cantidades, expidiendo surtidos de confecciones y otras mercaderías de verdadero mérito.

Actualmente, exhibe en su vasto local de la calle Juan Carlos Gómez 105 y 108, artículos de verano, en ya variedad atrayente la atención de nuestras familias.

La reducción en los precios de estos artículos, y de todos los que recibe constantemente, hace que la "Casa de Saldos" cuente en la capital y en el interior una selectísima clientela.

## LECTURA AMENA

Una coqueta, mirándose al espejo, exclamaba:

—¿Qué Coqueta me gustaría ser el hombre que me ha de tener por esposa.

Un individuo acostumbrado a salir de todo el mundo, se presentaba en la puerta de un café y preguntaba:

—¿Es este el café de los timadores?

A lo que respondió uno de los allí presentes.

—Sí, señor, puede usted pasar.

## Los árboles gigantes

El desierto de San Francisco de California es, sin duda, una muestra del incontestable poder de la Naturaleza en aquella región del mundo, poder que no guarda relación con las señales de vigor extraordinario que esta misma Naturaleza da en todo momento.

Los viajeros que han pasado por allí hablan, con asombro, por ejemplo, de los árboles gigantes de California, y en verdad que merecen esa admiración.

En un bosque donde está en los árboles gigantes hay 92 confiterías, a las que llaman Washington, como recuerdo de Washington.

Diez de esos árboles tienen más de 100 pies de diámetro, y 82 varían entre 15 y 50.

Sus circunferencias están comprendidas entre 40 y 112 pies su altura, entre 20 y 450 pies.

Los principales llevan nombres capciosos: "El Padre de la selva", ya como; "La madre de la selva", "Centinelas"; el "Hércules", los dos "Centinelas"; el "Rey de las estrellas", etc.

Sobre el tronco aserrado de uno de ellos se estableció una imprenta, y luego un salón de baile, capaz para 12 parejas; el "Padre de la Selva" forma un túnel, pues está hueco, por donde puede pasearse a caballo.

Los árboles tienen más de cien años de edad. Son vegetales gigantes que la naturaleza y que la ciencia de San Pedro, y que las tierras de San Pedro de París, y así tanto como la pirámide de Cheops.

Considerase por algunos que los árboles han sido abonados con lino del bilvino Universal.

Bien puede pensarse que solo la tierra capaz de enjendrar esos monumentos vegetales es a propósito para destruirlos.



**Éxito Sensacional**  
**EN EL MUNDO ENTERO**

Representantes exclusivos en el Río de la Plata  
18 DE JULIO N.º 18—MONTEVIDEO

**ANTEOJOS Y LENTES**

con cristales del Dr. FRENCH

—(DE LA OPTICAL CO. DE NUEVA YORK)—

Unicos que conservan y  
mejoran la vista:::

**BRUSONI Y LASCANO**

**CURA DEL REUMATISMO**



**LINIMENTO SAN LUIS**



**QUININA-MIGONE**

Perfumada - Inodora y al Paladar  
Indica para la conservación y desarrollo de los cabellos  
y de la barba. Agentes Depositarios:  
PERETTI Y PESTAGALLI Buenos Ayres

**USEN TODOS**  
**MARMOLINA**



**¡OH MARMOLINA!**  
Economiza tiempo  
y limpia bien.  
Basta de fatigarse  
con jabones ordinarios.  
Siempre usare  
MARMOLINA.  
Siempre laven  
con el jabon  
MARMOLINA.  
ECONOMIZA DINERO Y TIEMPO.

**LA ELÉCTRICA**

Empresa de  
instalacio-  
nes eléctri-  
cas de Giffi.

Se ha instalado definitivamente en su cómodo  
local 18 DE JULIO 65, ESQUINA CONVENCION



**CREOLINA**  
**Manchester**

El mejor .....  
desinfectante .....  
antiséptico .....  
y garrapaticida.

Aprobado por la Direccion de Ganaderia  
de la Republica Argentina

PREMIADO EN LA EXPOSICION INTERNACIONAL DE HIGIENE  
DE BUENOS AIRES

El más acreditado  
en el Río de la Plata

Único Agente en el Uruguay

**Ricardo Algorta**  
25 DE MAYO, 371  
MONTEVIDEO

Todas las marcas de este antisér-  
nico están registradas, y se per-  
seguirá á los falsificadores con todo  
el rigor que acuerda la ley.

**FLUIDO DE CREOLINA**

Es el remedio mejor y más conveniente PARA CURAR LA SARNA,  
no es venenoso ni mancha; fortifica las raíces de la lana y da  
salud á los animales.



Es el remedio preferido en todas las  
Ganaderías para curar los animales de raza.

Se usa además con gran éxito para  
curar heridas, lombrices, aftosa, tri-  
teze, garrapatas, bichera, enfermeda-  
des de la piel, etc., etc.

**UNGÜENTO de Creolina**

Lo mejor que existe para curar  
toda clase de heridas, tumores, in-  
flamaciones, bicheras y psora.

Clase especial para curar la  
manquera en las ovejas.

**JABÓN de Creolina**

Curan las enfermedades de la  
piel, caspa, etc.

Un baño con este jabón es el  
remedio higiénico más grandioso.

Es indispensable pedir solamente Creolina marca  
"LA BUENA ESTRELLA", pues las imitaciones  
que han aparecido no dan ningún resultado.

**STRAUCH & C.ª**  
MONTEVIDEO

**Vino de Quina con Fosfatos**

Formula del Doctor PARODI

**TÓNICO, NUTRITIVO, FORTIFICANTE**



Recomendado en los casos de

**Anemia, Escrofulas, Raquitismo**  
y la Palidez general de la Piel

Deposito: Drogueria y Farmacia de ROCH. CAPDEVILLE, JAHN y C.ª,  
Calle Cerrito, 267-69-71, MONTEVIDEO.

**Salvar los Niños!**  
**LA LECHE DE MAGNESIA DE PHILLIPS**

Es el Mejor  
Remedio para  
la Diarrea Acida.  
la Acidez de Estómago.  
la Constipación.  
la Orina Irritante.  
las Erupciones de la Piel.  
las Irritaciones de la Boca.  
las Quemaduras de agua.  
Hiriendo, ó por otra causa.

en los Niños.

Es Inofensiva y Grata al Paladar.

La recetan los principales Médicos y Dentistas.  
Fabricada solamente por THE CHAS. H. PHILLIPS CHEMICAL CO.,  
Químicos-Farmacéuticos, New York.





*Quince - Milares*  
*Concesionarios exclusivos*  
**Surraco y Ferrua**  
MONTESILLO