

DIARIO DE ALMERIA

Periódico de la mañana

Cronistas americanos

Hombres del día

El General paraguayo don José F. Estigarribia

El nombre de Estigarribia es vas congado, sin duda, y lo que me ratifica en esta creencia es que lo lleva un paraguayo, pueblo sudamericano en el cual hay mucha sangre vasta. De esto nos enteramos cuando en el siglo pasado hubo una guerra en la cual los paraguayos pelearon heroicamente contra la Argentina, el Uruguay y el Brasil.

En el ejército paraguayo figuraron muchachos, y si no recuerdo mal, también mujeres; su jefe era un dictador, hijo del otro; y los dos fueron unos tiranos crueles y algo mamarrachos.

Ahora tiene el Paraguay otra guerra—esta con Bolivia—que va durando demasiado y en la cual los paraguayos pelean tan bravamente como años atrás. Ahora el jefe de su ejército, cuyo retrato tengo a la vista, es don José Félix Estigarribia. Nació el 21 de febrero de 1888 y es hijo de una familia que lleva siglos de estar avendada en la nación.

Este guerrero tiene un aspecto tan joven, que parece no tener más de veinte años en los retratos. Es discípulo del Colegio Militar de la Asunción, en el cual se graduó el año 1910; y como oficial joven estudió en el distrito del Chaco, es tudio que fué de mucha utilidad para él cuando vino la guerra actual.

El año 24 fué a Francia para completar su educación militar en la Escuela de Guerra; y de allí volvió el año 27. Cuando surgió la presente guerra del Chaco, recibió Estigarribia un mando en campaña. Estableció su cuartel general en la Isla Poi, a unas cuarenta millas al Este de la línea de fuego.

En la guerra del Chaco la captura del fuerte de Boquerón por los paraguayos, el 29 de septiembre, fué uno de los mayores combates. Este y otros dos fuertes paraguayos fueron tomados por los bolivianos a principios del año. Y, sabedor de que éstos estaban preparando un ataque contra la Isla

de Poi, el 11 de septiembre, Estigarribia decidió atacar a Boquerón antes de aquella fecha.

Descubrió que la posición estaba muy fortificada y que la rodeaban trincheras armadas, lo cual prometía un sitio largo y difícil. El sitio fué costoso; durante 23 días los bolivianos resistieron antes de rendirse. La captura de otros cuatro fuertes después de esta victoria, alentó al ejército paraguayo, antes a la defensiva, a tomar la ofensiva.

En unos cuantos meses, más de treinta fuertes bolivianos fueron capturados y de cuatro a cinco mil millas, bajo la dominación boliviana antes, quedaron sometidas a las tropas de Estigarribia.

El Paraguay tuvo que volver a la defensiva durante una parte del año 33, pero en el pasado año 34, volvió a tomar la ofensiva.

Estigarribia entró en la guerra como teniente coronel; fué nombrado coronel por la toma del fuerte Boquerón y ascendido a General hace un año.

A sus órdenes ha servido el señor De Ronde, Cónsul del Paraguay en Nueva York, quien ha dicho que el general es un hombre modesto, que mide 5 pies y 6 pulgadas y pesa 130 libras.

Antonio ESCOBAR

(Prohibida la reproducción)

Publicaciones ferroviarias

La «Asociación General de Transportes por vía férrea», continuando la interesante serie que viene editando, ha publicado dos folletos titulados «El problema de las Detasas» y «Los servicios agrícolas en las Compañías de Ferrocarriles y sus posibilidades de implantación y desarrollo en España», que llevan los números 28 y 29 de la colección dedicada a estudios ferroviarios.

El primero de ellos, obra de don Emilio D'Ocón, Jefe-adjunto del Servicio Comercial de la Compañía de los Ferrocarriles de M. Z. A. constituye una brillante exposición de la cuestión relativa a las reclamaciones por exceso de portes y dimanantes del contrato de transportes por ferrocarril. En él se ex-

plica el abuso a que daba lugar la anterior reglamentación de dichas reclamaciones y las deficiencias del procedimiento judicial. A continuación se expone la nueva regulación de esta materia a partir de la Ley de Detasas, y los resultados del funcionamiento de las Juntas constituidas para estos fines y algunas incidencias a que ha dado lugar la nueva reglamentación. Este folleto va acompañado de interesantes anexos que contienen la legislación vigente en la materia así como la discusión del Proyecto de ley en las Cortes Constituyentes.

El otro folleto titulado «Los Servicios Agrícolas en las Compañías de Ferrocarriles y sus posibilidades de implantación y desarrollo en España», ha sido redactado por don Luis García de los Salmones, Conde de Sierragorda, culto ingeniero agrónomo y Secretario General de la Compañía del Ferrocarril Central de Aragón.

Este trabajo consta de cuatro partes: la primera constituye una exposición detallada de la riqueza agrícola de España con indicación de la extensión de cada uno de los diversos cultivos y lugares donde principalmente se obtienen los productos; en la segunda se citan unos cuantos datos respecto a la importancia y naturaleza del tráfico agrícola ferroviario de algunas Compañías; en la tercera se justifica la razón de ser de los servicios agrícolas en las Compañías de ferrocarriles y ventajas que de ellos pueden obtenerse; y en la cuarta se dan a conocer algunos ejemplos de lo realizado ya en este aspecto por otras empresas ferroviarias y de los resultados alcanzados.

Hospedaje

ESPECIAL PARA ESTABLES

A PRECIOS, MUY ECONÓMICOS CON GRAN CONFORT

Razón: EN ESTA ADMINISTRACION

Notas agrícolas

LA LUCHA CONTRA LAS PLAGAS QUE INVADEN A LA ALFALFA

Tratándose de insectos chupadores es necesario recurrir a los insecticidas de contacto, y entre los que dan mejores resultados son las fórmulas a base de nicotina así como también las emulsiones de jabón y petróleo. Como la nicotina y el jugo de tabaco no se encuentran fácilmente en el comercio, pueden suplirse por dos productos comerciales que están preparados con este alcaloide: son el fluido W 2 de Cooper y el líquido Best, del laboratorio Bertrán de Barcelona.

Si en la localidad se cultiva tabaco puede prepararse el jugo del modo siguiente: póngase en maceración hojas secas de tabaco trituradas, añadiendo agua en pequeña cantidad, caliente, y téngase así durante veinticuatro horas, al cabo de las cuales se tamiza o filtran por una tela, exprimiendo fuertemente, con lo que se obtendrá un jugo de tabaco más o menos concentrado, que convendrá graduar con arcómetro de baumé corriente, para poder saber la proporción de agua con que haya de mezclarse. Este jugo puede emplearse con arreglo a la siguiente fórmula:

Jabón negro, uno a dos kilos; jugo de tabaco de 12 grados baumé, uno a dos litros; agua, cien litros.

Si el jugo de tabaco obtenido no marca los doce grados, como seguramente ocurrirá, se aumenta la cantidad en la proporción conveniente, así si marca cuatro grados, en lugar de uno a dos litros, serán de tres a seis.

Otra fórmula muy buena también, es la siguiente:

Jabón blanco, quinientos gramos; nicotina de 95 grados, cincuenta gramos; agua, cien litros.

La nicotina se disuelve en la mitad de agua y previa disolución del jabón en 3 o cuatro litros de agua hirviendo, se diluye hasta formar los cincuenta litros, los cuales se mezclan bien con solución de nicotina. Como ésta es volátil, debe prepararse en el momento de ser utilizada. Esta fórmula es más barata que los otros preparados anteriores.

Es necesario tomar toda clase de precauciones para manejar la ni-

cotina, pues se trata de un producto muy venenoso.

Caso de no poder emplear ninguno de aquellos insecticidas, se puede preparar la emulsión de jabón y petróleo con arreglo a la fórmula siguiente:

Jabón blando negro, de uno y medio a dos litros; petróleo, en igual proporción; agua, cien litros.

Para prepararle se disuelve el jabón en unos cinco o seis litros de agua hirviendo y una vez disuelto, y lejos del fuego, antes de que se enfríe, añádase poco a poco petróleo, removiendo constantemente hasta obtener un líquido homogéneo, el cual se diluye con agua fría hasta los cien litros, agitando fuertemente.

Estos líquidos se aplican con pulverizador como los empleados para sulfatar las viñas, teniendo cuidado de mojar bien todos los insectos, pues únicamente mueren los que toca el líquido y con pocos que quedan bastan para reproducir la invasión, por lo que casi siempre es necesario repetir los tratamientos a los diez días.

Como estos líquidos no tienen gran adherencia y el olor a petróleo desaparece pronto, si se dejan pasar unos días o se henifica, no

En caso de enfermedad

el paciente necesita de una leche rigurosamente pura, rica en vitaminas, nutritiva y que no pueda perjudicar el estómago más débil y delicado, condiciones que se encuentran siempre reunidas y garantizadas en la leche condensada, marca «LA LECHERA».

Se encuentran también ahora en el comercio «botes degustación» «LA LECHERA» muy a propósito para una espléndida dosis, y que pueden fácilmente abrirse con un cortoplumas.



Pida hoy mismo a Sociedad Nestlé, (Sección L C 42) Via Lapetana, 41, Barcelona, un ejemplar gratuito del magnífico folleto ilustrado «Recetas La Lechera».



creemos que cause repugnancia al ganado.

CULTIVO DE LA LENTEJA

La lenteja prefiere los suelos frescos y ligeros, pero sanos y limpios. Parece que un limo-silico-arcilloso-calcáreo, sobre un subsuelo permeable, es el más conveniente. Pero si la lenteja reclama un clima templado y una atmósfera más bien húmeda, el agua persistente, en cambio, le es muy nociva en la primera mitad de su vegetación, durante la cual corre el riesgo de pudrirse.

En la rotación de cultivos la lenteja ocupa siempre un lugar en el que pueda aprovecharse de un antiguo abonado.

Es necesario, por consiguiente, proscribir el empleo de los abonos nitrogenados, que favorecerían el desarrollo físico en perjuicio de la formación de las vainas, y forzar los abonos ricos en ácido fosfórico, y sobre todo, en potasa, a la que la lenteja es muy sensible. La aplicación de 600 kilogramos de abono superpotásico por hectárea, con dosis de diez de ácido fosfórico, y diez de potasa, da, en general, muy buenos resultados.

Cuando en el terreno se ha rea-

lizado el rastreo, inmediatamente después de la recolección, se efectúa una labor media de 17 a 18 centímetros de profundidad hacia fines de agosto o principios de septiembre. La siembra se hace por medio de una sembradora, en líneas, del 25 de septiembre al primero de octubre, entre dos pasos de grada.

Siendo la lenteja una leguminosa que se enreda y adhiere a los cuerpos inmediatos y que tiene un tallo débil que puede alcanzar una altura de 60 a 70 centímetros, conviene asociarle un tutor que le impida acostarse en el suelo, empleando dose generalmente para tutor el centeno. Se siembra, entonces, en una sola vez, una mezcla de 150 a 160 kilogramos por hectárea, formada por dos terceras partes (100 kilogramos aproximadamente) de lenteja y una tercera parte (50 o 60 kilogramos) de centeno.

Es conveniente sumergir la lenteja, antes de la siembra, durante veinticuatro horas, en agua.

En la Administración de este diario, se admiten esquelas de defunción hasta las tres y media de la madrugada.

Para Carnaval GALZADOS "El Buen Gusto"

Acaba de recibir los modelos más fantásticos y originales para los bailes -- Visitenos y podrá comprobarlo

19, Avenida de la República, 19 -- ALMERIA

Para Bares

5.000 latas de sardinas en aceite, de un kilo, a 1'25, ofrece la

Casa de las Conservas

Mariana, 1

LA "CASA ROMERO" COMPRA

MONEDAS DE ORO

BILLETES EXTRANJEROS

= ES LA QUE MAS PAGA =

SOCIEDAD ANÓNIMA ROMERO - Paseo del Príncipe, 10

ALMERIA



Hijo de Ramón A. Ramos

Paseo de Colón, 19 (Barcelona)

Servicio rápido semanal entre Barcelona, Almería

Motril, Algeciras y Málaga

Con los vapores «María R.», «Ramón Alonso R.», «Roberto R.», «Ricardo R.», «Manolina R.», y «Ma nuela C. de R.».

Salidas de Barcelona directo para Almería, todos los sábados Salidas de Almería directas a Barcelona, todos los lunes. Salidas de Almería para Motril, Algeciras y Málaga, todos los martes.

Agente en Almería: HIJO DE ALFREDO RODRIGUEZ S. A. MAURA, 5

Existe en Francia únicamente un solo ó gano

bien documentado y de completa información internacional referente a la Producción, Comercio y Consumo de FRUTAS, LEGUMBRES y HORTALIZAS

LA REVISTA DE FRUTAS LEGUMBRES Y HORTALIZAS

16, Rue de Monceau, PARIS (8°)

Teléfono Carnot: 00.82 Cheques Postales PARIS 1566-66

AGENTE GENERAL para España y sus colonias

Dionisio CISCAR

ALGEMESI (Valencia)

Tarifa de anuncios y número de muestra gratis a quien lo solicite

SUSCRIPCION:

Francia: 20 rs. Extranjero: francos 40 por año

Los exportadores de frutas

Que deseen relacionarse con las mejores Casas de Holanda y Centro de Europa pueden hacerlo por mediación de

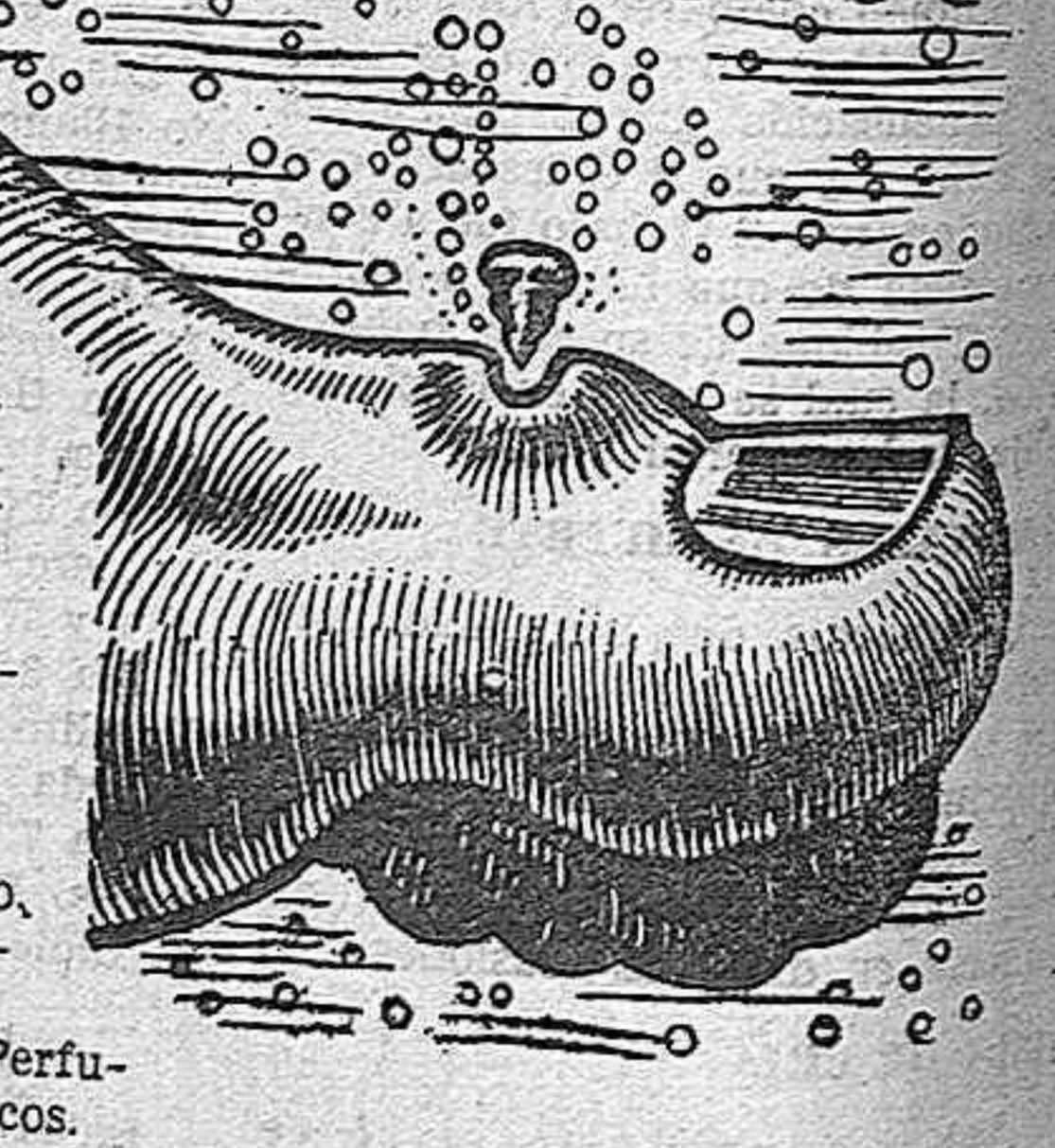
«CENTRAAL ORGAAN VOOR DEN HANDEL IN AARDAPPELEN GROENTEN EN FRUIT»

Publicado por: Uitg. Mij. «O. MISSET, N. V.

Dordrecht (HOLANDA)

Este baño oxigenado le hará desaparecer los CALLOS

Estos callos que corren, arden y punzan, se extirpan de cuajo con su raíz y para siempre, sin dolor ni peligro, después de este baño oxigenado y medicinal. Ponga sencillamente Saltratos Rodell en agua caliente hasta que la misma tenga un aspecto lechoso. Sumerja sus pies en este baño; las rozaduras sanan, la hinchazón desaparece y los juanetes cesarán de molestarle. Los Saltratos Rodell se reco-



MERCADO

En el Matadero Municipal fueron sacrificadas ayer las siguientes reses:

Vacunas 4, lanars 2, cabrío 8, y de cerda 10. Estas reses arrojaron un total de 1.374 kilogramos de carne, que se vendió a los siguientes precios: Carne de vaca de primera clase, a 6 pesetas kilo. Idem de segunda, a 5 pesetas. Carne de cordero de primera clase, a 4 pesetas el kilo. Idem de segunda, a 3,50. Carne de cabra de primera, a 3,50 kilo.

Frutas y hortalizas: Precios por kilo.

Calabazas a 20 céntimos; Cebollas, a 15; Judías verdes, a 1,00. Patatas coloradas a 35 y 40. Patatas nuevas a 35 y 40; Pimientos verdes a 1 y 4 pesetas ciento; Tomates a 50 y 60; Dátiles en rama a 25 y 30; Limones a 2 y 3,50 pesetas ciento; Naranjas a 1,00 y a 4 pesetas

tas ciento; Plátanos a 90 y 1,20 docena.

Ayer entraron en el Mercado 4.500 huevos del país que se vendieron a 19 pesetas el ciento y 3.000 extranjeros, a 16 pesetas.

El Café

mejor tostado, lo vende

CASA MONTES TENORIO

LA EQUITATIVA

MARIANA, 1. — Teléfono 4-8-8

Sellos

de CAUCHU se confeccionan lo más rápido. Informes: en esta Administración.

LA CASA DE LAS CONSERVAS ofrece 5.000 latas de sardinas en aceite de 1 kilo, a 1,25. LA EQUITATIVA