

LA REPUBLICA

SUPLEMENTO DEL DIARIO OFICIAL

Director: ARISTIDES R. SALAZAR

Imprenta Nacional

Jefe de Redacción: ARTURO R. CASTRO

AÑO I.

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, C. A. — MIERCOLES 11 DE OCTUBRE DE 1933.

No. 258

EDITORIAL

Colonias para militares y telegrafistas retirados

La idea de formar en El Salvador varias colonias agrícolas, en donde pueda ensayarse una renovación adecuada de nuestros cultivos e implantarse, sin mayores gastos ni zozobras, nuevos sistemas de aprovechamiento de la gran riqueza natural de nuestro suelo, está encontrando un ambiente propicio inesperado. En efecto, quizá porque se ha hecho justa apreciación de la honradez y el patriotismo concurrentes en tales gestiones que desarrolla el Supremo Gobierno, es que han merecido ellas la aprobación y el aplauso calurosos de todos los sectores serios de la nación.

Y es que no podía ser de otro modo, si se toma en cuenta que la conducta observada por los poderes públicos en esas labores, tanto por lo que se refiere a su indicada conveniencia como a su sinceridad y su empuje, es única en la historia gubernamental de nuestra patria. La mayoría de las administraciones anteriores—justo es hacer contadas y muy honrosas excepciones—dijérase que nunca tuvieron presente el exacto deber de su misión; no de otra manera se explica el que se hayan dedicado, de manera exclusiva y censurable, no a gobernar, precisamente, sino a hacer política de estrechos horizontes, a dividir la gran unidad nacional por medio de partidarios oscuros e intolerantes, a perseguir y hostilizar a quienes no fueran del grupo de los incondicionales y, lo que es más grave todavía, a encadenar la independencia económica de la República por medio de contrataciones ruinosas y humillantes.

Pero la hora que estamos viviendo, nadie que sea honrado y respete la verdad tiene derecho a negarlo, es de absoluta renovación; hora de rectificaciones, de reajustes morales y materiales; hora de purificación administrativa, de verdadera armonía nacional, de luchas legítimas, de justicia reparadora, en que para decir las cosas se necesita tener la palabra limpia y clara, y para accionar, limpias también las manos y clara la conciencia.

Por eso es que decimos que la conducta del presente régimen es única en la his-

toria gubernamental de nuestra patria; porque en su acción hay desinterés, visión exacta de nuestras necesidades más urgentes, sentido de responsabilidad, amor y anhelo de sacrificio, integridad.

Compenetrado como está el actual Gobierno de que la grandeza futura de nuestro pueblo dependerá, durante mucho tiempo, casi exclusivamente, de sus recursos agrícolas, ha concentrado a ese terreno sus mejores energías, con el objeto de lograr que la mayor parte de las fuerzas humanas del país se agrupen alrededor de lo que fue ayer, es ahora y será siempre, sin duda, la expresión cierta de nuestra capacidad productora: la Agricultura.

El afán oficial en este aspecto, no tiene punto de reposo. Actualmente se considera como factible y provechoso hacer más extensivo el beneficio de las colonias agrícolas que están constituyéndose en diferentes zonas de la República; y es así que se cree aconsejable formar dichas colonias, no sólo con familias de campesinos, sino también con empleados retirados de servicio. El Supremo Gobierno estima que, por lo menos, los militares y los telegrafistas que, conforme a la Ley, obtienen su retiro, podrían adquirir tierras y semillas en las colonias agrícolas y dedicarse, con eficaz provecho personal y de los suyos, a las labores del campo.

El militar y el telegrafista son, sin duda, dentro del personal de servidores del Estado, los que más fatiga y destrucción orgánica padecen en el desempeño de sus cargos. Por ello mismo es que se está contemplando la conveniencia de que ellos hagan uso—como probablemente lo harán mañana los empleados de otros ramos administrativos—de las facilidades que para la adquisición de tierras rústicas está dando el Supremo Gobierno.

Gran parte de nuestra población, que ha abandonado por causas varias su verdadera misión en nuestra tierra, será reincorporada así al medio de que procede: al campo, donde palpita la vida y en donde radica, espléndida y gloriosa, la más segura promesa de redención económica de nuestra patria.

El café de El Salvador en Europa

Revistas de Bélgica y de Francia son de opinión que "ciertos países del trópico americano, El Salvador, especialmente, han llegado a producir cafés bajo todo concepto, superiores a los cafés orientales"

Por su elevación, la meseta salvadoreña, lo mismo que las pendientes de los grandes volcanes, son las tierras ideales para el cultivo del "grano de oro"

LA propaganda del café salvadoreño en Europa, ha alcanzado aspectos verdaderamente interesantes, gracias a la preocupación de los agentes consulares salvadoreños, quienes aprovechan todos los recursos lícitos y aconsejables para llenar aquella función en forma eficiente y provechosa.

De tarde en tarde encontramos en diarios y revistas comerciales, principalmente en los de Francia, Bélgica y Alemania, artículos e informaciones en que se elogia la bondad de nuestro grano.

En la prensa belga y francesa encontramos, por ejemplo, el siguiente artículo que firma Baltasar Francia, pseudónimo de un conocido escritor hispanoamericano que colabora en los más prestigiados órganos periodísticos y literarios de Europa y quien es un grande amigo de El Salvador:

"Todos sabemos que el café es originario del Asia Menor y es creencia general que las mejores clases provienen de la Arabia.

Sin embargo, la experiencia ha demostrado que el clima, la altura de las tierras y los procedimientos de cultivo y beneficio tienen considerable influencia en la calidad del grano. He aquí por qué ciertos países del trópico americano, El Salvador, especialmente, han llegado a producir cafés bajo todo concepto, superiores a los cafés orientales.

Es verdaderamente curioso que con la misma semilla, el mismo cultivo y mismo beneficio el café de las tierras altas sea siempre mejor que el de las bajas. Así es como los cafés de primera calidad provienen de plantaciones situadas a alturas de 1,500 metros por lo menos.

Por su elevación la meseta salvadoreña, lo mismo que las pendientes de los grandes volcanes son las tierras ideales para el cultivo del café. Una rigurosa selección de las semillas, un cultivo esmerado que hace aparecer las plantaciones como verdaderos jardines salvadoreños y la instalación de los beneficios dotados de maquinaria moderna y atendidos por un personal numeroso y apropiado dan por resultado la producción del mejor café del mundo.

Quiero dar a los lectores belgas y franceses una ligera idea sobre la preparación del café en El Salvador.

Dos sistemas perfectamente definidos son empleados y yo los designaré para más facilidad así: sistema del agua y sistema en seco:

Sistema del agua: Produce los cafés llamados lavados: las bayas frescas del café son transportadas de las planta-

ciones a los beneficios por ferrocarril, por pesados camiones o en simples carretas y depositadas en vastos estanques de donde son arrastradas por corrientes de agua hacia las máquinas especiales que las despojan de la cáscara. Los granos en este estado pasan entonces a las pilas de fermentación en donde permanecen unas 24 horas y son enseguida sometidos a un enjuagado enérgico, potentes máquinas secadoras evaporan enseguida el agua, y el café pasa entonces a enormes cámaras caloríficas rotativas que lo secan completamente en 24 horas.

Las operaciones de fermentación y secado son muy delicadas y exigen una vigilancia incesante de parte de los expertos que por medio de ensayos y ayudados por aparatos registradores controlan a cada momento la marcha de la operación. Puede decirse que la hermosa coloración azul verde de los granos proviene casi sólo de una fermentación y secado apropiados. Los granos así secados (PERGAMINO) término de los beneficios salvadoreños, son desprovistos de la película que los cubre por medio de máquinas muy fuertes y otras máquinas ventiladoras centrífugas separan la película.

El café pasa entonces por nuevos aparatos que tienen por objeto el pulido, la selección, la separación de los granos redondos (CARACOL) y la limpieza. Esta última operación casi es hecha enteramente a mano, y ocupa cientos de mujeres en cada beneficio.

Sistema en seco: es mucho más sencillo: las bayas frescas del café son puestas a secar al sol durante algunas semanas en grandes patios pavimentados, las cáscaras son retiradas por medio de poderosas máquinas y a veces las cáscaras más pesadas exigen el empleo de fuertes ventiladoras, el resto del trabajo es exactamente el mismo que el procedimiento del agua.

El café salvadoreño es exportado en sacos de 69 kilogramos netos: Se comprende fácilmente que el paso del café por tanta máquina exige en cada beneficio un equipo completo de elevadores, de cubos transportadores de tornillo sin fin, etc., y no considero necesario dar detalles de las instalaciones de calderas, motores, etc.

El cultivo y el beneficio del café, como la fabricación de calzado, ha llegado a ser en El Salvador, casi un arte nacional.

Actualmente, en vista de la crisis y de la superproducción, el Gobierno y la asociación de cafetaleros de El Salvador, controlan de tal manera la exportación, que los mejores cafés son vendidos solamente al extranjero".

La sífilis, terrible enfermedad curable

Alemania es el país en donde más campaña se hace contra la sífilis

Hoy debemos hacer hincapié en que la enfermedad debe tratarse durante largo tiempo y en que debe renovarse el tratamiento cada cierto número de años

LA Revista Salvadoreña de Eugenesia, importante publicación a la que ya nos hemos referido en términos encomiásticos, inserta las siguientes observaciones sobre la sífilis y que se deben a la docta pluma del joven y notable médico, doctor don José Ciro Brito.

"La sífilis es una enfermedad que casi sólo se trasmite por un contacto muy íntimo entre la persona afectada y la sana. Desde este punto de vista las reglas que tenemos que dar para evitarla están basadas en el hecho apuntado.

¿Cómo puede haber un contacto íntimo entre dos personas,

capaz de dejar como consecuencia una huella de sífilis que podrá hacer desgraciada a la persona que la lleve?

El primer caso y el más frecuente es el del *contacto sexual*. Un hombre o una mujer pueden hacerse sífilíticos en los pocos minutos que representa ese acto. Y desde luego, por el hecho de la herencia innegable de la sífilis, los hijos están expuestos desde ese momento a ser lo que se llama HEREDOSIFILITICOS.

Si después de tener un contacto íntimo de cualquier naturaleza con una persona sífilítica el sujeto contagiado tuviera noticia de ello, lo más urgente es que ocurra a

un médico. Este está entonces en posibilidad de hacer abortar la sífilis por medio de las inyecciones de líquidos antisifilíticos.

Un médico de antigua experiencia me decía: "cuando yo empecé a estudiar Medicina creía que había que distinguir claramente entre un CHANCRO SIFILITICO y un chancro no sífilítico. Después me he convencido de que SIEMPRE QUE HAY UN CHANCRO YA SEA GENITAL O EN OTRA PARTE DEL CUERPO, hay que inyectar los productos arsenicales contra la sífilis, como única manera de estar seguro de que el enfermo no va a ser un sífilítico dentro de pocos días."

Hay una profunda verdad en este aserto. Los médicos podemos afirmarlo con experiencia.

Otra manera de adquirir la sífilis es por el uso de objetos pertenecientes a sífilíticos. Por ejemplo: un sífilítico tiene una lesión en un labio y bebe agua en un vaso. Inmediatamente después de él bebe otra persona, que por desgracia tenga una pequeña erosión (peladura) en un labio. El contagio es inminente. Sobreviene entonces lo que se llama un CHANCRO DEL LABIO, de naturaleza sífilítica.

Se cita el caso de médicos que han tenido CHANCROS EN

LAS MANOS, como consecuencia de curaciones de enfermos sífilíticos.

Alemania es el país en donde más campaña se hace contra la sífilis. Desgraciadamente, al principio parece que las autoridades no hicieron suficiente hincapié en la FACIL CURABILIDAD DE LA SIFILIS, pues como consecuencia de la campaña contra la sífilis, sobrevino una serie de suicidios. HOY DEBEMOS HACER HINCAPIE EN QUE LA SIFILIS DEBE TRATARSE MUCHOS AÑOS. Y EN QUE DEBE RENOVARSE EL TRATAMIENTO CADA CIERTO NUMERO DE AÑOS. De lo contrario puede volver, ya más grave y acaso difícil de curar.

El control preventivo consiste pues en no tomar contacto íntimo con personas sospechosas de sífilis. Una vez adquirida la enfermedad, es necesario saber que ES CURABLE.

Para dar una idea de la curabilidad de la sífilis, solemos decir nosotros los médicos en presencia de una enfermedad grave: ojalá fuera de naturaleza sífilítica, pues contra tal enfermedad, la Medicina se encuentra hoy día bien armada."

El cultivo de frutas es una gran riqueza nacional

La papaya es desconocida en algunas de sus diversas variedades en El Salvador. Su valor como fruta la más sana y sus rendimientos como materia de exportación, son halagadros

Interesantes observaciones que envía a "LA REPUBLICA", el señor don Gustavo A. Ruiz, Cónsul General de El Salvador en Brasil, con residencia en Sao Paulo.

HEMOS hablado alguna vez de las ventajas que nos ofrece el clima y la feracidad de las tierras, para hacer ciertos cultivos que en otros países menos afortunados se llevan a cabo con favorable rendimiento.

Hemos también hecho crítica sobre nuestra indolencia tropical que está de acuerdo por cierto con las ventajas naturales, y las facilidades de vida. Los frutales no tienen entre nosotros mayores atenciones, sin embargo de constituir una fuente de recursos periódica para muchos desheredados de la suerte. Todos saben que muchos nativos que viven en los pequeños predios de las vecindades de la capital, tienen en la venta de frutas un medio de vida. Pero esta fruta de estación y para mesa, no se cultiva con esmero ni se ha tratado nunca de mejorar introduciendo diversas variedades, haciendo ingeritos y mejorando el cultivo y presentación.

Los mangos salvadoreños, no son por cierto los mejores. Pequeña, flaca y paliducha es esta fruta. En el Brasil hay más de 20 variedades que llaman justamente la atención. Los mangos de Pernambuco, rosados, grandes, lustrosos y azucarados. Los de Barreto, pequeños, casi redondos, melosos y sin fibra. El llamado de *corazón de buey*, es grande y pesa más de un kilo. No tiene fibra y es de un gusto delicioso. Existe también un mango que tiene una semilla diminuta (carozo). El cultivo del mango en Brasil es un gran negocio. Además de la venta en las ciudades, se exporta cristalizado y como jalea.

La naranja y la lima en El Salvador, si bien hay buenas calidades; generalmente son escasas. Hay en Brasil muchas variedades de naranjas, desde las universalmente renombradas de BAHIA, hasta las de Sao Paulo, donde se ha llegado a tener variedades riquísimas de exportación.

Con lo que produce la exportación de naranjas anualmente al Brasil, se podría holgadamente cubrir el presupuesto fiscal salvadoreño.

Existen también otras frutas que no son conocidas en Centroamérica y que podrían introducirse en El Salvador cuando hubieran interesados en adquirir semillas con poco gasto, servicio que el Consulado General hará con todo gusto.

Nos referimos hoy al cultivo de la PAPAYA, que en el Brasil se llama MAMA. En Brasil se han cultivado quizás todas las variedades del mundo. Las de Asia y Africa y las de América. Hay papaya cuyo peso excede de 5 kilogramos. Las hay rojas, rosadas, amarillas, etc. Como es una fruta que se da todo el año, su venta y consumo es muy grande. La exportación es escasa por las dificultades que ofrece su traslado, pero se hacen mermeladas y fruta cristalizada para envíos al extranjero.

La Dirección de publicidad Agrícola de la Secretaría de Agricultura de Sao Paulo, ha publicado recientemente la traducción de un trabajo que sobre la papaya dió a luz la AGRICULTURA AND LIVE STOCK INDIA, revista de Calcuta y que se refiere al cultivo de la PAPAAYA. Espigamos pues de esa traducción lo más interesante.

El cultivo de la papaya sólo es lucrativo en las zonas cálidas y relativamente húmedas donde no hay peligro de heladas por tratarse de una planta perenne de tronco herbáceo. Es preciso también saber que la cantidad de jugo lechoso que contiene la papaína es muy variable dependiendo de la variedad cultivada. Conviene pues dispensar la mayor atención a la selección de la semilla. Como se sabe, la papaya fructifica desde el primer año, aunque es frecuente que empiece a dar hasta el segundo. No obstante esta ventaja de producir al año, se puede aprovechar el terreno libre con otros cultivos que no la perjudican, como la soja, frijoles, etc.

El jugo lechoso obtenido por medio de incisiones longitudinales desde la base a la punta del fruto. Los frutos deben estar aún verdes pero bien desarrollados. Para verificar la *sangría* nos serviremos de una navajita de madera o de un pedazo de vidrio ahuecado. Los objetos de metal, especialmente de hierro NO DEBEN SER USADOS, por la acción que ejercen sobre la papaína. Nunca se deben aplicar más de cuatro incisiones al mismo tiempo.

Las incisiones deben hacerse a un centímetro de distancia más o menos. La *sangría* de los frutos debe hacerse cada tres meses, es decir, cuatro veces por año, mientras se van formando los nuevos frutos aptos para la extracción. La *leche* recogida en recipientes de barro pulido o en palanganas de loza se cuelgan debajo de los frutos heridos. Naturalmente una apreciable cantidad de esta *leche* se coagula alrededor de la incisión, la que debe ser raspada al día siguiente y secada juntamente con la *leche* fresca extraída. La materia recogida debe ser secada lo más pronto posible en vista de que se altera con rapidez especialmente en verano. Para impedir que esto suceda póngase un gramo de *aldehído fórnico* para cada cien gramos de jugo lechoso, que podrá conservarse intacto durante dos días. Los mejores resultados se han conseguido cuando el jugo lechoso se deseca a una temperatura de 45° —G. Este proceso sin embargo sólo es lucrativo cuando se dispone de extensas plantaciones. Mejor será, sin duda, evaporar el jugo lechoso en una cámara de aire caliente y recoger la papaína precipitada como se hace con la fabricación de *leche de vaca en polvo*. Cuando se hace de pequeñas plantaciones es preferible usar un aparato simple que cada uno puede construir fácilmente. Este aparato semeja una

estufa a lo largo, montada sobre cuatro pies. (Los interesados pueden solicitar a quien dá estas referencias, informaciones completas sobre este aparatito de escaso valor).

La cosecha es de 55.200 gramos de papaína seca, por 100 frutos, dependiendo la producción de las variedades sembradas, pues las tierras poco influyen en la producción de jugo lechoso. Esto no quiere decir que se descuide su cultivo, pues la fertilidad del suelo es esencial para toda planta. Es esencial la renovación de las plantaciones pues después de 4 años empiezan a declinar y es preciso para la industria tener las plantas que substituyan los rendimientos en merma.

Los mejores resultados se obtienen arando el suelo unos 20 centímetros de profundidad y luego haciendo hoyos de 60 X 60 centímetros. Estos hoyos deben llenarse con la tierra bien desecha con un poco de arena y abono.

Las plantitas se consiguen por sementeras hechas en cajones llenos de tierra negra, buena, o en canteros bien abrigados y con poca sombra, siendo el mejor tiempo para el trasplante el que sigue a las lluvias de primavera.

Cuando las plantitas alcancen la altura de 8 a 10 centímetros se procederá a replantación en nuevos canteros o en nuevos cajones, teniendo cuidado de no lastimar las raíces. La transplantación para lugar definitivo se ha-

ce cuando ya las plantitas alcancen una altura de 30 centímetros, lo que sucede generalmente a los 2 meses de la siembra. Es conveniente hacerlo un día lluvioso al principio de la época de las lluvias. La irrigación artificial es también conveniente cuando los frutos están en todo su apogeo. Se precisa tener cierto número de plantas masculinas para que la fecundación sea pareja. Así pues, para evitar que disminuya la cosecha en consecuencia de la demasía de plantas masculinas y también para llenar los claros que siempre aparecerán a la vista, por muerte de plantitas recién sembradas, se acostumbra en CEYLAN poner 2 plantitas en cada hoyo, suprimiendo más tarde la más débil. En esta operación es conveniente tener mucho cuidado para no perjudicar el sistema radicular del papayo. Los frutos después de extraído el jugo lechoso se pueden utilizar para comer, pues no pierden su sabor.

El precio por libra de papaína es en la India de 8 rupias, (la rupia equivale a 1.67 peseta). Este precio depende naturalmente de la calidad de la papaína.

El clima de El Salvador es propicio al cultivo de la papaína y lo que es preciso hacer es llevar semillas de las muchas variedades que existen, creando una nueva industria remunerativa con la extracción de papaína, siempre solicitada en los mercados del mundo y enriqueciendo la mesa nacional con papayas de mejor sabor y presentación.

El reconocimiento de los Gobiernos juzgado por un diario de Honduras

"Bastará que los elementos oficiales se mantengan en el poder con el beneplácito de las mayorías y dentro de las normas generales de la justicia, del orden y de la libertad internas, para que se otorgue el reconocimiento"

Alrededor del caso de nuestra patria con relación al reconocimiento de su Gobierno por parte de algunas naciones que no lo han verificado todavía, la prensa continental ha venido escribiendo minuciosos estudios en que se procura hacer interpretación cabal de los tratados internacionales que se han invocado para no reconocer el régimen que preside el señor general Hernández Martínez.

Bueno es repetir aquí, que no obstante la falta de reconocimiento a que nos referimos, los Gobiernos que tal conducta observan, mantienen con el nuestro, magníficas relaciones y que, hasta cierto punto, el reconocimiento puede considerarse como existente, pues sólo faltaría para que fuera completo una declaración terminante en tal sentido.

El diario "El Nacional", de San Pedro Sula, al referirse, no a nuestro país, precisamente, sino a otra nación amiga que actualmente atraviesa una situación interna delicadísima, aborda con buen criterio y valentía el asunto de reconocimiento. Entre otras cosas, el periódico aludido, escribe lo siguiente:

"Estimamos nosotros que ningún Gobierno tiene facultad precisa para inmiscuirse en los asuntos internacionales de otro país, y que, en consecuencia, bastará que los elementos oficiales de un Gobierno se mantengan en el poder con el beneplácito de las mayorías y dentro de las normas generales de la justicia, del orden y de la libertad internas, para que se otorgue el reconocimiento que al respecto se solicite.

En verdad, ésta debería ser la teoría definitiva. Gobiernos fuertes por una razón de justicia y de orden, inspirados en el progreso de los pueblos y en la defensa de la sociedad y de sus múltiples y variados intereses, apoyados en el consenso general de los ciudadanos y viviendo la vida del derecho y de la libertad, no hay para qué negarles la entrada a la convivencia internacional que no depende, en definitiva, de actos extraños sino de la propia conducta y procedimientos con que se comporten los encargados del Gobierno, que, en definitiva, radica en la voluntad popular, substancia y esencia de la soberanía de los pueblos".

MARITIMA

—La Libertad, octubre 10.—Hoy a las 13 horas, fondeó en esta rada, el vapor norteamericano SANTA LUCIA, procedente de Balboa. Trajo para este puerto 515 bultos de mercaderías, 12 sacos de correspondencia y a los pasajeros Abraham y Víctor Chaín, palestinos; Carleton Riker, norteamericano, de New York; Herminia de Wirchall y Corina del mismo apellido, inglesas y Adolfo Köpfler, boliviano, de Cartagena y Puerto Colombia. Patente limpia.

INDICACIONES SANTARIAS

1º—El depositar las basuras en recipientes cerrados en la calle, no sólo es un bien para la higiene pública, sino también para la particular; pues casi siempre esos depósitos están cerca de la cocina, en donde se preparan los alimentos, estando expuestos éstos a ser infectados por las moscas que continuamente visitan esos desperdicios.

2º—El agua para tomar, ha de ser hervida, pues con la ebullición mueren todos los microbios que en ella se encuentran, principalmente el bacilo que origina la fiebre tifoidea.

Banquete al Honorable Cuerpo Diplomático

Lo darán mañana el señor Presidente de la República y su señora esposa

EL señor Presidente de la República, General Maximiliano Hernández Martínez y su señora esposa, doña Concha M. de Hernández Martínez, ofrecerán mañana, a las veinte horas y en Casa Presidencial, un regio banquete en honor del Honorable Cuerpo Diplomático Extranjero.

Ese acto se hará como una demostración de aprecio al culto Cuerpo que representa en nuestra patria a los Gobiernos amigos que nos distinguen con su estimación y su cordialidad, aprovechando para ello la circunstancia de celebrarse mañana el DIA DE LA RAZA.

La Orquesta Sinfónica de los Supremos Poderes desarrollará durante la comida, el siguiente programa:

PROGRAMA:

1.—Introducción y coro de la ópera "CARMEN", Biset. 2.—"Aubade Printaniere", Lacombe. 3.—"El Tono Perdido" Melodía, Sullivan. 4.—Fantasía de la ópera "LA BOHEMIA", Puccini. 5.—Marcha y coro de la ópera "TANNHAUSER", Wagner. 6.—"Sin tu Amor" b "JARABE" (Tapatío), Vigil y Partichela. 7º—El Matador, Vals, Camilo Morena. 8.—"Al Rededor del Mundo". Potpourri. Müller.— RICARDO HUTTENRAUCH, Director.

FASES DE LA LUNA

Mes de Octubre

Luna llena, el 3 a las 23 h. 08 m.
Cuarto menguante, el 11 a las 22 h. 46 m.
Luna nueva, el 19 a las 11 h. 45 m.
Cuarto creciente, el 26 a las 4 h. 21 m.
Apogeo, el 10 a las 11 h.
Perigeo, el 22 a las 6 h.

FARMACIAS DE TURNO

Para la presente semana: "Normal", "Contreras" y "San José".