

# LA REPUBLICA

SUPLEMENTO DEL DIARIO OFICIAL

Director: ARISTIDES R. SALAZAR

Imprenta Nacional

Jefe de Redacción: ARTURO R. CASTRO

AÑO II

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, C. A. — VIERNES 27 DE ABRIL DE 1934.

No. 417

## EDITORIAL

### Nuevo llamado a la cordura periodística

COMO LO PROMETIERAMOS ayer, vamos a agregar aquí unas palabras en relación con la conducta un tanto descomedida que sobre el resultado de la Primera Conferencia Centroamericana, vienen observando algunos exponentes de la prensa. No es inoficioso repetir que el criterio sensato de los centroamericanos está acorde en que la Conferencia, aun cuando no coronó en toda su plenitud determinados aspectos del objetivo esencial que perseguía, constituye un paso firme en la conquista de un entendimiento y una cooperación mejores entre los hermanos pueblos de la antigua Patria; que el respeto mutuo de los Estados así como el examen de sus realidades vitales, han adquirido, por medio de ella, conformaciones interesantes que, con el tiempo, se orientarán hacia un rumbo cada vez más cierto y decoroso.

La actitud alarmista a que arriba nos referimos, nos impele a señalar los inconvenientes que pueden originarse de una labor periodística sistemática y mal orientada, entorpecedora, más que todo, de los sentimientos de cooperación y simpatía que ahora, más que nunca, están enlazando, en corazón y en espíritu, a las cinco fracciones fraternas de la América Central. Todos habrán podido notar, en efecto, la forma exaltada, grotesca a veces, en que vienen comentando las cosas algunos periódicos, al grado de llegar a proferir injurias e hilvanar especies mentirosas contra personas e instituciones dignas de la consideración de propios y extraños. Ya en otra ocasión, a raíz de una campaña de mal entendido nacionalismo que se estaba desarrollando, hicimos ver los graves resultados que esos desbordamientos traen consigo; las dificultades que provocan entre naciones amigas, echando a perder así la obra que espíritus cordiales y pacifistas lograron realizar a lo largo de muchos años y mediante una labor paciente y generosa. Y a esos mismos extremos están llegando hoy algunos periódicos con motivo de la

recién pasada reunión de Plenipotenciarios. Se ha tomado como tema de escándalo el asunto y se procura, por medio de inventivas sensacionalistas, soliviantar los ánimos y predisponer a cuantos leen esa literatura separatista y "empujadora".

Diario "El Día", por ejemplo, durante la semana anterior que estuvo a cargo de un periodista extranjero, atizó, con interés poco recomendable, la hoguera de la infraternidad. Publicó una correspondencia de Costa Rica, apócrifa según parece, plagada de términos tan torpes y de falsedades tan burdas, al referirse al Gobierno de Guatemala, que, nosotros, —seguros de que El Salvador mantiene siempre en alto las viriles normas de un centroamericanismo puro y justiciero,— no podemos menos que condenar esa conducta.

También publica el mismo órgano en esos propios días, un artículo calzado con las iniciales del periodista extranjero a que nos referimos, en el cual, con pretexto de dar vida a una anécdota grosera y desgarrada, se ofende la dignidad personal del Jefe de otra nación amiga: la del doctor Sacasa.

Todos estos incidentes, máxime si son provocados por elementos no salvadoreños y ni siquiera centroamericanos, desvirtúan, como es natural, la verdadera y provechosa función de la prensa. Pero es urgente convencernos de que las cosas no deben seguir así, y nosotros, que conocemos el espíritu tolerante y sereno de la nuestra, nos permitimos hacer un llamamiento a la cordura periodística, en el sentido de que ya no se haga ni se permita hacer uso de esas armas, y se trabaje, por lo contrario, con honrada conciencia, para que al abordar asuntos de la vida centroamericana, se haga en forma respetuosa, comedida, tal como lo indican la decencia y la caballerosidad, a modo que la fraternidad entre nuestros hombres y nuestros pueblos, lejos de sufrir tibieza, adquiera mayor arraigo y más firme solidaridad.

## DIVULGACIONES INDUSTRIALES

# La fabricación del vino de banano

La elaboración de las bebidas espirituosas está adquiriendo en el país un auge insospechado gracias a que su buena calidad tiene gran acogida en el mercado

**No hay duda que el vino tiene grandes horizontes entre nosotros y deben aprovecharse todas las posibilidades.—Hoy se fabrica vino de café y de miel de abejas; estas instrucciones corresponden al que se hace con bananos**

**L**A ELABORACION del vino de banana requiere los más escrupulosos cuidados, ya que con facilidad pueden desarrollarse en el mosto fermentaciones secundarias que hacen degenerar el producto en vinagre o en otros líquidos desechables. Esta es la causa del fracaso de muchos operadores empeñados en elaborar vino de banana sin prestar al proceso todo el cuidado que se requiere y esperando que se produzca una fermentación natural que no es posible conseguir con las substancias constitutivas de la banana.

No obstante esto, con la preparación del cultivo puro, debidamente aislado y con una especial vigilancia del proceso fermentivo, será suficiente para que, sin un conocimiento completo de la técnica fabril, se puedan efectuar las operaciones inherentes a la obtención del producto. De este modo, desarrollados los fermentos vinícolas a cubierto del contacto de bacterias, por medio de una especial vigilancia en la fermentación, iniciada con células exclusivamente obtenidas para el vino, no surgirán las dificultades que impidan la elaboración perfecta del vino de banana. Veamos ahora cómo deben desarrollarse las operaciones necesarias para la elaboración de este producto.

Ante todo, es necesario obtener toneles o recipientes completamente limpios, sin que hayan contenido ninguna otra substancia. En seguida se tomarán bananas maduras de cualquier variedad, aunque de preferencia deben emplearse las "Musas Sapientum", ya que la práctica ha demostrado que es la variedad que mejor retiene los elementos esenciales para la elaboración del producto. Despojados de sus cáscaras se colocarán en recipientes hasta llegar al borde, cubriéndose después con un lienzo.

Al siguiente día de haberse colocado las bananas en el depósito se aplastarán bien hasta formar una masa lo más compacta que fuere posible dejándolas después en reposo, siempre cubiertas con el lienzo. Poco a poco irá fluyendo de la pasta un líquido claro, que constituye lo que pudiera llamarse el mosto de la fruta.

En ese estado se recogerá el líquido por el fondo del tonel, para cuyo efecto deberá éste encontrarse provisto de una espita. El mosto retirado se pasará a otro depósito, exactamente igual, para continuar la fermentación ya iniciada. La masa que quede en el recipiente primitivo se exprimirá haciendo pasar la parte líquida por un filtro, agregándose después al segundo recipiente.

En un tercer tonel deberá hacerse la siguiente preparación: pasas de gran tamaño deberán macerarse con agua tibia; cada seis u ocho horas se removerá el conjunto a fin de evitar la formación de una capa espesa que alteraría la fermentación. Dos o tres días después, ya en plena fermentación, se pasará al recipiente que contiene el jugo de banana a una de la fermentación de las pasas.

El tonel se cubrirá con una tapa de madera, dado que la fermentación debe continuar a cubierto del aire, y en el centro se ajustará un tubo de goma, uno de cuyos extremos penetrará en el pipote algunas pulgadas, sin que llegue a tocar la masa y el extremo opuesto se sumergirá en una tina de agua limpia. Este tubo tendrá por objeto recoger el gas carbónico que se escapa del mosto en actividad. Por este modo se conocerá cuándo la fermentación ha llegado a su fin, es decir, cuando se note la falta de burbujas en el agua de la tina. Cuando todo el azúcar contenido en el mosto se ha convertido en alcohol, la fermentación ha concluido, produciendo la vinificación. Llegado a este punto, se introducirá en el líquido un pesa-jarabes y si marca 0° puede darse por terminada la fermentación. En este estado se aumentarán los cuidados, porque el vino que acaba de formarse

no contiene el porcentaje alcohólico indispensable para su conservación y retiene cierta cantidad de levadura que, al contacto con los agentes atmosféricos, puede con relativa facilidad alterar el vino.

En seguida se coloca el vino nuevo en el tonel, donde habrá de adquirir definitivamente sus características, por efecto del lento desarrollo de una fermentación pasiva, casi imperceptible. Se le agregará al líquido una pequeña cantidad de azúcar hasta conseguir una intensidad de dos o tres grados Beaumé, tapándose entonces el recipiente lo más herméticamente que fuere posible, con cubierta de madera, a fin de evitar que la fermentación acética latente en el aire penetre en el vino, lo que equivaldría a agriar el producto.

Tan pronto como surja el bouquet se darán por terminadas las operaciones, pudiendo procederse a envasar el vino en pequeñas pipas o a embotellarse, si es que el grado alcohólico alcanzó la altura deseada.

Durante todo el período de la fermentación secundaria y antes que surja el bouquet existe el peligro constante de la alteración del vino, por lo que hay que tener especial cuidado durante todo ese tiempo. Cada cinco días, a partir del instante en que se puso el azúcar, se destapará un momento el pipote para dejar salir el gas carbónico que se hubiese formado y agregar un poco de banana si se tuviere a la mano, o en su defecto, un buen vino blanco de otra procedencia, con objeto de cubrir totalmente el recipiente, porque si quedase algún espacio entre el líquido y la tapa permanecería dentro una cantidad de aire que, como está cargada de bacterias, perjudicaría grandemente al vino. Así, pues, el acto de destapar nuevamente el recipiente debe hacerse con toda rapidez.

Es muy probable que a los treinta días de lenta actividad fermentiva ya se encuentre el bouquet plenamente desarrollado, ofreciendo entonces el líquido alguna transparencia por efecto del desplazamiento, hacia el fondo del recipiente, de algunas substancias gomosas y otras impurezas.

En este estado se introducirá en el vino un sencillo instrumento destinado a marcar la proporción alcohólica llamado vinómetro, y si el grado espirituoso pasare de doce, la elaboración puede darse por terminada. Si así no resultare y el vino fuere pobre en alcohol, es necesario aumentar en seguida la graduación, incorporándole alcohol puro hasta alcanzar el porcentaje requerido. El vino puede contener, sin perjuicio alguno, de doce a diez y ocho por ciento de alcohol. Se tapaná perfectamente el recipiente que contiene el vino y una semana después ya podrá disponerse su embotellado. Es necesario poner especial atención en la transparencia del vino y no debe procederse al embotellado hasta que la clarificación natural haya llegado a su máximo. Si ésta no llegara a obtenerse, es necesario recurrir a clarificadores mecánicos, que actúan sobre el vino despojándolo de todas aquellas materias que ocasionan su enturbamiento.

Para la clarificación del vino de banana se recomienda el uso de la albúmina, la cual se disuelve en un poco de vino, adicionando la solución del vino que se desee clarificar y teniendo cuidado de revolver bien el conjunto. A los pocos días el producto causará una transparencia que será permanente.

El vino de banana como la mayoría de las bebidas espirituosas, mejora su calidad con el tiempo. A los dos meses de haberse iniciado la elaboración, el vino podrá estar en posesión de las mejores condiciones para el consumo.

## INDICACIONES SANITARIAS

1<sup>a</sup>—Vuestro proveedor de pan, está obligado a entregároslo aseadamente empacado y conducido en cestos o canastos.

Rechazad todo pan que sea llevado en sacos, en contacto del vestido sucio del distribuidor e impregnado de sudor.

2<sup>a</sup>—La disenteria se trasmite por las vías digestivas, generalmente por la boca.

El agua contaminada es un medio muy común de propagarla.

Moje la escoba antes de comenzar el barrido de la casa. Después lave los pisos. De esa manera, evitará enfermedades graves como la tuberculosis.

## TELEGRAMAS REZAGADOS

Domicilio ignorado Mangí Cubana, Salvador Rivas Orellana.

Ausentes: Concepción Silva, Próspero L. Castillo.

## FARMACIAS DE TURNO

"Central", "Estrella Roja", "Gerardo Sosa", y "San Francisco".

# EL MERCADO DE CAFE EN NUEVA YORK

El precio del grano es mucho más firme este mes debido a que el Brasil reducirá en un 35% sus exportaciones y la destrucción del café inferior continuará con mayor empuje

**L**AS NOTICIAS que nos llegan últimamente sobre el movimiento de ventas de cafés en los mercados estadounidenses, son claramente alentadores, pues todo parece confirmar que los precios se mantendrán, por algún tiempo al menos, en alturas verdaderamente renditivas. Las instituciones que en aquel país del Norte trafican con el grano de oro, están tomando medidas efectivas para que los precios suban de acuerdo con los pactos de la Defensa Nacional Americana.

A continuación damos el último informe recibido en nuestra Cancillería, procedente del Consulado General de El Salvador en Nueva York, el que, en su parte esencial, dice:

Los precios nominales de los productos salvadoreños en la plaza de New York, durante la semana que terminó el 20 del corriente, que fueron los siguientes:

Café lavado de 1a. clase, por quintal de 100 lbs.....	\$ 15.00
Café lavado de 2a. clase, por quintal de 100 lbs.....	\$ 14.00
Corriente, por quintal de 100 lbs.....	\$ 12.75
Algodón, por libra.....	\$ 0.11.80
Azúcar refinada, por libra.....	\$ 0.04.50
Azúcar sin refinar, grano 96, F. O. B., por libra.....	\$ 0.01.48
Azúcar sin refinar, grano 96, en New York, por libra...	\$ 0.02.73
Arroz grano grande, por libra.....	\$ 0.05.25
Bálsamo, por libra.....	\$ 1.25.00
Cera de abeja, blanca, por libra.....	\$ 0.24.00
Cera de abeja, oscura, por libra.....	\$ 0.19.00

Cacao, por libra.....	\$ 0.05.25
Cueros de res, por libra.....	\$ 0.11.00
Epicacuana, en polvo, por libra.....	\$ 0.90.00
Epicacuana, raíz, por libra.....	\$ 0.75.00
MAIZ, por fanega.....	\$ 0.46.50
Oro, por onza.....	\$ 35.00.00
Plata, por onza.....	\$ 0.45.85

El precio del café esta semana, es mucho más firme que el de la anterior, debido a que hay informes procedentes del Brasil de que el Gobierno va a reducir en un 33% la exportación de dicho artículo y que el programa de destrucción de cafés de clase inferior continuará con mayor empuje.

Los tostadores principales de Chicago, están subiendo los precios del café de conformidad con los códigos del NRA y para estimular un poco más los negocios.

Los cafés de fantasía de Centro América y México continúan inalterados, con respecto a sus precios y son cotizados nominalmente entre 15 c a 14.75 c por libra, habiendo solamente pequeñas cantidades disponibles en este mercado, las cuales están mayormente en posesión de firmas fuertes.

Con las seguridades de mi más distinguida consideración, tengo a honra suscribirme, como su muy atento y seguro servidor,

F. Alvarado Gallegos.  
Cónsul General.

## Lo indispensable para triunfar

Algunas máximas útiles para los adolescentes, de quienes se espera, con justicia, la patria del mañana

**Q**UE no te desanimen los fracasos.

Al contrario, que los fracasos y las inevitables risas burlonas que les acompañen sean un nuevo acicate que te haga sentir la imprescindible necesidad de seguir adelante y de triunfar.

Todos los triunfadores han fracasado en sus comienzos; pero todos supieron servirse de las lecciones que encierran los fracasos; enmendar sus errores y triunfar finalmente.

Haz tú igual. No creas que un fracaso te imposibilita de pasar adelante.

No pierdas, cuando fracasas, lastimosamente el tiempo, lamentándote.

Sobre las ruinas de lo fracasado, comienza sin pérdida de tiempo, con ayuda de las enseñanzas que el fracaso procedente te hayan dado, a construir de nuevo el edificio de tu triunfo.

—oOo—

Según Cervantes, no hay hombre que pierde más que aquel que pierde la esperanza, aquel que ya no espera vencer en la batalla que todo el mundo ha de sostener en la dura lucha por la vida.

Y lo que era una realidad hace 10 siglos continúa siéndolo hoy. El hombre que quiere ser algo tiene que poseer en gran cantidad esperanzas, metas e ideales que conquistar que le sirvan de acicate para poner en la lucha más ardor, más entusiasmo.

—oOo—

El excesivo cariño en la familia es, en muchas ocasiones, más perjudicial aún que la falta de éste. Muchos entienden mal el cariño a la familia.

Lo entienden de manera que no pueden separarse de ella durante una temporada temerosos de tal o cual percance.

Y éstos que no saben salir de entre las faldas maternas, desprecian muchas ocasiones de hacerse alguien, de conquistar una brillante posición.

En esta cuestión del cariño a la familia es una cosa que pocos son los que la comprenden bien.

Mal entendido el cariño a la familia o de la familia, puede ser el mayor impedimento para una persona que quiere subir.

Ahora que este cariño familiar, cuando no pasa los justos límites, es una ayuda formidable en los instantes de decaimiento.

—oOo—

Convendría que nadie olvidase el viejo adagio de "querer es poder". Mucha gente lo repite a cada momento; pero sólo como una frase hecha, como algo que no es una realidad.

Así, cuando tienen que realizar alguna cosa difícil no se acuerdan nunca de que si quisieran hacerla la harían.

Encuentran preferible lamentar su impotencia, con lo cual dicho está que no adelantan nada.

No creas tampoco que basta con la intención para hacer las cosas, que es suficiente querer para conseguir ésto o aquéllas.

No; es precisa la intención, mas no la intención, sola.

Es necesario que a la intención acompañe la acción, una acción enérgica que nos conduzca al fin deseado.

Procura no hablar mucho.

Quien habla mucho consigue—a no ser que sea, cosa muy rara, un gran orador—únicamente que la gente le tome por un charlatán y no le haga ningún caso.

Es mejor hablar poco. Y, sobre todo, no hablar más de lo necesario, de lo preciso.

Las frases concisas son, además, más enérgicas, más terminantes.

En las frases amplias, interminables, la energía se pierde por completo diluida entre la interminable sucesión de palabras innecesarias.

Sé enérgico. Las gentes se dejan influenciar fácilmente por las personas enérgicas.

Un hombre enérgico tiene andado hacia el éxito buena parte del camino.

### DIDO

(Edad Antigua)

**R**EINA DE FENICIA. Huyendo de su hermano Pigmalión, que había dado muerte a su esposo Siqueo, tomó el nombre de Elis-

sar (la Fugitiva) y se dirigió con sus partidarios al Africa, donde fundó a Cartago. Según la leyenda, se arrojó a una pira para no verse obligada a casarse con el rey de los Gétulos. Su figura ha sido inmortalizada por La Eneida. (Siglo IX a. de J. C.)

### MARITIMA

Acajutla, abril 25.—Hoy a las 16 horas, zarpó con destino a La Unión, el vapor americano "Santa Mónica", llevando 764 bultos de mercaderías con 53,198 kilos de peso.

# Ya se enviaron las invitaciones a todos los países para celebrar los Terceros Juegos Deportivos Centroamericanos

Quince naciones del Trópico se harán representar por sus mejores deportistas y atletas en el torneo

**Solamente podrán participar los elementos estrictamente aficionados de cada país, conforme lo establece el respectivo Reglamento**

**Todas las invitaciones fueron despachadas por la vía aérea desde el 23 de los corrientes, siendo falso que el Ejecutivo estuviera deteniendo el envío**

UNO DE LOS órganos más importantes de la prensa de San Salvador, publicó últimamente una información acerca de la celebración de los Terceros Juegos Deportivos Centroamericanos, manifestando de manera tendenciosa que había cierta lenidad en el envío de las invitaciones a los países llamados a tomar parte en tan importantes justas. Además de esto, se ha dicho ya en notas informativas, que, al parecer, el Gobierno no está dando al Comité Nacional Olímpico el apoyo económico que se ha acordado.

En aclaración a estas aseveraciones, —que son completamente infundadas.— insertamos aquí mismo el texto de la invitación despachada por la Secretaría de Relaciones Exteriores a las Cancillerías de los países concurrentes, cuya lista aparece al final de la misma nota; y nos apresuramos a manifestar, en nombre del señor Ministro de Relaciones Exteriores, doctor Miguel Angel Araujo, que es del todo falsa la versión de que se está escatimando dinero al Comité Nacional Olímpico. Por el contrario, todos los fondos que han sido acordados por los Poderes Públicos para tal fin, han sido puestos a la orden de aquella institución, siendo además de consiguarse que los recursos que en lo futuro lleguen o se aprueben, pasarán a manos del Comité, a fin

de que no sufra estropezo ninguno en la administración de sus gastos.

La nota dice así:

“San Salvador, 23 de abril de 1934.

SEÑOR MINISTRO: Conforme lo establece la Carta Fundamental de los Juegos Centroamericanos aprobada en la Sesión efectuada por el Congreso Centroamericano, bajo el patrocinio del Comité Internacional Olímpico de París el 4 de julio de 1924, y según acuerdo de abril de 1930 de la Asamblea de Delegados Olímpicos reunida en la Habana, los Terceros Juegos Deportivos Centroamericanos se realizarán del 1º al 20 de diciembre del corriente año en esta capital.

En tal virtud, en nombre del Supremo Gobierno de la República y del Comité Olímpico, tengo la honra de invitar atentamente al Gobierno de Vuestra Excelencia a fin de que ese país participe con un grupo de sus mejores deportistas y atletas en este torneo internacional.

Complázcome en enviar a Vuestra Excelencia dos ejemplares del REGLAMENTO GENERAL DE LOS III JUEGOS DEPORTIVOS CENTROAMERICANOS, permitiéndome manifestarle, por sugerencia del señor don Angel Soler Serra, Presidente del Comi-

té Nacional Olímpico, “que en las competencias deportivas podrán participar únicamente los AFICIONADOS de cada país, entendiéndose para la calificación de tales lo que al respecto establecen las reglamentaciones respectivas de las Federaciones Internacionales” y “llamar respetuosamente su atención acerca de la definición de AFICIONADO que da el Reglamento, para que se haga constar, en la inscripción respectiva, que el competidor es esencialmente AFICIONADO, requisito sin el cual no es posible participar en las Justas de referencia”.

Igual invitación dirijo ahora mismo a Colombia, Costa Rica, Cuba, Guatemala, Haití, Honduras, Jamaica, México, Panamá, Nicaragua, Puerto Rico, Santo Domingo y Venezuela, y en la confianza de que el ilustrado Gobierno de Vuestra Excelencia contribuirá con la participación que le suplico al mejor éxito de estos juegos, le protesto de parte de mi Gobierno y del Comité Nacional Olímpico, sinceros agradecimientos.

Ofrezco a Vuestra Excelencia las seguridades de mi elevada y distinguida consideración.

MIGUEL ANGEL ARAUJO,

Ministro de Relaciones Exteriores de El Salvador”.

## Preparativos en Santa Ana para la Fiesta de los Arboles

Entre otros números se inaugurará una sala de lectura.-- Siembra de arbolitos en la Avenida Matías Delgado, etc.

SANTA ANA, abril 25.—A última hora la Municipalidad ha acordado dejar para el próximo 3 de mayo, Día del Arbol, la inauguración de la Sala de Lectura para señoras y señoritas, en la biblioteca municipal, y no el sábado, como se había dicho.

Aparte de esto, habrá otros números interesantes en el programa que se ha elaborado, y si antes de esa fecha llegan de la Estación de Agronomía “La Ceiba” los almácigos que ha pedido el señor Alcalde, es muy posible también que se harán las siembras de los arbolitos en el trayecto de la avenida José Matías Delgado, pues al hablar con el doctor Ayala en el sentido de hermosear las calles y paseos, nos expresó ideas que lo perfilan como un hombre progresista y muy amigo de emprender obras que embellezcan la ciudad.

De los fondos asignados en el presupuesto para celebrar el 3 de mayo, haciendo un bonito programa, saldrían actos significativos, y estos es lo que se desea hacer, para despertar el espíritu del niño hacia la naturaleza.

Luego informaremos acerca de otros preparativos de significación que hacen las autoridades y las instituciones, a medida que vayan siendo insertados en el Programa de festejos cívicos con que solemnizará el Día de los Arboles.—Corresponsal.

## Mercado de Nueva Orleans

En aquella importante plaza no ha tenido mucho movimiento el café.—No hay pronósticos sobre futuros precios

EL SEÑOR CONSUL de nuestro país en Nueva Orleans, informa así sobre las cotizaciones de café y otros artículos tropicales en aquel gran centro comercial: durante la semana que hoy termina el mercado de café de esta plaza ha tenido poco movimiento, manifestándose muy indeciso, por la poca demanda para cafés en existencia.

Cafés para entregas futuras han mantenido un margen más o menos parejo; cotizaciones hoy son como sigue: Contratos “A” bajaron de uno a cinco puntos, mientras contratos “B” cerraron tres puntos netos más altos.

Precios: Victorias 7 y 8s. 10½c, por libra; Colombia suave, por libra: Medellín Excelso .15 3/4 a 16c; Manizales Excelso .15 1/4 a 15½; Bogotá .15 a 15 1/4c; Mexicano lavado .14 3/4 a 16c; Guatemala lavado .13 a 15 1/4c.

Existencias: En esta plaza 246,364 sacos. Total en los EE. UU. 645,673 sacos. A flote para los EE. UU. 330,700 sacos. A la vista en los EE. UU. 985,373 sacos contra 868,000 en igual fecha el año pasado.

Los precios de otros artículos exportables para este mercado son como sigue:

Azúcar: Azúcar blanca refinada importada \$ 4.50 por cien libras incluso \$ 2.00 de derechos de importación.

Bálsamo Negro: Empacado en latas de 33 libras \$ 1.55 por libra.

Miel de Abeja: Empacada en latas de 33 libras o cinco galones \$ 1.00 por galón.

Cueros de Res: Cueros salados hasta 50 libras de peso, .06c., libra, de 50 libras para

## “LOS CHEROS” EN LA “R. D. N.”

Magnífica audición ofrecerán los muchachos esta noche

LA ORQUESTA típica “Los Cheros”, que ahora funciona bajo la experta dirección del maestro Víctor Manuel Pérez, ofrecerá esta noche, de las veinte a las veintuna horas, una magnífica audición desde los estudios de la Estación Radiodifusora Nacional “R. D. N.”, de conformidad con el siguiente programa:

- 1—Mazantini, paso doble flamenco, de E. Ervite.
- 2—En el Faro, valse, de Felipe Soto.
- 3—Visión, fox-canción, de Gonzalo Curiel, interpreta Víctor M. Pérez.
- 4—Trigueñita, tango-canción, (1ª vez), con estribillo. Srita. C. O. Abrego.
- 5—Serenata de Los Dioses, de Manuel Montoya, violín y piano por Valdés y Pérez.
- 6—Amame, tango-canción blues, letra de Srita. E. Mojica y música de Víctor Manuel Pérez, interpreta la Srita. C. O. Abrego.
- 7—Nápoles, fox brillante, XX.
- 8—Bajo el Almendro, valse de David Granadino, que se ofrece a la juventud deportiva santaneca.
- 9—Languidez, de A. Lara, interpreta Srita. C. O. Abrego.
- 10—Con los Cheros, marcha oficial del grupo, de A. C. Barrios.
- 11—Extras.

Víctor Manuel Pérez, Director.

arriba y dañados .03c., libra.

Algodón: Algodón desmotado de una pulgada “Midling” .12.43 por libra.