

EL AGRICULTOR

"La probidad del ciudadano es el alma del Estado libre"

"A free State exists only in the virtue of the citizen."

....COMERCIO. AGRICULTURA. CIENCIAS. ARTES....

Editor: Antonio José Martínez. }

{ Administrador: F. Flórez M.

Año II.)

David, 1º Mayo de 1912.

{ Número 19



ALMACEN 'NUEVO MUNDO'

S. JURADO.

COMERCIANTE.

COMISIONISTA.

Ventas al por mayor y al detal, de mercaderías acabadas de llegar.

PRECIOS MODICOS.

Se compran PERLAS.

David, (República de Panamá.)

Farmacia Central

ESTABLECIDA EN 1900

DOCTOR RODOLFO ROS.

En este acreditado establecimiento hay siempre un constante y renovado surtido de especialidades Francesas, Inglesas y Americanas, Drogas, Productos químicos, Perfumería y Objetos de escritorio, Barnices, Pinturas, &c., &c.

Especial cuidado en el despacho de RECETAS.

Doctor M. González Revilla

de la Facultad de Medicina de París

INCORPORADO al PROTOMEDICATO de la República

CONSULTAS DIARIAS DE 9 a 12

MARTES Y SABADOS GRATIS PARA LOS POBRES

CONSULTORIO:— CALLE REAL

BOTICA "LA UNION"

"EL SOL"

FABRICA DE JABONES

COMPRA Y VENTA

DE

PRODUCTOS NACIONALES

Agencia y Comisión

PLAZA de BOLVAR

Cable: Jurado. David.

Código. SAMP. 2d. Ed.

C. Quelquejeu & Co.

Comerciantes—Comisionistas.

Importadores de

MADERAS

y toda clase de

Materiales de Construcción.

Gran surtido de Vinos, Licores y Conservas.

Mercancías en General

PRONTITUD Y ESMERO

en el despacho de órdenes para el interior de la República y Zona del Canal.

Apartado 43—Teléfono 55 y 150.

Panamá. (R. de Panamá.)

HOTEL ISTMO

El mejor de la ciudad. Cuartos hermosos y ventilados.

AGRADABLE MESA.

Servicio Esmerado.

CONFORTABLE AND VENTILATED ROOMS

EXQUISITE TABLE

—Moderate prices.—

The First Hotel for Tourists.

Frente al Parque Principal.

David. República de Panamá.

CASA DE HUESPEDES. Boarding House. Esmerada atención. Buena mesa. Virginia v. de Ramírez. David, República de Panamá.

"HOTEL DE LINO."

BOQUETE.

—Bp. 1.50 por día.—

Propietario. H. J. WATSON.

ALEJANDRO GUERRA

COMERCIANTE

Bugaba. Provincia de Chiriquí.

República de Panamá.

FILOMENA DE BAYO

PROFESORA DE PIANO.

Ofrece sus servicios profesionales al público.

Da clases en su casa y a domicilio. Precios módicos.

IMP. 'EL PORVENIR'

ESTABLECIDA EN 1909.—Calle Real, David. [R. de Panamá]

Contando ésta Imprenta con materiales completamente nuevos y de las mejores Fábricas de Estados Unidos puede despachar a la mayor brevedad cualquier trabajo, tales como

Recibos, Facturas, _____

Invitaciones para Funerales, _____

—: Tarjetas, + Programas + y + Timbres, :—

Órdenes de Pago, _____

Hojas sueltas, _____

El Agricultor

Organo de los trabajadores

CIRCULACION GRATIS

CONDICIONES:

SE PUBLICA EL DIA 19 DE CADA MES

Los originales no se devuelven.
La colaboración será solicitada.

TARIFAS:

Avisos permanentes: precio convencional.

Comunicados y Remitidos: cuatro Balboas por columna.

Los pagos se harán anticipadamente.

Toda la correspondencia debe dirigirse a EL AGRICULTOR.

Apartado de Correo No 20. David. República de Panamá.

El Tifus y las Ostras

Es un hecho—y perdónenos la afirmación rotunda del señor Ministro de la Gobernación—que en Madrid, a la hora presente, existe una epidemia de tifus, si bien, por fortuna, no se trata de aquel pavoroso buésped que suele visitarnos desgraciadamente casi todos los años: el tifus exantemático. Se trata de un tifus abdominal, de una epidemia de fiebre tifoidea, que en rigor es tan mortífera como el tifus exantemático; pero desde el punto de vista de la profilaxis, de la Higiene pública, es más fácil de limitar en su terrible contagio, por ser mucho menos difundible.

El tifus que ahora nos azota, ofrece una singularidad, causante tal vez de que por el elemento oficial se venga negando su existencia. Es un tifus que se enseña en las clases acomodadas de Madrid.

Nadie ignora que en nuestra ciudad las epidemias del carácter de las tíficas, variolosas ó coléricas, causan enormes estragos en las clases más humildes. La falta de higiene privada de nuestras masas populares, la de higiene pública en las barriadas obreras, la depauperación que el exceso de trabajo produce y la falta de medios é instrucción para combatir estas terribles plagas, hacen que las epidemias de Madrid, á más de ser tristemente mortíferas, duren tanto, que á las veces adquieren carácter endémico. Casas de vecindad conocemos en donde durante ocho meses no ha desaparecido la viruela...

Al presente no ocurre así. El azote de la epidemia ha perdonado á los del plano inferior, para cebarse en los de arriba.

Y ha sido tan rápida, tan aguda la explosión, que tiene ya larga historia negra en el escaso mes que lleva desde su aparición en Madrid. Echáronse nuestros más afamados especialistas á buscar los orígenes del brote epidémico. Por una vez, y ante la inesperada circunstancia de hallarse casi inmunes de tifus los barrios populares, no se ha buscado la siempre cómoda salida de echar la culpa al Lozoya. Es indudable, que en Madrid los pobres son los que beben más agua de Lozoya; entre las clases pudientes, apenas si hay casa sin un buen filtro. Hizose, pues, necesario buscar otras causas, y si

bien el Consejo de Sanidad, con excelente acuerdo, acaba de emitir un dictamen ordenando la ozonización de las aguas, medida que inmediatamente y para evitar mayores males debe llevarse á cabo, no se dan á partido los médicos de los ricos, en cuanto á que de las aguas de Madrid haya venido el germen de la actual epidemia.

Indagando, buscando inquisitorialmente en los menores detalles suministrados por los enfermos en el interrogatorio médico, ilustres maestros del arte de curar han despejado la incógnita.

La epidemia de fiebre tifoidea que ataca á las clases pudientes de Madrid, proviene de las ostras.

No es nueva la afirmación. En profundos estudios de epidemiologías se atribuye á las ostras un papel muy importante en la difusión del bacilo de Eberth.

Un célebre Doctor norteamericano, Conn, tuvo ocasión de observar en una extraña epidemia surgida, en Middletown, veintitrés atacados de fiebre tifoidea, estudiantes todos de la Universidad de Wesleyan. Los veintitrés estudiantes estaban hospedados en tres casas salubres; hacían vida higiénica, y no existía en la barriada ni en la ciudad caso alguno de tifus.

El profesor Conn averiguó que ocho días antes de la explosión de la epidemia, los veintitrés estudiantes habían asistido á un banquete donde consumieron gran cantidad de ostras, procedentes todas del mismo mercado, y del mismo criadero.

Igualmente Timbell Bulstrode observó otra epidemia del mismo origen desarrollada en Winchester en 1903. Chantemesse, el gran higienista, en otra epidemia surgida en París, llegó á encontrar en ostras de Ostende y de Marennes el "colibacilo," el "Proteus vulgaris" y el bacilo de Eberth, causante de la fiebre tifoidea.

El cuerpo del molusco y el agua contenida en las valvas, tenían gran número de estos agentes microbianos. Boyce, Rembinguez, Sacquépe, Mosmy, Broabdent y otros muchos sabios confirmaron en el laboratorio las experiencias sobre las ostras, y en sus libros consignan esta difusión del bacilo tifoico por el apreciado y aristocrático molusco.

Quedó demostrada la existencia en las ostras del agente productor del tifus, la exaltación de su actividad mientras permanece el molusco y su fácil trasmisión al cuerpo humano, dado que la ostra es alimento que se ingiere al natural, sin cocción ni fuertes aderezos que mixtifiquen el poder virulento de los bacilos.

¿Cómo llega el bacilo de Eberth á las ostras?... Sabido es que la industria ostrícola tiene para su funcionamiento criaderos y parques de conservación! Para criar y conservar las ostras se eligen por lo general, remansos en las desembocaduras de las rías, sitios con fondos cenagosos, cosa que favorece el desarrollo de la ostra. Al propio tiempo, para la explotación del molusco, es conveniente que dichos criaderos y parques se encuentren en sitio donde sean grandes las facilidades de exportación, es decir, en puntos de las costas inmediatas á las ciudades, á los muelles. En estas condiciones, el agua de los criaderos no suele ser ni muy limpia ni muy renovada; á las veces, inmediato al parque de explotación, existe algún desagüe de cloacas... El bacilo de Eberth, que

se elimina del cuerpo humano por las deyecciones, encuentra en el agua, y sobre todo en el agua sucia, un verdadero caldo de cultivo, en el que vive, vegeta y se reproduce.

Si á esto se añade que con frecuencia las ostras en los mercados, para tener apariencias de frescura, reciben frecuentes rociadas con agua no muy limpia, los medios de arribada para el bacilo tifoico son grandes y fáciles, y ya dentro de la ostra, el bacilo vive en pleno ambiente adecuado para su prosperidad y aumento de poder.

En Gijón ha existido epidemia de fiebre tifoidea grande, intensa, duradera. De Gijón vienen ostras á Madrid y á las ostras atribuyen en el día ilustres médicos la infección que visita hoy no pocas viviendas privilegiadas.

A título de advertencia y de consejo van estas líneas. No hay en ellas propósitos ni en el hecho motivos de alarma. Después de todo, por no comer ostras nadie se muere y comiéndolas... todo pudiera ocurrir, con perdón sea dicho de los proveedores y expendedores del sabroso molusco.

DR. RUIZ ALBÓNIZ.

(De *El Liberal* de Barcelona.)

El cultivo y beneficio de la yuca

La planta llamada en nuestro país yuca ó huacamote, yuca en el Perú y Guatemala, "mandioca" en la Argentina, "macahira" en el Brasil, y "obibolanda" entre los habitantes de la isla de Java, es un arbusto propio de las regiones intertropicales.

Existen numerosas variedades de yuca que se distinguen por el color de los tayos, hojas y frutos, y principalmente por el color de los bulbos; pero las que principalmente interesa conocer, son dos:

1.ª Manibot ó manioco útil, también llamada manioco amargo ó casava amarga (Manihot utilissima)

Esta variedad que da los mejores productos, es notable, porque los tubérculos de sus raíces, que es la parte de la planta que se aprovecha, contienen en su jugo un veneno activísimo, el ácido cianhídrico, ó prúsico. Para eliminar éste, se recurre á lavados y al calor.

Los caracteres de esta variedad son:

Raíces largas, gruesas y amarillentas, tayos erguidos arredondados, ramosos, color moreno amarillento y con una altura de dos á tres metros; hojas alternas, palmadas, de cinco lóbulos, lanceoladas de color verde negruzco en el haz y blanquizeo en el envés, con venas muy marcadas.

La yuca no venenosa ó manioco dulce ó comanioco (manihot aipi ó dulce) tiene en sus raíces una longitud por lo común de un metro, y un color moreno rojizo; tayos erguidos, arredondados y poco ramosos, con una altura de dos metros, por lo común; hojas alternas, de grandes peciolo, divididas profundamente en cinco lóbulos. Esta variedad conocida en el Brasil con el nombre de "mandioca mansa" es la que suministra la harina llamada de "pao."

El fruto de la yuca, es un grano de color variable, que tiene cierta semejanza con el de recino.

Este arbusto, es indígena, en las regiones intertropicales, de América, Asia y Africa, donde prospera admi-

ramblemente bien, sobre todo en las costas.

Como el producto casi único está en los tubérculos de las raíces, éstas requieren para desarrollarse en buenas condiciones, terrenos mullidos y profundos. Convienen á la yuca, los terrenos arcillo-arenosos. Los terrenos muy húmedos la perjudican mucho.

La variedad más productiva y vigorosa, es la venenosa; el ácido cianhídrico que contiene, es fácilmente eliminado por la fermentación y la cocción.

Dos son los medios generalmente empleados para la propagación de la yuca. Por medio de la yema de los tubérculos y por medio de estacas.

En fosas de treinta y tres centímetros de ancho, de treinta centímetros de profundidad y separadas entre sí de ochenta centímetros á un metro treinta centímetros, sobre líneas de un metro cuarenta á un metro setenta y cinco centímetros, según la variedad cultivada y la fertilidad del suelo, se colocan las estacas. En cada fosa, se colocan dos estacas, inclinadas en sentido contrario y dejando sobre la superficie del terreno, una longitud de diez á diez y seis centímetros en cada estaca.

Es conveniente que la exposición del terreno sea al Sur y al Este. La plantación debe hacerse de Diciembre á Febrero, pero por regla general convendrá hacerla unos quince días antes del principio de la Primavera, con el objeto de que los benéficos efectos de esta estación, se hagan sentir sobre la joven planta.

El tiempo transcurrido entre la plantación y la cosecha de la yuca, varía, según las variedades. Hay algunas que además de ser muy silvestres, son muy precoces. En ciertas regiones del Perú y de la India hacen las plantaciones en las riberas de ríos, inmediatamente que esto es posible, después de las crecientes de dichos ríos; después no se ocupan más del plantío, sino, seis meses después, en que proceden á cosechar los bulbos.

En ninguna plantación debe hacerse la cosecha después de los tres años de edad de la planta, pues pasado ese período, los bulbos se leñifican y esto disminuye la cantidad de fécula, aumentando al mismo tiempo la dificultad para su extracción.

Por lo expuesto se ve, que la yuca es una planta tan poco exigente, que puede prosperar sin cultivo alguno; pero si se quiere que los tubérculos sean de buen tamaño y den el mayor rendimiento posible, debe procurarse, no solo, como ya antes se dijo, hacer las plantaciones en terrenos profundos y mullidos y aflojar con frecuencia el terreno, durante el crecimiento de las plantas.

Es también poco exigente la yuca respecto de los riegos, pero cuando se dan pocos y con grandes intervalos de tiempo, puede suceder, ó que bien, habiendo una capa de terreno impermeable á poca profundidad y que siendo dicha capa en pendiente, el agua se escurre y pierde dejando el terreno seco, ó que siendo el terreno horizontal en la superficie superior de la capa considerada, el agua se estanca y pudre las raíces. Si el agua penetra profundamente puede causar un desarrollo excesivo longitudinal de las raíces en busca de agua. Este excesivo desarrollo, se efectúa á expensas del de los tubérculos, que además de raquíticos se forman muy profundamente dificultando así la cosecha, á la vez que la

merman. Es pues conveniente, que los riegos sean relativamente frecuentes y poco copiosos.

La cosecha se facilitará cuando la plantación se haya hecho en camellones como los de la papa. Esta operación podrá hacerse ventajosamente, con un arado de los llamados patateiros. Son estos, simples arados de doble vertedera, que en lugar de tener este órgano formado por una sola superficie continua, está formado por rejías á través de las cuales pasa la tierra; los bulbos, son arrojados lateralmente sobre el terreno.

ELABORACION DE LOS PRODUCTOS

Debe procederse á la elaboración tan pronto como sea posible, después de efectuada la cosecha.

Yuca venenosa.—Se somete primeramente la raíz á un lavado, con objeto de quitarle la tierra que contenga. Cuando se dispone de una gran cantidad de materia prima es económico hacer este lavado á máquina; de no ser así, se colocan los tubérculos en un recipiente de madera ú otro material y se procede á hacer el lavado con agua y una escoba bastante rígida, en seguida se procede á pelar los tubérculos, á hacer un segundo lavado y á raspar ó reducir á pasta el producto. Los indios, llaman á esta raspa "Simarri" y la ejecutan con ayuda de una plancha, sobre cuya superficie pegan con una resina, pequeños fragmentos de cuarzo. Puede hacerse la raspa á mano ó con ayuda de raspadores mecánicos.

Ya dijimos que puede substituirse el raspado por el molido y creemos que con ventaja.

Una vez terminado el raspado ó molido, ó también durante estas operaciones, se lava la pulpa sobre un tamiz; el agua arrastra la fécula y el ácido cianhídrico, depositando aquella en recipientes á este objeto destinados. La pulpa se coloca en sacos y canastas y se somete á la acción de la prensa hidráulica ó cualquier otra.

Cuando el agua que contenía la fécula en suspensión la ha abandonado en el fondo de los recipientes, se decanta y se procede á blanquear el residuo con agua acidulada con jugo de limón.

Cuando después de nuevos lavados el agua al abandonar la fécula en el fondo de los recipientes queda límpida, se extiende la fécula en lienzos al sol, para secarla; en seguida se tamiza, para separar los granos gruesos. El producto así obtenido, es la fécula pura llamada "ararutí" en el Brasil.

Durante las anteriores operaciones, el jugo lechoso y ácido cianhídrico de las raíces, que es muy volátil, han desaparecido bajo la influencia del sol y del agua.

Para preparar la tapioca, se procede de la manera siguiente:

Por medio de un cedazo se distribuye la fécula aún húmeda, sobre una placa metálica, cuya temperatura se hace subir lentamente á cincuenta grados centígrados, primero, y después á noventa. La fécula debe removerse constantemente sobre la placa con ayuda de pequeños rastriños de madera de dientes planos; cierto número de granos de fécula, se soldan entonces entre sí, bajo forma de grumos más ó menos gruesos, duros traslúcidos, presentando una ruptura brillante. Este producto desembarazado por medio de un tamiz de su polvo blanco, y expuesto en

seguida al sol durante diez ó doce horas, constituye la tapioca del comercio muy empleada en la confección de sopas.

Para extraer la fécula de la yuca dulce se puede seguir el procedimiento descrito para la extracción de la fécula de yuca amarga. La fécula obtenida se transforma en tapioca, torrificándola como ya se dijo, á 90 grados.

En cuanto á la pulpa prensada de que antes hablamos, constituye el producto llamado casava.

Para preparar el pan de casava ó bizcocho de manioc, se extiende la casava en capa delgada, con una espátula de madera ó metal, sobre una placa metálica, moderadamente calentada y comprimiendo ligeramente para que la fécula y el mucílago al cocerse liguén las partículas de la pasta.

El arrow-root, no es otra cosa que la fécula obtenida como antes se dijo, por el lavado de la pasta ó pulpa.

El cassarep ó tuceupi, es el jugo espesado de la yuca amarga, al cual se quita la sustancia venenosa por el calor y abundantes lavados; es antiséptico y se le utiliza en la preparación de salsa.

Cien kilogramos de bulbos pueden suministrar en circunstancias normales, de 30 á 35 kilogramos de fécula, y 20 á 25 de casava.

No sabemos que la fécula de yuca sea actualmente en Méjico, objeto de comercio, pero creemos que podrá tener muy buena aceptación sobre todo la tapioca, que sí tiene algún consumo.

Méjico, 23 de Marzo de 1911.

ED. RODRIGUEZ.

(Del Boletín de Agricultura)

El Cocotero

Es una de las plantas más útiles, de las muchas que la naturaleza ha dado á los países tropicales. No hay una sola parte del árbol que no sirva para algo. De las raíces se hace un remedio para las fiebres. El tronco se usa para la construcción de casas, botes y para hacer muebles; su parte exterior dura se conoce en Inglaterra como "madera de puerco espín" y es muy apreciada á causa de su grano hermoso. Las hojas sirven para hacer cestos, esteras, sombreros y para poner bardas á las casas. De sus pedúnculos se hacen peines. La malla fibrosa en la base de las hojas se utiliza para cribas; algunos de los indígenas del Este hacen con ella vestidos. Las flores se usan para hacer un astringente medicinal y del pedúnculo de las mismas se obtiene vino. En Ceilán se destila de este vino un espíritu llamado "arrak" y del mismo material se produce un azúcar llamado jaggery. El jugo ó agua de coco produce vinagre. La primera corteza produce "bonote" con el cual se manufacturan cuerdas, esteras, escobas, cepillos y otros artículos útiles. Con la segunda corteza se hacen tazas, vasos y otros utensilios; de la carne se saca aceite. El residuo dejado después de la extracción del aceite, se usa para alimento del ganado y aves de corral y también es un excelente abono.

Desgraciadamente en algunas secciones han aparecido enfermedades que amenazan la ruina de las plantaciones; tales como la podredumbre

del brote. Es, sin embargo, agradable saber que, los gobiernos de los países así atacados, están tomando un interés muy activo en suprimir el mal, y en algunos casos no sólo han procurado los mejores expertos en las enfermedades de las plantas, para que les ayuden, sino que han ofrecido un premio para el que descubra un remedio para la enfermedad. No hay duda de que la industria del coco es muy importante, siendo la única fuente de ingresos en algunas de las islas del Mar de Caribe y Oeste del Océano Atlántico las que quedarían arruinadas, si no se dominara el desarrollo de estas pestes. Cualquiera pues, que tenga sugerencias ó remedios que ofrecer y que sean útiles, siempre tendrá espacio en las columnas de *La Hacienda*.

El Agricultor ofrece las suyas para idénticos fines.

Alange, 30 de Abril de 1912.

Señor Administrador de EL AGRICULTOR.

David

Estimado Señor:

En mis manos su muy importante periódico que se han dignado enviarme, por lo cual les estoy muy agradecido.

La Agricultura, emanación de riquezas y engrandecimiento de las naciones, es la principal de las ciencias que convienen implantar en las esenetas de nuestra querida Panamá.

¡Ah! ¡Y si al respaldo de una época de indigencia, se fuese á transformar á nuestra República en una de riquezas, en otra Cuba, en otro Puerto Rico, la Agricultura sería la única progenitora de esta conversión...!

Pero ¡ay! Un mal crónico, casi general,—pues se propaga cada día mas—envuelve en masa los habitantes de nuestro fértil Istmo. La Agricultura es mirada con repugnancia; y hasta el valiente y laborioso campesino,—ó de la ciudad,— que se desvela en sus agrícolas faenas, se le cree,—aunque sea instruido,—indigno de ocupar un puesto honroso en la sociedad por lo que le hacen blanco de cobardes mofas.

¡La madre de grandes naciones se la mira con desdén...!

¡Honrado el que trabaja, para no vivir á expensas de los demás...!

Así pensamos varios. Pero otros no.

La Agricultura entre los romanos les servía de placer.

Alejandro consideraba nada más servil que una vida de placer, ni nada más regio que una vida de labor.

Y cuando el emperador Severo se encontraba en su lecho de muerte en York á donde fue conducido desde los montes Grampianos, su última orden á sus soldados fué: "Laboremus."

Y finalmente, Plinio, describiendo la condición social de Italia, nos cita los generales y sus soldados, triunfantes, volver gozosos al trabajo, y abrirse la tierra bajo la reja de un arado coronado de laureles.

Se dice, cuando la indolencia y el lujo se hicieron los caracteres de las clases dominantes de Roma, la caída más ó menos próxima del Imperio fue inevitable.

Sin duda que se olvidan de que la más grande de las Naciones, los Estados Unidos de Norte América, han tenido al frente, como gobernantes, agricultores como Washington; y obreros como Sherman, Lincoln, Fran-

klin, Hamilton y otros; se olvidan de quién fué Cristóbal Colón; de que un sabio dijo que: "sin él (se refiere al trabajo) nada se puede perfeccionar." Mas ahora pregunto: ¿Se ha menguado con el trabajo á estos grandes hambres el brillo de su gloria? Por trabajadores que fueron, dejan acaso, de ser las principales lumbreras del Mundo Americano? ¿A quienes deben los Estados Unidos su grandeza?

El trabajo antes de ser afrenta es una virtud.

¡Ah! Lo contrario á esa idea, señor Administrador, solo encuentra cabida en pechos sin corazón, de orgulosos, fanáticos y todo lo que se quiera...;pero maldito fanatismo que existe hasta para los preceptos religiosos; porque el honor consiste ahora, en pleno Siglo XX:

En andar estiraditos
Con la moñita peinada;
En andar ay! calzaditos
Y con la nariz parada.

¡Oh tempora! ¡Oh mores!
¡Manos á la obra! Y que inspirada en bellos sentimientos de hacer resucitar la Agricultura, la magna obra de ustedes no perezca, sino recojan el fruto apetecido; y que el arduo trabajo, esa carga honrosa que llevan en sus hombros, se haga cada vez más, menos fatigosa; y que esas fatigas sean compensadas y cesen, cuando admiren la buena cosecha del prado que sembraron; porque: "El que bien siembra, bien recoge" y porque:

"Labor omnia vincit."
Mi humilde é insignificante voz de aplauso, y descos de larga existencia á EL AGRICULTOR, les ofrece su atento S. S.,

MODESTO A. MIRANDA.

MISCELANEA

Los Evangelios de todos los Domingos del año

MES DE MAYO

El 5 (4º Domingo después de Pascua) Jesús anuncia á sus discípulos que se va al Padre. S. Juan, Cap. XVI, V. 5-14.

El 12 (5º Domingo después de Pascua) Cuanto pidieris al Padre en mi nombre os lo concederá. S. Juan, Cap. XVI, V. 23-30.

El 19 (Domingo infractava de la Ascensión) Jesús anuncia á sus discípulos que dará testimonio de él. S. Juan, Cap. XVI, V. 26-27. y Cap. XVI, V. 1-14.

El 26 (Pascua de Pentecostes) Cualquiera que me ame observará mi doctrina. S. Juan, Cap. XIV, V. 23-31.

ACUEDUCTO

El Presidente que haga el contato para dotar á esta ciudad de un buen acueducto—además de merecer bien de la Patria—debe eregirle—por suscripción pública una hermosa estatua en el Parque Central.

Deudas que se adquieren por nobilísimas acciones—las pagan con especial gusto las generaciones que se levantan!

¡Porqué á cada cabecera de Provincia no se le dota de acueducto antes que de luz eléctrica?

Sin agua potable no hay vida!

TELEGRAFOS

Los domingos Juraute siete (7)

LITERATURA

Mi ofrenda

Para Tomás Arias Q.

Oye: murió si por morir se entiende
secarse el lirio y ascender la esencia;
pasar de una existencia á otra existencia
donde la luz de lo eternal se enciende!

Que al romperse la vida, el alma asciende
buscando de su causa la presencia,
y sobre los que lloran por su ausencia
después, cual beso celestial, desciende!

Y de tu hermano el alma candorosa
á tu hogar baja oculta en una rosa;
de algún planeta en el fulgor que mana;

de la luz de la luna en las sonrisas;
de la tarde apacible entre las brisas
ó en el rosado albor de la mañana!

c. SAAVEDRA ZÁRATE.

1912.

Departamento del Interior, la fuerza
hidráulica disponible del Canadá, es
capaz de desarrollar anualmente más
de veinticinco millones de caballos
de fuerza, la que, si hubiese necesi-
dad de carbón, representaría un con-
sumo anual de cerca de quinientos
cincuenta millones de toneladas de
carbón. Este es un buen dato para
aquellos individuos que temen el día
que se agote la producción de carbón
de piedra.

ALMANAQUE
MAYO

Tiene 31 días, 26 de labor.

Domingo.	5, 12, 19, 26.
Lunes.	6, 13, 20, 27.
Martes.	7, 14, 21, 28.
Miércoles.	8, 15, 22, 29.
Jueves.	9, 16, 21, 30.
Viernes.	3, 10, 17, 24, 31.
Sábado.	4, 11, 18, 25.

MISCELÁNEA

Conocida es la gracia de los roma-
nos para expresar por medio de ca-
ricaturas los epigramas más punzan-
tes.

En tiempo de Carlos V apareció
por las calles una que representaba
siete personas.

El Papa daba la mano al Empera-
dor, y ambos estaban sostenidos por
un labrador con el siguiente letrero:

"Yo mantengo á los dos"

Al lado había un comerciante que
decía:

"Yo robo á los tres"

Seguía un jurisconsulto, con la si-
guiente nota:

"Yo engaño á los cuatro"

Algo más abajo aparecía un mé-
dico, que decía lo siguiente:

"Yo mato á los cinco"

Y como remate de todo se halla-
ba un eclesiástico que decía:

"Yo absuelvo á los seis."

horas—se suspende la comunicación
telegráfica y telefónica.

Esperamos que la telefónica—entre
los distritos de la Provincia—no debe
interrumpirse ni un instante.

Para obviar esta dificultad—sin
causarle más gastos al tesoro público—
dos (2) vigilantes pudieran encargar-
se de este utilísimo servicio.

POLÍTICA

Se asegura que en *El Porvenir*—se
publicarán los nombres de las perso-
nas que contribuyen para la propa-
ganda en favor de la candidatura de
don Pedro A. Díaz.

La idea es sugestiva!

LOTERÍAS.

Entre nuestros vecinos del nor-
oeste—la ganancia de este juego es pa-
ra beneficio de los locos—y entre no-
sotros—es para los cuerdos.

¿Dónde el altruismo?

BUGABA

Se nos informa que el Alcalde de
este distrito—trabaja mucho en la
composición de los caminos de esa
privilegiada región.

Ojalá tenga imitadores.

Fases de la luna

En el mes de Mayo

☉ Luna llena	1
☾ Cuarto menguante	9
☽ Luna nueva	16
☾ Cuarto creciente	23
☉ Luna llena	30

TORIL

¿Cuándo estará concluido el semi-
punto sobre el caudaloso Chiriquí—
cuyas torrenciosas aguas habrán de
ser agentes importantísimos de la e-
lectricidad—actual reina del mundo?

Con poco gasto—se obtendrán bene-
ficios incalculables para los agricul-
tores y para el comercio.

VERANO

Lo hemos tenido fortísimo.

Los agricultores y ganaderos de-
ben prevenirse contra otro que pu-
diera presentarse tan funesto como
el de que nos ocupamos.

Las arboledas á orilla de los ma-
nantiales, quebrada y ríos se impo-
nen.

INMEMORIAM

El 23 de los corrientes se cumple
el primer aniversario del naufragio
del vapor *Taboga*, uno de los acon-
tecimientos con que la desventura
ha herido más hondamente el alma
panameña.

No puede pensarse en aquella luctu-
osa catástrofe, sin sentir que el
corazón se contrae dolorosamente y
que se humedecen los ojos.

Unimos nuestro sentimiento al de
las familias de las víctimas y espe-
cialmente al de los afligidos deudos
de Aristides Arias y Odila Gálvez,
arrancados por la muerte de nuestra
sociedad que se enorgullecía de con-
tarlos entre sus hijos más preciados.

¡Paz sobre la inmensa tumba azul
que los esconde y resignación para
los corazones que los lloran!

FUERZA HIDRÁULICA DISPO-
NIBLE DEL CANADÁ.

Según los cálculos oficiales del

ECONOMÍAS

Insistimos en el rebajo de un vein-
te (20) por ciento á los empleados
públicos que ganen más de cincuenta
balboas (B. 50.00) mensuales.

Seamos francos.

Dudamos que el país pueda resis-
tir esas erogaciones fabulosas.

AVISOS TELEGRAFICOS

Belisario Ramírez Jurado

AGENTE. COMISIONISTA.

Importador de Maderas y

Materiales de Construcción

Puerto Limón. República de

Costa Rica.

América Central.

Gran Realización

De casimires, en vestidos hechos
en la sastrería de Rodríguez frente
al parque. Acudid.

JOSEFA JURADO

TIENDA DE MODAS

Telas finas de lujo.

San Félix. Provincia de Chiriquí.

República de Panamá.

RAMON DEL C. MORALES

DENTISTA.

Oficina: Altos del Hotel Istmo.

David.

VIRGINIA v. DE RAMIREZ

MODISTA.

Recibe todo trabajo que se rela-
cione con este arte; especialidad en
vestidos para hombre.

David, Chiriquí. Rep. de Panamá

LUISA v. DE FRAITTS

MODISTA.

Ofrece sus servicios profesionales
al público en general. Calle del Car-
men. David. Rep. de Panamá.

AURORA DE BRENES

Acepta todo trabajo que se le con-
fíe referente á la confección de tra-
jes, especialmente para novias.

David, Chiriquí. Rep. de Panamá

ANTONIO JOSÉ MARTINEZ

COMISIONISTA.

Bugaba. Provincia de Chiriquí. Re-
pública de Panamá.

PABLO ESPINOSA

COMERCIANTE.

Bugaba. Rep. de Panamá.

La Industria

Pedro A. Silvera.

CALLE DEL FRESCO

DANIEL ARAUZ

COMISIONISTA.

Alanje. Chiriquí. Panamá.

Imp. EL PORVENIR.