

LA VOZ DE PEÑAFIEL

LA CORRESPONDENCIA LITERARIA

al Director

D. Angel Barreso

ORGANO OFICIAL DE LA ASOCIACION REGIONAL DE AGRICULTORES DE LA RIBERA DEL DUERO

La Correspondencia Administrativa

al Redactor Administrador

D. Enrique de la Villa

AÑO VII. NÚM. 315

Peñafiel, 23 de Agosto de 1912

REDACCION

Plazuela de San Miguel (Reyno), n.º 21, pral.

Estación etnológica

Sr. D. Rafael Anso Lashéras.

Mi querido paisano y valioso colaborador: En este apartado rincón de Asturias, donde me hallo echando un remiendo á mi salud, recibo con placer la prensa vallisoletana, y á para mi una agradable sorpresa la lectura de artículo que con el título que encabezo éste, escribió en el *Diario Regional*, el último domingo, que en este número reproducimos.

Es una gran verdad b que usted asiente al afirmar que en nuestra ribera del Duero se podrían obtener tipos excelentes y que fácilmente podrían conquistar fama en los mercados mundiales. Se necesita vivir en esta Región y apreciar las excelentes calidades de uva que se producen. Señala usted con acierto los famosos vinos de Lecanda, cuya fama en América, especialmente en Cuba, aún se recuerda. Bien sabe usted, amigo mío, que no es aquel fruto el mejor que se dá en la ribera, y sin embargo, bien elaborado, ya ve los resultados. Hoy los actuales propietarios y bajo la dirección del inteligente práctico D. Jaime Frades, han aumentado el viñedo y le reconstituyen con vid americana lo que se perdió. Los señores Herrero tienen vendida toda la uva por un largo período de años á una Sociedad riojana, creo que la Franco-Española. La Sociedad tiene en la finca sus bodegueros, excelente personal muy perito, que elaboran los tipos de Rioja y como los vinos de aquel país se venden en el mercado.

Han sido muchas las personas peritas en viticultura que han visitado nuestra ribera y á todos hemos oído hacer elogios de nuestro fruta, y se lamentaban de que con una primera materia tan excelente se hagan vinos de tipo tan ordinario.

En nuestra ribera se hacen tipos ordinarios cubiertos con exceso porque así lo demanda el mercado segoviano, principal consumidor, pero es porque los segovianos quieren vinos baratos, no les importa la calidad.

En algunas ocasiones se han hecho claretos ó de tipo más abierto y se han vendido bien en Santander, Asturias y Galicia, donde mejora notablemente. Hoy se vende mucho en la ribera para Palencia y Galicia, habiéndolo pagado á 3 pesetas 25 céntimos, puesto en estación, los 16 litros; resulta que en las aldeas de por acá se vende á diez pesetas, y me parece que todavía le cristianan algo.

Creo usted necesario que se establezca en Peñafiel una estación etnológica, cuya concesión se hizo por el nunca bastante llorado D. Germán Gamazo, y que nuestro municipio no supo, ó no quiso aprovechar la ocasión. Yo también creo, que en estos centros de enseñanza, no podremos adelantar un paso. En mi modesto trabajo de los Medios que deben emplear el Estado, la Provincia y el Municipio, propongo que se creen estos centros, cuantos más mejor. Y soy partidario de la enseñanza ambulante, creando las escuelas como en Italia, porque nuestros obreros, ni aún los hijos de los labradores, pueden asistir á los cursos que las Granjas Agrícolas del Estado ó la Provincia gratuitamente facilitan.

Soy partidario de su teoría. Si la montaña no viene á nosotros, vayamos á la montaña.

Recuerdo mucho la opinión de aquel gran hombre que se llamó D. Miguel Alonso Pesquera, aquel que tan gran beneficio hizo á la ribera con la construcción del ferrocarril de Ariza, que decía:

«No lo dudéis; el porvenir de la ribera está en el viñedo». Y tenía gran razón, porque la ribera, que á la vez que ve desaparecer su viñedo, ve desaparecer sus hijos, que se les tragan los barcos de emigrantes, y el principal y quizá el único remedio para evitar esta desgracia, es repoblar el viñedo perdido, con vid americana.

Pero el problema no es tan sencillo que se aprenda tan pronto, se necesita la dirección del personal facultativo y la inteligencia y destreza en el obrero, para ello se hacen precisas escuelas donde se enseñe y sea fácil poder asistir.

Hay que instruir á nuestros obreros en las operaciones del cultivo y también hay que hacer cataces bodegueros que, sacándonos de la rutina, obtengan de nuestros excelentes frutos los tipos de vino que merecen.

Ya le daré cuenta del proyecto de creación de una Asociación Agrícola, cuyo fin sólo será el de la propagación de la viticultura.

Sabe es suyo afmo.

A. Barreso.

Caldas de Oviedo, Agosto 18 de 1912.

Los insectos de la viña y medios de combatirlos

Metamorfosis.—Los insectos de la viña pasan por muchísimas fases ó metamorfosis.

Huevo ó embrión: los huevos puestos por el insecto perfecto, en número generalmente muy considerable, son depositados sobre los órganos atacados por la larva.

Larva (oruga): las larvas ó orugas empiezan á comer desde su nacimiento, y en este estado su voracidad es considerable.

Ninfa (crisálida): esta forma no es más que un estado intermedio.

Adulto: bajo esta forma los insectos se reproducen, se acoplan, ponen sus huevos, y luego desaparecen. Este estado es caracterizado por la presencia de alas, cuya forma variable ha permitido establecer muchos grupos ó órdenes distintos. Mencionaremos aquí en estos grupos algunos de los más importantes individuos, cuyo conocimiento interesa á los viticultores.

Primer grupo, coleópteros: las alas superiores ó elictros son enteramente opaco de naturaleza y de consistencia córnea; las alas inferiores son transparentes y visibles sólo durante el vuelo. Los insectos de este grupo atacan principalmente las hojas. Los adultos continúan comiendo hasta el acoplamiento.

Cigarreros, Rynchite de la viña: el insecto aparece en primavera al estado adulto, comienza por comer las hojas antes de enrollarlas y deposita sus huevos en el interior de las mismas hechas cigarrillos. Por esto se le llama cigarrero.

La larva se alimenta de la hoja enrollada y después se crisalida (fin Julio).

La adulta aparece en Agosto, pero queda frecuentemente escondida entre los ribazos, montones de hojas secas, etc., hasta la primavera siguiente.

Griburi: el Griburi ó Eumolpo de la viña (secribano) pone los huevos en Julio, depositándolos al pie de las cepas. Las larvas comen las raíces, invernanando en el suelo, y en primavera suben á los tiernos brotes, que devoran. La ninfa tiene lugar en Mayo. La adulta come las hojas en Mayo y Junio.

Altisa: el insecto inverna al estado adulto bajo los abrigos de la tierra, brozas, muros, montones de hojas, etc.

En primavera el insecto sale de su abrigo y devora rápidamente los tiernos brotes.

Levantado el ayuno del invierno tiene lugar el acoplamiento, y la hembra pone sus huevos sobre el reverso de las hojas. Las orugas comen las hojas y atacan también á los racimos. La altisa tiene habitualmente dos generaciones, y alguna vez tres, cuyo número es frecuentemente elevado á cinco en Argelia.

Segundo grupo: lepidópteros.—En este grupo los adultos (mariposas) son inofensivos; no viven más que de líquidos florales y no toman alimentos. En cambio las orugas, dotadas de un gran apetito, son extremadamente dañinas. Atacan principalmente las hojas y los frutos.

Gusano gris (noctuela): las orugas de las noctueas, conocidas bajo el nombre de gusano gris, nacen hacia fin de verano y pasan el invierno bajo tierra, á 10 ó 15 centímetros de profundidad, no habiendo adquirido entonces más que la mitad de su desarrollo. En la primavera salen de noche solamente, y á falta de otras plantas, se alimentan ávidamente de los brotes de la viña. Se crisalidan en Junio y las mariposas aparecen en Julio.

Microlepidópteros (mariposas de pequeña talla).

Pirales: las mariposas tienen próximamente dos centímetros de largo. Se las ve en el curso del mes de Agosto. Los huevos son puestos en placas blancas sobre la cara superior de las hojas. Las orugas nacen en el otoño, y desde los primeros fríos se guarecen bajo las cortezas ó en las hendiduras de los tutores. Pasan el invierno bajo esta forma, y en este momento tienen apenas dos milímetros de largo. En la primavera, después de un ayuno de tantos meses, suben á los tiernos brotes, que devoran rápidamente. La crisalidación tiene lugar en Julio.

Cochylis y Eudemis: estos dos insectos viven ambos de la misma manera, y causan poco más ó menos los mismos daños. Las mariposas tienen próximamente un centímetro de largura; las de la cochylis se distinguen fácilmente por una banda morena muy transparente sobre las alas superiores. La oruga de la cochylis es insensible, y la de la eudemis, al contrario, se contorsiona vivamente al menor contacto.

Estos insectos pasan el invierno en estado de crisálida, principalmente bajo las cortezas de la cepa. Se han encontrado también en las bodegas donde las orugas fuesen llevadas con la vendimia, y han podido escapar de la cuba para ir á crisalidarse detrás de los muros.

Generaciones.—Se admite que hay dos generaciones de la cochylis y tres para la eudemis.

Mariposas de primavera: la aparición de las mariposas en la primavera pueden escalonarse, sobre un período más ó menos largo, según las condiciones climáticas. Sin embargo, parece que el máximo de salidas tiene lugar algunos días antes de la floración.

Acoplamiento: las mariposas pueden ó no acoplarse desde su nacimiento. En ciertos casos quedan abrigadas, esperando para revolotear el momento favorable. Este momento parece coincidir, según últimas observaciones, con un tiempo cubierto, húmedo y caluroso.

Puesta: tiene lugar poco tiempo después del acoplamiento. La hembra pone 120 á 160 huevos y los deposita sobre los tiernos racimos, diseminándolos por todos sus extremos.

Ataque de primavera: el nacimiento, generalmente, tiene lugar ocho ó diez días después de la puesta. Las tiernas orugas atacan los capullos florales y penetran también alguna vez en el pedúnculo, provocando entonces la destrucción total del racimo. Estas orugas viven próximamente un mes y después se transforman en crisálidas.

Mariposas de verano: la fecha de su aparición es muy variable y depende esencialmente de las condiciones de evolución de la generación de primavera. En realidad no hay separación entre las generaciones, y en un momento dado se pueden encontrar simultáneamente mariposas de segunda generación y orugas de primera. Las mismas observaciones se aplican á la tercera generación de la eudemis, y se comprende cuando la lucha contra estos insectos en verano es difícil, sobre todo siguiendo á la primavera una temperatura irregular.

La lucha contra los insectos: para luchar contra los insectos se puede proceder del siguiente modo:

Lucha directa: atacándolos directamente, buscándolos en todos sus refugios (tratamientos de invierno).

Lucha indirecta: proteger la planta, más especialmente los órganos preferidos por los insectos, recubriendo las partes con los productos destinados á ahuyentar ó, mejor, á destruir estos insectos (tratamientos de primavera y de verano).

Tratamientos de invierno: la lucha directa (tratamientos de invierno) ha dado resultados muy apreciables contra la piral. Este hecho parece encontrar su explicación en las razones siguientes: 1.ª, la piral inverna casi exclusivamente debajo de las cortezas de la cepa, bajo forma de pequeña oruga; 2.ª, estas orugas no atacan el tronco, donde han pasado el invierno, y 3.ª, no hay multiplicación en primavera antes del ataque.

Medios ineficaces: para los insectos de la viña distintos á la piral los tratamientos de invierno tienen una eficacia relativa; son siempre notoriamente insuficientes para defenderse bien contra enemigos tan prolíficos, que se multiplican antes de comenzar su obra devastadora y que cambian de sitio tan fácilmente.

La intensidad de las invasiones y su cambio rápido en las zonas atacadas justifican plenamente nuestra manera de apreciar el caso.

Medios eficaces (lucha indirecta): es casi imposible dar alcance á los insectos en todos sus refugios; la lucha es teóricamente más fácil cuando se pretende solamente preservar las partes de las plantas donde se alimenta el animal y que son indispensables á su desarrollo. Esta lucha será simplificada si los órganos á proteger están poco desarrollados en el momento en que el insecto tiene necesidad de alimentarse después de un ayuno de algunos meses.

(Se continuará).

Una estación etnológica

En el reciente Congreso de Viticultura celebrado en Pamplona, se ha hecho notar la conveniencia de organizar cursos breves de vinificación, á imitación de los que tienen lugar en Beanne (Francia) dirigidos por el señor Mathien. El director de la estación etnológica de Villafranca del Panadés, Sr. Mestre, dió cuenta de los que él ha instituido, aprovechando el personal técnico y el material de dicha estación.

Es indudable que por este y otros medios una estación etnológica puede ejercer gran influencia en el progreso de la vinificación de la zona en que se halla. Basta como ejemplo lo que ha hecho en Haro, Manso de Zúñiga; pues sabido es que en la Rioja se han vulgarizado los más perfectos procedimientos en la elaboración de vinos, haciendo seria competencia á los de Burdeos, no sólo en el mercado nacional, sino en el extranjero; particularmente en América del Sur.

Hoy realiza otra utilísima labor la misma estación, dirigiendo con sus enseñanzas la reconstitución del viñedo, destruido por la filoxera.

No desconocemos la dificultad de encontrar directores semejantes, pero tenemos al señor Mestre, de cuyos cursos breves acabamos de hablar, y, en mayor ó menor escala, todos han hecho algo para mejorar la calidad de un artículo tan importante de nuestra riqueza nacional.

Y, sin embargo, nuestra provincia no disfruta de ninguno de estos centros. Y esto, figurando en uno de los primeros lugares como productores de vinos. El señor Romero ha dicho en Pamplona que posee la provincia de Valladolid tres tipos de vino que conviene conservar: los blancos de Rueda, los claretes de Cigales y los tintos de Tudela.

No estamos completamente conformes con esto; respecto á los dos primeros tipos puede ser cierto, pero en la ribera del Duero no basta conservar, hay que crear; pues ni en Tudela ni en ningún otro pueblo de la misma se elaboran los vinos que las condiciones naturales permiten. El fundador de una de las más importantes bodegas de la Rioja nos decía que en el valle del Duero podrían hacerse vinos finos de mesa, blancos y tintos, mucho mejor que en Logroño, hasta el punto de que, no obstante lo elevado de los portes, les conviene llevar cierta cantidad de uva ó mostos de nuestra provincia para mezclarlos con los de allí, especialmente para la fabricación de vinos blancos para pescados, tipo Santernes que son una especialidad de su casa. Pero ¿para qué hablar de lo que puede hacerse si nos basta recordar lo que se hizo años atrás? ¿Quién no recuerda los famosos vinos de Lecanda, hechos en su finca «Santa Cecilia», término de Quintanilla de Abajo?

Pues bien, esta transformación podría hacerse con una estación etnológica dirigida por una persona competente y situada en Peñafiel, como población la más importante del valle en nuestra provincia, dotada de buenas comunicaciones y colocada en punto céntrico para que abarcara su influencia la llamada Ribera Alta, hasta más allá de Aranda de Duero.

Y si á esto se añade la benéfica influencia que podría ejercer dicha estación, impulsando y dirigiendo la reconstitución del viñedo, tenemos más que suficiente motivo para que cuantos se interesan por el progreso de nuestra provincia trabajen á fin de que se funde esta estación, que ya fué concedida en tiempos del señor Gamazo, aunque sin llegar á establecerse.

Rafael Alonso Lasheras.

FIESTAS DE PEÑAFIEL

RELIGIOSAS

El día 14 á las tras de la tarde, hubo solemnes vísperas en la Iglesia de Santa María; el día 15 á las diez de la mañana y después de la procesión con la Santísima Virgen, titular de dicha Iglesia, se celebró misa solemne, en la cual hizo el panegírico de la Asunción de la Virgen, el digno ecónomo don Julio Rodríguez; á las tres de la tarde del mismo día, vísperas en la parroquia de San Miguel; el día 16 á las diez, procesión solemnísimas por todo el pueblo con la imagen de San Roque, y á continuación se cantó la misa de Prado, por un nutrido coro, en el que tomaron parte varias señoritas de esta Villa, con lo cual no hay que decir que resultó maravillosamente cantada. El altar estaba artísticamente adornado con profusión de flores y luces, produciendo un deslumbrador efecto.

El Panegírico, estuvo á cargo de un Padre Pasionista. A todas estas fiestas ha asistido el Ayuntamiento en corporación.

PROFANAS

Empecemos por los fuegos artificiales, que han estado este año á cargo de nuestro paisano Demetrio Gusto, y de ello no diré más sinó que no hemos

echado de menos á los Alonsos y Paniaguas de otros años de modo que según nuestro humilde parecer, si hay en la Villa quien sepa hacerlo ¿por qué encargárselos fuera.

Los bailes públicos, animadísimos, contribuyendo á ello principalmente, el deseo que todos teníamos de ver al renombrado dulzainero, paisano nuestro, José Bernabé (Taratati), el cual no defraudó nuestra esperanzas, pues toca maravillosamente y tiene un repertorio variadísimo. Nuestra enhorabuena á él y á sus compañeros.

La banda de música de Valladolid, dirigida por D. Julián Aguileta, y en la cual venía tocando el redoblante el famoso y aplaudido exdulzainero Patillas (que una noche nos hizo recordar sus buenos tiempos, tocando unos cuantos bailes con la dulzaina), ha gustado, pues tocó con mucha afinación y, además ha estado muy amable, desiriendo á las peticiones del público para que repitiese algunas piezas de su repertorio.

Los novillos de capea, así como las vacas, podemos decir que han ido en progresión creciente. El primer día, mansos; el segundo, regulares y el tercero superiores; ha habido algunos revolcones cogidos sin importancia afortunadamente.

De los novillos de muerte, el primero fué fino y bravucón, y el segundo fué mayor y con más defensas, pero menos bravo.

El espada Castrillito, tuvo una buena tarde, pero lo menos fué breve y no nos aburrió. Con el capote no hizo nada de particular, y en la hora suprema, con la muleta, no dió un pase que mereciera el nombre de tal, y sin preparación entró al primer ro saliendo desarmado y revoleado, repite y agarra por casualidad media lagartera en su sitio que basta; en el segundo hubo algún pase regular con la izquierda, y entrando medianamente, sacudió un sablazo en un brazuelo, pero sacado el estoque, desquitó con un monumental descabello á la primera, siendo sacado en hombros por los morenos.

Los banderilleros no hicieron gran cosa, y sólo podemos citar un buen par de Petaca; bregando éste y Ramitos fueron los más trabajadores.

Y ahora un ruego: ¿no podían las autoridades hacer, como en otros pueblos hemos visto, que la gente se retirase hacia las paredes y dejase libre el redondel, para que así pudiesen verlo mejor los dos y luciera más la fiesta? Porque de lo contrario es preferible que no haya novillos de muerte.

EL BAILE DE "LA AMISTAD"

El baile celebrado en los salones del Casino de la Amistad, de esta Villa, el día 18 del corriente resultó brillantísimo y uno de los más concurridos que recordamos.

En el adorno del local, con notable habilidad y gusto, dirigido por los cultos jóvenes de la población, se derrocharon tesoros de elegancia y riqueza de galas. El vestibulo, convertido en delicioso jardín con hermosas y exóticas plantas en frentes macizos, se hallaba recubierto de verde, guirnaldas con arte singular entrecruzadas. En la escanata, se encontraban reunidas las galas todas de la naturaleza, puesta al servicio de las bellezas que por allí habían de subir á los salones; mil tiestos y jardineras con variadas y brillantes flores, formaban vistosa calle, cubierta por un toldo de arcos airoso guirnalda. El salón de baile, amplio y despejado, adornado de preciosas flores artificiales estaba profusamente iluminado.

Pero el mayor realce de la fiesta, lo fueron las bellísimas y distinguidas señoritas, que con su canto y hermosura, realzados por elegantes toilette, hicieron las delicias de la concurrencia. No podemos detenernos, ni á indicar siquiera, el lujo y arte que resplandecía en tantos trajes preciosos y tan ricos aderezos, pues todos eran digno adorno de las bellidades que les lucían.

Entre las señoritas que con sus relevantes prendas, amabilidad y hermosura, nos hicieron tan gran

aquella noche, recordamos á las elegantes Carmen Franch, Jesusa Olave, Pilar Lozano, María y Julia Alonso, Benedicta Jiménez, Julita Martín, Paquita Gozals, Petra, Casimira y Encarnación Monedo, Alberta, Clementina, Aurea y Felisa García, Carmen y Concha Cano, Victoria Cea, Aurea y Jususa Burgueño, Angelita y Felisa Valiente, Purificación, Adoración y Ascensión Velasco, María Alvarez, Apolonia Molinero, Lesercia Alvarez, Carmen Jiménez, Rosita Pérez, Teodora de la Villa, Rosa y María Sabirón, Primitiva Montero, Luisa y Teresa Chicote.

Entre las señoras, Ester Palomo de Alonso, Sinforosa de la Villa de Caltañazor, María Leal de López Colmenar, Esperanza Lozano de Alonso, Filomena Mínguez de Rico, Araceli Vázquez de Franch y Apolonia Cea de Vázquez.

Entre los jóvenes que en estas fiestas nos han honrado con su presencia y que tuvimos el gusto de saludar, recordamos los siguientes: José Jiménez, Gabriel González, Recaredo Fernández de Velasco, Angel Manglano, Juan de la Torre, Tomás Lozano, José Carrascal, Francisco Rico; Odorico Mata Manzanedo, José Bouza, Juan Manuel Velasco, Pablo Guillén, Julián Para, Plácido de Pedro, Angel García y Mauro Martín.

El cuarteto, dirigido por el maestro Alfredo Sandoval, de Valladolid, ejecutó primorosamente escogidos rigodones, bonitas polkas, y elegantes valsos, que hicieron las delicias de los concurrentes.

En el intermedio fuimos obsequiados con dulces por los individuos de la Junta directiva, que, con su digno presidente, D. Pedro Burgueño, hicieron los honores con su acostumbrada amabilidad.

Felicitemos á la Junta por el éxito de la fiesta y la pedimos procure con su influencia social, la repetición de estos actos, signo de alta cultura, fomento del buen trato y delicias de la sociedad.

Reunión tan agradable se prolongó hasta hora avanzada de la madrugada.

Terminó todo con una nota simpática y espontánea del elemento joven; una excursión matinal al histórico castillo, organizada para obsequiar á la juventud forastera, que tanto nos había honrado con su presencia.

Temperaturas de la semana

Días	Máximas	Mínimas	Diferencia
Domingo 11	28°	14°	
Lunes 12	30°	13°	+2°
Martes 13	26°	8°	-4°
Miércoles 14	27°	8°	+1°
Jueves 15	29°	10°	+2°
Viernes 16	28°	11°	+1°
Sábado 17	29°	15°	+1°

¿Por qué se dice "un canard"?

El origen de la palabra *canard* (que significa pato), aplicada á los infundios periodísticos, lo ha explicado un periódico de Munich de esta manera. Había en Bruselas un académico llamado Cornelissen, á quien la prensa había puesto en ridículo.

Para vengarse el académico, resolvió comunicar á un periódico sus observaciones acerca de los patos domésticos.

«Encerré—decía Cornelissen en su Memoria— veinte en una habitación.

El primer día, uno de los patos cautivos fué devorado por sus diez y nueve compañeros, con plumas, patas y pico.

El segundo día corrió la misma suerte un segundo volátil; el tercer día otro, y así hasta que sólo quedó uno, que de este modo, al cabo de diez y nueve días, se había engullido á sus diez y nueve compañeros.»

Este ejemplo de voracidad impresionó de tal

modo á la prensa, que la noticia, pasando de uno en otro, dió la vuelta á todos los periódicos de Europa, con gran satisfacción de M. Cornelissen.

No se hablaba más que de eso, cuando un periódico americano reprodujo la historia embellecida y adornada según el gusto de los lectores de aquel país.

Para realizar la aventura, el periódico aseguraba que al hacer la autopsia al último pato, se había podido comprobar que era dispéptico y, caso raro entre los de su especie, de poco apetito.

Desde entonces se llama *canard* á las noticias falsas que la prensa inventa ó acoge.

(De Las Luchas del Periodismo).

Noticias

Hemos tenido el gusto de saludar durante estas fiestas á nuestros queridos amigos, D. Francisco Alonso Rojo, con su joven esposa Esperanza Lozano y su simpática hermana política Pilar Lozano; al digno médico de Langa de Duero, don Emiliano Palomo, con toda su familia; al conocido comerciante de Sepúlveda, D. Hilario Gozals de Dios, con su joven y linda hija Paquita; al industrial conocidísimo de Cuéllar, D. Cipriano Velasco, con sus tres bellas hijas: Purificación, Adoración y Asunción, y otros muchos que sentimos no recordar.

En automóvil ha hecho una excursión el joven sportman y distinguido amigo nuestro Angel Manglano, desde Avila á esta población, donde ha permanecido nnas horas, regresando otra vez al punto de origen.

De regreso de Baños, se encuentra entre nosotros el ilustrado médico, capitán de Sanidad Militar, D. Mariano Escribano, con su simpática esposa y familia.

Ha salido para Sepúlveda, donde pasará una temporada, la señora de nuestro querido amigo, médico de Encinas de Esgueva, D. Aurelio Escribano, Delfina Gozals.

Como aquí.—El Ayuntamiento de Medina del Campo, ha habierto un concurso entre Doctores ó Licenciados en Ciencias ó en Filosofía y Letras, para la creación de un colegio de segunda enseñanza, con la subvención de tres mil pesetas anuales y demás condiciones que se expresan en el pliego.

Sin comentarios.

LA COSECHA ACTUAL EN LOS ESTADOS UNIDOS

El secretario del departamento de Agricultura ha enviado á los periodistas una nota oficiosa.

En ella dice que la cosecha de este año en los Estados Unidos sobrepasa las de todos los años anteriores.

Los agricultores no tienen sitio donde almacenarla.

Vale, en todos los estados de la Unión Americana, nueve mil millones de duros, si es vendida á los precios corrientes.

El secretario del departamento de Agricultura dice que el coste de la vida bajará el invierno próximo en toda América.

LAS PAÓXIMAS FERIAS DE VALLADOLID

El día 12 celebró sesión la Comisión organizadora de la Exposición de Pintura, Escultura y Fotografía, bajo la presidencia del de la Comisión de festejos, D. Angel Monedo.

Aprobóse el reglamento de la Exposición y se dió cuenta de varias cartas, ofreciendo cantidades en metálico para premios.

Van siendo muy aceptados en el Uruguay los vinos españoles, principalmente los procedentes de la Rioja y Navarra.

La Cámara de Comercio de Valladolid ha acordado establecer delegaciones de este organismo en los pueblos que dentro de la provincia tienen mayor importancia industrial y mercantil.

En Valbuena de Duero, ha sido pedida la mano de la simpática señorita Anunciación Martínez Moro, hija del que fué ilustrado profesor de instrucción primaria, D. Santiago Martínez Maroto, para el joven médico D. Eloy Rueda, sobrino de nuestro amigo D. Prisco Pinilla, titular de dicho pueblo.

La boda se celebrará muy en breve.

CERTAMEN PERIODISTICO PARA 1912

Hemos recibido el Programa del Certamen Periodístico para 1912, quinto de los organizados por la Sección de Propaganda de Seminario de Sevilla.

Pueden tomar parte en este Certamen todos y solos los alumnos matriculados en alguno de los Seminarios españoles en el curso de 1911 á 1912; y mandar uno ó más trabajos á cada tema.

El programa se envía gratis á todo el que lo pide al Director de «Ora et Labora», Seminario de Sevilla.

FIESTAS EN ROA

Se han celebrado en Roa las fiestas de San Roque con el programa acostumbrado. En la función religiosa la oración sagrada estuvo á cargo del párroco D. Agustín Zuloaga. Los días 15 y 16 se celebraron las corridas, con dos toros de muerte en cada una: *Seisdedos* y su cuadrilla se portaron bien en sus faenas. Un vecino de la villa fué cogido por el toro, sufriendo una herida grave por debajo de la barba. La banda de música que recientemente se ha formado en aquella población amenizó las funciones.

Nota curiosa: durante el baile del Casino, todos los sombreros de los jóvenes desaparecieron.

En Riaza ha fallecido, víctima de rápida enfermedad, la señora de nuestro querido amigo don Cosme Sanz, por cuya razón su hijo don Jesús Sanz tuvo que salir rápidamente para aquel pueblo.

Reciban los dos nuestro más sentido pésame.

Con dirección á Vadocondes y el Burgo de Osma ha salido de esta población D. Sinforosa de la Villa, acompañados de sus sobrinos Manuel, Pedro y Rosita Pérez de la Villa, después de haber pasado aquí una larga temporada.

En la mañana del martes 13, se inició un formidable fuego en unas casas de la calle Derecha al Salvador; de las que son propietarios Patricio Bernabé y Toribio Arague; gracias á la oportuna intervención de las autoridades y del público en general no llegó á tomar las proporciones que en un principio se temieron, quedando reducidos los daños á la destrucción de parte de los respectivos tejados.

Las bombas funcionaron á medias, y si el Ayuntamiento organizase un poco el servicio de incendios, podría sacarse gran fruto de la buena voluntad que en nuestro pueblo existe para auxiliarse los unos á los otros, en casos como este.

EL MODERNO

Tejidos del Reino y extranjeros. Gran surtido en lanería, pañería y todo lo concerniente al gremio, con especialidad en corsés y ropas blancas para señoras y niños.

Julio Vázquez Alonso

CALLE DE SAN MIGUEL, NUM. 12

PEÑAFIEL

OJO.—Fijarse en el escaparate de este nuevo y acreditado establecimiento.

Valladolid.—Imp. de A. Rodríguez.

Sección de Anuncios

Almacenes de Ferretería, Hierros, Carbones, Camas y Muebles

VICTORINO ESTEBAN

¿Queréis saber donde hay más surtido y mejores condiciones para comprar estos artículos?

Pues visitad dichos Almacenes y allí encontrareis de todo lo concerniente al ramo, y especialmente gran variación de Cocinas Económicas para uso de carbón y leña de los más acreditados fabricantes, al mismo tiempo os facilita la verdadera instalación de las mismas, por medio del modelo especial de su propiedad.

Para los que no pueden comprar Cocinas, tengo los acreditados Fuelles Castillo de Peñafiel con mi nombre, para mayor garantía de su resultado. Venta por mayor y menor del acreditado Carburo de Calcio marca Faro de Sagago.

VICTORINO ESTEBAN

Portales Plaza Mayor (Frente a la Iglesia).--PEÑAFIEL

¡¡Enfermos del ESTÓMAGO!!

si queréis curaros tomad

Estomacal "NEUTROL" SANZ

CAJA, 2'50

Venta en Farmacias y Droguerías

Farmacia de Jacinto Sanz Pasalodos.—VALLADOLID
y en PEÑAFIEL en la Farmacia de PEDRO DE LA VILLA

LOS MEJORES del MUNDO, CHOCOLATES de Joaquín Orús (Zaragoza)

Marca escudo de la Virgen del Carmen.

Fábrica modelo movida por electricidad. La de más producción de Aragón. La única que elabora sus chocolates á la vista del público y prueba así que no hay otro más rico ni mejor elaborado.

DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA LA VENTA:

Sres. Don José Valiente é Hijo

Para vestir con elegancia y economía

GREGORIO HERNÁNDEZ

Boulevard, 29 y Constitución, 7. -Valladolid

GRAN MEDALLA DE ORO: EXPOSICIÓN 1906

Maquinaria Agrícola é Industrial y Oficinas Técnicas

Garteiz, Hermanos Yermo y Compañía

BILBAO-VALLADOLID

Maquinaria agrícola de todas clases.

Sembradoras Hoosier-Garteiz

Aventadoras, Cribas, Arados, Gradas, Rodillos, Cultivadores, Arrobaderas, Cortapajas, Trituradores, Bombas y Molinos de viento, Prensas para paja heno, etc.

Segadoras, Guadañadoras, Rastrillos y afiladoras Mc. Cormick—Trilladoras á vapor de todos los tipos.

PRESAS Y PISADORAS PARA UVA.—MAQUINARIA INDUSTRIAL

Catálogos y presupuestos á quien los soliciten

Valladolid:

Avenida de Alfonso XIII, 8 y 9

DEPÓSITO EN RIOSECO:

Calle Ancha, número 1.



No bebas más;
este vicio no es más que
nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras.

Los esclavos de la bebida pueden ser librados de éste vicio, aun contra su voluntad.

Una cura inofensiva llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos ó bebidas, sin conocimiento del interperante.

MUESTRA GRATUITA. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia ó entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escriba hoy COZA POWDER CO., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser tambien obtenido en todas las farmacias y si Vd. se presenta á uno de los depósitos al pié indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, pero desea escribir para adquirir la muestra gratuita, dirijase directamente á

COZA POWDER CO. 76 Wardour Street, Londres

Depósitos:
Peñafiel, Pedro de la Villa, Farmacia

Bazar Medico-Quirúrgico y Óptico DE CALIXTO SERRANO, Sucesor del Dr. Berceo

8, Libertad, VALLADOLID Libertad, 8

LA CASA MAS ANTIGUA DE CASTILLA LA VIEJA FUNDADA EN EL AÑO 1855

PROVEEDOR DE LA FACULTAD DE MEDICINA,
HOSPITALES, CASA SOCORRO, ETC.

Única con gabinete ortopédico para la consulta gratuita y colocación de aparatos, bajo Dirección facultativa. De once y media á una y de siete y media á nueve noche.

Libertad, 8.—CALIXTO SERRANO, Sucesor del Dr. Berceo.—Valladolid

PRECIOS ECONÓMICOS

GRAN SURTIDO EN BRAGUEROS SEÉLEY'S

LA PERLA DEL CASTELLAR

Aguas, sales y comprimidos purgantes

SON LOS MÁS CÓMODOS
EFICACES Y ECONÓMICOS
DE TODOS LOS CONOCIDOS

ANALIZADO POR EL DR. S. RAMÓN Y CAJAL

Oficinas: Silva, 34.—MARI

De venta en FARMACIAS Y DROGUERIAS

En Peñafiel, FARMACIA DE PEDRO DE LA VILLA

Adolfo Moral Alvarez, Guarnicionero

Gran surtido de arreos para carros de varas y violín. Colleras de labranza Toldos á la Valenciana y del pais blancos y embreados.

Esterajos y aperos de labranza, sillas nuevas y á medio uso.

CALLE DERECHA AL COSO, NÚM. 9.—PLAZUELA DE D. MATÍAS

PEÑAFIEL

Neurastenia, Anemia y Debilidad general

SU CURACION CON EL

MIOGENOL del Dr. M. Caldeiro

SALUD-FUERZA-VIGOR

Tónico reconstituyente á base de Nucleosógeno y Renal. Remedio soberano para el AGOTAMIENTO DE LOS NERVIOS, CONVALESCENCIAS, ENFLAQUECIMIENTO, ANEMIA, TISIS, INSOMNIOS, PARALISIS, VERTIGOS, TRABAJOS ANORMALES, etc.

El MIOGENOL se abre paso por sus propios méritos y es recetado por los médicos más eminentes del mundo.

Los maravillosos efectos que el MIOGENOL produce en el organismo, le han reservado un lugar preeminente en el rango de los medicamentos consagrados á restaurar la energía y la fuerza vital.

Entre los medicamentos de su especie, el MIOGENOL es el que reporta mayores beneficios, por ser un fortificante seguro y eficaz, que igualmente opera en los jóvenes que en los ancianos.—El MIOGENOL no ataca los órganos digestivos, sino por el contrario, es un gran estimulante.

El MIOGENOL tonifica. El MIOGENOL fortifica. El MIOGENOL evita la inflamación de las piernas. El MIOGENOL evita los vértigos y mareos.

De venta en las Farmacias y Droguerías, Depósito en PEÑAFIEL Farmacia de D. PEDRO DE LA VILLA

