

LA VOZ DE PEÑAFIEL

CORRESPONDENCIA LITERARIA

al Director

D. Angel Barroso

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

La Correspondencia Administrativa

al Redactor Administrador

D. Enrique de la Villa

AÑO X, NÚM. 480

Peñafiel, 12 de Noviembre de 1915

REDACCIÓN

Plazuela de San Miguel (Reoyo), n.º 21, pta.

Despierta, agricultor

Mentira parece que hallándonos en pleno siglo XX, aún existan agricultores rutinarios, retrógados, ignorantes, y supersticiosos (así se pueden calificar) un número tan considerable para la realización de operaciones agrícolas. Para lograr el exterminio de estas perniciosas creencias, ilusorias, creo que el remedio más adecuado y eficaz sería que, en cada municipio hubiera un campo de experiencias, en el cual, se vería de una manera palpable, que muchas teorías que sostienen un sin número de agricultores son falsas y reprobables.

¡Qué curioso, bonito es oír hablar á un agricultor cuando dice he probado esto y me ha dado buen resultado!

Aquel hombre habla con pruebas de convicción y no por rutina, que por desgracia es en la forma que se hace con más frecuencia.

Considero que dentro la humanidad, y sobre todo dentro los agricultores, se procede en dos formas: los unos «hacen lo que saben», y los otros «saben lo que hacen», creo que es mucho más aceptable «saber» lo que se hace. La mayor parte de nuestros agricultores se concretan en sostener y conservar las tradiciones de sus ante-pasados, sin haberse dignado hacer alguna prueba, ó bien algún estudio práctico, para ver si haciéndolo así los llevaba por el camino de la realidad.

Yo en diferentes ocasiones he tenido el gusto de ejecutar algunas pruebas, habiéndome convencido ser completamente falsas las teorías que, algunos agricultores, sostienen con toda tenacidad.

He sembrado semillas en días «malos» (según los rutinarios) y puedo asegurar que he obtenido el mismo resultado que en los «buenos» que aquellos así los consideran; para convencerse, lo más positivo es probarlo.

He leído repetidas veces revistas agrícolas, y jamás he visto que hagan mención alguna á los agricultores, que al pasar la luna por sus distintas fases se abstengan de efectuar ninguna operación, únicamente he leído que los días nublados, son poco á propósito para hacer el trasiego de vinos.

Uno de los en que repugnan más en realidad alguna operación los rutinarios, es el viernes: este día, parece ser fatal, y no se por qué, ni en qué se fijan.

Estoy convencido que se encontraría individuo que aún cuando se juntasen todos los hombres más expertos en materias agrícolas, no les darían á entender trasegar vino en el viernes, considerando que todo el líquido que sacaría en dicho día, tornaría malo; yo he verificado esta operación repetidas veces precisamente en viernes y no ha variado la calidad. ¡Hay que despertar, Agricultores! vivir dentro la realidad y no en la oscuridad, no olvidando aquel adagio catalán que dice: «pagés lluner no ompla la bota ni'l graner».

José Cuix Claramunt.

Preparación de envases de cemento para el vino

Para poner en condiciones de recibir mostos ó vinos á los envases ó recipientes de cemento ó que tengan sus paredes revestidas ó enlucidas de este material ó análogos es preciso someterlos previamente á una preparación destinada á evitar que los

ácidos del vino ó mosto puedan atacar dichas paredes con el consiguiente perjuicio para los líquidos; esta preparación puede verificarse, ya silicando, de la siguiente manera, la superficie interna de los envases:

1.ª *Silicación*.—Se practica pintando perfectamente las paredes con una solución de silicato de potasa al 25 por 100, se repite dos veces la misma operación con una disolución al 50 por 100 (después de haber dejado secar las paredes durante varios días) y, por último, se lava bien con agua clara.

2.ª *Acidificación*.—Se practica lavando primero las paredes con agua clara y luego se las pinta perfectamente con una solución de ácido tártrico al 25 por 100, se repite dos veces la misma operación y, una vez seco todo, se llenan los envases de agua pura no vaciándolos hasta pasados varios días.



EL SEÑOR

Don Miguel Jiménez Vitoria

HA FALLECIDO EN ESTA VILLA

el día 7 de Noviembre de 1915, á los 66 años de edad

= R. I. P. =

Su hermano D. Ramón Jiménez; sobrinos y demás parientes,

Ruegan á sus amigos le encomienden á Dios en sus oraciones.

Peñafiel, 10 de Noviembre de 1915.

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

VINIFICACIÓN DE UVAS MILDIOSADAS

Hemos visto que el «mildew» ha causado este año enormes estragos en casi todas las regiones de España y del extranjero, y no será exagerado calcular la pérdida de más de un tercio de la cosecha mundial de vino.

Algunos viticultores han conseguido salvar una parte y hasta dos tercios de fruto á costa de repetidos y cuidadosos tratamientos cúpricos, pero lo que no conseguirá salvar, á buen seguro, es la calidad de la uva, lo que traerá consigo mostos defectuosos que obligarán al viticultor á tratar la vendimia con correcciones y cuidados especiales.

Es bien sabido que el ataque de «mildew» en las viñas se traduce por un empobrecimiento de azúcar en el fruto y por un exceso de acidez total y de materia azoada, lo que constituye un medio muy propicio para el desarrollo de las enfermedades microbianas en el mosto. Un mosto así produce vinos muy mediocres, con escasa graduación alcohólica, lo que constituye un excelente medio de cultivo para todos los agentes de la flora microbiana.

Precise, pues, tratar las lagaradas antes de la fermentación, porque los vinos, después de hechos, no se curan de estos defectos ni mejoran de paladar, ocasionándose con ello pérdidas muy sensibles.

Los medios á emplear en estos casos pueden ser simultáneamente mecánicos y químicos, ó solamente químicos. En el primer caso está el encubado corto y la selección de la uva, y en el segundo, la adición de antisépticos como elementos mejoradores de las uvas enfermas, los cuales ponen á los mostos en condiciones favorables de fermentación.

Decimos que la lagarada debe ser poco demorada, porque las materias azoadas, útiles al desarrollo de los microorganismos de las enfermedades, están siempre en cantidad considerable en las uvas enfermas, por lo que debe emplearse un fermento abundante ó una levadura enérgica, para que la fermentación corra desahogada y los elementos azoados desaparezcan.

Si ordinariamente conviene el *descube* tan pronto como la parte sólida de la vendimia ha cedido á la líquida todas aquellas sustancias colorantes y tánicas que se consideran necesarias para el buen vino, en años como este, de fruto defectuoso, es de necesidad precipitar la separación del líquido de las heces tan pronto como cese la fermentación tumultuosa.

Veamos cuáles deben ser los antisépticos.

Acido sulfuroso.—El ácido sulfuroso, de antiquísimos tiempos empleado en viticultura, es el antiséptico por excelencia admitido en todas las naciones del mundo, aunque en cantidad variable (200 miligramos por litro en España y poco más ó menos en los demás países de Europa). Se puede emplear bajo tres formas: *anhídrido sulfuroso líquido comprimido*, que da al vino todo su peso de gas; *metabisulfito de potasa* y *flor de azufre quemado* ó en mechas.

El gas sulfuroso más barato es el que se produce quemando el azufre. Este gas, cuando es inyectado en el vino, pasa en poco tiempo del estado libre á situación de combinado, y entonces ya no tiene influencia sobre los fermentos; calculase que solamente 10 por 100 de la cantidad inyectada queda en estado libre, capaz de actuar como antiséptico. La dosis mortal para las levaduras parece ser 300 miligramos, y esta cantidad no es tolerada en ningún país ni tampoco la tolerarían los consumidores.

Algunos viticultores acostumbran adicionar en la vendimia el metabisulfito en cristales ó ligeramente pulverizado, echándolo simplemente en las vasijas de fermentación. Esta es una mala práctica, porque los cristales van al fondo antes que la masa reciba la acción del anhídrido sulfuroso para esterilizar los mostos eliminando los fermentos inútiles ó nocivos.

Por estas razones insistimos en que el metabisulfito debe ser empleado siempre disuelto en agua. Un litro de agua caliente á 50 ó 60º puede disolver 200 gramos de esta sal para tratar 15 ó 20 hectolitros de vino.

El metabisulfito, en contacto con los ácidos naturales de los vinos, se descompone y forma con el ácido tártrico sales correspondientes, dejando en libertad el gas sulfuroso, que forma un cuerpo absorbente de la mayor parte del gas producido. Las sales de potasa se depositan, repetimos, en forma de bitartrato de potasa.

El metabisulfito, para ser eficaz en viticultura, debe ser extraído del azufre puro bien cristalizado, de una graduación media de 55 á 58 por 100 de anhídrido sulfuroso, *sin sales arsenicales* de acción altamente corrosiva.

Los metabisulfitos del comercio son generalmente obtenidos por el ácido sulfuroso procedente de la

combustión de pirritas, siempre ricas en arsénico, de modo que no deben ser empleados en viticultura, ya que además resultan pebres en anhídrido sulfuroso, que es precisamente lo que les da el valor enológico. Estos metabisulfitos generalmente no pasan de 40 por 100 de anhídrido sulfuroso, y algunos apenas llegan á contener 30 por 100, saliendo engañado el vinicultor si no se le cotiza casi á mitad de precio.

La dosis máxima que se debe emplear de metabisulfito de alta graduación es 20 gramos por hectolitro, que corresponden próximamente á 10 gramos de anhídrido sulfuroso.

El uso de las mechas azufradas para la manipulación de los vinos y para la desinfección de las vasijas tiene la consagración de muchos siglos. Sólo de algunos años á esta parte se ha hecho práctica corriente el empleo del metabisulfito y en la próxima vendimia, por la escasez de este producto en estado de pureza, habrá que recurrir á la combustión del azufre ó á las mechas azufradas perfeccionadas, ó bien á las que ofrece el comercio preparadas á la violeta ó al tanino. Lo esencial es el azufre, y bueno será que los viticultores sepan que un grano de azufre quemado produce 2 gramos de ácido sulfuroso, mientras que igual cantidad de metabisulfito no cede más de medio gramo, de lo que resulta que 1 gramo de azufre quemado equivale á 4 gramos de metabisulfito.

Tanino.—El tanino es otro de los antisépticos recomendables, porque, como el ácido sulfuroso, no afecta a la salud de los consumidores y es admitido por todas las leyes higiénicas de todos los países. El tanino forma parte de los componentes del vino, y ha sido siempre un poderosísimo fortificante para evitar toda clase de alteraciones en estos líquidos.

En todos los climas y para toda clase de vinos, la adición de tanino ó de una buena preparación tánica es indicadísima, pues la mayor parte de las enfermedades, avinagramiento, amargura, grasa, enturbiamiento, ennegrecimiento, etc., son debidas á la pobreza de materias curtientes. El tanino efectúa la selección de los gérmenes, y esta selección provoca una fermentación más regular y más completa.

La clarificación de los vinos tanizados es más rápida, se limpian más de prisa por la acción insolubilizadora que posee el tanino, y los vinos pueden ser dados al consumo mucho más pronto que los que no fueron beneficiados con aquel producto.

El tanino, en fin, asegura al vino una mejor y más larga conservación, evitando toda clase de enfermedades, y en el caso de uvas mildiosadas, podridas, sucias ó escaldadas, puede decirse que es indispensable la adición de 10 á 15 gramos de tanino por hectolitro:

Hay que advertir, sin embargo, que no todos los taninos son recomendables en viticultura, pues la mayor parte de los que expende el comercio proceden del roble ó la encina, y esos no pueden producir los beneficiosos efectos que el tanino extraído de la pepita de la uva, *tanino cenopepin*, que cotizándose más caro, como es natural, es el único de eficacia comprobada en enología en estado de pureza (cristalizado) para los vinos blancos, y preparado bajo el nombre de *conservador enántico* (dos terceras partes de tanino y una tercera parte de otras sales y substancias extraídas también de la uva), para los vinos tintos finos ó de pasto.

Los preparados tánicos son perfectamente compatibles con el empleo del ácido sulfuroso.

En las líneas precedentes hemos querido demostrar la necesidad de recurrir, particularmente en este año de fruto averiado, á la adición de uno ó de los dos antisépticos más eficaces para obtener buenos vinos, pero nos falta advertir ahora que tanto la provisión de metabisulfito como la de taninos es pequeñísima para esta campaña, y no podrán ser atendidas todas las necesidades, porque las fábricas francesas, que son las que nos abastecían, están actualmente cerradas, y en filas la mayoría del personal, careciéndose también de primeras materias

para la fabricación de toda clase de productos enológicos.

Así se explica, pues, que los metabisulfitos pobres en anhídrido sulfuroso se anuncien hoy á 5 y 6 pesetas kilo, cuando en tiempo normal no han pasada de 1,50 á 2 pesetas la clase más superior. Los taninos, si bien no han variado de precio, son también escasísimos, y muchos viticultores habrán de quedarse sin poder adicionar á los mostos ni uno ni otro producto, lo cual aumentará seguramente el desastre ocasionado por las criptógamas.

X.

Refranero electoral

Del distrito al Concejo, hay mucho trecho.

El comer y el votar, todo es empezar.

Actas blancas no ofenden.

Donde menos se piensa, salta el gazapo.

Elección pasada, no mueve caciques.

Fiate de la sinceridad y no corras.

Quien tiene el padre alcalde, seguro va al escrutinio.

A río revuelto, ganancia de muñidores.

Quien hace un puchero hace ciento.

Al acta regalada, no hay que mirarle el cacique.

Quien no te conozca que te vote.

De sinceridad y de bondad, la mitad de la mitad.

Nunca falta un voto para un descosido.

Al buen interventor, con medio voto le basta.

Cuando te diesen el distrito, pon el dedito.

El muñidor propone y el cacique dispone.

Aunque el candidato se vista de seda, candidato se queda.

Cuenta con el cacique y échate á dormir.

Cada cosa en su tiempo, y las elecciones municipales en Adviento.

La venta de árboles maderables

Se observa, desde que empezó la guerra europea, á pesar de estar casi paralizada la exportación de maderas, que los bosques de pinos son solicitados con mayor insistencia que en épocas normales en la región gallega.

La guerra está destruyendo grandes extensiones de bosques que tardarán muchos años en repoblarse; por tal motivo, las maderas adquirirán sobrepuestos muy elevados y los actuales compradores obtendrán pingües ganancias.

Consideramos ventajoso para los dueños de pinares, abstenerse de vender en los actuales momentos, seguros de que podrán obtener mayores beneficios una vez pactada la paz.

Y recomendamos á los labradores que no pierdan ocasión de plantar y sembrar en los terrenos baldíos árboles maderables, convencidos de que encontrarán así otro gran elemento de riqueza, cuya cuantía es hoy difícil de predecir.

FINCAS URBANAS

Expedientes de exención temporal

La «Gaceta» ha insertado una real orden de Hacienda, que interesa conocer á los propietarios de fincas urbanas.

De conformidad con lo propuesto por la Subsecretaría de dicho ministerio y por la intervención general de Administración del Estado, se dispone que por las administraciones de contribuciones de todas las provincias del reino (salvo las vascongadas y Navarra) se abra un registro especial de los expedientes de exención temporal de fincas urbanas, cuyos términos tributen por registro fiscal de edificios y solares, en que conste la fecha en que, caso de que se concediera á cada finca la gracia de exención temporal por la subsecretaría del ministerio de Hacienda, habría de comenzar á tributar y los productos íntegro y líquido que la hayan asignado los arquitectos al servicio de la Hacienda, ó en su defecto los ayuntamientos y Juntas periciales, y llegado el momento, y previos los trámites reglamentarios, pasar los cargos á Tesorería y hacer efectivos los recibos en los plazos trimestrales, semestrales ó anuales que marcan las disposiciones vigentes, sin perjuicio de la resolución que en su día recaiga acerca de la concesión del año de exención.

LAS ELECCIONES Y LAS CAJAS RURALES

A guisa de panacea, se han recomendado por los curanderos políticos que han afligido á esta desventurada nación mil fórmulas para vigorizar el cuerpo electoral y ponerle en condiciones de cumplir los fines nobilísimos y patrióticos que en los países cultos realiza una representación nacional, elegida con las mayores garantías de independencia.

Las malas artes del caciquismo han dado en tierra con las facilidades que las leyes electorales pusieron al servicio de la libre emisión del sufragio.

Para evitar que se haga granjería del derecho electoral, se necesita elevar la cultura de todas las clases sociales y procurar que la situación económica de braceros, colonos y modestos propietarios se mejore en términos que permita sacudir la tiranía de ese feudalismo moderno, contra el que tanto se declama y al que en pocas ocasiones se combate con decisión y buenas armas.

El cacique local finge sacrificios que pocas veces se impone, pues los préstamos que tanto vociferara para ganar plaza de espléndido y caritativo llevan aparejados réditos ruinosos, y cuando facilita trigo ó cebada para la siembra el reintegro se hace siempre en condiciones muy ventajosas.

Las Cajas rurales redimirán de esa vergonzosa tutela á los menos favorecidos por la fortuna, haciendo llagar á sus manos los elementos de trabajo con muy pequeño sacrificio y sin pasar por la vergüenza de que los que explotan de una manera infame las desdichas del prójimo aparezcan como seres superiores que la Providencia destinó á realizar empresas de gran relieve moral.

En la Caja rural gozará de mayores prestigios el que en la vida de familia y en las relaciones sociales dé mejores ejemplos de civismo, laboriosidad y honradez.

Estas humanitarias instituciones acuden en alivio del necesitado sin pedirle cuenta de cómo piensa en política, pues sólo les interesa saber que su protegido tiene bien ganada la opinión pública.

Lo sucedido con los Pósitos es una enseñanza del mayor aprecio que debe siempre tenerse presente para impedir que las Cajas rurales sean manejadas por los que todo lo subordinan á las conveniencias de pandillaje electoral.

Hay que insistir cada día con mayor interés en la imprescindible necesidad de que los que forman los Consejos de las Cajas rurales sean hombres de intachable honorabilidad, pertenecientes á todas las

nes políticas, y si es posible á las distintas
nes locales.

Caja rural sería, en suma, el mejor medio de
ción electoral, si las personas cultas y de
voluntad colocasen la Institución muy por
de las pequeñas pasiones políticas y de las
luchas de campanario.

usura en el campo llevó siempre aparejado
llaje electoral ejercido con escandalosos pro-
por agentes que desconocían las disciplinas
lísticas y los cánones del patriotismo.

tando el colono y el modesto propietario
ero para cubrir sus obligaciones con el Fis-
deñer á los apremios del año agrícola, su
de acción en todos sus órdenes de la vida
mpleta, y los Parlamentos podrá decirse con
ue son representación genuína de las aspira-
del cuerpo electoral.

Francisco Rivas Moreno.

Conservación de los vinos

comercio de vinos tan desarrollado en Espa-
alcanza la elevada cifra de más de 100 mi-
valor del que en el año 1913 fué exporta-
extranjero, exige cada día mayores cuidados
competencia que están haciendo otras nacio-
el refinamiento de los mercados consumi-
por último, por las trabas que las Aduanas
eras ponen á los caldos que no van prepa-
en las debidas condiciones.

Resumen de Agricultura publica un trabajo del
cens, en el que trata de los medios para evi-
alteraciones y el enturbiamiento de los vi-
cual voy á tomar algunas conclusiones:

Caldos de los vinos sanos.—Si se trata de caldos
constituídos y sanos, las enfermedades que
de temer son la ascemia ó agrio y la *tourne*.
tra las primeras, los rellenos son bastante
para evitarlas.

Trasiegos ejecutados en el mes de Noviem-
número bastante y en días oportunos per-
la mayor parte de las veces, evitar la *tourne*
edad que todos los años estropea centenares
de hectolitros.

Vinos.—Consiste esta operación en llenar com-
ente los espacios que quedan vacíos en los
antes adicionando vino para evitar que haya
to con el aire: De esta manera no hay posi-
de que aquél se transforme en agrio.

Trasiegos.—Consiste en hacer que el vino conte-
en un recipiente pase á otro, completamente
para que de esta manera las heces no per-
ean en contacto con él.

Quando se desea que los vinos sean conservados
er dedicados á la crianza, hay que darles el
año tres trasiegos. El primero, quince ó
días después de haber sido terminada la
ia, no siendo necesario que el caldo se halle
do de completa transparencia.

Segundo trasiego debe ejecutarse cuando los
ayan sentido los primeros fríos del invierno;
nmente esta operación se pone en práctica en
de Diciembre.

Tercer trasiego hay que hacerlo poco antes
primeros calores de la primavera, ó sea á fi-
Febrero en los climas templados y en Marzo
fríos.

que el trasiego dé los resultados apeteci-
y que tener presentes ciertas condiciones.

ceptuando el primero, para los otros es nece-
procurar hacerlos cuando los vinos se hallen
do de transparencia. Si están turbios, vale
guardar algún tiempo hasta que se limpien.

que estar prevenidos contra la mala cos-
que está muy generalizada, de hacerle
en días y en horas de mal tiempo. La efica-
esta manipulación es positiva únicamente si
za cuando el barómetro señala una presión
elevada, y sobre todo si soplan vientos secos
orte.

vasijas que han de recibir los vinos habrán
completamente desinfectadas mediante la

combustión de un trozo de mecha de azufre. Suele
ser suficiente dos gramos de este cuerpo por cada
hectolitro de vino.

Desinfección de los toneles.—El procedimiento más
sencillo consiste en adoptar un recipiente cilíndrico
de bastante fondo y mediante dos ó tres alambres
que se fijan en él, se introduce en el tonel de mane-
ra que quede en suspensión en su interior. En este
tubo se coloca el azufre calculado, y se le prende
fuego, teniendo cuidado de obstruir la abertura
para que el gas desprendido no se escape.

Si los comerciantes que han de comprar vinos
para sus negocios, logran que todos los caldos
que preparan los agricultores, estuvieran comple-
tamente sanos; se evitarían muchas pérdidas que
ahora, por desgracia, se experimentan.

HISPANO.

Información Mercantil

Los agricultores están de enhorabuena, la se-
quía que desde hace cinco meses se venía pade-
ciendo ha quedado interrumpida por dos días de
abundante lluvia y ésta ha venido oportuna como
pocas veces. La sementera podía considerarse ter-
minada á excepción de aquellas tierras que por su
dureza no habían podido romper las vertederas del
arado y de las máquinas. La lluvia ha sido ge-
neral en esta región y suficiente para que la germi-
nación de los sembrados se realice en inmejorables
condiciones; pronto pues, veremos los campos cu-
biertos con su verde tapiz.

No se ha repuesto todavía el mercado de trigos
del susto que le dió el ministro de Hacienda con su
real orden rebajando los derechos del arancel.

Sin embargo se ve venir la calma. En el merca-
do de Barcelona, que es donde están en el secreto
han dado la norma pagando trigos de esta región á
muy parecidos precios que antes de darse la R. O.
citada.

La oferta en las plazas del interior ha sido estos
días copiosa y sino se han concertado operaciones
en importante escala fué debido á que los almace-
nistas pretendieron forzar la baja para no pagar á
más de 53 á 54; y ante la resistencia á ceder ha
vuelto á normalizarse sosteniéndose en el precio
que con la rebaja en las tarifas viene á nivelarse
con los anteriores á la R. O. La tendencia, á pesar
de todo, es en alza y quizá no se tardará mucho en
volver á pagar á los 60 reales. Barcelona ha hecho
esta semana operaciones á 59 reales sobre vagón
estación línea Ariza.

Tudela, ha pagado las buenas clases á 59 y has-
ta 60; en Valladolid, se sostiene con buena entrada
á 59 y 1/2 al detall, en grandes partidas precio re-
servado. Medina, pagó á 58, y Olmedo, la Nava y
Tordesillas, á 57 y 1/2.

Centeno, firme Valladolid y Medina, al detall,
á 45; en partidas á 56; y ofrecen á 57; en los demás
mercados, 53 y 54.

Cebada, estacionada á 25 y 26; avena, á 19; ye-
ros, 36.

Nuestro Mercado

Se ha repuesto á los precios normales, á pesar
de que tenemos la rémora de la fábrica «La Pilar»
que constantemente labora por la baja. Los labra-
dores ocupados en la sementera no acuden al merca-
do. Se ha pagado á 58 reales el trigo; á 43 el cen-
teno; cebada, á 28; yeros, á 35; avena, á 19; muelas,
á 34; garbanzos, de 120 á 240.

VINOS

Apenas se hacen ventas; de añejo sale algo á
23 reales.

Noticias

Ha fallecido en Valladolid la señorita Candelas
Estirado Benito, hermana de nuestros buenos ami-
gos doña Carmen y don Canuto Capdevila, á quie-
nes acompañamos en su gran pena y ofrecemos
nuestras oraciones por el eterno descanso de su
alma.

Se anuncia vacante la plaza de inspector muni-
cipal de Higiene y Sanidad pecuaria del pueblo de

Campaspero, con el sueldo anual de 365 pesetas,
satisfechas de los fondos municipales por trimestres
vencidos.

PRÓRROGA DE PLAZO

1.º Se concede prórroga hasta el 30 del presen-
te mes como último y definitivo plazo para que los
individuos acogidos á los beneficios del capítulo 20
de la Ley, pertenecientes á los reemplazos de 1912
y 1913, puedan efectuar el abono del segundo y
tercer plazo de su cuota.

2.º En el mismo plazo pueden ingresar el se-
gundo de su cuota los individuos del reemplazo de
1914 que no lo hubien efectuado.

FERIA DE SAN EUGENIO

Los días 15, 16, 17 y 18, se celebrarán en esta
villa las tradicionales y convezudas ferias de San
Eugenio.

Durante ellas, la banda popular *La Lira* ameni-
zará con conciertos y bailes en la Plaza Mayor por
la mañana; por la tarde, en la glorieta del mercado
viejo, también habrá bailes de dulzaina por afama-
dos maestros en el arte.

En el teatro actuará una aplaudida compañía
de declamación y canto, con un selecto repertorio.

Funciones de cinematógrafo, y en los casinos
animadas veladas musicales.

El ferial de ganados, libre de puesto.

Ha fallecido en esta villa el señor don Miguel
Jiménez Vitoria, persona muy apreciada por sus
excelentes prendas personales.

A su hermano don Ramón Jiménez y sobrinos,
hacemos presente nuestro pésame.

Según datos de aforo efectuado en las bodegas,
han resultado aproximadamente de 19 á 20.000
cántaros de nuevo, y de 7 á 8.000 de añejo; en el
número próximo, daremos el estado detallado.

CONCEJALES

Han sido elegidos concejales, según el artículo
29, los señores:

Don Enrique de la Villa y de la Torre, inde-
pendiente.

Don Constantino Alvarez Morales, conservador.

— Benigno Velasco Novo, liberal.

— Robustiano Díez Esteban, —

— Antioco Chicote Alonso, —

— Eustasio Sanz García, —

CONCEJALES QUE QUEDAN

Don Cecilio Bocos Casado, conservador.

— Javier Mínguez López de Rivera, liberal.

— Manuel Lagunero Burgueño, conservador.

— Faustino García Molinero, liberal.

— Félix Sancho Olmos, —

— Daniel Conzález y González. —

EL MODERNO

Tejidos del Reino y Extranjeros. Gran surtido
en lanería, pañería y todo lo concerniente al gre-
mio, 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 acre-
ditado establecimiento.

MANTECADAS DE ASTORGA.—Recientes to-
dos los días; se venden á peseta la docena. El con-
serje del Círculo de la Amistad, Cándido Martín.

Venta.—Se hace en buenas condiciones, de la
casa Fonda del Comercio, que fué de Elías de Do-
mingo. Para tratar de las condiciones, con su dueño
Teófilo de Domingo.

Valladolid.—Imp. de A. Rodríguez.

Sección de Anuncios

Droguería de la Villa

— PLAZA MAYOR —

Visitadla y compraréis barato los artículos que á continuación se detallan y muchos más, propios del ramo de Droguería

Perfumería

Jabones de Heno de Pravia.—Flores del Campo.—Glicerina.—De las Flores.—Femina.—Eterno.—Gomoso y otros muchos.

Esencias sueltas y en frasquitos muy bonitos y caprichosos.

Polvos.—Colonias.—Cosméticos.—Estuches de Perfumería.—Petróleo Gal.—Cremas, etc.

Pinturas y Barnices

Colores.—Purpurinas.—Esmaltes.—Pinturas preparadas.—Barnices.—Aceites de linazas.—Brochas.—Pinceles.—Paletinas.—Muropén.—Colas, etc.

Semillas

Superiores y seleccionadas de Hortalizas, Sandía, Melón, Alfalfa, Remolacha forrajera, etc.

Droguería

Azufres.—Sulfato de cobre.—Sulfato de hierro.—Rafia.—Productos para la tintorería.—Anilinas.—Algodones.—Gasas.—Productos anticriptogámicos para la agricultura.—Fuelles de azufrar, etc.

Específicos nacionales y extranjeros.—aparatos ortopédicos.

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

Extensos Talleres de Sastrería

GREGORIO HERNÁNDEZ

La mejor surtida y económica
—Acera, 29.—VALLADOLID—

Maquinaria Agrícola é Industrial y Oficinas Técnicas Garteiz, Hermanos Yermo y Compañía

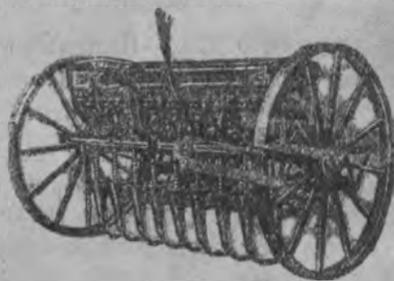
BILBAO VALLADOLID

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.



—PRENSAS Y PISADORAS PARA UVA.—MAQUINARIA INDUSTRIAL
Catálogos y pesupuestos á quien los soliciten

Valladolid:

Avenida de Alfonso XIII, 8 y 9

DEPÓSITO EN RIOSECO:

Calle de la Iglesia, número 1.

Almacenes de Ferretería, Hierros, Carbones, Camas y Muelles

DE

VICTORINO ESTEBAN

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

Pues visitad dichos Almacenes y allí encontraréis de todo lo conveniente 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 de un modelo especial de su propiedad.

Para los que no pueden comprar Cocinas, tengo los acreditados Fuelles de Castillo de Peñafiel con mi nombre, para mayor garantía de su resultado.

Venta por mayor y menor del acreditado Carburo de Calcio para el Faro de Sastargo.

VICTORINO ESTEBAN

Portales Plaza Mayor (Frente á la Iglesia).—PEÑAFIEL

Novedad

La Zurcidora Mecánica

Con este aparato hasta un niño puede rápidamente y sin igual perfección zurcir y remendar medias, calcetines y tejido de todas clases, sea algodón, lana, seda ó hilo.

No debe faltar en ninguna familia

Su manejo es sencillo y de efecto sorprendente. Cada zurcidora mecánica va acompañada de las instrucciones precisas para su funcionamiento. Se vende libre de gastos previo envío de DIEZ PESETAS por giro postal y mutuo. No hay catálogos.

MAXIMO SCHNEIDER

Paseo de Gracia, 97.—BARCELONA