

# LA RIOJA

REDACCION Y ADMINISTRACION

Calle de la Imprenta, 9, bajos

Apartado en Correos, núm 29

No se devuelven los originales aunque no se inserten. Anuncios a precios convencionales. Remitidos a una peseta línea.

DIARIO IMPARCIAL DE LA MAÑANA  
Fundadores don Facundo y don Francisco Martínez Zaporta

Número atado, 10 céntimos

## PRECIOS DE SUSCRIPCION

EN LOGROÑO, una peseta al mes.  
FUERA DE LA CAPITAL, trimestre adelantado 3 pesetas  
trimestre vencido o por comisionado, 3 pesetas 25 céntimos.  
EXTRANJERO, 3 pesetas trimestre.  
Se considera que continúa suscripto al periódico todo  
abonado que no devuelva a la Administración los números  
una vez terminada la suscripción.

Número suelto, 5 céntimos

CAPITAL 1.000.000 de pts.  
Cuentas corrientes a la vista... 2 por 100 anual.  
Imposiciones a seis meses... 3 por 100 anual.  
Idem a doce... 3 y 1/2.  
Idem a mayor plazo... 4 por 100.

CAJA DE AHORROS 3 POR 100 ANUAL.

MUEBLES DE TODAS CLASES, PRECIOS Y ESTILOS  
Nuestra Cámara Riojana, Postales, 20, Logroña.

CLINICA PEREDA  
Cajó la dirección de...  
Exalumno de la Clínica de Burdeos y Pau...  
ANTONIO ANTA  
Frente al Ayuntamiento

BETI-JAI  
HOY, 25, ACONTECIMIENTOS CINEMATOGRAFICOS  
A LAS 7:10 Y A LAS DIEZ DE LA NOCHE  
Se proyectará en el centro, o sea donde costumbre, la joya cinematográfica de gran aparato, lujosa presentación y de riquísimos detalles, titulada

Sofía de Kravonia  
Interpretada por la eminente actriz DIANA KARREN  
Se completará el programa con cintas de actualidad y cómicas.  
La calefacción funcionará desde primera hora.  
Precios, incluidos los impuestos

GRANDES BAILES  
HOY Y MAÑANA, DE TRES A SEIS Y MEDIA  
AMENIZADOS POR DOS BANDAS DE MUSICA  
En cuanto una termine de tocar, la otra empezará.  
MAÑANA, «LA SANTA», Y REGALOS EN EL BAILE  
Precios, incluidos los impuestos.

## AYUNTAMIENTO

Fue presidida la sesión ordinaria de ayer por el alcalde señor De León y a la misma concurrieron los señores señores Garrigosa, Martínez Sáenz, Marín, Cillero, Bergasa, Francés, Lajusticia, Sáenz de Valluerza, Turrientes, Castellanos, Calvo e Iniguez.  
Se lee y aprueba el acta de la sesión anterior.

### Cortesias

El Consejo provincial de Agricultura y Ganadería participa su consagración y hace los ofrecimientos de rigor, acordándose corresponder a los mismos y dar las gracias.

### Una renuncia

El veterinario municipal don Donato Goyo la hace del servicio de tener al ganado del Municipio, por sentir perjudicado con la retribución que para ello le tiene asignada el Ayuntamiento.

### Sobre un abono

Solicita en razonada instancia el oficial primero de Secretaría el sea abonada la diferencia entre su sueldo como tal y el contador, durante el tiempo que ejerció este cargo interinamente.  
Propone que esa diferencia le sea abonada del presupuesto extraordinario que ha de formarse después de verificada la inspección de la contabilidad municipal.  
Entiende al alcalde que la petición no puede ser más justa y cree debe acordarse a lo solicitado. Así se acuerda.

### La reclamación Marín

Salvo del salón los señores alcalde y Marín, y ocupa la Presidencia el concejal de más votos, que resultó ser el señor Cillero, por no haber en la sala tenientes de alcalde.  
Se da lectura al informe que, en cumplimiento del acuerdo del Ayuntamiento, ha dado el letrado don Luis G. del Moral, en la reclamación de 291'75 pesetas formulada por el señor Marín, y que ya se ha conocido de nuestros lectores.  
Dicho abogado opina que procede el abono de dicha cantidad por sus consideraciones que expone.  
El señor Sáenz de Valluerza se opone a que la opinión del letrado coincida con la de la Comisión de Hacienda que informó primeramente, y espera que por unanimidad sea el asunto aprobado, a lo que se refiere el señor Bergasa.

## La protesta de un pasivo

Al señor ministro de Hacienda  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...

## Como y cuando podemos curar los vinos manñitizados?

Es este, punto que atrae a muchos viticultores.  
Una buena parte de éstos no quieren o no pueden, por escasez de conocimientos, entender esta simple y conocida verdad: es más fácil prevenir que curar las enfermedades.  
La fermentación manñítica se previene fácilmente, como se ha dicho, impidiendo científicamente su desarrollo conduciendo bien la fermentación alcohólica.  
Es a veces difícil, bastante discutible en los éxitos, imposible en muchos casos graves, la cura de esta alteración del vino.  
Sentado esto, podemos examinar qué remedios deben emplearse en el arreglo de los vinos agri-dulces.  
Digamos en primer término que el paso del vino por el enotermio (pasteurizador) es el medio más indicado para librar al vino manñitizado de las bacterias de la enfermedad. El calor mata estos microscópicos seres y asegura la imposibilidad de que prosiga la fermentación anormal.  
Pero esto no basta. Es preciso pensar en hacer desaparecer o al menos atenuar o enmascarar el sabor agri-dulce.  
Voremos en seguida cuales son los medios más indicados para alcanzar resultados satisfactorios.  
Si, como sucede desgraciadamente, el enotermio es un aparato costoso y por consiguiente raro en la mayoría de las bodegas, es necesario impedir que los gérmenes de la enfermedad continúen multiplicándose en perjuicio del vino, por otros medios. Una vez más, el anhídrido sulfuroso, bajo la forma de metabisulfito de potasa (10 a 15 gramos por hectolitro), añadido al vino, paraliza la acción de las bacterias y permite curar el vino.  
Una filtración hecha con las debidas normas, esencialmente con un buen filtro, o una enérgica clarificación con tierra de Lebrija, o una y otra operación combinadas, tienen por efecto separar al vino de las bacterias de la enfermedad.  
Se completa el tratamiento haciendo fermentar el vino con orugas bien, sanas, añadiendo si es posible fermentos seleccionados en plena actividad.  
De este modo puede obtenerse un vino bastante aceptable comercialmente, siempre que la enfermedad sea reconocida y curada a tiempo.  
Recordemos, no obstante, que es fácil prevenir esta grave alteración de los vinos con la fermentación regular, bien conducida, con metabisulfito y pie de vendimia, y que es difícil una cura perfecta.

## La protesta de un pasivo

Al señor ministro de Hacienda  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...

## Como y cuando podemos curar los vinos manñitizados?

Es este, punto que atrae a muchos viticultores.  
Una buena parte de éstos no quieren o no pueden, por escasez de conocimientos, entender esta simple y conocida verdad: es más fácil prevenir que curar las enfermedades.  
La fermentación manñítica se previene fácilmente, como se ha dicho, impidiendo científicamente su desarrollo conduciendo bien la fermentación alcohólica.  
Es a veces difícil, bastante discutible en los éxitos, imposible en muchos casos graves, la cura de esta alteración del vino.  
Sentado esto, podemos examinar qué remedios deben emplearse en el arreglo de los vinos agri-dulces.  
Digamos en primer término que el paso del vino por el enotermio (pasteurizador) es el medio más indicado para librar al vino manñitizado de las bacterias de la enfermedad. El calor mata estos microscópicos seres y asegura la imposibilidad de que prosiga la fermentación anormal.  
Pero esto no basta. Es preciso pensar en hacer desaparecer o al menos atenuar o enmascarar el sabor agri-dulce.  
Voremos en seguida cuales son los medios más indicados para alcanzar resultados satisfactorios.  
Si, como sucede desgraciadamente, el enotermio es un aparato costoso y por consiguiente raro en la mayoría de las bodegas, es necesario impedir que los gérmenes de la enfermedad continúen multiplicándose en perjuicio del vino, por otros medios. Una vez más, el anhídrido sulfuroso, bajo la forma de metabisulfito de potasa (10 a 15 gramos por hectolitro), añadido al vino, paraliza la acción de las bacterias y permite curar el vino.  
Una filtración hecha con las debidas normas, esencialmente con un buen filtro, o una enérgica clarificación con tierra de Lebrija, o una y otra operación combinadas, tienen por efecto separar al vino de las bacterias de la enfermedad.  
Se completa el tratamiento haciendo fermentar el vino con orugas bien, sanas, añadiendo si es posible fermentos seleccionados en plena actividad.  
De este modo puede obtenerse un vino bastante aceptable comercialmente, siempre que la enfermedad sea reconocida y curada a tiempo.  
Recordemos, no obstante, que es fácil prevenir esta grave alteración de los vinos con la fermentación regular, bien conducida, con metabisulfito y pie de vendimia, y que es difícil una cura perfecta.

## DE VINIFICACION

### VINOS CON SABOR AGRI-DULCE

Abundan bastante este año los vinos en que se encuentra el característico sabor agri-dulce.  
Este sabor obedece a una verdadera alteración del caldo, producida por microorganismos especiales, bien conocidos por los profesionales técnicos, por su forma cilíndrica, redondeada en las extremidades y por su particular manera de agruparse en cadena más o menos larga.  
Las bacterias de que hablamos atacan al azúcar de los vinos que no han fermentado completamente, originando principalmente «manñitas» y oxígeno, y en proporción menor, ácido láctico, acético, butírico, etc. De este conjunto de sustancias producidas deriva el mencionado sabor agri-dulce; el dulce nauseabundo que debe a la «manñita»; el otro sabor, a la suma de los ácidos referidos.  
La formación de la «manñita» ha hecho denominar a esta enfermedad, más propiamente, «Fermentación manñítica».  
Cuando se origina la fermentación manñítica?  
Digamos en primer término que es enfermedad característica de los países cálidos. Si la fermentación alcohólica no se lleva bien (temperaturas demasiado elevadas) no se desarrolla regularmente ni termina por completo; la labor de los fermentos alcohólicos cesa antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. A la scca, el vino está todavía dulce y no sigue fermentando lentamente. Este es el preciso momento en que la fermentación manñítica puede iniciarse con facilidad.  
Las bacterias que lo producen no saltan.  
El vino, que no aclara, va tomando gradualmente el olor característico de las frutas muy maduras y de vinagre más adelante, y el paladar se altera haciéndose dulce y ácido al mismo tiempo.  
Es la fermentación manñítica que

## POR LA MADRE RIOJA

Para los señores Aragón, Iniguez, Carretero y otros, promotores de esta campaña, y muy especialmente para don Juan M. Zaporta, alma de la misma.  
Ya el fiero vendaval de las pasiones patria tuaba y su reposo agita; el veneno se infiltra en sus regiones y el patrio amor en ellas se marchita.  
Mas profética voz de pronto suena en medio de tan roca tempestad, y de todo riojano el pecho llena de casto amor a óvica fealdad.  
Es el trujo laud de un cervenero, hijo pre-cario del solar hispano.  
De sus notas la rústica cadencia en nueva y armoniosa melodía cura el alma riojana su dolencia el tiempo que destruye su apatía.  
Y levantando de la unión bandera Jarnos quiere en apñada hueste... Y a la Roja abrirá dorada era quien al separatismo odie y deteste.  
¡Riojano! Saludemos a la enseña que en tan santa labor nuestra alma [empeña].  
Los pocos años, de mi triste lira, hombres insignes del país riojano, no os importen; pues mi mente admira vuestra santa labor y en ella inspira la musa que gobiernan a mi mano.  
Luis Nájera y Angulo.

## La protesta de un pasivo

Al señor ministro de Hacienda  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...

## Como y cuando podemos curar los vinos manñitizados?

Es este, punto que atrae a muchos viticultores.  
Una buena parte de éstos no quieren o no pueden, por escasez de conocimientos, entender esta simple y conocida verdad: es más fácil prevenir que curar las enfermedades.  
La fermentación manñítica se previene fácilmente, como se ha dicho, impidiendo científicamente su desarrollo conduciendo bien la fermentación alcohólica.  
Es a veces difícil, bastante discutible en los éxitos, imposible en muchos casos graves, la cura de esta alteración del vino.  
Sentado esto, podemos examinar qué remedios deben emplearse en el arreglo de los vinos agri-dulces.  
Digamos en primer término que el paso del vino por el enotermio (pasteurizador) es el medio más indicado para librar al vino manñitizado de las bacterias de la enfermedad. El calor mata estos microscópicos seres y asegura la imposibilidad de que prosiga la fermentación anormal.  
Pero esto no basta. Es preciso pensar en hacer desaparecer o al menos atenuar o enmascarar el sabor agri-dulce.  
Voremos en seguida cuales son los medios más indicados para alcanzar resultados satisfactorios.  
Si, como sucede desgraciadamente, el enotermio es un aparato costoso y por consiguiente raro en la mayoría de las bodegas, es necesario impedir que los gérmenes de la enfermedad continúen multiplicándose en perjuicio del vino, por otros medios. Una vez más, el anhídrido sulfuroso, bajo la forma de metabisulfito de potasa (10 a 15 gramos por hectolitro), añadido al vino, paraliza la acción de las bacterias y permite curar el vino.  
Una filtración hecha con las debidas normas, esencialmente con un buen filtro, o una enérgica clarificación con tierra de Lebrija, o una y otra operación combinadas, tienen por efecto separar al vino de las bacterias de la enfermedad.  
Se completa el tratamiento haciendo fermentar el vino con orugas bien, sanas, añadiendo si es posible fermentos seleccionados en plena actividad.  
De este modo puede obtenerse un vino bastante aceptable comercialmente, siempre que la enfermedad sea reconocida y curada a tiempo.  
Recordemos, no obstante, que es fácil prevenir esta grave alteración de los vinos con la fermentación regular, bien conducida, con metabisulfito y pie de vendimia, y que es difícil una cura perfecta.

## DE VINIFICACION

### VINOS CON SABOR AGRI-DULCE

Abundan bastante este año los vinos en que se encuentra el característico sabor agri-dulce.  
Este sabor obedece a una verdadera alteración del caldo, producida por microorganismos especiales, bien conocidos por los profesionales técnicos, por su forma cilíndrica, redondeada en las extremidades y por su particular manera de agruparse en cadena más o menos larga.  
Las bacterias de que hablamos atacan al azúcar de los vinos que no han fermentado completamente, originando principalmente «manñitas» y oxígeno, y en proporción menor, ácido láctico, acético, butírico, etc. De este conjunto de sustancias producidas deriva el mencionado sabor agri-dulce; el dulce nauseabundo que debe a la «manñita»; el otro sabor, a la suma de los ácidos referidos.  
La formación de la «manñita» ha hecho denominar a esta enfermedad, más propiamente, «Fermentación manñítica».  
Cuando se origina la fermentación manñítica?  
Digamos en primer término que es enfermedad característica de los países cálidos. Si la fermentación alcohólica no se lleva bien (temperaturas demasiado elevadas) no se desarrolla regularmente ni termina por completo; la labor de los fermentos alcohólicos cesa antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. A la scca, el vino está todavía dulce y no sigue fermentando lentamente. Este es el preciso momento en que la fermentación manñítica puede iniciarse con facilidad.  
Las bacterias que lo producen no saltan.  
El vino, que no aclara, va tomando gradualmente el olor característico de las frutas muy maduras y de vinagre más adelante, y el paladar se altera haciéndose dulce y ácido al mismo tiempo.  
Es la fermentación manñítica que

## POR LA MADRE RIOJA

Para los señores Aragón, Iniguez, Carretero y otros, promotores de esta campaña, y muy especialmente para don Juan M. Zaporta, alma de la misma.  
Ya el fiero vendaval de las pasiones patria tuaba y su reposo agita; el veneno se infiltra en sus regiones y el patrio amor en ellas se marchita.  
Mas profética voz de pronto suena en medio de tan roca tempestad, y de todo riojano el pecho llena de casto amor a óvica fealdad.  
Es el trujo laud de un cervenero, hijo pre-cario del solar hispano.  
De sus notas la rústica cadencia en nueva y armoniosa melodía cura el alma riojana su dolencia el tiempo que destruye su apatía.  
Y levantando de la unión bandera Jarnos quiere en apñada hueste... Y a la Roja abrirá dorada era quien al separatismo odie y deteste.  
¡Riojano! Saludemos a la enseña que en tan santa labor nuestra alma [empeña].  
Los pocos años, de mi triste lira, hombres insignes del país riojano, no os importen; pues mi mente admira vuestra santa labor y en ella inspira la musa que gobiernan a mi mano.  
Luis Nájera y Angulo.

## La protesta de un pasivo

Al señor ministro de Hacienda  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...

## Como y cuando podemos curar los vinos manñitizados?

Es este, punto que atrae a muchos viticultores.  
Una buena parte de éstos no quieren o no pueden, por escasez de conocimientos, entender esta simple y conocida verdad: es más fácil prevenir que curar las enfermedades.  
La fermentación manñítica se previene fácilmente, como se ha dicho, impidiendo científicamente su desarrollo conduciendo bien la fermentación alcohólica.  
Es a veces difícil, bastante discutible en los éxitos, imposible en muchos casos graves, la cura de esta alteración del vino.  
Sentado esto, podemos examinar qué remedios deben emplearse en el arreglo de los vinos agri-dulces.  
Digamos en primer término que el paso del vino por el enotermio (pasteurizador) es el medio más indicado para librar al vino manñitizado de las bacterias de la enfermedad. El calor mata estos microscópicos seres y asegura la imposibilidad de que prosiga la fermentación anormal.  
Pero esto no basta. Es preciso pensar en hacer desaparecer o al menos atenuar o enmascarar el sabor agri-dulce.  
Voremos en seguida cuales son los medios más indicados para alcanzar resultados satisfactorios.  
Si, como sucede desgraciadamente, el enotermio es un aparato costoso y por consiguiente raro en la mayoría de las bodegas, es necesario impedir que los gérmenes de la enfermedad continúen multiplicándose en perjuicio del vino, por otros medios. Una vez más, el anhídrido sulfuroso, bajo la forma de metabisulfito de potasa (10 a 15 gramos por hectolitro), añadido al vino, paraliza la acción de las bacterias y permite curar el vino.  
Una filtración hecha con las debidas normas, esencialmente con un buen filtro, o una enérgica clarificación con tierra de Lebrija, o una y otra operación combinadas, tienen por efecto separar al vino de las bacterias de la enfermedad.  
Se completa el tratamiento haciendo fermentar el vino con orugas bien, sanas, añadiendo si es posible fermentos seleccionados en plena actividad.  
De este modo puede obtenerse un vino bastante aceptable comercialmente, siempre que la enfermedad sea reconocida y curada a tiempo.  
Recordemos, no obstante, que es fácil prevenir esta grave alteración de los vinos con la fermentación regular, bien conducida, con metabisulfito y pie de vendimia, y que es difícil una cura perfecta.

## DE VINIFICACION

### VINOS CON SABOR AGRI-DULCE

Abundan bastante este año los vinos en que se encuentra el característico sabor agri-dulce.  
Este sabor obedece a una verdadera alteración del caldo, producida por microorganismos especiales, bien conocidos por los profesionales técnicos, por su forma cilíndrica, redondeada en las extremidades y por su particular manera de agruparse en cadena más o menos larga.  
Las bacterias de que hablamos atacan al azúcar de los vinos que no han fermentado completamente, originando principalmente «manñitas» y oxígeno, y en proporción menor, ácido láctico, acético, butírico, etc. De este conjunto de sustancias producidas deriva el mencionado sabor agri-dulce; el dulce nauseabundo que debe a la «manñita»; el otro sabor, a la suma de los ácidos referidos.  
La formación de la «manñita» ha hecho denominar a esta enfermedad, más propiamente, «Fermentación manñítica».  
Cuando se origina la fermentación manñítica?  
Digamos en primer término que es enfermedad característica de los países cálidos. Si la fermentación alcohólica no se lleva bien (temperaturas demasiado elevadas) no se desarrolla regularmente ni termina por completo; la labor de los fermentos alcohólicos cesa antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. A la scca, el vino está todavía dulce y no sigue fermentando lentamente. Este es el preciso momento en que la fermentación manñítica puede iniciarse con facilidad.  
Las bacterias que lo producen no saltan.  
El vino, que no aclara, va tomando gradualmente el olor característico de las frutas muy maduras y de vinagre más adelante, y el paladar se altera haciéndose dulce y ácido al mismo tiempo.  
Es la fermentación manñítica que

## POR LA MADRE RIOJA

Para los señores Aragón, Iniguez, Carretero y otros, promotores de esta campaña, y muy especialmente para don Juan M. Zaporta, alma de la misma.  
Ya el fiero vendaval de las pasiones patria tuaba y su reposo agita; el veneno se infiltra en sus regiones y el patrio amor en ellas se marchita.  
Mas profética voz de pronto suena en medio de tan roca tempestad, y de todo riojano el pecho llena de casto amor a óvica fealdad.  
Es el trujo laud de un cervenero, hijo pre-cario del solar hispano.  
De sus notas la rústica cadencia en nueva y armoniosa melodía cura el alma riojana su dolencia el tiempo que destruye su apatía.  
Y levantando de la unión bandera Jarnos quiere en apñada hueste... Y a la Roja abrirá dorada era quien al separatismo odie y deteste.  
¡Riojano! Saludemos a la enseña que en tan santa labor nuestra alma [empeña].  
Los pocos años, de mi triste lira, hombres insignes del país riojano, no os importen; pues mi mente admira vuestra santa labor y en ella inspira la musa que gobiernan a mi mano.  
Luis Nájera y Angulo.

## La protesta de un pasivo

Al señor ministro de Hacienda  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...

## Como y cuando podemos curar los vinos manñitizados?

Es este, punto que atrae a muchos viticultores.  
Una buena parte de éstos no quieren o no pueden, por escasez de conocimientos, entender esta simple y conocida verdad: es más fácil prevenir que curar las enfermedades.  
La fermentación manñítica se previene fácilmente, como se ha dicho, impidiendo científicamente su desarrollo conduciendo bien la fermentación alcohólica.  
Es a veces difícil, bastante discutible en los éxitos, imposible en muchos casos graves, la cura de esta alteración del vino.  
Sentado esto, podemos examinar qué remedios deben emplearse en el arreglo de los vinos agri-dulces.  
Digamos en primer término que el paso del vino por el enotermio (pasteurizador) es el medio más indicado para librar al vino manñitizado de las bacterias de la enfermedad. El calor mata estos microscópicos seres y asegura la imposibilidad de que prosiga la fermentación anormal.  
Pero esto no basta. Es preciso pensar en hacer desaparecer o al menos atenuar o enmascarar el sabor agri-dulce.  
Voremos en seguida cuales son los medios más indicados para alcanzar resultados satisfactorios.  
Si, como sucede desgraciadamente, el enotermio es un aparato costoso y por consiguiente raro en la mayoría de las bodegas, es necesario impedir que los gérmenes de la enfermedad continúen multiplicándose en perjuicio del vino, por otros medios. Una vez más, el anhídrido sulfuroso, bajo la forma de metabisulfito de potasa (10 a 15 gramos por hectolitro), añadido al vino, paraliza la acción de las bacterias y permite curar el vino.  
Una filtración hecha con las debidas normas, esencialmente con un buen filtro, o una enérgica clarificación con tierra de Lebrija, o una y otra operación combinadas, tienen por efecto separar al vino de las bacterias de la enfermedad.  
Se completa el tratamiento haciendo fermentar el vino con orugas bien, sanas, añadiendo si es posible fermentos seleccionados en plena actividad.  
De este modo puede obtenerse un vino bastante aceptable comercialmente, siempre que la enfermedad sea reconocida y curada a tiempo.  
Recordemos, no obstante, que es fácil prevenir esta grave alteración de los vinos con la fermentación regular, bien conducida, con metabisulfito y pie de vendimia, y que es difícil una cura perfecta.

## DE VINIFICACION

### VINOS CON SABOR AGRI-DULCE

Abundan bastante este año los vinos en que se encuentra el característico sabor agri-dulce.  
Este sabor obedece a una verdadera alteración del caldo, producida por microorganismos especiales, bien conocidos por los profesionales técnicos, por su forma cilíndrica, redondeada en las extremidades y por su particular manera de agruparse en cadena más o menos larga.  
Las bacterias de que hablamos atacan al azúcar de los vinos que no han fermentado completamente, originando principalmente «manñitas» y oxígeno, y en proporción menor, ácido láctico, acético, butírico, etc. De este conjunto de sustancias producidas deriva el mencionado sabor agri-dulce; el dulce nauseabundo que debe a la «manñita»; el otro sabor, a la suma de los ácidos referidos.  
La formación de la «manñita» ha hecho denominar a esta enfermedad, más propiamente, «Fermentación manñítica».  
Cuando se origina la fermentación manñítica?  
Digamos en primer término que es enfermedad característica de los países cálidos. Si la fermentación alcohólica no se lleva bien (temperaturas demasiado elevadas) no se desarrolla regularmente ni termina por completo; la labor de los fermentos alcohólicos cesa antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. A la scca, el vino está todavía dulce y no sigue fermentando lentamente. Este es el preciso momento en que la fermentación manñítica puede iniciarse con facilidad.  
Las bacterias que lo producen no saltan.  
El vino, que no aclara, va tomando gradualmente el olor característico de las frutas muy maduras y de vinagre más adelante, y el paladar se altera haciéndose dulce y ácido al mismo tiempo.  
Es la fermentación manñítica que

## POR LA MADRE RIOJA

Para los señores Aragón, Iniguez, Carretero y otros, promotores de esta campaña, y muy especialmente para don Juan M. Zaporta, alma de la misma.  
Ya el fiero vendaval de las pasiones patria tuaba y su reposo agita; el veneno se infiltra en sus regiones y el patrio amor en ellas se marchita.  
Mas profética voz de pronto suena en medio de tan roca tempestad, y de todo riojano el pecho llena de casto amor a óvica fealdad.  
Es el trujo laud de un cervenero, hijo pre-cario del solar hispano.  
De sus notas la rústica cadencia en nueva y armoniosa melodía cura el alma riojana su dolencia el tiempo que destruye su apatía.  
Y levantando de la unión bandera Jarnos quiere en apñada hueste... Y a la Roja abrirá dorada era quien al separatismo odie y deteste.  
¡Riojano! Saludemos a la enseña que en tan santa labor nuestra alma [empeña].  
Los pocos años, de mi triste lira, hombres insignes del país riojano, no os importen; pues mi mente admira vuestra santa labor y en ella inspira la musa que gobiernan a mi mano.  
Luis Nájera y Angulo.

## La protesta de un pasivo

Al señor ministro de Hacienda  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...  
El señor Ventosa, al poner a la firma de su majestad, el real decreto publicado en la «Gaceta» el 23 del mes anterior, concediendo una gratificación a todo servidor del Estado en activo servicio que cuente con sueldo de 6.500 pesetas anuales...

## Como y cuando podemos curar los vinos manñitizados?

Es este, punto que atrae a muchos viticultores.  
Una buena parte de éstos no quieren o no pueden, por escasez de conocimientos, entender esta simple y conocida verdad: es más fácil prevenir que curar las enfermedades.  
La fermentación manñítica se previene fácilmente, como se ha dicho, impidiendo científicamente su desarrollo conduciendo bien la fermentación alcohólica.  
Es a veces difícil, bastante discutible en los éxitos, imposible en muchos casos graves, la cura de esta alteración del vino.  
Sentado esto, podemos examinar qué remedios deben emplearse en el arreglo de los vinos agri-dulces.  
Digamos en primer término que el paso del vino por el enotermio (pasteurizador) es el medio más indicado para librar al vino manñitizado de las bacterias de la enfermedad. El calor mata estos microscópicos seres y asegura la imposibilidad de que prosiga la fermentación anormal.  
Pero esto no basta. Es preciso pensar en hacer desaparecer o al menos atenuar o enmascarar el sabor agri-dulce.  
Voremos en seguida cuales son los medios más indicados para alcanzar resultados satisfactorios.  
Si, como sucede desgraciadamente, el enotermio es un aparato costoso y por consiguiente raro en la mayoría de las bodegas, es necesario impedir que los gérmenes de la enfermedad continúen multiplicándose en perjuicio del vino, por otros medios. Una vez más, el anhídrido sulfuroso, bajo la forma de metabisulfito de potasa (10 a 15 gramos por hectolitro), añadido al vino, paraliza la acción de las bacterias y permite curar el vino.  
Una filtración hecha con las debidas normas, esencialmente con un buen filtro, o una enérgica clarificación con tierra de Lebrija, o una y otra operación combinadas, tienen por efecto separar al vino de las bacterias de la enfermedad.  
Se completa el tratamiento haciendo fermentar el vino con orugas bien, sanas, añadiendo si es posible fermentos seleccionados en plena actividad.  
De este modo puede obtenerse un vino bastante aceptable comercialmente, siempre que la enfermedad sea reconocida y curada a tiempo.  
Recordemos, no obstante, que es fácil prevenir esta grave alteración de los vinos con la fermentación regular, bien conducida, con metabisulfito y pie de vendimia, y que es difícil una cura perfecta.

## DE VINIFICACION

### VINOS CON SABOR AGRI-DULCE

Abundan bastante este año los vinos en que se encuentra el característico sabor agri-dulce.  
Este sabor obedece a una verdadera alteración del caldo, producida por microorganismos especiales, bien conocidos por los profesionales técnicos, por su forma cilíndrica, redondeada en las extremidades y por su particular manera de agruparse en cadena más o menos larga.  
Las bacterias de que hablamos atacan al azúcar de los vinos que no han fermentado completamente, originando principalmente «manñitas» y oxígeno, y en proporción menor, ácido láctico, acético, butírico, etc. De este conjunto de sustancias producidas deriva el mencionado sabor agri-dulce; el dulce nauseabundo que debe a la «manñita»; el otro sabor, a la suma de los ácidos referidos.  
La formación de la «manñita» ha hecho denominar a esta enfermedad, más propiamente, «Fermentación manñítica».  
Cuando se origina la fermentación manñítica?  
Digamos en primer término que es enfermedad característica de los países cálidos. Si la fermentación alcohólica no se lleva bien (temperaturas demasiado elevadas) no se desarrolla regularmente ni termina por completo; la labor de los fermentos alcohólicos cesa antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. A la scca, el vino está todavía dulce y no sigue fermentando lentamente. Este es el preciso momento en que la fermentación manñítica puede iniciarse con facilidad.  
Las bacterias que lo producen no saltan.  
El vino, que no aclara, va tomando gradualmente el olor característico de las frutas muy maduras y de vinagre más adelante, y el paladar se altera haciéndose dulce y ácido al mismo tiempo.  
Es la fermentación manñítica que

## POR LA MADRE RIOJA

Para los señores Aragón, Iniguez, Carretero y otros, promotores de esta campaña, y muy especialmente para don Juan M. Zaporta, alma de la misma.  
Ya el fiero vendaval de las pasiones patria tuaba y su reposo agita; el veneno se infiltra en sus regiones y el patrio amor en ellas se marchita.  
Mas profética voz de pronto suena en medio de tan roca tempestad, y de todo riojano el pecho llena de casto amor a óvica fealdad.  
Es el trujo laud de un cervenero, hijo pre-cario del solar hispano.  
De sus notas la rústica cadencia en nueva y armoniosa melodía cura el alma riojana su dolencia el tiempo que destruye su apatía.  
Y levantando de la unión bandera Jarnos quiere en apñada hueste... Y a la Roja abrirá dorada era quien al separatismo odie y deteste.  
¡Riojano! Saludemos a la enseña que en tan santa labor nuestra alma [empeña].  
Los pocos años, de mi triste lira, hombres insignes del país riojano, no os importen; pues mi mente admira vuestra santa labor y en ella inspira la musa que gobiernan a mi mano.  
Luis Nájera y Angulo.

# HOY, en el Teatro Moderno

## La muchacha de la emoción

VEANSE PROGRAMAS Y PIZARRAS

Mañana, miércoles

UNA MAGNIFICA PELICULA Y LOS NUMEROS DE VARIETES QUE ACTUAN HOY EN EL TEATRO BRETON

### CHAMPAGNE, VINOS y LICORES

DE LAS MEJORES MARCAS

ULTRAMARINOS PINOS, EDUARDO PARACUELLOS  
SAN BLAS, NUM. 8

## CAMPOS Y MERCADOS

DESDE VALLADOLID

De inmejorable para el campo hemos de calificar el temporal de la semana pasada. La pertinaz sequía que tenía preocupados, y con razón, a nuestros agricultores, ha terminado con las nevadas caídas, especialmente la del miércoles, por la noche, que fué muy copiosa.

Esto viene a resolver, siquiera en parte, el problema planteado por la falta de agua, que de haberse resuelto algo más hubiese sido un verdadero desastre agrícola, pues de decidirse que nacional, pues en las actuales circunstancias no haber cosecha de trigo sería una verdadera catástrofe.

Las noticias que de las distintas zonas de esta región castellana recibimos, coinciden en que la nevada ha vuelto a elevar el ánimo, bastante decaído, de nuestros labradores. Especialmente en aquellas comarcas en que los terrenos son algo más ligeros, puede decirse que está asegurada la humedad para los meses de invierno, y si la primavera viene buena, todavía puede esperarse una regular cosecha de trigo. Buena, de ninguna manera pueda serlo, pues no debemos olvidar que una gran parte de los terrenos quedaron sin sembrar, y precisamente fueron éstos los más fértiles, que ordinariamente suelen ser los mejores, y que en algunas tierras en que se depositó la semilla con alguna, pero poca humedad, se perdió casi totalmente.

Desde luego que en las tierras no sembradas y en las que la semilla se perdió, puede realizarse nueva sembradura de trigo; pero hay que tener en cuenta que estamos ya a fines de diciembre y no es el mes más oportuno para realizar siembra de trigo de otoño. Insistimos en lo manifestado en crónicas anteriores, o sea que debe procurarse a toda costa la siembra de trigo de primavera, pues aparte de que los rendimientos pueden ser bastante lucrativos, sobre todo a los precios alcanzados por este cereal en los mercados, se realiza también una labor altamente patriótica, cual es la de forzar la producción de trigo en estos momentos en que para las importaciones se tropieza con grandes dificultades, y es de esperar que, si la guerra no termina pronto, serán aún mayores el invierno próximo.

El Gobierno debe preocuparse de este asunto y ver la manera de proporcionar semillas de trigo de primavera, pues del patriotismo y abnegación de nuestros labradores no dudamos ni un momento, y aun a sabiendas de que su resultado económico puede ser peor que sembrando otros cereales y legumbres de primavera, sembrarán de trigo, pues la mayoría de las tierras de que podemos disponer para este cultivo.

Esta será la única manera de que, si el tiempo nos favorece, podamos tener trigo suficiente para cubrir las necesidades de la nación; de lo contrario, el déficit entre la producción y el consumo será el año que viene mucho mayor que en el actual. No olvidemos que España es un país importador de trigo y que, por el bien de todos, debe procurarse que no lo sea.

**OTRO EMPRESTITO ALEMÁN**  
AMSTERDAM. — El séptimo empréstito alemán ha producido un total de 12.625.200 marcos.

**LA SITUACION EN RUSIA**  
PETROGRADO. — Se ha declarado el estado de sitio en Moscú. Noticias del Cáucaso dicen que han ocurrido desórdenes.

Varios trenes fueron detenidos y saqueados. Los obreros asaltaron la fábrica de Bagchowski, confiscándola y dejando en sus puestos a todo el personal, con órdenes de seguir el trabajo.

**COMUNICADO AUSTRIACO**  
VIENA. — (Oficial). Frente Oriental. Sin novedad.

Frente italiano. Las tropas del general Conrad, a pesar de la acérrima resistencia del enemigo, ocuparon el cuello del Bosso y el monte Valbella.

Hemos cogido más de seis mil prisioneros, incluso un coronel y varios oficiales de Estado Mayor.

**COMUNICADO ITALIANO**  
ROMA. — (Oficial). Después de una preparación de artillería comenzada el día 22, atacó el enemigo, concentrando su fuego especialmente en las líneas del Bosso y monte Valbella.

El adversario consiguió traspasar nuestras defensas detrozadas por la artillería; pero la irrupción se detuvo ante las posiciones de retaguardia, donde comenzamos una violento y eficaz contraataque que todavía.

Anoche en el viejo Piave, al Sur de Gradisca, un destacamento de bersaglieri completó la acción eficaz del ataque de estos últimos días. Nuestros soldados rechazaron, valerosamente hacia la izquierda del río la fuerza enemiga que logró pasar a la orilla derecha e intentar un contraataque eficaz que duró un tiempo desesperadamente sostenido en ella.

En la región del Asiago ha sido realizado una brillante acción por la séptima compañía del undécimo cuerpo de Infantería.

El lugar de la acción se llama Cimatrepezi, situado al Oeste de Carove di Sotto.

Los camarillos del Calvario, título de admiración con que se conoce esta brigada, conocían bien esta localidad, que habían tenido que evacuarla en los primeros días del mes de noviembre, cuando el abandono del Asiago les obligó a rectificar la línea de observación hacia el occidente.

Nuestros soldados se retiraron entonces sobre la izquierda de Chalpe, dejando avanzar al enemigo sobre Cimatrepezi, haciendo de ella una de sus posiciones avanzadas, hasta ayer en que en medio de una fuerte tempestad de nieve, dirigieron algunos minutos nuestro violento fuego de artillería sobre la posición enemiga, y en seguida nuestros infantes, saliendo de los abrigos, se lanzaron sobre las alamedas y atacaron las casas de Ambrino, cuyos defensores, después de varias tentativas de resistencia, tuvieron que rendirse.

## TEATRO BRETON

HOY, DIA DE PASCUA

Quinto y sexto episodios de Los Misterios de Nueva York

Y CUATRO DEBUTS

YANQUI DOODLE

negro comediante instrumentista y bailarín

GRAN OLIVARES

elegante manipuleador

MR. PALETTE

notable pintor cómico

MIS JACKSON

con sus 40 monos actores que trabajan solos y sueltos

A LAS TRES (CINE SOLO)

Butaca, 0'40. General, 0'20

Segundo piso, 0'10

A LAS 5 (CON VARIETES)

Butaca, 0'40. General, 0'10

A LAS 7 y 9'30 (con variedades)

Butaca, 0'60. General, 0'15

que ya parece se ha iniciado y de lo que nos alegramos.

Han regresado de su largo viaje de novios, los jóvenes esposos don Antonio Cullitas y doña Josefa Calleja, a quienes tributamos nuestra bienvenida.

—Mañana, primer día de Pascua, y quizá al siguiente también, se pondrán en escena dos bonitas obras teatrales que una troupe de simpáticos aficionados, ha estudiado para más alegrar las próximas fiestas, ya que doña Fortuna no quiso acercarse ni de pensamiento por ésta.

«Amor de madre» y «Amor que pasa» son los títulos de las obras que, seguramente constituirán la agradable velada.

—Ha dado a luz felizmente dos hermosas niñas en un parto, doña Catalina Marín, esposa del conocido botero y vecino nuestro don Fermín Bastida. Nuestra enhorabuena por el feliz suceso.—H.

## AUDIENCIA

Tema de pasión

Ayer se posesionó en su cargo el teniente fiscal recientemente nombrado, don Alberto Paz Mateos.

Sentencias

Mamerto Gabino Sáenz Eguizabal, de Bergasa, ha sido condenado a seis meses y un día de prisión correccional, como autor de un delito de disparo de arma de fuego con una circunstancia atenuante.

Por el delito de lesiones graves se ha impuesto a Alejandro Melero Fraile la pena de un año ocho meses y veintidós días de prisión correccional y a que abone 105 pesetas de indemnización a Cosme Arriano.

A Serafín Tejada Yangüela, Domingo Pineda Angulo, Eloy Castillo Olmos y Luciano Agustín Alonso, de Santo Domingo, procesados por hurto, se les ha impuesto 125 pesetas de multa a cada uno.

A Celedonio Pérez Fernández, 300 pesetas de multa, por estafa.

En la causa instruida por resistencia e insultos a la autoridad contra Francisco García Ramírez y Francisco González Letorre, de Logroño, ha sido condenado el primero a cuatro meses y un día de arresto y 125 pesetas por el delito de resistencia, más diez días de arresto por una falta; y al segundo se le ha impuesto dos meses y un día de arresto por el delito de insultos a la autoridad.

Manuel Funes Jiménez, Pedro Funes Jiménez y Domingo Pastor Malumbres, vecinos de Corella (Navarra), procesados por hurto en Alfaro, han sido condenados los dos primeros a cuatro meses y un día de arresto mayor, y el último a cinco meses de igual arresto.

Condena condicional

De los comprendidos en las anteriores sentencias se les ha aplicado los beneficios de la condena condicional a Francisco González Letorre, de Logroño; Gabino Sáenz Eguizabal, de Bergasa; Pedro y Manuel Funes Jiménez, de Corella (Navarra).

**Suscripción por los pobres**

D. José Turrientes, pesetas 5

» Eusebio Rubio 25

» José María Las Heras 5

» Isidro Iñiguez Carreras 50

» Agapito López 25

» Vicente García del Valle 25

» Everisto P. Iñigo 10

» Salvador Aragón 10

D. V. H. 5

» Purificación Soto, viuda de Aranzaga 5

D. Juan San Esteban 2

» Ricardo Andrés del Villar 5

La niña Matilde García 1

D. Basilio Gurrea, en nombre de un donante que oculta su nombre, 50 kilos de pan.

En especie, a cada persona de las que socorren las Conferencias, se les han entregado ocho pesetas por encargo de un donante que oculta su nombre.

En la lista de ayer figuraba el «Círculo Logroñés con 5 pesetas, en lugar de 50 pesetas que es lo que le hasta su compleja curación, cosa

## DESDE MIRANDA

La lotería.—Sentencia.

24 de diciembre. — La lotería no ha favorecido tampoco este año a los jugadores de esta ciudad como fuera su deseo. No obstante, algunos han logrado sacar de la rueda de la fortuna algún piquillo, que les vendrá bien para la Pascua.

El comerciante de tejidos don Rafael Tobalina ha sido favorecido con unos cuantos miles de pesetas, que han sido repartidas entre los clientes de su establecimiento.

Dicho señor encargó al comerciante de Madrid don José Curé un dóximo, y éste le remitió al correspondiente al número 19.056, que ha salido premiado con 80.000 pesetas.

Después de haber hecho cerca de cuarenta participaciones de peseta y dos pesetas, y el señor Tobalina se quedó con unas 18 pesetas de participación. A dos de sus dependientes les ha regalado una participación de dos pesetas a cada uno.

No es malo en estos tiempos un regalo de 180 pesetas a cada uno. Reciban los agraciados nuestra enhorabuena.

En los establecimientos de don Aurelio Cadiñanos, don Leopoldo Fernández, don Castor Angulo, don Antonio Cruz y señor Valle, que también habían repartido participaciones han sido favorecidos con premios pequeños.

Menos es nada.

—Este mañana le ha sido leída la sentencia al paisano Félix Farías, que como saben nuestros lectores fué juzgado en Consejo de Guerra, celebrado en esta ciudad.

La sentencia aprobada por el capitán general, consiste en que Farías sufrirá seis meses y un día de prisión, diez pesetas de multa y reprobación, sirviéndole de abono los tres meses que lleva en la cárcel.

Serafín de la Casa.

Los alumnos del Colegio de San Fernando han organizado una función de teatro para hoy.

**PAÑ DE PRIMERA**  
A 0'85 PESETA LOS DOS KILOS  
Calle del Cristo, 3, segundo

**ZAMARRAS**  
El que las necesita compre a Sucedores de Viguera, por poco dinero, e irá bien servido.

Portales, 62. Precio fijo. Portales 62

**DOCTOR MUGICA**  
Especialista del Instituto Rubio

Rayos X, Cirugía general y matrona. Consulta diaria. Delicias, 5, primer piso.

Por real orden de 22 del actual, se anuncia convocatoria para ingreso en las Academias militares, dando principio los exámenes el día 15 de mayo próximo.

Las plazas que se proveerán en el concurso, son: 300 en Infantería, 25 en Caballería, 80 en Artillería, 25 en Ingenieros y 25 en Intendencia.

Farmacias abiertas hoy hasta las diez de la noche:

Don Ciriacio Perucha, Hermanos Morcy, 17; don José Fernández, Portales, 74.

**«LA RIOJA YITICOLA»**  
F. Lagunilla.—Cenicero.

Como era de suponer, está gustándose sobremedera la clase de los vinos, tanto claretos como tintos, que de la cosecha de esta Casa se viñan situando en el depósito de Logroño, y que como de costumbre se sirven en garratones de 16 litros lacrados, y desde hoy a pesetas 5'50 uno, sin casco.

Avisos: Cristo, 4.—Teléfono 83.

**PATI IZQUIERDA.—MODAS.**  
Se ha trasladado a Delicias, 11, 2.º, donde continuará prestando sus servicios a su numerosa clientela.

A la Colonia de Orive no hay nada que se resista: cura los granos, perfuma, limpia y aclara la vista.

En Villamediana se suceden las ratéras y no vemos que nadie ingrese en la cárcel por apoderarse de lo ajeno.

Después del inaudito robo del trigo del Ayuntamiento, una noche quitaron un saco de pimiento molido de un carro dejado en la puerta de la posada. Y eso que aquella noche debió pernoctar un dicho posado la Guardia civil, que había ido a proteger algún embargo.

Y anteanoche le «climparon» de aves el corral al vecino Victoriano Pascual, pastor de la señora viuda de Balda. No dejaron ni una gallina.

El pueblo está justamente alarmado.

**DOCTOR MOZOS**  
Médico director del Hospital.—Hace enfermedades internas Reconocimientos especiales por los Rayos X. Consulta diaria de 11 a 1. Gratia en el Hospital, de 9 a 10.

**LABRADORES** no comprar mantas de mantas para ganado sin saber el comercio de Tellesoro. Portales 80 Logroño.

**CAFÉ DEL GATO, gran fuerza.**  
Las mermeladas Trevijano están reconocidas como el postre más exquisito y económico.

Ayer se celebró mercado de cereales, pero con muy poca concurrencia. Sólo hubo oferta de trigo y cebada, vendiéndose el primero a 42 pesetas los cien kilos, y la segunda, a 41.

De aquí en adelante hay que contar entre los productos de primera necesidad a **EL ASPERON**

Pruebe usted **CAFÉ DEL GATO** es el mejor

**CONSULTORIO DE ENFERMEDADES DE LOS OJOS** fundado y dirigido por el **DOCTOR CASTRO Y RUIZ** Oculista del Hospital provincial y de la Beneficencia Municipal. Calle 11 de Junio, 11. Salmerón, 80. Consulta de 11 a 1 y de 3 a 4. Entrada al Consultorio. Calle Salmerón, 30.

En la lista de ayer figuraba el «Círculo Logroñés con 5 pesetas, en lugar de 50 pesetas que es lo que le hasta su compleja curación, cosa

## Tostadero de Cafés

TORREFACCIÓN POR PROCEDIMIENTO MODERNO

CAFÉ DEL GATO, creación de la casa, compuesto de los legüinos Moka, Puerto Rico y Caracolí en bolsitas de 50, 100, 125, 250 y 500 gramos. La única clase que, a petición del público, vende al detall, para dar a conocer la especialidad que elabora.

Hermanos Morcy, 16 (antes Colegio), Teléfono, 107

## Huevos garantizados

### A 2'60 PESETAS DOC NA

Ultramarinos de JUAN RAMOS y TOMAS DE DIEGO («La Barata»)

Guantes de cabritilla, gamuza y piel de perro, para señora y caballero, en la **NUEVA CASA AMALRIC (HIJO)** Marqués Vallejo, 6

Llegó en uso de licencia de Pascuas, el capitán del regimiento de Cazadores de Talavera, don Juan García Reyes.

## Exi HIG A

Dentífico vegetal. Frascos para 60 usos, 1'25 pesetas

Convocados por el señor alcalde, acudieron ayer al Ayuntamiento los carboneros de esta capital, los cuales expusieron ante el señor D. Leonardo las razones que tenían para elevar el precio del carbón, entre ellas las pocas existencias y la carestía del artículo en los lugares de producción.

Presentaron cartas de Olazagutín en las que se manifiesta que el carbón se vende allí a 15 céntimos el kilo, a cuyo precio, para venderlo en Logroño, habría que aumentar el importe del transporte, por lo menos.

Citaron poblaciones, como Haro, a donde los carboneros llevan su mercancía, porque se la pagan más cara que aquí.

El señor alcalde oyó estas manifestaciones y se informó acerca de la veracidad de las mismas para resolver.

Los fabricantes de las Pastillas de café y leche, polvorones y mazapanes, «El Explorador», agradecidos a sus numerosos favorecedores, han abierto un despacho en el Museo de la Maza, con el fin de que puedan adquirir tan afamados productos con la mayor comodidad y en las mejores condiciones de conservación.

**EMPAÑALES**  
Melindres  
Mazapanes de Soto  
Peladillas de Alor y piñón  
Pastelitos de Jijona y el tan acreditado Guirache Molins (Zaragoza). EXQUISITOS Y VARIADOS.

**POSTRES DE MARTINHO** se han recibido  
Ultramarinos VIUDA R. ARZA

**SELLO UNIVERSAL ANTI-NEURALGICO DE RUIZ DE OÑA.** Produce alivio inmediato, suprimiendo el dolor de cabeza, muelas, neurálgias. No contiene calmantes narcóticos, ni perjudiciales.

Leamos en «El Pueblo Navarro» de Pamplona:

«Ayer mañana, se realizaron en nuestra ciudad, con excelente resultado, las pruebas de un líquido sustitutivo de la gasolina que se ha preparado nuestro distinguido convecino el farmacéutico don Félix García Larache, y que podrá ser aplicado perfectamente en la marcha de los automóviles, tanto de línea como de particulares.

La fórmula en cuestión contiene solamente un 10 por 100 de gasolina, siendo el resto de alcohol y de otras sustancias que, como es natural, se reserva su autor.

El coche con el cual se verificaron dichas pruebas salió del garaje de don Marcos Fidalgo, recorrió gran parte de la ciudad, sus afueras y varios pueblos inmediatos, subiendo y bajando las cuestas perfectamente y salvando también las curvas más pronunciadas del modo admirable.

Asistiendo hasta las cercanías del frontón Alfonso XIII y a otras alturas considerables.»

**ESPANTADOS.** — Se necesitan con urgencia y sin falta en la compañía LA ESTRELLA

**GAMUZAS DE ABRIGO**  
Nueva colección acaba de recibirse **SUCEDORES DE VIGUERA** Portales 62. Precio fijo. Portales 62

**SELO UNIVERSAL ANTI-NEURALGICO DE RUIZ DE OÑA.** Produce alivio inmediato, suprimiendo el dolor de cabeza, muelas, neurálgias. No contiene calmantes narcóticos, ni perjudiciales.

Leamos en «El Pueblo Navarro» de Pamplona:

«Ayer mañana, se realizaron en nuestra ciudad, con excelente resultado, las pruebas de un líquido sustitutivo de la gasolina que se ha preparado nuestro distinguido convecino el farmacéutico don Félix García Larache, y que podrá ser aplicado perfectamente en la marcha de los automóviles, tanto de línea como de particulares.

La fórmula en cuestión contiene solamente un 10 por 100 de gasolina, siendo el resto de alcohol y de otras sustancias que, como es natural, se reserva su autor.

El coche con el cual se verificaron dichas pruebas salió del garaje de don Marcos Fidalgo, recorrió gran parte de la ciudad, sus afueras y varios pueblos inmediatos, subiendo y bajando las cuestas perfectamente y salvando también las curvas más pronunciadas del modo admirable.

Asistiendo hasta las cercanías del frontón Alfonso XIII y a otras alturas considerables.»

**ESPANTADOS.** — Se necesitan con urgencia y sin falta en la compañía LA ESTRELLA

**GAMUZAS DE ABRIGO**  
Nueva colección acaba de recibirse **SUCEDORES DE VIGUERA** Portales 62. Precio fijo. Portales 62

**SELO UNIVERSAL ANTI-NEURALGICO DE RUIZ DE OÑA.** Produce alivio inmediato, suprimiendo el dolor de cabeza, muelas, neurálgias. No contiene calmantes narcóticos, ni perjudiciales.

Leamos en «El Pueblo Navarro» de Pamplona:

«Ayer mañana, se realizaron en nuestra ciudad, con excelente resultado, las pruebas de un líquido sustitutivo de la gasolina que se ha preparado nuestro distinguido convecino el farmacéutico don Félix García Larache, y que podrá ser aplicado perfectamente en la marcha de los automóviles, tanto de línea como de particulares.

La fórmula en cuestión contiene solamente un 10 por 100 de gasolina, siendo el resto de alcohol y de otras sustancias que, como es natural, se reserva su autor.

El coche con el cual se verificaron dichas pruebas salió del garaje de don Marcos Fidalgo, recorrió gran parte de la ciudad, sus afueras y varios pueblos inmediatos, subiendo y bajando las cuestas perfectamente y salvando también las curvas más pronunciadas del modo admirable.

Asistiendo hasta las cercanías del frontón Alfonso XIII y a otras alturas considerables.»

**ESPANTADOS.** — Se necesitan con urgencia y sin falta en la compañía LA ESTRELLA

**GAMUZAS DE ABRIGO**  
Nueva colección acaba de recibirse **SUCEDORES DE VIGUERA** Portales 62. Precio fijo. Portales 62

**SELO UNIVERSAL ANTI-NEURALGICO DE RUIZ DE OÑA.** Produce alivio inmediato, suprimiendo el dolor de cabeza, muelas, neurálgias. No contiene calmantes narcóticos, ni perjudiciales.

Leamos en «El Pueblo Navarro» de Pamplona:

«Ayer mañana, se realizaron en nuestra ciudad, con excelente resultado, las pruebas de un líquido sustitutivo de la gasolina que se ha preparado nuestro distinguido convecino el farmacéutico don Félix García Larache, y que podrá ser aplicado perfectamente en la marcha de los automóviles, tanto de línea como de particulares.

Por su cualidad  
Cicatrizan las heridas de la piel  
Recomendado por las eminencias médicas

EL INMEJORABLE

# Jabón Blanco Primera PURO DE AGUITE DE OLIVA

OJO CON LAS IMITACIONES  
EXIJAN la marca de S. R. Torre  
DE VENTA  
en las principales tiendas de Ultramarinos

PARA HOY LAS RIQUISIMAS  
verdaderas AGUJAS DE CRE-  
MA, y pastas de todas clases.  
LA PARAJERITA, Sagasta, 9  
LA PAJARITA, Sagasta, 9. Logroño

SE VENDEN colchones a precios  
muy económicos. Atacado de  
surtidos y todo lo concerniente al  
rama de zapatería. Se hace toda  
clase de cortas a la medida.

VIUDA DE JUAN HERRERO  
SAN BLAS, 5, LOGROÑO

La Emulsión yodurada con hipofosfito,  
preparada por el doctor  
Verueta está cada día más acreditada

Curan las neurastenias

PARAGUAS, BRASEROS  
CALORIFEROS  
BAZAR AMALRICO

Esta noche, a las diez, según costum-  
bre, celebra el Gran Casino un  
baile, amenizado por la brillante  
banda del regimiento de Cantabria.

También en La Amistad habrá  
otra fiesta análoga, amenizada por  
la laureada banda de Santa Ce-  
cilia.

La noche de Navidad ha transcurrido  
sin incidentes.

Algunos grupos de jóvenes recorrieron  
las calles cantando y tocando  
diversidad de instrumentos.

Este año, que nosotros sepamos,  
no se han vendido las clásicas zambombas,  
aunque alguna sonó anoche  
por esas calles.

El frío fué intenso, lo cual no  
obstó para que muchas familias  
asistieran a las misas del «Gallo»  
que se celebraron en la Enseñanza  
y en las Adoraciones.

La Compañía de Maderas.—Elbar  
Oficinas y fábrica, rueca Churrucua  
Despacho local, calle Buenos Aires

GUIRLLONES ARAGONESES  
De venta Casa Piazuolo.

El único dentífrico español garan-  
tido de competencia profesional  
y que se vende en su propia nación 10  
veces más que cualquier otro dentífrico  
en la suya, es el Licor del Polo.

DOCTOR SUÍZ  
ENFERMEDADES INTERNAS  
RAYOS X

Consulta de 12 a 2 y de 3 a 5  
Zurbano, n.º 6, principal  
(al lado del Grand Hotel)

MANTEQUILLA  
de Remosa de Alibros, fresca  
ULTRAMARINOS LA BARITA

Café del Gato, el gusto más fino

El próximo día 31 aparecerá un  
periódico decenal, órgano de las iz-  
quierdas, que se titulará «Adelante»,  
y del que será director el ca-  
racterizado socialista don Andrés  
González.

Dentro de breves días se obsequiará  
con elegantes calendarios, anun-  
cio de los muy acreditados Produc-  
tos «Higee», a sus numerosos con-  
sumidores de esta capital y provin-  
cia, en los establecimientos que ex-  
penden dichos Productos «Higee».

CONZALEZ  
DENTIST.

EL ASPERON  
Para fregar la madera, es lo me-  
jor y más económico. Indispensable  
en toda cocina.

El señor alcalde recibió ayer una  
carta de don Amós Salvador par-  
ticulándole que, según le ha manifes-  
tado el ministro de la Gobernación,  
se ha declarado éste incompetente  
para resolver en el expediente inco-  
rrido por la Cámara de la Propiedad  
Urbana, sobre alcantarillado.

El acreditado especialista en enfer-  
medades de Oídos, Nariz y Garganta

Dr. Cantero  
recibirá consultas en Haro, Hotel  
Suizo, el 1.º de enero, y en Lo-  
groño, Hotel Comercio, el día 2.

RODRIGUEZ BITOS  
DENTISTA.—Imprenta, 9

PASTILLAS DE CAFE Y LECHE  
POMERONCE Y MALZAPANE DE SODA

Comunica el sargento de la Guar-  
dia civil de Ezcaray que, noticioso de  
que había llegado al pueblo un indi-  
viduo que se dedicaba a fabricar mon-  
edras de cinco pesetas, se personó  
en la fonda de D. Pedro Echaurren  
y sorprendió allí a Manuel Sora  
Francisco, de 52 años de edad, natural  
de Gandía (Valencia), a quien se le  
reconoció el equipaje y se le encen-  
tró un troquel para monedas de cinco  
pesetas, dos crisoles, un infiernillo,  
una balanza de metal, un alicate,  
papel para reactivos, un frasco de  
alcohol y demás útiles para la fabri-  
cación de moneda.

Al ser detenido dicho sujeto, ma-  
nifestó que con los indicados utensilios  
se dedicaba a juegos de prestidigitación;  
pero se ha podido comprobar que  
se dedicaba a dar timos.

MEJOR DE LOS CONOCIDOS  
MOJER (Andalucía)

Sanza de Sta. María  
Sobresaliente en el grado de doctor  
PARATO DIGESTIVO  
Y RESPIRATORIO  
Farmacia, 4, pral. Teléfonos 91-98

LANZAGORTA, FARMACEUTICO  
Callista, sin rival

Acia no Gutiérrez-Arceaga  
Ofrece sus servicios. Salmerón, 9

Las mermeladas Ulecia son siem-  
pre preparadas a todas por el pú-  
blico en general.

FERRETERIA  
y toda clase de herraje  
JULIO REDON

Una boda.— El camino vecinal.—  
La nieve.

CEMPOVIN, 23.— A las dos de la  
tarde del día de ayer, tuvo lugar  
el enlace matrimonial de nuestros  
queridos amigos los simpáticos jó-  
venes Albina Sancha y Quirino  
Martínez.

Bendijo la unión el virtuoso  
sacerdote don Leandro del Campo,  
encargado de esta parroquia, siendo  
padrinos de los contrayentes la agrada-  
da señorita Elvira Valderrama,  
hermana de la novia.

Terminado el acto religioso, los  
convitados fueron obsequiados en  
casa de los padres de la novia con  
un exquisito y abundante refresco  
y más tarde con una suculenta y  
bien comentada cena, que puso  
de manifiesto la habilidad de las  
cocineras y principalmente de la  
madre de la desposada.

La gente joven organizó un ani-  
mado baile que duró hasta hora  
bastante avanzada.

Felicitamos al nuevo matrimo-  
nio.

—Los trabajos del camino vecinal  
están ya muy adelantados, esperan-  
do que cuando cese el temporal reinan-  
te tomen mayor incremento, si  
como es de esperar, la clase jornalera  
de la localidad, contribuye con  
su labor para la realización de esta  
obra tan beneficiosa para todos.

—Tenemos un gran nevada, que,  
aunque excelente para los campos,  
nos impide salir del amor de la lum-  
bra. Dos días hemos estado inco-  
municados. Para la primera ha sido  
de las que hacen época.—A.

Más telegramas

CHILE Y ESPAÑA

En el Ministerio de Estado se  
han recibido noticias oficiales de  
Chile, dando cuenta de haberse ve-  
rificado con entusiasmo la Fiesta de  
la Raza.

En la capital se celebraron varias  
solemnidades, asistiendo el ministro  
de España, las autoridades y la Co-  
lonia española.

Como homenaje a España se in-  
auguró en Talca una plaza de-  
nombrada de España.

MACHADO Y EL REY

El presidente de la República  
portuguesa señor Machado estuvo  
hoy en Palacio conversando con el  
rey por espacio de una hora.

Al salir manifestó a los periodistas  
que había tenido el propósito,  
hoy realizado, de que su primera  
visita fuera para cumplimentar al  
rey, del que guardaba gratísimo re-  
cuerdo ahora renovado, por la ama-  
ble acogida que le dispensó en San  
Sebastián en octubre último.

EMPRÉSTITO PARA GUERRA

Se asegura que los ministros de  
Hacienda y de la Guerra ultimán  
un proyecto de empréstito que pre-  
sentarán a las nuevas Cortes.

Ascenderá a dos mil millones de  
pesetas, y la mitad se destinará a  
la adquisición de material de gue-  
rra y construcción de cuarteles.

Mientras llega el empréstito, el  
señor La Cierva pedirá varios créditos  
extraordinarios.

PUERTO EN PELIGRO

De Las Palmas se dirigen al Go-  
bierno numerosos despachos, comu-  
nicándole la grave amenaza del

puerto y pidiéndole que ordene a la  
Junta de Obras que proceda a la inme-  
diata reparación de las grandes ave-  
rías producidas por los temporales  
en el dique y en el rompeolas.

También por falta de carbón se  
tendrá que amarrar los vapores  
correos interinsulares, quedando in-  
comunicada y paralizada la vida  
del archipiélago.

LOS CABOS DEL EJERCITO

Se ha firmado una real orden del  
Ministerio de la Guerra, disponien-  
do que en todos los Cuerpos y uni-  
dades del Ejército que tengan exceden-  
te de cabos como consecuencia de  
la adaptación de las plantillas al  
presupuesto vigente se amortice  
el sobrante, dando el 50 por 100  
de las vacantes al ascenso y el otro  
50 por 100 a la amortización, en  
forma análoga a como se practica  
para la clase de sargentos.

LA NAVIDAD EN MADRID

En las plazas Mayor y de Santa  
Cruz hubo mucha animación hasta  
entrada la noche, completando nu-  
meroso público los nacimientos y  
efectuando compras.

Se ha observado menor cantida-  
d de puestos de turronec, figuritas,  
etc., etc., que otros años.

Durante toda la noche está-  
rán muy animadas las calles, principa-  
lmente la Puerta del Sol.

Grupos provistos de panderos  
diversidad de instrumentos produ-  
cen gran ruido.

Han abundado los beodos.

Se ha prolongado el alumbrado  
público hasta el amanecer y circun-  
stancias especiales.

BARCELONESES

El gremio de panaderos ha vis-  
itado al gobernador para interesar  
que puedan disponer de dos vagones  
diarios de leña, como mínimo, pues  
carecen de combustible para la  
fabricación del pan, y anuncian  
que es irremediable una nueva sube-  
da en el precio de aquél.

—Siguen los augurios y comen-  
tarios a la próxima constitución del  
Ayuntamiento.

Los regionalistas realizan grandes  
trabajos para conseguir dos votos  
que les faltan para tener mayoría  
absoluta.

Se dice que el señor Lerroux im-  
pone al señor Iglesias para la Al-  
caldía, pero muchos radicales no  
quieren votarle.

Otros candidatos radicales son los  
señores Mir y Miró, Morales, Ca-  
lleja y Montaner.

Los regionalistas trabajan con  
ahínco para lograr el triunfo de su  
candidato.

—La falta de carbón repercute  
en la Fábrica del Gas, anunciándo-  
se conflictos de alumbrado en toda  
la provincia.

—Continúan cometiéndose en las  
calles durante la noche numerosos  
atracos.

THIERRY EN PALACIO

Don Alfonso ha recibido hoy al  
embajador de Francia, con el que  
ha sostenido una larga conversa-  
ción.

Últimas noticias de la guerra

PARIS.—Llegó a Salónica el ge-  
neral Guillaumont, sustituto del ge-  
neral Sarrail en el mando de los  
Ejércitos aliados de Oriente.

PARIS.—Los ministros ingleses  
Milner, de Estado y miembro del  
Gabinete de Guerra, y Robert  
Ceil que lo es de bloque, han cele-  
brado dos conferencias con M. Cle-  
menceau, presidente y ministro de  
Guerra, y M. Stephem Pichon, de  
Negocios Extranjeros.

También estuvieron jefes de am-  
bos Estados Mayores de Guerra.  
Se concede gran importancia a  
estas conferencias.

PARIS.—Trotsky se ha presenta-  
do espontáneamente al embajador  
francés en Petrogrado. La contenen-  
ción, pues no existen relaciones ofi-  
ciales, pues no existen relaciones ofi-  
ciales entre el Gobierno maximalista y  
los aliados.

Trotsky habló de la situación y del  
examen de sus pasaportes. Expresó  
su temor de que las misiones mili-  
tares extranjeras que hay en Ru-  
sia se mezclen en las luchas de los  
diversos partidos del territorio. Ha  
deseado la paz que los bolchevick  
persiguen, defendiendo el dere-  
cho de los pueblos a disponer de  
ellos mismos.

El embajador M. Neuens le pre-  
guntó qué había sido de Alemania ne-  
gativa su consentimiento a esa paz.  
Trotsky ha contestado que los ma-  
ximalistas pedían hacer una gue-  
rra revolucionaria; y que si sucum-  
bían ante la resistencia que en-  
contraban en Rusia, el país se en-  
tregaría a la anarquía.

SARNA  
Antisémico Martí, es el único  
que la cura sin baño. Precio, 3 pe-  
setas. Depósito, J. Fernández, Por-  
tales, 74. farmacia, y Marqués de  
San Nicolás, 95.

VENTA DE UNA CASA  
En Lodosa (Navarra) se vende,  
recién construida, en el mejor si-  
tío del pueblo (carretera), con un  
salón y tres pisos al aire.  
Razón, LA RIOJA.

SOMBREROS—ZALDIVAR

Acabo de recibir una gran partida.  
Todos los sombreros que me comen-  
saron se limpian y planchan gratis,  
cuantas veces quiera el cliente.

¡NO HAY QUIEN PUEDA...!

SEGUROS DE AFRICA  
para el resplazo de 1917.

Esta casa tiene por objeto librar,  
mediante los correspondientes con-  
tos, del servicio en el Ejército de  
Africa, a los reclutas del actual  
emplazo que a ella acuden, con  
condiciones siguientes:

Esta casa, que está matriculada,  
compromete a poner un sustitui-  
vo por la cantidad de 400 pesetas,  
por contrato antes del sorteo, en  
caja correspondiente y garantiza  
sustitución un año y días, según  
viene la ley.

La cantidad importe del contrato  
será depositada en el Banco de Es-  
paña.

El que lo desee puede dirigirse  
por carta al representante en Logroño,  
Francisco Eliz, Carmelitas, 12

LA CAMERANA

Especialidad de la Casa, que hace  
46 años tiene dedicados a la elab-  
oración de los verdaderos legítimos  
MEZCLANES  
DE SOTO DE CAMEROS

Únicamente premiados en la Exposición  
regional logroñesa de 1897.

HAY TURRONEC  
de todas clases y económicas.

CONFITERIA DE  
SANTILCO ANDRES  
Portales, núm. 92.— Logroño.

LA UNION Y EL FENIX ESPAÑOL  
COMPANIA DE SEGUROS REUNIDOS  
Capital social:  
13.000.000 DE PESETAS

completamente desembolsado  
LEYE 35 AÑOS DE EXISTENCIA  
Seguros sobre la vida

Seguros contra incendios  
Subsidiario en la provincia de Lo-  
groño, don Amós Lardías, con resi-  
dencia en Haro.

AGENTES

Don María Cerezo y don Luis Arce-  
ca, en Haro; en Logroño, agente prin-  
cipal Viuda e hijos de don Deme-  
trio Díaz, calle Sagasta, número 1,  
segundo; auxiliar del mismo, D. Juan  
Benito, Cristo, 4. en Calahorra, D. Pe-  
dro Gómez Rincón; en Nájera, don Al-  
fando Peña; en Santo Domingo, don  
Emilio Gil; en Corvera del Río Al-  
bama, don Pablo Moreno.

En los 55 años que lleva de existen-  
cia ha pagado por siniestros la res-  
petable cantidad de 150.537.730'01 pesetas  
en España, Francia y Portugal. 3  
Agencias en todas las provincias de  
España, Francia, Portugal y Marruecos

Seguros sobre la vida, contra inco-  
ndencia contra accidentes y valores.  
(Aprobación autorizada por la Comisaría  
General de Seguros.)

TALLERES  
DE DAVID MARRODAN

Duquesa de la Victoria, Logroño

Prengas para cebra.  
Móviles eléctricos modernos  
Máquinas de panadería.  
Hornos ginecarios de fuego  
indirecto.  
Máquinas para chocolates  
Instalación de fuego  
Bombas y motor

TOMAD  
CABA MOCHE

no sufrirás  
ESTREÑIMIENTO  
MALAS DIGESTIONES

PESADECES DE ESTOMAGO

Hijos de S. Ulargu

BANQUEROS  
LOGROÑO

Eretón de los Herreros, número 11  
Horas de despacho de Caja:  
De 9 a 1 y de 3 a 5

Depósitos de Madrid

Inscripción a por 100 7645 1650  
a en títulos pagaderos 7784 7789  
Amortizable a por 100 8474 8479  
comprados 8624 8629  
a por 100 8625 8630  
a por 100 8635 8640  
a por 100 8645 8650  
a por 100 8655 8660  
a por 100 8665 8670  
a por 100 8675 8680  
a por 100 8685 8690  
a por 100 8695 8700

HERNANDEZ RIVA Y COMP

BANQUEROS—LOGROÑO

SOCIEDAD EN CALAHORRA  
OPERACION DEL DIA 24

a por 100 al contado 7650  
a en títulos pagaderos 7780  
a por 100 8470  
a por 100 8620  
a por 100 8630  
a por 100 8640  
a por 100 8650  
a por 100 8660  
a por 100 8670  
a por 100 8680  
a por 100 8690  
a por 100 8700

Valparaíso 14—17—33

VALPARAISO 14—17—33

SILBEROS O SILLERAS EM-  
PAJADORAS.—Se necesitan. Tra-  
bajo todo el año. Máximo y Deside-  
rio Arguñeta, Marqués de San Ni-  
colás, 12, Logroño.

SEGUROS DE AFRICA  
para el resplazo de 1918.

Se admiten contratos por la can-  
tidad de 150 pesetas, a los reclutas  
del expresado resplazo, siempre  
que éstos lo verifiquen antes del  
sorteo del cupo de la Península, los  
cuales quedarán también exentos  
del servicio de Africa.

Esta casa garantiza todas sus  
operaciones como verá en el con-  
trato impreso que quedará en poder  
de los interesados al hacer el depó-  
sito en el Banco de España. dmv

Carmelitas, 13, Logroño.

UN CUTIS FINO

Umplo de asperezas, grietas, escor-  
daciones, ardores, rojeces e irrita-  
ciones, sólo se consigue con el uso de  
«ESOERINA»  
GLICERINA ESPECIAL

Durante el invierno y a conse-  
cuencia del frío y de la humedad, el  
utis de las manos y de la cara su-  
fre grandes alteraciones, como grietas,  
asperezas y escoriaciones. Lo  
más delicioso y agradable para curar  
estas alteraciones es el uso de «ESOERINA»  
al acostarse.

FRASCO, 070 PESETAS

Venta en todas las farmacias, dro-  
guerías y bazares bien surtidos.

PERDIDA DE UNA PERRA

de caza, de 4 meses; negra y el pe-  
cho blanco; tiene un collar con es-  
ta inscripción: «LA-7-8-1917.  
M. GAVIRIA.» Se perdió el viér-  
nes, a última hora de la tarde. Al  
que la presente en el cuartel de Can-  
tabria se le gratificará.

CASA DE HUESPEDES

SE TRASPASA una en muy  
buenas condiciones, en sitio céntri-  
co. Informarán en la calle de San  
Agustín, número 8, tienda.

LABRADORES Y COSECHEROS  
DE OLIVA

En el Trujal Moderno montado  
por la Casa Marroddan y Reola el  
año 1916 para la razón social  
Viento García y Compañía, si-  
tuada en la calle de Sagasta, número  
87, planta baja, encontrará el pú-  
blico grandes comodidades, esmero  
y buen servicio, y cuenta en él  
con departamentos independientes  
para que los propietarios puedan  
depositar su oliva y tenerla ellos  
esmerada hasta el momento de mo-  
lerla, para su satisfacción. Pueden  
visitarlos. También se comprará oliva  
a precios remuneradores.

Avisos, Salmerón, 20, Almacén  
de primeras materias para abonos.

LOCAL.—Se arrienda un espacia-  
cioso, propio para almacén o café,  
situado en la calle Marqués de  
Vallejo, 17. Informarán en la  
misma casa.

AMA DE GOBIERNO.—Se ofre-  
ce una formal, que desea cumplir con  
su obligación. Informes, Marqués  
de Vallejo, 15.

FABRICA DE PASTAS  
PARA SOPA

DE  
PABLO FAUQUIER  
LOGROÑO

Establecida en SAMALAR

VACAS. Se venden dos, lecheras,  
superiores, holandesas, una de 6  
años, próxima a parir, y otra de 2  
y medio, preñada de 5 meses: as-  
te última da 12 litros de leche di-  
arios. Dirigirse a Antonio Sáenz, en  
Arnedo.

PASA DE CIRUELA CLAUDIA

seca al sol, se venden grandes  
cantidades de primera y segunda  
clase. Dirigirse a Hijos de Paula  
Trevisano, en Albelda.

VENTA O ARRIENDO de un  
prado de 22 fanegas de tierra en  
término de Prado Viejo. Informarán  
Vicente García y C.º Salmerón, 20.

VACAS DE RAZA SUIZA  
SE VENDEN: una de un mes de  
parida, dando 36 cuartillos; otra de  
15 días, dando 40 cuartillos; otra de  
dos años, para parir en marzo; otra  
novilla de 11 meses, preñada de un  
mes. Tratar con Dámaso Metola,  
en Nájera.

FORJADOR Y AYUDANTE

Se necesitan en casa de Jesús An-  
gulo, en Sesma (Navarra).

OFICIAL ZAPATERO.— Hace  
falta en casa de Pascasio Echevar-  
ría en Arguedas (Navarra).

CARNEROS. Se venden cien,  
gordos, para pique, y 80 borregos.  
Dirigirse a Santiago Aliende, en  
Hornillos.

SE VENDEN PATATAS de si-  
miente, muy tempranas de la mata  
baja, verdaderas de la Sierra de Pe-  
lorado, en la calle Mayer, 45, cerca  
de la Tabacalera. Nicolás Arenas.

PEREJA DE BUENES superiores,  
para labranza y tiro. Razón  
Pescada de San Antón, Logroño.

Vinos finos de Rioja, tinto, claret  
y blanco. De venta principales  
establecimientos de ultramarinos.  
Depósito, Marqués de San Nicolás,  
117. E. Sesma Chivits. En el mis-  
mo se compran botellas blancas y  
negras de 8/4 de litro.

Cal

**MARGUERITE HACIENDO SU LICOR**

**Unica preparacion verdadera**

Hierbas estomacales para hacer licor en casa igual al Chartreuse

Pídase en casa de la Viuda H. Arza, Miguel Villanueva, 2; Enrique Ruiz de Oña, San Blas, 9; Alejo Martínez San Blas, 7; Eduardo Paracuellos, San Blas, núm. 3

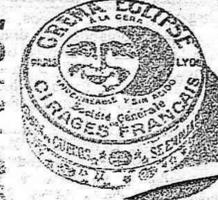
Para detalles al por mayor: **Importadora Nacional, S. A.** DIPUTACION, NUMERO 283, BARCELONA. Apartado, 490. Teléfono, 8.783

**CREMA ECLIPSE**

LA MEJOR PARA EL CALZADO

Venta al por mayor: Casa Margregui, Pedro Zabala, Viuda de Herrero y Droguería Moderna.

Pedida en todas partes Y OS CONVENCEREIS



**Higiene y belleza de la cabeza**

Loción para el cabello a base de Lavona

Es el mejor bálsamo que se conoce para la cabeza, impide la caída del pelo y hace crecer maravillosamente porque destruye la causa que ataca a la raíz, por lo que evita la calvicie, y en muchos casos favorece la salida del pelo, reduciendo éste de modo y flexible. Tan pronto como se prepara debe aplicarse siempre en un buen tocador, aunque sólo fuera por lo que hermosa el cabello, precioso de la vida, donde el virrey que tan justa mente se le atribuyen.

Para mayor comodidad del público se vende en frascos de 3, 5 y 8 pesetas. La etiqueta indica el modo de usarlo. Farmacia de H. Rincón, BILBAO. Se vende en Logroño, FARMACIA DE IGLESIAS, MUÑO DE LA MATA.

**PAPEL PARA ENVOLVER SE VENDE EN "LA RIOJA"**

**Enfermos de los ojos**

OIDIO

Este producto italiano de fama mundial. Victoriosamente proclamado el mejor regenerador y vigorizador de la vista. (Uso externo, fricciones en los ojos). A los pocos días desaparece toda debilidad visual y el cansancio de los ojos, lacrimoso, picor, dolores, etc., evitando las operaciones quirúrgicas, el uso de los lentes y proporcionando envidiables vistas aun a los septuagenarios. No más ni opacos, presbítos ni vistas débiles. Un pequeño frasco ensayo (para experimentar), pesetas 3'75; un frasco grande, pesetas 11. Dos frascos por setas 20. Pédid interesante opérculo gratis a Sucesor Bernardini y Compañía. Ferraz, 13, Madrid.

**REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:**  
**ARAUJO Y SERRANO**  
DROGUERIA Y FARMACIA: LOGROÑO

**Impresos de todas clases**

Se reciben encargos en la imprenta de LA RIOJA

**Azufre precipitado**

EL MAS ENERGETICO PARA EL TRATAMIENTO DEL OIDIUM

Y EL MAS BARATO Y EFICAZ DE TODOS LOS AZUFRES.

PIDANSE PRECIOS a los Representantes para NAVARRA Y RIOJA

**ARTOLA & COMP. ESTAFETA, 76. PAMPLONA**

**PASTILLAS MORELLÓ**

El remedio más racional para las enfermedades del aparato respiratorio es la inhalación anti-séptica y balsámica que se produce al disolverse en la boca las

Curan y evitan los RESFRÍADOS, ASMA, TOS, BRONQUITIS, etc. Su uso está libre de peligros hasta para los niños y personas de edad avanzada.

**Observatorio meteorológico del Instituto General y Técnico de Logroño**

Observaciones de las 4 de la tarde de ayer, y las 4 de la tarde de hoy

Fresión en mm.	(3 m.) 727'0	NO.
	(4 h.) 723'2	NO.
Viento	Dircción: 1	NO.
	Recorrido en hs. 3	NO.
	Máxima al sol 14'5	NO.
	Mínima a la sombra 4'6	NO.
Temperatura	Mínima, 1'7 bajo cero	NO.
	Lluvia en mm. 0'0	NO.
	Humedad relativa media 82'5	NO.

La experiencia demuestra que los chocolates y dulces

**Mateus López**

SON LOS MEJORES DEL MUNDO

Pedidos en todos los Ultramarinos y Confiterías

**BILBAO Ascasó**

**JARABE OLIVE**

3,50 Pts

No hay catarro que resista. Cura la tos, bronquitis, asma y evita la tuberculosis. Toleradísimo por los débiles estómagos. En Farmacias y Droguerías de crédito.

**ORTEGA Y ORTEGA**

Acreditados maestros silleros guarnicioneros, ofrecen al público nuevos trabajos en monturas y guarniciones de coche. Atalajes para carros y toldos. Hay bonitos coches de ocasión (baratos). Muro la Mata, 7, Logroño.

**Reuma**

Se cura pronto y radicalmente con la litina soluble del Dr. Abadía, 6 pta. frasco. Generalmente basta un frasco. Droguería de Eulabio y Peco Eraso, Buia de Oña y Alejo Martínez, Logroño.

**SE COMPRA** toda clase de hierros y metales; huesos, astas, peñas, cascos; trujales, prensas y toda clase de maquinaria usada y vieja. Pago al contado. Dirijase la correspondencia para ofertas a don Auspicio Maturana, Correría, número 32, Vitoria.

**Cafés de la "Compañía Colonial,"**

**SON SIEMPRE LOS PREFERIDOS**

CAFÉ PUERTO RICO: CAJITA PRECINTADA DE 100 GRAMOS A 'PESETAS 6'60 CAJITA

**Grandioso regalo**

**PARA HABLAR Y ESCRIBIR CORRECTAMENTE**

el castellano es indispensable poseer un buen Diccionario, que no debe de faltar en ninguna casa, y esto se consigue escribiendo a don L. Martínez, Vergara, 23, San Sebastián, quien por seis pesetas enviará un **Diccionario Enciclopédico Ilustrado** basado en la última edición publicada por la Real Academia Española. Obra completamente nueva, con más de 300.000 líneas, 1.691 páginas, 786 grabados, 333 retratos, 20 láminas de plana completa, cuadros de banderas de todas las naciones, Código internacional de Señales, Tabla del Sistema Métrico decimal en colores.

**OFICINA GENERAL DE REPRESENTACIONES**

**Gran Bazar y Ferretería**

Paquetería, Quincalla, Depósito de calzado, Máquinas de coser, Loza, juguetería, Objetos de escritorio, Relojería, Venta de muebles al contado y a plazos, Clavazón, Herramientas y útiles para toda clase de oficios, Cerrajería, Vidrios planos, estrados y en colores, Batería de cocina, Pinturas y Barnices. Falleras y demás artículos del ramo.

**Joaquina Vilches e Hijo, Mayor, 11 y 13, Rívero (Navarra)**

**Servicios de la C. Trasatlántica DE BARCELONA**

Linea al Río de la Plata y al Brasil.—El vapor «Reina Victoria Eugenia» saldrá el 4 de enero de Barcelona, el 5 de Málaga, y el 7 de Cádiz, para Sta. Cruz de Tenerife, Montevideo y Buenos Aires. El vapor «Santander» saldrá el día de Bilbao y Santander, el 10 de Gijón, el de Coruña y el de Vigo para Rio Janeiro, Santos, Montevideo y Buenos Aires.

Linea a Estambul, México, New-York y Costa Firme.—El vapor «Mannuel Calvo» saldrá el 25 de diciembre de Barcelona, el 26 de Valencia, el 28 de Málaga, el 30 de Cádiz, para New-York, Habana, Veracruz y Puerto México.

El vapor «Alfonso XIII» saldrá el 18 de diciembre de Bilbao, el 19 de Santander, el 20 de Gijón y el 21 de Coruña, para Habana y Veracruz. Admite carga y pasaje para Costa Firme y Pacífico, con trasbordo de España.

El vapor «Buenos Aires» saldrá el 10 de diciembre de Barcelona, el 11 de Valencia, el 12 de Málaga, y el 15 de Cádiz, para Las Palmas Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de la Palma, Puerto Rico, Habana, Puerto Llanón, Cádiz, Sabana, Curacao, Puerto Cabello y la Guayra. Se admiten carga y pasaje con trasbordo para Veracruz, Tampora y Puertos del Pacífico.

Linea de Fernando Pó.—El vapor «Santa Isabel» saldrá el 2 diciembre de Barcelona, con escala en Valencia y Alicante, y el 7 de Cádiz para Tanager, Casablanca, Maraga. (Escalas facultativas), Las Palmas Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de la Palma, y Fernando Pó.

Estos vapores admiten carga y pasaje, a quienes la Compañía de las comunicaciones más favorables, y alojamiento y trato correspondiente, cuando ha acreditado en su dilatado servicio. Todos los vapores tienen telegrafía sin hilos. También se admiten carga y se expiden pasajes para todos los puertos del mundo, servidos por líneas regulares.

El agente de la Compañía en Logroño, **DOX GUILLERMO MONTE** Muro de Guzmán, 3 y 4, piso 2.

**SABANONES**

SE CURAN RAPIDAMENTE Y SIN MOLESTIAS con **Ambrina**

PIDASE EN FARMACIAS Y DROGUERIAS

Unión concesionaria para España, sus colonias y protectorados

**Barandiarán y Compañía.-BILBAO**

**VINICULTORES**

EL ENOSÓTERO, conserva, clarifica y mejora los VINOS

EL VINO con ENOSÓTERO jamás se vuelve agrio y siempre mejora

**ENOSÓTERO**

Es el mejor conservador de los vinos: obra en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos, es económico, inofensivo y nunca ampearse en todo tiempo.

NOTA: Si por no haber empleado el ENOSÓTERO, el vino se pone agrio, puede corregirse con el ENOSÓTERO.

Representantes en España: J. Urdan y Compañía, Moncada, 20, Barcelona, que lo remiten a quien lo pide. Pedid prospectos

EN LOGROÑO: ENRIQUE RUIZ DE OÑA

**Herniados (quebrados)**

**LEED:** Que el reputado y peritísimo ortopedista de Barcelona señor Torrent estará en Logroño y en el Hotel París únicamente el próximo sábado, día 29 del presente diciembre y recibirá a todos cuantos herniados quieran hallar con sus notables aparatos un instantáneo alivio y una curación pronta de sus hernias. Estos aparatos que son el bello ideal de todos los pacientes porque dan salud y vida y que no molestan ni hacen bulto, amoldándose al cuerpo como un guante, deben usarse todos, absolutamente todos cuantos sufran dichas dolencias, hombres, mujeres y niños, por ser el remedio verdad y el remedio único eficaz de todos los herniados. Miles de enfermos agradecidos los precoran, infinidad de emi-nencias médicas los prescriben, como muchos son también los médicos que para sus propias hernias, con gran satisfacción, los usan.

Si se quiere ahorrar salud, tiempo y dinero, no debe nunca nadie comprar bragueros ni vendajes de clase alguna sin antes ver primero al especialista señor Torrent, nombre registrado; pero es preciso es de todo punto indispensable o fíjese muy mucho hasta quedar grabado en vuestra mente de que estando el nombre del especialista Torrent oficialmente registrado, debéis pedir siempre, debéis exigir siempre, debéis preguntar siempre en los hoteles por el especialista señor Torrent, de nombre registrado, no olvidar jamás esta palabra Torrent, que es vuestra mejor y más alta garantía.

Acudid siempre a dicho especialista, no dejéis de visitarle y tened muy presente que estará en Logroño, y en el Hotel París, únicamente el sábado, día 29 del presente mes de diciembre.

NOTAS: En Burgos, el día 30, en el Hotel Universal, donde asimismo podrá visitarle todas cuantas personas lo deseen desde las nueve de la mañana hasta las dos de la tarde solamente. Talleres y despacho en Barcelona, Unión, núm. 13, CASA TORRENT

**BANATORIO QUIRURGICO del Dr. Madrazo SANTANDER**

En este Instituto se trata todo género de afecciones de la vejiga, de la próstata que haya desde su fundación y a su manera estadística garantiza los resultados. Para que todas las clases sociales puedan disfrutar de los beneficios de esta Clínica, se hallan establecidas tres categorías: primera, un sueldo de 10 pesetas al primer, 15 en segunda y 5 en tercera.

En las dos primeras clases puede el paciente traer acompañados a su familia de su familia, o algún sirviente. Los gastos por sueldo se dirigen al Director y para otros detalles al gerente don José Polo y Rosendo.

**PARA CURAR o ALIVIAR LA TOS**

TÓMENSE LAS ANTIGUAS Y RENOMBRADAS PASTILLAS PECTORALES DEL **Dr. ANDREU**

Pidanse en las farmacias

**ASMÁTICOS**

usad los CIGARRILLOS, PAPELES AZOADOS del mismo AUTOR, que celman el ASMA al instante, por fuerte que sea

**FOLLETIN DE LA RIOJA 6**

**La Envenenadora**

Por **PIERRE DAX**

Editada por la Casa Sopena

...Aquella noche Irene se acostó tarde. Parecía inquieta, y su inquietud daba a su semblante una expresión fiera. A la media luz de una lámpara su belleza resaltaba mejor, que en pleno día en aquel cuarto cuyo con maderaje de castaño, tallado, iba y venía, pisando la taullada alfombra, en aquella pieza limpia hasta la humedad. Por encima de la ensambladura, que se elevaba lo necesario para poder aporarse en ella, cubrían las paredes tapices antiguos de colores algo marchitos, como las pinturas del techo. El mueblaje era de roble, respaldado por el escudo de los Rochefleur. Las ventanas, de cristales cuadrados, daban al jardín y en cuadrabanlas cortinajes de brocatel con gruesas bellotas. Una torre contigua a la habitación servía de estollete.

En aquella torre, había una ven-

tana y una puertaventana que daban a un balcón de sillería. La balaustrada era igualmente de piedras labradas con intervalos entre una y otra. Encima, una especie de guardapolvo esculpido. Esta pieza por su balcón era sin duda la más atractiva del castillo de Rochefleur. Desde ella podíase disfrutar comodamente del espléndido panorama que ofrecían las colinas y los bosques. Allá no llegaba rumor alguno que turbase el sueño... Apenas de tarde en tarde el mugido de algún bucy o de algún toro de los pñares. Tan de tarde en tarde que no valía la pena hablar de ello.

En el patio había una puerta disimulada por colgaduras. Al abrirla, se daba con una escalera de servicio, de piedra.

Irene, pensativa, anduvo buen rato por su cuarto. Luego pasó a la torre, abrió la puertaventana y salió al balcón. Lanzó un profundo suspiro y sentóse en una como banqueta de piedra adosada a la fachada del castillo.

La obscuridad no era completa. La claridad de las estrellas quitaba al edificio lo que en aquella hora pudiese tener de melancólico y triste. Parecíale a la novia que el aire fresco de la noche le hacía bien. Su frente, por la cual pasaba con frecuencia la mano, pareciale menos pesada, y cada vez que la respiración levantaba su pecho, hubiérase hecho que la descargaba de un peso. Haría unos veinte minutos que estaba allí, cuando sintió con la

ama del jardín. Hizo un movimiento de sorpresa, y luego permaneció inmóvil. ¿Qué temería, estando en el primer piso? Escuchó. Alguien andaba, efectivamente, por uno de los pasos. ¿Quién?... Impresionada como estaba, y nada deseosa de mostrarse, rebujo el aliento, no se movió y trató de ver por entre la balaustrada.

Acercáronse los pasos.

Cuando se oyeron debajo del balcón, hubo un momento de silencio. Irene estaba helada. Brillaban sus ojos de extraña manera, su garganta se anudaba. Temblaba, temerosa de no poder reprimir un grito de angustia. Más pálida que una muerta, agarróse al balaustrada y esperó. ¿A qué esta lucha contra el terror? ¿No hubiera sido más sencillo, a la primera señal de algo temible, entrar en su habitación donde hubiera estado en seguridad? Por lo demás, ¿qué tenía que temer en una morada donde nada hacía sospechar una agresión clandestina?

El momento de la señorita de Tourville reconocía sin duda alguna causa. Y si al comenzar la novela no es posible conocerla por completo, no debemos al menos seguir todos los hechos de aquella alma atormentada e inquieta.

Con las pupilas dilatadas, los labios fruncidos, crispados los dedos, aguardaba. A sus pies había una alfombra de flores de rosas que la doncella había retirado del camino cuando se acercó. El

movimiento podía separar de su sitio la alfombra y llamar la atención al paseante nocturno. Instintivamente retrocedió, y creyó ver entre las fieras precisamente enfrentado del balcón, a un hombre que andaba hacia atrás. ¿La había descubierto? ¿O este retroceso era para ella una nueva seguridad?...

«En Machecou? ¿Había venido a Machecou! Castañeteabanle los dientes y sus espasmos infernales, hacíanla sufrir horriblemente. El hombre retrocedió algunos pasos más, y tosió. Ella tuvo un sobresalto, y se preguntó, dudando.

«¿Me había equivocado? Y se contrajo.

«Irene dijo él, ¿sois vos? Al reconocer la voz, tranquilizábase bruscamente. Dejó caer sus brazos y respondió:

«¿Sois vos, Herberto? ¿sois vos? Me habéis asustado tanto que no tuve fuerzas para huir.

«¿Huir? ¿a donde? —A mi cuarto.

Todos sus miembros temblaban. Enderezóse lentamente.

«¿Por qué os paséis tan tarde? —Y vos Irene, por qué arrostráis al relente? ¿Sufrís tal vez? —De ningún modo, Herberto... Me parece ese panorama tan bello, tan bello bajo el cielo estrellado, que no puedo menos de contemplarlo como se merece.

A medida que hablaba, se afirmaba su voz. Y, suspirando, añadió:

«¿Dios mío! ¿qué miedo tuve! —Siempre haberos asustado esta

emoción, querida Irene; pero permitidme decirlo que os exponéis a un enfriamiento. ¿Habéis tomado la precaución de abrigaros? —¿Hace pocos minutos que estoy aquí? —Es una imprudencia, Irene... Volved a entrar, bastante tendré con el día para ver lo que tanto os gusta.

Ella protestó.

«Lo que en mí es imprudente, no lo es también en vos? Yo estoy en el balcón, vos en el jardín; no es mucha la diferencia.

«Yo estoy curtido en nuestro clima, y vos no os halláis en este caso. Fuera de que yo no hago más que dar, como todas las noches, la vuelta al castillo, para cerciorarme de que todo está cerrado y en orden... Creedme, retiraos.

«Voy a complaceros—dijo ella.— Buenas noches, Herberto.

«Hasta mañana, Irene.

Sin aguardar más dio un paso hacia el interior de la torre, cerró el balcón, pasó a su cuarto, desnudóse y se echó en la cama, que era de columnas como todas las del castillo. El bienestar que sintió bajo las tirantes sábanas no fué bastante a disminuir la fiebre ocasionada por aquellos minutos de prueba que habían pasado, y cuando se durmió, todavía agitada, murmuraba:

«Hágase pronto el casamiento, y termine todo de una vez! ¡Vivir de esta manera no es vivir!

**II**

**TERRIBLE REVELACION**

Si la señorita de Tourville se durmió tarde aquella noche, tomó su lechugueta al día siguiente. La doncella tuvo que llamarla varias veces para que se levantara.

Saltó apresuradamente de la cama, corrió alzar el pestillo que, en su terror echara la vispera, y oyó, sorprendida, que daban las ocho. Acostóse de nuevo para dar a la camarrera tiempo de preparar el lavabo y llevar agua caliente al gabinete del tocador.

«¿Habrá que aguardar para subirle el desayuno a la señorita? —No, servídale como de costumbre. Dentro de pocos minutos estará dispuesta.

Irene se levantó, hizo sus abluciones, se peinó algo, y al presentarle la bandeja con un magnífico servicio de antiguo Sévres, habíase ya puesto una bata color de malva, con la que realmente estaba hermosa.

Pero el traje no absorbía por cierto sus pensamientos. Tan pronto como la doncella tuvo libres las manos, púsose en pie delante de ella, v. sonriente como si fuera a hablar de algo imprevisto, le dijo:

Tengo necesidad de vuestro concurso, mi buena Victoria.

«Estoy enteramente a disposición de la señorita.

La idea de pedir su concurso y de servirle la había hecho vacilar melancólicamente con la osilla rígida.

unos instantes; mas, ¿a quién dirigirse si no a la muchacha, ya que el absoluto aislamiento del castillo no le consentía relación alguna? Allí en la vecindad no había ninguna casa. La soledad era absoluta. ¡Ni siquiera una granja con sus dependencias! Antes que dejar sin realización su proyecto, prefirió hablar. Por otra parte, el tal proyecto era de carácter a propósito para que la doméstica no dijese una palabra de él a sus amos.

«No se trata de coserme un botón, ni de anudarme un lazo—dijo sonriendo,—la cosa es mucho más sencilla.

«¿Más sencilla? Quizás lo sea para la señorita. En fin, si Victoria puede hacerlo, no lo rehusará, de cierto, a la señorita Irene.

«El caso es que para el asunto hemos de ser tres: nosotras dos no obtendremos nada.

«¿Tres! Voy a llamar a Sidonia... el tiempo de bajar a la cocina y volver, si la señorita me hace la bondad de aguardar.

«¡Id!

Sidonia era la segunda doncella de Machecou, la encargada especialmente del servicio de Susana. Irene hubiera preferido otra persona, pero, ¿cómo decirlo? Después de todo, lo mismo daba Sidonia que otra, ya que todas estaban a sueldo de la familia de Rochefleur.

Aparecieron las dos con la librea de la casa, traje negro con mangas y delanteros blancos, y gorra de h. serviente la había hecho vacilar melancólicamente con la osilla rígida.