







¡Una película mucho más deliciosa de lo que Vd. se puede imaginar!

...LA CRITICA Y EL PUBLICO UNANIMEMENTE LO CONFIRMAN

PARIS... PALACE HOTEL

Con CHARLES BOYER, FRANCOISE ARNOUL, ROBERTO RISSO y TILDA THAMAR

EASTMANCOLOR (MAYORES)

UNA HISTORIA REPLETA DE SONRISAS TODOS LOS DIAS EN EL

Cinema DIANA

CONTINUA desde las CINCO ULTIMO PASE A LAS ONCE NOCHE SALON perfumado por TORINO

OLYMPIA

Superando la propia realidad... Y COMO CASO UNICO EN LA HISTORIA DEL CINE Sigue triunfando APOTEOSICAMENTE en su

3.ª SEMANA

EL ULTIMO CUPLÉ

¡Quien lo conoció lo recordará con deleite! ¡Quien lo escuche por primera vez no lo olvidará jamás!

CONTINUA desde las CINCO (MAYORES) SALON PERFUMADO POR TORINO ULTIMO PASE A LAS ONCE NOCHE

¡LA PELICULA MAS COMENTADA DE LA PRESENTE TEMPORADA!

¡Un tema de absorbente interés en una película de palpitante actualidad!

¡UN FILM EXCEPCIONAL, CON LA NUEVA REVELACION DEL CINE ITALIANO, LA SENSACIONAL BELLEZA VIRNA LISI

LA MUJER DEL DIA

Con Virna Lisi y Antonio Cifariello

INTRIGA Y EMOCIONA PORQUE TIENE TODOS LOS ELEMENTOS QUE HACEN A UNA PELICULA EXCEPCIONAL

¡UN GRAN ACONTECIMIENTO CINEMATOGRAFICO QUE MAÑANA SERA PRESENTADO EN LA PANTALLA DE LOS GRANDES EXITOS!

Cine Avenida

TAURINAS

El banquete anual de los «taquilleros»

Epilogo de fiestas suele ser desde hace años para unos cuantos aficionados, entre los cuales tenemos la suerte de hallarnos, a comida que los taquilleros organizan para celebrar el feliz cierre de cuentas...

Esta comida por lo que respecta al año actual, tuvo lugar ayer en la pintoresca Villa Isabel, y a ella asistieron, por rigurosa invitación, no más de una veintena de taurinos...

Con los jefes de taquilla, don José Peche y don Jesús Améaga, dos ceras en la expedición de localidades, se sentaron a la mesa el personal en pleno de dicho servicio...

Y cada cual en su sitio, desplegadas las servilletas y dispuestos los avíos de punzar, trinchar y partir, el popular y acreditado restaurante...

Aunque mejor hubiera estado si para compañeros tendría a su cuidado Antonio Ordóñez, Gregorio Sánchez, Girón o algún otro torero de los que obligan a starre bien los machos...

No haberlo hecho así indica en Luis Miguel algo más que afición... Y repetimos, ¿no les parece así a nosotros sí...

CARTELES EN CADENA... A segundo de Amado, Corella... Y con él, la penúltima excursión por las plazas de la región...

En Corella, no han de faltar aficionados riojanos, incluso riojanos, ya que será difícil citar una plaza de las que tenemos en tiro que no reciba visitantes de nuestra tierra...

Para final se hicieron votos porque el ágape tenga igual simpática continuación el año venidero y que a él no falte ninguno de los comensales... Casi, casi puede asegurarse que su presencia está asegurada...

Que así sea y podamos repetir también nuestra gratitud a los señores Peche, Améaga y compañía, por las atenciones de que repetidamente vienen haciéndonos objeto...

LUIS MIGUEL TOREARA EN LAS VENTAS... La noticia de la presentación de Luis Miguel Dominguín en el Monumental madrileño no es nueva...

EN SORIA... Y de Corella a Soria... Viajes en cadena... Como los militares de «Chamaco» y de sus imitadores, que ya los tiene... y no poco...

EN SORIA... Y de Corella a Soria... Viajes en cadena... Como los militares de «Chamaco» y de sus imitadores, que ya los tiene... y no poco...

EN SORIA... Y de Corella a Soria... Viajes en cadena... Como los militares de «Chamaco» y de sus imitadores, que ya los tiene... y no poco...

EN SORIA... Y de Corella a Soria... Viajes en cadena... Como los militares de «Chamaco» y de sus imitadores, que ya los tiene... y no poco...

Residencias católicas alemanas

Por JOSE LUIS IMAS

Hace algo más de un siglo, un joven sacerdote alemán, hijo de un zapatero y dedicado a trabajar entre estudiantes y jóvenes, tuvo la idea de organizar unos albergues donde los jóvenes pudieran estar mientras permanecían fuera del ambiente familiar...

Este puede hacerlo la Obra Kolping, porque en Alemania todos los bienes de la Iglesia y todas las actividades como ésta, aunque sean con la apariencia de un beneficio de hotel, quedan exentos de impuestos...

Amplio comedor el de Friburgo, en la Selva Negra, donde se sirven cada día más de mil quinientas comidas y adonde llegan continuamente gentes de toda la comarca...

Aparte de esto, el viajero puede pedir cualquier servicio a la carta, lo mismo que en cualquier hotel, pero seguramente más económico.

Esta fundación, que empezó en 1859, está extendida por toda Alemania con una organización perfecta, y nunca ha cerrado sus cuentas con déficit...

Los estudiantes de Heidelberg y otras Universidades explicarían con más detenimiento lo económica que así les resulta la estancia y los estudios...

Y aquí convendría hablar también un poco, sin ofender a nadie, del estudiante, no ya alemán, sino europeo, para conocer la situación actual de un tema quizá novelero...

El año actual va a pasar a la historia taurina como el año de los llenos rebosantes, del contenido de las empresas y del total grado de cuantos toreros cobran a tenor de como ha estado la plaza...

La de Soria se llenará el día 3 del cercano octubre... en el supuesto de que a septiembre siga en el calendario octubre... Porque a juzgar por los días que llevamos más bien parece que vamos hacia agosto...

Los grandes espectáculos del BRETON como broche final a la gran campaña teatral.

El día 29 (domingo): UNICO DIA Presentación de ANGELILLO con su formidable espectáculo "Rumbo Español". Encargos en taquilla

Durante los días 3 y 4 de octubre La excepcional COMPANIA DE REVISTAS FUENTES DE AMOR

Con MARY SANTPERE y un conjunto de atracciones internacionales. SUPERANDO TODO LO VISTO HASTA HOY.

Los días 5 y 6 de octubre Compañía de PASTORA PEÑA. Con Carlos Lemos. Con el ESTRENO de mayor éxito en Madrid TE Y SIMPATIA

Avenida Desde las 5 T. menores

Ultimo pase aprox. a las 11 EL MAYOR Y MAS RONDUNDO EXITO DEL AÑO LA CONTINUACION DE SISSI...

pero con mayor encanto, más suntuosidad y mayor calidad cinematográfica



EN AGFACOLOR Si a Vd. le encantó SISSI, no deje de ver SISSI EMPERATRIZ y quedará maravillado

Frontón Desde las 5 T. menores

1.-EXITO SIN PRECEDENTES DE LA MAS APASIONANTE Y ESPECTACULAR AVENTURA QUE HA OFRECIDO EL CINE

SAFARI

Technicolor EN CINEMASCOPE Con Victor Mature y Janet Leigh

Una Africa más real y peligrosa, donde la fiera vive al acecho de su presa y el hombre procura no ser derrotado en la lucha

2.-La espectacular superproducción

LOS CABALLEROS DEL REY ARTURO

Technicolor EN CINEMASCOPE Con Robert Taylor, Ava Gardner y Mel Ferrer

Alhambra Desde las 5 T. menores

DOS MONUMENTALES ESTRENOS EN UN COLOSAL PROGRAMA DOBLE!

1.-Un derroche de gracia y canciones, en la película más simpática y popular del año

MARAVILLA

EN TECHNICOLOR Con CARMEN MORELL y PEPE BLANCO

2.-Misterio, terror... intriga y violencia. Una extraordinaria aventura en la más maravillosa Isla tropical

LA CASA GRANDE DE JAMAICA

EN TECHNICOLOR Con Ray Milland, Arlene Dahl y Wendell Corey Salas perfumadas por Mervin

¡hoy! Bretón.

Continúa de cinco a una PROGRAMA DOBLE TOLERADO

Butaca de palio, 7 Ptas. Butaca de primer piso, 5 General, 3 pesetas

1.-La magnífica película "Metro"

ADORABLE COQUETA

(En technicolor) Con George Brent, Jane Powell y Xavier Cugat y su orquesta

LOS AIQUEROS DEL REY

(En technicolor) Con Richard Todd y Joan Rice

SALONES perfumados por TORINO

El día 29 (Domingo) Presentación del divo de la canción

ANGELILLO

Se admiten encargos en taquilla.

¡HOY! MODERNO

CONTINUA DE SEIS A UNA (A. mayores)

¡Inauguración de los nuevos aparatos de proyección, sonido y CINEMASCOPE

ESTRENO EXCEPCIONAL!

Un film tan apasionante como su vida, tan audaz como sus amores... ¡y tan connotado como sus escándalos!



Además, se proyectará de complemento en cinemascop

BALLET ACUATICO

Plaza de Toros de Arnedo

VIERNES, 27 DE SEPTIEMBRE ¡¡GRANDIOSA NOVILLADA!! en la que serán lidiados, banderillados y muertos a estoque

4 HERMOSOS NOVILLOS-TOROS, 4 de la renombrada ganadería de D. ANTONIO SANCHEZ AGUSTINE, de Salamanca, con divisa amarilla y blanca, para los valientes y pundonorosos novilleros

ANTONIO LEON, de Arnedo MANOLO GONZALEZ, de Madrid

Acompañados de sus correspondientes cuadrillas de banderilleros y puntillero

De una monografía galardonada

# EL VINO TINTO

Por Víctor Cordón

El vino tinto común es el derivado elemental, inmediato y directo, de la transformación de la uva de color, producida por la automática fermentación de su jugo en presencia del propio racimo, sin desviaciones ni mixtificaciones provocadas por el hombre para obtener otras variedades o tipos. Para la elaboración del vino tinto, en la mayoría de la Rioja, hasta con reunir la uva a beneficiar en el lago o tino receptor hasta casi llenarlo, dejando siempre un vacío de veinticinco o treinta centímetros de altura en la boca, cuando, como en la mayoría de los casos, la fermentación va a ser "abierto". Este detalle es importantísimo, pues el aire y el sol son malos amigos del mosto y el vino, como se ha hecho ver en otra parte, y conviene aislar la masa fermentable tanto del exceso de luz, cerrando las ventanillas hasta una discreta penumbra, como del contacto aéreo, dejando el citado vacío en el colector para que por encima de la uva acumulada se forme y estacione una capa de anhídrido carbónico que opere como aislante de la misma. Además, para el mejor trabajo de las levaduras, el bodeguero debe disponer de medios de someter la masa a una alternativa de oxidación y carbonuración conveniente, y esto sólo puede conseguirse económicamente en la industria por medio de esa capa aislante de óxido de carbono, que se puede aventar o retener a voluntad, sometiendo a una corriente de aire o dejándola ya caer por largas horas. No es por lo tanto indiferente llenar o no los tinos, hasta el borde, como erróneamente suponen todavía muchos vinificadores de los medios rurales riojanos, con desdoblamiento de las clases a obtener, que por abandono de este detalle, resultan tantas veces tan remonadas de acidez volátil que perjudican su cotización.

Completa la cantidad de uva que se va a componer la lagada, tipada o "pie", se allana aquella en el recipiente y practica una ligera pisada para producir una parcial rotura de granos y estimular el comienzo de la fermentación, por medio de la salida de mosto y multiplicación y activación de las levaduras, con el consiguiente aumento de temperatura, hasta su punto crítico de 32 a 33 grados centígrados, y la producción de gases acrecentadores del volumen, fenómeno

que se expresa en el lenguaje diciendo que "el pie está de subida". A medida que se acrece el desarrollo de las levaduras, comienza a percibirse el bordoneo característico y constante que las acompaña, denunciador del desprendimiento de carbónico, y en la amplia superficie de las capas superiores se acumulan y crecen espumas sanguinolentas que cambian de forma y de lugar de tiempo en tiempo, como cordilleras de un mundo púmico pero dinámico, agitando por sí mismas interiores que las conmueven sin cesar. Cada veinticuatro horas, los operarios deben entrar en el lago o tino, descalzos y romerados, pues la masa empieza a reblanecerse, y cavar con las arpas, revolver con los horquillos y jarrear con los baldes o cubos, amén de perforar el "pie", hasta el fondo, con pértigas denominadas "agujas", al efecto de estimular la oxidación y en consecuencia la producción de nuevas levaduras que activen y completen el desdoblamiento. El mosto o jugo sometido a este proceso, varía paulatinamente su composición a medida que adelanta el desdoblamiento de glucosa y aumenta la proporción de alcohol, que llega a enrarecer el ambiente en forma progresiva, atacando al final de los microbios benefactores, como antes había ocurrido con la de los perjudiciales, retardando y debilitando la acción de aquellos, hasta paralizarla por completo, si no se favorece su conservación y reparación con nuevas oleadas de oxígeno proporcionadas con sucesivos tazqueos.

Se habla naturalmente de mostos bien equilibrados, pues queda ya dicho que con exceso de alcohol o de azúcar la fermentación se paraliza, así como con otras sustancias químicas—antifermentos—cual el anhídrido sulfuroso, que no sólo la retardan sino que la cohíben por completo y rápidamente.

Las variaciones del mosto y sus desdoblamientos de azúcar las sigue el bodeguero paso a paso con el densímetro, aparato en el que se refleja, cada período de tiempo, la cantidad de glucosa que desaparece, hasta llegar a cero—anulación total—en cuyo instante—se repite—la masa fermentada se enfría, se contrae por pérdida de los gases en suspensión—el "pie" está de baja—y se silencia el anterior constante bordoneo denunciador de la vida y actividad de los fermentos. Esto sue-

le ocurrir del séptimo al octavo día, y en este momento la fermentación tumultuosa ha terminado y es preciso proceder a la "saca". La canilla de la parte inferior, enchufada a las mangas se abre para dar paso al líquido ya separado de la cascra, y se inicia el pisado, antes descrito, para desecar el orujo que a las veinticuatro horas debe pasar a la prensa. Ya el vino en las cubas o depósitos, comienza la decantación, al par que las fermentaciones secundarias y el resip de sus otras evoluciones, lentas, silenciosas, incógnitas, misteriosas, que la ciencia enológica no ha logrado definir todavía.

De siglos atrás y hasta época bien reciente—todavía existe algún recalitrante—se ha utilizado la práctica de enysar los vinos tintos, buscando mejorar sus condiciones de conservación y brillo. Y efectivamente, el sulfato de cal reacciona con algunas de las sustancias existentes en el vino, ayudando a su clarificación; aumentando su acidez y comunicándole resistencia. Pero esta partida favorable tiene la contrapartida de producir una aspereza intolérable en la bebida, y originar compuestos tóxicos o nocivos a la salud del bebedor, como el sulfato de potasa, etc., razón por la cual las autoridades limitaron su uso, no autorizando más de dos gramos de sulfato potásico por litro. Hoy, por fortuna, este producto no tiene ningún interés en la vinificación, más que el de su labor mecánica para sujetar la hez, pues se ha sustituido su efecto conservador, con ventaja, por el fosfatado, sulfitado, aditamento de ácido láctico, etc., o por el simple metabisulfito de potasa, universalmente utilizado.

En la Rioja Alavesa, denominada Rioja Especial, por la magnificencia de sus tintos seleccionados, se elaboran vinos selectos, dedicados a mercados de lujo que pagan precios mucho más altos, como Bilbao y su comarca. La especialidad de esta elaboración consiste principalmente en hacer la "saca" después de la fermentación tumultuosa en tres etapas distintas, que dividen consecuentemente el vino en tres categorías: Una al enfiarse el lago, antes de pisar, extrayendo el primer vino que voluntariamente se desprendió de los granos sin pisar, y que los naturales apellidados "lágrima", y suele ascender al doce o quince por ciento. Otra de este mismo vino, más el resultado de la primera pisa superficial, al que se llama "medio" y asciende a un treinta por ciento del total. Otra formada por el vino del pisado en fuerte, después de las anteriores extracciones, que alcanza al 40 por 100, y que denominan "corazón". Y otra, en fin, que se recoge de trujales, pero que no se constituye en lote, sino que se reparte y mezcla en los de "lágrima" y "medio". Queda así todo distribuido en las tres anunciadas clases, de las cuales el "corazón" es la superselecta y la que pagan los bilbaínos con larga generosidad.

Estas selecciones de "corazón" que la Rioja Alavesa elabora, alcanzan una alcoholicidad de catorce a quince grados y aromas y "bouquets" excepcionales que no consigue ninguna otra región del universo. ¿Es una exclusiva? Sí; es una exclusiva de la tierra madre. Lo hemos dicho antes de ahora en nuestro trabajo de 1949: "Sangre de Tierra Pródiga";... "No ocurre así con la fragancia, virtud excelsa que ennoblecce los vinos, que reside latente en ellos hasta el momento propicio de su expansión progresiva, y que no poseen como don del Sol, ni de la brisa, ni del rocío, sino como ofrenda exclusiva del suelo, que en cada cuenca, en cada meseta, en cada cumbre, por sobre los elementos o principios comunes a todos los terrenos, revela la existencia de otros minúsculos pero eficaces agentes activos, aún no conocidos ni aislados por la ciencia, que prestan a los frutos cualidades especiales, en ciertos casos meritorias. La fragancia es la nota determinante del valor de los vinos nuevos y del mejoramiento paulatino de los añejos, tomados y

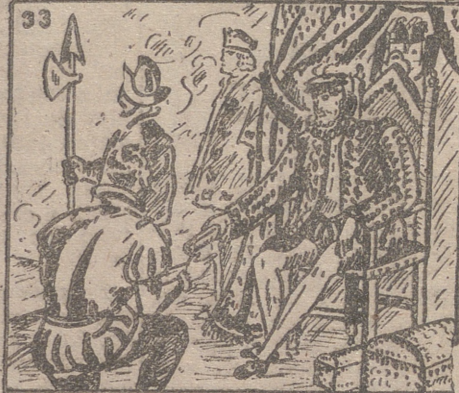
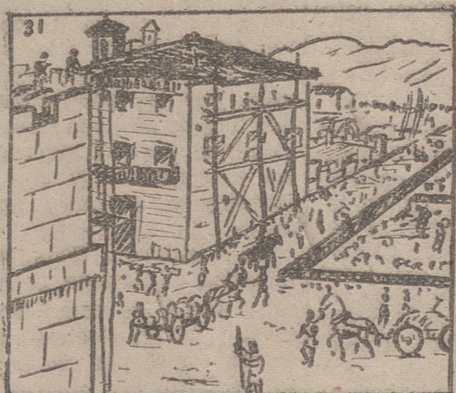


## Relatos infantiles

# PIZARRO Y ALMAGRO

Conquistadores de Perú y Chile

Dibujos de JOSE LUIS MATEO



Tras la marcha de Alvarado, Pizarro se dedicó a fundar una ciudad que fuere centro de sus conquistas y residencia de su Gobierno. Eligió para ello un fértil valle, y con tanta prisa se trabajó que como por ensalmo—era el año 1535—fue allí levantada la capital, a la que se dio el nombre de Ciudad de los Reyes, denominación que se cambió más tarde por la de Lima.

Almagro prosiguió la conquista hacia el Sur (Chile), donde entró por el Valle de Copiapo, tras el penosísimo paso de los Alpes, en el que muchas veces los expedicionarios estuvieron a punto de perecer. Llegó hasta el río Maule sin encontrar los provechos que deseaba, y como viera que la estancia allí era ingrata, y que nada bueno podía esperar, regresó al Perú para una nueva decisión.

Entre tanto, Pizarro había hecho nombrar inca al noble peruano Manco, que se declaró súbdito del rey de España. Entonces había llegado a España Fernando Pizarro con el oro para el emperador, y recibió de éste, para el conquistador, el título de marqués de Charcas. Almagro recibió, con el título de Adelantado, el gobierno independiente del extenso territorio de Chile.

### ANUNCIOS OFICIALES

**EL SEÑOR**  
D. Saturnino Gil García  
Falleció en Santo Domingo de la Calzada el día 21 del actual, a los 48 años habiendo recibido los S. S. R. I. P.  
Su desconsolada esposa, doña Tomasa Agustín Tamayo; hijos, María del Pilar, José Antonio, Natividad, Jesús y Ana María del Rosario; hermanos, Antonio y Angel; hermanos políticos, Concepción, Paulina, Milagros (ausentes), José María y Felisa; sobrinos, primos y demás familia, suplican una oración por el eterno descanso de su alma, por cuyo piadoso favor les quedarán muy agradecidos.  
Santo Domingo de la Calzada, 26 septiembre 1957.

**EL NIÑO**  
Pablo Pérez Fernández  
Subió al Cielo en el día de ayer, a los 4 meses de edad Q. E. G. E.  
Sus apenados padres, don Pablo y doña Eusebia; hermanos, Concepción, María Isabel, María del Carmen y Fernando; abuelos, doña Matilde Fernández (Vda. de don Pedro Pérez) y don Ricardo Fernández; tíos, primos y demás familia, participan a sus amistades tan dolorosa pérdida y les ruegan la asistencia al acto que se indica a continuación, por cuyo favor les quedarán muy agradecidos.  
Logroño, 26 septbre. 1957  
Iglesia Parroquial: Santa María de Valvanera. Misa de Angel: MAÑANA, VIERNES, a las 8'30. Domicilio: Av. Ballén, 7.

**Ayuntamiento de Bobadilla**  
El día 28 de los corrientes, a las trece horas, se celebrarán las subastas de los productos que se indican a continuación en el Magullillo-Encinar:  
1.º—60 m. cúbicos de madera, 250 m. cúbicos leña gruesa y 150 m. cúbicos de ramaje, con una tasación base de 54.500 pesetas y de índice de 68.125 pesetas, más una indemnización de pesetas 1.573'75. Todo ello de encina.  
2.º—50 m. cúbicos de madera, 350 m. cúbicos leña gruesa y 150 m. cúbicos de ramaje, con una tasación base de 54.500 pesetas y de índice de 68.125 pesetas, más una indemnización de 1.573'75 pesetas.  
Estas se celebrarán con arreglo al pliego de condiciones que se halla expuesto en Secretaría. Bobadilla, 23 Sptbre. 1957. El Alcalde

**SUBASTA DE PRENSA**  
A las doce horas del día 29, en Lanciego (Alava), se celebrará la subasta de una prensa de uva del n.º 2, en inmejorables condiciones. Informes, Pedro González, en dicha localidad.  
**Ayuntamiento de Munilla**  
**SUBASTA DE PUESTOS PARA LA CAZA DE PALOMA**  
El próximo día 30 del actual mes de septiembre se celebrará en este Ayuntamiento, a las diez de la mañana, las subastas de nueve puestos para la caza de paloma en el monte Santísimo de Lacuerna, con arreglo a las condiciones expuestas al público en la Secretaría de este Ayuntamiento y las señaladas por el Distrito Forestal de esta provincia.  
Munilla, 24 Sptbre. de 1957. El Alcalde, Rufino Mazo.

**Ayuntamiento de Poyales**  
**SUBASTA DE HAYAS**  
El día 2 del próximo mes de octubre, a las 11 de la mañana, tendrá lugar en esta Casa Consistorial la subasta de 170 Arboles de haya del monte Hayedo, con 105 metros cúbicos de madera. Tasación, 34.650 pesetas, y precio índice, 43.312'50 pesetas, más 927'40 de indemnizaciones, con arreglo al pliego de condiciones que se halla de manifiesto en esta Secretaría Municipal.  
No sujeta a la entrega de fianzas.  
Poyales, 20 Sptbre de 1957. El Alcalde, Fructoso Tomás

**Ayuntamiento de Casalarreina**  
**ANUNCIO DE SUBASTAS FORESTALES**  
Hasta el día once del próximo mes de octubre, y durante los días anteriores y horas hábiles de oficina, se admiten plegos cerrados para la subasta de cuatro lotes de chopos que se adjudicarán en el Ayuntamiento, y cuya apertura tendrá lugar el día 13 del mismo mes de octubre y hora de las doce de su mañana. Podrán presentarse y se ad-

judicarán a los licitadores provistos del certificado profesional de las clases A), B) y C), de los que deberán acompañar la hoja de compras y demás documentos para acreditar su personalidad.  
La subasta se ajustará a los pliegos de condiciones para esta clase de adjudicaciones y al pliego de condiciones económico-administrativas aprobado por el Ayuntamiento.  
Casalarreina, 20 de septiembre de 1957.—El Alcalde.

**Un bando de la Alcaldía**  
DON FERNANDO TRIVIJANO LARDIES, ALCALDE-PRESIDENTE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ESTA CAPITAL.  
HAGO SABER: Que en cumplimiento de la orden dictada por el Excmo señor gobernador civil de la provincia en oficio de fecha 13 de los corrientes, en el que ordena la vacunación obligatoria contra la fiebre aftosa de todas las reses bovinas existentes en este Municipio, fijando un plazo para ello que finalizará el próximo día 10 de octubre.  
Para efectuar la referida vacunación, he ordenado a partir de esta fecha un servicio diario en los domicilios de los ganaderos, servicio que lo efectuarán los veterinarios titulares.  
La vacunación se realizará por cuenta de los dueños del ganado, abonando la cantidad que en su día se determine.  
Finalizado el plazo fijado para la vacunación obligatoria, los dueños del ganado bovino no vacunado serán denunciados a la autoridad competente para su sanción.  
Lo que se hace público para conocimiento de los interesados y su más exacto cumplimiento, en evitación de sanciones.  
Logroño, 25 Sptbre. de 1957.

**Regimiento de Artillería Montaña, Núm. 24**  
**SUBASTA DE GANADO**  
En el patio del cuartel de este Regimiento se procederá el día 4 del próximo mes de octubre, y a partir de las 11 horas, a la venta, en primera subasta oral y pública, de un caballo y 4 mulos no aptos para el servicio del Ejército, pudiendo ser reconocidos con antelación al acto por los presuntos compradores.  
El importe de este anuncio será por cuenta de los adjudicatarios.  
Logroño, 26 Sptbre. de 1957.  
El Teniente Coronel Mayor Ignacio Topete Hernández

**VENDO NEGOCIO**  
acreditado de "bar restaurante", en marcha, con local ocupado, o solo negocio y local a rentar; valor conjunto, 750.000 pts. 20 por 109 al comprometerse; resto, parte al formalizar escritura y parte a convenir, constituyendo una hipoteca con el interés fijado por las Cajas de Ahorros. Magníficas posibilidades de ampliación, gran porvenir, otras interesantes condiciones. Escribir: Sanchez. Publicidad Arhex, VITORIA

**MOTOR INDUSTRIAL**  
Otto Deutz, 20 H.P., perfecto estado, vende Victoriano Llorente, SORIA.—Teléfono 1454.

**Gane de 500 a 1.000 pesetas por semana**  
cultivando todo el año setas comestibles en su propia casa. Compramos producción. Giran 10 pías. enviamos procedimiento garantizado. De no tener usted éxito, devolvemos su importe. Pedidos: SEMILLAS FRANCESAS. Enamorados, 23, BARCELONA

**EL SEÑOR**  
Don Pedro Maestro García  
HA FALLECIDO, BAJO EL MANTO DE LA VIRGEN DEL PILAR, A LOS 75 AÑOS DE EDAD confortado con los Santos Sacramentos R. I. P.  
Su resignada esposa, doña Nicolasa Lejarcegui; hijas, doña Genoveva (Vda. de Lázaro) y doña María Flor; hijo político, José Lejarcegui; nietos, José Antonio Lejarcegui y Juan José-Lázaro; hermanos, doña Eusebia y don Nicasio; hermanos políticos, sobrinos y demás familia, participan a sus amistades tan sensible pérdida y les ruegan una oración por el eterno descanso de su alma, por cuyo piadoso favor les quedarán muy agradecidos.  
Logroño, 26 de septiembre de 1957.  
Iglesia Parroquial.—Santa Teresita. Funeral y Misa de Requiem.—MAÑANA, a las 11 Casa mortuoria.—República Argentina, 44



**REVUE**  
RELOJES DE ALTA PRECISION DESDE 1853

Las fábricas de relojes REVUE se cuentan entre las más importantes de Suiza, y sus creaciones, fruto de una experiencia centenaria, personifican en todo el mundo la mejor tradición relojera suiza por su precisión de marcha y su seguridad funcional.

"REVUE" Fabriques d'Horlogerie Thommen S A  
WALDENBURG (Suiza)





