

• • Oficinas • •
 Barcelona
 Rambla de las Flores, 1
 Madrid
 Calle de Velázquez, 96

Mercurio

• • Suscripción • •
 España
 Un año 40 pesetas
 Extranjero
 Un año..... 50 pesetas

Revista Comercial Ibero - Americana

fundador : D. José Puigdollers Maciá

AÑO XXV * Núm. 488

BARCELONA 30 DE ABRIL DE 1925

SUMARIO : In Memoriam, por Mariano Viada. — Don José Zulueta y Gomis, por Baldo-
 - - - mero Poli. — Las carnes argentinas, por Alberto I. Gache. — Actualidades - - -

I N M E M O R I A M



El excelentísimo señor don Claudio López Brú, López de Lamadrid y Lassús, Marqués de Comillas, Grande de España de primera clase, Caballero de la Insigne y Nobilísima Orden del Toisón de Oro, de Carlos III, de la Milicia Aurea Pontificia, Prócer Noble entre los Nobles no sólo por la sangre, sino por los hechos, caballero cristianísimo, el más español de los españoles después de Su Majestad el Rey, ha fallecido en Madrid el día 18 de abril de 1925, siendo las diez de la mañana y el 72.º aniversario de su nacimiento.

España está sinceramente de luto ; cuando un Grande de España fallece, uno de esos Grandes que llevan vinculados a sus rancios abolengos hazañas mil en pro de la patria, las reseñas necrológicas se multiplican vestidas con el ropaje de una extensa y policroma cronología de hechos brillantes ; es el postmortem obligado, de rigor. Pero ante la muerte del segundo Marqués de Comillas, la patria se siente honda y sinceramente afligida. Es un duelo nacional, pues el Marqués de Comillas había puesto toda su larga existencia al servicio exclusivo de la patria y de sus compatriotas más humildes ; ricos y pobres, poderosos y plebeyos, todos han tenido una palabra de bien para el difunto filántropo ; todas las ideas políticas, izquierdas y derechas se han visto representadas en el sepelio de este verdadero Grande de España, que no sólo no hizo nunca daño a nadie, sino que buscó siempre hasta las más ínfimas ocasiones para hacer el bien a todos los españoles, sin distinción de clases ni de doctrinas.

Y por fortuna, parece que la tradición familiar iniciada por aquel insigne don Antonio López y López, primer Marqués de Comillas, no se perderá, ya que la grandeza y poderío de la

Casa Comillas irá a manos del hijo de aquel otro gran prócer barcelonés tan querido y admirado por su filantropía que se llamó Conde de Güell y del cual guarda Barcelona imperecedera memoria. El heredero de las glorias de Comillas y de Güell sabrá, sin duda, superar aún más, si cabe, los hechos nobilísimos de sus antecesores, y honrar así la memoria de aquellos dos grandes españoles que fueron Güell y Comillas.

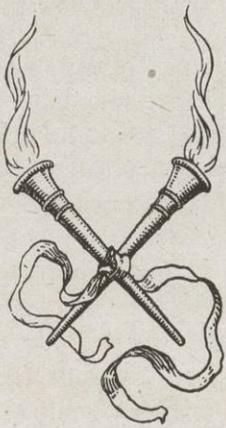
Don Claudio López y Brú, segundo Marqués de Comillas, recibió las aguas bautismales en la histórica pila que en Santa María del Mar dice la tradición que un día guardó como urna funeraria el cuerpo de Santa Eulalia de Barcelona. Era el 13 de junio de 1853. Barcelona, Ferrol y Cádiz le declararon su hijo predilecto, y últimamente en esta ciudad andaluza le erigieron por suscripción nacional artístico monumento. Era Presidente de los Consejos de Administración de la Compañía Trasatlántica y de la Compañía General de Tabacos de Filipinas, Consejero de las Compañías de ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y a Alicante, de Madrid a Cáceres y Portugal, del Banco de España y de otras muchas grandes empresas nacionales. Sus fincas en Toledo, Andalucía y Norte de España eran inmensas. Y cosa digna de mención, era que en todas las empresas en que el Marqués tomó parte, se desarrollaba un bien entendido socialismo cristiano. Las infinitas familias que al Marqués debían el pan cotidiano sabían que tenían una parte en las empresas, y que nunca, ni a ellas ni a sus hijos, les faltaría lo necesario para vivir. Esta nobleza y genuina caridad del Marqués de Comillas era debida, sin duda alguna, a su alto y práctico espíritu cristiano ; de ello dió plenas pruebas con la alta protección que dispensó siempre al Seminario de Comillas, Universidad máxima del Sacerdocio español.

MERCURIO siente infinito la muerte del ilustre prócer español ; don Claudio dispensó siempre su alta protección a nuestra empresa ; la Compañía Trasatlántica había comanditado la Sociedad « J. Puigdollers Maciá, S. en C. », cuya entidad fué la fundadora de MERCURIO, previa la venia del Marqués.

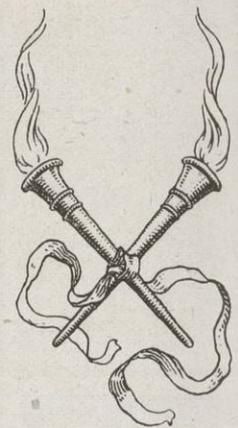
Y esta es otra faceta del brillante de su vida ; el Marqués de Comillas, socio vitalicio de la « Casa de América », era un profundamente convencido del iberoamericanismo, y a esta política netamente española, la única bandería de su dilatada existencia, consagró todos sus esfuerzos. ¿Qué mayor prueba

de esto, que la difusión de las líneas de navegación a América? A su iniciativa se debió la construcción de tan grandes y preciosos buques como el *Reina Victoria Eugenia*, *Infanta Isabel de Borbón*, *Manuel Arnús*, *Cristóbal Colón*, que hoy hacen el servicio con América llevando honrosamente nuestro pabellón; a él se debe que los buques españoles salvaran el canal de Panamá para ir a llevar a nuestros hermanos del Pacífico un hábito periódico de España; a él se debe el restablecimiento de las escalas en el Brasil, la línea de Filipinas, China y Japón. Y a él se debe particularmente el incremento de nuestro intercambio con América.

Como colonista, él salvó del olvido a nuestras ricas colonias del Africa Occidental. Estableció líneas regulares; de Río de Oro, conceptuado como de nulo valor, hizo una factoría pesquera que hoy rinde exuberantes beneficios; predicando con el ejemplo adquirió grandes fincas en Fernando Poo y el Muni, estimulando la emigración de capitales españoles a las colonias; y a su servicio destinó dos coquetones barcos de nueva construcción, el *San Carlos* y el *Santa Isabel*.



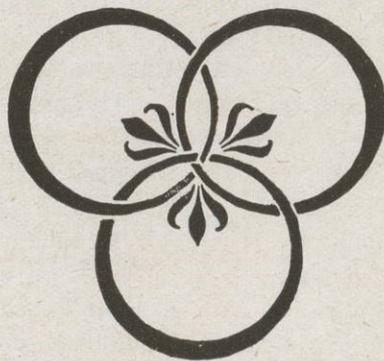
El Excmo. Sr. D. Claudio López Brú, López de Lamadrid y Lassús, Marqués de Comillas, Grande de España, Caballero de la Insigne Orden del Toisón de Oro y de la Milicia Áurea Pontificia, fallecido recientemente en Madrid



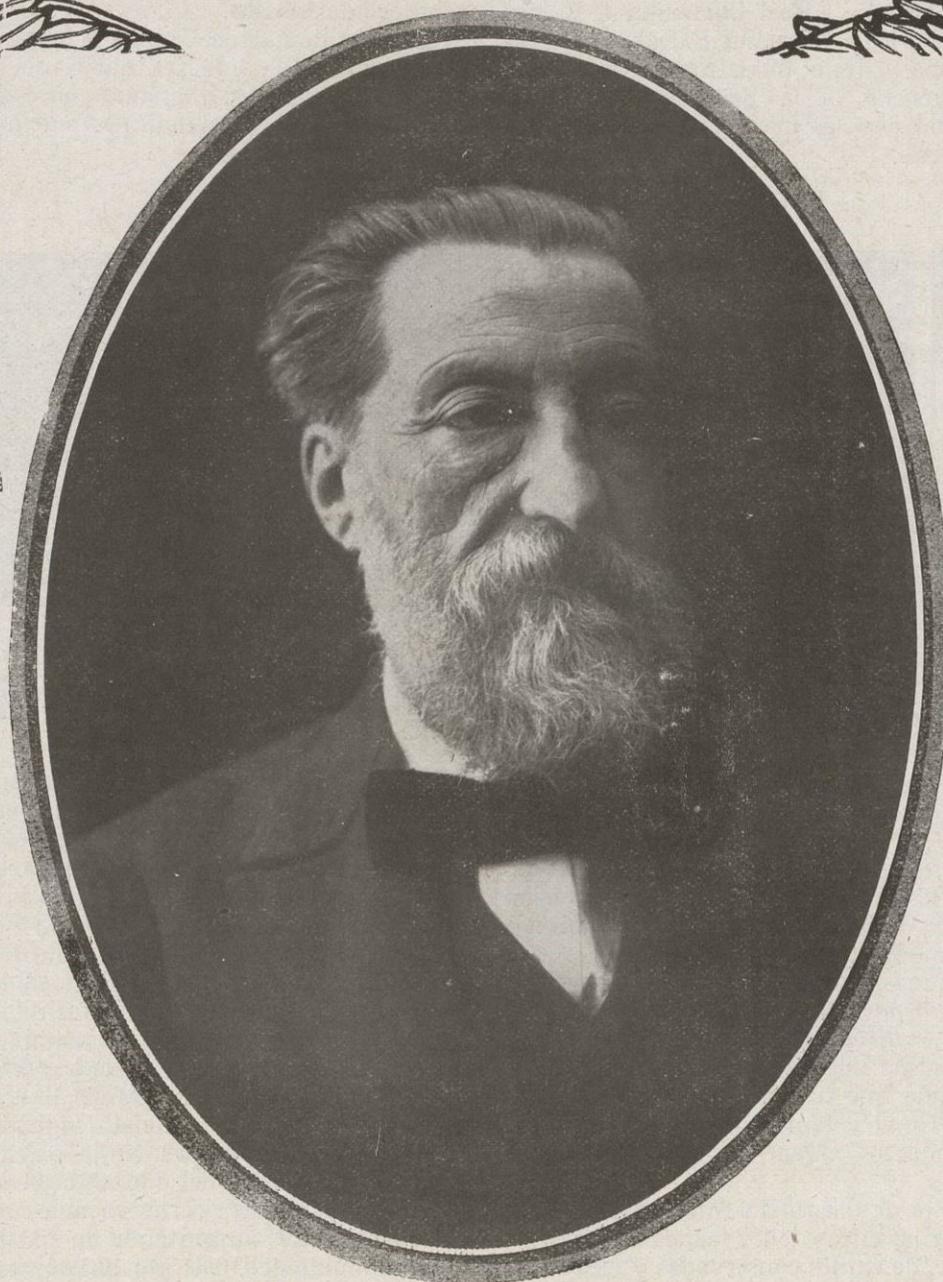
También protegió el libro español, siendo socio de la Cámara Oficial del Libro de Barcelona, en cuyo Consejo estuvo siempre dignamente representado. Quien esto escribe, profundamente dolorido, no puede menos que recordar aquí las bondades con que le había distinguido, desde que tuvo el honor de conocerle, hará cerca de cuarenta años, no sólo en los doce que estuvo al servicio de la Compañía Trasatlántica, sino hasta estos últimos tiempos, hallando siempre estímulo vivo en sus palabras y en sus cartas para proseguir la noble tarea de estrechar las relaciones entre España y América, a que vive consagrado.

En una palabra: don Claudio hizo más él solo que todos los Gobiernos juntos desde la restauración. Y lo hizo con verdadera modestia cristiana, sin bombos altisonantes; por eso su nombre fue pronunciado siempre con el respeto que da al pueblo los grandes hechos anónimos. Esta era la forma de hacer el bien que le había enseñado la religión católica, de la cual fué siempre adicto y esforzado paladín. Descanse en paz.

Mariano Viada



DON JOSÉ ZULUETA Y DE GOMIS



UNA vez más hace blanco la pálida en las ya clareadas filas de la guardia vieja de nuestra querida Revista, verbo fervoroso de un patriótico ideal, con tanto ardor como constancia perseguido.

Cae hoy, como cayeron ayer sus adalides José Puigdollers, Federico Rahola, Ignacio Puigdollers, Ramón Reventós y Simeón Muguierza, otro esforzado y noble paladín de la confraternidad hispanoamericana, José Zulueta.

Ha sido don José Zulueta y de Gomis uno de los pocos hombres que saben decir lo que sienten, y sienten lo que dicen expresado con sobriedad y justeza, y así, doctor en derecho, diputado a Cortes, polemista hábil, escritor distinguido, fundador y presidente de ininidad de Corporaciones oficiales y Sociedades económicas, fué siempre y en todos los actos de su vida, principalmente, y sobre todo, un hombre noble, sencillo y ecuánime, cuya actuación ejemplar es modelo de patriotismo sano y bien entendido.

De ánimo reciamente templado, pero de salud delicada, y quizá buscando en ella medicina para el cuerpo y para el alma, fué su pasión la agricultura, entusiasmándolo cuanto con ella se relacionaba de cerca o de lejos, consiguiendo también en ese campo gloriosos triunfos, inventando o perfeccionando máquinas y utilísimos aparatos auxiliares, entre otros el práctico tren de desfonde universalmente conocido con el nombre de *tren Zulueta*, cuyas primeras pruebas se hicieron en La Moncloa, en presencia y con entusiasta aplauso de Su Majestad el Rey Don Alfonso XIII.

Todo movimiento de reforma o avance, así en política como en las ciencias o en las artes, engendrado en nuestra patria desde los últimos lustros de 1924, tuvo en él simpático reflejo, y aquella *Embajada Comercial* (1903) que España enviara a sus nobles hijas de América, elegida entre los elementos inte-

grantes de la cohorte de entusiastas luchadores que se congregaban en la redacción de *MERCURIO*, amén de otras prestigiosas figuras representando los diversos sectores de las fuerzas vivas de la nación, por él y por Rahola fué dignamente presidida y con acierto insuperable llevada a cabo; éxito resonante que se dejó sentir hondamente en el mejoramiento de las relaciones e intereses morales y materiales de una y otras, con anhelos vivísimos de completa conjunción que aún hoy se debaten y perduran.

Quizá aquella etapa gloriosa y triunfante de la laboriosa vida de Zulueta, fuera, en su

íntimo sentir, una de las mayores satisfacciones, entre las pocas que la inestabilidad de las cosas y la veleidad de los hombres le permitió gozar.

Los estruendosos aplausos, las músicas y vivas con que la gran República Argentina, representada por sus autoridades y pueblo congregados en el amplio muelle de Buenos Aires, recibía a los embajadores, a los acordes de la Marcha Real Española, pusieron vapor de lágrimas en los ojos de Zulueta, pues, pese a su filiación republicana, conmovían su alma buena aquellas sinceras manifestaciones de afecto que a la lejana patria se tributaban, y que él sentía, con íntimo orgullo, representar en aquel momento solemne.

La capital Porteña, Rosario, Santa Fe, La Plata, Bahía Blanca, Chubut, Santa Rosa, Pampa Central, Córdoba, Mendoza, los Andes, las principales poblaciones del Uruguay y su capital Montevideo, fueron objeto de visita y estudio y las multitudes (americanos y españoles) que a su paso se congregaban en recibimiento cariñoso, vibraron de entusiasmo al cálido y cadencioso verbo de Zulueta que a unos y a otros tocaba en la fibra más viva, la agricultura y la patria ensalzadas en hábil paralelo. Aparte sus merecimientos personales, es acreedor a elogio por su constante labor doctrinal y práctica,

interviniendo en nuestras grandes cuestiones sociales, patrióticas y agrarias, en unas y otras en libros tan doctos como *La Ciencia y el Arte de Pensar*, *Problemas del Riff*, *Lógica en la Agricultura*, *Canales de Riego* y otros muchos, así como en la dirección, iniciación y presidencia del «Sindicato Nacional de maquinaria agrícola», «Junta Regional de Caballería de la Asociación de Ganaderos del Reino», «Liga de Productores de Cataluña», «Canal de Urgel», «Real Compañía de Riegos del Ebro», «Federación Agrícola Catalana Balear», «Agrupación Mutua del Comercio y de la Industria», y muy particularmente en las conferencias de la Sociedad de las Naciones celebradas en Ginebra, en las que representó a España por delegación del Gobierno.

Asiduo colaborador de *MERCURIO* (Revista Comercial Iberoamericana), deja sembrado en los veinticinco tomos que forman su colección, y en luminosos artículos, un verdadero cuerpo de doctrina en materias de agricultura, economía política, sociología y finanzas que pueden servir de útil consulta y de provechoso estudio a gobernantes y gobernados, ya que son fruto de la asidua labor y experiencia de un gran pensador y privilegiado talento.

Seguros de que en España y fuera de ella ha de repercutir dolorosamente la infausta nueva de la muerte de don José Zulueta y de Gomis, queremos con estas líneas asociarnos al sentimiento general y rendir póstumo homenaje al ilustre amigo y eminente ciudadano.

Baldomero Poli



L A S C A R N E S A R G E N T I N A S



A carne argentina se impone en todas partes y de día en día aumenta considerablemente su consumo. Es que hay mucha hambre en el mundo y los Gobiernos van resolviendo el problema de la alimentación pública de la manera que conceptúan más en armonía con sus intereses y que sea a la vez más provechosa para el consumidor.

Gran Bretaña, es, sin disputa, la nación que consume mayor cantidad de carne, y según datos oficiales que tengo a la vista, la exportación argentina del artículo a que me refiero, en aquel país durante el año que ha terminado, aumentó en más de 20,000 toneladas. En el volumen de las importaciones del Reino Unido, los productos argentinos representan algo más del 60 por 100.

La División de Contralor de Carnes del Ministerio de Agricultura ha dado a conocer las cifras de las faenas de los frigoríficos, saladeros y fábricas de carnes conservadas y extractos, durante el año 1924, cuyos totales arrojan las siguientes cantidades: 4.246,606 cabezas de ganado vacuno; 4.371,159 de lanares y 97,525 de porcinos.

Esos totales se descomponen en esta forma: bovinos: faenados en los frigoríficos, 3.808,753 cabezas; en las fábricas, 437,853; lanares: faenados en los frigoríficos, 4.370,885; en las fábricas, 274; porcinos: faenados en los frigoríficos, 97,525.

La matanza mencionada acusa las siguiente diferencias, comparada con las de los años 1922 y 1923:

Bovinos: 1922, 2.207,915; 1923, 3.361,516; 1924, 4.246,606; lo que significa para este último un aumento de un 26'33 por 100 sobre 1923 y de un 92'34 por 100 sobre 1922.

Datos recientes me permiten afirmar que el total general de esta exportación de carnes, comprendiendo la vacuna, ovejuna y porcina, durante los primeros diez meses del año 1924, ha superado al del mismo período del anterior en 143,000 toneladas, que representan más del 25 por 100, como diferencia entre las 570,312 toneladas exportadas en 1923 y las 713,311 toneladas exportadas este año.

Nuestra carne vacuna, continuando su ininterrumpida escala ascendente en forma casi asombrosa, señala aumentos tan notables como puede verse en el total que, de 498,891 to-

neladas en 1923 subió a 646,689 en el año actual, o sean 147,798 toneladas más, aparte de los que por rubro de procedencia pueden comprobarse en la enviada a Bélgica, que de 16,174 toneladas pasó a 51,138, o sean 34,964 toneladas más; en la remitida a Italia, que de 2,733 subió a 35,437 toneladas aumentando 32,788; en la que se envió a Francia, que experimentó un ascenso de 25,421 toneladas como diferencia entre las 15,608 anteriores y las 41,029 actuales; en la expedida a Holanda, que de 7,314 llegó a 31,437, aumentando 24,120 toneladas, y, por último, también la que fué mandada a Alemania, que produjo el ascenso de 4,111 toneladas, diferencia entre las 22,375 del año anterior y las 26,486 del 1924.

Sabido es que el mercado inglés constituye el principal cliente de nuestras carnes. No ha de extrañar, pues, que en los primeros diez meses del año anterior haya adquirido 455,340 toneladas de nuestra carne vacuna contra 433,336 del mismo período anterior, aumentando de 22,004 de esta sola clase con un predominio del 70'41 por 100 de su total. Sin embargo, este predominio, comparado con el 86'85 por 100 que abarcaba en el período anterior, ha sufrido un quebranto a causa del antes mencionado incremento en la exportación a otros países. En la carne ovejuna también Inglaterra predomina; pero ha mermado en la cantidad que se le ha enviado en el pasado año (56,131 toneladas contra 64,619 anteriores), habiendo en cambio aumentado la enviada a los países ya citados.

La principal característica que notamos en esa importación inglesa, de los diez meses, es que de las 822,240 toneladas en este año, corresponden a procedencia argentina 513,987, o sea el 62'43 por 100 del total general, que fué luego mayor en el año 1923 con 856,362 toneladas, de las cuales 493,904 de origen argentino y representaron el 57'27 por 100. Es decir, que la importación de carnes en Inglaterra disminuyó en este año 33,122 toneladas a pesar de que las de nuestra procedencia aumentaron en 20,083 toneladas comparadas con las del año anterior.

La carne vacuna se ha mantenido firme en la importación inglesa, aumentando 3,576 toneladas las 547,973 del año anterior, comparadas con las 551,549 de este año, debido casi exclusivamente al incremento de las de origen argentino, que además de imperar cerca del 80 por 100 sobre este último total, han ascendido en 26,277 toneladas. En cambio, nótase una su-

gestiva baja en la carne vacuna australiana y neozelandesa, que de 38,762 y 34,500 toneladas bajaron a 26,529 y 26,692 toneladas, respectivamente, sufriendo, por consiguiente, reducciones de 12,233 y 7,808 toneladas.

El Gobierno británico acaba de publicar un informe acerca del intercambio comercial angloargentino, habido durante el año 1924.

— Las importaciones de la República Argentina en el Reino Unido alcanzaron a 79.099,778 libras esterlinas (2,768.492,230 pesetas).

Las exportaciones del Reino Unido a la República Argentina llegaron a 27.194,027 libras esterlinas (951.790,945 pesetas).

Resulta, pues, un saldo favorable a nuestro país de libras esterlinas 51.905,751, o sea un equivalente de 1,816.701,285 pesetas.

En esta cifra no está incluido el oro amonedado o en barras.

* * *

Teniendo en cuenta los grandes resultados que obtiene la carne en el consumo universal, estimando en todo lo que valen las apreciaciones de los químicos, de los veterinarios y de los hombres entendidos en la materia, que recomiendan especialmente el consumo de la carne, y teniendo presente, además, otras consideraciones de la mayor importancia que tanto abonan en pro de la excelencia del artículo, es inexplicable que en este banquete de las carnes que la Argentina ofrece a la Humanidad, y que las principales naciones de la tierra se han apresurado a aceptar con entusiasmo, sea precisamente la Madre Patria la que se niegue a consumirlas, cuando tanta necesidad tiene de ellas en la solución del gran problema de la alimentación pública, base de la tranquilidad y el bienestar de las poblaciones.

El señor Cambó, que sobre el particular ha formado un concepto que mucho le honra por su exactitud, ha tenido para las industrias de los frigoríficos argentinos las más elogiosas frases, y ha dicho que llegan al más perfecto y acabado tratamiento.

El notable agrónomo Snone, comisionado por el Gobierno en los Estados Unidos de América para determinar con precisión la capacidad de producción agrícolaganadera de la Argentina, se ha expresado en los términos que reproduzco a continuación, después de manifestar espontáneamente su admiración por los progresos alcanzados por mi país :

« Muchos países podrán producir cereales más baratos que la República Argentina, considerando su rendimiento actual por hectárea ; pero ningún otro podrá producir carne en cantidad y calidad al precio a que puede producirla este país en sus alfalfares. El cultivo de la alfalfa ha aumentado la capacidad de los campos de pastoreo de tres a veinticinco veces, y con él se ha asegurado la estabilidad de la industria ganadera. Se ha conseguido así el aprovechamiento de tierras relativamente estériles e impropias para el desarrollo de la agricultura extensiva ».

Los productores de los Estados Unidos de América, reunidos en Asamblea, han declarado que el *stock* mundial de animales bovinos ascendía a 404 millones de cabezas en 1905, y a 454 millones en 1913, o sea un 11'50 por 100 de aumento en ocho años. Pero en este mismo lapso de tiempo la población universal consumidora de este alimento había aumentado de 1,329 a 1,666 millones, o sea un 25 por 100. Ante ese hecho, la Asamblea llegó a la siguiente conclusión :

« Los países europeos no pueden ser exportadores de carne y en adelante tampoco lo será Estados Unidos, puesto que tiene que importar para su propio consumo. Los países exportadores de carne serán la Argentina, Canadá, Australia y Nueva Zelandia, y de estos cuatro, la Argentina es el que puede ofrecer la mayor provisión de carne al mercado universal, dadas las condiciones del medio en que ha de desenvolver su ganadería. »

* * *

La República Argentina es una de las comarcas del universo más propicia para la explotación de la ganadería. Su clima, que es de lo más variado, del subtropical al glacial, permite la

aclimatación de todas las razas conocidas del ganado y el cultivo de las mejores plantas forrajeras, entre las cuales la *alfalfa*, considerada como el mejor pasto para animales finos, se conserva de una sola siembra durante muchísimos años.

Grandes pastoreos se hallan a disposición en la Argentina, y lo más importante de notar es que estos pastoreos no están expuestos a terribles sequías periódicas que aniquilan el ganado en otras regiones del orbe.

El clima un tanto cálido del mar y de los ríos que la cruzan, hace superflua la explotación de los animales en establos cerrados y los inmensos pastoreos al aire libre permiten cultivar y criar el ganado bajo el estilo más moderno, libre de toda clase de enfermedad. El método de engordar es sumamente sencillo gracias a las muy favorables condiciones existentes ; no se emplean residuos de productos industriales como en Europa. Dado el caso que se necesitare de tales residuos para engordar a los animales, el engorde presentaría serias dificultades por carecer la Argentina de tales industrias. El suelo virgen posee condiciones tan favorables para el cultivo de la alfalfa, que para engordar el ganado es suficiente el pastoreo en estos alfalfares.

Los animales jóvenes se crían hasta la edad de dos años en potreros naturales refinados y después se llevan a potreros especiales de alfalfa, que generalmente son de una superficie de un cuarto de legua, y allí se engordan durante un período de seis meses.

De estas condiciones sumamente importantes para la ganadería, la población rural así como su Gobierno, han sabido sacar provecho, facilitando por todos los medios la cría de ganados con un material de gran valor hasta llegar a una exportación cuantiosa por intermedio de enormes frigoríficos y vigilados por un policía sanitario animal y por leyes muy severas.

* * *

En 1877 aproximadamente, se hicieron las primeras remesas de carne congelada de la Argentina, utilizándose las bodegas de los vapores *Le Frigorifique* y *Paraguay*, que practicaban el embarque en el saladero San Luis, ubicado en San Nicolás. Por el muelle de propiedad de la misma empresa de ese saladero se embarcaron nuevas remesas en 1882 en el vapor *Tevoidale*, y más tarde, en 1884, otro cargamento se hizo en el terreno donde hoy existen las ruinas del antiguo frigorífico de San Nicolás. Esos cargamentos fueron hechos por cuenta del señor Eugenio Terrazón, quien en el año 1884 fundó la Compañía Argentina de Carnes Congeladas que construyó el edificio del establecimiento antes mencionado.

Desde 1895 hasta 1900 la industria de congelar carne cruzó por un período muy crítico. La Compañía de Campana tuvo grandes pérdidas, y a no haber contribuido con todo su capital y crédito el ingeniero Drabble, esta Compañía hubiera desaparecido. En 1900 el mismo establecimiento introdujo una modificación en la preparación de carne enviando por el vapor *Zuleika*, el 19 de abril de ese mismo año, una partida de 347 cuartos de novillos enfriados (*chilled beef*) con espléndido resultado. Habiendo tenido éxito el primer envío de *chilled beef*, se generalizó más tarde entre los demás establecimientos, siguiéndole en 1902, « La Negra » ; en 1903, « Las Palmas » ; en 1904, « La Plata Cold Storage » ; en 1905 los demás.

La guerra de Sud Africa en 1902, y el año terrible que experimentó Australia en su ganadería pusieron en suba las carnes argentinas, obteniendo las empresas de los frigoríficos pingües ganancias, repartiendo a sus accionistas un 50 por 100 de beneficio.

A raíz de este espléndido año se abrieron los frigoríficos « La Blanca », en 1903 ; « Cuatrerros », en 1903 ; « The Plata Cold Storage Ltd », en 1904 ; « El Argentino » y « Smithfield and Argentine Meat Company Limited », en 1905.

Este ha sido el estado de nuestra industria hasta 1909. Desde aquella fecha la elaboración de carnes tomó un desarrollo asombroso, debido a la intervención de compañías norteamericanas que adquirieron los frigoríficos « La Plata Cold Storage » y « La Blanca », triplicando su capacidad y más aún como ocurrió con el de « La Plata », que de 350 novillos que faenaba en 1907, llega hoy a sacrificar 2,500 por día. Durante los años

1911 y 1912, la exportación de carnes sobrepasó todo cálculo posible, colocándose la República Argentina como gran país exportador, iniciándose la construcción de cuatro frigoríficos, uno en río Gallegos, otro en San Julián, que fueron adquiridos por la Compañía Swift y que funcionan desde principios de 1912, otro en La Plata, que se denomina « Armour », y el cuarto en Santa Cruz.

Los ensayos se siguieron realizando cada vez con mejores resultados y desde entonces hasta la fecha los progresos han sido estupendos, revelados por los cuadros estadísticos. Durante la última guerra la exportación de productos pastoriles tuvo aumentos muy significativos, y así, del 40 por 100 y de 200 millones de pesos oro que representaba la exportación general en 1913, ha subido al 68 por 100 y a 400 millones en 1919.

La industria frigorífica argentina ha prestado durante la guerra europea un contingente primordial en el abastecimiento de los ejércitos aliados, enviando a los frentes de batalla millones de toneladas de conservas de carnes congeladas y en estado fresco.

La provisión de carnes en conserva fué sin precedente durante estos últimos años. De 13,000 toneladas en 1914, llegó a 190,000 toneladas en 1918. Estas conservas se exportaron a los mercados europeos en latas, conteniendo de media libra a doce libras.

* * *

La carne es el alimento del hombre, y esta verdad ha sido consagrada desde los más remotos tiempos. Las preocupaciones van cediendo el paso a la realidad, y el mundo pide carne, para vivir en paz, porque ella significa bienestar y tranquilidad en los hogares. De aquí la inmensa exportación que realizan los países productores del precioso alimento, especialmente la Argentina.

El famoso doctor Woods Hutchinson, médico de Nueva York, que ha practicado interesantísimos estudios sobre la carne y es sin disputa una gran autoridad en la materia a que se dedica, dice en uno de sus trabajos científicos que hace conocer el Ministerio de Agricultura de mi país :

« El apetito ha sido el poderoso gestor de la civilización. La civilización y el grado moral de una nación pueden medirse mejor por la variedad, limpieza y abundancia de su alimentación. Tiene más fuerza un buen libro de cocina que todas las leyes contra los criminales. Una famosa reina balcánica decía que el hombre es una fiera que hay que domarla con el estómago.

» Nuestros estómagos, en vez de necesitar solamente alimentación a ordenados y distantes intervalos, están, naturalmente, preparados para un trabajo constante, y desde el punto de vista de la salud solamente, deberíamos comer todas las veces que sentimos hambre. »

» Es conveniente decir, sin embargo, que la razón que nos indujo a fijar nuestras horas de comida con cinco horas de intervalo, ha sido sin duda el hecho de que hombres y mujeres de salud normal, ocupados en activos trabajos, encontraban que los alimentos ingeridos se habían consumido por completo a las cinco horas de trabajo esforzado. »

Y luego agrega :

« Las tropas que comían mucha carne, las de Nueva Zelanda, las australianas, las canadienses, fueron las mejores tropas durante la guerra. El día que los alemanes empezaron a suprimir la carne, el queso y la leche a sus tropas, empezó, en realidad, la *débâcle*. »

» Todos los antiguos prejuicios contra la carne, de que realienta la sangre, de que produce ácido úrico, endurece las arterias, irrita los riñones, causa reumatismo, etc., han probado ahora ser simplemente fábulas y sin fundamento científico alguno.

» La carne colorada no tiene nada que ver con el ácido úrico. Y no tiene porque causar artritis ni reumatismo, pues ninguna de estas enfermedades es debida a comidas o bebidas de ninguna clase, sino a lo que llamaremos infecciones locales, pequeñas bolsas de pus llenas de gérmenes — principalmente estreptococcus — alrededor de las raíces de nuestros dientes, en las bolsas de nuestras amígdalas, en nuestras fosas nasa-

les, en la cavidad de nuestra frente y en el rostro ; a veces aún úlceras en el estómago e intestinos, o en el apéndice o en la vejiga biliar irritada, y a veces también en un callo o uñas encarnadas supuradas. Nuestra creencia es : « Evitar bolsas de pus, y no habrá artritis ni reumatismo ». « Los alimentos de cualquier clase que sean tienen tanto que hacer con esto como las famosas flores que crecen en la primavera ».

» No se crea que se trata de simples teorizaciones. Hace algunos años, el doctor Alejandro Lambert hizo un completo estudio de los archivos de reumatismo en el más grande hospital de Nueva York, el Bellevue, desde hace trece años.

» Entre otras cosas, encontró con sorpresa, por ejemplo, que el número de casos de reumatismo (fiebre reumática, reumatismo agudo articular), en relación con todas las otras enfermedades en el hospital de Bellevue, habían disminuído en un 60 por 100 en trece años. En otras palabras, entre los 3,000 pacientes en el hospital Bellevue, hay en la actualidad, menos de un tercio de reumáticos de los que había hace quince años.

» La única cosa, o influencia, o cambio de costumbres, que puede haber influído en esto, fué el espléndido sistema de clínica dental y de las amígdalas de las adenoidas, y las clínicas especialistas de la garganta que fueron establecidas en las escuelas públicas de la ciudad de Nueva York hace cerca de veinte años y que hace diez años entró en plenas funciones.

» El reumatismo es una enfermedad de las personas adultas y jóvenes de 15 a 30 años de edad. Si usted no ha tenido reumatismo antes de los 40 años o entre los 35, es muy probable que nunca lo tendrá. Los niños de 8 a 10 años que fueron operados de las amígdalas, la garganta y abscesos en los dientes y encías hace quince años, están en la edad de tener reumatismo y no lo tienen.

» Cuando recordamos que con el reumatismo se van las tres cuartas partes de todas nuestras afecciones articulares, lumbares, ciáticas, como así también el 50 por 100 de nuestras enfermedades del corazón, orgánicas o valvulares, podremos ver el maravilloso alivio que hemos conquistado en la salud general y en la prevención de las dolencias y achaques y hasta de las muertes prematuras.

» Es completamente cierto que la carne deja en nuestro sistema una cantidad apreciable de urea, pero es perfectamente inofensiva e inocua. »

* * *

Sobre las propiedades nutritivas de las carnes congeladas, se han suscitado numerosas discusiones entre los contrarios y partidarios del consumo de este alimento. De los análisis practicados por los químicos más renombrados de las principales naciones europeas, ha quedado demostrado, con pruebas irrefutables, que aquéllas son tan buenas como las frescas, superando a éstas en principios alimenticios y nutritivos.

A continuación transcribo una opinión sobre las carnes congeladas y enfriadas.

El doctor Samuel Rideal, miembro de la University College y químico analista del distrito Chelsea (Londres), practicó, hace algunos años, un análisis minucioso con respecto a las carnes argentinas, cuyo extracto enviado por el Consulado General argentino en la capital de Inglaterra, dice lo siguiente :

« He practicado una serie de exámenes químicos y microscópicos en algunas muestras de carnes vacunas argentinas, tanto heladas como enfriadas, recibidas el día 2 de enero del corriente año. El objeto de mi investigación se ha dirigido a la comparación de estas carnes con aquellas que no han estado sujetas a un procedimiento análogo, es decir, de frigorificación. Hace algunos años que tuve oportunidad de investigar algunas muestras de carnes de Queensland, sometidas a un fuerte procedimiento frigorífico para ver si éste influía en su digestibilidad y valor alimenticio, y el resultado obtenido fué que tenían intrínsecamente el mismo valor de la carne que no había sido enfriada por un corto período, o sea, carne de animal recientemente muerto. Desde la fecha de aquel análisis, la República Argentina ha aumentado considerablemente su comercio de carnes con este país, ya sea en estado helado o frío ; y existen en los mercados ingleses grandes cantidades de ambas clases de carnes procedentes de aquel país. Es de interés considerar,

pues, si los dos métodos de conservar la carne argentina modifican o alteran su valor dietético de cualquier manera.»

Se ha dicho, dice el profesor Mr. Hamard, que las carnes congeladas eran menos nutritivas y menos digestibles que las carnes frescas. En cuanto al poder nutritivo, el servicio de Sanidad del Ejército Francés informó a este respecto que «la carne conservada por el frío, según análisis practicados, es tan nutritiva como la carne de carnicería. Y como su precio de venta es notablemente inferior, puede prestar grandes beneficios.

* * *

La elaboración de carnes congeladas y demás productos de origen animal está sujeta, en los establecimientos que exportan preparados al extranjero o mantienen relaciones comerciales de una provincia con otra o están ubicados en jurisdicción federal, a una rigurosa vigilancia por los inspectores de la División de Ganadería, que ésta tiene destacados en las diferentes fábricas, en cumplimiento de los decretos del Superior Gobierno de la Nación de fecha 4 de octubre y 15 de noviembre de 1906.

La inspección que la repartición antes citada tiene establecida en las diferentes fábricas puede considerarse completa, comprendiendo desde la llegada de los animales por ferrocarril o arreo al local, donde son revisados por el inspector de servicio antes de internarlos a los potreros. Una vez los animales embreados para sacrificarlos son nuevamente inspeccionados, ordenándose el retiro de todos los que presenten síntomas de padecer alguna enfermedad. Sacrificados en playas de matanzas que reúnen las condiciones de higiene que determina el reglamento en vigencia, se procede a la verdadera inspección microscópica y macroscópica de las reses, decomisándose todas aquellas que son perjudiciales para la salud pública.

Los decomisos de órganos y reses se destinan a los digestores que los transforman en sebo, permitiéndose su empleo únicamente para usos industriales. Las regiones decomisadas se destinan a un departamento especial, que queda bajo la vigilancia de un ayudante del servicio sanitario.

Las carnes que por cualquiera circunstancia no presentan el grado de gordura conveniente o tienen una pequeña contusión, no se exportan y se destinan a la elaboración de extracto de carne o conservas.

A los animales que mueren en los potreros o bretes de los establecimientos, se les practica una minuciosa autopsia, realizándose el examen bacteriológico de la sangre en los laboratorios, que cada servicio de inspección sanitaria tiene para sus investigaciones científicas.

Los productos elaborados son objeto de análisis en laboratorios especiales, permitiéndose la preparación de aquellos que no son perjudiciales a la salud pública. También la Sección Frigoríficos y Fábricas de Productos Alimenticios lleva un control de todos los procedimientos de preparar carnes, estando prohibido por el artículo 20 del Reglamento en vigencia introducir modificaciones en los procedimientos aceptados sin previa autorización de la Dirección de Ganadería.

Las carnes que se destinan a la exportación van unidas de sus correspondientes etiquetas sanitarias, como asimismo los cargamentos van acompañados de un certificado otorgado por el jefe de la Dirección, acreditando su buena preparación.

* * *

Listo el vapor para transportar las carnes, previa una minuciosa inspección del agente de seguros y del inspector sanitario, se procede a cargar, realizándose esta operación en el más breve tiempo, particularmente el *chilled beef* que requiere cuidados especiales. Los cuartos de novillos enfriados corren

por troles hasta el mismo costado del vapor, pasando por túneles movedizos; en seguida el guinche toma cuatro cuartos a la vez y los coloca en las bodegas frigoríficas, donde los operarios encargados los cuelgan de ganchos suspendidos, sin tocar el suelo ni tener contacto entre ellos. El tiempo empleado para realizar esta operación con el *chilled beef* es de uno a dos minutos, según la comodidad de que disponga cada fábrica para este objeto. Cada cuarto de novillo enfriado lleva una sola funda de algodón con envoltura.

Las cámaras o bodegas frigoríficas de los vapores que transportan carnes enfriadas son prolijamente desinfectadas antes de internar este producto, y son mantenidas a 25° Fahrenheit, subiendo enseguida con el calor de las carnes a 32.

Durante el trayecto hasta Europa se cuida de que conserven esta misma temperatura. Las carnes, antes de salir de las cámaras de las fábricas, son prolijamente inspeccionadas en cuanto a su temperatura interna, que deberá ser siempre menor de 36° Fahrenheit para el *chilled-beef* y de 16 a 22 para la congelada, como asimismo, respecto a si están o no atacadas de *bone stink*. La práctica establecida por nuestras empresas frigoríficas hace imposible que un cuarto de novillo o res de carnero, en malas condiciones, pueda ser embarcado.

La carne de bovino y ovino congelada se carga sin observarse tanto cuidado, dado que su estado de congelación permite realizar otras operaciones; como también conservarla mayor tiempo. Estas carnes se cargan por lingadas, de las cámaras a las bodegas de los vapores, colocándolas unas sobre otras. Los cuartos de novillos llevan dos fundas, una de algodón y otra de arpillera. Las reses ovinas llevan una sola funda de algodón.

* * *

La descongelación de las carnes en los puertos de desembarque debe realizarse observando las reglas debidas; pues, en caso contrario, éstas presentan muy mal aspecto y son rechazadas por el público (lo que sucedió en esta ciudad con una remesa de carne que llegó hace unos pocos años).

La descongelación es más lenta en invierno que en verano. Dura, en general, de treinta a treinta y seis horas en el primer caso, y de doce a quince en el segundo.

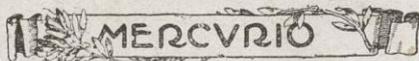
A la salida de los depósitos congeladores, la carne debe ser calentada paulatinamente; debe ser transportada a un paraje menos frío, pero que sea seco. Es necesario evitar, absolutamente, que las carnes se cubran de mohosidades por la condensación, en su superficie, del vapor de agua del aire ambiente. La falta de precaución en esta operación influye para que las carnes al descongelarse inmediatamente, tomen una coloración y un aspecto muy desfavorables, que las hace desprezables para los consumidores.

Cuando no se tiene aire frío y seco a disposición, es necesario colocar la carne a descongelar en una corriente de aire que se lleve el vapor de agua, a medida de su producción. Los carniceros europeos, prácticos, están bien al corriente de esta operación; y, si no fuera la diferencia de razas de ovinos, sería bien difícil en ciertas carnicerías, después del *habillage* que hacen sufrir a las carnes, distinguir, por un examen superficial, un capón congelado de un capón sacrificado en los mataderos públicos locales.

El verdadero secreto de una verdadera descongelación y el que se debe recomendar a los carniceros europeos que no están al corriente de esta operación, es que mientras se está efectuando la descongelación, deben conservar los cuartos de novillos y reses de carnero, en las respectivas fundas, presentando en este caso, las carnes, una buena coloración, con brillo y apariencia de fresca.

(Se continuará)

Alberto I. Gache

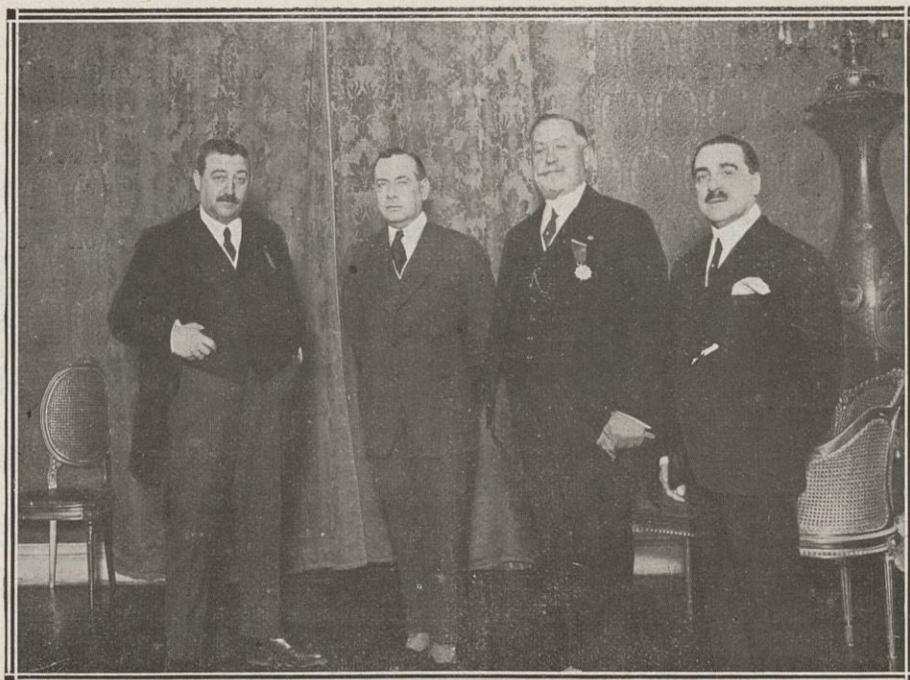




Madrid : Banquete con que el Ministro de Colombia obsequió a los Reyes de España en el Hotel Ritz

L excelentísimo señor Ministro de la República de Colombia en España, obsequió días pasados con una comida en el Hotel Ritz a Sus Majestades los Reyes Don Alfonso y Doña Victoria. Al acto, asistió la Infanta doña Isabel y algunas personalidades de la aristocracia y de la diplomacia.

En la Legación de Cuba en Madrid, que tan dignamente representa el excelentísimo señor don Mario García Kohly, Enviado Extra-



En la Legación de Cuba en Madrid

ordinario y Ministro de la República cerca de Su Majestad, se celebró días pasados una simpática fiesta, consistente en hacer entrega de varias distinciones a dos pintores españoles.

Son estos dos señores don Fernando Alvarez de Sotomayor, Director del Museo de Pinturas del Prado, y don Marcelino Santamaría, ambos conocidísimos en el mundo de las artes.

Las honrosas distinciones que tan ilustres artistas recibieron del señor García Kohly, eran los diplomas y medallas acreditativos de su cualidad de acadé-



Sevilla : Cofradía de Nuestra Señora del Patrocinio desfilando por el Puente de Triana



Sevilla : Paso de Nuestra Señora del Refugio, del barrio de San Bernardo



Sevilla : Paso del Santísimo Cristo de las Penas, de la Iglesia de San Roque



Sevilla : Penitentes detrás del Paso de Nuestro Padre Jesús del Silencio

micos de la Nacional de Artes y Letras de la Habana. Con este motivo se reunieron en el Palacio de la Legación significados miembros de la aristocracia y del arte cortesanos.

* * *

La Semana Santa en Sevilla. — Nuevamente hemos de ocuparnos de la nota saliente de la quincena ; la Semana Santa en

Sevilla. Es algo típico de sabroso gusto local. A presenciar la Semana Santa en Sevilla acuden de todo el mundo millares de forasteros, que no salen defraudados en sus esperanzas. Sevilla, en todo el resto del año, es una hermosa ciudad a la europea; allí se vive como en las demás poblaciones, aunque con más franca alegría. Pero llega Semana Santa y Sevilla se transforma en una amalgama de espíritu cristiano, con toques de islamismo, de gentilismo y de una infantil superstición.

Desde el más desal-

mado forzador de mujeres, cuatrero, bebedor y demás del tal linaje, hasta el caballero cristianísimo, todos se reúnen en estos días santos para rendir a su manera un tributo de cristiano dolor al Redentor. Es curiosa la organización en cofradías, las cuales compiten en ofrecer estos días el máximo de esplendor. Conocidas universalmente son las de la Macarena,

Nuestro Padre Jesús del Gran Poder, la del Divino Cachorro, etc. Esa mezcla fantástica de encapuchados que siguen durante las interminables horas de la noche a los pasos enojados y riquísimos ; el sonido triste y lúgubre de las trompetas de los centuriones, las llamas vacilantes de las hachas, todo ello produce un sentimiento de extrañeza que transporta al visitante a países novelescos. Aquí y allá una voz aguardentosa o una argentina dispara una copla lánguida y triste que en el



Barcelona : Inauguración de un nuevo Dispensario en el Hospital de la Santa Cruz

país se llama *saeta*. Durante el desfile los nazarenos encapuchados se cuelan de vez en vez en alguna taberna para apagar con manzanilla la sed que el esfuerzo le levanta; imprecaciones, denuestos y piropos a las imágenes que como la Macarena poseen gentil belleza escultural, todo unido a los cánticos religiosos, producen un efecto mitad místico, mitad pagano, que es lo que caracteriza a las procesiones de Semana Santa en Sevilla. Y no digamos nada de la gracia y donosura con que las sevillanas saben llevar la mantilla y la teja durante la visita a los Sagrarios.

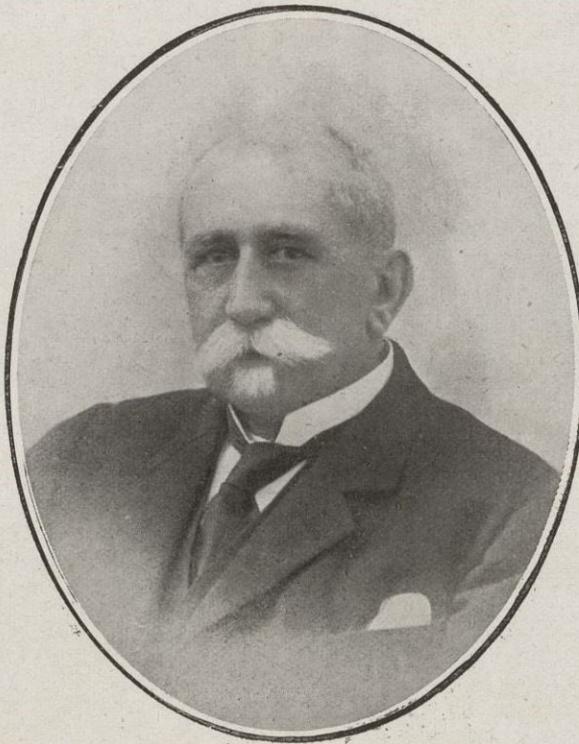
En Barcelona se ha inaugurado con toda solemnidad el Dispensario de Patología digestiva que funciona bajo la dirección del doctor Gallart y Monés; presidieron la reunión los canónigos doctores Vilaseca y Huguet y el doctor en Medicina señor López Lloret.

El nuevo dispensario forma parte de las clínicas del Hospital de la Santa Cruz, en cuya sala de Juntas tuvo lugar el acto inaugural; asistieron al mismo, además de los nombrados, los doctores Ribas, Moguer, Prió, Margarit, Homs, Comas, Jauandreu, Coll, Vinardell, Fontcuberta y otros, a más de una representación de alumnos internos del Hospital de la Santa Cruz.

Después de la sesión inaugural, los invitados, oídas las explicaciones del canónigo doctor Vilaseca, se dirigieron a recorrer los locales del nuevo Dispensario, que consta de cinco grandes salas; el doctor Gallart explicó el destino de cada una de las salas, deteniéndose principalmente en la de Metabolismo Basal, instalada con el utillaje más moderno. Son muy dignas de notarse las destinadas a Museo y a instalación de Rayos X.

En una de las salas del Dispensario se halla el Cuadro de Honor de los altruistas barceloneses que han contribuido con su óbolo a la erección del Dispensario; son, entre otros, la señorita Mercedes Bertrand y Musitu, entusiasta bienhechora y propagandista de la obra; Comité benéfico-social, doctor Gallart, doctores internos de la Visita; don Santiago Triás; Almacenes «El Siglo», don Juan Bosque, marqués de Comillas, don Luis Llibre, Hijos de Solá Sert, Bosch, Viuda de Pantaleoni, don Miguel Gatell, marquesa de Casa Quijano, Viuda de Bonhoms, doña Teresa Vidal Cuadras, doña María Teresa O. de Zarraga, doña Francisca Güell viuda de Moxó, don Luis Comas, etc.

MERCURIO honra hoy sus páginas publicando el retrato de una de las personalidades más relevantes del comercio español, el excelentísimo señor don Antonio Correa Pomar, Director de la Compañía General de Tabacos de Filipinas, a quien



Excelentísimo señor don Antonio Correa Pomar

pedimos gracia por esta publicidad tan en pugna con su proverbial modestia. Nos mueve a ella la ocasión del homenaje que en los primeros días del mes rindió el personal de tan prestigiosa Compañía a su Director, al ofrecerle las insignias de la Gran Cruz del Mérito Agrícola, honrosa distinción con que el señor Correa ha sido agraciado recientemente por Su Majestad el Rey.

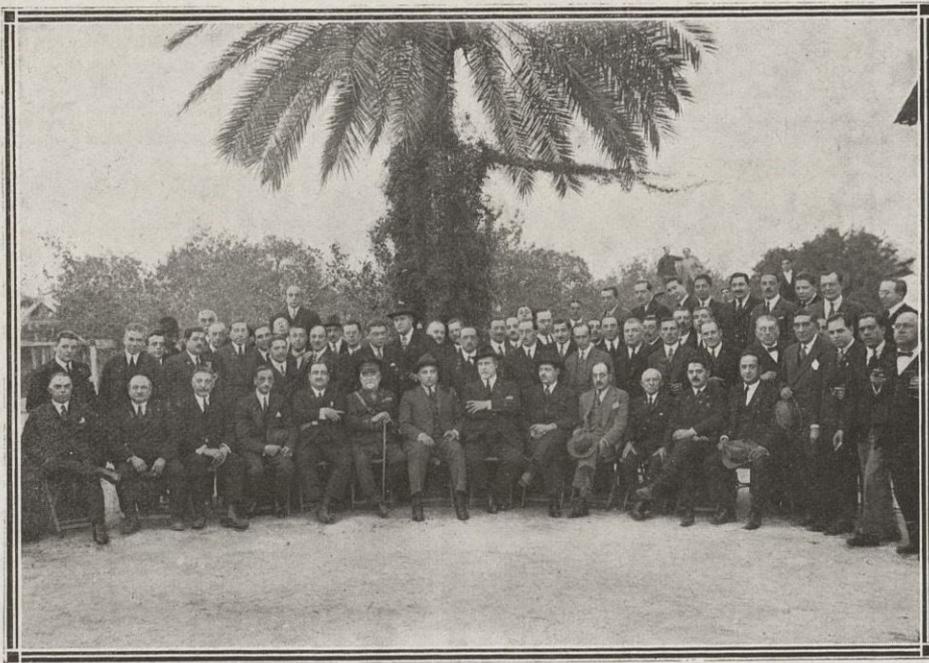
Este merecido homenaje íntimo tuvo por características el afecto y la cordialidad. Ofreció el acto el digno Vicedirector de la Compañía don José Rosales y Gutiérrez de Bustillo, Consejero de la «Casa de América», quien con levantadas y sentidas frases hizo resaltar la unanimidad del homenaje, pues a él ha contribuido todo el numeroso personal de la Compañía, en Filipinas y en España, además de las representaciones de Estados Unidos y otros países, y del Comité de París, sin omitir el de la flota que posee la Compañía. Asistió al acto el personal en masa de la Dirección, a quien obsequió el señor Correa con una copa de *champagne*, pronunciando elocuentes y efusivas palabras de agradecimiento que fueron coronadas por una salva de aplausos de todos los presentes, patentizándose una vez más el afecto y compenetración entre el personal de una de las más prestigiosas entidades del comercio de España.

En Sevilla, el culto e ilustre Subsecretario del Ministerio del Trabajo, Comercio e Industria don Eduardo Aunós, ha dado una conferencia en el Círculo Mercantil desarrollando un tema sobre la importancia y orientaciones del Ministerio del Trabajo.

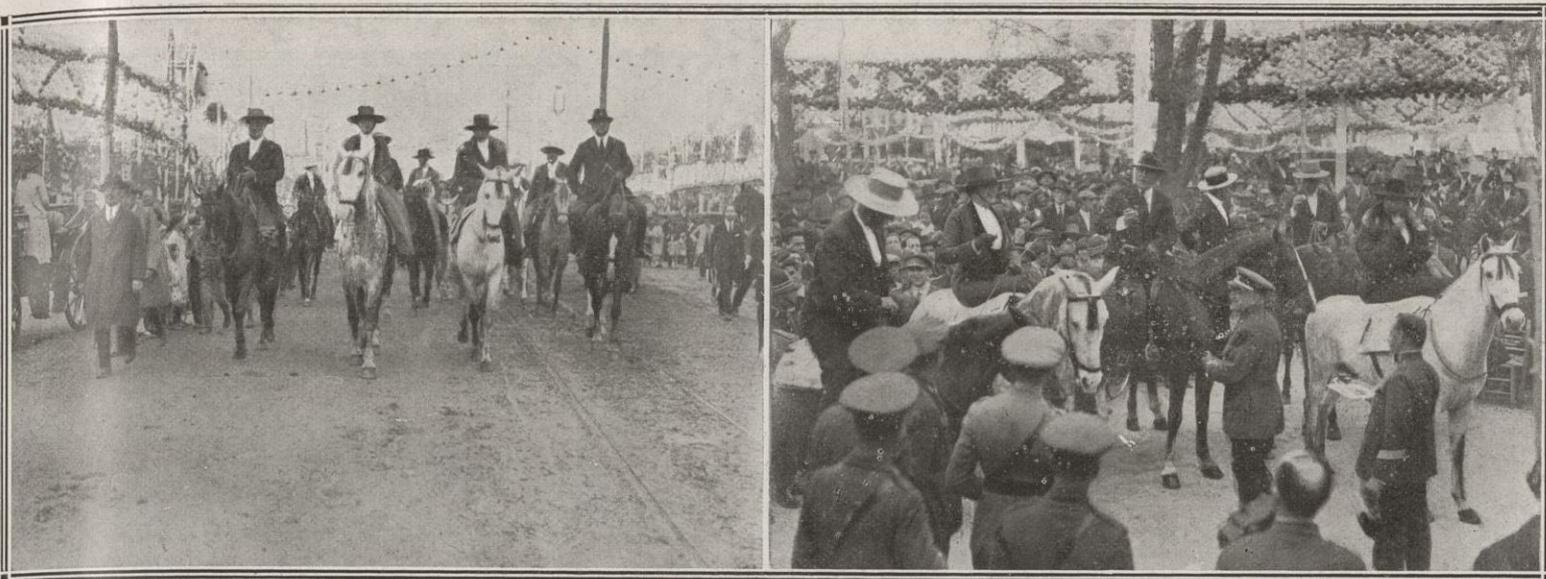
La conferencia fué objeto de unánimes comentarios favorables a la actuación del señor Aunós al frente de tan complicado departamento como el de Trabajo, Comercio e Industria, que lo ha convertido en un modelo de organización y de iniciativas fecundas, sobresaliendo, entre las últimas, la emisión de 180 millones de pesetas para favorecer la construcción de viviendas familiares higiénicas y económicas acogidas a la ley de Casas Baratas.

El señor Aunós fué obsequiado grandemente, siendo de notar la jira campesite organizada por el Círculo Mercantil y que se vió muy concurrida, como se puede apreciar en la fotografía que publicamos.

Sus Majestades los Reyes Don Alfonso y Doña Victoria Eugenia, acompañados de Sus Altezas las Infantitas Beatriz y María Cristina, han pasado, como de costumbre, unos días en Sevilla; durante su estancia se han realizado diversos festejos, siendo obligada la visita al Real de la Feria, que por



Sevilla: El señor don Eduardo Aunós en la jira con que fué obsequiado



Sus Majestades paseando por el Real de la Feria

Sevilla

Sus Majestades en la caseta de la Remonta

esos días estaba en todo su esplendor.

Sus Majestades nos tienen anunciada la visita a la ciudad de los Condes para el mes de mayo.

* * *

En Madrid, y con asistencia de los Reyes, se ha inaugurado la Exposición del Traje Regional. En el acto, el organizador, Conde de Romanones, ha leído un discurso alusivo a la Exposición, siendo contestado por el Jefe del Gobierno, Marqués de Estella.

Sus Majestades recorrieron detenidamente las salas del Museo, quedando satisfechos del exquisito arte que los trajes, maniqués e interiores expuestos contienen.

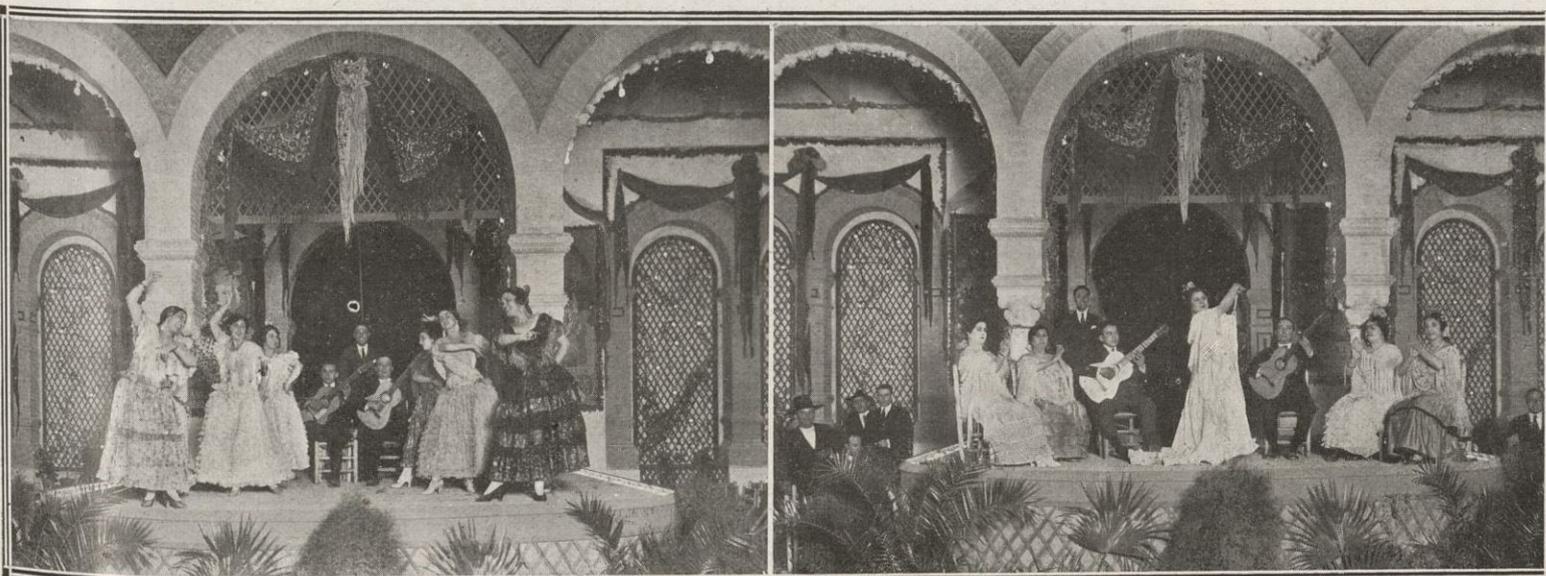
Realmente ha sido un acierto grande el reunir en un sitio



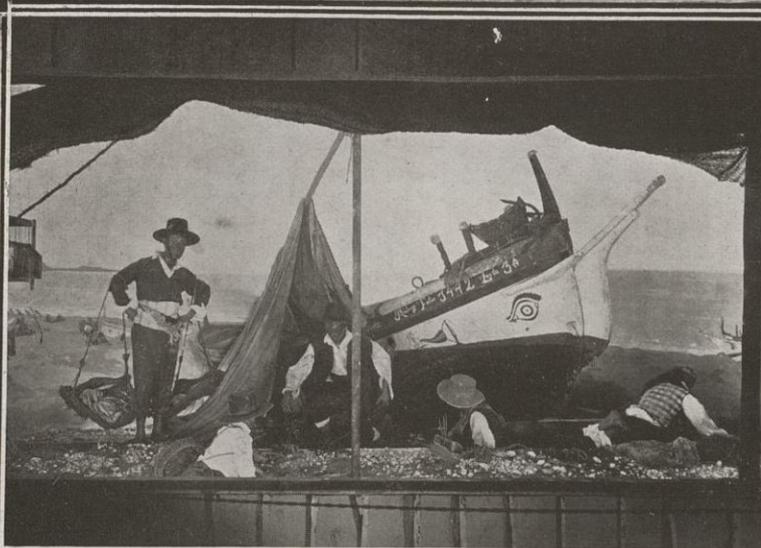
Sus Majestades y Altezas Reales presenciando el desfile de las tropas, a su llegada

adecuado un tan grande acopio del arte popular español como el que representan los trajes y la decoración de los interiores familiares. Los diversos trajes españoles iban perdiéndose ya a fuerza de innovar lo moderno en las más pequeñas aldeuelas de nuestra patria; sólo contados pueblos como Lagartera en Toledo y Pollensa en Mallorca, lucían diariamente esas vestimentas, hijas de ese sentimiento artístico popular que tan delicado se muestra en los latinos; los demás, los usaban sólo en fiestas y para lucirlos como algo exótico ante la vista de los turistas.

Un espíritu amante de la belleza, el Conde de Romanones, tomó a su cargo el levantar este desaire en que el arte popular español caía, y reuniendo en Madrid todo lo que pudiera encontrarse, dar una



Sevilla : Fiesta andaluza



Lagartera



Valencia

idea si quiera del tesoro que estábamos expuestos a perder.

Las manifestaciones del arte popular español abrazan todas y cada una de las bellas artes, siendo muy de notar la música y la poesía, artes a las cuales nuestros conciudadanos han tenido siempre particular devoción. La poesía estaba recogida en los Romanceros, mutilada desde luego, pero servible; la música ha sido salvada gracias a los esfuerzos y paciencia del Padre Jesuítas Otaño, y de otros ilustres musicólogos, y el indumento, otra bella muestra de nuestro temperamento artista, ha sido sacado del olvido en esta Exposición.

Contemplemos los trajes seductores por lo bellos ornando un cuerpo escultural y una cara preciosa, modeladas ambas por el aire y el sol de nuestras montañas y de nuestros



Sus Majestades en el acto de la inauguración

mares; mirad los airosos trajes de las huertanas valencianas o murcianas, de las gitanas del Carmen o del Albaicín, de Pollensa y de Felanitx, de las hijas de Lagartera o del campo de Salamanca, de la campesina gallega, vasconavarra o catalana; en todos ellos encontraréis la riqueza y la sencillez armonizadas con el más exquisito arte. Escuela de artistas, debe ser esta Exposición recientemente inaugurada en Madrid. Y

a propósito de ella, creemos sería un acto cultural el que el Estado adquiriese las colecciones presentadas a fin de crear un « Museo de Indumentaria »; este Museo podría ser completado con adquisiciones y donaciones de ciertas colecciones particulares que, como la del Duque de Híjar, son notabilísimas. Con ello se resumía una manifestación artística de belleza y valía sin igual. ♪ ♪



HIJO DE J. RICART

FÁBRICA DE LUSTRES, CREMAS, CERAS,
TINTAS PARA LUJAR EN FRIO Y CALIEN-
TE DE TEÑIR "NIGROSINA"
:: :: (Marca LA BOTA NEGRA) :: ::

TINTA "ONYS" PARA LUJAR A MÁQUINA
TINTA "Z" PARA LUJAR A MANO, etc.

BARNICES DORÉ PARA EL
CHAROL NEGRO Y DE COLOR

PASTILLAS, BLOQUES, POLVOS Y LÍQUIDOS
:: ESPECIALES PARA LAS LONAS, etc., etc. ::

SAN GUILLERMO, 5 :: TELÉFONO G-666

BARCELONA

Sociedad Anónima SABADELL Y HENRY

Refinería de Materias Lubrificantes

Suministradores de la Compañía Trasatlántica, Los Ferrocarriles del Norte, M. Z. A., Andaluces, de M. C. P., de Orense a Vigo, y de otras importantes empresas navieras, ferroviarias, mineras e industriales

Refinería en Hospitalet de Llobregat : Delegación en Madrid
Depósitos en todos los centros industriales de España

Casa Central en Barcelona

Oficinas : Paseo de Gracia, 32 : Teléfono A-3149

Apartado de correos 288 : Barcelona

Dirección telegráfica . . } Sabaderry : Barcelona
Dirección telefónica . . }

Cuenta corriente con el Banco de España

SOCIEDAD ANÓNIMA PARA LA REFINACIÓN DE ACEITES Y FABRICACIÓN DE JABONES

ACEITES DE OLIVA Y ORUJO REFINADOS
JABONES DE ACEITE DE OLIVA
Y ESPECIAL PARA INDUSTRIA, TIPO MARSELLA

JABON MINERAL PARA MANOS SUCIAS

OLEINA VEGETAL : GLICERINA

COMPRAMOS PAPEL FILTRO DE ACEITE USADO

Fábrica : Rocafort, 3 a 9 : Almacenes : Marqués del Duero, 152 y 154

Despacho : Marqués del Duero, 154, entl.º : Teléfono A-1926

Telegramas y telefonemas : SARA

BARCELONA

COMPañIA ANÓNIMA DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Moncada, 23 : BARCELONA



Sulfato de hierro en clases especiales para la agricultura : Ácidos sulfúrico, muriático y nítrico : Alumbres : Sulfato de alúmina
Minio de plomo : Litargirio : Sulfuro ferroso : Bisulfato sódico cristalizado, etc.

Fábrica de Hilados y Tejidos
crudos, blancos, color y Panas

Tintorería, Blanqueo
y Aprestos

Fábricas de Carburo de Calcio

L. A. SEDÓ, EN CTA.

Premiados en las Exposiciones de París, Za-
ragoza, Madrid, Barcelona, Viena y Filadelfia

EXPORTACIÓN

Despacho: Ronda Universidad, 33

Dirección telegráfica

SEDÓ COMANDITA BARCELONA

BARCELONA - ESPAÑA

Enciclopedia Espasa

Única puesta al día y rigurosamente completa

:: Formará época en los anales del libro ::

Soberbia producción unánimemente reconocida por la crítica y el pú-
blico como el más alto exponente de la cultura hispanoamericana.

Recomendando esta obra a sus amigos les prestará un señalado
servicio y contribuirá usted al propio tiempo a la cultura patria

Consulte sus dudas a la **Enciclopedia Espasa** Cendrá el mejor auxiliar con la

Enciclopedia Espasa

El más útil y atractivo complemento del hogar
Enseña deleitando

Editores: Hijos de J. Espasa

Cortes, 579 y 581 - Apartado 552 - Barcelona

Dirección de ventas: Compañía Anónima "Calpe"

Ríos Rosas, 24 - Apartado 547 - Madrid

Eusebio Bertrand y Serra

Estampados y Tejidos de Algodón



Automóviles, Camiones, Motocicletas, Recambios
y Accesorios de todas clases
de las mejores marcas

Trafalgar. 50

Barcelona



FÁBRICAS con creaciones constantes de nuevos
modelos de Metales de mesa y adorno

Aparatos de todo cristal para luz eléctrica

Pudiéndose fabricar bajo modelo o dibujo que no sean registrados, cuanto
de esos artículos se solicite

Luis Inglada

Talleres y almacenes : SALVÁ, 20 y 22 - CABAÑES, 19

DESPACHOS DE DETALL :

Rambla de las Flores, 8

Ronda San Antonio, 5

Teléfono A-1760

Teléfono A-2957

Dirección telegráfica y telefónica : INGLADALIS

Apartado 511

BARCELONA

Sellos para colecciones

Gran surtido de sellos de todos los
países y de artículos filatélicos



ENVÍOS PARA ELEGIR
Precios corrientes gratis y franco

R. POULAIN
7, Rue Provence: PARIS (9°)

Fábrica de Terciopelos, Peluches y Tapicería

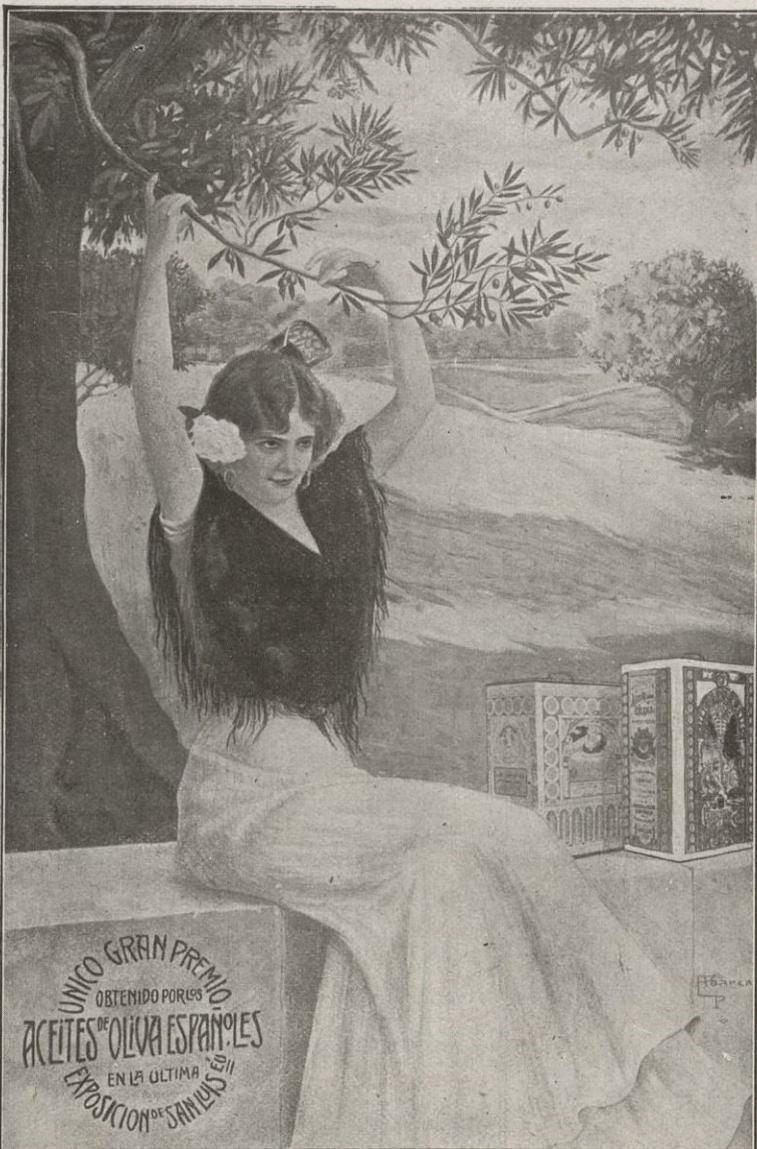
Herederos de José Climona

Exportación

Santa Madrona, núm. 7 : Barcelona (España)

Dirección Telegráfica y Cablegráfica "Terciopelo"

Teléfono H-1310



CARBONELL Y CIA

CÓRDOBA ESPAÑA

Aceites de oliva

CASA ESTABLECIDA EN 1866

Almacén de Aceitunas en
Dos Hermanas : SEVILLA

:: Bodega de Vinos finos de Los Moriles ::

Maderas : Harinas : Cereales

Cuatro importantes fábricas de extracción de
Aceite de orujo para la jabonería y engrase

Los principales éxitos HISPANO SUIZA DE AVIACION en 1924 ::::

| | | | |
|------------------------|--|-----------|-----------------------|
| 2 febrero..... | Record mundial de altura en hidroavión : Hutel 6,368 metros, sobre aparato C. A. M. 36 bis. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 11 marzo..... | Record mundial de altura en hidroavión : Sadi Lecoq, 9,180 metros, en Meulan, sobre hidroavión Nieuport-Delage. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 18 marzo..... | Record mundial de altura en hidroavión : Sadi Lecoq, 9,180 metros, en Meulan, sobre hidroavión Nieuport-Delage. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 17 abril..... | Record mundial de altura en hidroavión con 250 kilogramos de carga : Laporte, 3,500 metros, en Argenteuil, sobre hidroavión Schreck. | Motor | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 10 junio..... | Record mundial de altura en hidroavión con 1,500 kilogramos de carga : Pelletier d'Olisy, 2,000 metros en Saint-Raphael, sobre hidroavión. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 11 junio..... | Record mundial de altura en hidroavión con 500 kilogramos de carga : Burri, 4,400 metros, en Saint Raphael, sobre hidroavión Blanchard, a | 2 Motores | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 27 agosto..... | Record mundial de altura en hidroavión con 1,000 kilogramos de carga : Burri, 4,400 metros, en Saint Raphael, sobre hidroavión Blanchard, a | 2 Motores | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 28 agosto..... | Record mundial de altura en hidroavión con 500 Kgs. de carga : Laporte, 5,100 metros : en Argenteuil, sobre hidroavión Schreck, anfibio F. A. B. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 9 agosto..... | Record mundial de velocidad en hidroavión : Passaleva, sobre aparato Saboya : media : 303'370 kilómetros a la hora. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 10 octubre..... | Record mundial de velocidad en hidroavión sobre 500 kms : Burri, con una pasajera, sobre hidroavión de turismo C. A. M. S., media 123'46 kms. h. | Motor | Hispano-Suiza 150 Hp. |
| 8 noviembre..... | Record francés de velocidad en avión : Ayudante-jefe : Bonnet, sobre aparato Gourdon-Lesseure. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 23 junio..... | Copa Beaumont Record mundial de altura en hidroavión : Sadi Lecoq, 9,180 metros, en Meulan, sobre hidroavión Nieuport-Delage. | Motor | Hispano-Suiza 450 Hp. |
| 18 junio..... | Copa Lambelin : Teniente Chaslé : Sadi Lecoq, 9,180 metros, en Meulan, sobre hidroavión Nieuport-Delage, en 1 h. 37 m.; media : 36'696 km. hora | Motor | Hispano-Suiza 450 Hp. |
| 11 septiembre..... | Copa Lambelin : Teniente Rabatel : Le Bourget-Istres y retorno, sobre aparato Devotine, 1,260 kms. en 6 h. 55 m., parada comprendida. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 14 octubre..... | Copa Lambelin : Ayudante Herri : Le Bourget-Istres y retorno, sobre aparato Devotine, 1,260 kms. en 6 h. 13 m. 40 s. 2/5; media : 194'511 km. hora | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 20, 21 y 22 agosto | Gran Premio de los Aviones de transp. : Cupet y Bossautrot, sobre Farman. Le Jabiru-Farman, 1,260 kms. en 5 h. 8 s. 1/5 | 4 Motores | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 6 a 17 septiembre..... | Concurso de aviones de turismo (cuarta categoría de potencia), Lasne, sobre aparato Nieuport, media : 111'400 kilómetros hora. | 4 Motores | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 5 y 6 mayo..... | Primer Premio de Velocidad (quinta categoría de potencia), Paumier, sobre aparato anfibio plaza Schreck ; media : 115'600 kilómetros. | Motor | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 30 mayo..... | Raid del comandante Teste (reconocimiento costas Atlántico y Mediterráneo), sobre h. F. B. A. (20 horas vuelo, 13 aterrizajes y 23 amarritajes) | Motor | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 25 septiembre..... | Raid Tolosa-Paris, en 2 horas 20 minutos, por Doret, sobre aparato Devotine. | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 19 octubre..... | Record de viaje Paris-Londres : Bajac, en 1 hora 45 minutos en servicio normal con 10 pasajeros sobre Bleriot. | Motor | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 10 octubre..... | Vuelta al Japon, 3,600 kilómetros realizada por Goto sobre hidroavión japonés Harasako. | Motor | Hispano-Suiza 180 Hp. |
| 12 diciembre..... | Record mundial de altura en avión, 12 kilómetros : Calizo, sobre aparato con | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 15 diciembre..... | Record mundial de velocidad con 250 kilogramos de peso, Doret, en Etampes-La Marmogne, 500 kilómetros ; media de 223'38 kilómetros hora | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |
| 16 diciembre..... | Record mundial de velocidad con 250 kilogramos de peso, Doret, en Etampes-La Marmogne, 500 kilómetros ; media de 223'98 kilómetros hora | Motor | Hispano-Suiza 300 Hp. |

LA HISPANO-SUIZA : Fábrica española de automóviles y de motores de aviación : Carretera de Ribas, 279 - Teléfono 250 S. M. - BARCELONA

El Guadalquivir

Refinería y exportación
de aceites puros de oliva



Fábrica de envases

:: metálicos ::

Miguel G. Longoria, S. en C.

SEVILLA



JEREZ Y
COÑACS

MARQUÉS
DEL REAL
TESORO

Apartado de Correos 27

GRANDES PREMIOS
PARIS, MADRID, ZA-
RAGOZA, VALLADO-
LID, FLORENCIA Y
BRUSELAS



REPARACIONES Y CONS-
TRUCCIONES MECÁNICAS

Juan Carrera

GESDEVALL, NÚMERO 50
TORELLÓ



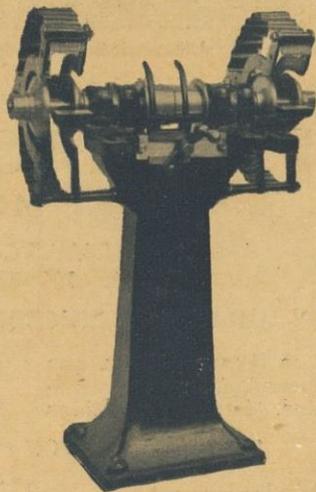
Muela esmeril agua de 400 x 50

BARILLA ESPECIAL
PARA LA SOLDADURA
DE ALUMINIO
A BAJA TEMPERATURA
Procedimiento patentado

MÁQUINAS DE TALA-
:: DRAR SENSITIVAS ::

MÁQUINAS DE ASERRAR
METALES

REPARACIÓN DE MA-
:: QUINARIA TEXTIL ::



Aparato muelas esmeril 320 x 50



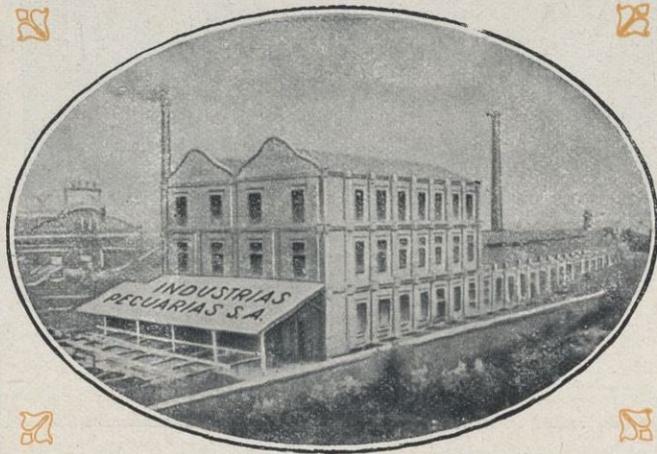
VINO MOSCATEL SUPERIOR VIUDA DE ROBERT

EL PREFERIDO POR LOS MERCADOS AMERICANOS

MUESTRAS SOBRE DEMANDA — CASA FUNDADA EN 1870



SITGES
(ESPAÑA)



INDUSTRIAS PECUARIAS, S. A.

Pieles lanaras y cabrias - Tripas para embutidos - Cuerdas armónicas y Sports

DEPÓSITO Y FÁBRICA:

San Juan de Malta, 97 (San Martín) : Teléfono SM-631

OFICINAS-DESPACHO:

Paseo Aduana, 4, pral., 1.ª : Teléfono A-5537

BARCELONA



Aspecto de la sección de fábrica de piedras Mayol

PIEDRAS MAYOL PARA MOLINERÍA

FABRICADAS CON MATERIALES
QUÍMICAMENTE COMBINADOS

PIEDRAS DE ESMERIL CUARZO Y CÍLICES

Las Piedras Mayol son insustituibles para cebadas, sémolas y remolidos

La casa Mayol garantiza la durabilidad de sus piedras, de una dureza poco común

IMPORTANTE STOK a disposición para la venta

Fabricante : **SEBASTIÁN MAYOL**

Teléfono 3403 : **Mollet del Vallés** (Barcelona)

Fundada
el año 1872
por D. JOSÉ
DURENBES

Dirección
telegráfica y
telefónica
PALAREA
SEVILLA



Oficinas y
Despacho
CANO Y
CUETO,
13 Y 15

Clave A. B.
C. 5.^a edic.
española
Teléfono 450

FÁBRICA DE SOMBREROS Y CONOS
:: DE FIELTRO DE TODAS CLASES ::
Viuda de Carmelo López Palarea
SEVILLA



ACEITES DE OLIVAS
PUREZA GARANTIDA MARCA **G. SENSAT**

G. Sensat, Hijos.
BARCELONA



ESCRITORIO: MARINA 130 - TELÉFONO 8.260

SUBLIME SENSAT
TIPO ESPECIAL RECONOCIDO POR EL
NON PLUS ULTRA DE LOS ACEITES DE OLIVAS

LLOYD NORTE ALEMÁN
BREMEN



Salidas de
VIGO
Y VILLAGARCIA



Informes

Luis G. Rebedo

— Isla —

Agente general en España
de la Compañía



VILLAGARCIA: Marina, 14

VIGO: García Olloqui, 2

BUENOS AIRES

Cangallo, 328/36



**ACEITE
PURO DE OLIVA**

SABATER

Nombre registrado

Calidad Extra

JOSE SABATER
Sucesor de GRAU, SABATER & Co.
Almendras, Aveellanas, Nueces, Higos de Fraga, Piñones, Anís, etc., etc.
REUS

RON CAMP
SUPERIOR A TODOS
Destilado por
A. Sánchez & Co.
— S. en C. —
DESTILADORES. LICORISTAS
IMPORTADORES DE VIVERES
EXPORTADORES
Oficina: José A. Saco Baja, 40
SANTIAGO DE CUBA
Correo: Apdo. 24-Cable: CAMP

**RON
Viejo Selecto**
CAMP HINOS
SANTIAGO DE CUBA

ESPECIALIDADES:
Rones finos CARTA CUBA,
CARTA BLANCA, VIEJO
SUPERIOR, LOS MARINOS
Anís EL GAVILÁN, CRE-
MAS FINAS, Escarchados
:: LA GOLONDRINA ::
Premiados en cuantas exposi-
ciones han concurrido

Fábrica de Cintas de Hilo y Algodón
Torcidos y Paquetería de Algodón

**RAMON
PUIGARNAU**

EXPORTACIÓN

Santa Lucía, 56 Teléfonos 248 y 668
MANRESA

**JOAQUIN
RIBERA**

Casa fundada en 1912

MANGANESITA
EL MAS BUENO-EL MAS PRACTICO-EL MAS
BARATO-EL MAS SEGURO DE LOS MEDIOS
PARA GUARNICIONES DE VAPOR AGUAYGAS
SUPERIOR PARA JUNTAS.

Mástico para juntas de vapor de
alta presión y de agua y gas

Paseo Triunfo, 59 y 61, interior
:: **BARCELONA** ::



LA ROSARIO

SOCIEDAD ANÓNIMA

(Casa fundada en 1864)

■ ■ ■

AROMAS DE LA TIERRUCA

FÁBRICA DE JABÓN, COLO-
NIA, POLVOS Y EXTRACTOS

SANTANDER



MORTADELLA SIBERIA

La fábrica SIBERIA, situada en Vich, es la más importante de España. Sus instalaciones frigoríficas, sus mataderos sistema americano, sus secaderos patentados, la ponen al nivel de las mejores fábricas europeas y la permiten producir una gran cantidad de embutidos y conservas sin interrupción.

Sus especialidades son: el Salchichón de Vich, la Mortadella, el Foie-Gras, el Chorizo estilo Pamplona, el Jamón Andorrano, el Bacon, Picadillo de Jamón, Recuerdos de tu familia, etc., etc.

OFICINAS EN BARCELONA
 APARTADO 722 : Clave A. B. C. 5.ª edición mejorada
 Dirección telegráfica y telefónica : MARNETSIBERIA

FOIE GRAS SIBERIA

INSTITUTO ESPAÑOL SEVILLA

PERFUMES MARCA
ANFORA

INSTITUTO ESPAÑOL
 QUÍMICO - FARMACÉUTICO

SEVILLA

BRISAS DEL EBRO
 PERFUME REGIO

Gran Premio Exposición de Zaragoza de 1908

CARABAÑA

ES MUNDIAL



Las Aguas
Minero
Medicinales
de
Carabaña
son
Naturales
Purgantes
Depurativas
Antiherpéticas
Antibiliosas

La clase médica
de todas las na-
ciones rechaza
las imitaciones
de estas aguas
por ser
ARTIFICIALES



JOSÉ DURÁN

Trituración y pulverización (molino) de colonia-
les y drogas :: Sección especial para productos
farmacéuticos :: Carbones y tierras para fundi-
ciones de metales, hierro y para otras industrias

Llull, n.º 30 **BARCELONA** (S. Martín)

TELÉFONO SM-280



Hijos de
Pablo Arenzana
CALAHORRA (España)

GRAN FÁBRICA DE CONSERVAS
:: VEGETALES Y FRUTAS ::

Productos garantizados escogidos
de cosecha propia

IMPORTACIÓN DE HOJA DE LATA
FABRICACIÓN DE ENVASES METÁLICOS
E EXPORTACIÓN A TODOS LOS PAÍSES



FRANCISCO ABASCAL

ALMACENISTA
y EXPORTADOR
DE
ACEITUNAS SEVILLANAS

Sevilla.

Meyer y Bacharach
Grao (Valencia)

Exportación de productos
del país

Arroces : Alubias : Cereales : Semillas
Conservas : Turtós

Importación

Semillas oleaginosas : Cueros : Coloniales
y Saquerío



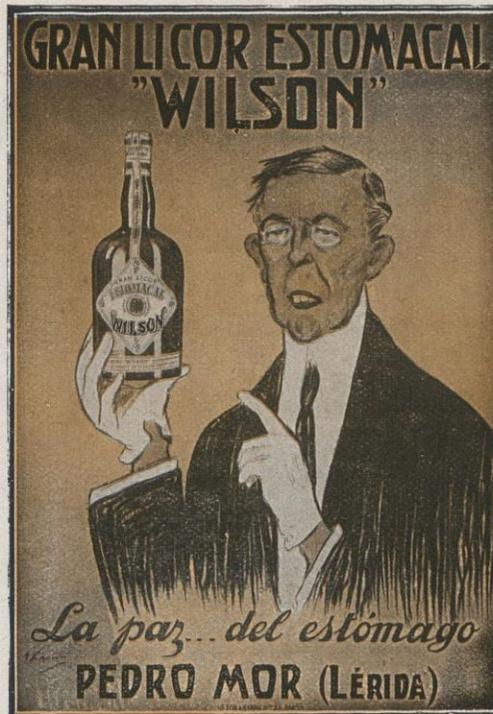
Hotel Café
Restaurant
RIPALDA

Propietario:

**Isidro
Bertrán**



VALENCIA



FÁBRICA DE PAÑOS
Y NOVEDADES

**Astals, Autonell
— y Taló —**

Dirección telegráfica: ASAUTA
Clave 5.ª edición reformada

TARRASA (Barcelona)



Fábrica de salchichon y jamones
Clases extras

J. Creixell

Vich (Barcelona) Teléfono. 11-268

Jamones, Mantecas, Tocino
y demás Productos del Cerdo

Fábrica y Despacho: CAPUCHINOS, 12
Telegramas: CREIXELL

Miquel y Costas & Miquel

FABRICANTES DE PAPEL PARA CIGARRILLOS EN RESMAS, BOBINAS Y LIBRITOS

Exportación a todos los paises



EL PINO

MARCA REGISTRADA

Direcciones { Telegráfica: QUELTAS
Postal: APARTADO 629

Barcelona




ACEITE PURO DE OLIVA
 GRAN PREMIO DE HONOR HIJOS DE **YBARRA**
 PRODUCTORES EXPORTADORES SEVILLA (ESPAÑA)

EXPOSICION DE BUENOS AIRES 1910

HACIENDAS: BUAJALMORO - CONICA, D^a RODRIGO - S^{ta} EUFEMIA, S^{ta} ANA - SANTIPONCE, D^a MARIA - QUINTOS, S^o JOSE DE BUENA-VISTA

YBARRA

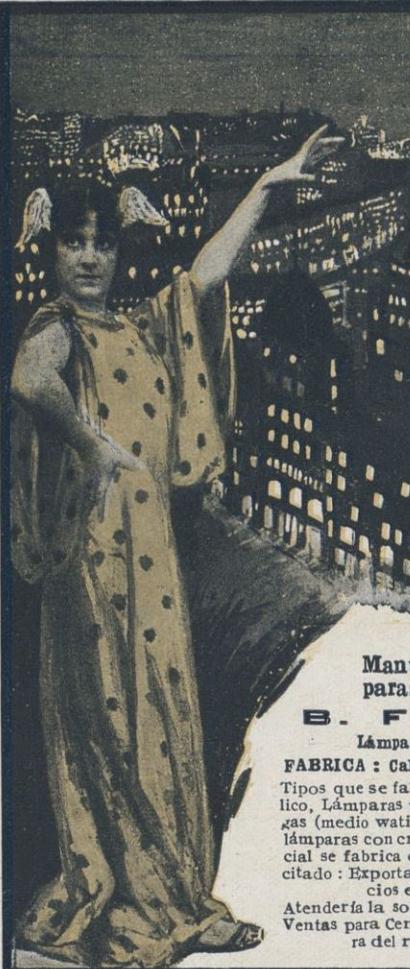
Aceites Finos Puros de Oliva

SEVILLA

Manuel Fernández y C.^a

AMONTILLADO "VICTORIA"
 JEREZ QUINA : COÑAC ESPAÑA
 CHAMPAN "DUCAL"

JEREZ (España)


MINERVA-REGENT

Manufactura Barcelonesa de Lámparas Eléctricas de Incandescencia
B. FONOLLEDA
 Lámpara MINERVA Marca Registrada
 FABRICA : Calle Cortes, 460 : BARCELONA : España
 Tipos que se fabrican : Lámparas de filamento metálico, Lámparas para automóviles, Lámparas llenas de gas (medio watio) : Especialidad en la fabricación de lámparas con cristal opalín sin pico. Por encargo especial se fabrica cualquier tipo de lámpara que sea solicitado : Exportación a provincias y Ultramar con precios especiales para la exportación
 Atenderá la solicitud para la concesión de agencia de Ventas para Centro y Sud-América a persona conocedora del ramo y de intachable moralidad

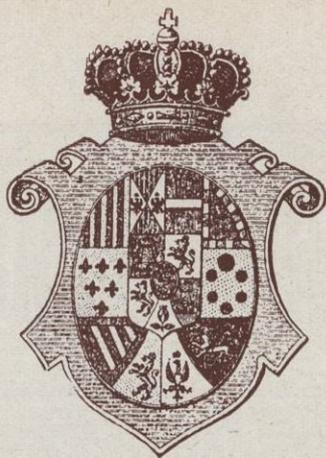


VINOS Y
COÑAC

PEDRO DOMEQ Y C. A

JEREZ DE LA
FRONTERA
(ESPAÑA)





J. Santamaria y Cia., Sen C.

Criadores y Exportadores de Vinos y Cognacs

Propietarios de la Marca

"PEMARTIN"

== Exportación ==

Cognacs estilo FINE CHAMPAGNE
V. O. G. VIEJISIMO

VERMOUTH estilo Torino

== Jerez de la Frontera ==



AGUAS MINERO-MEDICINALES BICARBONATADO-SODICAS

MONDARIZ

FUENTES de GÁNDARA y de TRONCOSO (GALICIA)

Las más alcalinas de España

Propiedad de los SEÑORES HIJOS DE PEINADOR

UN LITRO CONTIENE LOS PRINCIPIOS SIGUIENTES

| | | | |
|-----------------------|-------|----------------------|-------|
| Carbonato de calcio | 0.565 | Bicarbonato de sodio | 0.100 |
| Carbonato de magnesio | 2.284 | Idem. de potasio | 0.100 |
| Cloruro de sodio | 0.100 | Cloruro de calcio | 0.100 |
| Sulfato de sodio | 0.100 | Silice | 0.100 |

Las BOTELLAS DEBEN MANTENERSE EN UN SITIO FRESCO

Si tuvieren polvo, se agitarán para que desaparezca



FUENTES DE GÁNDARA
 -- Y DE TRONCOSO --
 LAS MÁS ALCALINAS DE
 - - - - ESPAÑA - - - -

**AGUAS MINERO
 MEDICINALES**

**BICARBONATA-
 DO-SODICAS**

Balneario y aguas de

MONDARIZ Propietarios
 Sres. Hijos de Peinador

Juan Roca S. en C.



Especialidad de la casa COMPRA Y VENTA en comisión de ACEITES PUROS DE OLIVA

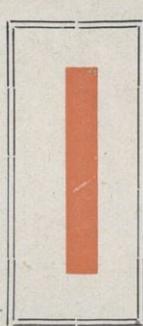
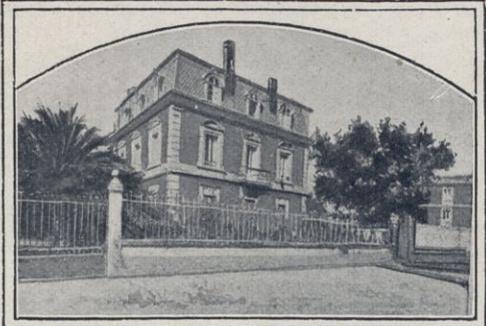
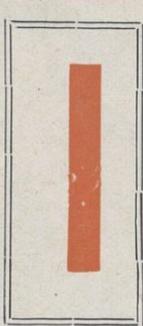
COMISIONES :: REPRESENTACIONES ::: CONSIGNACIONES

Encargos de **IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN** de y para todos los mercados mundiales

PASEO S. JUAN, 57, 1.º-1.ª
— Teléfono 973-S. P. —

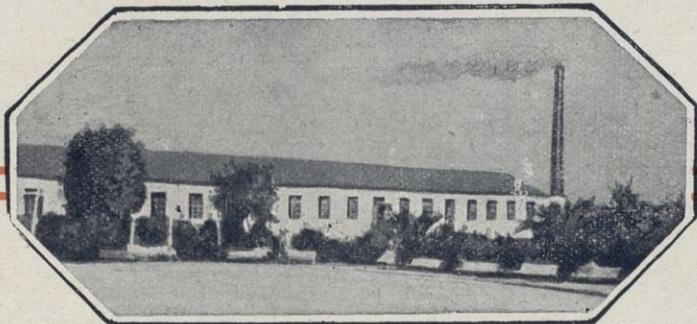
BARCELONA

Dirección telegráfica y tele-
fónica: **ACOR**



Grandes Almacenes de Maderas de Ricardo Molezún

Depósito de maderas de pino, tea de América, pino rojo y blanco de Suecia, castaño, nogal, pino del país y otras maderas nacionales y extranjeras. Maquinaria moderna para aserrar maderas de todos tamaños

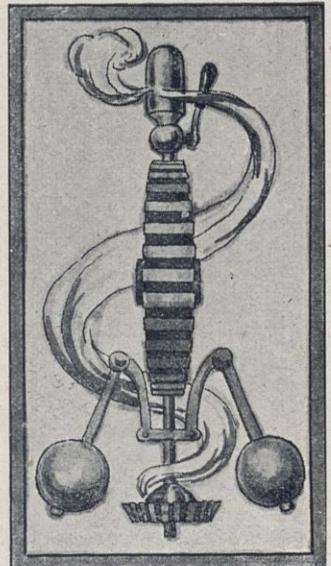
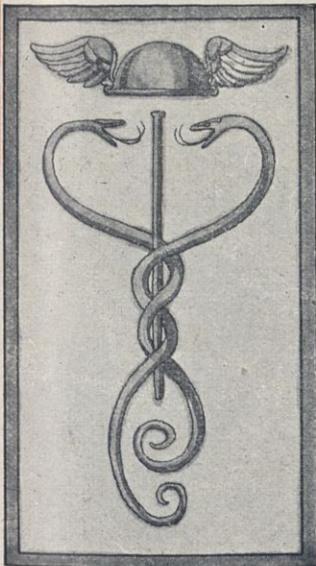


La Primera Coruñesa, S. A.

Fábrica de hilados y tejidos de algodón

Casa fundada en 1872, cuya fama y creciente desarrollo se advierten en la extensión de su mercado. La producción de **La Primera Coruñesa**, en géneros crudos y blancos, llega a competir con las marcas más acreditadas de Cataluña, Asturias, Castilla, Andalucía y Valencia, y cuyo último balance (febrero de 1922) acusa un movimiento de 2.008,630 Ptas., con un beneficio líquido de 303,228 Ptas.

Calle de Juan Flores (antes Camino Nuevo)



INICIADOR Y DIRECTOR GERENTE DE AMBAS IMPORTANTÍSIMAS INDUSTRIAS **D. RICARDO MOLEZÚN**

ANTONIO VILA



Casa Sucesora de la
Sociedad Anónima CARBÓ
Marina, 105 y 107 : Teléfono 644 S. M. : Barcelona
Almacenista y Exportador de Aceitunas de todas clases
y Conservas alimenticias del país y extranjero
Dirección telegráfica y telefónica "Vilantón"-Barcelona : Clave A. B. C. 5.ª edición

GRANDES FÁBRICAS

Conservas alimenticias de Pescados y Salazones
Primera marca española



Candas - Vigo
(Asturias) (Galicia)



José Altisén

Fábrica de Tejidos de lana y algodón en general

Especialidad en artículos para abrigos de señora

Despacho: S. Leopoldo, 29
Teléfono 6459

TARRASA

ACONDICIONAMIENTO
TARRASENSE

Acondicionamiento y peso público de toda clase de materias textiles y numeración y ensayo de toda clase de hilo

TARRASA

GRANDES FÁBRICAS DE PAÑOS Y NOVEDADES

Astals, Autonell y Taló

Exportación

Despacho 6333
TELÉFONOS: Fábrica de Tarrasa. 6148
Fábrica de Olesa. . 519

Dirección telegráfica: ASAUTA

TARRASA --- Barcelona

PEINAJE DE LANAS

Costa y Arch



Despacho .
RAMBLA EGARA, NÚM. 1
TELÉFONO NÚMERO 5843

TARRASA : Barcelona

La Electra Industrial

SOCIEDAD ANÓNIMA

Talleres de CONSTRUCCIONES ELECTROMECAÑICAS

Especialidad en toda clase de MAQUINARIA ELÉCTRICA, TURBINAS Y BOMBAS HIDRÁULICAS

Pídanse precios y presupuestos

OFICINAS Y DESPACHO:

S. Isidro, 56 : TARRASA

INSTITUTO INDUSTRIAL

Corporación libre para el fomento y defensa de los intereses de la industria de TARRASA



Fábrica de Tejidos de Lana
Hilados de Estambre
Tintes y Aprestos de Alpaca
C. R. P. E.

José Freixa, Hijos

Premiado en varias exposiciones
EXPORTACIÓN

Dirección teleg.: FREIXA-TARRASA
CODES: Lieber's 5.ª Edición, March

TARRASA :: (Barcelona)

Gran Fábrica de Géneros de Punto

Algodón, Seda, Hilos y Lana

Especialidad en medias de lana para invierno

BOIX Y C. A

DESPACHO:

Plaza Mosén Jacinto Verdaguer, 7

TELÉFONOS: Almacén 5803; Fábrica 5829

Dirección telegráfica: BOIX

TARRASA

SALA Y BADRINAS

SUCESOR

FÁBRICA DE TEJIDOS DE LANA

Casa especial en Pañería, Novedades para Señora y Mantonería
GRANDES NOVEDADES



TARRASA

POLEAS SERRA

Poleas de aluminio patentadas

::: Única en el mundo :::

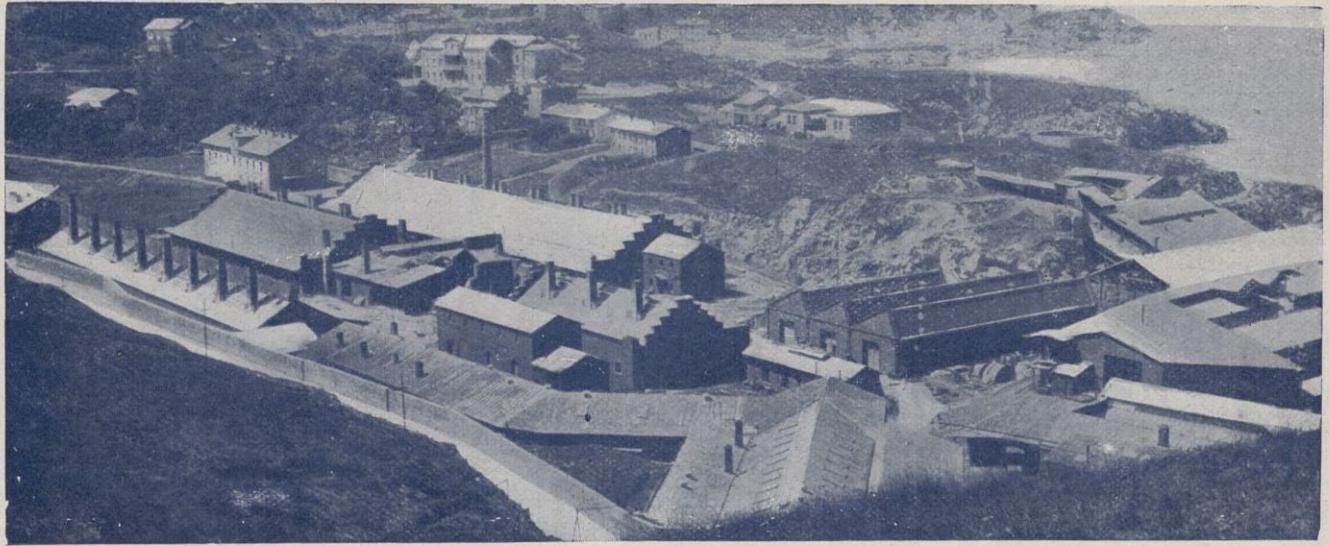
Juan Serra

Talleres de Montura y Reparación de toda clase de maquinaria industrial

San Lorenzo, 38 : Teléfono 6480

TARRASA - (España)





Real Compañía Asturiana de Minas

FABRICA DE ZINC EN AVILÉS (Asturias)

Zinc Bruto, Laminado y Refinado

FÁBRICA DE PLOMO EN RENTERÍA (Guipúzcoa)

Plomo en lingotes, planchas y tubos :: Albayalde y Minio

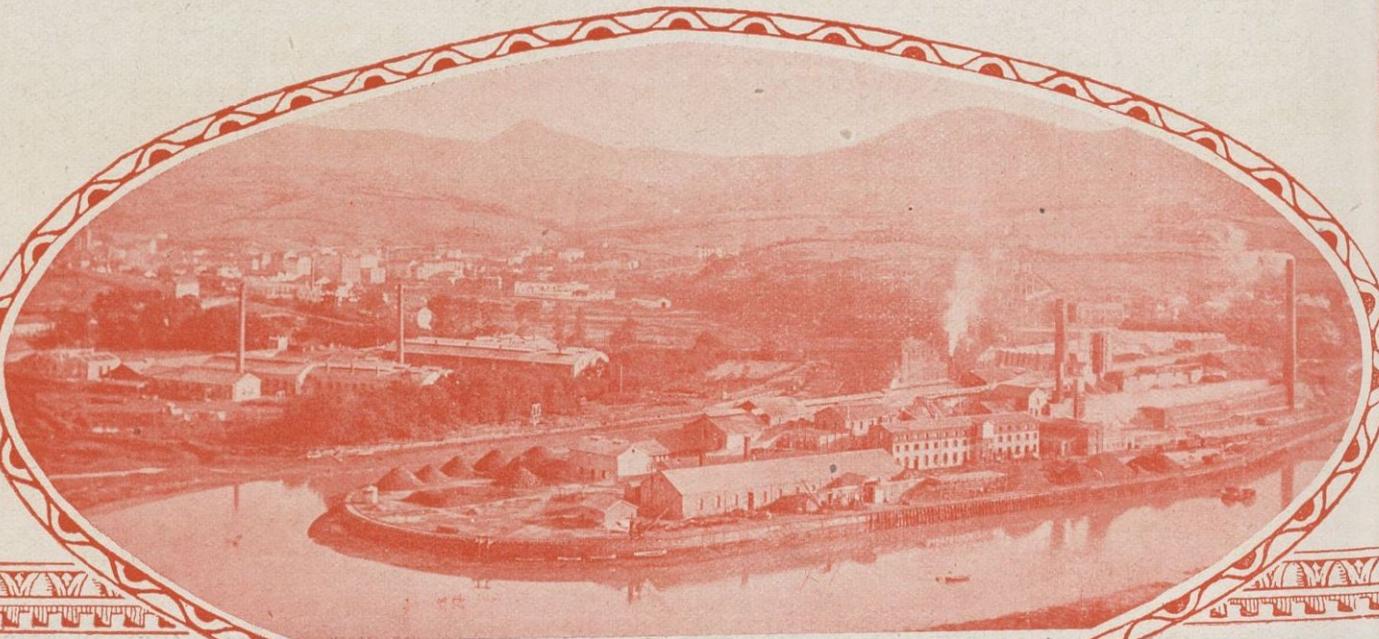
— DEPÓSITOS-TALLERES DE LA COMPAÑÍA EN ESPAÑA —

MADRID, BARCELONA, VALENCIA, SEVILLA, LA CORUÑA, AVILÉS, SANTANDER, BILBAO Y RENTERIA

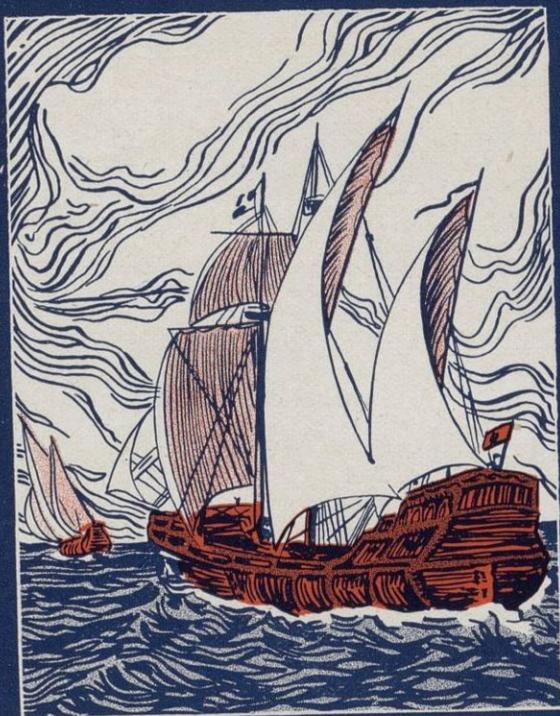
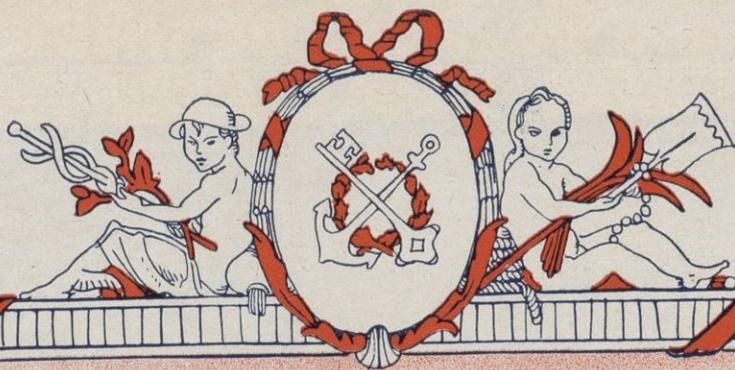
FABRICA DE ABONOS EN SAN JUAN DE NIEVA (Asturias)

Acido sulfúrico, Acido nítrico, Superfosfato mineral, Riqueza garantizada

Agencia general de venta : COMPAÑÍA COMERCIAL IBÉRICA
MADRID



Vista de una de las Fábricas



Luis E. Reboredo Isla
Agente General en
España de la
Compañía Alemana
Woyd Norte Aleman
de Bremen:
y de las Compañías
"Woyd Royal Belge" de
Amberes:: Oldenburg Por-
tugiesische D.R. de Hamburgo

United States Lines de New-
York etc. etc. ~ ~ ~
Casa Central:
Vilagarcía-Marina, 14::
Sucursales:
Vigo García Olloqui, 2::
Buenos-Aires-Cangallo 336:
Dirección telegráfica y
telefónica: Nordlloyd::
Dirección cablegráfica en
Buenos-Aires:
Casacelta..





LARIOS Y CROOKE

SOL DE ANDALUCIA

TELEGRAMAS: LARIOKE

MÁLAGA (ESPAÑA)



MARCA REGISTRADA

ACEITES FINOS Y REFINADOS PUROS DE OLIVA CLASE SELECTA



Elaborados por procedimientos modernos y con frutos escogidos



PRIMERA CASA EN ESPAÑA
EN EL RAMO DE ACEITES
Y GRASAS PARA LA
::: INDUSTRIA :::

AGELL H^{nos}



Raid oil Movilina

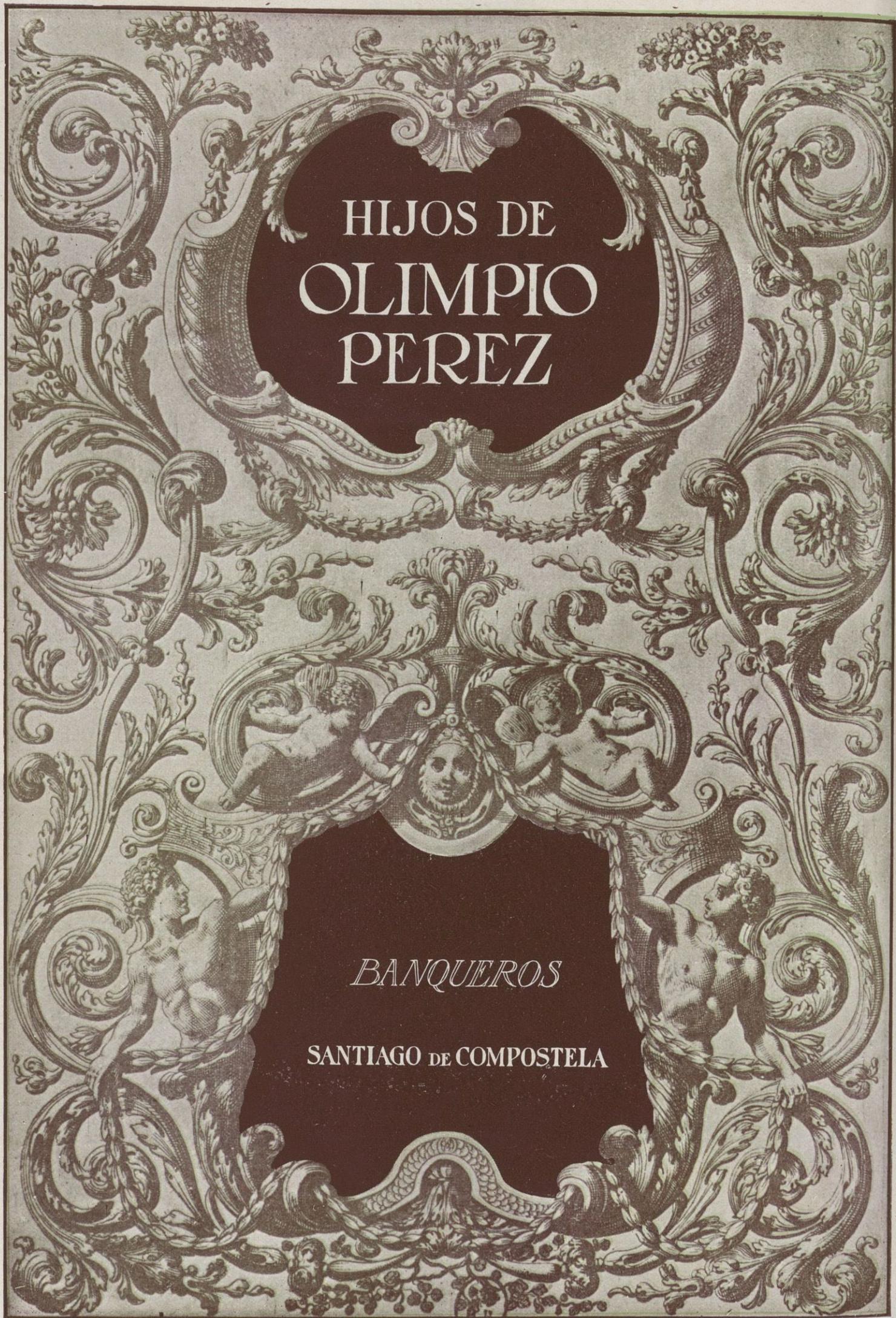
ACEITES Y GRASAS
PARA AUTOMÓVILES



CASA FUNDADA EN
----- 1871 -----
TELÉFONO S. P. 855
Apartado n.º 353
Telegramas
AGELL

IMPORTACIÓN DIRECTA DE ACEITES
Y GRASAS MINERALES, VEGETALES Y
ANIMALES, VASELINAS, MASILLAS, ETC.

Fábrica : Mayor del Taulat, 179 al 223
Despacho : Trafalgar, 14, entresuelo
BARCELONA



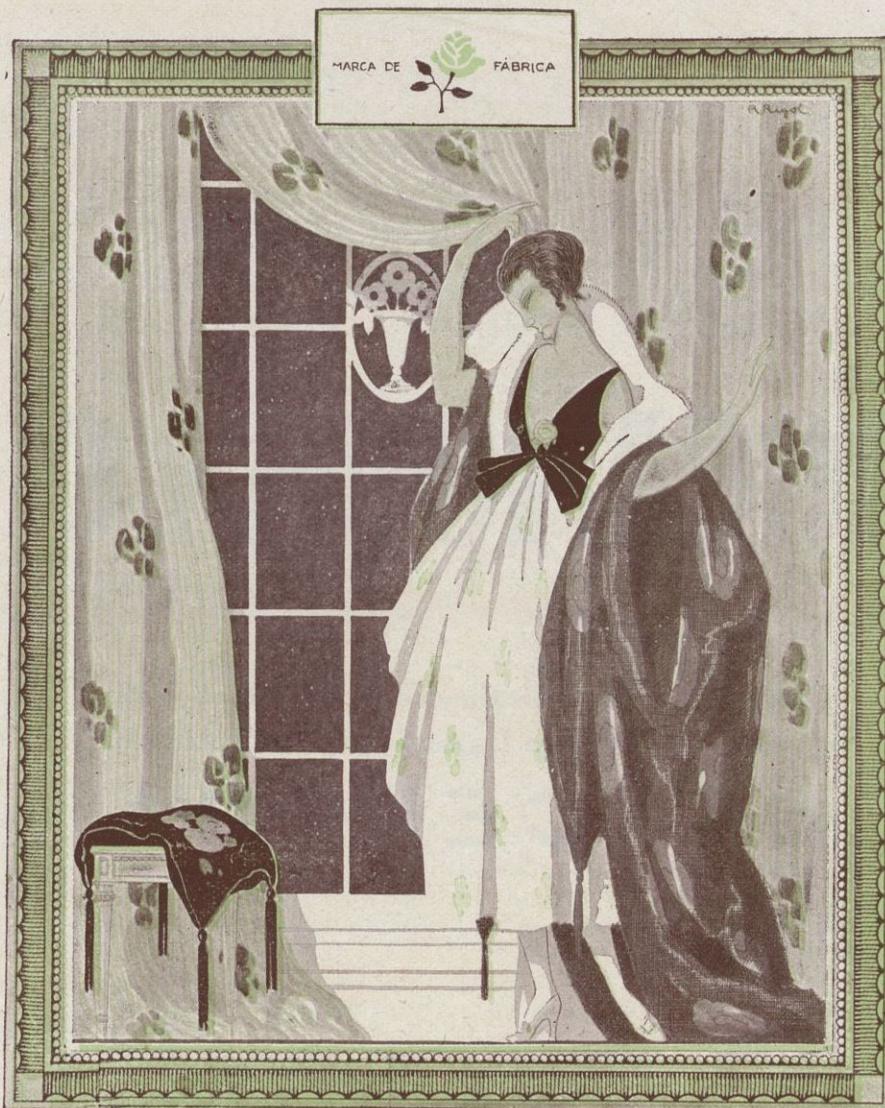
HIJOS DE
OLIMPIO
PEREZ

BANQUEROS

SANTIAGO DE COMPOSTELA

LA SEDERA REUSENSE

≡ ANTONIO PASCUAL, S. A. ≡



FÁBRICA DE TEJIDOS DE SEDA
REUS

DEPÓSITO EN BARCELONA : CASPE, NÚMERO 76

Teléfonos : Reus, 119 : Barcelona, S. P.-1327

Cablegramas y Telegramas : Reusedas-Barcelona Apartados correos : Reus, 14 : Barcelona, 122

Clave : A. B. C. 5.ª th. edition mejorada

Cuentas corrientes en Reus : Banco de España y Banco de Reus de Descuentos y Préstamos



FÁBRICA DE BUJÍAS Y CIRIOS ESTEÁRICOS
JABONES : ESTEARINA : OLEÍNA : GLICERINA
ACEITES DE SEMILLAS Y SUS TORTAS

ROCAMORA y C^A

Despacho : Duque Medinaceli, 5 : Teléfono A-22
Fábrica : Avenida de Icaria : Teléfono S. M.-108

BARCELONA

