

El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINÍCOLA, AGRÍCOLA, CIENTÍFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscripcion

3 meses.	2 Pesetas.
Provincias.	2:50 >
Extranjero, 1 año	10 >

REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

Anuncios y comunicados a precios convencionales. En ningún caso se devuelven los originales. La correspondencia al Administrador.

Recordamos á los Sres. Alcaldes, la petición que les tenemos hecha, de que nos remitan los datos de los daños ocasionados por la langosta en los diecisiete años que viene asolando la vejetación de esta afligida provincia; pues de hacer patente con datos fidedignos, depende que se fije la atención del Estado, y que todas las demás provincias comprendan la reclamación que hacemos, de considerar calamidad pública, los daños causados por la langosta, etc.

FERMENTACIÓN DE LOS MOSTOS.

(CONTINUACIÓN.)

Convencidos de que el azucar, el agua y el fermento, son los elementos que por la intervención del aire y una temperatura apropiada, componen ó forman el vino, necesitamos hacer un estudio de ellos en cada clase de uvas que destinamos á vinos para poder con acierto dirigir la fermentación que ha de cambiar estos productos en otros distintos.

La materia azucarosa que encontramos en la uva combinada con el agua, el fermento, etc., pasa del estado de azucar al de alcohol por medio de la fermentación; y cuando este cambio se opera bien, entonces damos el nombre de vino á la nueva producción. Se comprenderá que si la uva contiene mucha azucar, el vino tendrá mucho alcohol si ésta pasa toda á ese nuevo producto, y por el contrario; pero como quiera que el alcohol influye en gran manera en la calidad del vino, de aquí la necesidad de averiguar en qué proporciones se encuentra con relación anterior á los demás elementos para poder dirigir la fermentación en esta ó la otra clase de vinos; pues sabido es que un vino de pasto no requiere la fuerza alcohólica que un vino de postre, y que éste llegará á ser tanto mejor cuanto más azucar contenga la uva con que hemos de fabricarlo.

El agua se halla en el sentido contrario sustancia, y su intervención en el vino, no es sino un medium para disolver el azucar y auxiliar al fermento para que se desarrolle y convierta aquella en ácido carbónico y alcohol, vi-

niendo por su abundancia á templar los ardores de éste, y hacer posible é higiénica la bebida que resulta de estas transformaciones.

El fermento es un principio desorganizador que al contacto del aire, desnivelando el equilibrio que existe en el fruto, y ya como producto descompuesto, ejerce una influencia sobre el azucar, como el aire sobre él; y de esta lucha en que se gasta y muere el fermento y el azucar se descompone, resulta el producto alcohol de que el agua se apodera por la gran afinidad que tiene, convirtiéndose en vino. La lucha que traen el azucar y el fermento, se explica perfectamente. El aire ataca á la albúmina que contiene la uva hasta saturarla de oxígeno, se oxida, y desea de combinarse con el carbono que contiene la azucar, efectúa una combustión que se deja conocer, por el mucho calor que se nota en el líquido, cuando es atacada la azucar por el fermento, calor que es apagado por el agua cuando ésta entra en cantidad suficiente para ello, pues de lo contrario, la combustión se efectúa en un grado de calor excesivo y hace que el alcohol pase á ser ácido acético, explicándose así que los mostos muy cargados de azucar produzcan un vino agridulce; y por el contrario, cuando se halla en armonía el agua con las demás sustancias, resulta el producto vino, desalojando el ácido carbónico y precipitándose al fondo el fermento ya muerto, época en la que el vino puede decirse que está hecho.

Sucede con frecuencia que el azucar ó el fermento se hallan en proporciones impropias para la vinificación; y como quiera que si no existe la armonía entre ellas, los vinos pueden quedar dulces ó pasar á agrios; de aquí la necesidad de estudiar las partes componentes del mosto, y de estar á la expectativa de las fermentaciones para cortar estos inconvenientes, ya matando el fermento que sobra y que ha de convertir el vino en vinagre, ya auxiliándole para que pueda descomponer el sobrante de azucar; para todo lo que tiene medios el vinicultor, empleando el alcohol para la destrucción del fer-

mento, cuando éste sobre, ó una baja temperatura por medio del agua fría, cuando agite demasiado; y por el contrario, auxiliándole con agua templada, disuelto en ella, el fermento de vino que puede recogerse, con cuyo auxilio el azucar disminuirá por la adición del agua templada; y el fermento aumentará según la dosis que se le adicione, resultando la lucha igual ó armonía entre la azucar, agua y fermento que han de componer el vino.

El calor no es extraño á la fermentación, si no que por el contrario, es agente necesario como el aire. Su influencia se deja sentir bien, á pesar de los vinicultores; pero sin que éstos estudien mucho la manera de ejercer esta influencia. Ellos abandonan sus bodegas al tiempo que hace en la época de la fermentación, sin tener en cuenta que esta exige un grado de calor moderado y continuo, y la temperatura cambia repentinamente con diferencias termométricas de seis y ocho grados, cosa que viene á perjudicar á los vinos de una manera lamentable, resultando en muchos casos por este descuido que la fermentación se paraliza ó se eleva demasiado, y el vino, ó queda flojo ó se marcha al agrio.

El aire, como el calor, ejerce en la fermentación una influencia poderosa, si bien en este periodo no se le puede dar tanta participación como en el estado de mosto por que el robaría el calor de la fermentación, y no llegaría á efectuarse ésta tan por completo como se desea. Por lo demás él podría producir efectos salicíferos si era bien suministrado y perjudicialísimos, dejándole en libertad, por que oxidando nuevamente el fermento adquiere sus primeras cualidades, y no atacando al azucar por que no la hay, ataca al alcohol y lo hace pasar á la fermentación acética; siendo esto la causa de ese anatemá que lanzan todos los vinicultores contra el aire sin tener en cuenta que el mayor enemigo que la fermentación tiene, es la ignorancia de quien la dirige; pues un mosto de regulares condiciones, nunca debe producir vino agrio, y esto es muy general que suceda por la exposición del vino ya hecho

á corrientes de aire, ó por la del sombrero que se forma en las basijas, de las cascás ú orujos que cuecen con el mosto, ó por el mismo calor que se desarrolla en la fermentación.

Como se ha de tratar esta cuestión en otro lugar, reasumiendo diremos que el aire en gran cantidad, es necesario y provechoso á los mostos antes de entrar en fermentación y convendrá que en las uvas azucaradas se hagan todas las operaciones de trituración, trasego y purificación por medios que los mostos absorban mucho aire. La pisa, el apaleo, el trasego sin tubos, el colado por los cedazos, y todos los medios que puedan, sin grandes gastos, ejecutarse serán útiles para producir los vinos exquisitos, aunque se hagan en fermentación cerrada.

Por último, el aire es el agente principal en la fermentación alcohólica como en todas las demás partes; pero convendrá estudiarle para saber hasta qué grado podrá aplicarse á las diferentes clases de vinos que se quieran fabricar, y á la oxidación de los mostos, á fin de acelerar la fermentación; y por el contrario para disminuir la oxidación cuando se trata de hacer vinos como el Mauzanilla, Champagne, el Rhin, etc. etc.

No nos detenemos más en este artículo, por que cada una de las partes que le componen ha de ocuparnos largo rato en artículo separado.

L. de Merlo.

EL MAHA-BARATA.

Continuación.

«No, no, esposo mío; mientras permanezcas en el bosque, triste, lleno de afán, afligido por el pensamiento de tu pasada felicidad, no me moveré de tu lado, mi amigo y señor; yo sola calmaré tus males ¿Tienes médico que valga lo que una esposa que ama? ¿Qué cuidados pueden igualar á su ternura? Responde, Nala, ¿Crées tú que haya algunos?»

«En efecto, generosa Damianti, responde Nala; no existe para el infeliz, remedio más poderoso que el corazón de una esposa. No, no te dejaré. ¿Qué temor te asalta, tímida muger? No á ti, si no á mi propio me abandonaría, dejándote irrepreensible como eres.»

Nala, envolviéndose en el mismo manto que cubre á Damianti, prosigue su camino por los bosques; pero Cali, el genio perseguidor, no perdiendo de vista su presa. Mientras que duerme la fiel esposa, el espíritu malo quiere ahogar el sentimiento honrado que sobrevivía aún en el corazón de Nala, y le persuade á que deje á su mujer. El desventurado Nala encuentra una espada desnuda en el suelo, y con ella corta por la mitad el manto, se envuelve y huye, pero pronto el amor le induce á retroceder, y dirige una postrer mirada á Damianti, dormida.

«¡Oh tú, cuya hermosura no empañaron la tempestad ni el sol, ahí te quedas sin protector, tendida en la desnuda tierra! ¿Qué será de ella, cuya sonrisa era tan dulce, cuando se vea sin sus vestidos, sola y abandonada de su esposo, errante en medio de las serpientes y los tigres de este bosque? ¡Dios dé las estaciones, génio de los meses, custodia de los cielos, vosotros todos, ¡oh dioses sublimes! Velad por ella!»

El demonio temeroso de que Nala vuelva á la virtud, le priva de la razón. Huye, y su corazón está vacilante entre la locura y su amor, como el péndulo que oscila sin hallar jamás reposo.

Inútil nos parece encomiar tanta belleza en el fondo y en la forma como nos presentan estos discursos de Damianti y Nala; ¡qué naturalidad y qué grandeza de alma! la del poeta que presenta tipos como éstos que arrancan lágrimas de ternura á cuantos leen tan sentidos pesares, como sufren los dos amantes! ¡Qué virtud y qué moral existía en la India en aquellos tiempos, que así hace sentir al poeta, y que hoy nos hace sentir á nosotros! ¡Ah, la moral y la virtud es la misma en todas partes; siempre ha existido, y no se extinguirá jamás en ningún punto del globo; podrá el frenesí de los hombres arrastrar por determinado tiempo la tranquilidad de las conciencias, pero el equilibrio social traerá la moral y la virtud que se desprende de tanta filosofía como encierran esos pocos renglones del poeta Indio, á quien saluda,

L. de Merlo.

CALENDARIO VINICOLA Y VITICOLA DE JULIO.

Trabajos exteriores en el viñedo

En donde se cultiva la viña con el azadón, se termina la tercera labor; pero en todas partes conviene seguir quitando los sarmientos inútiles, teniendo en cuenta no despojar demasiado las cepas para que los fuertes calores no perjudiquen el fruto. Se debe terminar la tercera operación de azufrar las cepas, antes que las uvas se pongan vidriosas, para evitar que luego el vino tome un gusto desagradable, que el tiempo sólo hace desaparecer.

Trabajo en las bodegas.

Se debe operar el tercer trasego, antes del día 20, porque al pintar las uvas, suele tener el vino algún movimiento. Conviene azufrar un poco, y los vinos que son movidos, deben ser azufrados fuertemente, sobre todo los vinos blancos.

Los vinos destinados á la exportación, se deben clarificar con huevos, á razón de 10 á 12 claras por bocoy de 33 arrobas; luego trasegarlos y volverlos, tapón ladeado.

Los vinos embotellados deben visitarse, y si se advierte tendencia á enturbiarse, ó si se compran botellas, lo más ventajoso es destapar las botellas, echarlas en toneles azufrados, bien limpios, tapón ladeado y dejarlos hasta Noviembre. Así no pierde el vino la fragancia que ha adquirido en las botellas, y no se vuelven como se dice vulgarmente por detrás. Luego en

Noviembre diremos lo que hay que hacer con ellos para que se conserven definitivamente limpios y firmes, pudiéndose exportar en todos los climas.

Los vinos en toneles deben rellenarse todos los ochos días, cuidándole que siempre los trapos se laven; y cuando se empleen que sean secos; al momento de ponerlos se deben empapar de alcohol de buen gusto, y así no hay que temer que se agrienen ni se deterioren, se deben apretar los tapones.

Hipólito Avansays.

Una sociedad catalana, compuesta de personas que ofrecen garantía al comercio del país, y que debe estar bien basada, desea extender sus servicios á todo el país. Esta se ocupa de toda clase de asuntos, y en todos los pueblos de alguna importancia comercial, tiene sus agentes, habiendo sido nombrado para Valdepeñas D. Damian Martín, persona entendida y con el que podrán consultar todos los que deseen adquirir noticias, sean del género que quieran; pues á todo se extiende la sociedad que representa.

Creemos de importancia el asunto, y no podemos menos de darlo á conocer, para que cada cual saque el partido que ofrece tan vasto pensamiento.

Según los datos que nos comunican, parece que aumenta la extracción de los vinos, á pesar de los excesivos calores que se sienten; cosa que á no dudar, procede de que los vinos buenos escasean ya en los pueblos limítrofes, y tienen los compradores que acudir á las renombradas cuevas de Valdepeñas, cuya conservación para ellos es incuestionable.

Excusamos hacer presente á los tenedores que no perdonen medio de hacer ventas, y que no sean exigentes con los que vienen á comprar.

TEATRO.

La Escuela de las Coquetas fué la obra escogida para el debüt en este teatro de la Sra. Romeral, actriz no desprovista, de mérito y que merece ser vista por todos. Su presencia es buena, dice bien el verso, y no desmerece en nada de la Srta. Casado, á quien el público ya conoce y tributaba sus aplausos; esperamos verla en otras funciones para con mejor juicio hacer su apología. De la Srta. Halliday esperamos oirla en otra función para juzgarla, entre tanto, sólo diremos que el insignificante papel que desempeñó, lo efectuó con graciosa desenvoltura y elegancia. El Sr. Almada, como siempre, bién; el Sr. Royo, á quien no teníamos el gusto de conocer, promete hacer pasar buenos ratos con sus dotes, poco comunes de actor cómico.

En general, la compañía es buena, y el público quedó satisfecho y hábito de oír á éstos actores que hacen cuanto está de su parte para agradar al público, el cual no fué muy numeroso como se esperaba en el estreno. Aconsejamos al Sr. Almada, que cuide de los detalles, como director que es de escena, y que nada disimule en esto.

pues en este pueblo, como en todos, el teatro es la escuela de las costumbres, y el menor descuido hay quien lo note y hace desmerecer las obras más acabadas,

Creemos muy acertado la elección del Sr. Almada, al presentar en escena obras como «La Vida es Sueño»; pues prescindiendo de las bellezas que abundan en ella se hace necesario popularizar al ínclito Calderón de la Barca, á quienes todos conocen por su nombre y pocos por sus obras, las cuales nunca se han puesto en escena en esta población; siendo como es una gloria nacional y el que supo sacar la literatura española de las mantillas en que se hallaba, y elevarla al primer rango, descolando desde entonces sobre los teatros de las demás naciones, por su arte y por sus originales bellezas.

A aconsejamos al público que acuda al teatro á ver esta función, que á no dudar, que lará encantado de nuestro primer dramaturgo Calderón.

Hemos tenido el gusto de saludar á nuestro amigo D. Alfonso Pinilla, que después de un curso aprovechadísimo, vuelve á su pueblo natal, el cual no puede menos de felicitarse de tener hijos como éste que saben alcanzar el primer lugar entre todos los de la Nación, que con el mismo afán que él acuden al Conservatorio de Artes de la Corte.

Con orgullo lo decimos: nuestro querido paisano ha llegado hasta donde podía llegar, á conseguir el primer premio en el último año; es decir, á ser el más aprovechado alumno; lo cual habla muy alto para el porvenir de este jóven, de su familia y de su pueblo, que se congratula en ver salir eminencias de él.

No olvide pues, el Sr. Pinilla, que si hoy ha sobrelido de los demás jóvenes, se encuentra más obligado para mañana sobresalir de los demás hombres que como él se dedican al arte musical; porque sin ello no nos contentaremos.

REMITIDO.

EXCURSIONES ESCOLARES.

Sabido es, que todo lo que contribuya á dar más ampliación á los conocimientos, debe considerarse como un agente poderoso de la instrucción y que la variedad en la escuela hace más llevadero el trabajo, tanto por parte del educando como por parte del educador, estimulando la atención del último por la novedad que la forma pueda revestir.

Las excursiones escolares son de una importancia utilísima, porque en las diferentes salidas que hagan los niños bajo la dirección del Maestro, sean éstas al campo ó á otros sitios de la población, no hay que dudar que les proporcionará grandes medios para adquirir un gran caudal de conocimientos.

Á ser posible, los niños debían visitar toda la población donde se halla; pero suministrándoles noticias de todo aquello que pudiera estar al alcance de su tierna inteligencia ensanchándola por lo tanto con conocimientos variados y por el método intuitivo dándoles á conocer los objetos con todas sus propiedades y las aplicaciones que cada uno pueda tener en las artes ó las ciencias.

El educador debe buscar cuando los ponga de relieve, que no haya homogeneidad con el fin de

que el niño encuentre placer y afición, y que su espíritu, ansioso quiera buscar el *más allá*.

También se requiere por parte del Maestro, bastantes conocimientos en estas materias, pues de lo contrario, perdería su ascendiente, y en vez de practicar un trabajo de gran utilidad, se convertiría en un triste pasatiempo.

La localidad donde se halle el maestro, es la que le ha de servir de faro para indicarle la órbita que ha de recorrer, con el fin de que los niños vean primero lo que es más fácil para ir luego á lo más complicado: es decir, de lo conocido á lo desconocido.

En una población que sea puramente agrícola, puede ocuparse en enseñarles todo lo referente á tierras, dándoles á conocer la clasificación de éstas; después los instrumentos destinados al cultivo, labores de los terrenos, organización de arbores, verjeles y clima que cada uno reclama con algunas manipulaciones agrícolas, crianza de animales domésticos y departamentos necesarios de una casa de labor.

Si es industrial, debe llevarlos á todos los talleres de esta industria para que vean todas las máquinas, tanto agrícolas como comerciales é industriales: se enteren minuciosamente de todo el mecanismo, y á ser posible, vean funcionar algunas de las que estén en actividad, explicándoles los beneficios tan inmensos que reportan á la industria que cada una está destinada. No se olvide tampoco hacerles comprender la infinidad de objetos que en ella se fabrican, siendo la mayor parte de ellos sumamente variados, á vez que caprichosos.

Donde el Maestro se encuentra más comprometido, es en mostrar á los niños las obras de las bellas artes, porque aun cuando posea grandes conocimientos, no le será fácil el poder flechar los sentidos de sus discípulos para que se impresionen vivamente y se pueda evitar en ellos el deseo de sentir y menos poder apreciar lo bello; pero sin embargo, no relegue al olvido este asunto por los grandes beneficios que puede reportar á los niños que mañana se han de dedicar á estas obras artísticas.

En fin, es sumamente difícil el poder limitar la extensión que debe dar el Maestro á sus explicaciones. Sólo ha de dejarse á su buen criterio, porque entrar en detalles sería una cuestión sumamente pesada y que nos había de llevar al terreno de la confusión; pero no obstante, no he de concluir estas m l redactadas líneas, sin hacer presente, que el profundizar mucho el asunto daría lugar á establecer un maremagnum así como el no indicarle lo necesario con el fin de que puedan formar la idea más clara, teniendo en cuenta su poder intelectual, sería un tiempo perdido.

Si mis deseos llenan los del profesorado, se dará por satisfecho su más afino. amigo y S. S.

Un Suscriptor.

Aun cuando con retraso, algo hemos de decir de los sucesos ocurridos días pasados.

El día 9 á la una y media de la tarde, fué casualmente incendiada la casa de D. Angel Revilla, (calle Balbuena) destruyendo las llamas en pocos minutos, dos carruajes y una acina de gavillas.

El sonido de la campana llamó á los convecinos que se presentaron, incluso las Autoridades que con sus buenas disposiciones pudo cortarse el fuego antes que se propagara al interior de la casa: entre los concurrentes al humanitario acto, se distinguió el ciudadano Wenceslao Martínez, el cual con abnegación extraordinaria, sin retirarse del pozo, sacó agua bastante para abastecer la necesidad del fuego.

En el mismo día á las 3 de la tarde, se trabaron en disputa dos sujetos, resultando uno de ellos herido en un brazo por arma de fuego, el cual fué conducido al hospital y del agresor se incautó el juzgado pocos momentos después.

Serían las cuatro, dos jóvenes, uno de ellos hollero, tuvieron una reyerta en la calle Real, resultando éste con una puñalada en el vientre bajo. Según las últimas noticias hay esperanzas de que se salve.

El día 10 á las 11 de la mañana, tuvo lugar

otro incendio en la calle Caldereros, casa panadería de D. J. Pintado; 2.000 personas invadieron el lugar del siniestro que con las acertadas disposiciones de las Autoridades pudo cortarse el fuego después de haber consumido las llamas el almacén de leña, que tenían para calentar el horno.

En la tarde de este mismo día, en la carretera de Valencia, una mujer intentaba cubrir con gavillas el pozo en construcción de su casa para reservar la vida á unos polluelos que criaba, cuando desapareció de la vista de su pequeña niña que se hallaba cerca, cayendo en el pozo, donde la infeliz tuvo la desgracia de morir del golpe.

Han quedado constituidos Alcaldes de este municipio para el presente año económico, los Sres. siguientes:

Por R. O. *Presidente*.—D. José Prieto de la Torre.

En sesión del día 1.º del corriente:

Tenientes.—D. Francisco Morales Cruz.—Don Miguel Carabantes Cejudo.—Don Angel Revilla Montalvo.—D. Venancio Morales Sanchez.

Síndicos.—D. Esteban Rodero Fresno y D. Pedro Fernández García.

El Domingo 10 próximo pasado, se verificó por primera vez, el repeso, por el Sr. Alcalde accidental D. Francisco Morales y el Síndico D. Esteban Rodero, observándose en este acto la actividad con que dichos señores procedían en el desempeño de su cometido.

Hemos recibido el primer número de *La Agricultura*, periódico de intereses generales que empieza á publicarse en Madrid, á quien deseamos todo género de prosperidades.

También ha visitado nuestra redacción nuestro apreciable colega *La Revista Vinícola y de Agricultura*, de Zaragoza.

Agradecemos la visita que nos hacen y con gusto dejamos establecido el cambio.

MERCADOS.

El precio de los artículos del mercado de la semana actual, según los datos de la Correduría, es el siguiente:

Vinos de embarque añejados, (arb.)	de 16 á 20 rs.
Vino tinto de clase superior, «	de 13 á 14 rs.
Vinos blancos, buenos «	de 13 á 15 rs.
Vinos tintos, clase buena. «	de 13 á 15 rs.
Aguardiente de vino, de 28º «	de 40 á 45 rs.
Idem de casaca de 28º «	de 29 á 30 rs.
Alcoholes de vino refinados	
de 40 grados «	de 85 á 90 rs.
Idem de 36 grados «	de 70 á 75 rs.
Vinagre blanco superior «	de 10 á 12 rs.
Aceites, buena clase «	de 34 á 35 rs.
Trigo candeal añejo. (fga.)	de 44 á 46 rs.
Idem nuevo «	de 40 á 41 rs.
Idem de jejar. «	de 35 á 40 rs.
Cebada añeja, clase superior. «	de 22 á 24 rs.
Cebada nueva, «	de 20 á 21 rs.
Azafrán (lib.)	160 á 180 rs.
Lanas (arb.)	de 50 á 56 rs.
Queso «	de 80 á 81 rs.

Carnes en vivo.

Corderos, partidas grandes, (arb.)	de 45 á 50 rs.
Carneros, id. id. «	de 90 á 100.
Ovejas, id. id. «	de 60 á 70 rs.

VALDEPEÑAS

Tipografía de Martín Molina Navarro, calle las Escuelas, 8.

ANUNCIOS.

HIERRO DIALIZADO DE MOLINA

Farmacéutico, en Villanueva de Alcardete.

Es más barato y se emplea como el de Bravais en la clorosis; anemia, amenorea y en todos los casos en que están indicados los ferruginosos.

Se vende en cajitas conteniendo un frasco, cuentagotas y prospecto, á 12 rs. una.

A los Sres farmacéuticos que lo soliciten se les enviarán en depósito.

Dirigirse a ANDRES MOLINA, Farmacéutico, en

VILLANUEVA DE ALCARDETE

PASTILLAS PECTORALES DE MOLINA

No hay tos que no se cure ó alivie con el uso de estas pastillas.

Por SEIS reales se remiten certificadas, dirigiendo el pedido con su importe al autor

D. Andrés Molina.

EN VILLANUEVA DE ALCARDETE

CASAS

ANCHA, 47.

Extrae muelas y raigones, quita el dolor sin extraerlas, empasta las cáries y limpia la dentadura.

Gratis á los pobres.



SE VENDE

una magnífica TARTANA, con su correspondiente aparejo.

Para más informes diríjanse á esta redacción.

Se necesita un jóven recién salido del Colegio, de 14 ó 15 años de edad, que tenga buena letra y ortografía.

Dirigirse á la casa de D. H. Avansays.

Se desea comprar

un coche, sea faetón, wagoneta, familiar ó jardinera.

Informes en esta redacción.

NODRIZA

Se necesita una que sea jóven para criar en casa de los padres.

Informes en esta imprenta.

PRECAUCIONES CONTRA INCENDIOS y disposiciones para contarlos; librito extractado de las Ordenanzas Municipales, para el régimen y buen gobierno de los vecinos de Valdepeñas.

Este librito contiene la división de distritos, calles que les corresponden, campanadas, etc. Se venden en esta imprenta, á 10 céntimos.

PARA-RAYOS

Se hacen instalaciones á precios muy reducidos, empleando los mejores sistemas que se conocen.

Para más detalles dirigirse á D. Federico Ventero, Cárcel 4.-Valdepeñas.

OJO.

En este establecimiento se necesitan aprendices que sepan leer y escribir.

SOMBRERERÍA

DE

Juan Ramon Cornejo,

Escuelas n.º 8. Valdepeñas



Ciudad-Real

Lo mejor y más barato que se conoce en sombreros y gorras y lo más bueno y elegante en novedades para caballero y niños encontrarán en este acreditado establecimiento, las personas que gusten visitarlo.

SE VENDE

un par de mulas de 6 y 7 años respectivamente, con 10 dedos sobre la marca.

Informes en esta redacción.

CUEVA

Se alquila una de inmejorables condiciones con 2500 arrobas de vaso.—Darán razon en la imprenta de este periódico.

IMPRENTA

DE

Martin Molina Navarro,

Escuelas, 8,

VALDEPEÑAS.

En este establecimiento se hacen toda clase de impresiones á varias tintas, como son: documentaciones para ayuntamientos, para consumos, correos, Audiencia de lo criminal, juzgados, etc.

También se hacen reglamentos folletos, periódicos, circulares, esquelas de defunción y de ofrecimiento, libramientos, cargarémes cartas de pagos, membretes, prospectos, carteles de todos tamaños, tarjetas, etiquetas, etc. etc., todo á precios baratísimos: contamos para ello con elegantes tipos modernos y personal inteligente.

El Defensor de Valdepeñas,

Semanario vinícola, agrícola, científico, y de intereses generales

SE PUBLICA TODOS LOS JUEVES

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.

En Valdepeñas, un trimestre, 2 pesetas.—En provincias, un trimestre, 2'50 pta.—Extranjero, un año, 10 ptas. pago adelantado.—Anuncios, comunicados ó anuncio de defunción, á precios convencionales.—Redacción y administración, Escuelas, 8.