

El Defensor de Valdepeñas

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

Precios de Suscripción

meses.	2	Pesetas.
Provincias.	2	»
Extranjero, 1 año.	10	»

REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, S. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

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

VASOS PARA LA FERMENTACION DE LOS MOSTOS.

Toda clase de embases en que se eche el mosto, fermenta y se hace buen vino; y decimos esto porque hemos visto vinos fermentados en grandes pipas de madera en pequeñas, en tinajas de diferentes clases, en pocillos de yeso y en grandes locales de mampostería; y sin embargo, en todos los hemos visto buenos y malos, lo que prueba que si bien puede influir en algún tanto, la calidad del vaso, no es hasta el punto de perjudicar en gran manera; no obstante, nos ocuparemos de ellos á fin de adaptar cada uno de los embases á los vinos que más en armonía estén con ellos. Los depósitos de mampostería tienen la ventaja de costar muy poco y caber mucho, y en donde los vinos no tienen gran precio ó los destinan á la fabricación de aguardientes, hacen un buen papel en la industria, y principalmente en los años de gran abundancia; porque pudiendo comprar una gran cantidad de uva á bajo precio en algunos años, el resultado es satisfactorio, tratándose de vinos bastos. Estos depósitos muy extendidos en Italia, recogen todo el producto de la uva, y luego que fermenta, el vino es trasladado á pequeñas botas de maderas, sufriendo allí la fermentación lenta que ha de venir á purificarlos y disponerlos para el consumo.

La forma que en general han adoptado para estos depósitos, es la cuadrada; sus paredes son compuestas de ladrillo y cal hidráulica, á fin de hacerlos impermeables á la acción del vino; y revistiéndolos con una mezcla donde no abunda el maronol de Porlan, y cuando se puede obtener el polvo de marmol facilmente, se hace uso de el mezclado con cal y excoria de hierro, pasta que tiene la propiedad de ser muy duradera, y que no dá paso al vino.

Excusado será decir que apenas sean desocupados deben ser lavados con agua de cal, y limpios que sean, quemar una gran cantidad de azufre en ellos, operación que se repetirá antes de volverlos á llenar. En algunos puntos los he-

mos visto unidos de dos en dos con su estufa en medio, á fin de poderles prestar el calor que escasea generalmente en los mostos poco azucarados, que se depositan en ellos.

El Sr. Margaroli aconseja, y nosotros nos hacemos eco de ello, que se coloque un aparato en el centro de dicho depósito que pueda remover los orujos que contenga, y se vale de unas aspas multiplicadas, que haciendo girar al aparato desde arriba, pueda conseguirse el objeto de remover la gran masa que allí existe. Esta operación debe ser efectuada con frecuencia durante la fermentación tumultuosa, con el objeto de que los orujos presten el color que contienen. Unas llaves ó tubos colocados en gradación y que sirven para dar paso al vino, completan estos depósitos. Los Monges de Sahagún, hacían el vino en depósitos como el indicado, y su celebridad no olvidada hasta hoy, despues de muchos siglos, prueba que los depósitos de esta clase pueden efectuar bien la fermentación.

Las pipas ó cubas de madera, tan generales en la industria vinicola, son el segundo y más estendido sistema que se emplea en la fermentación de los mostos. Ellas varían en dimensiones desde 2,000 hasta 30 arrobas, según las necesidades y clases de mosto con que se opera. La madera que se emplea generalmente en la pipería, es de roble, castaño, encina y cerezo, siendo este último el más ventajoso para vinos, si bien escasea desgraciadamente. La construcción en España se halla á una gran altura, pudiendo decir que las pipas fabricadas en Jerez, son las mejores del mundo, y las de Valencia y Alicante las más baratas.

No nos detendremos en ensalzar los resultados de los mostos fermentados en madera, puesto que si el vinicultor sabe aprovecharse de ella, respecto á la dimensión de estas vasijas, el resultado es siempre satisfactorio, porque la porosidad de ella está en armonía con las necesidades que el mosto tiene de aire en esta época. Lo que si debemos encargar es que las maderas de que se construyan estén secas, sanas y curadas

por el agua salada, y que no pertenezcan á la proximidad de los troncos ni esten podridas en parte, porque le prestará al vino por espacio de muchos años un gusto desagradable.

La madera más usada en esta industria es el roble americano por las ventajas que ofrece en el trabajo y por el poco tanino que presta al vino. Las pipas de cerezo, sin duda alguna, ofrecen al vinicultor la casi seguridad de conservar bien sus vinos, y sus propiedades odoríficas, el comunicar á los vinos un agradable perfume, siendo éste tanto mayor y más exquisito cuanto más tiempo tienen, y recomendamos á todos aquellos que puedan hacerre con algunas pipas de esta clase, las compren aunque sea á alto precio; pues los vinos conservados en ellas pueden servirle como de vinos de composición. Nosotros hemos visto unas pipas de esta clase en la provincia de Córdoba, cuyos vinos tan exquisitos no se nos olvidarán nunca.

(Se continuará)

LA PROTECCION DEL CULTIVO.

Un proyecto, el de recomposición de la carretera enlace con la del inmediato pueblo de la Calzada, es el tema puesto á discusión en las sesiones municipales. La historia, posición topográfica y trasterminación de productos, son las partes que abarca tan interesante asunto; la conveniencia es el *pró* y *contra* que sostiene á nuestros Concejales en la indecisión del trazado.

Ese camino, que á una corta distancia de la población se vifurca en dos carriles (el de la Dehesa y el de la Rinconada), y que á unos tres kilometros próximamente vuelven á unirse formando cuerpo con el susodicho de la Calzada, en su división dá origen á una duda, y el sitio por el cual ha de efectuarse el trazado, es el motor de la discusión. Ese camino, de un lado forma el carril limitrofe de la mayoría de la ribera del Javalón y camino acarreo de las huertas de la Vega, y de otro el camino servidumbres de las tierras de labor enclavadas en el Cerro de la Dehe-

sa; ambos carriles tienen con relación al mercado exterior una importancia igual y su trazado, por el que sea, ni desmerece ni hace desmerecer la importancia que cada uno de por sí tiene dentro de la jurisdicción agrícola en que está considerado. El trazado es obra que suplanta la acción del interés, por el beneficio común que han de disfrutar los muchos; el detrimento que algunos señalan aduciendo en su pró la historia del carril, posición y ventajas que ha de reportar la trasterminación de los productos, no es sino una de las muchísimas causas que se defienden como peculio particular, con desperfecto de los demás.

Nuestro municipio altamente velador de los intereses agrícolas, considerando cual debe considerar la cuestión, como de interés puramente local, puesto que deterioro ni perjuicio alguno sobreviene al mercado exterior, ha de tener en cuenta el adagio que dice: «Entre dos cosas igualmente necesarias, es digna de más atención la que reporte y ofrezca mayor utilidad y socorra mayor número de individuos.» De por sí propio el carril camino de la Rinconada, por las fincas que recorre y su estado, hasta por decirlo así, casi intransitable es el más llamado a la reforma; pues siendo el cultivo de las heredades que le circunscriben el cultivo hortícola, y siendo á la vez tierras que en el catastro de riqueza figuran en clase de primera, su utilidad y gravamen reclama la necesidad de la obra; por otra parte, el cultivo hortícola ha menester de un esmero especial en el arte de producir y su producto, siendo de poca duración y difícil conservación, queda expuesto á los riesgos y averías que una mala transportación le origine; por tanto, si al colono que transporta el fruto de la tierra, producto inmediato de su trabajo, no se le anima y ayuda con una buena comunicación, sin que llegue á ver el sudor y esperanza de su subsistencia defraudadas en un mal atolladero, el estorbo que gravita en el progreso agrícola quedará incolume ante la salvaguardia de un beneficio que más que local es puramente particular.

El mejoramiento de ambos es de gran importancia agrícola, por nuestra parte exponemos razones en pró de uno; la protección del cultivo señala como más adicto al beneficio, el que pide para subsistir que aquel que sólo solicita por el deseo de prosperar.

La horticultura, ramo puramente agrícola, es la llamada á experimentar en su cultivo el beneficio, la horticultura envuelve una utilidad, y la buena rasportación de los productos será una

de las mayores garantías que redunden en pró de los consumidores.

J. A. Fernandez

INCINERACIÓN Ó FORMACION DE HORMIGUEROS.

La agricultura europea debe á España esta práctica tan antigua como sabia. Consiste en distribuir haces de broza seca, ramajos, cañamiza, sarmientos ó leña en los campos, cubrirlos con terrones, dejarlos secar bien, quemarlos despues y esparcir las cenizas y la tierra quemada por el campo.

Sus ventajas, a demas de purgar la tierra de raices y plantas parasitas que la infestan, destruir muchos insectos y sus huevos, corregir los terrenos ácidos y disminuir la consistencia del suelo, haciéndole poroso y más permeable á los gases y vapores; obra como un verdadero abono por haber encontrado el análisis, contener la tierra así tratada, hidrógeno carbonado, amonia, ácido carbónico; de donde debe concluirse la formación de cianuros y de un verdadero abono por medio del azoe del aire; confirmando así la ciencia esta antigua práctica que se habia condenado al principio por haber creído que daba por resultado la destrucción del humus contenido en el suelo.

En el reino de Valencia y otros puntos de España, dice D. Antonio Blanco Fernandez, en sus Elementos de agricultura, verifican la incineración del modo siguiente: «De trecho en trecho ponen despojos de plantas en mayor ó menor cantidad, cubriéndoles con cierta porción de tierra que acumulan de la misma superficie del suelo, dando al todo la forma de un cono truncado; en la base dejan abierto un boquete, por donde le dan fuego; vá quemándose poco á poco, sin levantar llama. Concluida la combustión, deshacen al cabo de algunos días los hormigueros, esparciendo ceniza y tierra y dando luego una labor.

En el Valles y otras comarcas de Cataluña, principalmente donde abunda el combustible, escasea el estiércol, y las tierras son arcillosas, forman *hormigueros* cada tres años del modo siguiente:

Despues de haber arado la tierra, se forman haces de combustible (con preferencia de pino), de unos 3 ó 4 palmos de largo, con dos ó tres ramas gruesas y secas para hacer buenas áscuas y conservar la combustión y se dejan secar en el mismo campo por 15 ó más días, en cuyo espacio de tiempo se sacan también los terrones: al rededor de los haces dispuestos á 4 varas distantes unos de otros, se hace un borde con la tierra desmenuzada, y sobre este borde se colocan los terrones mayores hasta cubrir el combustible y concluir la boveda del *hormiguero*, dejándole sólo una boca abierta hacia el lado por donde con más frecuencia sopla el viento. En seguida con un rastrillo de mano hecho al intento se coloca sobre esta boveda otra tierra desmenuzada del campo, hasta formar un cúmulo grande. De esta manera puedan quedar los *hormigueros* algunos

días, hasta que soplando oportunamente el viento, se pasa por la mañana á dar fuego, visitando y volviendo á encender los sitios que se hubiesen apagado. Por espacio de cuatro días el fuego arde con mucho humo; que se tiene cuidado de concentrar en el *hormiguero* echándole tierra si el fuego toma demasiada actividad, despues la incineración sigue con lentitud algunos días más, las áscuas conservan el calor, y se puede dejar de este modo el tiempo que se quiera ó hasta que llegue el momento de sembrar.

Despues de la combustión y en la época de la sementera, se esparce la tierra de los conos que tiene un color negruzco y un olor fuliginoso y amoniacal y tras esto se suele dar una labor muy somera.

Generalmente se renuevan los *hormigueros* cada tres ó cuatro años, despues de haber dado una estercoladura dos años antes; son útiles para todas las plantas y muy provechosos en las tierras gredosas y tenaces, en los terrenos incultos, cubiertos de juncos brezos y retamas y en los pantanosos recién saneados, etc,

B. A.

DOBLE CRÍMEN.

Sobre cogidos ante suceso inimitable, cogemos la pluma para ocuparnos de lo que todo el mundo sabe y de lo que á todo el vecindario preocupa.

Á las once de la noche del 27, los pitos de los serenos pedían auxilio, poniendo en movimiento á toda la población; no tardaron en reunirse las Autoridades, incluso el señor Juez, que con multitud de curiosos ocupaban las avenidas de la casa «Fábrica de alcoholes» de la Sra. Viuda de Pintado, sita en la calle Ancha, á la salida del camino para Manzanares.

Por disposición de la Autoridad, se ordenó el arribo de la casa rompiendo los cristales é introduciéndose por ellos el sereno del distrito y un criado de la casa. Abiertas las puertas y examinadas las habitaciones, todos los muebles se encontraron en el mayor orden y compostura, á excepción de una papelera que se encontró fracturada su cerradura; inspeccionando todo en la segunda bodega, depósito de alcoholes, sorprendióles el espectáculo atroz de dos cadáveres que ante ellos se presentaba.

La Sra. Doña Cándida Delgado y Ortega, viuda de D. Francisco Pintado, y su criada Trinidad Utrera Gonzalez, eran las víctimas del perpetrado crimen, ambas aparecían degolladas, además de varias lesiones que se les encontraron en distintas partes del cuerpo.

El Sr. Juez empezó á indagar el asunto y á las siete de la mañana se empezaron á hacer bastantes prisiones, de las cuales continúan algunas. No podemos hacer más comentarios por estar el asunto *sub-judice*.

Sin embargo, aunque nuestro juicio sea demasiado pobre para considerar, diremos, que los detalles más insignificantes suelen ser luz que muestran el origen de una causa. A esta fecha el crimen aparece envuelto sin que nos sea dable hacer más comentarios.

La Sra. Doña Cándida, había observado toda su vida una conducta intachable; adornada de cuantas virtudes caben en la esposa amable y madre cariñosa, había consagrado su vida á la educación esmerada de sus nueve hijos, granjeándose el aprecio de cuantos la conocían. Era natural de Almagro, y de corrillo se decía, que anteriormente había sido codiciada por criminales; y por último, parece que estaba sentenciada de igual suerte á sus setenta años.

La criada también de familia honrada, tenía 19 años, y su cadáver se encontró lleno de heridas y contusiones.

Nos asociamos de todo corazón al dolor que en estos momentos embarga á las respectivas familias, por la sensible pérdida, al par que inesperada, horrorosa.

Subasta—El día 22 del corriente á la una de la tarde, se verificará la subasta para la conducción del correo, á caballo ó en carruaje, entre las oficinas del ramo de Valdepeñas y la de Infantes, la cual se verificará en el local que las respectivas autoridades señalen y bajo las condiciones insertas en el n.º 25 del *Boletín Oficial* de la provincia.

Con motivo de las novenas de la Patrona de esta Villa, hemos tenido el gusto de saludar á nuestro queridísimo paisano. D. José María de Rus, elocuente orador sagrado encargado de hacer el panegirico de Ntra. Sra. de Consolación.

Grandes acontecimientos se preparan para el próximo día 8, en conmemoración de la festividad que ha de celebrarse en este día.

La víspera por la noche se anunciará la festividad del próximo día, con cohetes, repique general de campanas, acompañando con una sorprendente función de pólvora, preparada por varios aficionados de la localidad.

El día 8 por la mañana, la banda de música de la Ciudad de Almagro, que dirige D. José del Cerro, dará el consabido pasa-calle, desfilando el cabestrage del ganadero D. José Ginés, vecino de Sta. Elena, y demás accesorios de mulillas mulilleros, etc. Después se celebrará la solemne fiesta religiosa y por la tarde se verificará una magnífica y extraordinaria corrida de novillos, de la acreditada ganadería de D. J. Ginés, que tanto juego vienen dando en corridas anteriores; los encargados de lidiar y estoquear las reses, son las cuadrillas de los aplaudidos niños *Sevillanos*.

A las seis de esta misma tarde tendrá lugar la conmemoral procesión de la Virgen, en la que se lucirán vistosas luces de vengala.

Ha sido recientemente rechazada en Marsella una partida de vinos españoles declarados buenos en aquella aduana, y ante el temor de que este grave hecho se repita, en la noche del 25 se reunieron en el Ateneo Mercantil de Valencia varios exportadores de vinos para tratar sobre este particular.

La Andalucía, de Sevilla, ha publicado un artículo en el que dice que en España puede obtenerse alcohol de uva á 50 ó 60 pesetas el hectólitro, cultivando la viña aguardentera, tan diferente de la de criar vino, como lo son los de altos hornos de las antiguas forjas.

También en el término municipal de Orense se ha presentado la filoxera, según los diarios de aquella localidad.

En la última novillada de Leganés fueron heridos tres muchachos uno de ellos de catorce años. Los tres han fallecido.

La cuestión de los vinos y de los alcoholes ocupa preferentemente la atención en Francia.

Se atribuye importancia en el próximo Congreso vitícola en Macon, en el cual se tratará, además de otros puntos secundarios, de la necesidad de impedir la venta de ningún vino que no sea debido al producto directo de la fermentación de la uva.

Los vinicultores creen que ha llegado ya el caso de que la administración adopte energías medidas para impedir que con el nombre de vino se expendan convinaciones químicas que nada tienen de tal, en perjuicio de la salud pública, de la agricultura y del comercio de buena fé.

A un kilómetro de Rubí (Barcelona) ha aparecido la filoxera en una viña que mide unas 7 hectáreas, y que pertenece á la posesión llamada de San Juan. Parece que la invasión data de más de tres años, habiendo la trisió seguridad de la existencia de varios focos en aquella rica comarca. La Subdelegación de Tarrasa ha participado la noticia al Gobernador de la provincia, para que disponga lo conveniente en estos momentos.

Dentro de breves días se inaugurará en Alcoy, una fábrica de aguardientes y alcoholes de vino, propiedad de D. Pedro Gisbert y Gisbert, que no ha escaseado medio alguno para montarlo con todos los adelantos de la industria moderna.

Damos la enhorabuena al Sr. Gisbert, y nos alegramos ver renacer esta industria en la Ciudad que con antigüedad se dedicaba á esta industria y de que los cosecheros puedan sin reparo servirse para encabezar sus mostos.

VARIEDADES.

AYER Y HOY.

(Recuerdos.)

Era una noche sombría en que el silencio reinaba, y en que la nieve se helaba tan pronto como caía; ella esperaba en la reja y yo embozado en mi capa como preso que se escapa llegaba por la calleja: y entre frases amorosas que la mente nunca olvida, se nos pasaba la vida viendo el porvenir de rosas. Entonces no incomodaba la dureza de los hierros, ni el ladrido de los perros ni el gallo cuando cantaba; y la nieve que al caer iba mis pies enterrando no lograba irme enfriando ni hacerme retroceder.

Hoy la vejez que natura ordenó; llegó de suerte que prólogo de la muerte tengo como otra criatura; y al pasar por la calleja ella se suele asomar, no por verme á mí pasar si no al nieto que se aleja: sólo un «adios» me murmura, que aunque me hace sonreír en el veo el porvenir dentro de la sepultura. Cuando me cojo á los hierros lastman mi piel rugosa y mi cuerpo no reposa

si oye ladrar á los perros; todos los gallos que había en casa, mandé pelar; y creo que me voy á helar en la primer noche fría.

Esto un viejo me contaba y cuando me lo decía, lo primero... lo sentía lo segundo... lo esperaba.

Cueronelo.

Sobre la tumba de Criticones.

EPITAFIO

Los que se encuentran aquí, críticos de la horfandad, despreció la sociedad por su lengua baladí; y aun que es una gran perfidia narrar su rumbo ó camino, diré que su inicuo sino fué trazado por la envidia.

Todos siguen aun en guerra profanando y maldiciendo, ¡Yo, que os oigo y os entiendo, como os veo morder tierra!

Por la copia.

Fernanjuan.

PÉRDIDA.

El día 1.º por la tarde, en la Iglesia parroquial de esta Villa, se perdió un Rosario de plata sobre dorada. Rogamos á la persona que se lo haya encontrado, lo presente á su dueño, en la calle Jijón, casa de D. Francisco Recuero, y se le gratificará.

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 15 rs.
Vinos blancos, buenos «	de 13 á 14 rs.
Vinos tintos, clase buena. «	de 13 á 15 rs.
Aguardiente de vino, de 28º «	de 40 á 45 rs.
Idem de cascás de 28º «	de 29 á 30 rs.
Alcoholes de vino refinados de 40 grados «	de 85 á 00 rs.
Idem de 36 grados. «	de 70 á 75 rs.
Vinagre blanco superior «	de 10 á 12 rs.
aceítes, buena clase «	de 37 á 38 rs.
Trigo candeal añejo. (fga.)	de 44 á 46 rs.
Idem nuevo «	de 41 á 42 rs.
Idem de jejar. «	de 35 á 40 rs.
Cebada añeja, clase superior. «	de 22 á 24 rs.
Cebada nueva, «	de 18 á 19 rs.
Azafrán (lib.)	160 á 180 rs.
Lanas (arb.)	de 40 á 45 rs.
Queso «	de 80 á 81 rs.

Cárnes 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.

La administración de este periódico se encarga gratuitamente de poner en contacto á los que deseen adquirir algún artículo del mercado de este pueblo, con sus productos, para que ambos se entiendan.

VALDEPEÑAS

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

A N U N C I O S .**El Defensor de Valdepeñas,**

Semanario vinícola, agrícola, científico, y de intereses generales

SE PUBLICA UNA VEZ EN LA SEMANA

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

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 ferruginos.

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 D. ANDRÉS 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 auto

D. Andrés Molina.

EN VILLANUEVA DE ALCARDETE

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.

FARMACIA DE A. MOLINA

VILLANUEVA DE ALCARDETE

Sales marinas para

baños, á 7 rs. paquete para un baño, que puede servir para dos ó tres días.

Se envían á todas partes.

NODRIZA

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

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.

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 VENDE

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

Informes en esta redacción.

PRECAUCIONES CONTRA INCENDIOS y disposiciones para cortarlos; 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.

C. VASCO.-VALDEPEÑAS

Galeras con 28 arrobas de hierro 600 ptas.
Carros de Yunta, con 20 id. id. 375 «
Idem de una mala, con 15 id. id. 300 »
Artes completos con 28 id. id. 285 »
Canjilones de 13 ellos. con maroma, 4 »
« 10 « « « 3,75

Venta á plazos, con fiador.

Valdepeñas  (Ciudad-Real)

RELOJERIA DE RECUERO

10, REAL, 10.

Gran surtido en relojes de bolsillo y de pared; cadenas de todas clases; se componen relojes y se garantizan.

CASAS.

ANCHA, 47.

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

Gratis á los pobres.

DESPACHO DE CARNES,

6.—CASTELLANOS,—6.

En este establecimiento se expenden carnes con el mayor aseo y limpieza, de ternera, cordero, primas y oveja, cuyos precios se expondrán al público en dicho establecimiento.

IMPRENTA

DE

Martin Molina Navarro,

Escuelas, 8.

VÁLDEPEÑAS.

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