

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

Damos las gracias á cuantos nos han felicitado por la aparición de nuestro periódico, y les auguramos seguir por el recto camino que hemos principiado: ofreciendo ampliar nuestros escritos en bien de los agricultores y del comercio, si éstos nos siguen prestando su apoyo; pues que de ello depende que **EL DEFENSOR DE VALDEPEÑAS** pueda cumplir con lo que en su número-prospecto indicó y que tan buena acogida ha tenido; anunciándoles por hoy el pensamiento de invitar á todos los agricultores de ésta comarca, para firmar una Exposición que tratamos de elevar á S. M. reclamando la atención del Gobierno sobre la plaga de langosta que concluye con la riqueza del país; Exposición que será llevada á las manos del Jefe del Estado por los Diputados y Senadores de la provincia.

VENDIMIA,

Su influencia en la vinificación.

La recolección de la uva influye poderosamente en la fabricación del vino, y su importancia es tal, que no se concibe producir buen vino sin hacer una vendimia esmerada y á tiempo. Al efecto, y para que cada viticultor en su comarca pueda hacer la vendimia en la época más apropiada, y en armonía con la vinificación, vamos á indicar algunas observaciones que hemos hecho y que la ciencia oneológica aconseja.

La práctica demuestra que los vinos hechos con uvas poco maduras, son ásperos, poco alcohólicos, frios é impropios para la generalidad de los hombres que buscan en el vino una bebida reparadora de la sangre perdida por el trabajo, á la vez que agradable al paladar, al olfato y á la vista. Por el contrario, las uvas muy maduras ó pasadas producen efectos diametralmente

opuestos; ellas si bien aumentan el alcohol y disminuyen la aspereza del vino, en cambio éste queda empalagoso, sin aroma y difícil de digerirse por los estómagos delicados, que necesitando un tónico refrescante y ligero, se encuentran con una bebida fuerte é irritante que les priva de beber en la abundancia que desean ó necesitan, estando expuestos á más, á grandes trastornos en la fermentación; defecto éste último en que incurren la mayor parte de los viticultores españoles, y que para evitarlo, vamos á ocuparnos de la época en que debemos hacer la vendimia.

La madurez del fruto es el estado apropiado y que se halla en armonía con el destino á que se dedica, y en la uva más que en otro fruto alguno, debemos estudiar los caracteres y transformaciones que por la fermentación sufre el mosto, que queremos convertir en vino.

Los signos que debe presentar la uva para poder hacer con ella un buen vino de pasto, y que tenga los caracteres de *color encendido y trasparente*, como la granada, fragancia natural que se nota á la nariz, ser suave, fresco, confortante y no pesado al estómago, ni ataque al cerebro; y por último, que escite el deseo de volver á beber.

El cambio de color de la pámpana de la vid, dá el aviso al viticultor de que el fruto se prepara para la vinificación; cambio que será más ó menos pronto, según el clima, terreno ó circunstancias especiales de la estación; pero que marca la época de registrar el fruto para ver si los caracteres que presenta la uva, son la de hallarse blanca tersa, turgente y con un baño ceroso, imposible de confundirse, ni con el agraz ni con la uva pasada.

El racimo debe caer perpendicular á la tierra, cual no estaba antes, y su escobajo tomar un color bronceado y ofrecer resistencia al cortarse; entonces el fruto está lo que se llama en sazón; y sea en la zona que quiera, es la época de la vendimia. Puede y debe atenderse más minuciosamente al fruto, el cual si le cojemos, veremos que al apretar la uva entre los dedos pre-

senta un carácter de morvidez, grato al tacto, que al reventar si le apretamos más, desaloja toda la pulpa del ollejo; que su mosto tarda en pegar los dedos, que su astillillo al arrancarlo se desprende con las fibras limpias, y por último, que las granillas se presentan bronceadas y duras; todo esto respecto al tacto, que si lo examinamos por el paladar, tendremos que la uva está fresca, jugosa, tierna, dulce y aromática; lo que no sucede cuando no se halla madura ó se encuentra pasada; pues en el primer caso está agria y áspera, y en el segundo muy dulce y empalagosa.

En fin, la uva para hacer el vino de pasto, tal como el buen gusto lo busca, debe cojarse en el estado que dejamos indicado, huyendo de los dos extremos; para evitar desarreglos en la fermentación y posteriormente en la conservación y de lo que trataremos en artículos separados.

Debemos consignar aquí, por si no tenemos lugar en otra parte, que el color rosado que la uva blanca presenta, es un signo de hallarse pasada; y por más que alucine al vinicultor, según hemos tenido lugar de ver muchas veces, es impropia para hacer un vino delicado; así como la falta de tersura en la uva negra, causaría en el vino una pérdida de aroma y color, por más que su mosto arroje muchos grados de azúcar en el pesamostos de Beaume, que es lo que muchos codiciosos buscan, sin comprender que esto es como el que come mucho y no puede digerirlo.

Respecto al esmero en la vendimia, escusado es decir que si se quiere hacer un buen vino no debe entrar en la confección de él más que el fruto bueno; pues si todo se coje sin reparo, resultará que por aprovechar esos carpones no maduros, y algunos racimos secos ó podridos, que en todo no significa gran cosa, hecharemos á perder el vino; pues sabido es que lo malo contamina lo bueno y todo se hecha á perder.

Habrà ocasión en que el fruto esté muy desigual, y en este caso es preferible hacer dos vendimias aunque cueste algo más; que recojer en una sola lo maduro y no maduro, ó lo pasado

con lo maduro, reunión siempre perjudicial para hacer un buen vino. Cuestiones son éstas que hay que dejarlas al buen criterio del vinicultor; pero que no será en vano prevenirle que con la uva de una misma viña pueden hacerse dos clases de vino, el uno esquisito, y el otro mediano; valiendo más en muchos casos, el primero que aún cuando en menor cantidad por su clase, elevará el producto, y aprovechando el segundo en los usos de la casa ó en atcoholes si hay grande cantidad; que el todo que resultaría de la reunión del fruto bueno y malo.

También influye poderosamente en la vinificación, por más que esto se halla desatendido por completo; el que la uva no se coja mojada ni fría, porque aún prescindiendo de que el vendimiador deja mucho por cojer, y otra gran parte cae al suelo; el mosto que resulta de la uva mojada ó fría, perjudica al mosto á que se reúne que no se encuentra en esas condiciones, cosa que aún cuando parezca de pequeña importancia y un exceso de proligidad, es una necesidad absoluta para hacer buenos vinos.

L. de Merlo.

REMITIDO.

D. Alejo Lérída, labrador y hombre mecánico, nos remite un trabajo sobre extinción de langosta, que no podemos menos de dar á conocer á nuestros lectores por creerlo de utilidad, á la par que es sencillo, económico y de actualidad,

Consiste éste, en destruir por medio de rastros grandes ó pequeños los gérmenes que deposita la langosta en la tierra y aún ésta misma, si se hace en el periodo de incubación, que dura según el Sr. Lérída, de ocho ó diez días, en cualquiera de las cuales con solo barrer el terreno y que caiga dentro del canuto algunas partículas de tierra, queda destruido; lo cual es fácil que suceda si no se halla cerrado con el betún impermeable que el insecto fabrica para asegurar su proyenje de las inclemencias del tiempo, y que coloca cuando concluye la ovación.

Nosotros que desde que apareció la langosta en 1870, venimos ocupándonos de ella, y hemos publicado su historia desde los tiempos más remotos en que Moisés lo consideró como un castigo al pueblo de Egipto. No dudamos que sea cierto lo que el Sr. Lérída dice, respecto á que el canuto esté abierto durante ocho días, si bien no lo aseguramos; pues es una observación que no hemos hecho en el prolijo estudio de este insecto, pero que lo haremos con el Sr. Lérída, por la importancia que oñe para la extinción del insecto.

Hemos visto si la langosta clavada en el suelo, sus cresecitas; hemos visto el canuto, en nuestras manos ha salido el insecto; y día por día lo hemos visto crecer y cambiar de fases hasta su desarrollo y fecundación; pero el tiempo que tarda en crecer,

no lo conocemos; ni los autores que hemos consultado, que son Luis Figueir, Bomare, Bonet Rosi y otros y nada nos dicen de ello; pero que es interesante conocer para la extinción, según vemos por lo que nos dice el Sr. Lérída; al cual damos las gracias por su trabajo y por los ofrecimientos lisonjeros y el porvenir que inaugura á

EL DEFENSOR DE VALDEPEÑAS.

Nuestro distinguido amigo D. Hipólito Avansays, nos remite el siguiente artículo, que copiamos íntegro, rogando á nuestros lectores dispensen las faltas de redacción; pues siendo este señor de nacionalidad extranjera, no posee el castellano con perfección. En adelante nos ocuparemos de ampliar este importante asunto.

La ley de contribución industrial y los comerciantes de vino.

No hay otro gremio más víctima de la elasticidad de esa ley. Siguiéndola con esrupulosidad de cualquier modo que el comerciante se declara, éste siempre sujeto á expediente de defraudación como verá el lector, si se detiene con atención á estudiar éstos mal aliñados renglones.

1.º Dice el artículo 11, clase 5.ª de la tarifa 1.ª «Vendedores al por mayor de vinos comunes y vinagres (basándose sobre esta población) pagarán 195 pesetas de cuota.»

2.º Dice el art. 80 de la tarifa 2.ª «Especuladores que se dedican, aún cuando solo sea en épocas determinadas del año, á la compra-venta de su cuenta, ó en comisión de trigo, cebada y demás cereales, harinas, aceite, vinos aguardientes y licores, pagarán 102 pesetas.»

3.º Dice el art. 206: «Fabrica en donde se confeccionan ó embocan vinos del país, imitando á los extranjeros, ó dándoles condiciones por el transporte, etc. etc. pagarán 1,000 pesetas.»

4.º Dice el art. 208: «Fabricas de vinos comunes. Se pagará por cada mil litros de capacidad de las vasijas de fermentación, sea cualquiera el tiempo que funcionan, 2 pesetas.»

Dándose de alza como fabricante, no puede estrictamente concretarse á tener solo las tinajas de fermentación, pues necesita algunas de sobra para en caso de rotura, lo que ocurre muy a menudo, y algunas para recoger sus orujos; sino las declara todas propias para fermentar, ya está en contravención.

Hay otro mal peor aún: si por casualidad sus vinos fabricados no responden bien, se verá obligado á comprar vinos en esta población ó otra inmediata para mejorar los suyos y darles condiciones para el transporte ó venta; según la ley, otra vez resulta como defraudador; ¿se le debe aplicar el art. 208 ó el art. 80, ó en fin, el art. 11, clase 5.ª? Este artículo 11, clase 5.ª, que dice: «Vendedores al por mayor de vinos comunes dará sin duda el derecho de compra y venta?»

¿Qué diferencia hay entre las palabras vendedor de vinos al por mayor ó especuladores de vinos al por mayor? Si no hay ninguno como lo creo, ¿cuál es la cuota que con toda equidad se debe pagar, la de 1,000, la de 102, ó la de 159 pesetas?

Se me asegura que el 1.º de Julio próximo, se establecerá en ésta una Comisión de la Hacienda, á fin de aplicar á cada uno de nosotros las cuotas que le parezcan convenientes; pues aún que nos traten en justicia y equidad, que haremos muchos descontentos.

Sé que muchos de mis colegas abrigau las ideas de establecer un Sindicato para defender colectivamente nuestros comunes intereses. ¿Por qué no hacerlo en este momento que es de toda oportunidad?

Debemos reunirnos también para defender el exterior y el interior de España, la merecida fama de nuestros productos, porque ya tenemos pruebas de que se trata de desacreditarlos; asegurando otros pueblos de la Mancha que somos ru-

tinarios y refactarios á todo progreso, y que nos dormimos al pié de nuestras tinajas, mientras los demás pueblos, por medio de los sadelantos modernos, producen vinos aún más superiores á los de Valdepeñas. Yo sé que será en vano, que la envidia trata de hundir los vinos de Valdepeñas; han sido, son y serán siempre, los mejores de la Mancha, pese á quien pese; pero hay un refrán que dice: «excrimina siempre queda.»

En el próximo número trataremos de los derechos, atribuciones y utilidad de los Sindicatos, cuyos resultados son sancionados por la experiencia; y si os contituis, y creen ustedes que lo poco que valgo puedo servir, os prestaré mi concurso, siempre con buena voluntad.

Hipólito Avansays.

Un acontecimiento.

Teníamos noticia de que en el curso actual se hallaba matriculada en el Colegio de 2.ª enseñanza de la localidad, la señorita doña Maria Sara Recuero, primera que en la provincia se había propuesto seguir una carrera universitaria; movidos por el deseo de apreciar los frutos que por tal camino puede alcanzar la mujer, á quien los egoistas pretenden negar la entrada en las cátedras, hemos acudido á presenciar los exámenes de prueba de curso, que desde el día 16 se están verificando con resultados altamente satisfactorios, y no podemos menos de felicitar sinceramente á la señorita Recuero, por su aplicación demostrada palmariamente.

Los exámenes de Geografía y Latin que ha sufrido, han sido dos triunfos para ella y para sus ilustrados maestros. La comisión que del Instituto de Ciudad-Real ha venido á formar parte de los tribunales censores, en unión con los profesores de el Colegio, ha procedido con toda justicia adjudicándole brillantes notas.

Mucho debe satisfacer este resultado á la interesada y su familia, pero no menos al Director y Profesores del Colegio, á quienes honra en extremo.

Al mismo tiempo, ya que del Colegio hablamos, debemos hacer constar que son excelentes los ejercicios que van verificados, este curso, como lo prueban el gran número de buenas notas y el escaso número de suspensos que, á la hora presente, no son más que tres entre las doce ó catorce asignaturas que van examinadas.

Justo es por lo tanto, el favor con que se distingue por todos al Colegio de Nuestra Señora de Consolación.

El Sr. Alcalde de esta villa ha recibido un expresivo B. L. M. del Sr. Presidente de la Sociedad Vitícola y Enológica Española, incluyéndole la notabilísima Exposición que dicha Sociedad dirige á las Cortes, solicitando que, el impuesto de consumos y cédulas personales, sea sustituido por el de cédulas de vecindad que propone; por lo cual, además de la economía que reporta, se conseguirá mayor aumento en el consumo de los vinos.

Tenemos entendido que en la sesión inmediata se leerá tan importante documento, y que tanto el Municipio como los agricultores, lo apoyarán resueltamente.

En el próximo número daremos á conocer las principales bases de la Exposición.

EL MAHA-BARATA.

El Maha-barata es un modelo de literatura sanscrita que quiso traducir Schlegel y la muerte no le dejó concluir desgraciadamente. La poesía que encierra está tan llena de encantos naturales, que sobrepuja a cuantos escritos conocemos de la culta grecia y refinada literatura moderna: en él se encuentran episodios tan en armonía con todas las civilizaciones y con todos los caracteres que no se puede menos de decir que su autor escribió para todos.

El episodio de Nala, del cual nos vamos á ocupar, y que dedicamos á las señoritas, es tierno y sensible como ellas. Véanlo pues, y disfruten con su lectura cual hemos disfrutado nosotros al leerlo las mil y una vez que lo hemos leído, y hoy que lo trasladamos aquí, disfrutamos cual la primera vez que lo leímos.

Nala, rey de Nischada, es el mejor de los monarcas, el más hermoso de los hombres, muy inteligente en todas las artes de la guerra y de la paz, no hay quien sepa guiar un carro con destreza igual á la suya.

Damianti, bella y modesta hija del rey Bema, inspira á Nala una viva pasión, y queriendo éste dar á conocer á la princesa la ternura que siente hacia ella; encuentra en medio de un bosque una bandada de aves de alas de oro que tienen rápido vuelo y brillantes plumas.

Estos extraños mensajeros que el poeta sauserito presta al monarca, le proponen trasladarse junto á la Virgen y transmitirle su mensaje amoroso: Nala, acepta. Entretanto, Damianti prendada del príncipe desde que le vió por primera vez, se entrega libremente á su pasión. Estaba sentada llena de abatimiento y de varias fantasías; sus mejillas se ponían pálidas y la tristeza la consumía. Miraba silenciosa al cielo y arrancaba de su pecho hondos suspiros. ¡Espectáculo triste! Habían desaparecido sus hermosos colores, el dardo del ánimo la tenía postrada. El sueño, la conversación de sus amigas, los banquetes, no la alegraban ya. ¡Desgracia! decía; y sus compañeras lloraban á su alrededor.

Consumido el padre de Damianti, al ver la profunda pena de su hija, decide casarla. Inmediatamente todos los reyes de la tierra, todos los jefes y guerreros son convocados á una solemne reunión; la princesa elegirá á su esposo, ciñendo una corona de flores la cabeza del príncipe preferido. Acude gente de todos los países. el ruido de las carrozas aturde, el camino que conduce á Vidharva está lleno de caballos. El globo tiembla bajo el peso de tantos elefantes, de tantas cabalgaduras, de reyes y de dioses; pues los dioses heroicos de aquellos tiempos se mezclaban en los hombres, participaban de sus pasiones, rivalizaban con ellos, los atacaban, los defendían y los castigaban.

Nala se dirige á esta asamblea. En el camino le detienen cuatro dioses, sus rivales, que pretenden la mano de Damianti, y son Indra, dios del firmamento; Agni, dios del fuego; Varuna, dios de las aguas; y Yama, dios del infierno. «Hemos dejado los cielos» le dicen, para acudir á obtener

á la hermosa Damianti; tú eres nuestro siervo fiel, el más piadoso entre los hombres, el más santo y justo de los reyes, lleva nuestro común mensaje á la hermosa virgen, y dile que cuatro divinidades aspiran á su amor.»

La religión lucha con la ternura en el alligido corazón de Nala; vacila, pero al fin se decide; la piedad lo vence, obedece á los dioses con el sacrificio de su amor y se dirige á buscar Damianti. Bajo un templete de flores la Virgen de Vidharva reposaba, ceñida de cintas y adornada con sus velos de niña, radiante de hermosura, dulce y magestuosa, digna de la sangre que la concibió. Negros y grandes son sus ojos, esbelta su persona, y sus delicados miembros redondeados con gracia.

Al contemplar sus ojos más suaves y brillantes que los rayos de la luna, Nala suspira, y su amor se inflama viendo la sonrisa con que Damianti le recibe; pero su deber es guardar la fe dada, y su valor llega á cumplir el mandato de los dioses y refiere á la joven las palabras que le dirigen. Ella le mira, se sonríe y le pregunta: «¿Quién eres tú, cuya belleza suscita en mí la llama del deseo? Noble es tu paso; tus movimientos firmes como el andar de los dioses. Hombre de hermosura, sin mancha y sin igual, mi corazón se lanza hacia ti.» «Soy Nala, ¡oh noble doncella! Los dioses me envían á ti. Cuatro divinidades te desean; tú, la más perfecta entre las mujeres, elige al que quieras de ellos. Tal es el mensaje que me han encargado los dioses. Responde á el que han escogido por su intérprete.

Damianti adoró á los dioses y dijo: «¡oh príncipe! Cómo podré probarte la pasión que me arrastra hacia tí? El recuerdo del mensaje que trajo el ave de las alas de oro enciende mi rostro, soy tuya; eres mi señor. Apresura el instante del himeneo ¡señor de mi vida! Llévame á tu palacio, aquí me tienes, soy tu fiel esposa; tu amor me coronará de felicidades. Habla, porque ya los reyes están reunidos en la asamblea, y si me desprecias, el veneno, el fuego, el abismo de las aguas, el lazo fatal me liberarán del peso de la vida.»

Shakspeare pone un rasgo semejante en Julieta, ella cede sin resistir en su ingenuidad más pura que la castidad afectada de las mujeres vulgares; hace dueño de ella á su amante, á quien se confía como caballero que es, y que nunca podrá engañarla. Damianti ama á su héroe como un ser superior, y se abandona á él libremente. Rasgos de mujeres grandes en todo, como verá el lector por lo siguiente que refiere de ella, el poeta sanscrito.

(Se continua á)

NOTICIAS.

Conocimientos útiles.—El agua del pozo más mala, se convierte en buena por el procedimiento siguiente, que es fácil y se halla al alcance de todos. Para conseguirlo, basta adicionar un grano de subcarbonato de sosa por cada cantar de agua, ó más claro, con cinco gramos de sal sosa, que es el peso de cinco céntimos, que echen en una tinaja ó tonel que contenga cuatro arrobas de agua, se obtiene el resultado.

La operación se practica de la manera siguiente:

se echa la sosa en una botella, la cual se llena de agua hasta el cuello, se tapa y se mueve hasta que se disuelva; lo cual verificado, se echa en la tinaja y se bate con un bastón por espacio de cinco minutos. Al día siguiente podrá hacerse uso de ella para lavar y hasta para cocer las verduras; pues disuelve perfectamente el jabón y pone blandas hasta las verduras más ásperas y duras.

En la Granja-Medelo de Zaragoza van á dar principio varios experimentos encaminados á la destrucción de algunos insectos enemigos de la vid.

Llamamos la atención del Sr. Alcalde, sobre la observancia de las Ordenanzas de policía que parecen no ser conocidas por una gran parte del vecindario; principiando hoy por decir que existen en la vía pública más de mil estorbos, capaces de hacer peligrar las cabezas y las piernas de los que transitan de noche por las calles, las cuales no están también alumbradas como pueden estarlo con la detención de luz que abona el Municipio.

También llamamos la atención del Jefe de la guardia rural, para que haga presente al Sr. Alcalde, las fincas en que los dueños de ellas tienen hoyos abiertos, y que son como otras tantas trampas para que se maten los que por desuido, ó por desgracia se acercan á ellas, con carruajes ó caballos, para que su Señoría ordene lo que deben hacer todos aquellos propietarios.

De *El Imparcial*.—Los vinitores españoles que habían suspendido sus envíos á Francia, temiendo los efectos de una circular del gobierno francés, pueden remitirlos con perfecta confianza y con la seguridad de que su admisión no tropezará con dificultades.

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 15 á 20 rs.
Vino tinto de clase superior	« de 14 á 16 rs.
Vinos blancos, buenos	« de 12 á 14 rs.
Vinos tintos, clase buena	« de 13 á 15 rs.
Aguardiente de vino, de 28°	« de 10 á 15 rs.
Idem de cascás de 28°	« de 30 á 35 rs.
Alcoholes de vino refinados	
de 40 grados	« de 85 á 90 rs.
Idem de 36 grados	« de 75 á 80 rs.
Vinagre blanco superior	« de 10 á 11 rs.
Aceites, buena clase	« de 32 á 34 rs.
Trigo candeal superior	« (fga.) de 48 á 50 rs.
Idem rabio	« de 35 á 40 rs.
Idem de jejar	« de 35 á 40 rs.
Cebada añeja, clase superior	« de 22 á 24 rs.
Cebada nueva	« de 18 á 20 rs.
Azafran	« (lib.) 160 á 180 rs.
Lanas	« (arb.) de 50 á 55 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 productores, para que ambos se entiendan.

VALDEPEÑAS

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

ANUNCIOS.

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

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 **ANDRES MOLINA**, Farmacéutico, en

VILLANUEVA DE ALCARDETE

VINOS DE VALDEPEÑAS

DE LA CASA

HIPÓLITO AVANSAYS

FUNDADA EN 1861

Se venden hoy la clase **extra** á 16 rs. arroba y á 14 la buena clase **segunda**.

Vinos añejos á 35 céntimos de peseta el litro; de 2 años á 45, y de 4 años á 60 cént. id. puestos en la Estación de **Valdepeñas**.—Ventas al contado.—Los cascos se cargan en cuenta en la factura: devolviéndolos francos, se reembolsa el valor.

Esta casa remite muestras en botellas ordinarias para que el consumidor pueda probar y analizar los vinos y aun quedarse con muestra para cotejar la remesa que pudiera pedir. Por cada botella de la clase que guste conocer, es preciso enviar 90 cént. de pta. en sellos de correos.

Se mandan cajas de una hasta cinco botella.

Se necesita un joven escribiente, de buenos antecedentes, que tenga buena letra y correcta ortografía.

Dirigirse á la casa de D. H. Avansays.

CASTELLANOS. 2.

Sastrería de F. Lamo.

En este establecimiento se confecciona con el mayor gusto toda clase de trages para diario y de vestir.

Trages de última novedad para niños.

PRECIOS ECONOMICOS.

CASTELLANOS, 2.

CASAS

ANCHA, 47.

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

Gratis á los pobres.

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.

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.

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 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.

CUEVA

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

El Defensor de Valdepeñas,

Semanario vinicola, agrícola, científico, y de intereses generales

SE PUBLICA TODOS LOS JUEVES

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.—En Valdepeñas, por 1 trimestre, 2 pesetas. En Provincias, 1 semestre, 4.50 ptas.—Extranjero, un año, 10 ptas. Redacción y administración, Escuelas, 8, donde se dirigirá toda la correspondencia.—Anuncios y comunicados á precios convencionales.

GANGA

Se venden cien mil arrobas de vino blanco y tinto en varias partidas, buena clase, á 10 y 12 rs. arroba.—Informes en esta Redacción.