El Desensor de Valdepeñas

SEMARAY O VINÍCOLA, AGRÍCOLA, CIENTÍFICO, LITERÁRIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscric n

3 meses.
Provincias.
Extrangero, 1 año.

2 Pesetas,
2'50 >
10 >

REDACCION Y ADMINISTRACION
Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (CiudadReal)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

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

NUESTRO PROPUSITO

Venimos al estadio de la prensa no á li liar en política si no a tratar de intereses materiales, que más que aquella, interesa esto á los que trabajando noche y día en la producción, se ven sinembargo, agoviados por las mil calamidades que los afligen.

Estender los conocimientos v buenas prácticas es nuestro deseo, y para ello contamos con hombres dedicados á las ciencias y á la indus/cia, é invitamos á que nos ayuden cuar los deséen su propagación y puedan á desarrollar nuestro plan, en la reguridad que los articulos que nos n, si son aceptables, lugar que les coserán coloca resa del periódico, rresponda, y la como la socieda es estarán agradecidas.

Luchar cont, i la apatía tradicional le los agricultores y vinicultores será nuestro primer objeto, pues de ella y nada más que de ella, nacen la mayor parte de los que los atormenta y agovian, hasta el punto de verlos acobarlados y creerse neptos, si no los ayulan los gobierdos, cosa que no deben esperar nunca, or que los gobernanles, aún llenos del mejor deseo, son y serán siempre impotentes, entre tanto que los individ los por sí, no ponga cala uno de su parte cuanto á su alcance esté; y dicl) sea esto á son de camgana; los españoles, salvo honrosas escepciones, quieren que todo se lo den hecho los gobiernos, y poco ó nada se hace por iniciativa privada, que es y s rá siempre el manantial fecundo de 1. riqueza grícola-vitícola y comercal. Que cada uno haga alguna cosa r ; insign'ficante que sea, y se verá la enión de estas insignificancias, convertirse en un occeano de bien estar; pensen squiera un momento en la iditución del correo y verán que, con uil cart que lleva uno, y un millón de llas que llevan los demás, corren es is oce el mundo entero haciendo solo e gasto diez ó quince céntimos cada ura; ésta es la asociación, estos diez nince céntimos pedimos á cada uno en la iniciativa privada, que los gobiernos se encargarán de lo demás.

No es ageno á este periódico levantar la voz sobre la necesidad de atención que merecen y necesitan los productores, antes al contrario, será una de las cuestiones de que principalmente se ocupe el periódico; pues allí donde no alcance la iniciativa privada, pediremos la intervención de las autoridades, y pediremos tantas veces y tan alto, que nos oirán aún cuando no quieran oirnos, porque la razón y la necesidad llegan á oirlas y verlas todas las personas que viven en sociedad, y mucho más los que la gobiernan, porque de no ser así, vendrá el cataclismo que en interés de todos está el que no llegue.

Tambien se ocupará este periódico de publicar los adelantos científicos ó industriales que se relacionen con la agricultura y vinicultura; pues uno de nuestros propósitos es, que nuestros lectores marchen con el siglo y no se queden detrás de los productores extranjeros; porque de ser eso así, sabido es que no se puede competir en los mercados, y la nación que no hace competencia ya puede amurallarse y salir del concierto de las demás, si no quiere perecer.

El dilema es éste, ó vivir en la agonía hasta perecer, ó hacer un esfuerzo para ponerse al nivel de las demás naciones productoras de nuestros frutos, cosa no dificil, teniendo como tenemos un clima ventajoso y un suelo que produce todos los frutos del antiguo y nuevo mundo; y unos habitantes de ingenio claro y capaz de comprender á muy poco que se les instruya. Dejarse pues, de puerilidades, á estudiar, á ensayar, á trabajar cada uno en su esfera, que trabajando con constancia se vencen todas las dificultades; imitemos á Colón á ese gran hombre que lucha con la adversidad, con los desprecios, con el ridículo, con sus compañeros en alta mar que le quieren tirar á él, que lucha con la vigilia, con las tinieblas, y que á fuerza de tanto luchar, LA LUZ la vé en la tierra, vé la gloria, y vé à sus pies á los que antes lo querían matar. ¡Gloria á Colon! y levantémonos el sombrero al pronunciar su nombre; imitémosle en su costancia y todo lo habremos vencido; imitemos tambien á Isabel, ese astro de gloria que le ayudó; porque el hombre sin el hombre nada es; y este periódico nada será si vosotros á quienes os interesa, no ayudais á su director que se afana y gasta lo poco que tiene para que tengais un periódico en donde se habla de vuestros vinos, de vuestros adelantos, de vuestros comercio, y que trata de ilustrar hasta donde alcance el sacrificio de su descanso.

No desoigais su voz, las cosas principian por poco y suelen concluir por mucho; su idea es ya practica y cuando se principia una cosa está ya la mitad hecha; ayudadle agricultores, ganaderos, comerciantes, vinicultores y viticultores, para que siga; que si no hoy, mañana os pagará con usura el pequeño sacrificio de la suscrición; ayudadle tambien, compañeros de la prensa, que el os dará algún material para vuestro periódico y las gracias y sus saludos hoy, por que está seguro que vosotros le ayudareis.

La Redacción.

La vuelta de los vinos.

Vino vuelto: Con este nombre designan la enfermedad de los vinos que, hallandose claros en las vasijas, pierden su diafanidad por el contacto con la atmósfora.

El vino que se vuelve, pasa del color rojo y cristalino á tomar más oscuridad y menos trasparencia, dejando un poso que, analizado al microscopio, aparece en forma de hilitos; siendo la causa que origina la vuelta de los vinos, la falta de ácidos en su constitución; y por consiguiente es facil remediarla, según vamos á indicar.

La enfermedad de los vinos vueltos es general en algunos años. Afortunadamente ella no llega a destruirlos niá causar grandes daños, si no en las vendimias muy lluviosas en quo vienen al lagar las uvas muy podridas; en cuyo caso suele llegar hasta la descomposición del color, perjudicando con ella al vino para siempre.

La práctica ha encontrado un remedio enérgico para combatir el mal, y lo evita y corrigo según la época en que lo combate. Consiste éste en azufrar poderosamente los mostos antes de principiar la fermentación ó azufrar los vinos cuando se nota la enfermedad.

Para el fecto, se hap construido aparatos donde se quema el azufre en la parte infirior; y una

vez verificada la combustión, se deja caer el mosto en forma de lluvia atravesando el espacio ó cuerpo del aparato que se halla cargado dell humo de azufre, el cual saturado del ácido sulfuroso, sirve para evitar que en donde se eche se produzca la enfermedad de que tratamos. Otros prácticos, con más facilidad, peco con menos escrupulos, queman el azufre en la tinaja ó basija en que han de echar el mosto, ó en la que existe el vino, sacando para el efecto una cantidad de 20 ó 30 arrobas para dejar un vacio suficiente á la combustión del azufre. Esta operación la efectuan oxtrayendo por la expita el vino, y una vez que el espacio queda cargado del ácido sulfurose, se va adicionando el vino que sale por bajo, teniendo en la parte superior de la basija un lienzo en forma de manga ó embudo que evite la salida del humo de azufre; y así coutingan la operación hasta que el vino que sale por la expita sabe al azufre, que llega à ser cuando la mayor parte del contenido ha salido; llamando á esta operación voltear el vino.

Estos dos sistemas, y principalmente el primero, que à no dudar producen la privación de la enfermedad ó la curación de ella, no son sincembargo, los más higiénicos, y por tanto recamendables; porque la gran cantidad de azufre que hay que emplear, hace que se carguen los vizos de una dosis considerable de ácido sulfuroso, y de otra extremadamente más perjudicial, que es, de ácido arsenioso, que acompaña siempre al azufre; viniendo en muchos casos á causar victimas que ne han cometido etro delito si no el de comprar vino que se lo han vendido por bueno.

Para evitar la vuelta de los vinos puede y debe emplearse otro sistema más higiénico y más en armonía con el producto vino, si bien debemos huir de toda adición cuando no haya una necesidad absoluta, prefiriendo obtener un vino menos bonito á un vino sofistificado, aun que se presente con caractéres preciosos; pues vale más un vino higiénico con caractéres regulares de color y sabor, colore, adore et sapore, como decian los romanos, del buen vino; que no un vino que reuniendo aquellas cualidades, sea por adición de sustancias extrañas siempre perjudiciales, y al efecto vamos á indicar el método de contrarrestar este mal antes de presentarse, y despues si por desgracia se presenta.

Cuando tengamos que operar con uvas pasadas podridas, muy dulces, ó destruidas en parte por lluvia ó el oidium, y que temamos la vuelta de los vinos, podremos emplear con provecho las uvas, no maduras, que en abundancia se las dejan los viticultores en la viña, por que no se encuentran maduras; esto en primer lugar, y si no fuera posible, podrá hacerse uso del ácido tártrico disuelto en agua tibia, pero siempre con prudencia; pues cuando el ácido tártrico es un producto de la uva, conviene ser parcos en toda adición y por lo que no nos cansaremos de repetir que los ensayos repetidos son los que acusau resultados más satisfactorios.

La operación práctica está reducida á pisar separadamente la uva no madura ó acida, prefiriendo esta última, pues existen clases en abundancia que puede cultivar con provecho el viticultor de países cálidos ó de comarcas que producen uvas muy azucaradas y repartir prudencialmente su mosto en las vasijas donde haya de ochar el líquido de las uvas pasadas ó podridas, ó salpicados de oidium, ó cualquier deterioro por el que se tema que el vino podrá ser atacado de la enfermedad que nos ocupa; pero de ninguna manera en aquellas que no ofrecen este peligro.

Cuaudo la enfermedad se presenta ya en el vino, entonces tendremos que acudir al ácido tártrico, principiando por trasegarlo inmediatamente: pues cemo el gérmen se encuentra en la película de la uva, mientras más pronto se separe el vino meuos se inficionará éste y menos

fermentos se desarrollarán de los contenidos en la casca, la cual, dicho sea de paso; debe huirse de que esté pasada ó deteriorada; pues de ella depende en gran parte la enfermedad. Trasegado el vino lo más limpiamente posible, se adicionará el ácido tártrico disuelto en agua tibia, en cantidad de cien gramos por cada cien arrobas de vino, y media arroba de alcohol despues; lo cual verificado, se agita con un bastón y se deja reposar bien tapado; con lo cual, según nuestras esperiencias, basta á contener la enfermedad.

No negamos en absoluto el uso del azufre para limpiar la basija despues de fregada, lo que si queremos es cortar el abuso de el, pues hay quién emplea media libra de azufre para cada basija, y esto annque quiera negarse que no puede causar efectos perjudiciales, los causa, y estamos prontos à sostener y à citar casos prácticos ocurridos por el abuso del azufre.

El acido tartrico y los demás acidos de la uva, obran en los vinos de la manera siguiente:

La potasa que contienen los vinos y el acido, tienen una afinidad que neutralizan sus propiedades particulares, y sirven à la buena composición del vino; pero cuando el ácido amengua en los mostos por efecto de la descomposición putrida do la uva, ó por otra causa cualquiera, la potasa se queda libre y ejerce una influencia grande y perjudicial sobre la albumina y gluten; y en cuanto el ácido carbónico, se desprende del vino ó mosto en fermentación, que ya no le priva el atacar à aquellas sustancias se reune à ellas formando el amoniaco que enturbia el vino y dá vida á séres desconocidos que los ácidos no permitian ni permiten desarrollarse; lo cual no sucederá con la adición del ácido tártrico que neutraliza el poder de la potasa; y por lo que con el ácido sulfuroso se contiene también, pero que debemos huir de éste por las razones expuestas anteriormente, así como de otros vicios que el empirismo ha introducido en la vinificación y otras industrias, y que vienen à causar males sin cuento en los desgraciados que beben ó comen; razón por la que, en la cuestión de la alimentación se debe exigir en las confecciones la más completa pureza del artículo y castigar severamente las adulteraciones.

L. de Merlo.

SANS-CULOTTES.

No os alarmeis: que no pretendo proporcionaros emociones fuertes. Nada más léjos de mi ánimo que escitar vuestro sistema nervioso hablándoos de revoluciones, ni menos introducirme en el campo realista para hacer uno de esos escritos mal olientes que ahora se usan tanto. La mayoría de los lectores conocen de sobra el significado de ese apelativo francés; más por si alguno no se hallara en el mismo caso, lo que á mi juicio no acusaría falta de ilustración grave, os diré que viene á ser lo mismo que descamisados, ó literalmente traducido, sin calzones.

Pero tranquilizaos, repito, que no he de meterme en más interioridades. Los descamisados de que voy hablar, usan camisa por lo común, aunque esté en mal estado, y lo mismo digo respecto de sus calzones. Pero si estas prendas cubren su desnudez física, no cubren la intelectual, y ese es el sentido en que los llamo «sans-culottes.»

Cada época tiene sus caractéres distintivos, como cada pueblo y cada indivíduo. Ha habido periodos de luchas turbulentas, de desastres, en los que el terror ha hecho del Universo su reinado esparciendo por doquiera sus obras y dictando sus leyes. Entonces ha sido cuando se han multiplicado los héroes y de entre ellos han surgido como fruto lejitimo los dictadores, que ele-

vados por los pueblos, á los pueblos han tiranizado con las armas que ellos nismos pusieran en sus manos. La historia ersonifica ales épocas en esas figuras y ra de las hechos en que intervinieron ado lo encuentra escaso de interés.

Ha h bid periodos de paz y de progreso, carac rizados por un rápido adelanto de las Ciencias y las Artes, impulsadas por mano vigrosa. Estos han sido mucho más

útiles al hombre.

Pero janás se ha visto una época como la presente tan fàcil de distinguir por sus atributos p culiares y tan dificil de estudiar por la rariedad de sus tipos: época eminentemente política en que nadie deja de echar su cuarto á espadas sobre los negocios del común, hombre ó mujer, sabio ó ignorante, en que todos servimos para todo: lo mismos se hace un general, que un ministro, que de bohemio, con los mismos materiales.

Todos preten emos restaurar el mundo y casi lo creemes hacedero al discutir sobre la mesa del café ó de la tertulia: al fin es una monoma ja disculpable cuando el político-maniaco se contenta con discutir los grandes protlemas sociales con su señora, ó con el tendero de la esquina, ó en otra esfera, en el parlero corro de la zapatería de portal, entre murmuraciones y golpes de martillo que hacen más convincente la argumen ación. Pero cuando se eleva al grado de calamidad pública es cuando se convie te en orador popular trashumante ó est nte.

Meetings, conferencias à campo raso, discursos patrioteros y llenos de frases de relumbrón y majader es prio, constituyen sus ocupacione chan asombrados ta que quedan como el pués de un sermón, después de un sermón, después de verdad lo que un oido.

El «sans-culotte» (le ta especie es e carácter particularisimo (se esta época. E un tipo suí géneris, un quidam que a cost de los tontos piensa comer, siquiera sea a turno par, y del que es bueno preservarse.

Pasa su vida en dos estados alotrópicos que semejan á las metamorfisis de los irsectos, llamadas respectivamente larva y ninfa, solo que en él alternan sin que jamas se cambie en marioss.

mas se cambie en mariposa.

Y constituye una pl ga de peor indele que los insectos más ten idos: éstos corrosn las plantas; aquel la sociedad, y ambos

nuestros bolsillos.

En el estado de larvir es cuando hate más estragos: viaja, recorre los pueblos para captarse simpatias y conquistar adeptos, sacándoles el jugo de l'mejor manera. Muchos conozco: ignorantes y por lo tanto atrevidos. Nada hay dificil para el descamisado.

¿Problemas filosóficos? De un grazn do los resuelve.

Linda cosa es oirle hablar de cua to existe, todo lo crée digno de la destrucción que le aconseja la envidia y á realiz res sus promesas, él lo arrasaría todo y h ria un mundo nuevo, dichoso, tranquilo y feliz. Con lijeras variantes, todos ello lo atacan todo. Es un insecto onnívoro, sodo le conviene como alimento.

Halaga á el vulgo como él ignorante, unico auditorio á que puede dirigi se, y alguna vez logra engañarle con su sculación servil. Entonces, cou mil objeto y de variados modos le sacará el dinaro, a uando su estómago háyase llenado, les a indona dejándoles sus insulsas teorías co o tea de discordia que ha de causarle gaves males. Hila con lo adquirido su caprasa al segundo estado: ya no es ter

pero el gérmen esparcido producirá sus efetos.

¡Pobre del pueblo donde sembró! Triste esperiencia le enseñará cual fué su falta.

Aprended à distinguirles, por la fotografía que yo os he trazado: y cuando alguno intente envaneceros con el fin de explotaros, no os dejeis engañar:

Quintin Arellano.

LANGOSTA.

Este terrible insecto, cuya propagación es cada un dia mayor apesar de los trabajos gigantescos que contra ella se emplean, amenaza concluir con la vejetación de la viña, ya que ha concluido con las plantas herbaceas.

Inútil es ponderar los trabajos de destrucción empleados en este pueplo de Valdepeñas, baste decír que se han gastado por los labradores siete mil duros, etros siete mil por el Ayuntsmiento con más mil quinientas pesetas que el ministro de Fomento ha remitido para remediar tamaño mal.

No entraremos en detalles por hoy, de lo que debe hacerse para concluir con tan terrible insecto, pero sí diremos que el pueblo de Valdepeñas ha hecho una campaña digna de sus habitantes y con un resultado tal, que ha concluido con toda la langosta que en sus extensos terrenes ha nacido. La gasolina, elemento devorador, quema y destruye el infinito número de langosta que se reune en cuanto nace para marchar hacia los valles más feraces y comerse cuanto existe en ellos; época feliz para combatirla y en la que el pueblo todo de Valdepeñas se ha ocupado con gran éxito en su destrucción, los unos dirigiendo gratuitamente los trabajos, los otros operando con los instrumentos destructores, aquellos recorriendo el terreno en busca de las manchas de langosta que se encontraban en situación de poder exterminar, y todos, ayudando con su dinero y desers, para concluir con ella, costase lo que costase. Y en efecto, rios de fuego destruian langosta, siembras y cuanto se oponía al voráz elemento, que era seguido de la alegria de cuantos lo presenciaban. Nunca puede verse un espectáculo tan grandioso, unido á un resultado tan provechoso, pues tras el espectáculo de aquellas fajas luminosas, bellas cual fuegos artificiales, quedaba una alfombra de langosta quemada y que escitaba á los operarios á concluir con la demás. Era vistoso, imponente y digno de verse à los operarios andar por medio de las llamas sin pensar en ellas, sin temor de quemarse y sin ver más que el medio de dejarla muerta tras si, lo más pronto posible. Yo, ardiente del mismo deseo, y escitado por el resultado, con mi aparato en la mano, he ido regando el gas mortifero sin reparar en que me quemaba la ropa y que podía caer al andar por cima de los riscos y malezas, sólo por llegar á tiempo con el fuego, antes de que se me escapase la langosta, que aunque pequeña trataba de huir de la faja luminosa y rugier te con que las circundaba.

Era de ver y oir aquel espectáculo, la gasolina en forma de lluvia, se repartia

por el suelo, ardiendo apenas caía; la langosta huía, saltaba, ardía crujia, pero nunca se libraba; pues el intenso fuego producido por el gas, los tomillos, romeros, pasto, chaparros y hasta la yerva, todo ardia sin descanso; y millones y milones de langostas perecían en el pequeño semicírculo que formaba con mi aparato: semicirculo que renovaba lo más pronto que podía pues era tal mi ardiente deseo, que toda la langosta hubiera querido concluirla en un momento; en efecto, aquel día concluimos contoda la que en aquel cerrito habia y que caminaba hacia un valle fecundisimo, titnlado"La Cañada, cuyas cebadas sejhallaban ya con la dorada espiga ofreciendo al labrador el trabajo empleado en su propagación y pidiendo no serdevoradas por aquel enemigo implacable, que no solamente se las ibaácomer, si no á degollarlas, por sólo el gusto de hacerlas daño. !Oh, que terible situacion es ver un campo lleno de langosta! ¡Y qué alegria dá el ver todo el suelo cubierto de los cadáveres incinerados de ella! El que no ha sentido estas sensaciones no puede apreciarlas, el dolor y la alegria llegan á lo extraordinario. Para apreciarlo figurese el lector colocado entre ese ejército inumerable de langosta que se extiende por leguas enteras, y donde no deja tras si rastro de vejetación y comprenderá los destrozos que puede causar por los que viene causando; pues hasta la raiz de la yerva desaparece como donde pisaba el caballo de Atila. Colóquese sí entre la siembra feráz y lujosa de espigas que se ha!la á su espalda, la cual espera ser devorada por aquel destructor enemigo si no la puede salvar: piense pues que si al enemigo no le vence, de aquel campo lozano y hermoso sólo han de quedar en pocas horas algunas lanzas y despojos, como quedan en las sangrientas luchas de dos ejércitos formidables que sucumben ambos por completo. Piense pues, que el labrador estuvo dos años trabajando, sembrando y regando aquella siembra, para con su producto atender à la alimentación de su familia, de sus criados, de sus animales, y para poder cultivar al año siguiente y que todo depende de poder vencer al enemigo, y que lo vence destruyéndolo por completo y verá renacer en si la alegría más extremada, aún cuando no entre en él para nada el lucro; y solo por haber vencido y destruido á tan formidable enemigo; y si á esto agrega el que es suya la siembra, ¿qué no esperimentará? Pues bién, con ayuda de la gasolina, lassiembras de aquel valle que se hallaba á doscientos metros de los cerritos que á uno y otro lado vomitaban langosta cual un volcán bomita fuego se salvaron; porque toda la langosta se mató á fuerza de constancia y de dinero; y como se ha matado cuanta se ha presentado en los distintos sitios en que había ahovado, en los que cada cual combatía con el mismo ardor y encarnizamiento; gastándose en estos combates parciales seis mil arrobas de gasolina, y una inmensa cantidad de dinero en jornales y labores dadas para destruir el mosquito, durante los días que se retrasaron los fabricantes de gasolina, por haber agotado tan precioso líquido los escesivos pedidos que Valdepeñas hacía, y con los que no

contaban seguramente; pues no podian presumir que un solo pueblo pudiera hacer una campaña tan ruda y de tan feliz resultado, que dicho sea en honor del pueblo; ninguno como él ha combatido la plaga hasta exterminar cuanta existía en su término, que era incalculable.

Pena nos dácontinuar este artículo, pues lo que hasta aquí nos enardecía alegraba y disponía á combatir, que era el trabajar con fruto en la destrucción; hoy nos lamentamos de que todo ha sido infructuoso; los pueblos limítrofes menos potentes, menos en número y con más terrenos de dehesas sincultivar, nos han mandado por distintos sitios nuevas masas de langosta que están hoy asolando las viñas por donde pasan, hasta llegar al sitio donde se encuentran los cereales, los cuales con preferencia devora, y à los que la langosta por instinto acude; pero que, cuando los acabe, seguirá con las viñas, los olivos y cuanto encuentre, por que su voracidad llega hasta comerse las cortezas de las encinas y á comerse unas á otras cuando ha concluido con la vegetación, habiendo casos de haberse comido algunos niños dormidos que encontraron abandonados por sus padres, afanados en segar para que la langosta no se comiese la siembra.

Terrible es decirlo, pero necesario; en un pais que lleva diez y seis años de calamidad tan espantosa, que amengua la riqueza tan considerablemente y no se toman medidas potentes para concluir con tamaño mal, no merece el nombre de civilizado. Tiempo es ya de que los gobiernos to den la inciativa en esto y concluya con s mejante calamidad, que es pública desde el momento que invade muchas de las provicias de España, y que no bastan los esfuerzos de los pueblos, como puede verse por el ejemplo de Valdepeñas, que no este año, si no los anteriores, ha llegado á exterminar cuanta langosta tenia en su término; pero que se ha infestado al año siguiente, por la que viene volando de los inmediatos pueblos: con lo que en vano se esfuerza y gasta capitales inmensos uno y otro año en combatirla y habla muy alto lo que este pueblo ha hecho; spor qué si él ha acabado con tanta y tanta langosta,; es por que puede acabarse con ella; y si los Gobiernos quieren, podrán acabar con toda la del pais y librarlo de tanta desgracia. La gasolina es el destructor, ya lo sabe el Gobierno; cuesta mucho, pero ante una calamidad semejante, cueste lo que cueste hay que concluir con ella, y si no concluye, concluirá con la riqueza del pais que se desesperarà de tener gobernantes que no atienden laa necesidades de las contribuyentes y que los deja morir y perecer.

En queriendo con la gasolina se concluye con la langosta.

L. de Merto.

Calendario vitícola y vinícola.

En este mes de Junio, según las costumbres de cada región, se dan las últimas labores á la vid, consistiendo estas en aporcar, quitar la oruga y despojar á la cepa de todos los brotes que seau inútiles para el fruto y continuación del vegetal; consiguiendo con esta labor colustecer los sac-

mientos que sostienen el fruto y los que al año siguiente han de producirlo; no necesitamos advertir que esta importante labor debe ser hecha por hombres prácticos é inteligentes, para que la vegetación se extienda ordenadamente en la cepa y quede esta coronada de bastagos equidistantes que puedan ser pulgares tedos al año siguiente.

Toda labor cesará desde el momento que el fruto principia à florecer, porque el más ligero choque sacude los sarmientos y puede caer la delicada flor que ha de producir esos deliciosos racimos que más tarde hemos de recoger.

Un adagio francés explica perfectamente esto, y consiste en las siguientes significativas pala-

«La viña en flor no necesita del viñador ni la visita de su señor.»

TRABAJOS DE BODEGA.

Escasos deben ser los trabajos en el mes de Junio, porque los vinos al florecer la uva, requieren el estado de quietud y sosiego que aquella, para evitar que tengan movimiento en la fermentación, á la cual están propensos, y en los que se note, se deberá inmediatamente destapar por unos días, à fin de evitar que la presión de los gases no influya en las capas inferiores del

Los aclaros en este mes deben suprimirse, y solo à fin de él podrán trasegarse los vinos que se hallen en toneles y que se encuentren en perfecto estado de limpieza, teniendo cuidado de azufrar muy ligeramente los toneles en que se hayan de colocar los vinos tintos. También dan mai resultado los embotellados este mes, porque aun quando no se manifieste el movimiento en los vinos, al florecer la uva siempre se encuentran con tendencias a la fermentación, cosa que se debe evitar en todo caso, conviniendo abrir las puertas de las cuevas y bodegas durante la noche y cerrarlas temprano .- H, A.

NOTICIAS.

Considerando de gran importancia para nuestra industria vinicola la Sociedad viticola y enológica recientemente oaganizada en Madrid, creemos un deber el llamar sobre ella la atención de nuestros lectores para su estudio, pues muy bien pudiera convenir nuestra cooperación para la de-fensa y desarrollo de nuestra localidad.

«Por sentencia largamente motivada el 17 de Febrero último, el tribunal correccional de Bur-deos condenó á Mr. X... uno de los más fuertes comerciantes de aquella plaza, á dos meses de prisión por haber fabricado y puesto á la venta vinos coloreados artificialmente con ayuda de la sulfo-fuchina; à 200 francos de multa y 200 de danos y perjuicios á Mr. J... que se querelló civil-mente, y la inserción y colocación al público.

Mr. X ... apeló de esta decisión.

El tribunal confirmó el dia 4 del actual en audiencia publica, el fallo del tribunal correccional, y ordenó además la inutilización de los vinos cogidos en casa de Mr. X...»
Así lo reflere un periódico de Burdeos.

Extrajudicialmente ha llegado á nuestro conocimiento el nombramiento de los Sres. y nuevos Jueces del partido judicial, cuyos nombres son los siguientes:

Valdepeñas. - B. José Camacho Molinero.-Moral de Calatrava. - D. Julian Espinosa y Catalán. -Santa Cruz de Mudela. - D. Florentino Muela y Toledo. — Viso del Marqués — D. Nicolas Muñoz del Campo. — Torrenueva. — D. Rafael Rodriguez y Garcia.-Almuradici,-D. Cipriano Guillén y Rodriguez. - Castellar de Santiago. - D. Miguel Gormaz y Castaño.

Ha vuelto á esta población el conocido fotógrafo, IBANEZ, y establecido su gabinete en la misma casa de la calle Balbuena, esquina a la calle Ancha, donde permanecerá breves dias.

Deseamos á nuestro amigo que el público le favorezca en sus admirables trabajos de pintura y

Esta redacción se encarga de ovacuar las con-sultas que, respecto á vinificación se la dirijan: los precios serán en relación de lo extensa que sea la consulta y los puntos que abrace.

Para garantizar las contestaciones todas las consultas iran firmadas por el que las evacue, el cual se reserva la propiedad de ellas, no pudiendo imprimirse sin permiso del autor.

VARIEDADES.

Pensamientos Filosóficos merales

La instrucción es para la juventud lo que una lluvia primaveral para los campos; esta multiplica sobre la tierra los frutos, las yervas y las flores: y aquella multiplica los germenes del cariño filial, del respeto social, del pudor, del honor, de la virtud y del amor à la humanidad, que es el tesoro inagotable de las satisfacciones y bus-

El que principia á estudiar con interés en su juventud, lleva la mitad de su carrera hecha y le conduce à ser un miembro util à la sociedad y à ser respetado por ella.

La historia es el preceptor más sábio y más ventajoso para enseñar al hombre à vivir y para que éste eduque á sus hijos.

Los ejemplos producen más ventajas que los discursos más floridos; ellos ponen de manifiesto las ventajas de seguirlos ó separarse de ellos, según el resultado práctico ha sido, bueno ó malo, respectivamente.

V, En todos los paises y en todas las épocas han existido hombres buenos y hombres malos, hombres instruidos y hombres ignorantes, según en la atmósfera en que los han educado; pues con ligeras escepciones todos tienen el gérmen de la misma moral.

VI.

Las fiestas de Neron se asemejan á las fiestas de toros, en que el publico que va à ver correr la sangre de las inocentes victimas, es el mismo, y sólo diferencia en que en aquellas, los verdugos eran las fieras y en éstas los verdugos son los hombres.

L. de Merlo.

MERCADOS

de 1. a 14 rs. arroba. Vino blanco de 2. a 12 de 4. à tinto, de 2, à 12 Vinagre de 40 á 14 Aguardiente de 29 30 50 rs. fanega. à Candeal à 44 Gejar á 23 Cebada á 37 Centeno 18 á Panizo 80 rs. arroba. á Que so Lana à 45 à 160 rs, libra. Azafrán

La administración de este periódico se encárga gratuitamente de poner en contacto à los que descen adquirir algun artículo del mercado de este pueblo, con sus productores, para que ambos se entiendan.

ANUNCIOS.

VINOS DE VALDEPEÑAS

LE LA CASA

HIPÓLITO AVANSAYS

FUNDADA EN 1861

Se venden hoy la clase extra à 18 rs.

arroba y á 11 la buena clase segunda. Vinos añejos á 35 cé itimos de pese a el litro; de 2 años á 45, y de 4 años á 60 cents. id. pue stos en la Est ción de Valdepeñas. - Ventas al contado. - Los cascos se cargan en cuenta en la factura: devolviendo los francos, se reembolsa el valor.

Esta casa rem 'e muestras en botellas ordinarias para que el consumidor pueda probar y analizar los vinos y aun quedarse con muestra para cot jar la remesa que pudie-ra pedir. Por cata botel a de la ctase que gaste conocer, es preciso enviar 90 cents. de pta, en sellos de correos. Se mandan cajas de una hasta ciaco botella

Se necesita un joven escribiente. de

buenos antecedentes, que tenga buena letra y correcta ortografia.

Dirigirse à 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

Juan Ramon Cornejo,

Escuelas n. 8.



Valdepeñas CIUDAD-REAL

Lo mejor y más barato que se conoce en sombreros y gorras y lo más bueno y ele-gante 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 à D. Federico Ventero, Carcel 4.-Valdepeñas.

Imp. de M. Molina. Escuelas, 8,- Valdepeñas