

El Defensor de Valdepeñas

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

Precios de Suscripción

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.

COSECHEROS Y FABRICANTES DE VINOS.

Dos clases son éstas que luchan constantemente, sin que hasta hoy pueda decirse quién es el vencido. El primero anuncia sus vinos al público con el nombre de cosechero, y el consumidor es atraído por la confianza que le ofrece esta palabra de cosechero. El fabricante calla su calidad de fabricante y presenta sus vinos al mercado y acuden los expendedores á él con preferencia al cosechero.

¿Qué puede ocasionar estas preferencias por el cosechero en los consumidores, y por qué acuden los expendedores de vinos ó taberneros á comprarle al fabricante más bien que al cosechero?

Esta redacción desearía entrar en controversia sobre asunto tan interesante, y que podría hacer la luz en provecho de la viticultura.

Eperamos que entre los muchos cosecheros y fabricantes de vino que existen, tome alguno parte en el debate, escogiendo la defensa del uno ó del otro; pues la redacción defenderá la causa del que le dejen. No será necesario advertir que en esta lucha, toda palabra mal sonante no sería impresa en «El Defensor de Valdepeñas.»

GUERRA Á LOS ALCOHOLES ALEMANES.

En la conciencia de todos está que los alcoholes alemanes son perjudiciales á la salud del que los bebe, y que la introducción de ellos es perjudicialísima á la industria vinícola y al país en general.

Los economistas y los médicos de todos los países confirman la aserción anterior, y sin embargo, nuestros gobernantes se hacen los suecos á tanto clamoreo, y el alcohol alemán invade las ciudades más cultas, los pueblos más industriales y hasta las aldeas más pequeñas, sin que nadie les ataje el paso.

¿Qué poder misterioso puede dar lugar á que semejante producto penetre en todos los países contra la voluntad de los habitantes, contra la higiene, contra la economía administrativa y contra la riqueza del país?

El poder de Bismark, dicen unos, la sagacidad de los alemanes dicen otros, la debilidad de los gobiernos dicen muchos, y todos gritan y clamorean para que cese esa debilidad, ese poder y esa sagacidad defraudadora, sin que ninguno consiga detener esa invasión comparable solo á la plaga de langosta que mata la riqueza del país, y que avergüenza á cuantos no son alemanes y tienen conciencia del bien y del mal, de lo justo y de lo injusto.

Guerra pués, contra los alcoholes alemanes; guerra contra los que conociendo los daños que causan se empeñan en emponzoñar á los desgraciados que sin saber lo que beben les suministran esa bebida que produce la criminalidad, la locura, la embriaguez, las lesiones intestinales y la muerte en muchos casos; guerra contra todo poder que no se opone con todas sus fuerzas á que cese tanto mal, y á que los pueblos sufran semejante azote. Guerra contra la superchería, contra el fraude y contra la influencia alemana: que cada cual escoja el arma para combatir, y tenga el valor que la razón y la conciencia del deber le dá, y todo concluirá pués, contra el poder de Bismark, contra la sagacidad alemana y contra la debilidad gubernamental, está el deber de la defensa propia, y no hay ley ni barrera contra la Naturaleza y la moral.

Pueblos, acudid á vuestros derechos que con ellos sin hecharos fuera de la ley, podreis concluir con ese producto que os envenena vuestros cuerpos y concluye vuestra riqueza; publicar y sacar á la vergüenza los hombres que compran y venden esos alcoholes para mistificar los vinos, los aguardientes y los licores, sin descubrir su origen porque el comprador los rechazaría; imponer hasta donde alcance la ley de consumos cuantos derechos podais; entorpeded su tráfico por cuantos medios estén á vuestro alcance, exigid patente alta de entre las diferentes clases que la desconcertada ley industrial os presenta, para que *ad vivitum* podais escojer, perseguid las bebidas en que entre el alcohol alemán, y llevarlos al análisis, como sospechosos de conato de envenenamiento;

decomisad las mercancías como sospechosas; publicar los nombres y casas que expenden estas bebidas, y si no conseguís que el alcohol alemán siga haciéndoos daño, al ménos hareis que disminuya el mal hasta aniquitarle, y cuando ménos hareis algo más que hablar, cosa que como sabeis, de nada ha servido hasta hoy.

AZUOAR Ó GLUCOSA DE UVA.

Hemos visto la manera de producirse la fermentación, la influencia que ejerce cada uno de los elementos componentes del vino y la de los auxiliares, como el calor y el aire; y ahora vamos á tratar prácticamente esta cuestión, marcando los grados de intensidad que convienen á la producción de los vinos. La cantidad de azucar que un mosto debe contener para producir un buen vino, varía entre ocho y veinte grados, dependiendo del mayor ó menor número de ellos, el destinarlos á la producción de vinos de pasto ó vinos generosos.

Los vinos de pastos mejores que conocemos son el Borgoña, el Valdepeñas y el Burdeos. Ellos se encuentran entre los diez y catorce grados en el pesa-mostos. Los vinos generosos en general, son tanto mejores cuanto más azucar contienen los mostos de que se fabrican; y para lo que la industria suele exponer las uvas al sol ó en lugares cubiertos, á fin de que disminuya el agua de vejetación, y aumente la riqueza en el azucar. Los vinos de Jerez que son los más exteniados en el comercio, son fabricados con mostos que marcan en el gleuconómetro de 16 á 20 grados. Estos vinos son tanto mejores cuanto más alcohólicos son naturalmente, y conservan ménos azucar sin descomponer. Ellos en general son muy fuertes, pero no todos deben esta fortaleza á la naturaleza de los mostos, si no que la industria, por económica, le adiciona el alcohol aunque con perjuicio de la clase; pues sabido es que las adiciones extrañas sean de lo que quieran, no surten nunca los efectos salutariferos ni se producen con ellas vinos delicados como se producen con las uvas que contienen las sustancias en proporciones convenientes.

La manera de averiguar aprovechadamente el azucar que contiene un mosto,

consiste en filtrarle por un papel sin cola y sumergir en él un pesa-jarabes, aparato que se vende en el comercio á muy bajo precio. El conocimiento de la azucar que contiene dicho mosto, nos dá á conocer la cantidad de agua que contiene el mismo, y aproximadamente los grados de alcohol que contendrá el vino que fabriquemos con él, si la fermentación se efectúa bién.

Un vinicultor celoso de sus intereses y de su honra, debe estudiar esta cuestión, ensayando y haciendo comparaciones uno y otro año, para llegar á averiguar qué cantidad de azucar debe tener el mosto que se proporciona, para producir el vino mejor de la comarca.

Este descubrimiento importante, en el caso de que la estación sea lluviosa y la uva no madura bién, podrá hacerle saber la cantidad de azucar que debe adicionarle ó el agua que debe evaporar; pues la industria debe suplir lo que la naturaleza no le dá como en este caso, y con lo que conseguirá ventajas sin cuento; pues si bién no tendrá un vino superior, podrá obtener un vino bueno, mientras que los demás, abandonados á la naturaleza solo obtendrán un vino mediano ó malo, por efecto de la lluvia. Por el contrario, cuando la uva está muy cargada de azucar, podrá rebajar el mosto con agua, dejándole al grado que mejor resultado le proporcionaron sus ensayos, evitando de este modo que el vino le quede dulce ó pase á la fermentación acética, según dijimos en artículo anterior.

La manera práctica de hacer esto es la siguiente. Analizará el mosto por el gluconómetro de la uanera que hemos dicho, y averiguando el grado, adicionará agua ó azucar en jarabe, hasta dejarlo en el grado conveniente; repitiendo el ensayo es mayor cantidad y con agua templada á fin de que la mezcla se efectúe perfectamente en cuyo caso repetirá la operación del gluconómetro á fin de rectificar la operación.

Verificado el ensayo y resultando el grado deseado, sabrá la cantidad de agua ó jarabe que debe adicionar al mosto con que trata de hacer el vino, ó mejor el mosto que debe hervir para disminuir el agua.

La adición del azucar no tiene el solo objeto de aumentar el alcohol del vino, sino que su influencia pasa á contrarestar los ácidos que desgraciadamente abundan en las uvas poco azucaradas, y que causarían perjuicios de consideración; y la adición del agua, cuando el mosto es estrechamente azucarado, viene, no solamente á disminuir la azucar, sino á disolverla perfectamente y auxiliar los efectos del fermento para la conversión de aquella en alcohol á la vez que viene á apagar los fuegos de las fermentaciones rápidas. Escusamos repetir aquí que sólo en casos extremos debemos acudir á estos medios supletorios por que la naturalidad en la vinificación es la cualidad más apetecible.

(Continuará)

REMITIDO.

Sr. Director de EL DEFENSOR DE VALDEPEÑAS.

Muy Sr. mio y querido amigo: Cuestiones locales, que piden salir del letárgico sueño en que se hallan envueltas, son las que en mis insignificantes remitidos trataré de sacarlas á la luz pública, aún cuando no sea nada más que por desear el engrandecimiento de esta importante villa, digna de figurar por su rango como una de las principales en nuestra Península Ibérica.

No vengo necesariamente á tratar un asunto de bastante consideración y que pudiera agravar intensamente los fondos de este digno Municipio; pero sí á poner de relieve algunas reformas que con unos *cientos de pesetas*, se pudieran remediar la necesidad que á grandes voces reclaman.

Todos sabemos por experiencia propia que uno de los puntos capitales donde los pueblos fijan gran interés, es en el uso de las aguas públicas, porque si éstas no reúnen las condiciones que la higiene aconseja, los habitantes de dicha localidad padecerán innumerables enfermedades llegando hasta el extremo de hacerse estas *crónicas*, viniendo por lo tanto el desencañamiento en el cuerpo humano, y por último la terrible Parca cortará el hilo de sus existencias.

No voy á tratar en el presente escrito de resolver este problema con aplicación á esta localidad; pero tampoco he de pasar sin dar una pincelada sobre tal cuestión aún cuando me intruse en terreno para mí algo vedado.

Las aguas que tenemos en esta población, no son del todo muy aceptables; pero este pequeño mal de que adolecen, acaso se pudiera evitar en su mayor parte con la construcción de magníficas fuentes y que en su curso recorriesen un trayecto cuádruple del que hoy tienen, con lo cual se introducirían dos mejoras importantísimas: 1.^a el favorecer á esta humanidad en pequeña escala, y 2.^a dar más belleza y realce á esta importante Villa.

Ya que por razones que no pretendo averiguar no se han podido traer las aguas del inmediato pueblo de Villarrubia de los Ojos y á cuyo efecto este Municipio ha hecho grandes sacrificios, como nos consta, si bien á última hora sus buenos deseos se han visto estrellados, y habiendo por último abierto hace breves días una magnífica fuente en la confluencia de las calles Balbuena y Travesía, con el fin de remediar algún tanto el mal, suplico al referido Municipio fije su atención en las que se pudiera levantar en la Plaza pública.

Encontrándose esta adornada de unas condiciones bastante agradables y sabedores que la cañería que parte del depósito general, pasa precisamente por bajo del candelabro que está situado en el centro, constrúyase en el sitio de referencia una magnífica fuente adornada con grandes surtidores para que pueda abastecer desahogadamente á los vecinos limítrofes al punto aludido y también para los que se dedican á extraerla para la venta pública,

Háganse á la vez en ambos extremos

buenos jardines plantados con diversas clases de arbustos y entonces con razón le daremos los calificativos de paseo *delicioso higiénico y recreativo*.

No he de escatimar mis aplausos para esta Corporación por la apertura á la fuente primeramente indicada y no he de concluir este *remitido* sin aconsejarles que sigan por la senda emprendida y que no omitan sacrificio alguno por poner en práctica esta ligera indicación, con lo cual, este pueblo de Valdepeñas eternizará sus nombres y las generaciones venideras admirarán con entusiasmo los grandes beneficios legados á este vecindario.

Queda de V. afmo S. S. Q. B. S. M.,

Un Suscriptor.

Carnecerías.—Parece pues, que se trata de establecer carnicerías en esta población: tiempo es ya que un pueblo de la importancia de éste entre por las vías de la esmerada venta de los productos que como la carne, requieren aseo y cierto modo de presentarla, para que al recordarla, cuando se come, no se haga repugnante: cosa que á la verdad, no sucede si se acuerda uno de ver aquellos hombres tan sucios de ropas y cuerpos, como están los que á este trabajo se dedican á la venta de la plaza del mercado.

Creemos pues, que si los individuos que tratan de establecer las carnicerías comprenden bién sus intereses, no perdonarán medio para que dejen de presentar las carnes ese carácter repugnante y nausebundo que dejamos dicho, que los precios estarán en armonía con el ganado, y que el peso será exacto lo mismo para el niño que vaya por carne, que para el hombre; defectos todos que inquietan a todo el vecindario. Si así lo hacen, el pueblo recompensará colmadamente los beneficios que se le hagan, y por nuestra parte haremos cuanto sea dable para dar á conocer las ventajas que con sus establecimientos proporcionan y que dejamos de enumerarlos hasta que veamos instaladas estas nuevas casas.

VARIEDADES.

Conocimientos útiles.

Desinfecto de habitaciones.—Una de las principales cosas que una señora debe saber, es la de tener puras y limpias las habitaciones de su casa; pues de ello depende en gran parte la salud de la familia; y para ello, vamos á darles el procedimiento más salutar que se conoce hoy.

Consiste este en colocar en una tacita de porcelana ó vaso de cristal una onza de ácido nítrico (agua fuerte) y echar en ella unos pedazos de cobre, con lo que se desprende una cantidad bastante de ácido hiponítrico para desinfectar una habitación de diez varas de largo por cinco de ancho y alto.

Excusamos decir, que hay que tapar las rendijas de ventanas y puertas y no entrar en la habitación hasta unas cuantas horas después de haber abierto la puerta.

Tomamos del Imparcial. «El espada Manuel García (El Espartero) ha sufrido una cogida en Cabra. Al meterse á matar fué alcanzado y recibió una cornada en el muslo derecho.»

A última hora sabemos que la herida no ofrece

peligro por cuanto le felicitamos y deseamos su completo restablecimiento,

TEATRO.

En nuestro número anterior dijimos que la señora Romeral era una actriz no desprovista de mérito; que todos debían verla y oírla, y que aplazábamos verla en otras funciones para con mejor juicio hacer su apología, y ya que la hemos visto no podemos menos de tributarle el homenaje que merece.

La Sra. Romeral no es una actriz desprovista de mérito, lo posee en alto grado; la esposa Mercedes que nuestro malogrado amigo D. Luis Eguilaz supo presentar en su *Cruz del Matrimonio*, y que el mundo entero encontró como un tipo perfectísimo, y propio solo, de una imaginación iluminada y de un corazón recto y justo, como nuestro amigo poseía y á quien no olvidaremos nunca; fue interpretado por la Sra. Romeral con una naturalidad y un conocimiento, como no se lo hemos visto a nadie, incluso la Verroviano para quien se escribió. ¡Qué transiciones tan bellas, qué oportunidad tan sencilla, qué cariño de madre y de esposa, que conocimiento del drama, qué interpretación y qué placer nos causó el ver á tan bella actriz representando lo más difícil de la vida! no sabemos quién valía más, si el autor ó la Romeral: pues lo que hizo ésta, no se hace sin sentirlo, ni se hace sin ser una esposa como el Sr. Eguilaz la pinta, como todos la deseamos, ni se hace sin grandes condiciones de artista.

Lastima fué que no acudiesen todas las esposas y todas las que un día serán madres, al ver á la Romeral; pues su ejemplo las predispondría á ser tan buenas esposas como madres, y á conocer que el Teatro contra el cual declaman los que no lo conocen, es y será con autores como Eguilaz y actores como la Romeral, la mejor escuela de las costumbres, y que el dinero que se gasta en él produce más que espigas de oro y de brillantes; puesto que producen las ideas rectas y seguras para asegurar la tranquilidad de conciencia, sin la que la paz de la familia no existiría nunca, y nunca por dinero que se amontone habrá felicidad en ella. Después de lo dicho respecto al desempeño del papel de esposa en la *La Cruz del Matrimonio*, todo sería pálido para elogiar á la Sra. Romeral, y sólo por aumentar su nombre de artista diremos que en la pasada función de *La Peste de Otranto*, estuvo inimitable, asegurando, según nuestro juicio, que en este teatro no se ha visto una actriz de las condiciones de la Romeral.

Hoy Sabado se pondrá en escena *La Pasionaria*, en la que la Sra. Romeral interpretará la Petrilla.

El Domingo 24 se pondrá en escena la grandiosa obra en tres actos, debida á la inspirada pluma del malogrado y jóven autor (hijo de esta provincia) D. Antonio García Vao y D. José Francos Rodríguez, de extraordinario éxito en toda España, titulada *La Encubridora*, y el precioso juguete cómico, de D. Emilio Sanchez Pastor, titulado, *Vivir para Ver*.

El dia 20 á la una de la tarde se declaró un incendio en la era de D. V. García Guzmán, distrito de S. Marcos, donde se personaron las Autoridades y vecindario, consiguiendo en pocos minutos sofocar el fuego.

Las pérdidas se calculan en 35 fanegas de cebada, próximamente.

Tenemos entendido que en Daimiel, tratan los vinicultores de aquella zona, de formar una especie de Sindicato, para la defensa y desarrollo de su industria.

También tratan de formar una asociación que

llevara el nombre de *Asamblea farmacéutica*, por los Sres. licenciados de la facultad.

Lo aplaudimos: pero nos ocurre preguntar á Valdepeñas, quedara soñando en sus laureles como decía un colega?

Hemos recibido el num. 13 del tomo X de *Los VINOS Y LOS ACRITES, Revista de agricultura en general y especialmente del cultivo de la vid y el olivo, y de la fabricación y comercio de los vinos y aceites en España y en el extranjero*, que publica en Madrid la casa editorial Hijos de D. J. Cuesta, cuyo sumario es:

La crisis agrícola en España; por D. José de Hidalgo Tablada.—La industria y el comercio de las pasas.—La Salvación de la viticultura; por D. Juan Maisonnave.—La sociedad española Vitícola y Enológica á las Cortes.—Vinos artificiales: Exposición al señor Ministro de Hacienda—Nuevo sistema de sujetar injertos (ilustrado con dos grabados).—Preparación de los higos secos; por D. Diego Navarro Soler.—Información agrícola y pecuaria.—Certamen de la sociedad económica aragonesa de Amigos del pais—Cinto pulverizador.—Ventilación de las bodegas.—Nuevos focos filoxéricos.—La cocción de los alimentos para el engorde de animales.—Miscelánea.—Correspondencia: De Alcañiz (Teruel), Huesca, Pozaldez (Valladolid), Sanzoles (Zamora) Toro (Zamora) y Villamañán (León). Revista de mercados nacionales.

Se encuentra extinguiendo condena en el correccional de Almadén, el director del periódico *La Maza de Fraga*.

Así lo dice *El Independiente*, de Ciudad-Real.

Á MI PASTORA

BALADA

Lejos, allá muy lejos
de mi cabaña,
escondida en un pueblo
rincon de España;
está llena de encantos
y de primores,
la pastora que es dicha
de mis amores.
Sus cabellos sedosos,
sus negros ojos,
su cutis nacarado,
sus labios rojos,
su gracejo al mirame
entusiasmada
y el lindo balanceo
de su mirada
hacen tenerme el alma
con sentimiento
y el cuerpo dado siempre
á todo viento;
pues al pensar en ella
ver y no verla
y su cariño serme
preciada perla,
pienso al pensar en ella
pensar con calma
y pensando y no viendo
vivo sin alma.

Niña de negros ojos
cabello fino,
la del mirar alegre,
cutis divino;
tú, que sin par belleza
son tus andares....
trombas y marejadas
en altos mares;
Cuando ese sol al alba,
de su alborada,
mándame con sus rayos
una mirada,
que si lejos, muy lejos
nos encontramos
y es verdad lo que dices;
que nos amamos,
dando envidia á las aves
prados y flores,
serán nidos de encantos,
nuestros amores.

Fernanjuan.

Valdepeñas, Julio 2-87.

SONETO.

La brisa que se pierde entre las flores,
Meciendo siempre su corola inquieta;
Esa ola del mar que se sujeta,
A sufrir de los vientos los rigores.
El aria de los tiernos ruiseñores
Que imprime á su cantar dicha completa
Los ecos de la lira del poeta
Que vierten llanto por cantar amores...
No pueden compararse, yo te juro,
Al ansia que sentí noches pasadas
Cuando brillaban en el cielo puro
Miles estrellas al azar lanzadas
Que alumbraba mi loco desvario,
Los testigos al ver tu desvío.

Paco Fuya.

Julio del 1887.

CHARADA.

Una letra consonante
y una vocal repetida
te forman en un instante
el nombre, de la que amante
con solicitud me cuida.

F. R.

Solucion á la charada del núm. 4.

A-DI-VI-NO.

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 affigida 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.

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 28° «	de 40 á 45 rs.
Idem de cascas de 28° «	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 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

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

AZUFRE MINERAL BLANQUECINO Y SULFATADO DE APT.

El más barato y de resultados mas positivos para combatir el oidium y demás enfermedades de la vid.

Precios de 30 kilos, 4 y ½ arrobas próximamente con envase.

Blanquecino 9 pesetas.—Sulfatado 11 ptas.

VIUDA DE DEOGRACIAS RODRIGUEZ
VALDEPEÑAS

CASAS

ANCHA, 47.

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

Gratis á los pobres.

C. VASCO.-VALDEPEÑAS

Galeras con 28 arrobas de hierro 600 ptas.

Carros de Yunta, con 20 id. id. 375 «

Idem de una mula, 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.

José Arias Ramirez.

PINTOR Y ESCULTOR

Deseando difundir en esta Villa el utilísimo estudio del Dibujo en todos sus géneros, dará desde el 1.º de Agosto próximo dos clases diarias, de una hora cada una, en su estudio de la calle Jijón, 15 piso 2.º

Para Señoritas, de 4 á 5 de la tarde, todos los dias no festivos.—Para los jóvenes, de 10 á 11 de la mañana, idem idem.

Honorarios, diez pesetas mensuales.

Se desea comprar

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

Informes en esta redacción.

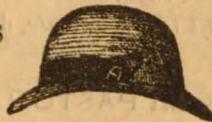
SOMBRERERÍA

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.

Se necesita un joven 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.

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.

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 dias.

Se envían á todas partes.

NODRIZA

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

El Defensor de Valdepeñas,

Semanario vinicola, agrícola, científico, y de intereses generales

SE PUBLICA UNA VEZ EN LA SEMANA

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.

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