

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.

ADVERTENCIA.

La administración de este periódico considera estar conforme con la suscripción del mismo á todos los señores á quienes lo ha remitido y no lo han devuelto.

Los suscritores de fuera se servirán remitir en letra de giro carta orden, ó sellos de correos, el importe de su suscripción.

FERMENTACIÓN DE LOS MOSTOS.

Antes de nada, creo necesario decir, qué cosa es fermentación, haciéndome eco de aquel célebre orador romano cuyo nombre pronunciábamos siempre con envidia. Decía Cicerón, que las cosas complicadas deben ir precedidas de la definición para que lleguen á entenderse.

Fermentación es un movimiento interno natural que agita y descompone los cuerpos vegetales y animales que han cesado de vivir. Esta definición general no es aplicable á la vinificación, porque el resultado de ella es la emaciansia ó putrefacción; y la que nosotros queremos operar en los vinos, es la fermentación alcohólica, y para ello tenemos necesidad de intervenirlas, razón por lo que el Sr. Charlone dice que el hombre contraría las leyes de la naturaleza al tratar de fermentar los vinos; y por lo que no consigue todo lo que podía, dejando á la naturaleza.

Esta idea del Sr. Charlone, no está, á la verdad, muy bien fundada, ni tampoco debía sorprenderle; puesto que apenas hay nada que sirva de alimento, que no sufra esta intervención ú otra análoga. El hombre, en general, necesita para apropiarse las sustancias, dirigir unas veces las fermentaciones, como sucede en el vino, producirlas otras como en el pan, detenerlas, adelantárlas y hacer tantas variaciones cuantos son sus gustos, sus necesidades ó sus caprichos; siendo un ejemplo de ello, las que efectúa en las carnes, en las ensaladas, en las frutas, en los quesos, en una palabra, en casi todo lo que come.

De las combinaciones que el hombre hace, nacen una multitud de fermentaciones que le producen ventajas sin cuento, pero la alcohólica, que es la que nos ocupa, puede decirse que es la que más agrada á la generalidad. Con ella el hombre repara sus fuerzas, restaña su sangre, dá alegría á su corazón, lo alienta para el trabajo, lo hace más fuerte y más gallardo, más emprendedor, preside todos sus festines, y es de tal necesidad, que tanto el hombre rico como el pobre, se creeria desgraciado si en su mesa no encontrase esta bebida de los dioses. El vino, producto de esta fermentación, fué escogido por el mismo Jesus para representar su sangre, lo que nos prueba que desde tiempos muy antiguos se escogia el vino entre todos los productos, nada menos que para representar á Dios.

Todos los frutos azucarosos ó amiláceos pueden producir por la fermentación una bebida alcohólica; pero la más apropiada para la naturaleza del hombre; es la que verifica con la uva. En ésta, encuentra un conjunto compuesto de azucar albúmina, ácido tártrico, málico y tánico, goma, materia colorante, aceites esenciales, glicerina, fibrina y una multitud de éteres y sustancias difíciles de apreciar, aún por el análisis más delicado; pero de todas estas sustancias, las más esenciales, son, para formar un buen vino, la azucar y los éteres, viniendo á ocupar el segundo lugar, la albúmina, los ácidos y el agua; siendo las demás, como la especia con que tratamos de condimentar los productos más exquisitos para hacerlos más y más apetecibles; siendo de esta misma opinión el sabio Proust, Liévig, Gailussac, Tenard, Chaptal y otros muchos, asegurando todos en la misma forma que lo hacemos, que las uvas en donde entran estos elementos en dosis apreciables y combinadas producen excelentes vinos.

La exposición al aire de las partes constituyentes de la uva, es necesaria para la fermentación, según dejamos demostrado; y al efecto, nosotros trituraremos, exprimiremos y reuniremos en cantidades más ó menos considerables, según la clase de vinos que que-

ramos confeccionar y á que se preste la uva con que trabajamos y en las proporciones que nos convenga. Invadidas estas sustancias por el aire de la manera que dijimos en el artículo anterior, y colocando el producto en una basija cualquiera, la fermentación se efectúa lentamente al principio, y más tarde de una manera prodigiosa y que parece en algunos casos á un hermoso manantial que levanta las aguas de la superficie del lago, encontrándose á las muy pocas horas de esto una variación notable en el producto.

La diferencia de uvas que conocemos cada una da un producto distinto, tratándolas de la misma manera; y de sus combinaciones resulta un sinnúmero de clases más ó menos agradables al paladar, según la inteligencia de quién las hace. En la exposición de 1877 vimos unas dos mil variedades de vinos, los cuales, si bien tenían una analogía entre los de la comarca de cada uno, y que los diferenciaba de los demás, sin embargo, podía cada uno de los dos mil presentarse como una variedad de vinos. Nosotros que tuvimos el gusto de probar y dar nuestro parecer sobre ellos, experimentamos el placer de contemplar una riqueza tan considerable en nuestra Nación, y puede ser la mayor que exista en el Orbe, si se atiende principalmente á darla á conocer en los mercados; y si al elaborarla se tienen en cuenta los principios que aconseja la ciencia para la vinificación.

No hemos hecho esta lijera digresión sin un motivo justo. Nos sirve para saber la variedad de clases de uvas que hay y las de vinos que produzcan, teniendo entendido que la diferencia que hay de tener un vino bueno ó tenerlo mediano, aparte de los privilegios de zona, terrenos y clases de uva, consiste en la manera de fabricarlos y conservarlos; pues en un mismo punto bebemos vinos muy exquisitos y muy malos, fabricados con la misma clase de uva, lo que nos prueba el cuidado ó descuido en la fabricación y conservación. Este descuido que causa más daños que la pobreza y que hace á los hombres poco instruidos é indiferentes hacia el arte de la vinificación; es neces-

rió que concluya si el vinicultor ha de sacar mayor producto que el que hoy saca de sus vinos, diciéndole que el punto de partida para la buena vinificación, se halla en los secretos de la fermentación; y que entretanto no estudie esta de una manera profunda, ya haciendo ensayos, observando minuciosamente hora por hora, día por día, los cambios que sufre el mosto desde que lo coloca en la bodega y en las condiciones favorables que le hemos indicado y le indicaremos en el trascurso de nuestra obra, no podrá tener seguridad de producir buen vino, y seguirá en el empirismo propio del antiguo agricultor, que no sabía ni leer ni escribir.

(Continuará)

EL ALCOHOL ALEMÁN

Razones de conveniencia y, más que nada, de salud pública reclaman con fundamento la limitación al consumo del venenoso alcohol alemán.

Nuestros Gobiernos, impulsados quizá por la fuerza de las circunstancias, han concertado tratados que, como el alemán, sujetan nuestro comercio hasta 1892, y de esta condición juntamente con la rebaja á un 50 por 100 de los derechos de aduanas, el sagaz imperio saca tal partido que al paso de limitar para sus naturales el extendido consumo del alcohol, subvenciona y establece prima para el comercio de exportación.

Entre tanto, Francia aumenta los derechos de introducción y conmina la adulteración de los alcoholes, imponiendo barrera infranqueable á los alemanes; Suiza proyecta el estancamiento de los suyos y Bélgica no ha menester acudir al comercio alemán por elaborarlos en mejores condiciones y acaso en mayor cantidad. ¿Dónde irían á parar los aguardientes alemanes?

La respuesta es muy sencilla: «á España y solamente á España.» Y así lo comprendería el más ignorante, puesto que á más de tener derechos de introducción más bajos que todas las naciones europeas, es también la que menos se preocupa de asunto de tan grande interés, aun cuando lo exija el bienestar del país y lo demande la salud pública. Hoy, no sólo es de oportunidad; sino hasta necesario estudiar y poner remedio á los males que causa el alcohol industrial; consideraciones económicas y de sanidad así lo aconsejan.

Estamos en el momento en que debe hacerse sentir la acción oficial, es decir, el poder de la comunidad auxiliando la acción individual, si queremos obtener resultados de interés general. No se crea que el vinicultor español por sí solo puede conjurar el conflicto; y no hay por qué achacarle lo que tantas otras veces se ha dicho de él al tratar de su regeneración económica.

Pasaron ya aquellos tiempos en que educado el pueblo español bajo otra cultura menos positiva, todo lo esperaba con cómoda y sosegada confianza de los poderes

humanos. Demasiado comprende que en la época presente, la iniciativa individual debe caminar á impulsos de la actividad, y no malgastarla en desahogos políticos y otras expansiones en que el interés propio juega un papel tan importante.

¿Podrá hoy el vinicultor abaratar sus vinos y fabricar sus aguardientes hasta el punto de sostener la competencia de fuera?

Consúltense las relaciones entre los derechos de consumo que se pagan en España y los establecidos en las demás naciones; registrense las estadísticas de aquellas fábricas en que entrando pasas, higos y féculas á la preparación de los aguardientes, hacen imposible toda competencia, dado el sistema contributivo que nos rige.

El vinicultor por sí solo nada puede hacer; es preciso que á sus esfuerzos se aúnen los del Gobierno, para resolver, siquiera por el momento, la grave crisis vinícola. Es el alcoholismo hoy una cuestión de grave importancia y jamás se insistirá con exceso sobre sus terribles efectos.

No hemos de negar que el mal se ha agrandado desmesuradamente con los progresos de la química, y que los alemanes llevan la mejor parte, haciendo de esta ciencia el instrumento para el logro y medro de su comercio, tan fraudulento como atrevido.

Las sociedades científicas se ocupan en estos momentos de la influencia perjudicial que el alcohol ejerce sobre el organismo, y sus trabajos alcanzan importancia suma, como todo lo que tiende á poner de manifiesto los inconvenientes graves que del consumo de tales drogas, pues no merecen otro nombre, pueden originarse. A pesar de su carácter, un poco especial para el público, no será superfluo dar cuenta al menos de las líneas más salientes.

El alcohol de vino es perjudicial absorbido á grandes dosis; pero dista mucho de ser tóxico, como los alcoholes de fécula que se despachan hoy en el comercio. Ya en 1879 Mr. Dujardin y Audigé publicaron un libro excelente sobre el poder tóxico de los alcoholes. Tomando por punto de comparación la dosis tóxica límite, esto es, la dosis de alcohol por kilogramo de peso del animal que produce la muerte en veinticuatro ó treinta y seis horas, dichos experimentadores pusieron en evidencia este hecho interesante; que la acción tóxica aumenta con la naturaleza del alcohol, con su fórmula química.

Son necesarios 7,75 gramos por kilogramo de peso del animal para determinar la muerte con el alcohol etílico ó de vino; hacen falta 3,75 gramos con el alcohol propílico; 1,85 gramos con el alcohol butílico, y hasta 1,50 gramos de alcohol amílico. Mr. Dujardin ha obtenido estos resultados, experimentando sobre 18 cerdos durante tres años. Los accidentes sobrevenían cuando se les administraba más de dos gramos por kilogramo de peso. Como se vé, los alcoholes ordinarios de remolacha, de cereales y de patata, son los más perjudiciales, originan accidentes diversos, tales como congestiones, inflamaciones del instantino, del hígado, alteraciones en los vasos gruesos,

en particular de la aorta, etc. et.. Evidenciada la deplorable influencia del alcohol, no podemos menos de decir que el uso cada vez más extendido es uno de los mayores azotes de nuestros tiempos, y que á contenerle estamos obligados, tanto por exigirlo nuestro comercio nacional, como por haberse en ello interesado el instinto de conservación.

Nuestro gobierno puede en ambos casos resolver la cuestión, siguiendo el ejemplo de Italia, respecto á los alcoholes de vino, y difundiendo la enseñanza de la química con la instalación de los laboratorios históricos allí donde la necesidad y buena administración lo reclamen. Al mismo tiempo, conviene persuadir á nuestros vinicultores, que para el encabezamiento de sus vinos no deben fijarse en el mayor grado de alcoholización, pues de esta rutina se concede la preferencia á las drogas alemanas, con gran detrimento de nuestro propio alcohol, y sin quererlo bienen á favorecer á lo que con tanto empeño tratamos de combatir.

(De "La Agricultura...")

En nuestro número anterior dijimos que en la Granja, modelo de Zaragoza, se iba á principiar á la destrucción de insectos de la vid. De importancia y no escasa, sería que el pueblo de Valdepeñas se ocupase también, no aisladamente como lo hace, si no colectivamente y bajo una dirección competente á la extinción de los que atacan al viñedo de la localidad, que á no dudar, destruyen una tercera parte del fruto anual y no pequeña de los cereales.

Para llevar á efecto la persecución y extinción, proponemos una asociación de vinicultores con objeto de que los experimentos que han de redundar en beneficio de todos se costeen por entre todos para que resulte económicamente cualquier gasto que con tal objeto se haga.

REMITIDO.

Sr. Director de EL DEFENSOR DE VALDEPEÑAS.

Muy señor mío y amigo: Al ocupar por segunda vez algún espacio de su digno periódico, no me mueve para ello otro móvil que buscar en lo más recóndito de la teoría, hechos que, con pocos sacrificios empleados por este digno Municipio, se pudieran llevar al terreno de la práctica. No voy á pretender en mi humilde escrito pedir imposibles; y si algunas reformas realizables.

Conocido es de todo este vecindario, que el sitio denominado «La Veguilla» se encuentra enclavada en lo más céntrico de esta población, y que hoy, no solamente el paso por este lugar se hace repugnante, tanto por el arroyo que surca por él, el cual sólo arrastra en su débil corriente aguas nocivas, cuanto por que parece está destinado á servir como depósito general de inmunicias.

Por lo que respecta á lo primero, no solamente puede acarrear serias enfermedades á los vecinos próximos á este sitio, si no lo que es mas, estas emanaciones pueden extenderse de una manera tan considerable, que acaso en la presente estación sean las ramas principales de donde nazcan epidemias en pequeña escala. Por lo segundo, estos lugares inmundos deben estar retirados de la población por los miasmas tan fétidos que continuamente están exhalando; pero ya

que por hoy no se puedan introducir reformas que habian de reportar inmensos beneficios á este vecindario, cuales serian edificar buenos edificios en ambos extremos, y hacer un sitio recreativo, teniendo las entradas por las calles Ancha y Virgen respectivamente; enciúese el curso de sus aguas y constrúyase una bóveda subterránea por donde el agua pueda marchar apriisionada.

¡Qué beneficios tan inmensos no reportó á Ciudad-Real la medida tan prudente adoptada por el inolvidable Gobernador D. Agustin Salido, donde los *Terreros* que están á cien metros de la referida población, venian ocasionando multitud de perjuicios por contener aguas cenagosas, y hoy efecto del saneamiento que en aquella época sufrieron, están convertidos en magníficos paseos, todos plantados de arbustos y verjeles!

Imitemos nosotros también este hecho tan brillante que resalta aun en la imaginación más adormecida. Mucho sentiré que mi humilde voz lanzada desde este Semanario, no produzca el fruto apetecido; pero antes de concluir estas mal coordinadas líneas, me permito á consejar al muy digno é ilustrado Sr. Presidente de este Municipio é individuos que lo componen que acometan con empuje, siquiera la última reforma indicada, y no duden que si así lo hacen, el pueblo de Valdepeñas les vivirá eternamente reconocido y la prensa les tributará justos y merecidos elogios.

Se despide de V. hasta el número próximo, su más afectísimo amigo y S. S.

Un Suscriptor.

NOTICIAS

De nuestro estimado colega *El Eco de Daimiel*, copiamos lo siguiente:

«Nuestro corresponsal de Ciudad-Real nos comunica, que serian próximamente las doce de la noche del jueves, cuando un vecino de la calle la Paloma, entró en su bodega, y se supone estaria saliendo una pipa ó tinaja de alcohol, y al sentirlo, tuvo la imprevisión de encender una cerilla allí cerca para enterarse, llenándose antes del líquido la ropa y manos al tocar el suelo; é instantáneamente se vió envuelto entre azuladas llamas el infeliz D. Antonio Martinez, que al sentirse ardiendo, se salió de la bodega incendiada, elevándose las llamas hasta la cubierta que se desplomó al poco rato, subiendo aquellas y estendiéndose por toda la casa, que en poco rato quedó reducida á las paredes calcinadas.

El aspecto que ofrecia la casa á las doce, era imponente, iluminando las aterradoras llamas gran parte de la población.

La guardia civil, autoridades y vecinos, hicieron cuanto les fué posible hasta poder aislar el fuego. El estado del Sr. Martinez, es algo grave y las pérdidas materiales de bastante importancia.»

En Daimiel han contratado para la corrida de feria que ha de celebrarse del 1 al 5 de Septiembre, al célebre y simpático diestro Salvador Sanchez, (Frasuelo).

Se ha presentado la filoxera causando grandes extragos en los viñedos de Valdehorras.

En el Moral de Calatrava, la langosta está destruyendo completamente aquellas viñas y huertas, hasta el punto de verse obligados los hortelanos á regresar á sus casas por no tener nada que cultivar.

De Villanueva han empezado á emigrar los jornaleros que se ven sin recursos ni trabajo, por la asolación que la langosta va dejando en los campos.

En breve se presentará al Gobierno un proyecto de ley, aumentando un millón de pesetas el crédito para la extinción de langosta.

En la próxima feria se verificará una gran corrida de Toros de las acreditadas ganaderías de Concha y Sierra, en competencia con los de don José Ginés, vecino de Santa Elena; siendo los encargados de estoquear las reses los diestros Fernando Gómez (á) EL GALLO, y Manuel Garcia (á) EL ESPARTERO, con sus correspondientes cuadrillas.

Hay probabilidades de que la Compañía de ferrocarriles de M. Z. A. establezca trenes especiales para éstos días.

La empresa de este Teatro, en su constante afán de complacer á este ilustrado público, no ha omitido sacrificio alguno con el fin de contratar para un corto número de representaciones, á la Compañía que dirige el distinguido primer actor D. Alejandro Almada, en la que figura la primera actriz Sra. doña Gabriela Romeral.

Felicitemos á dicha Empresa por la adquisición de tan buenos artistas, y no dude que con ese sistema emprendido, nuestro Coliseo figurará como uno de los primeros de la provincia.

El Director general de Agricultura, piensa girar una visita á las provincias castigadas por la langosta, á fin de cerciorarse de la verdadera importancia del mal, y estudiar sobre el terreno los medios de combatirla.

Falta hace que los extragos de la epidemia se tomen con interés; pues de lo contrario, las provincias de Ciudad-Real, Toledo, Cuenca y Albacete, se verán en la necesidad de abandonar sus hogares desde el más pudiente cosechero, hasta el más infeliz de los jornaleros.

Del periódico *La Peña*, de Martos, extractamos lo siguiente.

En la mañana del día 26 de Junio, se presentó un arriero á dar parte á aquel juzgado, de haber visto en la carretera de Alcaudete, á un guardia civil, al parecer muerto; de cuyo suceso por averiguaciones practicadas, resulta: que habiendo salido la pareja á prestar servicio, uno de ellos quedó un poco atras, mientras el otro, fué á sentarse sobre una piedra que habia cerca de la cuneta del camino, y tuvo la imprecaución de colocar la carabina entre sus piernas, de manera que la boca del cañón descansara sobre la ingle izquierda, y al quitarse el correaje y la cartera se disparó aquella de una manera casual é instantánea, produciendo la muerte al infeliz y joven guardia Diego Avellanado, hijo de un guardia municipal de Martos.

El compañero se llama Hermenegido Gallardo.

Hemos recibido el núm. 12 del tomo X de Los VINOS Y LOS ACEITES, *Revista de agricultura en general y especialmente de 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:

Vinos de pasas.—Tecnología.—Excursión vinícola á Sitjes; por D. Guillermo J. de Guillén-García.—La ley de contribución industrial y los comerciantes de vino; por D. Hipólito Avansays.—Ensayo de pulverizadores.—El mercado corchero.—Congelación de los vinos.—Alcoholes de frutas y de miel.—Bombas y demás aparatos hidráulicos aplicables en las explotaciones agrícolas (ilustrado con cuatro grabados).—Vides americanas.—La viticultura en el Uruguay.—CONSULTAS: I. Cuquillo que ataca la vid.—II. La anthracnora y el erineum; por D. J. de Hidalgo Tablada.—Miscelánea.—Correspondencia: De Buñol (Valencia), Palma de Mayorca (Baleares) y Villafranca (Navarra).—Revista de mercados nacionales y extranjeros.

VARIEDADES.

IMPROVISACIÓN.

Hermosa niña
De trenzas blondas,
Que le respondas,
Quiere el cantor,
Si venturosa
Será su suerte
O le das muerte
Por dulce amor.

Al son discorde
De flébil lira
Por tí suspira
Con loco afán;
¡Ay!... no desprecies
Su sentimiento,
Déle tu acento
La dulce paz.

Que el verde prado
Que el sol colora
Al que te adora
No hace feliz;
Sin que tus lábios
Cual grana rojos
En vez de enojos
Le den un sí.

Mira que el pecho
De este tu vate,
¡Ay!... por tí late
Lleno de amor...
Y esos trenzados
Cabellos de oro
Son el tesoro
Del corazón.

Laguna.

CHARADA.

Son verbos *segunda* y *tercia*
y la *cuarta* negativo;
En *prima* ves una letra;
y si esta *charada* aciertas,
que eres un *todo*, te *ldigo*.

F. R.

Solocion á la charada del núm. 3.

A-LA-MI-NOS.

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 00 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 19 á 20 rs.
Azafrán (lib.)	160 á 180 rs.
Lanas (arb.)	de 50 á 56 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.

VALDEPEÑAS

Tipografía de Martin 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 ferruginosos.

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

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

Dirigirse a ANDRES MOLINA, Farmacéutico, en

VILLANUEVA DE ALCARDETE

VINOS DE VALDEPEÑAS

LE 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: devolviéndolo los 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.



SE VENDE

una magnífica TARTANA, con su correspondiente aparejo.

Para más informes diríjanse á esta redacción.

CASAS

ANCHA, 47.

Extrae muelas y raigones, quita el dolor sin extraerlas, empasta las caries 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.

OJO.

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

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, cargámenes 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.

SE VENDE

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

Informes en esta redacción.

El Defensor de Valdepeñas,

Semanario vinícola, 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.