

Alfonso Carrion Vega



Manon Alvarez



Año I.

Manzanares 2 de Diciembre de 1888.

Núm. 4.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.

Tres meses. 2 Ptas.
Extranjero, unión postal.. 3 id.
Anuncios, 10: Comunicados, 7 céntimos línea, ó sea 3 y 2 céntimos por centímetro cuadrado de espacio respectivamente.
Reclamos, 25 cénts. línea.
Pago adelantado.
Número suelto, 10 cénts.: 5 á los viajeros. Paquete de 25 ejemplares, 1 peseta.

EL RELÁMPAGO

DIRECTOR:

D. ALFONSO CARRIÓN VEGA.

PUNTOS DE SUSCRICIÓN.

En la Dirección y en su Administración,
**Ferrocarril, 3,
MANZANARES**
El tiempo de suscripción se cuenta desde los días 15 y 30 más próximos del mes, y hora en que se hagan.
 Toda la correspondencia al Administrador fundador
D. José López Camuñas.

Revista semanal de Intereses materiales, Agricultura, Comercio, Vinificación, Industria,

SE PUBLICA LOS DOMINGOS.

Tribunales, Consultas, Ciencias, Administración, Literatura, Jurisprudencia y Noticias.

VINICULTURA.

Habiéndose puesto á la venta la nueva é importante CARTILLA VINÍCOLA, del Sr. D. Diego Pequeño, Ingeniero agrónomo, Catedrático y exdirector del Instituto agrícola de Alfonso XII, premiada con el primer premio en el concurso abierto por el Ministerio de Fomento, nos hemos apresurado á adquirir dicha obra, no por el lujo de tener en nuestra pobre biblioteca tan rica producción, sino por acudir de cualquier modo á recibir lecciones y aprovechar consejos de tan sabio maestro; pero henos aquí, que que llegamos leyendo á su página 67, en donde trata de los mejores recipientes para la coción de vinos, y afirma que las mejores vasijas para la cochura y conservación de los *vinos tintos*, son los *conos* de buen roble del norte, de cabida de 70 á 120 hectólitos. También dice que las tinajas que usamos en las Castillas y en la Mancha, tienen el inconveniente de su forma, fragilidad y gusto á tierra que comunican á los vinos, y que para usarlas jamás deben empegarse.

Y como nuestra creencia (tal vez equivocada) es otra, vamos á exponerla bajo el epígrafe de "vasijas más apropiado para la elaboración y conservación de vinos;" no con el fin de sostener una polémica que no pretendemos, con tan inteligente é ilustrado colega nuestro respetable amigo, sino con el fin de que el público nos juzgue á todos.

VASIJAS MÁS APROPOSITO PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

Hay quien cree que deben preferirse las vasijas de madera para la elaboración de los vinos, y desterrar para siempre las tinajas de barro cocido.

Hay quien prefiere la tinaja de barro cocido bañada interiormente con resina ó pez rubia, y detesta las cubas y pipas de madera para la elaboración de los vinos también.

Hablarle á un jerezano de la elaboración de vinos en tinajas, es incitarle á

una carcajada en menosprecio de este vulgar envase.

Decirle á un castellano de la ribera del Tajo que fabrique sus vinos en cubas ó botas, de madera, es darle pruebas de poca amistad ó de que conoce poco aquel país.

Hay quien para la conservación de sus vinos, prefiere la buena bota jerezana y la pipa de Cataluña, ó quien desecha éstas y adopta las tinajas.

Para el transporte, embarque y conducción de vinos, no falta quien condena los pellejos curtidos y bañados interiormente con pez, y prefiere las botas, pipas, toneles y bocoyes de madera.

Decir á un jerezano ó á un francés que envase y transporte sus vinos en pellejos, es recordarle los tiempos más antiguos y menos preciar sus caldos, y exponerlo á que no se los admitan en el mercado á donde acostumbra á vender.

Aconsejar á un castellano ó tabernero de Madrid que envase y lleve sus vinos en vasijas de madera, es indicarle que no conoce la corte de España y sus costumbres, ni la economía de transportes.

Los pareceres son muchos; todos creen tener razón, y ninguno le va mal con su método. ¿Quién de ellos está en lo cierto? Todos se fundan; y por esto, cada cual sigue su sistema, sin que de ello tenga que arrepentirse ni maldecir su costumbre: salvo algunas excepciones, de quien no tiene verdadero conocimiento del país á donde vive, de la clase de vino que elabora y del punto á donde debe consumirse el vino de que tratamos.

La vasija de madera es porosa, tiene traspiración y hay en ella difusión de aire, que mientras en unas comarcas favorece la fermentación de los mostos y conservación de los vinos, en otras les perjudica. Cada vez que aumenta la temperatura, hay en ellos una emisión de gas ó vapor y paso de líquido á través de las paredes de la vasija y juntura de las dueñas, mientras que cuando aquélla baja, sucede lo contrario, hay absorción de aire filtrado que se reparte por toda la masa vinosa y en la superficie, y por esto sucede muchas veces que los vinos se oxidan de abajo á arriba y por su centro

en las cubas, mientras que en tinajas con vinos trasegados, casi siempre se inicia la oxidación y pérdida del vino en la superficie de éste.

Los mostos cuando fermentan, arrojan continuamente burbujas de aire como si en el centro de cada vasija hubiera un foco de producción de este fluido; y sin embargo, nadie ha visto hacer aire, nadie sabe hacerlo ni sabe cómo se produce; si bien es cierto que todo el mundo sabe agitarlo, comprende cómo se agita, lo hace correr y mudar de un sitio á otro é imagina de qué se compone.

Los mostos en fermentación absorben el aire que se halla en sus inmediaciones, lo digieren y arrojan luego convertido en ácido carbónico, y por esto hay mostos que fermentan bien y producen buenos vinos en madera y sitios determinados.

Generalmente los mostos de alta graduación en países secos y cálidos dan buenos resultados, fermentándose en madera, porque siendo ésta más calida que el barro de la tinaja y teniendo más porosidad, absorbe el líquido mayor cantidad de aire y recibe más grande cantidad de calor también, que si se hallare colocado en vasija de barro; y como el ambiente que absorbe es sano, de un cielo despejado y atmósfera pura, la fermentación y el calor se avivan y sostienen el grado que necesitan los mostos y vinos de superior calidad; mientras que por el contrario, si se hicieren en vasijas de barro, los vinos serían dulces ó agrídulces y no quedarían bien fermentados muchas veces.

El aire y gases que corren por algunas comarcas, sanean el vino, lo envejecen y no lo oxida, y el efecto que en él produce es el desarrollo de un éter que les proporciona cierto estilo y gratitud; mientras que en otras (porque el aire y gases de que se compone, es tanto más sano ó dañoso, según el país porque atraviesa, purificándose en unos é infectándose en otros) nebulosos, húmedos, miasmáticos y frios, contribuye á la perdición y avería de los vinos. Así, en las riberas del Ebro, Tajo, Jarama, Guadiana y en

gran parte de Sierra Morena, se obtendrán mejores resultados en los vinos tintos de pasto; fermentando los mostos en tinajas y conservándolos luego bien tapados, porque la atmósfera de estos parajes nebulosos, húmedos y cenagosos perjudica en alto grado á la fermentación de los mostos y á la conservación de los vinos.

Cuando los mostos endebles se colocan en vasijas de madera para su fermentación en las comarcas y sus inmediaciones que acabamos de referir, absorben por la porosidad de la madera más aire que el necesario á su potencia sacarina; y como éste es impuro, malsano y poco favorable á la vinificación, acelera el movimiento fermentativo, lo precipita, hay gran evaporación de alcohol, y de repente muchas veces interrumpe la buena marcha del hervor, encorta la coadura dejando al vino dulce, y otras lo oxida y avinagra antes de estar el vino concluido; mientras que la tinaja, como no es porosa, no absorbe más aire ni gases atmosféricos que los que penetran por su boca si se halla descubierta ó malamente tapada, dejando de absorber cantidad alguna si se tapa herméticamente, y en este estado se puede conservar bien por mucho tiempo, diferenciándose el gusto del vino hecho y conservado en tinaja, del fabricado y tenido en madera; porque el alcohol que encierra en sí, ayudado de los ácidos, disuelve parte de la resina ó pez con que está embadurnada interiormente, y en las cubas y toneles disuelve también algunas sustancias propias de la madera, que comunican un gusto especial al vino, distinto del que le cede la pez; que aunque uno y otro en pequeña cantidad, son agradables é higiénicos, parece que el gusto más apropiado (al menos en Madrid) para los vinos de pasto y mesa, es el de la pez ó resina, y el de los vinos licorosos, rancios, generosos y de regalía, es el de la madera de roble americano.

Las vasijas de madera tienen la ventaja de no romperse con facilidad y de ser fácil su traslación de uno á otro sitio; pero la tinaja bien cocida, de buen barro y conservada con esmero, dura indefinidamente, se adquiere á más bajo precio, y no se pudre la madera, no se agría ni se oxida ni rompen los cellos ó aros como en las cubas, botas, pipas, tonele, y bocoyes, sucede.

Vamos á terminar, y ántes de hacerlo, diremos algo de las ventajas é inconvenientes que las vasijas de transporte para conducir los vinos á los puntos de su venta al por menor tienen.

Generalmente se usan con ventaja cuando el vino se transporta á largas distancias, las botas bocoyes, pipas y toneles de madera, porque resisten bien los golpes contundentes y roces de un viaje; pero no sin el inconveniente de que estos envases, tanto vacíos como llenos,

ocupan un espacio y tienen un peso desproporcionado al líquido que pueden caber, en comparación á los pellejos destinados á vino, y también evaporan y consumen mucho vino en los viajes.

El transporte de vino en pellejos es más barato, porque caben mucho líquido, ocupan poco espacio y pesan menos relativamente á la madera. Además tienen la ventaja de poder ser manejados por un hombre solo, y se adapta bien cada uno á la cantidad de vino necesario que diariamente necesita una taberna, y en el caso de no concluirlo, el vacío que queda es poco; mientras que una cuba ó bota de madera encierra vino para varios días, y el vacío que deja de uno á otro es grande y ahuecado, que perjudica bastante á la buena conservación del vino, y también á los despachos de bebidas ó tabernas, que por regla general, son locales reducidos, principalmente en Madrid y demás grandes poblaciones, donde caben 10 ó 12 pellejos con vino y 100 ó más vacíos buenamente; pero nunca 10 cubas llenas, y mucho ménos 100 vacías.

UN BURGÜES CRATERIZADO.

Tribunales.

AUDIENCIA DE MANZANARES.

Señalamiento de los Juicios orales que han de verse en el presente mes de Diciembre de 1888.

Día 3.—Juzgado de Infantes, hurto.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, Pedro Moya.

Día 4.—Juzgado de Alcázar, abuso de atribuciones.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Pallares.—Procesado, Pedro Lucendo.

Día 6.—Juzgado de Manzanares, lesiones.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Pallares.—Procesado, María Josefa García.

Día 7.—Juzgado de Valdepeñas, hurto.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Merlo.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, Dionisio Canaicho.

Día 9.—Juzgado de Valdepeñas, robo.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Merlo.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, José Quebrajano.

Día 10.—Juzgado de Alcázar, lesiones.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Peñalosa.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, Calixto Almoguera.

Día 11.—Juzgado de Infantes, atentado.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Pallares.—Procesado, Pascual y Luis Montalban.

Día 12.—Juzgado de Daniel, atentado.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Peñalosa.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, Lúcas García Consuegra.

Día 13.—Juzgado de Manzanares, infracción de ley de caza.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Merlo.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, Andrés Marín.

Día 14.—Juzgado de Manzanares, lesiones.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Pe-

ñalosa.—Procurador, Sr. Pallares.—Procesado, Cipriano Marcos.

Día 17.—Juzgado de Infantes, incendio.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, Mariano Jimenez.

Día 18.—Juzgado de Daniel, asesinato.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Peñalosa.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, Lorenzo Marquez.

Día 21.—Juzgado de Manzanares, hurto.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Merlo.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, Manuel Rodríguez.

Día 22.—Juzgado de Manzanares, robo.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Peñalosa.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, Daniel Alegria.

Día 22.—Juzgado de Manzanares, hurto.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. Peñalosa.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, León Muñoz.

Día 26.—Juzgado de Valdepeñas, robo.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Muñoz.—Procesado, María Jesús Villegas.

Día 27.—Juzgado de Manzanares, lesiones.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, Antonio Mateo Aparicio.

Día 29.—Juzgado de Alcázar, lesiones.—Ministerio público, señor Fiscal.—Abogado, Sr. García.—Procurador, Sr. Díaz.—Procesado, Francisco Calonge.

EXPEDICIÓN VENATORIA.

En el día 6 de Marzo del pasado año 1887, salimos de caza mi buen amigo D. Heliodoro Ergotista y mi humilde pero pingüedinoso persona, dirigiéndonos luego á la dehesa llamada *Siles*. Dimos en el *Coto* (que nos es redondo, aunque tiene de cabida 1.013 fanegas de marco real) varias *manos*, disparando la escopeta algunas veces, pero con tan mal acierto, que nos fué imposible cobrar pieza alguna.

—Vámonos á la fuente del Erizo para descansar y comer, dijo Heliodoro.

—Sí marchemos pronto, constesté yo; porque tengo más apetito, que un Sanculót pedagogo y peripatético escritor, que toma tinta por chocolate, y moja tiras de papel, haciéndose la ilusión que engulle luego bizcochos en solotillas, y ya debe ser cerca de mediodía; y sin más réplica, emprendimos la marcha cuesta arriba, y llegamos en 20 minutos desde las casas y sitio de *Viveros* que estábamos 1.200 segundos antes.

¡Pero qué agradable sorpresa la nuestra, al encontrarnos juntos á el perenne manantial (crizante) á nuestro amigo D. Ovidio Pihuela, natural de Villaconejos.

—Hola, bienvenidos, fertivos cazadores. Hola, bien hallado cazador licencioso sin licencia, contéstanos nosotros. ¡Cuánto nos alegramos encontrarle aquí! ¡Cuántos deseos tenía de verle á V., dijo Heliodoro.

—Más tengo yo de devorar la merienda de Ovidio, repuse al momento.

—Esto no puede ser hasta las doce en punto. Saqué del bolsillo mi reloj, y marcaba las doce precisamente. Miró el suyo D. Ovidio, y tenía las doce también.

—¡Pues, señores, á comer, gritó fuerte y alegremente D. Heliodoro. Así lo hicimos; y entre comer, beber, fumar y reír con más alguna mentirilla de cazador, se nos pasó el tiempo sin advertir cómo.

—¡Basta de broma, que la tierra se oculta al sol y la noche viene, les dije; emprendamos cada uno la marcha en dirección á nuestros respectivos domicilios, y á otro día nos tomaremos más tiempo y más merienda; y para entonces, queda V. convidado, don Ovidio; por consiguiente, debe V. señalar día y hora,

El Relámpago.

y darnos cita para este mismo sitio y en este mismo instante.

Miramos nuestros relojes, que eran muy seguros é invariables en cuanto á su marcha emprendida, y ya no marcaban á un tiempo lo mismo el uno que el otro, puesto que el suyo adelantaba 8 minutos y 20 segundos, en cada veinte horas, y el mio se retrasaba 5 minutos 30 segundos en el propio tiempo, con respecto á la verdadera hora que debe señalar el meridiano de Madrid.

—Acepto, dijo enseguida nuestro amigo, y aquí les espero á ustedes, en el momento que nuestros relojes marquen las doce al mismo instante, sin que dejemos de darle á su tiempo cuerda, ni le toquemos para que no alteren su marcha regulada.

—Pero, Sr. Ovidio, y eso cuándo ha de suceder?

—¿Qué, no saben ustedes ajustarlo? Pues márchense á Manzanares y que los maestros de *primera* y *segunda* enseñanza, se lo digan. Bien pudiera usted, mientras murmura (crítica de perro chico) enseñarse y enseñarnos á contar.

—El partió enseguida para la provincia de Madrid, á la que pertenece su pueblo, y nosotros nos vinimos á ésta algo pensativos y sin caza, y aquí nos tiene V. aguardando la hora y minuto fijo, día, mes y año, sin saber si se ha pasado ya.

UN QUIDAN,

Consultas.

La Carolina.

Por mi carta del 27 próximo pasado, que V. habrá recibido, contesto extensamente á la suya del 24, dando cuantas explicaciones me pille, debiendo tener V. por cierto y seguro cuanto le decimos; pero por si hubiere estravio en Correos, le advierto lo que queda dicho, y que en tal caso, puede V. preguntarnos cuantas veces quiera, sin ser tan lacónico y comedido como en su grata referida.

Benexama.

Enterados de lo que nos dice sobre el *El Bardo*. Lo primero que debe V. hacer, es mandar unos ejemplares, y después de vistos y leídos, entraremos en proposiciones; ó por lo menos, podremos hacer la *bibliografía* con conocimiento de causa.

Fresno el viejo.

Primero debe V. decirme si el vino que tiene V. dulce y que le ha mezclado al 10 por 100, que en la suya de 20 del pasado Noviembre me manifiesta.

Si el vino que tiene V. dulce y no puede hacer que se le vuelva seco, y de ahí sus temores de que se pierda, es de la cosecha de este año, consiste en que el mosto tenía pocos ácidos y demasiado dulce, para la baja temperatura de esa comarca, y por esta razón no ha fermentado bastante, y como tiene ese vino todavía mucha azúcar disuelta sin convertir en alcohol; de ahí el dulce empalagoso que dice tiene el vino, que efectivamente puede avinagrarse en la primavera, y por hoy constituye un defecto de fabricación que le ha de perjudicar mucho en su venta.

Si V. durante la vendimia hubiera obrado con arreglo á lo que explican las páginas 185 y 287 de *El Diamante del vinicultor*, tercera edición, se habría evitado muchos gastos y disgustos; porque el vino ya dulce y sin fermentar y en la fría estación en que nos encontramos, aunque puede corregirse, no es de tan fácil arreglo como V. cree.

Para ello recurrirá á los medios explicados en las páginas 251 252 y 253, del dicho *Diamante*, pidiendo á la Droguería Chavarri, 87: Madrid lo que necete.

Baleares: Ibiza.

El 29 del pasado Noviembre, salió por correo y

certificado para V. el ejemplar de *El Diamante* que desea, y en él están resueltas todas las dudas que V. tiene, y estensamente explicadas las industrias de que V. se va á ocupar.

Pero le advierto, que con las 13 pesetas que en sellos me ha remitido, no ha hecho más que pagar *El Diamante*, y que sigue V. debiendo la suscripción á EL RELÁMPAGO.

Madrid.

D. L. C. S.—Mande á lo menos un ejemplar para examinarlo y después le haremos la bibliografía que se merezca.

Huelvas.

Primeramente, debemos decirle que las noticias comerciales referentes á esta plaza, que el periódico *El Comercio Universal unido*, de que soy representante, da en su número del 6 de Octubre, son tomados de datos que le remití en Setiembre, y por tal motivo, las he mandado rectificar, y ya están modificadas; como puede V. ver en la sección de ofertas y demandas del número fecha 22 del pasado Noviembre.

Para saber los precios recientes y verdaderos, vea V. EL RELÁMPAGO del día 18, en su sección de "Revista de mercados."

Madrid.

D. J. A.—Por falta de espacio no insertamos en este número su buen artículo: lo haremos en el periódico del domingo que viene: el de ahora y el otro que remitirá. Gracias por su atención.

Céuta.

El artículo de V. se publicará en el número venidero; pues hasta que a grandemos el tamaño del periódico, no podemos dar cabida á tanto original como tenemos en cartera.

Chispazos.

Al hacer la revista del Juicio oral, sobre homicidio, en esta Audiencia los días 21 y 22 del pasado Noviembre, no pudimos hacerla tan extensa y detallada como quisiéramos, pero no se escapará al ilustradísimo criterio de los que nos leen, que los apuntes tomados al oído, aquí como en las Cortes, á pesar de tener allí los periodistas tribuna preferente y elevada que domina bien á la presidencia y señores diputados, las reseñas son incompletas y deficientes, comparadas con el *Diario de Sesiones*; y por lo mismo, si al hacer nuestro relato hubiéramos dicho algo de más, algo de menos ó interpretando las frases de manera que no cuadre bien alguna persona, desde luego ténganse por no dichas y retiradas, porque nuestro desseo es ser fieles cronistas y nada más.

UN TIMO EN MANZANARES.

El jueves 29 del pasado Noviembre, llegaron á ésta dos viajeros procedentes de Andalucía, se hospedaron en una casa próxima á la Administración de este periódico. Después fueron á la ciudad, y parece que se entendieron con un maestro carpintero, ofreciéndole grandes y legales ganancias. Después de dejarle una cartera, le pidieron dinero para el viaje, y se descubrió el pastel.

Fué preso Mariano Prades Rayo, excelente calígrafo: en la maleta del compañero se han encontrado el Código y ley de enjuiciamiento criminales

El Juzgado, con el celo que acostumbra, no levanta mano del asunto.

Muchas casas de banca han suprimido el *descuento de letras*, mientras no determinen el medio de in-

pelir de común acuerdo, las estafas á que venían expuestas, con motivo de las *suspensiones de pago*.

Hacen bien, pues obrando así, garantizan sus intereses.

EN FERROCARRILES.

El viernes por la tarde pasó por ésta, el Inspector de Contabilidad Sr. Velasco, sano y bueno, con dirección á Ciudad Real, prestándonos un servicio, que le agradecemos mucho.

No hemos recibido en esta semana, nuestro querido y valiente colega *El Noventa y Tres*, ni los demás periódicos de la Capital y Madrid, con los que tenemos establecido el cambio: excepción hecha del consecuente y atento *Diario de Ciudad Real*.

Ignoramos la causa, pero creemos no será de sus Administraciones.

A la hora de entrar este número en prensa, ha dado á luz la señora de nuestro impresor, un robusto niño. La deseamos feliz sobreparte, y le prestaremos cuantos auxilios necesite; siquiera sea por tratarse de personas forasteras, recién llegadas á esta caritativa y atenta ciudad.

Expectáculos.

El Domingo se representó el drama *La Aldea de San Lorenzo*.

Como penultima función, se anunció y puso en escena la comedia *nueva*, original del exdiputado y publicista D. José R. Sepúlveda, titulada *Nobleza y desinterés*, en la noche del Jueves 29.

Tratándose de un *estreno*, fuerza es dedicarle cuatro palabras.

Creemos que el autor no haya pretendido colocarse al lado del ático Bretón, ni del insigne Ayala, así que su obra con un argumento sencillísimo, es más bien manso arroyuelo que se desliza suavemente por blando cauce, que impetuoso torrente que se abre camino entre obstáculos de todo género.

Un matrimonio regularmente acomodado en Valencia, tiene una hija jóven, bella y de hermoso corazón, enamorada de un huérfano, protegido del padre y que dejó la carrera militar, dedicándose la de las letras.

La madre que se apercibe del mucho amor, aún no declarado, de los jóvenes y que solo quiere para su hija un hombre del gran mundo y con título, desahucia al escritor y lo arroja de la casa, sin que el padre que ve con gusto aquellos amores, se oponga á tal medida.

El jóven Fernando, recoge un documento que obaaba en poder de un notario por disposición de su padre y marcha á Madrid, donde conquista nombre literario, y las riquezas y título nobiliario que encerraba el documento, mientras el padre de Isabel, don Luis, es víctima de una quiebra.

Fernando vuelve, ofrece su capital al padre, entrega su mano á la hija, y la madre se convence de que es un buen muchacho Fernando. El argumento ya tratado muchas veces, prueba que las virtudes son preferibles á las riquezas.

La obra tiene defectos; algunas situaciones no están bien preparadas, y hay escenas monótonas y áridas, pero en cambio el tipo de Isabel está bien dibujado y sostenido: la versificación es fácil y correcta, abundando pensamientos morales y excelente filosofía práctica; la carta de Lola á Isabel, es de inmejorable efecto y está bien pensada.

El desempeño acusó falta de ensayo; D. Luis dió tropezones de los que producen caídas: solo Amparito conocía bien su papel y demostró con su naturalidad, que reúne condiciones para brillar en la escena. El autor fué calurosamente aplaudido.

Nota. En Valencia, se comió sin guantes, D. Luis.

Manzanares.—Imp. de J. Torrenova,
Calle de Toledo, 17.

EL DIAMANTE.

Interesante tratado provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas.

POR

DON JOSÉ LÓPEZ CAMUÑAS.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.^a mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores agrimensores, conserjes de casinos, consumistas; fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer, curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etc., etc.

El autor remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 13'50 en sellos, y el "Norte enológico," que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, 3, Manzanares.

NOTA.—Los que adquieran estas obras que sean suscritores á EL RELÁMPAGO, tienen derecho á la consulta *gratis* y que se les aclaren, mientras lo sean, los puntos dudosos por medio de este periódico; pues el que compra un libro y no lo entiende en todo ó parte y su autor no le dá explicaciones como general sucede; de nada le sirve.

LA ESPERANZA.

Comercio de ultramarinos.
Jabones, especiería y aceitunas sevillanas.

Luis González Calero.
Carcel, 17, Manzanares.

LA ESTRELLA.

GRAN FÁBRICA DE JABONES.

De todas clases, á precios muy baratos y á 30 días plazo, con buenas referencias.

Calle Empedrada núm. 6. Dirigirse á

JESÚS LÓPEZ CAMUÑAS.
Manzanares.

IMPRENTA

DE

J. TORRENOVA

Toledo, 17, Manzanares

Servicio permanente. De ocho de la noche á seis de la mañana, esquelas de funeral, carteles de teatro, para toros, tarjetas de visita, etc. De ocho de la mañana á siete de la tarde, trabajos ordinarios de tipografía, como periódicos, libros, folletos, hojas sueltas, etc., etc.

JUAN ARIAS MAESTRO TONELERO.

Manzanares.

MANUEL SÁNCHEZ ARANDA.

Giros, Cobros y Comisiones.

Depósito y bodegas al por mayor con vinos, aguardientes, queso, azafrán y demás productos del país. Exportación á todas partes.

Ancha, 9, Manzanares.

MIGUEL MAZARRO

AJUSTADOR Y MONTADOR DE MÁQUINAS Y BOMBAS.

Se hacen composturas de todas clases y se fabrican motores hidráulicos por un nuevo sistema, para molinos harineros y otras industrias.

Calle de Mateos, núm. 13,
Manzanares.

LA ESPERANZA.

FÁBRICA DE JABONES

de todas clases, á precios baratos.

DE

JUAN LÓPEZ CAMUÑAS

Calle del Cristo, 1, Valdepeñas.

EL MUNDO ELEGANTE.

Joyería, Platería, Relojería, Plata Meneses, Plata Christoffe, Petacas y Carteras de pieles finas, Pipas y otros artículos análogos, Librería y centro de suscripciones: armas de fuego.

Se hacen composturas en joyería, platería y relojería, y se compra y cambia oro, plata, aljofar y pedrería.

ANGEL GONZÁLEZ CALERO.
Empedrada, 7, Manzanares.

SASTRERÍA

DE

VICENTE FERRÓN Y CAMPOS

En este moderno y acreditado establecimiento, se hacen y confeccionan trajes de paisano, militares, eclesiásticos y para curiales, á gusto del parroquiano y á precios muy económicos.

Calle Ancha, núm. 3,
Manzanares.

ELÍAS MARTÍN DE LEÓN.

Comercio de ultramarinos, cordelería de cáñamo hilado, comisiones en frutos del país, comestibles y ferretería, que recibirá muy en breve incluso herramientas para carpintero.

ARELLANO, 2, MANZANARES.