



*Relámpago*

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 repectivamente.  
Reclamos, 25 cénts. línea.  
Número suelto, 10 cénts.: 5 á los viajeros. F aquete de 25 ejemplares 1 pta. Número atrasado 25 cénts.

Pago adelantado.

# EL RELÁMPAGO

DIRECTOR:

D. ALFONSO CARRIÓN VEGA.

PUNTOS DE SUSCRICIÓN.

En la Dirección de este periódico y en su Administración,

Ferrocarril, 3,

MANZANARES

El tiempo de suscripción es cuenta desde los días 15 y 30 más próximos del mes, y hora en que se hagan.

Toda la correspondencia al Administrador y 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.

## TRASIEGOS AL VINO.

### II.

La mutación, es trasladar el líquido de una á otra vasija ó mudarle de uno á otro sitio por conveniencia del licor, del local, ó del dueño del mismo.

El deslío es el trasiego extraordinario que se hace á las bebidas sin madre, que aclaradas artificialmente ó por el tiempo y reposo, han depositado en el fondo de los envases un sedimento ó lia compuesto de impurezas, cuerpos extraños, materias clarificantes, y componentes del vino, descompuestas é inertes y disipadas, por haber concluido sus funciones ó porque sin concluirse se desprenden del líquido principal, empujadas por una materia clarificadora, por su propio peso, ó porque perdiendo el líquido referido su homogeneidad y la atracción molecular, las arroja de su seno.

Para hacer el trasiego, teniendo muy presente lo que dijimos al hablar de los rellenos, (1) y conociendo bien el líquido, su graduación, cualidades y circunstancias que concurren sobre los que se vá á operar, debe principiarse por fregar bien la vasija á donde vaya á depositarse nuevamente el vino, azufrándola en seguida por medio de pajuelas ó mechas azufradas que dentro de la misma se quemarán, estando tapada la tinaja, bota ó pipa, para conservar en ella todo el tiempo mayor posible, el humo ó gas sulfuroso que resulta de la combustión de azufre. Este gas purifica el ambiente de las vasijas, desaloja el oxígeno contenido en ellas, las desinfecta, refresca y es un antifermentativo, y por esto conviene que se tapen con un lienzo claro ó arpillara que contenga el humo, pero que deje pasar al través de éste y del filtro ó tapa que forma el lienzo dicho, el vino, para que al propio tiempo se filtre y sature con y de los gases del azufre. Hecho esto, se rocían las paredes interiores de la vasija azufrada, con buen espíritu de vino, porque este líquido es anti-pútrido, fortificante, antifermentescible, clarificante y algo aromático, que favorece y afina los vinos todos.

Es costumbre también, después de limpiar la vasija y ántes de azufrarla, poner en su fondo un poco de vino, para que durante la combustión de la pajuela se sature bien de gases sulfurosos, evite

(1) Véase el número 1.º de este periódico.

un incendio ó explosión que la llama y gases del azufre pudiera producir, y sirva de levadura ó base á todo el vino ó cerveza que en ella se coloque; porque algunas veces el operario distraídamente cambia la operación, echa ó rocía ántes el espíritu de vino, éste se incendia é inflama al tiempo de azufrar, y de aquí la explosión y las desgracias.

Hecho el trasiego, deben continuar los rellenos parciales mensualmente, á fin de que siempre estén las vasijas completamente llenas, porque de lo contrario, suelen sobrevenir vicios y oxidaciones en los vinos, causados por el aire y gases contenidos en el vacío, que les perjudica tanto y más que la luz natural del sol.

Para con buen éxito llevar á cabo el trasiego, se necesita tener conocimiento completo de la operación que se vá á practicar, porque durante la mutación del vino y ántes de ella, se deben hacer las mezclas, tipos y correcciones que no se practicaron ó concluyeron en el primer relleno general de vasijas.

Los trasiegos deben hacerse con poca ó ninguna luz natural, sin que haya mucho traqueo, venteo, ni oxidación ni evaporación de alcohol; porque el aire lo roza, desbrea é introduce cuerpos microscópicos en él, y descompone los elementos vinificatrices que lo conservan bien. Al efecto, se usan bombas y fuelles de trasiego, con mangas de lona, goma ó caoutchouc y cañerías de hoja de lata, madera, etc., según el gusto y facultades de cada bodeguero.

Los trasiegos, alcoholizaciones, aclaros y azufraje de los vinos en buen estado, deben hacerse en las épocas que los líquidos fermentados, como el vino se hallan dormidos, que son á saber: desde el 15 de Diciembre hasta el 15 de Marzo, y desde el 15 de Junio hasta el 1.º de Agosto.

La operación de trasegar se hace con el objeto de librar al líquido de partículas, átomos, cuerpos extraños, impurezas ó madres viciadas; que más tarde suelen provocar una pequeña, pero sensible fermentación acética, pútrida, etc., y de aquí la alteración inmediata del vino, operación que deberá practicarse en los vinos el primer año dos veces, una ántes del mes de Marzo y otra en el mes de Junio, dentro de los periodos en que los vinos están dormidos, cuyas operaciones afinan los vinos todos, adelantan su vejez, los hacen más potables, suaves y aromáticos y contribuyen á su buena conservación. Pero pasado el primer año en que el vino se fabricó, con un solo

trasiego les basta, y más tarde un trasiego y alimento por cada dos años, hasta conseguir dejarle completamente claro, fino y sin peso, cerrando después herméticamente las vasijas para que se conserve inalterable; únicamente lo que hacerse debe es rellenar con vinos de igual ó mejor clase para atender á las mermas naturales y encabezado del vino, y así se conserva indefinidamente.

Sin embargo, á veces se tienen los vinos sobre su madre ó casca, largo tiempo sin trasegar, los tintos, porque las cascas sostienen la aspereza y le prestan tanino, robustecen el color y le hacen más firme y brillante por los ácidos que le ceden; y desde el momento que son trasegados, principia á debilitarse su color natural, y á ponerse más suave y sedoso ó aterciopelado al paladar el vino.

En los países donde se admite el yeso sin tasa en los vinos, y cuando estos son fuertes y buenos y se les dá salida en el mismo año que se fabricaron, hay quien no los trasiega ni una sola vez, valiéndose del yeso en polvo, que echa en abundancia rociado en el mes de Febrero, con lo que consigue una capa ó tabique que separa la casca del vino, aislando así el líquido de la madre, cuya práctica es económica y buena para conservar; pero mala para una venta y nociva para la salud.

Concluiremos diciendo nuevamente, que la ocasión de trasegar los vinos es buena, para, por medio de las mezclas, perfumes, y reforzado con espíritu y encabezado con vinos superiores ó soleras, ultimar las clases, tipos y colores; sin olvidar jamás el aseo y azufrado de vasijas, y que la luz, el aire y el calor son perjudiciales á los vinos en general.

Concluida la operación del trasiego general ordinario, quedan, como es consiguiente, gran cantidad de madres, cascas, turbios y lias que, dilatándolas con agua, se destinan en su mayor parte á extraerles el alcohol y á la fabricación de aguardientes, otras á la preparación de color para los vinos, y otras á la fabricación de rasuras y tártaro para la tintorería y para la fabricación del crémor. Es decir, cuando los vinos tienen madre-casca, ésta se emplea en la fabricación de aguardiente, ya añadiéndole agua ó vino y echándolo todo revuelto en el alambique, ó ya añadiéndoles gran cantidad de agua, prensándolas después, y con el jugo resultante fabricar alcohol, ó poniéndoles poca agua, prensándolas en seguida y su jugo recogerlo en una vasija, reforzándolo con alcohol,

aclarándolo inmediatamente y conservarlo como vino ordinario. Pero con las cascás de lo tinto buenas y sanas, se prepara el color artificial de los vinos con sustancias é ingredientes propios, naturales é higiénicos y legales de la manera que más adelante diremos. Otras se destinan á la fabricación del vinagre; pero las heces ó lías de los vinos fabricados sin madre ó de los que hayan sido trasegados anteriormente y privados de la casca, se aprovechan para extraerles las rasuras y el tártaro en bruto, poniéndolas en saquitos de lona, aprensándolas en seguida para sacarles el jugo ó vino interior que tienen y con éste fabricar aguardiente. Esprimida la lía ó hez del vino fuertemente, fórmase con ella una pasta sólida, que secada luego al sol, se vende en el comercio como rasuras cremorizadas para la tintorería; pero si se lavan y purifican de la manera que requieren y que en otro lugar diremos, de ellas se obtiene el tártaro, el crémor purgante y el ácido tartárico.

C.

## LISTA GENERAL

definitiva de los Jurados que corresponden á esta Audiencia de Manzanares, por partidos judiciales.

PARTIDO JUDICIAL DE VALDEPEÑAS.

### CAPACIDADES.

D. Braulio Ruiz Muñoz.  
 " Ciriaco Palacios Tomás.  
 " Federico Belmonte Córdoba.  
 " Francisco Bermejo Córdoba.  
 " Andrés Garcia Pérez.  
 " Antonio Caminero Palacios.  
 " Gonzalo Morales del Campo.  
 " Francisco Recuerdo García.  
 " Luis Merlo y Merlo.  
 " Vicente Rubio León.  
 " Cándido Muñoz García.  
 " Antonio Merlo Cejudo.  
 " Lucio Merlo y Pozo.  
 " Simón González Cuenca.  
 " Vicente Patón Muñoz.  
 " Francisco Romero Capilla.  
 " José Núñez Muñoz.  
 " Luis Cejudo Peralta.  
 " Estéban Rodero Fresno.  
 " Francisco Núñez Muñoz.  
 " Vicente Caminero Porras.  
 " Venancio Morales Sánchez.  
 " Benigno Cejudo Peralta.  
 " Miguel Caravantes Tello.  
 " Ramón Martín Peñasco.  
 " Juan Martín Peñasco.  
 " Manuel Prieto de la Torre.  
 " José Prieto de la Torre.  
 " José Caminero Tello.  
 " Gregorio Pérez García.  
 " Juan B. Molina González.  
 " Eugenio Tello Cejudo.  
 " Estandisla Izarra Salazar.  
 " Demetrio Merlo Pozo.  
 " José Merlo Saavedra.  
 " Manuel Solance Recuerdo.  
 " Pedro Fernández García.  
 " Antonio Rubio León.  
 " Francisco Barba Laguna.  
 " Eugenio Lérica Chicharro.  
 " Manuel Ruiz Antonaya.  
 " Francisco Morales Ruiz.  
 " Pedro García Rojo.  
 " Santiago Ruiz García.  
 " Antonio Crespo Montalvo.

" Celestino Palacios Tomás.  
 " Canuto Abad Serrano.  
 " Vicente Madrid García.  
 " Diego Enrique de Salamanca.  
 " Joaquín Romero López.  
 " Ignacio Caravantes Tello.  
 " Miguel Caravantes Cejudo.  
 " Alfonso Caro Patón.  
 " Tomás Caro Patón.  
 " Angel Revilla Montalvo.  
 " Antonio Rodero Sánchez.  
 " Enrique Córdoba Caminero.  
 " Clemencio Donat e Simancas.  
 " Juan José P. María Caminero.  
 " Celestino Guerrero García.  
 " Gerónimo Lérica Delgado.

### CASTELLAR DE SANTIAGO.

D. Juan A. Cifuentes Sánchez.  
 " Francisco Molina Orden.  
 " Juan Rodero Toledo.

### VISO DEL MARQUÉS.

D. Felipe Hernáez Vitoria.  
 " Pedro Morales del Campo.  
 " Pio Barcina Cruz.  
 " Sacramento del Olmo.  
 " Manuel del Valle Gutiérrez.

### SANTA CRUZ DE MUDELA.

D. Benito Laguna.  
 " Santiago Muela.  
 " Baldomero Peñuelas.

### MORAL DE CALATRAVA.

D. José Patricio Clemente.  
 " Antonio Cañadas Caballero.  
 " Julian Cañadas.  
 " Juan Ramón García.  
 " Roque Serrano Olivares.  
 " Lorenzo Trujillo Pérez.  
 " Manuel Clemente Villalta.  
 " Antonio Soriano Pastor.  
 " Federico Almagro Rivas.

TOTAL 324.

## CONSULTAS.

### Huevar.

A su pregunta de si podrá V. hacer alcohol de vinagre, decimos que no, porque en los vinos agrios y vinagres, el ácido acético que es lo que constituye el vinagre propiamente dicho, es el alcohol oxidado y acetificado y una vez así, no se puede neutralizar el agrio y hacer que vuelva á ser alcohol; por lo tanto, para fabricar aguardiente y alcohol, puede V. aceptar todas las materias fermentadas y todos los líquidos espirituosos sean como fueren, porque todos darán alcohol en más ó en menos cantidad y de peor ó mejor clase; pero los que estén avinagrados, no debe recibirlos, y mucho menos los que sean vinagre en su totalidad, porque estos no darán alcohol ni bueno ni malo, y aguardiente en cortísima cantidad, si dan alguno.

Para corregir el vino procedente de orujo, que dice tiene turbio y avinagrado, debe V. proceder con arreglo á lo que explican las páginas 249 y 250 del *Diamante del vinicultor*, última edición que V. tiene.

Para sacar alcohol como V. quiere, de las lías y heces del vino después de secas, tiene V. que removerlas ántes y con agua diluirlas, dilatarlas, ó por lo menos que se ablanden bien; y así y todo, le darán muy poco alcohol; lo que tiene á V. más cuenta, si la lía ó heces son de vino hecho sin casca ó brisa, ó siéndolo, se obtuvieron las heces después de trasegado el vino, es destinarlas á la fabricación de crémor, que es el verdadero destino que debe dársele á las heces y lías secas.

### Alcázar.

Enterado de su carta y de la de los compañeros de V., ya hablaremos cuando venga por esta.

### Almendros.

A su grata del 20, podemos aconsejarle para lo que V. desea, que se dirija á una de las fábricas que en Valdepeñas ó en Ciudad Real tienen los señores Camuñas.

### Carcagente.

Nuestros envíos son con pagos al contado, y tan pronto como recibimos el importe, damos orden para que si falta alguna se remitan por correo y certificado para que con seguridad lleguen á su mano; tantos ejemplares del *Diamante del vinicultor*, 3.ª edición, como merezca la cantidad por V. remitida.

### Terro de Perogil.

Los instrumentos que V. desea para medir las tinajas y pipas, pueden hacérselos aquí, siendo la vara de nogal y caoba, y el compás de hierro y madera.

## CHISPAZOS.

### Ferrocarril de Manzanares á Utiel.

"Se encuentran tan adelantados los preparativos para la construcción del ferrocarril de Manzanares á Utiel, que hoy asciende á 2.950 el número de acciones suscritas, calculándose que dentro de poco llegarán estas á 3.800.

En breve se contratarán las condiciones de la construcción, y en la primera semana de Marzo se hará el reconocimiento del trazado.—*Crónica de vinos y cereales.*

"Publicada la real orden llamando al servicio activo del Ejército 49.000 hombres, se dispone en el art. 3.º de la misma que el día 1.º de Abril se concentren en la capital de la zona respectiva todos los mozos sorteados en ella, á quienes por razón del número corresponda ingresar en aquel servicio: los que no lo verifiquen en dicha fecha ó dentro del tercer día, serán declarados desertores.—*Diario de Ciudad Real.*

Ha sido trasladado con ascenso al Juzgado de Alcalá de Henares, nuestro queridísimo amigo y suscriptor D. José M.ª Espuñes, que tan acertadamente desempeñó el Juzgado de Instrucción de esta ciudad. Le felicitamos y nos felicitamos también nosotros por su ascenso, aunque con el pesar de que nos deja.

Ha sido nombrado Juez de instrucción de este partido, D. Rafael del Riego y Macía, que lo era de Arévalo.

### A EL NOVENTA Y TRES, DE CIUDAD REAL.

A pesar de no haber recibido directamente el número último de nuestro estimado colega, lo hemos leído, siguiendo nuestra costumbre, encontrándonos agradablemente sorprendidos al vernos honrados en su bien escrita *mesa revuelta*, casi toda dedicada á ocuparse de EL RELÁMPAGO. Nuestra publicación no es de polémica, porque otra es su misión, ni CRÁTER tiene pretensiones ni aspiración de ningún género, ni mucho menos quiere echarla de Dómine; pero estamos obligados á dedicarle algunas líneas para que no tome el silencio como desaire.

Nuestro artículo sobre EL SINDICATO DE LA PRENSA, no vá dirigido á nadie en particular, y lealmente nadie debe darse per aludido, y por más que conozcamos sabe leer entre líneas el autor de la *mesa revuelta*, esta facultad llevada al exceso, puede

hacer caer en el error, y por ello juzgamos muy en su lugar la salvedad bajo la que se ampara.

En cuanto á lo que se ha dicho sobre *El progreso de la tisis*, no fueron más que apuntes de un profano, respecto á un mal que, por desgracia, nos ha tocado muy de cerca; fué, si así puede decirse, un desahogo de nuestro gran pesar, deseosos de que personas competentes, traten la cuestión como merece, dándole toda la importancia que en sí tiene.

\* \* \*

Por si á nosotros se refiere, respecto á haber calificado de *tentativa preliminar de un bonito y razonado discurso*, lo que D. T. M. dijo en la reunión celebrada en la Casa Ayuntamiento de esta ciudad, con motivo de tratarse de el ferrocarril proyectado hasta á Utiel, no lo vemos tan fuera de propósito, como supone el articulista. ¿Qué inconveniente hay en que palabras bien dichas y elocuentes, no puedan calificarse de discurso en su verdadera acepción, y si solo de tentativa? Nos parece, querido compañero, que esta manera de decir está al alcance de cualquiera, y más al alcance, que el párrafo en que habla de *elucubraciones fantásticas*; porque esto si que no lo entienden todos, y ménos mezclar al *sindicato* con la *tentativa de un discurso*.

Con sentimiento hemos sabido abandona esta provincia, el Abogado del Estado, de la Audiencia de Ciudad Real, D. Eloy Sánchez Gijón, pasando á la de Badajóz, pero tenemos que darle la enhorabuena, por haber conseguido lo que ya tenía hace días solicitado.

Hemos leído algunas contestaciones que han mediado entre nuestros estimados colegas *El Noventa y Tres* y *La Reforma*, y francamente, nos entristecen estas diferencias entre compañeros; pero vemos á *La Reforma* en camino de dar explicación cumplida, y á *El Noventa y Tres*, erigido hoy en autoridad como miembro que es del Sindicato de la prensa, dispuesto á ser generoso, cuya conducta aplaudimos sin reserva.

El corresponsal de *El Noventa y Tres*, que hay en esta ciudad, tiene razón al asegurar que EL RELÁMPAGO, está en condiciones para decir lo que haya referente al acuerdo tomado por la junta del Teatro, dándole para los bailes de máscaras en este Carnaval, suponiendo ha obrado esta junta caprichosa y libérrimamente. Caprichosamente, no; caro colega: con libertad absoluta, sí; porque tiene facultades que no le limita reglamento alguno; obra con entera independencia del municipio, y en ella el Alcalde, como presidente, no tiene más intervención que la que tienen los demás individuos que la componen. No estrañamos las dudas que se le han venido ocurriendo al corresponsal, al insistir tanto sobre este tema; porque antigua ya en esta localidad la junta, sus atribuciones y su modo de funcionar, son ignoradas casi por todos.

Sería largo hacer la historia de este asunto, y por lo mismo le terminamos aquí.

No hemos recibido ningún periódico de la liga de la prensa de esta provincia, á escepción del *Diario de Ciudad Real* y *El Labriego*, y estos con irregularidad.

### CAMPOS Y MERCADOS DE ESTA CIUDAD.

Tras larga sequía, claro sol por las tardes y fuertes hielos de noche, que ponían el terreno laborable áspero y seco, y los sembrados de trigo místicas y poco afirmados, ha sobrevenido desde el día 25 una abundante lluvia muy beneficiosa para los campos y plantas, que las ha puesto de un verde hermoso, y los prados ó pastos para el ganado, no dejan nada que desear, presentando hoy un aspecto que augura buenas cosechas y reses bien cebadas, con abundante y buena carne.

Nos hallamos en el último tercio de la campaña de podar y arar viñas de primera labor, que á la fecha presentan un aspecto inmejorable, con abundantes, grandes y sanos sarmientos. La cosecha de azafrán, se cree será buena, por la muestra de esparto y cebolla que se observa, y porque las aguas de últimos de Febrero y primeros de Marzo, favorecen mucho aquí á los azafrañales.

En el mercado de frutos de este país, no hay gran movimiento, y si mucho deseo de vender granos, vinos y aceites, é igualmente harinas.

En los vinos, se dará muy pronto principio al trasiego ordinario.

Con tales circunstancias, los precios más corrientes son:

- Candeal, 10 pesetas fanegas de 55 litros.
- Gejar, 9,50 id., id. id.
- Centeno, 5,50 id. id. id.
- Cebada, 4 id. id. id.
- Avena, 3. id. id. id.
- Anis, 17 id. id. id.
- Vino tinto, 3 1/2 pesetas arroba de 16 litros.
- Idem blanco, 2 1/2 id. id. id.
- Aguardiente de 27 grados y anisado, 15 pesetas, derecho pagado.
- Alcohol de vino, con 38 grados, 22 id., derecho pagado.
- Azafrán, 140 pesetas el kilogramo.
- Aceite, 7'00 id., los 11 1/2 kilogramos.
- Queso, 25 id., arroba.
- Patatas, 1 id., id.

### Espectáculos.

*La guerra de la Independencia*, función representada el Domingo 24 en este coliseo, fué una continua ovación para los artistas encargados de su desempeño.

La obra á que nos referimos, más que drama, es una loa, en la que en valientes y armoniosos versos se desarrolla la acción de un episodio de la gran epopeya que realizaron nuestros abuelos, librando á Europa del cesarismo de Napoleón, y abatiendo el desmesurado orgullo del vencedor de Marengo, Je-

na y Austerlitz, que, soñando con el dominio de Europa, se vió reducido al de la pequeña isla de Elba primero, y más tarde á acabar su vida desterrado y solo en la de Santa Elena.

Los espectadores acogieron con aplauso los pensamientos patrióticos en que abunda la obra; pero cuando el entusiasmo del público rayó en lo indescriptible, fué en la situación final, en que Mina, vencedor de los franceses, aparece en la escena con la espada desnuda en la diestra, y en la izquierda la bandera roja y gualda: los prolongados aplausos del público interrumpieron la representación, la cual se dió por terminada con un "viva España!" que, avanzando al proscenio, dió D. José Sepúlveda, encargado del papel de Mina.

Para las ocho y media de la noche del mismo día 24 estaba anunciada la segunda representación de *Lo sublime en lo vulgar*, drama en tres actos y en verso, original del Excmo. Sr. D. José Echegaray.

¡Lástima que el retraimiento del público nos haya privado de ver nuevamente la última producción del insigne dramaturgo!

Con motivo de los bailes de carnaval, quedan interrumpidas las representaciones que en nuestro coliseo se proponía dar la familia Sepúlveda. Esperamos que, pasados éstos, el público con su asistencia premiará los esfuerzos que por dar gusto hacen tan apreciables artistas.

RINES.

### CHARADAS

EN PROSA, QUE DESCIFRADAS RESULTAN EN VERSO.

Ayer tarde *primera segunda* un *primera tercera*, y le di un *todo* un *segunda tercera*, cuyo *segunda primera* justifico, no dando al *tercera segunda primera* un poco

Una *primera* se *primera segunda* un *tercera*, y á otra *primera* le dice: *segunda tercera*, y *primera segunda tercera* un *todo*, si *primera Rosa* no *tercera segunda*.

Manzanares.—Imp. de J. Torrenova, Calle de Toledo, 19.

## AUDIENCIA DE MANZANARES

Señalamiento de Juicios orales para el mes de Marzo de 1889, en que tendrán lugar sus vistas causas.

DÍAS.	JUZGADOS	DELITOS.	M.º PÚBL.	ABOGADOS.	PROCURES.	TRIB.	PROCESADOS.
1	Infantes.	Lesiones.	Sres.	Sr. P. y G.	Sr. D. y M.	No hay señalada causa para el jurado este mes.	Josefa Ruiz y otros.
4	Manzanares.	Id.	Fis. y	" Peñalosa.	" Muñoz.		Pedro Sánchez Rey,
5	Id.	Hurto.	Tent.	" España.	Id.		Benito y Santiago P.
6	Valdepeñas.	Lesiones.	"	" G. y M.	" D. y P.		José Nuño y otros.
7	Daimiel.	Estafa.	"	" Carrasco.	" Muñoz.		Dimas Carrasco.
8	Valdepeñas.	Lesiones.	"	" Merlo.	" Díaz.		Rufino Abad.
11	Alcázar.	Hurto.	"	" García.	" Muñoz.		Alfonso y Jesús Molina.
12	Infantes.	Id.	"	" España.	" Id.		Marcelino Zopeque.
13	Alcázar.	Caza.	"	" Merlo.	" Id.		Pablo Díaz Maco.
14	Daimiel.	Injurias.	"	" A. y G.	" D. y M.		D. Juan Alvarez Guerra.
18	Id.	Qto Embarg.	"	" Pañalosa.	" Díaz.		Narciso Sánchez Crespo.
19	Alcázar.	Robo.	"	" España.	" Muñoz.		Ruperto Guillardin y otro.
20	Manzanares.	Id.	"	" Peñalosa.	" Pallares.		Ignacio Sánchez Herrera.
21	Alcázar.	Lesiones.	"	" España.	" Díaz.		Clarisa López.
22	Id.	Id.	"	" Merlo.	Id.		Isidoro A. y otros.
23	Valdepeñas.	Id.	"	" Peñalosa.	" Pallares.		Serafina Sánchez Pérez.
26	Id.	Disp. y les.	"	" Merlo.	Id.		Vicente Sánchez Antonio.
27	Manzanares.	D.º auxilio.	"	" Peñalosa.	Id.		Domingo Sánchez Crespo.
28	Alcázar.	Lesiones.	"	" Merlo.	" Muñoz.		Fructuoso Castillo.
29	Id.	Amenazas.	"	" España.	" Díaz.		Leoncio Saleno.

# EL DIAMANTE.

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

—POR—

**JOSÉ LÓPEZ CAMUÑAS.**

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.<sup>a</sup> 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 expendedores 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 generalmente sucede; de nada le sirve.

**VENTA** de solares para edificar, y de una Casa nueva en esta Ciudad, calle de Camarenas, 28, carretera de Madrid. (Huerto de Labores.)

Para precios y condiciones, en la Administración de este periódico, darán razón.

## ¡LA CALVICIE HA MUERTO!

Los excelentes resultados de la *Pomada prodigiosa para hacer nacer el cabello y la barba*, ha sido la causa de que los señores Vega Hermanos hayan sido aclamados tanto por Francia como en Portugal, cuyos puntos ha visitado el inventor de esta Pomada, dejando sucursales. De regreso de París se halla en esta Ciudad por dos días. Precios de los tarros en venta, 15, 25 y 30 pesetas uno. Puntos de venta: España, Madrid, Tudescos, 30 y 32, principal centro; Barcelona, Asalto 61 1.<sup>o</sup>, 1.<sup>a</sup> Portugal, Lisboa, rue Augusta, 188; Francia, París, rue Taibout, núm. 24.

## BAILES DE MÁSCARAS. SALÓN DURÁN.

Esta Sociedad ha dispuesto dar una serie de Bailes, en las noches del 3, 4 y 5 del presente mes, de ocho de la noche á tres de la madrugada, á más el domingo de Piñata.

ENTRADA PERSONAL, 40 cénts.

Cada billete irá acompañado de un número para la rifa de un magnífico pañuelo de seda.

CALLE DEL DOCTOR, 8,  
(frente á la casa de la Solanera.)  
MANZANARES.

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Año XII de su publicación.—Es el periódico de mayor circulación en España. 400 corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de aceite, vino y cereales. Cotizaciones de estos géneros y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios módicos *Puntos y precios de suscripción*. Madrid, plaza de Oriente, núm. 7 segundo. Costando la suscripción 6 pesetas un semestre en toda España, y 10 en el extranjero.

## DROGUERÍA

DE

## P. GALIANA É HIJO.

Completo surtido en drogas y artículos para la industria y artes.

Pinturas y barnices. Perfumería. Especialidades farmacéuticas. Artículos para los vinos y tintes.

*Depósito de yeso blanco.*

**EMPEDRADA, 15, MANZANARES.**

**Elías Martín de León.**

Comercio de ultramarinos, comestibles,  
etc. Comisiones en frutos del país.

**ARELLANOS, 2, MANZANARES.**