

las heces del vino, y ya que ese periódico viene contestando á diferentes cuestiones referentes á esta industria, desearia, y lo creo importante, me manifestara qué sustancias componen estas heces y para qué nuevas industrias tienen aplicación.

Si así lo hace tenga la seguridad de que, no solo se ocupará de una cosa útil para los viticultores y generalmente desconocida, sino que le quedará altamente agradecido.

Un Vinatero de Manzanares.

RESPUESTA AL NÚMERO 4

Sobre la alcoholización de los vinos.

Dos son las principales razones por que se le adiciona alcohol al vino ya elaborado. Si el vino en su fermentación ya por las condiciones en que esta se ha verificado, ya por el estado de los mostos no ha desarrollado la cantidad suficiente de alcohol, es necesario para usarlo adicionarle este elemento tan indispensable. Si por las razones anteriores carece de los grados alcohólicos que debe tener es necesario ponerle alcohol para su conservación y quitarle la acidez.

Aunque con este último objeto no suele usarse la adición de alcohol á los vinos es de efecto seguro puesto que la acidez es producida por el bitartrato de potasio sustancia insoluble en el alcohol y por tanto á medida que el vino sea más rico en alcohol precipitará más cantidad de tartrato ácido.

Otras razones secundarias influyen para alcoholizar los vinos cual son tener necesidad de exportarlo á países lejanos, satisfacer á ciertos mercados que los exigen con mucha graduación alcohólica, etc.

Nada diré, por ser muy conocido, de los que se dedican á la elaboración de vinos, del alcoholómetro, instrumento que sirve para medir la cantidad de alcohol contenida en algún líquido, ni de sus aplicaciones tan conocidas, solo voy á permitirle una advertencia; que cuando se desee aumentar grados á un vino no deben contarse tantos litros de alcohol cuantos sean los hectolitros de vino para aumentar un grado, por que resultaria menos de la cantidad propuesta, así por ejemplo; si á un hectolitro de vino ponemos 3 litros de alcohol no llega á 3 grados lo que lo hemos enriquecido por que el volumen total son 103 y no 100 litros.

La graduación alcohólica varía según llevo manifestado para las diferentes aplicaciones á que se destinan los caldos y debe generalmente ser de 11 á 14 grados en nuestros vinos.

Contestando al último extremo de la pregunta hecha por LA HORMIGA, creo no deben usarse nunca para adicionarlos al vino alcoholes que no sean verdadero espíritu de vino por la razón de que toda sustancia extraña á los elementos del vino altera el gusto y color de este y por tanto jamás le serian favorables los diferentes componentes de los alcoholes artificiales.

El alcohol vínico para esta aplicación debe ser de 39 y medio á 40 grados (Cartier)

Es importante hoy que tanto se adulteran los alcoholes y se extraen de diferentes granos, de la remolacha y de otras materias, conocer el *Diafanómetro* que consiste en un muestrario de 16 tipos de alcohol de menos á más purificados, su aplicación es sencilla para conocer el procedente de vino y el de otras sustancias, por que aplicando al alcohol que ha de analizarse un reactivo especial el verdadero adquiere un *matiz rojo vinoso* mientras el artificial toma una *coloración morena bastante oscura*.

Es procedimiento más sencillo, indicado por una revista vinícola, el poner 15 ó 20 gramos de alcohol en un plato blanco de loza y si aplicada la llama arde con luz clara tirando algo á violeta sin humo y sin dejar residuos es verdadero alcohol etílico, si es de calidad inferior dá reflejos amarillos y lívidos y si produce humos y manchas negruzcas en el fondo del plato indudablemente es procedente de algunas semillas.

M.

NUESTRO MERCADO

La exportación de vinos continúa siendo más importante cada día y sigue acentuándose la tendencia al alza.

Están en un error las muchas personas que opinan que Francia es la única nación en donde durante los últimos años se han hecho positivos progresos en la industria vinícola. Solo despues de consultar detenidamente las publicaciones italianas que tratan de ésta materia, se ven con claridad los grandes adelantos que en Italia ha realizado la vinicultura, á cuyo resultado ha contribuido directamente el sabio enólogo Ottavi con una gran obra que trata con amplitud de la elaboración de vinos tintos y blancos, cuya obra es conocida y consultada con frecuencia por cuantos en el extranjero se ocupan de los asuntos vinícolas.

Dicho libro acaba de ser traducido al castellano, siendo de esperar que en España dé idénticos resultados que en las demás naciones.

Siendo nuestra principal fuente de riqueza la vitivinicultura, creémos de suma importancia el tener á nuestros lectores informados de cuanto juzguemos conveniente para el desarrollo de éste negocio, y veriamos con singular satisfacción que, algunos industriales estudiaran la forma de añejar nuestros excelentes caldos al estilo de Jerez, la rica é importante plaza, pues á nuestro entender, ésto reportaría grandes utilidades y acrecentaría la justa fama que goza el vino de Valdepeñas.

Respecto á cereales, nada tenemos que aumentar á lo expuesto en nuestro número anterior.

PRECIOS EN ESTA PLAZA

Vino tinto de 1. ^a arroba.	4'50	pts.
» blanco » »	4'50	»
Vino tinto y blanco nuevo.	3'50	»
Alcohol de 39°	20	»
Aceite	12	»
Candeal fanega	13'50	»

Candeal » nuevo.	13	pts.
Cebada »	7'50	»
Gejar »	12'50	»
Anisado 1. ^a 21°, doble añis	15	»
» 2. ^a 25°, » »	14	»
» 3. ^a 23°, » »	13	»
Azafrán la libra de 16 onzas	50	»

D. José Pérez y Pérez

Arrendatario del Impuesto de Consumos del término Municipal de Valdepeñas.

HAGO SABER: Que el día 1.^o de Enero proximo de 1901, empieza el tercer plazo ó trimestre del Concierto voluntario sobre diferentes especies que tienen celebrado varios vecinos de esta localidad con la Administración del Impuesto de Consumos de la misma; por tanto se hace saber que desde dicha fecha hasta el 10 inclusive se abre el cobro del referido trimestre en las oficinas de esta Administración sitas en la calle del Cristo, número 15, debiendo advertirles que trascurrido que sea sin verificario, se procederá á su exacción por la via de apremio, en armonia con lo dispuesto en la Instrucción del ramo de 26 de Abril último.

Lo que se hace público para conocimiento de los vecinos que pueda interesarles.

Valdepeñas 19 de Diciembre de 1900

José Pérez.

NOTICIAS

El crédito agrícola

Digno de todo aplauso es el proyecto del Sr. Ministro de Agricultura sobre el crédito agrícola y deseamos que pronto sea un hecho por que ha de favorecer de tal manera nuestra nación que dada la actividad de nuestros agricultores y los elementos valiosos que ese crédito les proporcione, nos veremos en algunos años en situación de hacer competencia con nuestros cereales á Rusia y América.

La dificultad magna, y no nos atrevemos á decir insuperable, apesar del talento excepcional del citado Ministro, está precisamente en plantear su proyecto en condiciones que quede ese crédito á cubierto de esa *gran-greña* que ha hecho inútiles los pósitos y otras fundaciones creadas con igual fin las que son hoy inútiles y ridiculas por la rapacidad de los *bandos* por la influencia de los *caciques* y sobre todo por el abandono de las juntas formadas para velar por intereses tan sagrados.

Cortamos de nuestra apreciable colega «La Tribuna» correspondiente al día 17 del actual lo siguiente:

El censo de población

El día 31 del mes actual se verificará el Censo general de la población española, con arreglo á las disposiciones dictadas por la ley del 3 de Abril último.

Consideramos inútil encomiar las excepciones de estas disposiciones; la formación acabada y completa de un Censo de población, hecho con el incondicional apoyo de las autoridades y del público en general; es acaso la primera base para el más perfecto régimen interior de los pueblos, puesto que facilita notablemente su desarrollo económico al dar los principios fundamentales de una acertada administración.

En esta convicción, coadyunar al mejor éxito de los empadronamientos generales será, en todo caso, una prueba indiscutible de cultura y amor á la prosperidad del país en que vivimos.

La Sra. Dña. Cayetana Caminero y Gonzalez ha fallecido en esta ciudad á la edad de setenta años el día 17 de los corrientes á las 7 de la mañana.

R. I. P.

Unimos nuestras oraciones á las de su atribulada familia y pedimos á Dios acoja en su seno el alma de la respetable Señora, modelo de virtudes cristianas; y dé á sus hijos los consuelos de la Religión tan necesarios para sufrir esta irresistible pérdida.

Ha fallecido en Burriana, provincia de Castellón, el padre de nuestro respetable y querido amigo D. José María Tormo, al cual, como á su familia, acompañamos, en su justo dolor.

Exportación de Vinos á Francia

La cámara francesa de diputados ha aprobado el proyecto de ley sobre bebidas alcohólicas de que nos hemos ocupado en otra ocasión y solo falta su aprobación en el Senado para que tenga fuerza de ley. Por ella no se altera el derecho á los vinos que no pasan en graduación alcohólica de 12 grados, y si considerablemente á los que exceden esta cifra con lo que han de quedar más perjudicados que nuestro mercado otras plazas donde se producen comunmente vinos de 16 y hasta 18 grados como sucede en el Priorato y Navarra.

Teatro

La Sociedad de aficionados de esta ciudad, titulada «Echegaray» en la que figuran D. Pedro Gómez y D. Aurelio Fernández debutará esta noche en el Teatro Viuda de las Horas.

Para el mejor resultado de su empresa tiene contratadas en Madrid tres actrices de cartel.

Dos cosas deseamos á la citada sociedad, que, al elegir su repertorio lo haga de entre las obras de moralidad reconocida que son honra y gloria del Parnaso español, y que vea colmados sus deseos con siete llenos, que es el mejor aguinaldo que podemos desearle en Pascua de Navidad.

La cosecha de aceituna se presenta bastante escasa en toda nuestra región aunque haya muy contadas excepciones.

Nos participa nuestro corresponsal de la Calzada de Calatrava que se trabaja activamente en la instalación de la Fabrica *Electro Harinera* y que en breve estarán terminadas las obras.

Según datos oficiales son unas 100000 hectareas el terreno plantado de viñas atacadas actualmente de filoxera.

SECCION RELIGIOSA

(Día 23 Domingo)— Continua la predicación del tiempo de Adviento en la parroquia. En el Sto. Cristo á las 4 de la tarde continua en esta y siguiente el novenario titulado de las Jornadas en preparación de la Natividad del Señor.

(Lunes 24)—Vigilia de la Natividad del Señor; obligan los preceptos del ayuno y abstinencia del uso de carnes.

(Martes 25)—El nacimiento de N. S. J. C. fiesta de primera clase obligan los preceptos de oír la Santa Misa y no trabajar.