

dos haciendo fermentar en una cuba el mosto separadamente, como se acostumbra para los vinos blancos, se obtienen unos ocho hectolitros de depósitos de consistencia de una papilla. De los vinos fermentados con brisas se obtiene, por término medio, un 4 por 100 de dichos depósitos.

«De modo que de cada 100 hectolitros de vino fermentado sin raspajos ni orujos, se extraen materiales para elaborar 53 hectolitros de vino secundario, y de cada 100 hectolitros fermentados con las brisas, podrán obtenerse primeras materias para volver a fabricar unos 20 hectolitros.»

El Dr. Macagno hizo en 1875, en Asti, una experiencia en este sentido, obteniendo excelentes resultados. Preparó 260 kilogramos de agua, 60 de azúcar y 30 litros de heces ó fías pastosas.

La fermentación se inició en seguida en una bodega calentada á 15° c. y duró quince días. Se agregó al vino un gramo por litro de ácido tártrico, y al cabo de veinte días estaba ya muy limpio. Los 260 litros obtenidos, los mezcló con 100 litros de vino (le nva de la denominada *Berbera*) común, para dar al primero color. Esta última operación se hizo en el mes de Enero; el líquido se conservó sanísimo y fué vendido á 44 libras el hectolitro, como un producto fino destinado á embotellar, á lo cual sin ninguna duda, contribuyó la adición de los 100 litros de vino *Berbera*, que es más á propósito para corrección que para beberlo separadamente.

El mal gusto que pudiera resultar á estos preparados desaparece con la fermentación citada y el resultado es siempre seguro y de positivas ventajas para el industrial que emplea estos trabajos.

### CLARIFICACIÓN DE VINOS

Para devolver la transparencia al vino blanco que ha adquirido coloración, hay que clarificarlo con leche fresca no hervida, empleando medio litro de la misma por cada hectolitro de vino. La leche se coloca en un tonel, y luego se remueve vigorosamente el vino durante algunos minutos, dejándolo después reposar unos diez días. Transcurrido este tiempo, se trasiega en un tonel bien limpio.

La leche, sin embargo, sólo puede ser empleada en los vinos de gran riqueza alcohólica que han sido varias veces trasegados con cuidado. Si el vino blanco no llena estas condiciones, es preferible emplear al efecto la clara de huevo.

## NUESTRO MERCADO

Continúa animada nuestra exportación de vinos, cuyos precios se sostienen lo mismo que la anterior semana.

La cebada y el candeal tampoco varían en sus precios, notándose buenas transacciones de aquella y escaso movimiento en éste.

El precio del aceite en esta se halla en baja, según era de esperar.

### 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 . . . . .	11'75	»
Candeal fanega . . .	13'50	»
Candeal » nuevo . .	13	»
Cebada » . . . . .	7'50	»
Gejar » . . . . .	12'50	»
Anisado 1.ª 21°, doble anís	15	»
» 2.ª 25°, » »	14	»
» 3.ª 26°, » »	13	»
Azafrán la libra de 16 onzas	50	»

### Mercado de Almagro

El aspecto del campo es bueno, no alterándolo las grandes heladas que se dejan sentir, que si bien paralizan la exuberante vegetación exterior, se desarrolla grandemente la interior, ó sean las raíces, arraigando mucho para poder re-istir las grandes sequías.

El movimiento del mercado es regular aunque en pocos artículos; las patatas mantienen sus precios firmes, y aunque hay pocas, no ascienden sus valores.

Entradas, naranjas, limones y castañas

Salidas, patatas, trigo, cebada y vino.

Estado de la cosecha; la de aceituna ha sido un verdadero desastre, y el precio de recolección una locura; baste decir que ha oscilado entre 4 y 5 pesetas fanega, habiendo algunos que les ha costado 8 pesetas.

Harina de primera clase, 100 kilogramos, 46 pesetas. id. de segunda id., 44; id. de tercera id., 42, salvado, fanega, 10, trigo, 13'75; centeno, 9'50; anís, 20; cebada, 6'75; panizo, 11'75; garbanzos, 31; pitos, 10'50; géjar, 12'75; alubias, arroba 4'50; patatas, 1'50; vino tinto, 2'50; aguardiente, 12, 50; vinagre, 2'25; aceite, 12; lana, 18; cerdo en pie, 13'75; azafrán, libra, 55.

## NOTICIAS

### FERRO-CARRIL

Horas de salida y llegada de los trenes desde el día 1.º de Enero en la estación de Ciudad-Real.

Número del Tren.	Llegada	Salida
55 Rápido correo mixto..	3' 5	3'15
56 Id. id. id ..	0'40	0'50
221 Mercancías con viajeros.....	9'15	11'25
222 Mercancías con viajeros.....	17'50	18'15
12 Mixto.....	00' 0	6'30
51 Id. ....	21'50	00' 0
237 Mercancías con viajeros.....	18'10	0'00
228 Mercancías con viajeros.....	00' 0	7'50

### RAMAL DE MANZANARES

Número del Tren.	Llegada	Salida
301 Mercancías con viajeros.....		18'25
81 Mixto.....		10'25
82 Correo. ....		22'15

Número del Tren.	Llegada	Salida
302 Mercancías con viajeros.....	10'50	
82 Mixto.....	17'30	
84 Correo.....	6'15	

La manera de saber la hora cuando empiece el nuevo itinerario, es muy sencilla. Basta restar dos unidades y tomar la última cifra del número que queda. Ese número indicará la hora antigua. Por ejemplo, para saber qué hora de las antiguas son las 19, se quitan dos y quedan 17, esto es, 7, es el número de la hora vieja. Las 15 serán las 3 de la tarde. Las 21, las 9 de la noche.

Del 4 al 12 de Marzo próximo se celebrará en París el Concurso general agrícola de 1901.

Las sesiones tendrán lugar en el Gran Palacio de los Campos Elíseos.

### El alcohol en Francia y Alemania

La producción del alcohol en Francia ha aumentado de modo que espanta. Este año se han obtenido 235.000 hectolitros más que el anterior. En 1850 se produjeron 940.000 hectolitros; en 1878 ya eran 1.309.000; el año 1887 llegó el líquido á la medida de 2.005.000; en 1895 á 2.166.000 y en 1898 á la de 3.336.000 hectolitros.

La producción indígena no basta para proveer á los franceses y tienen que pedir alcohol á los mercados extranjeros. En este último año han entrado en Francia 133.980 hectolitros. Tal cantidad se refiere únicamente al alcohol puro. La exportación, en cambio, ha disminuído. Recientemente solo se han enviado fuera 25.783 hectolitros. Hace cincuenta años se vendían para el extranjero 284.071 hectolitros.

Alemania produce más alcohol que Francia, pero no es tan excesivo el aumento de lo que sale de las destilerías. En 1898 se produjeron 2.287.890 hectolitros. La proporción de lo que corresponde á cada francés comparada con lo que toca á cada alemán de esas dos grandes cantidades de alcohol producidas por ambas naciones, es favorable á los súbditos alemanes.

### Merece imitarse

En el teatro de Chiva Valencia se ha celebrado una numerosísima reunión de viticultores, en la cual se acordó oponerse enérgicamente al proyecto de ley de alcoholes que trata de presentar á la aprobación de las Cortes el Ministro de Hacienda, y adherirse al voto particular del Sr. Conde de Retamoso, pidiendo se fijen en la ley los derechos diferenciales propuestos por el mismo, como fórmula conciliatoria entre los intereses viñícolas y alcohóleros.

También acordaron solicitar se les conceda á los Sindicatos vitivinícolas la inspección de las fábricas de alcoholes; sufragar los gastos que esta inspección ocasione, y solicitar del Ministerio de Hacienda que los vinos satis-

fagan sólo por derechos de consumos al introducirlos en las capitales la parte proporcional que corresponden en su precio, con arreglo á lo dispuesto en el reglamento del impuesto para otros artículos de primera necesidad.

### El alcohol industrial

El cuaderno tercero que acaba de publicar la Dirección general de Aduanas sobre producción y circulación de alcohol, es por todo extremo interesante.

Según esta estadística, de las 45 fábricas de alcohol industrial existentes, en el tercer trimestre solo trabajaron 28 produciendo 1.648.507 litros, á los que deben agregarse 1.648.357 que tenían de existencia en el trimestre anterior.

En Almería existe una sola fábrica, en Barcelona nueve, en Bileares una, otra en Cadiz, 15 en Granada, una en Pontevedra, tres en Valladolid y seis en Valencia.

Termina tan interesante estadística, con las cuentas que las aduanas llevan á fabricantes y almacenistas de alcohol. Según el resumen de dichas cuentas, existían en 1 de Enero 9.914.682 litros de alcohol de vino é industrial, aguardiente de vino, industrial y aromatizado y licores; se recibieron en el primer semestre, 63.508.686 se espendieron 56 millones 732.264, y quedaba una existencia de 16.671.184, de la que correspondía á alcohol de vino, 7.505.966 litros; al industrial, 1.991.310; á aguardiente de vino, 3.129.619; al industrial, 138.984; al aromatizado, 2.369.783, y á licores, 835.519.

Se ha hecho público un edicto de la Alcaldía relativo al alistamiento de mozos para el proximo reemplazo del Ejército, en cuyo documento se obliga á los que alcanzan la edad correspondiente á que pidan su inscripción en las listas, con la advertencia de que los que no lo verifiquen incurrirán en las graves responsabilidades de la ley.

El 1.º del actual abrióse al público la academia de dibujo lineal, topográfico de figura y adorno [que dirige el ilustrado Capitan de Infantería don Andrés Muñoz, en su residencia, Cruz Verde, n.º 1.

Recomendamos eficazmente dicha Academia, en vista de su mucha utilidad práctica especialmente para los que se dedican á artes y oficios, deseando al Sr. Muñoz mil prosperidades en su nueva y tan necesaria enseñanza.

## DEMOGRAFÍA

MES DE DICIEMBRE DE 1900.

Nacimientos.	{ Varones. 29	TOTAL. 58.
	{ Hembras. 29	
Matrimonios.	{ . . . . .	24.
Defunciones.	{ Adultos. 22	59.
	{ Párvulos. 17	