

tas las cosechas, que con tantos afanes se han podido recoger. De esta máquina, se servirían en primer término los individuos de dicha sociedad, arrendando aquella después para que, á la vez de socorrer á gran parte de labradores, allegue intereses para la amortización del capital invertido en su adquisición. Bueno sería que los Municipios tomaran la iniciativa.

BOLETIN RELIGIOSO.

Santa Maria.—Día 16: á las ocho empezará la solemne función que á Nuestra Señora del Carmen hace la V. O. T., estando el panegírico á cargo del distinguido Orador Sagrado Dr. D. Jorge Borondo. La procesion tendrá lugar á continuacion de la novena, que dará principio á las cinco y media.
Día 25: á las ocho y media, función.
Día 26: plática dominical en la Misa mayor.
Convento de Carmelitas.—Día 19: función á la Virgen del Carmen, siendo el Orador Sagrado el Presbítero D. Joaquin Sedauo.

MERCADO DE DAIMIEL

	Reales.
Candeal.....	50 y 53 »
Trigo.....	41 »
Géjar.....	49 »
Cebada.....	19 50
Panizo.....	58 »
Anís.....	88 »
Vino.....	15 50
Aguardiente.....	41 »
Aceite.....	32 »
Patatas.....	8 50
Carbon.....	4 50
Centeno.....	24 »
Alcohol.....	70 »

CORRESPONDENCIA DE "EL ECO DE DAIMIEL"

Barcelona.—G. F. y C.—Enterados de su atenta del 7. Esperamos sus gratas órdenes.

Calzada de Calatrava.—F. R.—Servidas las tres suscripciones. ¿Por cuánto tiempo?
Granátula.—F. G.—Idem su suscricion. Id.
Ciudad-Real.—R. S. C.—Recibida su carta. Se contestará.
Madrid.—J. M.—Se publica su anuncio.
Idem.—R. C.—Admitido con gusto su cargo de corresponsal.
Guadalajara.—M. de R.—Idem id.
Ciudad-Real.—F. F.—Queda V. suscrito por un año.
Villarrubia.—F. V.—Idem id. id.
Idem.—J. M. de M.—Idem id. id.
Bolaños.—A. C.—Idem id. id.
Idem.—A. A.—Idem id. id.
Idem.—M. V.—Idem id. id.
Idem.—L. D.—Idem id. id.
Idem.—P. C.—Idem id. id.
Cauredondo.—V. G.—Idem id. por un trimestre.
Madrid.—M. H.—Queda V. suscrita por un trimestre.

Ciudad-Real — IMPRENTA DEL HOSPICIO.

SECCION DE ANUNCIOS.

MINERAL DE AZUFRE TRITURADO

d' Apt. Saiguon, Cazeneuve (Vaucluse, Francia)

GARANTIZADO

PARA AZUFRAR LA VIÑA CONTRA EL OIDIUM

Cura radicalmente la nueva malura de la vid Rubin (Entrachnose), rechaza las hormigas y la allisa, mata por completo el pulgon de los árboles frutales y de las hortalizas. Medalla de bronce, Exposicion Alger, 1881. Medalla de plata, Exposicion Apt, 1881. Medalla de oro, Exposicion Avignon, 1882.

El mayor premio concedido á los minerales de azufre.

Este mineral de azufre triturado posee todas las cualidades del azufre sublimado y triturado, sin ninguno de sus inconvenientes. Se adhiere con facilidad á la planta, y la parte del mismo que cae en el suelo constituye un abono de primera clase; no es arrastrado por los vientos, la lluvia lo separa difícilmente, por consiguiente nunca se pierde el azufre ni el trabajo; su precio es sumamente módico. Aun cuando se emplee tardíamente no quema la uva y el gusto del azufre no trasciende al vino.

ES EL ÚNICO MINERAL QUE MATA LA ORUGA

Para evitar falsificaciones, exigir sobre el plomo de cierre de los sacos:

USINE HYDRAULIQUE AUGUSTE ROUX Á APT

Para datos, explicaciones y pedidos dirigirse en Barcelona á D. Eugenio Anglés, Balmes, núm. 6, único representante en España, quien tiene como pruebas de sus buenos resultados mil cartas y certificados de viticultores de Francia y España.

CATORCE AÑOS DE ÉXITO COMPLETO

en Francia y Argelia y tres años en España y 300.000 kilogramos vendidos ya en este año en dos meses sin la más mínima queja, recomiendo el mineral de Apt.

Se necesitan depositarios activos en toda España, con referencias.

Se vende en Daimiel en casa de D. Deogracias Fisac.

HIGINIO AGUSTIN PEÑUELA,

CIRUJANO DENTISTA DEL COLEGIO DE MADRID, DENTISTA

DE LA

Beneficencia provincial y municipal de Ciudad-Real.

CALATRAVA, NÚM. 5.—CIUDAD-REAL.

Especialista en la curación de las enfermedades de la boca por crónicas que sean.

Limpieza de dentaduras, orificaciones, empastes, arreglo de dientes desviados y extracción de dientes, muelas y raigones, sin ninguna clase de riesgo.

Colocación de dientes y dentaduras artificiales, que sirven para hablar y masticar y no producen ninguna molestia en la boca.

Se garantizan por su belleza y duración.

Horas de operaciones y consultas, de nueve de la mañana á seis de la tarde.

LA CORDOBESA

PLATERÍA DE CONTRERAS,

Calle de la Feria, núm. 6.—Ciudad-Real.

Al trasladarse este establecimiento á la calle de la Feria, núm. 6, su dueño ha traído un lujo y variado surtido de alhajas de todas clases y del mejor gusto, al alcance de todas las fortunas.

Como antes, se siguen haciendo toda clase de composuras con equidad y prontitud.

Feria, 6.—Ciudad-Real.

LICOR DE BREA ALOMAR.

La Brea, tan conocida vulgarmente con el nombre de Alquitrán, es un producto medicinal de muchísima importancia, usado desde la antigüedad en la curación de gran número de enfermedades, bajo la forma de Agua de Brea, preparada directamente con esta sustancia, que, como es sabido, se obtiene quemando lentamente la madera de pino.

Así preparada, el Agua de Brea deja mucho que desear, pues no solamente conserva un sabor acre y repugnante, sino que contiene muy poca cantidad de principios medicinales, impurificados además por aceites empireumáticos y otros residuos irritantes muy perjudiciales á la salud.

Al obviar estos inconvenientes hemos dirigido todos nuestros esfuerzos, y después de improbos trabajos y de análisis repetidos y comparativos, hemos logrado obtener un

LICOR DE BREA DEPURADO, CONCENTRADO Y DOSIFICADO

para afecciones de la garganta, y de los bronquios, bronquitis, catarro pulmonar y catarro de la vejiga, dolores de garganta, enfermedades de la piel, flujos recientes ó crónicos de la uretra (blenorragia), flujos de la vagina, flujos del conducto auditivo, granos, herpes, irritaciones de pecho, laringitis aguda y crónica, picazones, prurigo, prurito vulgar, resfriados, sarna, sarpullido, tos rebelde, tisis pulmonar, úlceras sencillas y de mal carácter, etc.,

Se vende en las principales Farmacias.

ENOSÓTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

Artículo de primera necesidad

para los viticultores y comerciantes al por mayor ó al detall, higiénico y admitido en todos los mercados.

La conservación y mejora de los vinos ha sido siempre la constante aspiración de los enólogos, ya que la conservación tiene tanta importancia como la elaboración.

Efectivamente, de poco le sirve al viticultor obtener buenos vinos si no puede preservarlos del sinnúmero de alteraciones á que están espuestos, á consecuencia unas veces de la mala calidad de la uva, de la falta de oportunidad en la vendimia y demás operaciones otras, y principalmente de las malas fermentaciones.

Nuestro conservador, compuesto de los agentes que la ciencia y la experiencia han comprobado ser los más indicados, por su acción segura sobre los gérmenes de las enfermedades, á la par que completamente inofensivos á la economía humana, es el que obtuvo, desde su aparición, la preferencia en el extranjero como en España, por reunir en sí las propiedades siguientes:

A la dosis de 40 gramos por hectolitro (onza y media por carga), sustituye con ventaja al yeso, comunicando á los vinos la transparencia, buen color, tono que se desea obtener con el sulfato de cal.

A la dosis de 40 á 50 gramos comunica á los vinos flojos y fáciles de alterarse una solidez tal, que permite trasvasarlos muchas veces, hacerles viajar á grandes distancias y experimentar cambios de temperaturas sin que sufran alteración.

En la fabricación de vinos con adición de azúcar, modera la acción del fermento, evitando las enfermedades á que están sujetos los vinos azucarados.

Toda clase de vinos blancos ó tintos se clarifican á los pocos días con la adición del conservador; de manera que los vinos nuevos pueden ser bebidos ó vendidos mucho antes de lo que podrían serlo sin el Enosótero.

Empleando el Enosótero al tiempo de la vendimia en el momento de poner el vino en toneles, obra sobre el exceso de fermento, modera la fermentación lenta, evita toda transformación ulterior que puede desmejorar el vino y asegura su conservación. Si se emplea dos ó tres días antes de separar el vino del orujo, aumenta el color del vino.

No creemos necesario entrar en otras consideraciones para probar las ventajas de nuestro conservador, que la experiencia se ha encargado de acreditar; por cuyo motivo aconsejamos á todos los cosecheros y comerciantes que no dejen de usarlo.

Para convencerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner vino del más flojo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacías. El vino de la botella que no tiene Enosótero, pronto se vuelve agrio, mientras que el otro no se altera.

Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España.

SRES. ALOMAR Y URIACH

Moncada, 20.—Barcelona.

Se vende en las principales droguerías.

LA SEVILLANA

FABRICA DE JABONES DE TODAS CLASES

DE

MANUEL LOPEZ CAMUÑAS

PLAZA DEL PILAR, NÚMERO 3, CIUDAD-REAL.

La buena fama de que gozan los jabones que se elaboran en esta fábrica hace que la venta de ellos sea de bastante consideración, y que fabricándose puros y sin adulteraciones puedan venderse con las condiciones y á los ventajosos precios siguientes:

- Jabon de 1.ª blanco superior, á 29 reales arroba.
- Jabon de 1.ª id. con veta azul, á 29 id. id.
- Jabon de 1.ª idem con veta encarnada, á 29 id. id.
- Jabon de 2.ª color de caña, á 24 id. id.
- Jabon de 2.ª id. id., pinta encarnada, á 24 id. id.
- Jabon de 3.ª espumoso, á 21 id. id.

Condiciones de venta.

Los jabones se remiten por ferro-carril en cajas de cuatro arrobas próximamente. No se cobra el envase ni el acarreo á esta estacion.

No se sirven pedidos menores de dos cajas. El pago es á los 30 días, exceptuando los pedidos de personas desconocidas, las que remitirán el importe ó garantías de satisfacción.

IMPORTANTÍSIMO Á LA HUMANIDAD.

LA MARGARITA EN LOECHES

Del minucioso análisis practicado durante seis meses por el reputado químico Dr. D. Manuel Saenz Díez acudiendo á los copiosos manantiales que nuevas obras han hecho aún mas abundantes, resulta que *La Margarita*, de Loeches, es entre todas las conocidas y que se anuncian al público la más rica en sulfato sódico y magnésico, que son los más poderosos purgantes y las únicas que contengan carbonatos ferroso y manganeso, agentes medicinales de gran valor como reconstituyentes. Tienen las aguas de *La Margarita* más de doble cantidad de gas carbónico que las que pretenden ser similares, y es tal la proporción y combinación en que se hallan todos sus componentes, que las constituyen en un específico irremplazable para las enfermedades herpéticas, escrófulas y de la matriz, sífilis inveteradas, bazo, estómago, mesenterio, llagas, toses rebeldes y demás que expresa la etiqueta de las botellas que se expenden en todas las farmacias y droguerías, y en el depósito central, Jardines, 15, bajo derecha, donde se dan datos y explicaciones.

EL ÚNICO GRAN DIPLOMA DE HONOR

en competencia con todas las aguas purgantes y similares nacionales y extranjeras en la Exposicion Internacional de Niza, distincion hasta ahora no concedida, y en el último año más de dos millones de purgas.

Nota importante.

Estas aguas no irritan como otras que estan muy saturadas de sal comun y otras sustancias conocidas, é imitan la botella para que se confunde con la de *La Margarita*.

A. H. M.
DAIMIEL