

El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINICOLA, AGRICOLA, CIENTIFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscripcion

| | |
|-----------------------------|------------|
| 3 meses | 2 Pesetas. |
| Extranjero, 1 año | 10 » |
| Números sueltos | 0,25 » |

REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

Anuncios y comunicados á precios convencionales.
En ningun caso se devuelven los originales.
La correspondencia al Administrador.

LA LIGA AGRARIA.

Un sabio profesor ha dicho: que nunca están las cosas tan próximas al bien, como cuando no pueden estar peor; y aplicando esta máxima á nuestra Agricultura, resulta muy próximo un periodo de bienestar para la misma.

En efecto; agobiada, bajo la enormidad de los impuestos, aherrojados sus productos por desacertados tratados de comercio; y mal parada por la inercia peculiar de los españoles, nuestra Agricultura camina hacia el no ser, con la velocidad que la corriente eléctrica, podría comunicar la infausta noticia á los demás pueblos del globo.

Y en esta situación angustiosa, cuando todos vemos la total ruina de nuestros intereses, hombres de elevado espíritu, se proponen mostrar nuestro estado á la parte del país que cobra y no paga, y decirles.—Esto no puede continuar así;—y lo que es aún más grande:—Aquí teneis el remedio. Nos referimos á la Liga Agraria. Desde el día 6 del corriente en el Paraninfo de la Universidad Central, se reúnen agricultores en tan gran número, que sólo este basta para demostrar el malestar que nos aqueja.

¿A qué van allí? No van para favorecer á determinados partidos; ni tampoco para lucir sus dotes oratorias; allí van tan sólo, para defender la Agricultura, y para eso, ni necesitan ser políticos ni oradores.

Nosotros hemos tenido la suerte de presenciar algunas sesiones y no se podrá borrar nunca de nuestra mente la impresión que nos produjo el ver á los labradores, vestidos con el traje de su provincia ocupando la tribuna, donde hemos oido tantos discursos academicos; para defender con maneras rudas, pero con la elocuencia de la verdad, los intereses de la España agrícola. ¡Ah! y sus palabras serán oidas, por que llevarán la aprobación de todos nosotros, y no quedará sometido á la indiferencia de los que profesan el principio, de que el pueblo es el soberano.

En nuestro número 21 dimos á conocer á nuestros lectores las peticiones que la Liga se propone hacer al Gobierno; y en vista de ellas ¿quién extrañará que hayan concurrido á las sesiones de la Liga, representantes de todas las comarcas agrícolas? Nadie. De lo que si se extrañará todo el mundo, es de que Valdepeñas no haya mandado quien le represente.

¡Y luego nos quejamos!!

Acete de Olivas.

El acete de oliva se conoce y se usa desde los tiempos más remotos. Cuando es puro, es de un color blanco amarillento ó verdoso, sabor dulce y agradable y olor poco pronunciado; dilatase por la acción del calor de una manera muy variable á las distintas temperaturas y guarda muy poca relación con las dilataciones respectivas de los demás líquidos.

El calorífico específico del acete, tomando por unidad el de agua, es 0,30961; su densidad ó peso específico varia según contenga mayor ó menor cantidad de sustancias extrañas, pero en general es de 0,917. El acete por la acción del frio, se divide primeramente en dos porciones, una sólida y blanca, que es la margarina, y otra líquida y amarilla, que es la oleina. Cuando el frio es muy intenso, toda la masa se solidifica disminuyendo de volumen, pudiendo calcularse en $\frac{1}{9}$ aproximadamente.

Es insoluble en el agua, muy poco soluble en el alcohol, bastante en el éter; disuelve el azufre y al fósforo en caliente y en mezcla con el yodo con el cloro, que se apoderan del hidrógeno, forma ácidos yodhídrico y clorhídrico respectivamente. Expuesto á la acción del aire por mucho tiempo, pierde poco á poco su limpidez y transparencia, debido á que absorbe el oxígeno del aire, oxidándose y desprendiendo ácido carbónico. Al mismo tiempo se espesa y adquiere un sabor particular, que es lo que constituye el enranciamiento del acete. Es combustible, como todos los aceites y arde cuando se le aproxima un cuerpo en combustión; se solidifica por la acción del ácido hiponítrico y tratado por los álcalis forma jabones.

El acete de olivas varia en su composición y propiedades según proceda de la pulpa, de la almendra ó del hueso de la aceituna; y si bien en los aceites comerciales van comunmente mezclados estos diversos aceites, á causa de la naturaleza de los procedimientos de obtención, es muy útil conocer las diferentes circunstancias de los aceites indicados.

El acete de la pulpa y el de la almendra se componen de dos principios que por analogía con los de las grasas animales se llaman oleina y margarina, en las proporciones de 72 la oleina y 28 la margarina.

El acete de la pulpa de la aceituna es esencialmente graso, insípido y trasparente, ligeramente coloreado, dispuesto á congelarse al más leve descenso de temperatura, de sabor dulce y no tan dispuesto á oxigenarse como el de la almendra.

El acete de la almendra es tambien muy claro y trasparente; cuando no tiene mucilagos, no forma posos ni asentios y tiene un sabor dulce y un olor aromático agradable algo resinoso.

El acete del hueso es acre, amargo, algo parecido al de nueces, empireumático, de un olor nauseabundo, propenso á enranciarse y con todos los caracteres de los aceites esenciales.

Está compuesto de dos principios, llamado el uno *oleoptena* (acete volátil) y el otro *estearoptena* (sebo volátil).

Proporciones: oleoptena, 69,15 y Estearoptena 30,85.

Este acete no sólo se encuentra en el hueso, sino tambien en la madera del arbol y especialmente en la *albura* y en las raíces. Se volatiliza á los 152° centígrados

La proporción en que suelen encontrarse en el acete comercial de oliva, los aceites de pulpa, almendra y hueso, son: acete de la pulpa 937; de la almendra 55 y del hueso 8.

Como quiera que el acete de la almendra es mucho más propenso á oxidarse, y por lo tanto á enranciarse que el de la pulpa, y que el de hueso tiene un sabor acre, olor empireumático y nauseabundo y tambien es muy propenso á enranciarse, todas las tendencias y progresos en la obtención de los aceites de oliva se dirigen á obtener el acete de pulpa aislado de los demás, con lo cual gozará de mejores propiedades y se conservará mucho mejor.

Los antiguos ya conocian la diferencia que existe entre el acete de pulpa y el del hueso, pues lo mismo Plinio, que Catón y Columela, Varrón y Herrera, consignan la necesidad de separar la pulpa del hueso de la aceituna.

LOCAL

Recordamos á quien corresponda, el estado de suciedad en que se encuentran varias calles de esta población; pues aún las más céntricas, como la del Buen Suceso y Bonillas, están intransitables.

Comprendemos que es difícil obtener un buen servicio de Policía urbana: pero algunas medidas preventivas, no son de tanta dificultad y con ellas podría evitarse, que nuestras calles estén, en lo referente á limpieza, peor que las de la aldea más miserable.

La juventud escolar, abandonando las aulas, vuelve en estos dias, con el propósito de divertirse en el periodo de las vacaciones. A varios de nuestros amigos estudiantes, hemos tenido el gusto de saludar, y todos ellos piensan realizar inmejorables proyectos. Los Bailes y las escursiones cinegeticas, parece que tendrán la preferencia; y animarán la sociedad valdepeñera; como es costumbre en la presente época del año.

Damos á todos la más afectuosa bienvenida y deseamos que sus propósitos no queden en proyecto, á fin de que se diviertan lo que desean; y puedan despues continuar el curso con nuevos bríos.

Con que á bailar y á cazar

Según hemos oido decir, la primera compañía que actúe en nuestro coliseo, estrenará un juguete cómico titulado *Observatorio Astronómico*.

Ha fallecido el día 13, D. Julian Navarro, que hace años ejercía el cargo de recaudador de contribuciones de esta Villa.

Reciba su desconsolada familia nuestro sentido pésame.

Dispuestos á prestar nuestro humilde concurso en favor de la causa que se sigue á D. Joaquin Zaldivar, nos asociamos á los trabajos que la prensa viene practicando, iniciados por *El Eco de Daimiel*.

Hemos tenido el gusto de saludar á nuestro querido amigo y compañero de redacción, D. Manuel Recuero, que ha de pasar la próxima temporada de pasqua, en su casa y entre nosotros.

La enhorabuena á su distinguida familia.

Se ha recibido en este Ayuntamiento una caja que contiene los aparatos y reactivos necesarios para el análisis de los alcoholes.

Vino tinto, superior de 1.ª clase, añejo, á 2 pesetas arroba; el que desee comprar que pida informes á esta redacción.

Ha sido nombrado Juez de este partido judicial Don Enrique Gotarredona

La antigua sociedad de bailes «La Juventud» nos manifiesta muy atentamente, que no ella, sino una nueva sociedad que lleva el mismo titulo, será la que en los dias 25 de Diciembre, 4.º de Enero y 6 de id. dará los bailes que anunciamos en el número 22 correspondiente al día 29 de Noviembre.

La cosecha de cereales se presenta en todo este término abundantísima; y á no perjudicarle las heladas, recompensará largamente á los agricultores.
Sea enhorabuena.

De la *Gran Via* reformada.

Yo soy el juego, que reina en Madrid
Á mi me gusta el verlas venir;
Y siendo juego no extraño en verdad,
Que juegue con—la autoridad

Tipiti—piti.

Tipiti—pitan.