

EL ECO DE DAIMIEL

PERIODICO SEMANAL.

Fundador, D. DEOGRACIAS FISAC Y OROVIO

PRECIOS DE SUSCRICION.

	Pagos.	Cents
Por trimestre	3	>
Por semestre	4	>
Por año	7	>
Por correo atrasado	8	15

PAGO ADELANTADO.

REDACCION Y ADMINISTRACION:

PLAZA DE SANTA MARIA, 2, DUB.

Se publica todos los miércoles

CONDICIONES DE PUBLICACION.

Anuncios por una vez, 0,10 la línea por varias veces convencionales.
Comunicados, 0,25 la línea.
No se devuelven los originales.
Toda la correspondencia se dirigirá al Director

PAGO ADELANTADO.

INTERESES LOCALES.

Parece que en nuestro ayuntamiento se va desarrollando la fiebre de las construcciones, que tanta falta ha hecho.

El piso de la Glorieta de Santa María, de donde se han extraído muchas toneladas de piedra cuyo valor es casi suficiente para cubrir los gastos que origine la instalación de arbolado, fuente de agua de Villarrubia, bocas de riego y verja, el arreglo de ese piso, repetimos, está ya terminado.

Cualquiera diría que algún genio benéfico inspiraba el deseo de mejorar lo referente a ornato público.

Se han de instalar una fuente y dos bocas de riego y el agua sobrante de la fuente se verterá en condiciones en que pueda servir de riego a los plátanos que la rodearán y a otros vegetales que aquí no han podido desarrollarse por la mala calidad de las aguas. La plazoleta central, donde la fuente se instale, medirá 25 metros de diámetro.

Las bocas de riego estarán situadas una junto al teatro y otra junto a la iglesia, para poder aprovecharse de esta proximidad en caso de incendio de alguno de estos edificios.

80 metros ha de tener el paseo en toda su longitud; habrá hasta 63 bancos de hierro y madera; los árboles serán álamos negros, plátanos, castaños, pinos, etc.; la verja, que tendrá un metro de altura, estará cebada sobre zócalo de piedra sillera; y después del arreglo de esta glorieta, que ocupará una extensión de 4.000 metros cuadrados próximamente, quedará la calle del Teatro de 5 metros de ancho el arroyo y uno cada atera.

La higiene también está de enhorabuena, pues desaparecerá uno de los focos de putrefacción más infecciosos, el muladar, de las inmellaciones del Cristo de la Luz donde está situado, y se cercará un terreno apropiado, al Norte, en el sitio conocido por la Aurora.

Otro foco, el matadero, aunque debiera desaparecer del casco urbano, será arreglado en condiciones que perjudique lo menos posible la salud pública.

El solar a que se denomina Barranco de San Pedro que tiene 1.730 metros de extensión, ha sido tasado en 1.830 pesetas y se prodrá a la venta

a condición que en término breve se edifique eról.

En el santuario de la Virgen de las Cruces se han algunas reparaciones antes del omigo, 21 del corriente, día señalado para la conducción de la imagen

Casi todos esos acuerdos fueron tomados en una sesión que el viernes celebró el Ayuntamiento, en donde tuvimos el gusto de examinar el plano de las obras de la glorieta hecho por el teniente de alcalde Sr. Serra.

También en la sesión a que nos referimos, se acordó no admitir en el Colegio de San José subvencionados por el pueblo más que a los pensionistas y ocho medio pensionistas pobres, en la forma que hasta aquí se viene haciendo y retirar la mitad de la pensión a aquellos alumnos que sufran suspenso en alguna de las asignaturas que cursen.

ANTES DE LA VENDIMIA

Transcribimos a continuación los párrafos más importantes de una circular que ha publicado la junta directiva de la Asociación agrícola de la provincia de Tarragona, dando algunas instrucciones prácticas respecto a la recolección de la uva y a la fabricación del vino.

Antes de efectuarse la vendimia debe hacerse un ensayo con el glucómetro para enterarse de la cantidad de azúcar que contienen los mostos; al mismo tiempo no deberá prescindirse de conocer la proporción de ácidos que encierran; pues este año, a consecuencia del mildew, habrá un gran desequilibrio en aquéllos.

El medio más sencillo y alcance de todos para saber aproximadamente el grado de acidez, consiste en añadir a un litro de mosto 30 gramos de licor acidimétrico, que le puede preparar el mismo cosechero con la fórmula siguiente:

Agua destilada, 900 gramos; carbonato de sosa cristalizado, 100 idem.

Verificada la mezcla de 30 gramos de este licor en el litro de mosto dejado en reposo por algunos minutos, mójase una de las tiras de papel de tornasol; si éste se enrojece, es prueba de que el mosto tiene más ácido del que conviene; si el rojo pasa a azul indica que tiene poco ácido; de manera que cuando el mosto tiene la cantidad de ácido más favorable a una buena fermentación para obtener buen vino, el papel de tornasol no sufrirá alteración sensible; es decir que ni el azul ni el rojo cambiarán de color.

Pisado de la uva.—Debemos advertir que antes de llevarla al lagar deberá es-

tar completamente limpiar de las partes podridas que contenga y todas las secas que puedan proporcionar una mala calidad de vino, dejando los racimos que estén verdes y teniendo cuidado de no mezclar aquellos procedentes de viñas que estén en buen estado con las demás, verificando la fermentación por separado.

Debemos llamar la atención, principalmente, que en las viñas que estén atacadas de mildew no importa se haga la recolección de las primeras horas de la mañana, si hay rocío, pues lo que nos faltará este año es una gran cantidad de agua.

El pisado de la uva es una de las prácticas que deben mirarse con predilección, pues sabido es que se necesita una materia colorante en la película; y por consiguiente, debe pisarse completamente, hasta formar una pasta, aplada durante el día ó noche a un extremo del lagar, y al siguiente a primera hora de la mañana antes de que se aglomere el trabajo volverá a repisar y tirarla al lagar.

Los lagares deberán llenarse durante el día ó todo lo más al siguiente y dejar durante los dos ó tres primeros días, que la fermentación tumultuosa es más fuerte, abriendo dos ó tres agujeros en la boca del lagar para dar salida al gas carbónico que se desprende teniendo cuidado de taparlos después de los citados, y sacando vino cuando marque cero en el pesamosto.

Nosotros, por nuestra parte, además de lo expuesto debemos aconsejar el uso del *Conservador enántico* en los lagares a la dosis de 30 gramos por hectólito, pues con esta adición, aun tratándose de un fruto malo procedente de viñas atacadas por la peronospora, habrá la seguridad completa de obtener un vino aceptable sin la exposición de que a los cuatro días pueda echarse a perder.

Ecos y recortes.

«El Ayuntamiento ha acordado sacar a pública subasta la construcción de sepulturas de caridad en el cementerio municipal bajo los tipos siguientes:

Metro cúbico de vaciado de fosas ó pozos hasta seis metros de profundidad, 2 pesetas 61 céntimos.

Metro cúbico de fábrica de la drillo de 0'14 y 0'18 de espesor en citaras para sepulturas hasta seis metros de profundidad, 34 pesetas 56 céntimos.

La subasta se verificará el día 22 del corriente, a la una y media de la tarde, en la sala de remates de la Casa Consistorial.

Pero eso es en Madrid que aquí todavía no se puede arreglar el cementerio, es decir, hacerlo nuevo.

Leemos en *El Eco de Castilla*, de Valladolid las siguientes líneas que pueden hacerse extensivas a esta calamitosa región manchega:

«Los racimos que hoy deberían ostentar

robustos grupos de apiñadas uvas verdosas, solo se componen de menudas pilillas acasarrillentas exhaustas de jugo.

«Todo se ha secado!

«Los políticos, hablarán de lo que quieran, ó de lo que más convenga a sus particulares fines.

«Aquí en Castilla, madre de España solo se habla de que la cosecha de cereales ha sido muy deficiente y de que la cosecha de vino apenas llenará las necesidades de cada localidad.

«No hay cosechas, no hay dinero, ni confianza, ni buen humor, ni tranquilidad.

«¿Hace ochenta días que no llueve en Valladolid?»

A pesar de las protestas y activas gestiones del comercio español de importación de vinos, han quedado subsistentes las últimas disposiciones del gobierno francés, que las aplica rigurosamente con los vinos que han llegado después de dictarse la última circular de la dirección de Aduanas.

Hasta ahora nada ha obtenido el gobierno español, olvidando sin duda no sólo lo que sufren en el muelle las mercancías, sino que los importadores son perseguidos criminalmente como introductores de vinos que conceptúan como falsificados.

Nuestro embajador debería exigir y no aplicar, y la prensa consignar la crítica a la acción creada al ramo más importante de producción nacional, para que la opinión apoye esta protesta contra el proceder incalificable del Gobierno francés.

La Libertad publica un artículo contestando a otro de *La Iberia*. Se ocupa de la actitud del Sr. Ruiz Zorrilla, atacando rudamente a los fusionistas, y sostiene que sólo la pasión de partido puede hacer decir a *La Iberia* el disparate de que los fusionistas volverán en seguida al poder.

«¿Cómo ha de ser posible, dice, que los fusionistas, lanzados del poder por inmoraes, sean llamados en plazo breve para regenerar al país que pervirtieron? Añade que los fusionistas amenazan, pero les sucede lo que a las espadas de caña, que reinan pero no sueñan.

Termina diciendo:

«Cuando sabemos que hay hombres que, llamándose enamorados de las luchas legales, hablan a la callada nuestro lenguaje y dicen que la revolución es necesaria, pero que nosotros no somos los llamados a realizarla porque carecemos de elementos, y anuncian que ellos pueden llevar a la revolución poderosos elementos de acción, para luego pronunciar el nombre de alguno que siempre vivió de fama prestada y que jamás hizo nada de provecho, ¿no hemos de concebir esperanzas?»

Dentro de breves días empezarán a funcionar en París, Londres, Hamburgo, Gote y Burdeos, las estaciones enotecnicas que el Gobierno español ha creado, poniendo a su frente ingenieros competentes, con el objeto de facilitar la venta en los principales mercados de Europa de nuestros vinos, garantizando además sus buenas condiciones. Los viticultores de España deben de establecer relaciones con estos centros, pues seguramente