

EL ECO DE ORENSE

PERIÓDICO POLITICO

AÑO IV

Precios de suscripcion

Tres pesetas trimestre en toda España.—En Ultramar fijarán los precios los corresponsales.—Anuncios à precios convencionales.

SE PUBLICA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

Miércoles 19 de Setiembre de 1885.

Punto de suscripcion

En la encuadernacion de D. Eduardo Gomez, Crona, 11.—La correspondencia se dirigira à la administracion del periodico.

N.º 296

COMO SE ELABORA EL VINO.

La uva se compone de iguales elementos que las demás frutas; difiere en su combinacion y principalmente en la cantidad de azúcar que contiene, mas considerable que en aquellas.

El color de las uvas tintas reside en la piel; el tanino y principios astringentes en la piel tambien y las pepitas; el raspajo no contiene sino ácidos y éstos, el azúcar y el mucilago se hallan en la pulpa y parte ácida del grano.

Cuando despues de pisada la uva se abandona à sí misma, con ó sin brisa, la masa líquida obtenida ó sea el mosto, se produce un fenómeno particular, conocido de todos, pero que muchos labradores no se explican: el mosto hierve, dicen ellos, esto es, fermenta.

Poco importa al cosechero cómo y por qué la fermentacion se desarrolla; bástale saber cómo y de qué manera se puede conducir con toda regularidad para que produzca buenos vinos de conserva.

Para llegar, sin embargo, à demostrar cuál es el mejor procedimiento de vinificacion hemos de permitirnos algunas ligeras indicaciones sobre el modo y forma en que aquella se efectúa.

Los magníficos trabajos de monsieur Pasteur, sus sabias y pacientes observaciones con el microscopio han hecho aceptar como una verdad irrefutable que la fermentacion alcohólica y con ella todas las otras fermentaciones son debidas à unos pequenísimos organismos cuyo germen se encuentra en la superficie de las uvas ó del raspajo mezclado con el polvo que las cubre.

Estos organismos ó fermentos son unas especies de hongos de forma oblonga que se multiplican por glanulaciones: el del vino se llama técnicamente *Saccharomyces ellipsoideus*. Nosotros nos contentaremos con llamarlo *fermento del vino*. El fermento del vino se desarrolla en el mosto, vive, se reproduce, germina, el todo à expensas de la materia azucarada y muere por fin cuando esta

ha sido completamente absorbida y descompuesta.

El mosto deja entonces de llamarse así y nos encontramos con otro líquido que difiere esencialmente del primero; el azúcar ha desaparecido y en su lugar hallamos el alcohol y varias otras sustancias que no son del caso relatar ahora.

El vino es, pues, como dice muy bien Mr. Ladrey, el producto de la primera fase de destruccion de los tejidos y los líquidos que constituian la uva, y fácilmente se comprende que, para conservarlo, será preciso contar ó cuando menos enrayar los otros fenómenos de alteracion que no dejaria de manifestarse en el nuevo elemento hasta producir su completa descomposicion.

Entrando ahora en la *práctica* de la vinificacion, partimos de la actual época de la vendimia; y decimos época de vendimia y no madurez del fruto porque, lo repetimos, en España no hay libertad individual y los cosecheros no son dueños de hacer siempre lo que más conviene à sus intereses.

La primera operacion prévia à la vendimia es limpiar perfectamente las vasijas ó depósitos de fermentacion, las botas, tinajas, etc. Los primeros se lavarán con agua caliente y un cepillo ó escobon duro y despues con agua fria con gran cantidad, terminando la limpieza con una mano de cal muy ligera.

Las botas y tinajas deben lavarse tambien con agua hirviendo y enjugarse despues con agua fria, dejándolas despues escurrir con mucho cuidado para que no quede agua ninguna dentro y se hallen perfectamente secas al recibir el vino. Luego se azufran con una pequeña mecha haciendo de modo que la ceniza no caiga dentro y sacándola si esto sucediere, y por último se tapan lo más herméticamente posible. Comenzada la vendimia y dos ó tres dias antes de llenarlas con el vino nuevo, deben lavarse de nuevo las vasijas de bodega procediendo en un todo como queda dicho.

La adiccion de yerbas aromáticas y hasta la costumbre de restregar

con ellas las paredes de los trullos ó el interior de las tinajas *debe abolirse* por completo. Lo mismo decimos del embreamiento de los conos de fermentacion y tinajas de bodega.

La vendimia debe hacerse rápidamente de modo que empezado à llenar un trullo no sufra demora ninguna esta operacion. Los racimos castigados por la piedra ó cubiertos de moho, empezados à cubrir, etcétera, deben separarse del resto de la vendimia; pero no es preciso perderlos y pueden aprovecharse llevándolos directamente à la prensa y adicionando el mosto que resulte à la masa total. En cuanto à la brisa ú orujo, residuo de esos racimos echados à perder, no deben bajo ningun concepto aprovecharse de otro modo que para la caldera ó como abono.

El raspajo no contiene sino ácidos que cede al vino à cambio de alcohol que absorbe. Deberá pues separarse ó no de la uva segun que esta sea mas ó menos rica en ácidos. De todos modos y siendo todavia la generalidad de los vinos rojos de España empleados solamente como materia primera, casi nos atrevemos à aconsejar se dejen con la uva una mitad poco mas ó menos de los raspajos.

Hecha la vendimia, preparada, convenientemente dispuesta ya para la pisa ¿debe ésta ser superficial ó prolongada?

Las experiencias hechas à principios de siglo por Gay Lussac, conocidas ya anteriormente y confirmadas despues, demuestran que el aire es indispensable para el desarrollo de los gérmenes del fermento del vino y que à la mayor ó menor cantidad del aire absorbido por la masa fermentante se debe que la fermentacion marche más ó menos lenta ó rápidamente.

Establecemos, pues, como principio: «que conviene pisar bien la uva y revolverla mucho de modo que todas sus partículas se pongan en contacto con el aire.»

Però como el aire absorbido durante la pisa en las condiciones arriba dichas es suficiente para comunicar à la masa líquido-sólida la actividad necesaria y que esta actividad extendiéndose à otros gérmenes que

pueden existir en la superficie de dicha masa pudiera determinar fermentaciones nocivas, resulta que la fermentacion tumultuosa primero y la secundaria despues, deben cubrirse al abrigo del aire atmosférico.

Los trullos que se usan en la mayor parte de las provincias del Este de España son muy à propósito para obtener el resultado apetecido si no se llenan de tal modo que la casca ú orujo al subir à la superficie del líquido sobresalga de las paredes del trullo, porque siendo uno de los productos mas importantes de la fermentacion alcohólica el gas ácido carbónico, gas que es mas pesado que el aire, si el trullo está lleno con exceso el gas carbónico, al producirse, desbordará y caerá como cae el agua de una copa demasiado llena, mientras que ocupará el espacio comprendido entre la brisa y la extremidad de la obra del trullo si tal espacio existe. En el primer caso la brisa se hallará en contacto con el aire; en el segundo perfectamente à cubierto.

Hemos dicho mas adelante que el color de la uva reside en la película exterior asi como el tanino que tambien se encuentra en mayor cantidad en las pepitas. La pisa dará, pues, tambien, por resultado, la destruccion de los pequeños vasos y tejidos que los contienen, y la fermentacion del mosto con el orujo saturará aquel de mayor cantidad de dichas sustancias.

¿Cuánto tiempo debe durar la maceracion en el vino de la brisa, orujo ó casca? ¿Deben conservarse los vinos en las mismas vasijas donde hayan fermentado los mostos?

Contestamos la primera pregunta y con ella la segunda diciendo que, en nuestro concepto, la maceracion no debe durar sino hasta que termine la fermentacion tumultuosa, porque creemos que las brisas, cascas ú orujos mantenidos en el vino pueden ocasionar fermentaciones secundarias y ser origen de graves trastornos en él, por la descomposicion no solamente de los residuos de la uva sino tambien de las materias

extrañas que siempre acompañan á aquella.

Uno de los productos constantes de la descomposición de los vegetales y por consiguiente de la fermentación de la uva es el ácido acético ó vinagre, pero en proporciones tan exiguas que solo por medio de un análisis minucioso puede reconocerse su presencia en el vino. Mr Pasteur sostiene que siempre que hay producción de vinagre (ácido acético) hay también existencia del fermento especial de este ácido, el *micoderma aceti* ó vulgarmente flor del vinagre y sin detenernos á analizar cómo y de qué manera ha podido introducirse en el vino ese fermento, cuestión sobre la que aun no se hallan de acuerdo los príncipes de la ciencia enológica, partiremos del hecho de su existencia para, después de decir que las flores del vinagre viven á expensas del alcohol que convierten, bajo la influencia del oxígeno, en ácido acético, establecer lógicamente que impidiendo se encuentre nunca en condiciones de desarrollo impediremos también la degeneración acética. Hay, pues, que suprimir el contacto del aire, ya sea con el orujo durante la fermentación, ya posteriormente con el vino.

De aquí sin duda el porqué de la mala conservación de los vinos de la Mancha, que solo á fuerza de espíritu logran mantener en regular estado. Hecha la pisa en el suelo del lagar por donde escurre al centro en donde se halla la tinaja para recibir el mosto, ese suelo en el que necesariamente quedan pequeñas cantidades de mosto cuya fermentación alcohólica debe degenerar forzosamente en acética, es un extenso plantel de *micoderma aceti* que infecciona el mosto á medida que cae en el depósito central.

Y puesto que hablamos de los vinos de la Mancha permitámonos aquellos cosecheros darles un consejo: suprimir desde luego la fermentación en las tinajas de bodega, ya sea construyendo trullos ya cubas ó conos de madera; no juntar en las proporciones en que hoy lo hacen los mostos de uva tinta con los de blanca limitándose á una quinta parte de estas y cuatro de aquellas. De este modo obtendrán vinos blancos y vinos tintos en vez de los que hoy obtienen que no son ni una cosa ni otra.

Modificando los procedimientos que hoy emplean podrían en la Mancha producirse vinos blancos infinitamente mejores que los que actualmente se producen. Para ello basta-

ria seguir las instrucciones generales que sobre vinificación damos mas arriba, pero la uva blanca no debe pisarse sino muy lijamente pasando en seguida á la prensa. Si la uva se hacina y se deja en tal estado siquiera un dia, el vino saca color. El raspajo debe suprimirse casi en absoluto.

Volviendo á los vinos rojos de la provincia de Valencia se producen muchos de gran fuerza alcohólica: 15 á 16 grados y que quedan sin embargo dulces durante todo el año: estos vinos están expuestos á sufrir una segunda fermentación y las mas de las veces se pican. Nótese que los cosecheros han empleado y emplean sin resultado, por supuesto, infinitos medios de conservación como el yeso, la sal en cantidades inmensas, el alcohol, etc., los dos primeros empleáanse también para activar la fermentación y conseguir vinos secos. Dejando para mas adelante ocuparnos de las propiedades de estas sustancias y sus efectos sobre el vino, diremos que para producir vinos secos el procedimiento mas natural, mas sensato y de mejores resultados, es la simple adición de agua á los mostos demasados ricos en azúcar.

Hé aquí el modo de proceder:

Comenzada la pisa de la uva se coge un poco de mosto de trullo ó cuba y una cantidad proporcional de brisa que se exprime fuertemente se juntan ambos mostos y se cuelean á través de un lienzo en una botella de cuello ancho ú otra vasija apropiada y mejor que todo una probeta de cristal. Obtenido así el mosto libre de toda parte sólida se introduce un areómetro de Baumé ó pesamostos y se observan los grados que marca, es decir, qué rayita de las divisorias se encuentra en contacto con la superficie del líquido. Si marcase menos de 13 grados no debe añadirse agua ninguna; pero si marcase más se irá añadiendo agua poco á poco y agitando el líquido cada vez para que se mezcle bien hasta que el pesa-mosto marque los 13 grados arriba dichos que corresponden á 15 1/4 de alcohol. El cálculo para saber la cantidad de agua que debe adicionarse es sumamente sencillo.

Supongamos que hay medio litro de mosto en la probeta y que hemos ido añadiendo hasta dos centilitros de agua, esto es, cuatro partes por cada ciento ó dos por cada cincuenta, puesto que un litro tiene cien centilitros; calculamos el número de arrobas que caben en un trullo, 2000 por ejemplo, que producirán aproxi-

madamente 1500 cántaros de vino y necesitando cuatro partes de agua por cada ciento tendremos que multiplicar 4 por 15 que son los cientos que hay en 1500, y el resultado 60 será el número de cántaros de agua que se deberán añadir. Esta agua no debe echarse fria ni tampoco hirviendo; lo mejor es rociar con ella las uvas que se estén pisando.

Si todas las manipulaciones necesarias para la vinificación tienen una gran importancia no la tiene menor el sistema de conservación del vino. La clase y forma de las vasijas, la posición y fábrica de las bodegas, los trasiegos, cuidades, etcétra, son de tan vital interés que la defectuosidad de las uvas y falta de los otros son con frecuencia causa de la degeneración del vino, según lo demostraremos en otro artículo.

De la "Revista vinícola y de agricultura".

Correspondencia de la provincia.

Sr. Director de EL ECO DE ORENSE

Mi estimado amigo: es notable el movimiento que se ha observado en la presente temporada en este balneario. Hace dos ó tres años no era frecuentado más que por unas cuantas docenas de personas, y hoy pasa ya de 400, según se me informa, el número de bañistas que han concurrido, y probablemente llegará á 600, á juzgar por lo que falta de temporada y por el movimiento que se observa diariamente.

La experiencia ha demostrado en poco tiempo la gran virtud y eficacia de estas aguas. He visto reumatismos pertinaces curados en ocho dias, bañistas sin apetito que se almuerzan una gallina como nuestro buen rey Fernando VII, y sobre todo he observado que varias bellezas herpéticas sustituyen en pocos dias el antiguo sudario con un cutis de terciopelo adorable.

Una mañana paseaba yo las aguas, como es de reglamento, á lo largo de los peñascos que se hallan próximos al manantial de la Peña, y sorprendí el siguiente diálogo:

—¡Qué virtud diurética tienen estas aguas, amigo don Ricardo!

—Soberbia, don Vicente. Figúrese V. que yo estaba decidido á no probar ningún líquido, y eso que tengo cierta afición á la pardiño de Castelo, porque habia seis dias que no...

—Si, entiendo. ¡Y que dolores amigo mío!

—¡Uf! No hable V. de eso. Ahora si que es vivir. ¡Qué, para entre los dos yo creo que el Gobierno debia conceder algun premio á estas aguas.

Mientras estos ilustres enfermos de la vejiga, recaban del Gobierno la condecoración de San Hermenegildo ú otra parecida para colgar como trofeo glorioso de la arista de uno de los peñascos que constituyen el balneario, voy á narrar á V., amigo director, las impresiones de mi expedición al célebre Coto de Novelle que domina á Santa Maria.

Confieso á V. que tenia profunda

curiosidad de trepar por aquella altura. Montado en soberbia mula subí el 15 último acompañado del bañero Castor, que es un *Cicerone* irreprochable. La ascension es dura, pero la compensación es también notable.

Yo no he visto nada más grande, más maravilloso que el soberbio panorama que se descubre desde la cumbre del Coto de Novelle. Mis ojos se engolfaban con gula ya en las largas y dilatadas cordilleras, ya en los verdes y profundos valles que serpentean por entre las montañas; pero lo primero que atrajo mi atención fueron las cuencas del Avia y del Miño. Cruzan estos rios dos zonas pintorescas por extremo. Los habitantes riverenos del Avia se precian de habitar uno de los parajes más poéticos de España, y en efecto el Avia descendiendo en curvas deliciosas, con sus orillas festoneadas de árboles, la serenidad y tersura de sus aguas, tiene la plasticidad de los rios de la Grecia. A ambos lados del Avia se extienden inmensos viñedos situados en el llano primero, que ascienden en gracioso declive después, y por último terminan como colgando de los collados en la forma de las antiguas viñas de Falerno. La vista no se cansaba de admirar tantas bellezas y especialmente los numerosos caseríos artísticamente esparcidos en las laderas.

La cuenca del Miño no presenta este aspecto poético, si bien tiene quizá colorido más brillante, pues cuando los rayos del sol caen perpendicularmente sobre sus aguas, estas se tiñen de un azul claro que envidiaría con razón el cielo de Nápoles.

La situación del Coto de Novelle es sobre todo admirable porque con solo volver la espalda cambia por completo la decoración, y á la vista de los riveros del Avia y Miño sucede la de la montaña no menos agradable por los hermosos valles de que está sembrada y el lujo de vegetación que se ve por todas partes. Hay aquí una amplitud de horizonte que suscita la idea del infinito.

En fin, he descendido satisfecho de mi primer rápida visita, que pienso repetir.

Aquí hemos tenido al erudito y distinguido escritor señor Ferreiroa, que ha admirado con entusiasmo la belleza incomparable de estos paisajes por más que viene de recorrer toda la Italia en los últimos cinco años.

Se repite suyo afectísimo,

UN BAÑISTA.

Santa Maria de Castelo, Setiembre 16 de 1883.

Miscelánea.

En uno de los tribunales de Londres tan célebres ya por los originalísimos procesos en que suelen entender, se ha presentado recientemente un caso que prueba el inmenso poderío que la hermosura ejerce sobre el corazón del hombre.

La señorita E. Bullock, joven de singular belleza, presentó demanda de indemnización contra una compañía de ferro-carriles, por daño sufrido al bajarse del coche, á causa de haber parado el tren en un lugar donde no habia plataforma. La demanda fué atendida, y el tribunal dispuso que la compañía abonase á la demandante 5.000 duros por daños y perjuicios. Como es natural, la

compañía apló de semejante sentencia, viéndose entonces la señorita Bullock en la precisión de defenderse, presentando al efecto sus testigos ante el Jurado. Eran estas siete hermanas de la demandante, hermosas como siete soles, las cuales fueron compareciendo ante el tribunal por orden de belleza, reservándose el último lugar á la menor, que realmente era la más hermosa de todas.

Cuando compareció la primera, según refiere *La Ilustración de la Mujer*, preciosa publicación que recomendamos á nuestras lectoras, los 12 jurados no quitaban ojo de su rostro, bendiciendo á Dios y la madre que la había traído al mundo. Apareció la segunda, y ante su belleza quedó borrado el recuerdo de la primera. La siguiente les hizo poner los ojos como platos y, con la vista descajada, no cesaban de mirarse asombrados los unos á los otros. La cuarta testigo hizo que se les anudase la lengua y se pusieran rojos como pavos. La quinta los puso trémulos como azogados y con unos cuellos tan estirados como largos eran, que no es poco decir tratándose de cuellos ingleses. Al aparecer la sexta fué tal la agitación, que el presidente del tribunal se vió en la necesidad de sacudir fuertemente su pañuelo, como el que se espanta las moscas, procurando así llamar la atención de los jurados, que daban muestras de encontrarse ya en el limbo.

Por aun faltaba el trueno gordo, es decir, la menor de las hermanas á cuya presencia los pobres jurados, sin fuerza para resistir por más tiempo los contundentes argumentos de tan original defensa, se sintieron como atacados del baile de San Vito: tan extremada era la hermosura de la última testigo. En tal situación, el presidente, temeroso de los males que á la causa de la justicia podía acarrear la prolongada contemplación de semejante belleza, cortó por lo sano y falló en favor de la demandante, y dirigiéndose al público, añadió: «Obro de este modo, porque veo que el Jurado ha perdido la cabeza y no está para oír ni atender, ni pensar en más que en ese rostro del cielo; y si la demandante, en vez de pedir 5.000 duros, hubiese pedido 5 millones, hubiese fallado de igual modo en su favor el pleito.»

Si esto pasa en Inglaterra, temblamos que llegue el día en que nuestras bellas paisanas principien á reclamarnos daños y perjuicios.

Prepárese, pues, á pagar indemnización la empresa de nuestro ferrocarril.

Para llevar á efecto en las provincias los exámenes de los escribientes de las secciones de Fomento, se ha dispuesto que los gobernadores procedan inmediatamente á constituir el mencionado tribunal, haciendo que los ayuntamientos de las capitales de provincia designen á la mayor brevedad los maestros de primera enseñanza que han de desempeñar los cargos de secretarios; que los aspirantes presenten á los gobernadores respectivos las instancias documentales á que se refiere la misma, dentro del término de los veinte días; y que en las capitales en que no haya escuela normal sus-

tituyan á los directores los profesores más antiguos de latin y castellano de los institutos provinciales.

Ecos

Ayer á las diez de la mañana se ha reunido la Junta provincial de Sanidad bajo la presidencia del señor Gobernador civil.

Leyóse el acta de la sesión anterior y fué aprobada.

El secretario de la comisión de asuntos médicos, señor Quesada Borrado, dió cuenta de las bases bajo las que ha de realizarse el proyecto de creación de un Instituto de vacunación en esta capital, siendo objeto de un interesantísimo y animado debate.

Si hemos de juzgar por el levantado espíritu que han revelado todos los señores que tomaron una parte activa en la discusión, el establecimiento del Instituto de vacunación, tan indispensable en una capital en donde la epidemia variolosa hace innumerales víctimas en determinadas estaciones del año, y que ha de reportar incalculables beneficios á esta provincia, no pasarán muchos meses sin que sea un hecho consumado.

Aceptadas en principio las bases y habiendo demostrado todos los señores que componen la Junta de Sanidad en favor del pensamiento un interés y celo dignos del mayor elogio, previo un brillante resumen de la discusión hecho por el señor gobernador civil, se acordó en definitiva comisionar á los médicos de la Junta señores Quesada, Vazquez, Hermida y Novoa para que enterándose con sus compañeros de profesión residentes en esta ciudad diessen la amplitud posible al proyecto, redactando un articulado de inmediata aplicación á la práctica y ultimando los preliminares de la creación del Instituto de vacunación, la que seguros estamos no ha de sufrir ningún género de aplazamientos en atención al eficaz concurso que han de prestarle las corporaciones populares y al patriótico desinterés con que ha prometido secundar esta empresa la clase médica de Orense.

Los *posibilistas sueltos* de esta provincia agitan la idea de organizar un nuevo comité que sin distinguos y mistificaciones sustentará en toda su integridad las doctrinas de la agrupación posibilista, desconociendo toda jefatura que no sea la del señor Castelar.

Ya tenemos al posibilismo en situación facciosa.

El señor gobernador de la provincia ha separado de sus cargos á cuatro vigilantes del cuerpo de orden público, por faltas cometidas en el desempeño de sus deberes.

La Audiencia de lo criminal de esta provincia ha condenado á Facunda Perez y Manuel Taboada, como autores del delito de parricidio, sin concurrencia de circunstancias agravantes ni atenuantes dignas de

aprecio á la pena de cadena perpetua, con la accesoria de inhabilitación absoluta perpetua, en la forma que prescribe el art. 54 del Código penal, en las costas y á la indemnización de 1.500 pesetas por mitad á cada uno, siendo responsables solidariamente entre sí; declarando que absuelve libremente á la Facunda Perez del delito de incendio de la casa de Andrea y Cayetano Perez.

Se hallan vacantes cuatro plazas de agentes de tercera clase del cuerpo de orden público de esta provincia dotada cada una con el sueldo anual de 750 pesetas.

Los que aspiren á dichas plazas presentarán sus solicitudes documentadas en forma, en el Gobierno civil antes del 27 del corriente.

A consecuencia de haber reclamado la Diputación de Salamanca á la de Orense las cantidades devengadas por estancias de enfermos de esta provincia en aquel hospital, la Dirección de los establecimientos de Beneficencia, revisando los antecedentes que obran en su poder, ha conseguido aclarar los créditos que contra otras Diputaciones tiene esta provincia por igual motivo, resultando que solo la provincia de Lugo debe á la nuestra por estancias de enfermos desde 1878 á 30 de Junio del corriente año la suma de 5.960 pesetas, cantidad que la Comisión provincial, usando de las facultades que la ley le concede, está en el caso de hacer efectiva.

Cuando creíamos que el proyecto de construcción de un cementerio libre en esta capital estaba próximo á ultimarse, nos encontramos con que á pesar de lo dispuesto en una de las últimas circulares del Ministerio de la Gobernación y de la imperiosa necesidad que existe de acometer esta obra para prevenir conflictos y escándalos que pueden surgir á la hora menos pensada, todavía la corporación municipal no ha llegado á un comun acuerdo, acerca del punto en que se ha de construir, lo cual nos parece extraño, una vez que ya se había indicado, despues de varias discusiones, que el punto más á propósito para la construcción del cementerio libre era parte del terreno que existe fuera de las tapias del actual cementerio católico.

Algunos periódicos á fuerza de hacer inútilmente oposicion al actual gobierno, comienzan á ver visiones haciendo fatídicos augurios para el porvenir.

No son pocos los que aparentando un patriotismo que no sienten con mal simulada reserva, propalan la noticia de que es fácil sufra alteración el orden público en algunas provincias.

La opinion pública ha execrado unánimemente los últimos alzamientos, y es un hecho que ya nadie se atreverá á desmentir por que está suficientemente comprobado, que el elemento civil no ha tomado la participación mas leve en tan descabellada intentona.

¿Como puede temerse la alteración del orden público, si las clases contribuyentes y el pueblo están interesadas en conservarlo?

Por lo que afecta á las provincias gallegas puede asegurarse que al presente nada hay que temer, porque ni siquiera se advierte el más ligero indicio que pudiera suponer tales propósitos; hablan además en favor de su sensatez y conducta, sus antecedentes, su obediencia nunca desmentida á los gobiernos constituidos y su adhesión probada á S. M. Alfonso XII.

Nuestro ilustrado colega local *La Tertulia*, ha suspendido su publicación. Lo sentimos.

Movimiento de enfermos ocurrido en el hospital provincial durante la semana última:

Existencia en 10 de Setiembre.	68
Entrados	8
<i>Total</i>	76
Dados de alta	8
Fallecidos	2
<i>Existencia en 17 del actual.</i>	66

Audiencia de lo criminal.

Causas que ingresaron en la Secretaría de esta Audiencia desde el día 15 al 19 de Setiembre.

- Orense.—Contra José Sourí Guantes por robo.
- Verin.—Contra don José Banco por desobediencia.
- Viana.—Lesiones.
- Bande.—Contra José Rodríguez y otros por muerte violenta.
- Valdeorras.—Incendio.

Telegrama.

Madrid 19

Crisis resolveráse regreso rey.

Córtes reuniránse [Noviembre.

Es completamente inexacto atentado contra S. M. el rey de que se ocupa el periódico *L' Patrie*.

Inglaterra resolverá cuestiones pendientes entre Francia y China.

Rey regresará 6 Octubre. Cotización cuatros: 60.50.

Aguas minero-medicinales de Marmolejo.

GASEOSAS BICARBONATADAS.

De certificados facultativos resulta que éstas maravillosas aguas han curado las enfermedades siguientes: albuminuria, anemias, astenia nerviosa, arenillas, cálculos biliares, catarros gástricos crónicos, catarros vesicales e intestinales, cloro anemia, clorosis, cólicos nefríticos y hepáticos, convalecencias de fiebres graves, diabetes sacarina, dispepsias en todas sus formas, disenteria crónica, disurias, desarreglos menstruales, enteralgia, entiritis crónica espermatozoica, fiebres intermitentes crónicas, gastralgia, gastritis crónicas, hemorragia del estómago, hepatalgia, hepatitis crónica, hipercremia biliar, hiperhemia hepática, hipocondria, historismo ictericia crónica, infarto hepático y esplénico, infarto del hígado y del bazo, leucocitemia, litiasis úrica (mal de piedra), obesidad, pielonefritis, poliuria, quiteria (orina lechosa), retención e incontinencia de orina, úlceras simples y lesiones orgánicas del estómago.

Temporadas oficiales: desde 15 de Abril á 15 de Junio y de 15 de Setiembre á 30 de Noviembre.

Sin perder ninguna de sus virtudes medicinales se venden estas aguas á los precios de 3, 4 y 15 reales botella, segun cabida, en las principales farmacias, y por cajas dirigiéndose al administrador en Marmolejo. ó á la direccion, calle de Serrano, 35, Madrid.

Deposito en Orense: Farmacia de D. Juan Romasanta.

MR. CUYALA, CIRUJANO DENTISTA,

establecido en la calle de las Flores, núm. 1. — Orense.

Confecciona dentaduras y toda clase de aparatos artificiales para la boca de oro, platino y caucho sin necesidad de extraer los raigones ni sufrir la menor operacion dolorosa, orifica, empasta y limpia la dentadura con arreglo á los mas recientes progresos de la facultad.

SEIDEL NAUMAN



NUEVA PERFECCION

DE

MAQUINAS PARA COSER

DEL SISTEMA

SEIDEL NAUMANN

FABRICADAS EN ALEMANIA

EN COMPETENCIA

CON LAS DE SINGER FABRICADAS EN NUEVA-YORK.

Los precios son

	REALES.
Máquina <i>Sajonia Regia</i> para coser á mano, de elegantísima construccion.....	360
Sistema <i>Seidel</i> núm. 1, para coser con pié...	500
Máquina <i>Mediana</i>	580
Id. núm. 4.....	800
Máquina <i>Seidel</i> con brazo y tabla para doblar.....	800

VENTAS AL CONTADO Y A PLAZOS.

Pagándolas al contado se rebaja el 12 por 100.
Representante en Orense: D. Ramon Garcia Sueiro, depósito de calzado, calle de las Tiendas, esquina á la plaza de la Constitucion.

Se facilitan prospectos.

MENESTRA, MENESTRA, MENESTRA

Tipos populares de Galicia, dibujados por *Guisasola*, y versos de los mas notables poetas gallegos.

Se vende en la libreria de A. Martinez, Luchana 16, Coruña, á 2.50 pesetas y se remite á fuera certificada, enviando tres pesetas.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE, dá al cutis frescura y transparencia.

INVENTOR CHARLES FAY, 9, RUE DE LA PAIX, PARIS

Se vende en las Farmacias, Perfumerias, Peluqueras y tiendas de quincalla.

Desconfiar de las Falsificaciones

BAÑOS SULFUROSOS TERMALES

DE LAS CALDAS DE PARTOVIA (CARBALLINO).

Este acreditado y antiguo establecimiento que viene recibiendo mejoras de importancia, teniendo instalados aparatos de aplicacion del remedio hidro-mineral, acaba de ser dotado de una galeria de pilas de mármol con elegantes y cómodos gabinetes.

Las diferentes formas del reuma (muscular, articular, visceral) las neuralgias, neurosis, las hemiplejias, las dermatoses en sus múltiples formas, que con tanto éxito se combaten con tan conocidas aguas, tienen hoy medio mas cómodo de uso con las mejoras introducidas en dicho establecimiento.

TRATADO DE ARITMETICA

Y

NOCIONES DE GEOMETRIA

por

DON RAMON ABELLÁS,

REGENTE DE LA ESCUELA NORMAL DE MAESTROS DE ORENSE.

Esta obra, de verdadera utilidad para todos los alumnos, maestros incompletos, Secretarios de Ayuntamiento, padres de familia y cuantas personas deseen aprender con facilidad la Aritmética, forma un tomo en cuarto de cerca de 300 páginas, y se vende en las librerias de esta ciudad y en casa del autor, Puerta de Aire, 45, al precio de 12 reales ejemplar en rústica y 14 encartonados. Tambien la remite el autor, franco de porte á cualquier punto de la Peninsula.

Se vende

a casa que fué del Escribano Vega, de la calle de Bailén, núm. 20.

En el despacho de D. Manuel Rodriguez, Procurador, darán razon.

LEVIGILDO QUERBIZABTA

GRABADOR EN MADERA Y METALES.

Para atender cumplidamente é los muchos encargos que se le hacen y con objeto de que las personas de fuera de la capital que tengan que encomendarle trabajos no dejen de hacerlo por ignorar su domicilio, ofrece al público su nuevo establecimiento, sito en la calle de Pelayo, 20, donde además de lo concerniente al arte se encontraran almodillas para sellos, tintas de diversos colores, etc.

AGUAS MINERO-TERMALES

DE

SANTA MARIA DE CASTRELO DE MIÑO

Estas aguas, situadas á tres kilómetros de Ribadavia, ocupan el primer lugar entre las sulfurosas, y su temperatura varia de 41° á la fria del agua natural

Curan las enfermedades de la piel, aparato respiratorio, estómago reumatismo y otras muchas.