

Ju 10

20

VIERNES

Año de 1919

EL Pueblo Manchego

DIARIO DE INFORMACIÓN

AÑO IX - NÚM. 2.581

Redacción y Administración

MERCADO NUEVO, 8

Alcalá, núm. 15 — Teléfono, núm. 98

Todos los originales

al Director-Gerente

Franqueo Concertado

El margen de un empréstito

Cerca de cuarenta veces se ha cubierto el empréstito al que fueron llamados por el ministro de Hacienda los capitalistas españoles.

Los que no entendemos de esas cosas financieras no tenemos por qué meternos á juzgar si el resultado del empréstito ha constituido un éxito para el Gobierno, como dicen sus amigos, ó si ha sido el resultado natural de la abundancia del dinero que ahora hay en España, como dicen otros, y que acude á donde ve un interés seguro y solidamente garantizado.

A nosotros, como á la inmensa mayoría del pueblo español nos desconcierta esa batuta de miles de miles de millones de pesetas y sólo se nos ocurre preguntar:

—Pero es cierto que hay en España tantísimo dinero?

Ya sabíamos que, precisamente á causa de la guerra que ha sido causa de la ruina económica de tantas naciones, en España se habían hecho grandes negocios lícitos ó sucios que produjeron ganancias fabulosas, aunque parece que de nada de eso se enteraba el Tesoro, pues ningún impuesto especial se puso á esos negocios extraordinarios, teniendo que soportar las cargas del Estado los que trabajan y producen ordenadamente y que, también precisamente á causa de la

guerra han tenido que imponerse mayores sacrificios para poder vivir y sacar adelante sus negocios por el enorme encarecimiento de todas las cosas.

Ahora, este nuevo empréstito viene á contestar á nuestra pregunta diciéndonos que si, que hay mucho dinero en España, que nuestro crédito es muy sólido y que la peseta tiene mayor valor efectivo que las unidades monetarias de los demás países. Pero ante esto se

su cuenta varios vagones de los guardias, el resultado obtiene el mejor elogio que hacerse puede de las medidas adoptadas.

CATEQUISTICAS

El pasado domingo se celebró la terminación del curso catequístico con el reparto de premios á los niños que asistieron á las doctrinas de la parroquia y á las niñas que lo hacen en el colegio de las Religiosas Agustinas.

De unos y de otras acudieron por la mañana en gran número para verificar el cumplimiento pascual y por la tarde después de la realización de hermosos diálogos por los pequeños y de una plática ilustrativa por el señor cura, verificóse la distribución de premios consistentes en sesenta lotes de tela, devocionarios, rosarios, libritos del catecismo en esas tempos, etc.

EUCHARÍSTICAS

Celebróse la fiesta del Corpus y con ella Almodóvar puso una vez más de relieve sus arraigados sentimientos cristianos; la procesión en particular constituyó una verdadera explosión de entusiasmo y fervor religioso en la que tomó parte el pueblo entero: las autoridades todas que la presidieron; las cofradías que en ordenadas filas y precedidas de sus estandartes y banderas acompañaron en su paso triunfal al Rey de los Cielos; los vecinos de la Plaza Mayor y calles del Venerable, Pérez, Corredora, Ancha, Botica y Rodero; adornando las fachadas y colocando numerosos y artísticos altares en la carrera; el clero con sus cantos litúrgicos alternando con los eucaristicos de los Jueves; todo ello en un marco de luz resplandiente, en una atmósfera saturada de los perfumes que exhalaban las flores que desde balcones y azoteas caían sin cesar sobre la Custodia y entre las armónicas musicales de la laureada banda que dirige el señor Ruyra.

Bien está que el rico acuda á los llamamientos del Estado cuando éste necesita para atender á las cargas públicas ó para enjuagar el déficit ó atender á las deudas contraídas, pero limitarse á eso y no salir á plazos si no hay rendimientos fabulosos, aparte demostrar espiritu ruín, indica poco conocimiento de la realidad, y ésta nos dice que cuanto más próximos pero es el estado de la industria y del comercio de una nación, más valor positivo tiene el dinero.

A especial mención es acreedora la naciente asociación de los Jueves eucarísticos, que en los tres meses de su existencia logró alcanzar extraordinario desarrollo; en el día de ayer contribuyó poderosamente al ajuamiento de la fiesta, acercándose las 96 asociaciones de sus cincuenta coros al Banquete eucarístico, ejecutando con gran afinación y gusto estético los himnos de la Asociación y de XXII Congreso eucarístico y prestando juramento de fidelidad á la bandera, recientemente adquirida por la digna presidenta doña Teresa Bautista, mediante suscripción popular, y cuya solemne bendición se hizó al terminar la función religiosa de la misa.

Los espléndidos

—Dónde no hay un ser espléndido! Todos conocemos esos señores aristócratas que lo rodean, realizando así la hermosa obra de redención. Tercián no con un párrafo elocuente haciendo constar que sus manifestaciones no estaban inspiradas ni en intereses basados ni en conveniencias políticas, sino en el noble afán de ver en día no lejano una masa de obreros conscientes de su dignidad, trabajadores honrados, honra de la sociedad y ennoblecimiento de la raza.

El Sr. Zamora fué muy aplaudido y felicitado, haciendo grandes elogios de este funcionario, que el cielo por su cargo hace acreedor á la estimación general y á que se tenga en cuenta por sus superiores.

Reciba el conferenciente mi cordialísima enhorabuena.

SOCIALES

Parece conjurado el conflicto que se avivará por la escasez de artículos tan indispensables como el pan y las patatas, de los cuales tienen que ser abastecidos á los indumentos y propietarios para que sus obreros sean absorbidos á un régimen normal de pensiones de retiro.

Cantó las excellencias de la Caja Postal de ahorros estimulando á los asistentes para que se unan á ella en busca de su porvenir. Se ocupó de pués del Instituto Nacional de Previsión y los fines para que éste crea do, que son el fomento y difusión de retiros obreros. Excluyó á los indus trialistas y propietarios para que sus obreros sean absorbidos á un régimen normal de pensiones de retiro.

Y como resumen de la disertación expuso la necesidad de limar sapeo entre clandestina y logró traer por la parte de lo que prometen, no ten

tan fortuna bastante ni para emprender.

Concejamos un señor, que en los comienzos de su vida erraba por la sierra recogiendo orégano que vendía malamente, y el que, andando los años convirtiéndose, tras largas visitas, en opulento millonario, gerente de la época á que nos son trae mos, de uno, ó mejor dicho, del mejor negocio oficial que hubo en la villa y corte.

A la sazón, aquel señor que ya no existe, era miembro de la alta Cámara, y por primera vez en toda su larga vida, vestía la aristocrática ropa, prenda que le encajaba, á causa de no poder nunca pillar los bolsillos de los faldones.

Una tarde, el buen señor, pasaba orondo y satisfecho por el amplio despacho, ocupado por muchos amigos, gente bien, parásitos del oro, que nunca falta á los ricos.

Se hablaba de lo poco que ganan los escritores y poetas, y el entonces rico, que comprendió que estaba en ridículo si no nombraba á algún literato, se expresó así:

—Y dónde me dejan ustedes á La Martine? ¡Qué hombre! ¡Yo me duermo con sus poemas! ¡Ni un solo día dejo de leerlos! ¡Qué expectación de la vida tenía! Yo, si ese hombre viviera y me dijera: «Don Juan, necesito diez mil duros» ¡Se los daba!

Todos se miraron y el sujeto que era de una gran listeria, comprendió que no lo creían tan espléndido ó temió que el gran poeta francés resucitara, lo cierto es, que, á continuación, tras unos segundos de silencio exclamó:

—Bueno; no se los daba! ¡Pero á mí me gusta mucho Lamartine!

R. DE S. A.

Los socialistas pintados por los republicanos

Cada día es mayor el número de republicanos que no están conforme con la actuación de los socialistas, á pesar de que los jefes de aquellos grupos pactan combinaciones con los 96 asociaciones de sus cincuenta coros al Banquete eucarístico, ejecutando con gran afinación y gusto estético los himnos de la Asociación y de XXII Congreso eucarístico y prestando juramento de fidelidad á la bandera, recientemente adquirida por la digna presidenta doña Teresa Bautista, mediante suscripción popular, y cuya solemne bendición se hizó al terminar la función religiosa de la misa.

El diario republicano *El Mercantil Valenciano* protesta enérgicamente de que «el socialismo es un obstáculo para el trabajo, es un obstáculo para la intervención de los aliados en Rusia y amenaza á los Gobiernos de la Entente con apelar á la violencia en caso de que se decidan á intervenir.»

Anadiendo:

—En nombre de qué se oponen el socialismo á aquella intervención? En nombre de la Libertad, en nombre de la Democracia, en nombre del Derecho que fueron proscritos de la Rusia el día que triunfó el bolchevismo?

—No impera en la Rusia de hoy una tiranía más cruel y desenfrenada que la de los peones tiempos del zarismo? —No ha llegado esa tiranía á excepciones jamás igualadas por los más calificados tiranos de que la Historia guarda memoria? El régimen de Lenin y de Trotsky, ¿no es la negación más completa de la Libertad, de la Democracia y del Derecho?

Por el hecho de ser un periódico republicano, el voto es de calidad.

—Dígale:—pregunta aménude— ¿Qué hay que hacer para donar diez mil pesetas á una institución benéfica?

Se le contesta, y el buen señor con todo agrado apuntará, ó mejor dicho, hará que apunte lo que se le ha dicho.

Si estos hombres, que siempre son personas seculares dieran la cuesta

de fortuna bastante ni para emprender.

III

Importantes es en vinificación la constitución de los mostos, de ellos principalmente depende la calidad del vino. Con un mosto bien constituido (200 gramos de azúcar y 7 u 8 gramos de ácido tártrico por litro, que daría al vino un gusto naturalmente agradable al consumidor).

La corrección más natural está en la mezcla con mostos pobres en azúcar, pero esto no siempre es posible.

El vinicultor puede encontrarse con un mosto anormal, bien porque este procede de uvas muy verdes, de uvas muy maduras, ó de uvas averiadas.

En el primero y segundo casos debe corregir el exceso ó falta de algún elemento por los medios legales y etnológicos que tenga á su alcance. En el tercer caso, si de uvas averiadas, exige ya un tratamiento especial.

Aquí solo nos ocuparemos de las correcciones á poner en práctica cuando se trate de uvas muy verdes ó muy maduras, que son los casos que con mayor frecuencia pueden presentarse.

Uvas muy verdes. Falta de azúcar.

Este defecto suele tenerlo los mostos de regiones frías donde el fruto no madura siempre bien. En todo mosto cuya azúcar no llegue á los 200 gramos por litro (vino de 11°), es necesario aumentar la cantidad de este elemento.

Varios procedimientos tiene el vinicultor para compensar esa falta de azúcar; concentrar mosto, agregar mosto concentrado, añadir uva del año anterior y adicionar azúcar ordinaria. Siempre nunca deberá elevarse el vino a más de tres grados de alcohol sobre los que pueda dar la fermentación del azúcar contenida naturalmente en el mosto.

Concentrar el mosto y agregar mosto concentrado son procedimientos muy recomendables y racionales, puesto que ninguna sustancia extraña se pone. El primer medio tiene por fundamento el evaporar por el calor parte del agua que el mosto contiene hasta que esté en el grado de dulzor conveniente. Con esto realmente no se ha aumentado el azúcar, pero cuando el agua ha disminuido, la relación entre aquella y el peso total del mosto será mayor.

Más práctico es tomar una parte del mosto y evaporar su agua, contrariamente a duplicar ó triplicar su azúcar por litro. Así tendremos un mosto muy azucarado y otro poco azucarado (el que se va á corregir) que mezclándolos en las proporciones convenientes, nos darán un resultante con el grado de azúcar deseado.

Tanto en este procedimiento como en el anterior y siempre que se ha de elevar el mosto, se ha de hacer al bano María, puncié el fuego directo, para que no tome gusto á cocido.

empleando uva del año hecho pasa

lo que acuse monto de 8 gramos de ácido tártrico por litro. Es defecto propio también de las regiones cálidas, donde las uvas maduran demasiado; va acompañado del exceso de azúcar, pues ya hemos dicho que cuando ésta aumenta aquella disminuye.

La acidez es un valioso elemento para el buen trabajo de la elevadora alcohólica y gran obstáculo para la vida y desarrollo de los fermentos patógenos. De aquí la gran importancia que tiene para el vinicultor el corregir este defecto, y es tanto más importante su corrección cuando va acompañado de un exceso de azúcar.

En todo mosto donde el azúcar pase de 250 gramos por litro deberá corregirse su exceso.

Falta de acidez. La tiene todo mosto que acuse monto de 8 gramos de ácido tártrico por litro. Es defecto propio también de las regiones cálidas, donde las uvas maduran demasiado; va acompañado del exceso de azúcar, pues ya hemos dicho que cuando ésta aumenta aquella disminuye.

La acidez es un valioso elemento para el buen trabajo de la elevadora alcohólica y gran obstáculo para la vida y desarrollo de los fermentos patógenos. De aquí la gran importancia que tiene para el vinicultor el corregir este defecto, y es tanto más importante su corrección cuando va acompañado de un exceso de azúcar.

La corrección más natural está en la mezcla con mostos pobres en acidez, pero esto no siempre es posible.

La refrigeración del mosto á baja temperatura, que obra precipitando el crecimiento, si es ácida, y la fermentación sin escabejo, producen efectos agradables.

De todos los procedimientos, el que da resultados inmejorables, es la desacidificación, pero tiene el inconveniente que nuestra legislación lo prohíbe en absoluto.

A pesar de este vamos á indicarlo,

pues tal prohibición no tiene razón de ser, toda vez que empleando como desacidificante el tartamo neutro de potasa, no se introduce en el vino ningún cuerpo ajeno á su constitución.

La dosis de esta sustancia puede ser de 20 a 100 gramos por hectolitro; teóricamente se precisan 4,16 gramos de tartamo neutro de potasa para neutralizar un gramo de azúcar.

Se emplea también como desacidificante el carbonato de calcio precipitado, pero éste no es tan recomendable por no ser un producto natural de la uva.

Uvas muy maduras. Exceso de azúcar.

Es propio de los mostos de las regiones cálidas.

En vinificación es un gran defecto el exceso de azúcar, porque ésta, á altas dosis, tiene una acción antiéptica semejante á la del alcohol; la fermentación no se conduce con regularidad y los vinos resultan dulces y muy suspensos á contraer enfermedades.

No tiene otra corrección racional que la mezcla con mostos de caracteres opuestos, es decir, con mostos pobres en azúcar, porque el aguado que podría corregirlo no está permitido por la ley.

Para estos casos es buena práctica el fermentar con gran airesión á temperatura más baja de 30° y agregar al mosto 10 gramos de fosfato amónico por hectolitro para estimular el trabajo del fermento, es decir, contrarrestar los malos efectos que en la fermentación produce el exceso de azúcar.

En todo mosto donde el azúcar pase de 250 gramos por litro deberá corregirse su exceso.

Falta de acidez. La tiene todo mosto que acuse monto de 8 gramos de ácido tártrico por litro. Es defecto propio también de las regiones cálidas, donde las uvas maduran demasiado; va acompañado del exceso de azúcar, pues ya hemos dicho que cuando ésta aumenta aquella disminuye.

La acidez es un valioso elemento para el buen trabajo de la elevadora alcohólica y gran obstáculo para la vida y desarrollo de los fermentos patógenos. De aquí la gran importancia que tiene para el vinicultor el corregir este defecto, y es tanto más importante su corrección cuando va acompañado de un exceso de azúcar.

Siempre para una buena vinificación se sea posible mediante mezclas con mostos muy ácidos: es lo mejor.

La acidificación es procedimiento para corregir este defecto el modo operando es como sigue: disolver en mosto algo caliente (30°) la cantidad de azúcar necesaria y después añadir esta disolución en el envase de fermentación al llenar ésta. El de gramo de ácido tártrico que se añade ha de ser de caña, ó de remolacha, puro y en terrones ó en pilón.

Para aumentar un grado de alcohol en el vino es preciso añadir 17 gramos de azúcar por litro de mosto.

Para aumentar un grado de alcohol en el vino es preciso añadir 17 gramos de azúcar por litro de mosto.

Exceso de acidez. Defecto que en los mostos de uvas no maduras complica la fermentación (uvas verdes), va siempre ligado á la falta de azúcar, pues ya verdaderos depósitos de ácido tártrico

