

# LA LEALTAD,

## REVISTA SEMANAL

### DE INTERESES MORALES Y MATERIALES, CIENCIAS, ARTES Y LITERATURA.

**Precio de suscripción.**—Una peseta al mes dentro y fuera de Lorca. Un trimestre 2 pesetas y media.—Semestre 4 pesetas.—Un año 10 idem.  
**Pago adelantado.**—**Dirección de la correspondencia:** A D. Marcelino Navarro, calle del Colmenarico, número 15.

**Causas ajenas á nuestra voluntad, nos impidieron repartir nuestro número anterior en tiempo oportuno.**

#### AYER Y HOY.

Por excepción ha querido la Providencia que en el presente año agrícola, sean tan copiosas las lluvias, como jamás se ha conocido en este país. La industria agricultora que es la principal riqueza de Lorca, está de enhorabuena, y nosotros damos gracias á Dios que tan abundante ha derramado sobre nuestras campiñas el agua que necesitan nuestras sedientas tierras.

También por una serie de circunstancias anormales, se ha perdido una cantidad de agua, que ojalá no necesitemos cuando los ardores de la primavera mustien nuestros campos.

Por fortuna há habido agua para todo, y en cuanto el estado agronómico de las tierras, y el cultivo ordinario lo permiten se ha hecho una grande sementera de cereales.

Pocas veces, por desgracia, se había logrado efectuar esta bajo tan felices auspicios, ni habrán los labradores halagado mas fundadamente sus justas esperanzas.

Salve Dios nuestros campos de los infinitos peligros que amenazan al honrado labrador constantemente, que el mal hasta hoy tan temido, de la falta de aguas primaverales, aun suponiendo que el cielo nos las negara, no nos privará de la cosecha venidera, ni absorberá como en otras ocasiones, el capital y los productos de la industria labradora despues de haber hecho concebir con el hermoso

fruto aparecido, las mas alegres esperanzas.

Una empresa mercantil, pero previsora y amante del país, ha contribuido y amasado con su oro y con el beneplácito de la mayoría de los intereses morales y materiales de la población, con el salvo-conducto de todas las agrupaciones políticas de la localidad, y con el deseo del bien general, ese dique que guarda las aguas para mañana, sin el cual estas hubieran aumentado las del mar ó producido mayores daños con sus inundaciones.

La experiencia ha venido á confirmarlo. El Pautano es el mas poderoso auxiliar de la agricultura de Lorca.

#### ENOSÓTERO CONSERVADOR DE VINOS.

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 vinicultor obtener buenos vinos, si no puede preservarlos del sinnúmero de alteraciones á que están expuestos 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.

Gracias á la ciencia moderna y especialmente á los trabajos de Mr. Pasteur, se conoce con tal exactitud la constitución de los vinos y las causas de sus enfermedades, que hoy

no solo es fácil una buena elaboración, sinó que pueden prevenirse sus alteraciones y mejorarlos, dirigiendo y regularizando la fermentación, por medio de determinados agentes físicos y químicos.

El *Enosótero conservador de vinos*, 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 30 á 40 gramos (onza á onza y media) por carga, sustituye con ventaja al yeso, comunicando á los vinos la transparencia, buen color y 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, desempeña el doble papel de favorecer la unión íntima del azúcar con los elementos del vino, asimilándolos perfectamente: y de moderar la acción del fermento, evitando las enfermedades á que están sujetos los vinos azucarados. La dosis es de 30 á 40 gramos por carga.

La mayor parte de los vinos turbios, blancos ó tintos se clarifican y