

EL ECO AMPURDANÉS

PERIÓDICO DE INTERESES MORALES Y MATERIALES, AVISOS Y NOTICIAS.
 ÓRGANO DEL CASINO FIGUERENSE, CENTRO DE LA PRODUCCION AMPURDANESA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Figueras, un trimestre, 2 pesetas.
 Fuera de Figueras. . . 2 id. 50 cént.
 Dirigirse á la Administracion ó al impresor del periódico.

SE PUBLICA LOS DOMINGOS.

REDACCION Y ADMINISTRACION,
 Casino Figuerense.

ANUNCIOS
 Los que contengan mas de 40 palabras.
 Pago adelantado.
 Insertese ó no, no se devuelve ningun original.

SECCION OFICIAL.

GOBIERNO MILITAR

de la Plaza de San Fernando
 DE FIGUERAS.

Se recomienda á los dueños ó cultivadores de los terrenos situados sobre la cañería ó mina que desde el manantial de Llers conduce las aguas á esta Plaza, se presenten en este Gobierno para enterarles de un asunto que les interesa y evitarles los perjuicios que podrian resultarles de no verificarlo.

La presentacion podrán verificarla de nueve á tres de la tarde desde mañana hasta el 27 inclusive.

Figueras 20 de Octubre de 1878.
 — El Brigadier Gobernador, —
 Dolsa.

D. FRANCISCO JORDI ROMANACH,
 Alcalde Constitucional de Figueras.

Hago saber: Que el Ayuntamiento que tengo la honra de presidir, deseando realzar su crédito hasta donde sea posible, y teniendo en cuenta que todos sus afanes deben tender á dar pruebas tangibles, palpables, de una administracion celosa, justa y honrada, en sesion de 14 de los corrientes acordó anticipar dos meses la amortizacion de 250 títulos de la Deuda municipal, cuyo valor ascenderá á 12.500 pesetas.

En su consecuencia el domingo, día 27 de los corrientes, á las 9 de la mañana, á puerta abierta en el escenario del Teatro, presidiendo el acto el M. I. Sr. Sub-gobernador civil de este Partido, el Ayuntamiento procederá al sorteo de los 250 títulos que deben ser amortizados.

Cúmpleme, al propio tiempo, manifestar á mis convecinos, que la corporacion municipal cuenta poder amortizar en diciembre próximo, un número probablemente mayor de títulos, empleando en ello todo lo que resulte sobrante del Presupuesto del año económico anterior cuando se haya procedido á su definitiva liquidacion.

Figueras 19 de Octubre de 1878.—
 Francisco Jordi R.

ALCALDIA CONSTITUCIONAL DE FIGUERAS.

Como ampliacion á lo dispuesto en 3 de Setiembre último respecto á la manzana de cerdos en esta ciudad, de acuerdo con el Ayuntamiento, he resuelto lo siguiente:

1.º Con el fin de evitar que ocurran en esta ciudad los fatales efectos que ha causado en otras poblaciones la funesta enfermedad de la triquina, de la que algunas veces se halla atacado el ganado de cerda, no podrá ser extraída ninguna res del Matadero sin que previamente haya sido reconocida por el Sr. Inspector de carnes. A la misma operacion deberán ser sujetados los cerdos que sean degollados en casas particulares, siendo de cuenta de sus dueños los gastos de inspeccion.

2.º La traslacion de las reses muertas, sea cual fuere su número y clase, deberá verificarse precisamente desde el Matadero al punto de su destino, en carros ó carretones cubiertos, y que tengan las mayores condiciones de decencia y aseo, bajo la multa de cinco pesetas en caso de contravencion.

Figueras 17 de Octubre de 1878.—
 El Alcalde,—Francisco Jordi R.

ELABORACION DEL VINO COMUN.

En una comarca esencialmente agrícola como la nuestra, donde el cultivo de la vid se halla tan estendido, que constituye la mayor riqueza, pocos son, por desgracia, los que saben qué sea el vino ni en qué consiste su elaboracion. La inmensa mayoría de los viticultores se concreta todavía, llegada la vendimia, á recolectar las uvas, pisarlas, echar el mosto y el escobajo en los lagares, dejar que espontáneamente se verifique la fermentacion y, al cabo de mas ó menos dias, ó semanas, ó meses, sacar de aquellos el vino y guardarlo en toneles cuya capacidad, situacion y demás condiciones, como todo lo que se refiere á este importante asunto, se somete á los rutinarios

procedimientos que seguian nuestros abuelos, procedimientos no modificados probablemente desde la época en que Noé diera pruebas de no ser indiferente á los placeres del mosto.

No creemos, pues, ocioso dar á nuestros paisanos en condensada lectura, una idea somera de la composicion del vino comun (otro dia si acaso nos ocupamos de otras clases de vinos) y de los procedimientos que deben emplearse, y del porqué de ellos, para obtener un liquido que satisfaga las exigencias de la higiene y de la economía.

El vino tinto comun es un liquido alcohólico que, bebido con moderacion durante la comida, favorece altamente la digestion y contribuye por lo tanto á la robustez y desarrollo del cuerpo humano. Contiene un gran cantidad de agua, que no baja del 80 por 100; una cantidad de alcohol ó espíritu, variable entre 9 y 15 por 100, segun sea la especie de uvas de que procede, su grado de madurez, la calidad del terreno, el clima y otras circunstancias: materia colorante de un negro ó rojizo mas ó menos intenso, segun otras circunstancias, tambien variables; sustancias minerales en disolucion, procedentes del terreno donde se cultiven las vides; ácidos orgánicos, tales como el tártrico y el tánico ó tanino; azúcar incristalizable en mas ó menos cantidad, segun sean los vinos dulces ó secos; pequeñas cantidades de ácido carbónico libre y de ácido acético (ácido del vinagre); y un éter llamado onántico que comunica al vino su olor especial.

Todo vino comun que no contenga esas sustancias y en las proporciones indicadas, con corta diferencia, debe desecharse como mal elaborado, alterado despues ó sofisticado. Veamos, pues, el origen de esas sustancias y el modo como se producen, para deducir luego las operaciones que deberán

practicarse para obtener buen vino. La mayoría de aquellas, nó todas, están ya contenidas en el mosto ó zumo de la uva; las demás se producen durante las fermentaciones que para trasformarse en vino experimenta el mosto. En éste encontramos ya toda el agua, pero nada del alcohol que contiene el vino. En cambio existe en la uva madura y por consiguiente en el mosto una inmensa cantidad de azúcar que es quien, por el acto de la fermentacion, debe trasformarse en espíritu, que quedará disuelto, y en ácido carbónico, que se desprende casi todo, quedando solo en el vino una corta cantidad.

La materia colorante es una sustancia sólida que existe inmediatamente debajo de la piel del grano de la uva. Esta materia no se disuelve en el mosto, sino á medida que este se transforma en vino; esto es, que aumenta la cantidad de alcohol. El liquido por sí solo está absolutamente desprovisto de color. Es por esto que podemos obtener un vino claro como el agua, filtrándolo, ó sea, separandola materia colorante; y aun fabricar vino blanco con uvas negras, con solo cuidar de que el hollejo, la piel de las uvas, no tome parte en la fermentacion.

El ácido tánico procede en su mayor parte del escobajo, rapa, y de las pepitas. Por esto tienen un sabor mas astringente los vinos que han fermentado con dicho escobajo que aquellos de los cuales se tuvo el cuidado de separarlo.

El ácido acético, si lo hay, se ha formado despues de la fermentacion, por la oxidacion de una parte del alcohol.

Veamos ahora cuales son los preceptos que la ciencia y la experiencia nos aconsejan para conseguir el objeto que nos proponemos.

1.º Prescindiendo de la calidad de las uvas, se recogerán en

estado de madurez perfecta, con objeto de que contengan la mayor cantidad posible de azúcar.

2.º Se llevarán de la viña al pié del lagar lo mas pronto posible y sin dejar tiempo al mosto para que empiece á fermentar en las portaderas.

3.º Antes de pisarlo, se aclarará el mosto con agua fría y se cioraremos de la cantidad que convenga en las portaderas. Se introducirá el pesa-mostos, frotando el ratísimo y sencillísimo, para solo 1 y 2 grados de la riqueza. Si el instrumento marca 15 grados, podemos proceder al estrujamiento.

4.º Pisaremos ó estrujaremos perfectamente las uvas con los piés ó con las máquinas y echaremos el mosto en el lagar, teniendo cuidado de separar ó nó el hollejo y el escobajo, segun sequiera que el vino salga mas ó menos tinto, mas ó menos astringente. El lagar debe haber sido perfectamente limpiado y debe tener una capacidad tal, que se pueda llenar en un solo día.

5.º Si el mosto tiene menos de 12 grados, echaremos con él en el lagar una cantidad de azúcar ordinario, el que le falte para llegar á dicha graduacion. Si pasaba de 15, leañadiremos agua hasta rebajarlo tambien á este grado.

Hé aquí porque conviene añadir agua al mosto, nó para adu-terarlo, sino para ayudar la fermentacion, en los años secos, mientras conviene quitarle agua por concentracion ó añadirle azúcar, que es lo mismo, en años de tardias lluvias.

6.º Lleno el lagar hasta cosa de los dos tercios, conviene agitar y revolver por medio de palas apropiadas la masa líquida, con objeto de que absorva la mayor cantidad posible de oxígeno del aire atmosférico, pues la fermentacion, es decir, el desdoblamiento del azúcar en alcohol y ácido carbónico, solo puede verificarse á espensas de dicho gas. Esta operacion se repite cuanto sea posible durante los dos primeros días.

7.º Pasados tres, cuatro ó cinco días, concluida la fermentacion, se tapaná el lagar herméticamente, pues entonces el oxígeno del aire, combinándose con el alcohol ya formado, produciria ácido acético que agriaria la masa, empezandopor la superficie libre ó superior.

8.º Desde que ha terminado la fermentacion tumultuosa, puede trasegarse el vino y guardarse en toneles perfectamente limpios, donde á los pocos días empezará una nueva fermentacion que con-

viene favorecer y en manera alguna evitar. Al efecto, aquellos no setapanán herémticamente, sino por medio de válvulas que permitan la salida del ácido carbónico que lentamente se produce. Es- ta fermentacion dura de dos á cuatro meses y, terminada, debe tra-

Al llegar la luna nueva del mes de Marzo, si el vino se quiere conservar ulteriormente, será conveniente su clarificacion por medio de las claras de huevo, por el sangre de buey, por la cola de pescado, ó por el negro animal, y un nuevo trasiego, dejando entonces los toneles perfectamente tapados. Pasado el verano y nó antes, se puede decir que el vino es tal vino y está del todo asegurado.

Nada mas tenemos que añadir en lo relativo á la fabricacion de los vinos comunes de nuestro país, que son los que mas nos interesan. Para terminar, haremos notar los peligros de asfixia que se corren introduciéndose en sitios donde se verifique la fermentacion del mosto, por lo cual se tendrá siempre la precaucion de llevar una luz encendida y si éstase apaga, retirarse inmediatamente. Otra advertencia; las bodegas serán subterráneas si es posible; y en todo caso dispuestas de modo que en su interior se mantenga una temperatura fresca y uniforme.

J. M. Bofill.

CRÓNICA GENERAL.

Cuatro semanas hace que empezó á ver la luz en esta ciudad un periódico semanal titulado el *Eco de Figueras*. Su aparicion estaba previamente anunciada y nosotros nos felicitábamos de contar con un compañero mas, que nos ayudase á conllevar la pesada cruz del periodismo.

Vino el primer número; y al observar que el nuevo cofrade carecia de programa, y que faltando á las mas vulgares reglas de la urbanidad se olvidaba hasta de saludar á sus compañeros en la prensa; y la emprendia con falsas noticias y groseras formas contra corporaciones y particulares cuya honradez y patriotismo no habian sido nunca blanco de calumniosos dardos, nos pusimos en guardia para librarnos, si posible era, de sus envenenados ataques, y resolvimos, por el pronto, permanecer á la defensiva, no atizando el fuego de la discordia con el calor de una discusion que presumiamos habia de ser estéril.

Nuestro prudente silencio y la condenacion explicita del público de los ataques repetidos en los siguientes numeros del *Eco de Fi-*

gueras, debian haber obligado á sus redactores á retirarse ó á cambiar de rumbo; pero al contrario de lo que debia suceder, el mencionado periódico ha continuado brindando á Figueras con el espectáculo mas escandaloso que presenciara poblacion alguna, ni aun en las épocas en que la libertad absoluta de imprenta se confundia con la licencia.

Personas que por su carácter vienen inclinadas y por su posicion obligadas á mirar por el buen nombre de Figueras, intentaron una entrevista que diera por resultado la terminacion de tan repugnante espectáculo; y esas personas, animadas de un espíritu altamente conciliador, tuvieron la desgraciada suerte de encontrarse con la careta y nó con la cara de los redactores de aquel periódico, con su coraza y nó con su pecho, con la manopla que empuña el arma de la calumnia, nó con la mano que esgrime la única arma del escritor, la pluma.

En tal situacion, pudiendo achacarse á cobardía ó á falta de razones el silencio de *EL ECO AMPURDANÉS*, nuestro amigo D. Evaristo Fábrega, en atenta carta que se ha publicado en nuestras columnas, invita á sostener una discusion digna, razonada y decente á D. Francisco Oristá, ex-secretario de anteriores Ayuntamientos, y señalado por la voz pública como redactor ó inspirador de aquellos ataques, para probarle que son del todo infundados y están desprovistos de razon. Y ahora sería el silencio de este señor que daría la razon al Ayuntamiento á nosotros, si fuese cierto, que no lo es siempre, lo que hasta ahora ha creído el *El Eco de Figueras* de que *el que calla otorga*.

Llegados á este punto, seguros de poder levantar la voz y erguir la frente y pasear á la clara luz del día, nos decidimos á romper el calculado silencio, nó para contestar insultos ó deshacer calumnias de *El Eco de Figueras*, que nos tienen sin cuidado, sino para dar al público la satisfaccion que le es debida é ilustrarle sobre todas las cuestiones que se susciten y de las cuales estemos enterados.

Dadas á nuestros lectores las precedentes esplicaciones, cumpliremos por partes la tarea que nos hemos impuesto.

¿Puede, debe el Ayuntamiento sostener polémicas con los periódicos de su localidad sobre sus actos administrativos? No puede ni debe.

La Redaccion del periódico «El Eco de Figueras» conoce perfec-

tamente los motivos que abonan la negativa.

Así es que admiramos el suelto de Redaccion que encabeza su número 4, correspondiente al domingo último; y es de admirar tambien que el ilustrado y sesudo periódico «La Lucha» de Girona, acoja las apreciaciones de «El Eco de Figueras» en el artículo que copió en el propio número, diciendo que hoy por hoy «El Eco de Figueras» es el vencedor por que el Ayuntamiento calla y calla su periódico.

Es inexacto, con perdon de «La Lucha», que «EL ECO AMPURDANÉS» sea del Ayuntamiento ni tenga en él participacion de ninguna clase.

La prensa está en su derecho al censurar ó elogiar sus actos administrativos: pero el Ayuntamiento no debe contestar ni someterles su gestion administrativa.

La ley de Ayuntamientos vigente marca los trámites que deben observarse en la censura de sus actos y las autoridades á que se hallan sometidos por razon de los mismos.

A ellos, por tanto, deben dar cuenta del modo como administra y distribuye los caudales que ingresan en sus arcas; y de ningun modo á «El Eco de Figueras» ni á «La Lucha» ni á ningun otro periódico.

Por lo demás creemos que nise halla en el caso de presentar la dimision del honroso cargo que le confiaron sus conciudadanos, ni de dar gusto á «El Eco de Figueras», porque á este periódico le plazca decirlo por capricho. La administracion del Ayuntamiento es pura, es legal, es honrada é inteligente.

Es por esto que no deben arredrarle ni intimidarle las amenazas del citado periódico; y tranquilo en su conciencia y tranquilo en su honrado proceder, debe esperar sin recelo de ninguna clase el fallo que en su día dén las autoridades superiores, al ser examinados todos los actos de su administracion en los dos años escasos que se halla al frente del Municipio de nuestra importante y querida ciudad.

El Eco de Figueras, en su número segundo, dice textualmente: *Ante todo, queremos quede consignado, que consideramos una grandisima imprudencia y lo vemos con la mayor repugnancia, el citar nombres propios. Hemos respetado y respetaremos siempre al particular, cuyos actos no son ni deben ser del dominio público. Así lo entendemos. Conste.*

Como para mejor burlarse de sus lectores, el *Eco de Figueras*

ANUNCIOS.

Se insertan. Los que no excedan de 20 palabras, por una vez, 1 peseta; por un mes, 2 pesetas 50 cent.; por tres meses, 6 pesetas.—Los que contengan de 20 á 40 palabras, por una vez, 1 peseta 50 cent.; por un mes, 3 pesetas; por tres meses, 7 pesetas 50 cent.—Los que excedan de 40 palabras, á 18 céntimos la línea.

Los comunicados, á precios convencionales.

A LOS SEÑORES CARRETES,

LISTER Y C.^A

Llamamos la atención acerca el hecho de que circulan **Falsificaciones** de nuestra Seda y marca de Fábrica llevando etiquetas con el León tendido y unas iniciales debajo; el nombre LISTER sustituido por otro parecido ó bien suprimido del todo.

El conjunto de dichas falsificaciones es tan perfecto que si no se examinan los carretes al comprarlos creerán muchas personas comprar nuestra seda, cuando en realidad lo harán solo de una falsificación, encubridora de un género que no reúne ninguna de las buenas cualidades que han hecho los nuestros tan apreciados del Público. En efecto, mientras nosotros damos una calidad de Seda muy superior, una hilatura especial y un tinte sin aumento, **todas las sedas falsificadas son de una calidad inferior y de un tinte y torsión que no son apropiados para las Máquinas de coser y por necesidad han de dificultar el trabajo y hasta descomponer las Máquinas.**

Nuestra marca de Fábrica consiste en un **León echado de izquierda á derecha con la cabeza erguida y el monograma L. y C. entrecruzado debajo, alrededor del nombre LISTER y C.^o con todas sus letras: demodo que todas aquellas etiquetas que no tengan el nombre LISTER y C.^o con todas sus letras son falsas.**

Teniendo nuestra marca debidamente registrada nos veremos obligados á proceder judicialmente contra aquellas personas que tengan en su poder sedas, con etiquetas falsificadas, imitando ó confundibles con las nuestras.

LISTER Y C.^o BRADFORD.

AGENTE EN ESPAÑA, ENRIQUE BOWES, FONTANELLA 28.

BARCELONA.

LA AMUEBLADORA AMPURDANESA.

EBANISTERIA, SILLERIA Y TAPICERIA

DE

FRANCISCO CLOS Y BARRI.

CALLE DE S. PABLO, NÚM. 33, FIGUERAS.

Se amueblan en un corto período habitaciones por sencillo y lujoso que se desee su ornamento, para cuyo objeto hay un grande y variado surtido de toda clase de *Muebles de Lujos y Sillería.*

Se harán toda clase de pedidos y recomposiciones, tanto en muebles y sillería como en ebanistería. 3

CLASES DE FRANCÉS Y LETRA INGLESA
POR EL PROFESOR

D. VICTOR PINEAUD

CALLE DE LA JUNQUERA NÚM. 24,
frente á la escalinata del Teatro.—FIGUERAS.

En el citado establecimiento se admiten pensionistas. El local es espacioso y de buenas condiciones higiénicas 12

BAÑOS Á DOMICILIO DE AGUAS TERMALES DE CALDES DE MALAVELLA.

Para los de Barcelona se reciben los avisos en la Rambla de Cataluña núm. 26 piso principal, y para los que se necesiten en las poblaciones servidas por la línea férrea de Barcelona á Francia, deberá avisarse al Sr. Gefe de la respectiva Estacion. 16

LA ECONÓMICA, TIENDA DE LIBROS RAYADOS, CALLE ANCHA 18 FIGUERAS.

Gran depósito de Cerillas y Libritos de fumar en especial las *lejísimas* y acreditadas marcas de los Sres. *Bardou de Perpignan, Alquitran, Theresa, Confianza, José Bardou, Perpignan, etc., etc.* y todas las demás clases mas acreditadas.

Surtido de papeles de tina (barba), vergé, cloche, comercial, sobres para cartas, lápices, plumas y tinta de varias clases. 11

PARA LA HABANA

con escala en PUERTO-RICO.

Saldrá de Barcelona el día 3 de Noviembre el acreditado y magnífico vapor trasatlántico español de 1375 caballos de fuerza

SANTIAGO,

al mando de su capitán D. Quirico Riberas y Pomés; admitirá para ambos puntos carga á flete y pasajeros, para quienes posee comodidades de toda clase en sus espaciosas cámaras.

Consignatarios: Sres. Nicolau hermanos. Pórticos de Xifré, 10, bajos: Barcelona. 7

NOVEDADES EN PAÑERIA

Y

OTROS ARTICULOS

ENRIQUE POU

HORNO BAJO, 3,

FIGUERAS.

Se acaba de recibir un surtido completo de géneros de invierno, última novedad, precio fijo y barato.

En combinacion con algunos de los mejores sastres de esta ciudad, se confeccionará toda clase de prendas á las 24 horas.

AGENCIA DE NEGOCIOS
BURGAS Y COMPANIA.

Avignonet—9, bajos.

FIGUERAS.

Declarados desamortizables los censos que se prestan al Estado y á Corporaciones civiles, en virtud de la ley de 11 de Julio próximo pasado, esta Agencia se encarga de practicar todas las diligencias necesarias por encargo de los particulares que quieran aprovechar los beneficios de dicha ley, hasta poner la escritura de redencion debidamente formalizada en manos de los interesados, por una módica retribucion. Para que los prestamistas no se dejen sorprender por quien les ofrezca lograrla condonacion de pensiones atrasadas se advierte que estas quedan abonadas á los que rediman al contado dentro del plazo que fija la ley. 11

PIANOS.

De la reputada fábrica Arbóna de Barcelona.

Gran depósito calle del Palau núm. 10 piso primero.

Tambien se alquilan compran y venden pianos de lance.

NOTAS. Se componen y afinan toda clase de pianos. 16

D. José Pijuan, Andador de la Iglesia, que vive en la calle de S. José, N.º 1, tienda zapateria, ofrece sus servicios al público para vestir difuntos y hacer todas cuantas diligencias convengan para los funerales. 4—4

Para vender.

Cubas para vino, de varias cubidas y en muy buen estado.

Calle de la Sauca N.º 18, 6