

EL URUMEA.

SUSCRICION
San Sebastian por un mes
1 peseta.
Fuera de San Sebastian,
timestre 3'50 pesetas.
Fuera de la Península, tri-
mestre 4 pesetas.

ADMINISTRACION
que se publica en San Sebastian
Anuncios, comunicados y
remittedos a precios con-
venientes.
Ventajas á sus suscritores

No se publica los dias
festivos.

No se publica los dias
festivos.

NUMERO SUJETO 5 CENTIMOS

Periódico no político.

NUMERO SUJETO 5 CENTIMOS

Se necesita un aprendiz de 15 ó 16 años que sepa leer y escribir. En esta redaccion informará

BOJOS

Cuentan de un triste que un dia tan debil y flaco estaba que á las paralelas daba por sí se fortalecia. Habra otro, entre si decia, mas desdichado que yo? Y cuando un paso acabó halló la respuesta viendo que su amigo iba cayendo donde él solo vaciló

GIMNASIO DE LAS ESCUELAS

Rebaja de precios desde el

1.º de Mayo.

Lecciones generales para ambos sexos separadamente 20 reales al mes

Particulares y privadas á precios convencionales.

NOTICIAS PRELIMINARES

SOBRE LA FABRICACION PERFECCIONADA DE LA SIDRA Y EL MODO DE REMEDIAR SUS DIVERSAS ALTERACIONES.

II.

Método elemental y práctico para remediar las diversas alteraciones de la sidra.

(Conclusion.)

Causas de las alteraciones.—La composicion de la sidra, muy análoga á la de los vinos de uvas, hace que las causas de las alteraciones de la primera, sean similares de las del último. Se puede contar como regla, no tan solo para este caso, sino para todos los en que se trate de líquidos fermentados, la siguiente opinion de un distinguido enólogo:

«Todos los principios que salen de la sidra orgánica experimentan más ó menos tarde una descomposicion tal, que sus elementos desasociados pueden entrar otra vez en la formacion de nuevos productos; las bebidas fermentadas no se conservan, pues, indefinidamente en el

sentido riguroso de la palabra, pero es posible preservarlas durante mucho tiempo de las alteraciones secundarias, á la fermentacion y asegurarlas una duracion útil, tan larga como necesaria sea para nuestro uso y nuestros intereses. Para ello basta suprimir las causas esenciales de la fermentacion. La privacion del calor, la preservacion contra el libre acceso del aire, la presencia de ciertas materias menos alterables y contrarias á la accion de las sustancias putrescibles y de los fermentos, la eliminacion de aquellas y de estas, tales son los remedios merced á los cuales podremos conseguir un resultado tan completo como se necesite.»

Principales enfermedades y su remedio.—Las principales enfermedades de las sidras son el ácido, la grasa, el apuntado, el rebote: tambien pueden volverse amargas, enturbiarse, presentar un gran exceso de ácido láctico, etc. Aun cuando todas estas enfermedades presentan la más completa analogia con las del vino, pudiéndose las prevenir y curar por los mismos medios, voy sin embargo, á decir dos palabras sobre este particular.

La causa de la acidez de las sidras, no es otra cosa que la negligencia con que se haya operado la fermentacion, por el contacto del aire, la presencia de fermentos, y la elevacion de temperatura.

Lo mejor que puede hacerse cuando se presenta esta enfermedad, es destinar las sidras á la fabricacion del vinagre.

La sidra puede experimentar lo mismo que el vino, la fermentacion viscosa y dar por resultado la en-

fermedad llamada grasa. Esta se origina siempre por la presencia de un exceso de materia nitrogenada, y ataca tanto mas á las sidras cuanto menos alcohólicas son estas, y mas desprovistas estan de materia astringente. Para prevenir esta alteracion se añade un litro de alcohol por hectólitro y disolucion de 30 á 40 gramos de cachunde. útil, es decir que antes de aplicar este medio hay que separar la sidra de las héces que puede contener. Otros aconsejan, para evitar el mal que me ocupa, el empleo de 2 á 3 litros de peras machacadas por hectólitro, estas actúan por su tanino, ó de 30 gramos de cremor tártaro. Pero de todos los remedios el mejor me parece añadir al líquido enfermo una cantidad de cachunde suficiente para precipitar las materias nitrogenadas, añadiendo despues alcohol de buena calidad. Toxavia pudiera mejorarse el resultado, añadiendo 30 ó 40 gramos de cremor tártaro por hectólitro.

Lo mismo que el vino y en igual época estan expuestas las sidras á apuntarse, cuando no han sido clarificadas y privadas de fermentos y materias albuminóideas. Cuando esta enfermedad se presenta hay que tragar aquellas á una vasija limpia y azufrada, tratándolas en seguida por el cachunde y la gelatina y decantarlas despues.

El exceso del ácido láctico, la descomposicion de los malatos alcalinos por una especie de fermentacion secundaria, pueden explicar la enfermedad llamada torcido.

Los encolados por medio del cachunde y de la gelatina, son el remedio que debe aplicarse á las si-

dras en que se presenta esta enfermedad.

Existe en las sidras una enfermedad cuyas causas no son todavía bastante conocidas, lo cual las hace ennegrecer en contacto del aire. En este caso se dice que las sidras se matan. Esta alteracion puede provenir ó de falta de limpieza en las vasijas ó del empleo de malas aguas, produciéndose por estos motivos una especie de fermentacion secundaria, que presenta todos los caracteres de degeneracion pútrida ó amoniacal. Una adición de 30 ó 40 gramos de ácido tártrico por hectólitro, puede restablecer el líquido así alterado, pero siempre será bueno que siga á este tratamiento el del cachunde y un encolado, trasegando despues. Tambien será muy conveniente para la conservacion ulterior, el añadir al líquido trasegado medio litro de buen alcohol por hectólitro.

Pudiera suceder que el cambio de color fuera debido á la presencia de un sal de hierro, en cuyo caso el azufrado de las vasijas y el empleo de los astringentes bastarian para precipitar el hierro.

El enturbamiento se cura por el encolado. El amargo de las sidras añejas no se puede curar; el de las nuevas desaparece con un azufrado seguido del encolado al tanino y á la gelatina, despues de añadir á aquellas medio litro de alcohol y 500 gramos de azucar por hectólitro,

La astringencia se cura con encolados á la gelatina seguidos de trasegos.

El exceso de color desaparecerá por el empleo del cachunde, y en seguida de la gelatina; el defecto ó falta de aquel, pudiera corregirse con un poco de caramelo.

El exceso de ácido láctico ó de ácido málico, es una grave enfermedad que no se producirá nunca si se opera bien la fabricacion, procurando los frutos bien maduros, astringentes y azucarados.

Para comprender lo grave de este mal, basta decir que además de que por la presencia de los ácidos libres los productos son desagradables al paladar, mal sanos é indigestos, resulta tambien que el encolado es muy difícil ó quizás imposible, porque el tanato de gelatina es bastante soluble en el ácido láctico porque solo se verifique el precipitado de un modo incompleto. Puede servir como paliativo á este inconveniente, el neutralizar en gran parte los ácidos, por medio del mármol puiverizado, tartrato neutro de potasa, etc., siguiendo despues un encolado y trasego; pero repitiendo que esto no será mas que un paliativo, y la sidra así tratada, distará mucho de quedar en buenas condiciones.

Los principales secretos de todas estas operaciones se reservan para la obra que se trata de publicar por medio de una suscripcion.

Dionisio Amiel.

Fiestas en Tolosa.

Esta poblacion ha dado á conocer en un programa con elegantes grabados crómo-litográficos, las que esta tarde comenzarán en aquella villa con motivo de su patrono San Juan Bautista.

SERIE DE FUNCIONES.

DIA 23.—A las 2 de la tarde un repique general de campanas anunciará, la festividad del glorioso Patrono SAN JUAN BAUTISTA: á las 4 se correrán novillos para los aficionados, y á la noche habrá iluminacion general y serenatas por las bandas de música.

DIA 24.—A las 7 de la mañana encierro de Toros: funcion popular amenizada por la Banda de música y Tambores. A las 12 novillos para los aficionados. A las cuatro de la tarde primera corrida. A la noche iluminacion á la Veneciana con innumerables faroles de colores, colocados en los árboles del paseo de Igarondo y en el rio contiguo, amenizando esta velada la brillante Música del Regimiento Infanteria de Asturias, alternando con la Banda y Tambores de la villa, y Baile en el salon de la casa Consistorial.

DIA 25.—Encierro de los Toretes: á las 7 de la mañana, y a las 11 se correrán novillos para los aficionados. A las 4 de la tarde, novillada de dos Toretes embolados de la misma ganaderia que los toros de las orridas, con cuadrilla de aficionados del pueblo, de dos matadores, tres picadores y cinco banderilleros. Músicas en los paseos, é iluminacion á la noche.

DIA 26.—Destinado á mercado.

A las 4 de la tarde, vistosa comparsa de bailes antiguos del país Vascongado, egecutada por varios jóvenes de Villafraña, y á su continuacion novillos. A la noche iluminaciones á la Veneciana.

DIA 27.—A las 7 de la mañana popular encierro de los Toros: á las 11 novillos para los aficionados: á las 4 de la tarde 2.^a corrida de Toros: á la noche iluminaciones á la Veneciana, y á las 10 Baile en la sala Consistorial.

Las cuadrillas contratadas son:

Espadas.
Felipe Garcia de Madrid
Antonio Perez (á) Ostion
Picadores.

Joaquin Chico
Francisco Arayac (á) el cangao.
Eugenio Fernandez (á) Manitas.
Banderilleros

José Ruiz (á) Joseito
Francisco Diego (á) Corito
Nicolas Fuertes (a) el Pollo
Santos Lopez (á) Santitos

Se ha pedido otro picador para reserva.

Ostion deberá bandeillar los toros que le correspondan y matar el último toro.

Los toros pertenecen á la acreditada ganaderia de Funes y han costado cada uno 5,00 reales, y tienen 5 años de edad.

NOVILLADA EL DIA 25

Tomarán parte los aficionados de la misma villa, y lidiarán dos toros Navarros.

Espadas.
Patricio Zubeldia
Juan Peña
Picadores.
Miguel Bobide
Vicente Miedo
Banderilleros
Ricardo Ormaechea.
José Jauregui
Nazario Lopetegui
Torivio Echeveste
Serapio Ibarzabal