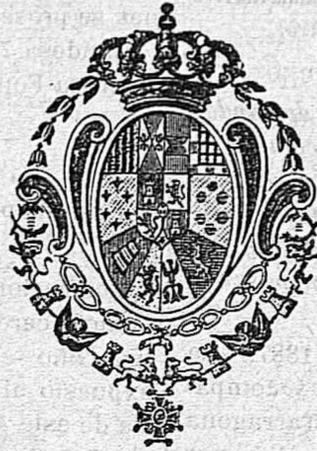


# BOLETIN



# OFICIAL

DE LA

## PROVINCIA DE TARRAGONA

Este periódico sale todos los días excepto los *Lunes* y siguientes a *Jueves Santo*, *Corpus Christi* y el de la *Ascensión*.—Se suscribe en la *Imprenta de Francisco Sograñes*, á 10 pesetas trimestre en esta capital y 12 pesetas 50 cént. en los demás puntos de la Península, pagado por adelantado.—En igual forma se satisfará el importe de los anuncios, edictos y demás disposiciones sujetas á pago

### PARTE OFICIAL DE LA GACETA

(Gaceta del 7 de Octubre)

#### PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

SS. MM. el REY y la REINA Regente (Q. D. G.) y Augusta Real Familia continúan en esta Corte sin novedad en su importante salud.

### ADMINISTRACION CENTRAL

#### MINISTERIO DE LA GOBERNACION

#### DIRECCION GENERAL DE BENEFICENCIA Y SANIDAD.

Resultando de las noticias comunicadas por el Sr. Gobernador general de las Islas Filipinas que se han presentado casos de cólera en algunos pueblos y en la capital de dichas islas:

Vistos los artículos 30 y 34 de la ley de Sanidad, Real orden de 17 de Mayo de 1880 (*Gaceta* del 21), regla 2.ª, caso 2.º Real orden de 31 de Marzo último, regla 13, y orden de 10 de Diciembre de 1874 (*Gaceta* del 13);

Esta Dirección general ha acordado prevenir á V. S. se imponga á las procedencias de las Islas Filipinas la cuarentena correspondiente, con arreglo á las disposiciones citadas.

Lo que comunico á V. S. para conocimiento de las dependencias de Sanidad marítima y fines determinados en la disposición 4.ª de la orden de 24 de Abril de 1875 (*Gaceta* del 29).

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 6 de Octubre de 1888.—El Director general, Teodoro Baró.—Sres. Gobernadores de las provincias marítimas y Comandante general de Ceuta.

*Gaceta del 7 de Octubre.*

### GOBIERNO DE LA PROVINCIA

Núm. 3529

#### MINAS

Por decreto de 2 del actual y en virtud de renuncia hecha por el representante en esta capital de los

registradores, ha sido declarada la caducidad de la mina de hierro denominada «Adela», sita en los términos municipales de Bellmunt y Falset, quedando en su consecuencia franco y registrable el terreno que la misma comprende.

Lo que se hace saber por medio de este periódico oficial para conocimiento del público.

Tarragona 8 de Octubre de 1888.—El Gobernador, Cayetano Pineda Santa Cruz.

Núm. 3530

### SECCION DE FOMENTO.—COMERCIO.

ESTADO del precio-medio que han tenido en esta provincia los artículos de consumo que á continuación se expresan, durante el mes de Septiembre último.

PUEBLOS cabezas de partido.	PESAS Y MEDIDAS DEL SISTEMA METRICO-DECIMAL.													
	GRANOS.						CALDOS.			CARNES.			PAJA.	
	Trigo.	Cebada.	Centeno.	Maiz.	Garban- zos.	Arroz.	Aceite.	Vino.	Aguar- diente.	Carnero.	Vaca.	Tocino.	De trigo.	De cebadas
	HECTOLITRO.						LITRO.			KILOGRAMO.			KILOGRAMO.	
	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.	Ptas. Cs.
Falset.....	21'80	12'43	13'24	13'06	0'80	0'70	1'25	0'25	0'80	2'00	1'87	2'25	0'08	0'08
Gandesa.....	18'20	8'50	11'60	»	»	0'60	0'72	0'13	0'76	1'50	»	2'25	0'06	0'06
Montblanch..	20'00	9'70	8'25	»	»	0'60	1'11	0'08	0'36	1'70	»	1'80	0'07	0'06
Reus.....	21'89	10'50	10'50	15'00	0'40	0'40	1'08	0'20	0'53	1'87	1'37	1'63	0'08	0'10
Tarragona...	23'00	10'50	13'50	14'12	0'60	0'55	0'95	0'30	0'74	1'78	1'25	2'10	0'09	0'08
Tortosa.....	22'50	10'50	»	15'50	1'00	0'90	1'00	0'30	0'65	2'10	1'90	1'70	0'10	0'08
Valls.....	21'00	11'00	»	»	»	0'60	1'13	0'16	0'41	1'70	1'60	1'80	0'05	0'04
Vendrell.....	20'75	11'25	14'00	14'00	0'55	0'55	1'20	0'17	0'65	1'70	1'70	1'80	0'09	0'08
Totales...	169'14	84'38	71'09	71'68	3'35	4'90	8'44	1'59	4'90	14'35	9'69	15'33	0'62	0'58
Precio medio general en la provincia...	21'14	10'55	11'85	14'34	0'67	0'61	1'05	0'20	0'61	1'79	1'61	1'92	0'08	0'07

		HECTÓLITRO.	LOCALIDAD.
		Pesetas. Cénts.	
TRIGO.....	Precio máximo.....	23'00	Tarragona.
	Idem mínimo.....	18'20	Gandesa.
CEBADA.....	Precio máximo.....	12'43	Falset.
	Idem mínimo.....	8'50	Gandesa.

Tarragona 8 de Octubre de 1888.—El Secretario accidental, Gregorio Miró.—V.º B.º—El Gobernador Cayetano Pineda Santa Cruz.

## ANUNCIOS OFICIALES

Núm. 3531  
DELEGACIÓN DE HACIENDA  
DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA

### Anuncio

La Dirección general del Tesoro Público con fecha 6 del actual ordena el pago de los libramientos de Contratistas de obras y servicios públicos, cuyas fechas de expedición alcancen hasta el 31 de Agosto último inclusive, siempre que reunan los requisitos legales de pago.

Lo que he dispuesto se anuncie en este periódico oficial para conocimiento de los acreedores.

Tarragona 8 de Octubre de 1888.—El Delegado de Hacienda, Cenón del Alisal.

Núm. 3532

RECAUDACIÓN DE CONTRIBUCIONES  
*Partido de Valls*

En cumplimiento á lo que se dispone en el art. 33 de la instrucción se hace saber: Que las contribuciones por territorial é industrial correspondientes al primer trimestre del actual año económico se cobrarán en la forma siguiente:

Bráfim, días 11 y 12 de Octubre, de ocho á doce; local Casa Consistorial; Recaudador, Juan Ferrer.

Valls 6 de Octubre de 1888.—El Recaudador, Juan Ferrer.

Núm. 3533

DISTRITO UNIVERSITARIO DE BARCELONA

### Instrucción primaria.

Con arreglo á lo dispuesto en la Real orden de 20 de Mayo de 1881, han de ser provistas por oposición las siguientes escuelas de la provincia de las Baleares.

ESCUELAS.	Dotación Pesetas.
<i>Elementales de niños</i>	
Calviá.....	825
Santa Eugenia.....	825
<i>Elementales de niñas</i>	
Manacor.....	1.375
Secar del Real (Palma)...	825

Además del sueldo asignado los profesores disfrutará de casa y retribuciones.

Los aspirantes presentarán sus instancias documentadas en la Secretaría de la Junta provincial de Instrucción pública de las Baleares dentro el término de treinta días, contado desde la publicación de este anuncio en el *Boletín oficial* de dicha provincia.

Barcelona 5 de Octubre de 1888.—P. D. del Excmo. Sr. Rector.—El Secretario general, Francisco de P. Planas.

Núm. 3534  
CONSEJO DE ESTADO

TRIBUNAL DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO

SECRETARÍA

*RELACION de los pleitos y demandas pendientes ante la Sección de lo Contencioso del Consejo de Estado, que á tenor de la disposición 1.ª transitoria de la ley Orgánica de este Tribunal pasan á ser pleitos.*

Día 13 de Junio de 1887.—La Razón Social «P. Pagés y compañía», del comercio de Tarragona contra la Real orden expedida por el Ministerio de Hacienda en 5 de Marzo de 1887, sobre pago de derechos de arancel y multa impuesta á una partida de vino devuelto.

Lo que en cumplimiento del artículo 36 de la ley de 13 de Septiembre de 1888, se anuncia al público para el ejercicio de los derechos que en el referido artículo se mencionan.

Madrid 6 de Octubre de 1888.—El Secretario mayor, Antonio de Vejenano.

Núm. 3535

SANIDAD MARÍTIMA

*Resumen de las estadísticas del movimiento de buques y circunstancias sanitarias en el puerto de SAN CARLOS DE LA RÁPITA, correspondiente al mes de Septiembre.*

Entradas de buques de guerra 3.—Mercantes 22.—Procedencias, de cabotaje, 25.—Tripulantes, 218.—Pasajeros, 12.—Cañones, 6.—Toneladas, 681.—Mayores de 20 toneladas, 20.—En lastre, 9.—Total de entradas de buques, 25.

Clasificación por banderas.—Española, 25.

Recaudación de derechos sanitarios y multas y cantidades cobradas por gasto de personal extraordinario:

Buques mercantes españoles, 1.—Conceptos del pago.—Por multas, 50.

Patentes expedidas para el extranjero.—Buques extranjeros, 1.—Para cabotaje, 9.

Idem refrendadas para el id.—Buques españoles, 2.—Para cabotaje, 13.

Puerto de San Carlos de la Rápita á 1.º de Octubre de 1888.—El Secretario, Antonio Castro.—Conforme.—Por el Director, Antonio Castro.

Núm. 3536

ALCALDIA CONSTITUCIONAL  
*de Gandesa*

Hallándose terminadas y aprobadas por este Ayuntamiento las cuentas municipales correspondientes al ejercicio de 1886 á 87, estarán de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento durante quince

días, á contar del en que se publique este anuncio en el *Boletín oficial* de la provincia, en cuyo plazo se admitirán cuantas reclamaciones se presenten y crean justas.

Gandesa 7 de Octubre de 1888.—Bautista Fontanet.

Núm. 3537

ALCALDIA CONSTITUCIONAL  
*de Tivenys*

Confeccionado el reparto de consumos, cereales y sal para el actual año económico, se hallará expuesto al público en la Secretaría de este Ayuntamiento por espacio de ocho días durante los cuales podrán hacerse cuantas reclamaciones se crean convenientes.

Tivenys 2 de Octubre de 1888.—El Alcalde presidente, Miguel Murrall.

Núm. 3538

ALCALDIA CONSTITUCIONAL  
*de Santa Bárbara*

Terminados los repartos general y vecinal para cubrir el déficit del presupuesto municipal y de guardería rural para el actual año económico, se hallará de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento por espacio de ocho días, durante cuyo plazo podrán ser examinados y se admitirán las reclamaciones que se presenten; pues transcurrido que sea no serán oídas. En cuanto al de guardería rural, encargo á los Sres. Alcaldes de Tortosa, Roquetas, Godall, Galera y Masdenverge lo hagan público en sus respectivas localidades para conocimiento de los terratenientes de ésta.

Santa Bárbara 5 de Octubre de 1888.—El Alcalde, Joaquín Cid.

Núm. 3539

ALCALDIA CONSTITUCIONAL  
*de Argentera*

Terminado el reparto general vecinal de este pueblo para cubrir el déficit del presupuesto municipal del corriente ejercicio económico de 1888-89, se hallará de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento durante el término de ocho días, para que los contribuyentes pueden examinarlo y presentar las reclamaciones que crean justas, y finido que sean no se admitirá ninguna.

Argentera 5 de Octubre de 1888.—El Alcalde, Juan Mestre.

## PROVIDENCIAS JUDICIALES

Núm. 3540

Don Antonio Conangla y Balsells, Juez municipal, Letrado, Regente el Juzgado de instrucción de la villa de Montblanch y su partido.

Por la presente requisitoria y como comprendido en el número pri-

mero del artículo ochocientos treinta y cinco de la ley de Enjuiciamiento criminal, se cita y llama á José Fort y Gili (a) Hereu Roset de unos veinte y ocho años de edad, casado, labrador, natural y vecino de Vimbodí, de estatura alta, pelo castaño, ojos pardos, nariz regular, barba lampiña, color moreno, cuyo actual paradero se ignora, el que se ausentó de la villa de Vimbodí en la noche del día dos del actual, para que dentro el término de seis días, á contar desde la inserción de esta requisitoria en el *Boletín oficial* de la provincia y en la *Gaceta de Madrid*, comparezca ante este Juzgado á responder de los cargos que contra el mismo resultan en méritos de la causa criminal que se le sigue sobre muerte violenta de Buenaventura Griñó y Roselló; percibiéndole que de no verificarlo será declarado rebelde y le parará el perjuicio a que hubiere lugar con arreglo á la ley.

Al propio tiempo se encarga á todas las Autoridades y agentes de policía judicial procedan á la busca, captura y conducción á las cárceles de este partido y á disposición de este Juzgado del repetido José Fort y Gili.

Dado en Montblanch á cuatro de Octubre de mil ochocientos ochenta y ocho.—Antonio Conangla.—Por disposición de S. S., José Camps, Escribano.

Núm. 3541

Don Daniel Esteller Pellicer, Juez de instrucción de la villa y partido de Falset.

Por la presente y como comprendido en el número primero del artículo ochocientos treinta y cinco de la ley de Enjuiciamiento criminal, se cita y llama á María Poch Vidal, vecina que fué de Bellmunt, á fin de que comparezca ante la Audiencia de lo Criminal de Reus, al objeto de la celebración del juicio oral señalado para el día trece del mes actual en la causa que contra la misma se sigue sobre lesiones.

Al propio tiempo se ruega á todas las Autoridades así civiles como militares y á los agentes de la policía judicial de cualquier clase que fuesen procedan á la busca y captura y conducción á las cárceles de la ciudad de Reus de la expresada María Poch Vidal á disposición de la referida Audiencia, y cuyo actual paradero se ignora.

Dado en Falset á cuatro de Octubre de mil ochocientos ochenta y ocho.—Daniel Esteller.—Por mandado de S. S., Ramón Mas, Escribano.

En el primer caso tiene por objeto obtener todo el mosto ya fermentados.

Se verifica esta operación con los residuos de las uvas, después del pisado, ó con los resultantes de los mostos de uvas fermentaciones que ha de sufrir para convertirse en vino.

## PRENSADO

La tina ó covedero, no debe llenarse enteramente, se ha de dejar un vacío tal, que quede libre encima del sombrero un espacio de 20 á 30 centímetros, para que ocupado por el ácido carbónico que se desprende en la fermentación, que más es pesado que el aire, prive á la masa fermentada del contacto con éste. Tal precaución no toman los que opinan por verificar la fermentación en vasija abierta, por más que creemos esto poco conveniente, pues hay pérdida de gases que arrastran cantidades de alcohol.

La tina ó covedero, no debe llenarse enteramente, se ha de dejar un vacío tal, que quede libre encima del sombrero un espacio de 20 á 30 centímetros, para que ocupado por el ácido carbónico que se desprende en la fermentación, que más es pesado que el aire, prive á la masa fermentada del contacto con éste. Tal precaución no toman los que opinan por verificar la fermentación en vasija abierta, por más que creemos esto poco conveniente, pues hay pérdida de gases que arrastran cantidades de alcohol.

Para no alterar la fermentación ya empezada con el mosto del día siguiente. Debe tenerse presente que una de las buenas condiciones para obtener buen vino, es que la fermentación principie lo más pronto posible, y que desarrolada no se interrumpa.

Llena una cuba, los escobajos ocupan el centro mientras el mosto va en más cantidad á la circumferenceia, por eso conviene remover la masa con palos, terminados por ganchos, para que todo el mosto esté en contacto con las raspas.

— 13 —

averiguarlo se emplean el medio físico de la densidad ó procedimientos químicos que son más exactos.

Si el mosto no tuviera más que agua y azúcar, con un *areometro* averiguaríamos su proporción, pero ese líquido se compone además de principios mucilaginosos, astringentes y fermentescibles que aumentan su densidad, y por lo tanto, los procedimientos que tengan como base esta cualidad, no podrán darnos más que indicaciones de la cantidad de glucosa ó azúcar que contenga el mosto, no con toda exactitud. Pero como el grado de aproximación que alcanzan, es casi siempre suficiente al vinicultor, para al menos deducir consecuencias útiles á su fabricación, reseñaremos este procedimiento ya muy generalizado.

El *gleucometro de Guyot* que es el instrumento que más se emplea, es simplemente un cilindro de cristal terminado en otro más delgado y que dentro lleva unas escalas gravadas en una tira de papel. Para usarle se exprimirán unos racimos, recogiendo el mosto que quiera ensayarse en una probeta de cristal, (especie de vaso de poco diámetro y mucha altura), ó también en el mismo tubo de hoja de lata que sirve de estuche al aparato. Se introduce en el mosto y se lee la graduación que envasa con el nivel del mismo, ó sea el plano de flotación. La graduación de la escala en la faja de color azul indica la densidad ó peso específico del mosto, la del centro impresa en papel amarillo marca la cantidad de azúcar que corresponde á esa densidad y la tercera escala de color blanco, representa en centésimas de volumen, el alcohol que producirá el azúcar indicado por la anterior. El mosto antes de ensayarlo, se le debe filtrar por un lienzo claro y limpio, para quitarle las materias sólidas que harían erróneas las operaciones con ese aparato.

— 16 —

El mosto acumulado en los recipientes, trulls ó tinajas, se debe elevar por medio de una bomba hasta las tinajas ó cubas, verificando este lleno en el curso del día

## LENE DE TINAS

Solo se objeto á estos aparatos el que rompen la granilla, lo cual se evita no juntando excesivamente los cilindros y aun mejor, usándoles de una materia elástica como es el Gutchauc, pero basta con tenerlos á determinada distancia para que estujen la uva perfectamente sin aplastar la granilla.

En estos aparatos se puede deshacer la uva con toda comodidad y limpieza; producen una notable economía de jornales; la operación se hace con gran prontitud é igualdad; no puede escaparse ningún grano sin ser estrujado; dan un mosto más uniforme y bien mezclado que favorece la buena fermentación; el producto es más superior; el vino tinto sale de color más subido, y las uvas deshechas por estos aparatos dan mayor cantidad de vino claro de primera clase.

Las máquinas estrujadoras se componen de una tova, en la cual se echa el racimo que la conduce entre dos cilindros estrujados de madera, hierro, corcho ó goma elástica según el sistema, y que se mueven por un manubrio y volante de hierro.

La uva se pisa con los pies desnudos ó calzados, optando muchos por el primer sistema, porque dicen que los zapatos con clavos de hierro que usan en algunos puntos, triturar la granilla y esto es malo para la buena clase de los vinos. Esto puede evitarse con alpargatas de esparto y así no se fatiga tanto los pies el operario y el estrujado es mucho mejor.

— 12 —

que este procedimiento contribuye á mejorar el producto en los países en que la uva no llega á la sazón completa; y aún siendo perfecta, tiene la ventaja de poder anticipar, sin inconvenientes, la recolección de la uva en algunos días, sustrayéndola de las alteraciones atmosféricas.

Este procedimiento dá á la masa de uvas una temperatura igual y más elevada, lo que facilita mucho la fermentación, pues así se pisan las uvas á la vez, y por el otro sistema, ó sea conforme van llegando, las uvas cogidas por la mañana frías por el rocío, dan mosto de poca temperatura y tardío en fermentar; al contrario con los racimos arrancados al centro del día que llegan calientes y secos y dan una fermentación más activa; resultando por lo tanto, una desigualdad poco conveniente para los buenos vinos. También amontonando así algunos días aumenta la riqueza sacarina de la uva y hay una economía en el trabajo de los obreros, es más fácil una mejor vigilancia y resulta más barata la operación del pisado.

— 6 —

## DESPALILLADO

La operación de despallillar ó separar de los granos el escobajo ó las raspas, es conveniente para los vinos claros, de menos color, más aromáticos y más suaves; para las uvas ásperas que den vinos duros, astringentes, alcohólicos y de larga duración; pero es perjudicial para los flojos de poca aguante, pues el escobajo y el hollejo y las granilleras favorecen la fermentación y dan vinos de resistencia. Es, pues, imposible de dar una regla general sobre este punto, que depende de la calidad del mosto y vino que se haya de obtener.

Para los vinos comunes no es ventajoso el despallillado pues el escobajo contiene tanino que hace insoluble una

que fluye de la uva y que se pisa sobre dicho entablado. bien y dejan espacios suficientes para que pase el mosto, en rebajos de medio á un palmo de alto las que no ajustan el suelo y tiene por tapaderas unas tablas fuertes sostenidas llamado aquí *trull*, que se eleva de uno á 1.50 metros sobre En algunos puntos pisan la uva en el mismo cocedero ver en algunas partes los pies antes de entrar.

haga, deje en el jarraz el calzado si pisa con el y al volver bien ajustada y salga las menos veces posibles; cuando lo beza; no tome mientras dure la operación; téngase su ropa muslos; póngase ropa limpia y átese un pañuelo á la cintura; pisado deben lavarse el cuerpo ó al menos las piernas y prescriben las reglas siguientes: antes de comenzar el La limpieza del operario es muy conveniente y algunos fácil de construir y de armar ó desarmar según convenga.

ventaja de que su tapadera que es de madera, es más aunque de menos resistencia que los redondos, tienen la con mezcla hidráulica. Estos trujales de la segunda forma, gular, con paredes de fábrica de ladrillo ó sillera trabada nivel del suelo en el lagar, de forma cilíndrica ó rectan- Este recipiente se acostumbra á construir debajo del se reúne el mosto.

hacia un recipiente que suele ser de mampostería donde con una pendiente de un centímetro por metro, inclinada dosado fuertemente con rebordes de 10 á 15 centímetros y se hace en este país. Ese jarraz debe ser entosado ó ental- el pisado, por los operarios á pie y pierna desnuda, como En un espacio más ó menos grande, pero no menos de operarios y por medio de las máquinas llamadas pisadoras. Se ejecuta el pisado de dos maneras: con los pies por los lugar la fermentación tumultuosa.

de que se traslade á los recipientes en donde ha de tener

— 11 —

— 10 —

porción de materias azoadas, evitándose con esto fermentaciones diversas que perjudicarían la calidad del caldo.

Es conveniente la separación parcial ó total del escobajo, cuando se trate de elaborar vino con uvas ricas en tanino y materia colorante, cuyo escobajo sea herbáceo, cuando tengan exceso de ácidos málico y tártrico y si se prolonga de ocho á diez días la fermentación del mosto con la vinaza. Por el contrario con la uva que sea muy madura y pobre en ácidos, peligra la buena calidad del vino sacando el escobajo.

El despalillado se verifica *á mano*, con unos palos terminados en tres puas y mejor con los *aparatos despalilladores*, que son unas jaulas cilíndricas de madera que se mueven con un manubrio, siendo así menos costosa y más rápida la operación. También es un método muy sencillo estrujar la uva encima de una mesa cuyo tablero es un enrejado, por el cual pase solamente la pulpa y mosto y queda la raspa en las manos de los obreros.

#### PISADO DE LA UVA

El pisado de la uva tiene por objeto estrujar el fruto, y que se rompan las celdillas que contienen los líquidos que han de formar el mosto facilitando así el contacto del aire y la fermentación que ha de dar como resultado el vino. Auxilia también la operación del prensado y mezcla en los elementos que contiene la uva ya que de todos hay necesidad en la obtención del vino; por lo cual, el efecto del pisado es necesario y químico y tiene más importancia de la que algunos han creído.

Conviene al pisar agitar los racimos para que se pongan mucho en contacto del aire, así como el mosto antes

mosto de prensa, del resultante del pisado, haciéndolo Generalmente para evitar tales efectos, se separa el elaboración de vinos.

darían materias extrínsecas á una buena fermentación y porque no es bueno prensar demasiado los residuos que difícilmente sale al exterior todo el líquido, y lo segundo, men, ni tampoco exagerada presión; lo primero porque No conviene las prensas que contengan gran voltio- que deben efectuarse.

para mayor comodidad y economía en las operaciones transportaría de uno á otro lagar, ó aun en el mismo, siendo muy conveniente que vaya armada de ruedas para de madera ó hierro, con zócalo ó caja de estas sustancias, ro, con movimiento alternativo por palanca, y de jaula tajaz; aconsejaremos de preferencia las de tornillo de hierro, aconsejaremos en cada una sus defectos ó ventajas. Son muchos los sistemas de prensas y no podemos en- materia que se prensa.

rior con facilidad, quedando poco húmeda ó casi seca la igual en todos los puntos, y que el líquido fluya al exterior exprimir toda la masa, que la presión sobre esta sea grados insensibles ó rápidamente según convenga para construcción, montaje económico, que de la presión por lidez, baratura, facilidad en su manejo, sencillez en su Las cualidades que deben reunir las prensas son: so- fencia.

mezcla con los flojos, asegurar su duración y consistencia. Aunque resulte así un vino más espeso, permite su yor dosis de alcohol y de principios extractivos, lo cual cantidad de vino á medio hacer, más colorado y con mayor la fermentación tumultuosa, el objeto es sacar mayor mostos que experimentaron juntamente con toda la casca Cuando el prensado se verifica con los residuos de los

— 14 —

— 15 —

fermentar en cocedero aparte; y otras veces conviene reunirlo para dar al vino más aspereza y aún más consistencia en las clases flojas ó débiles.

#### COMPOSICIÓN DE LOS MOSTOS

El escobajo contiene gran cantidad de ácido tanino, el hollejo materias colorantes y las pepitas el tanino y aceites á los que se atribuyen la formación de ácidos grasos y los éteres, que son necesarios para dar el olor ó buquet al vino; el resto del contenido en los cocederos ó tinas, es la parte líquida ó zumo, que es la más importante y contiene principalmente, agua, azúcar de uva ó glucosa, goma, mucilago, sustancias grasas, aceites esenciales, materias extractivas, sustancias azoadas y sales de ácidos vegetales y minerales.

Se comprende por lo expuesto que el análisis químico de un mosto, presentará dificultades cuyo conocimiento no está al alcance de los viticultores, pero existen dos elementos esenciales, de fácil averiguación, y que interesa conocer, y son; la *glucosa* ó azúcar de uva, y la *ácidez*, y como para ambas hay medios fáciles y aproximados para evaluarlas, creemos conveniente excitar á los viticultores, á que los pongan en práctica, ya para conocer de antemano y proximamente la graduación alcohólica del vino que van á obtener, ya para su mejoramiento, en la época oportuna y en que tal operación debe hacerse.

#### CANTIDAD DE AZUCAR Ó GLUCOSA

Es de la mayor importancia conocer la cantidad de glucosa que contiene un mosto, porque de ella depende la del alcohol que ha de tener el vino resultante, y para