

# La VoZ de Gerona.

Escolapia 2.-2.º

Periódico defensor de los intereses morales y materiales de esta Provincia.  
Se publicará todos los domingos.

Anual, . . . . . 8 pts.  
Semestral, . . . . 4 "  
Trimestral, . . . . 2 "  
0'15 ptas. número

**NO ESTÁ AFILIADO A NINGÚN PARTIDO POLITICO.**

Año VIII

Gerona 13 de Septiembre de 1925

Núm. 315

## Armonía de las derechas políticas

«Decía «El Norte» al reaparecer en 29 de Agosto último:

«Queremos recoger de paso la inexactitud que se viene repitiendo y propagando de que existan divisiones, entre los elementos afectos al Directorio en esta Ciudad y provincia. Lo único que realmente hay es alguna discrepancia de orden puramente individual, antagonismos personales que a nuestro juicio en nada afectan a la política ni a la administración.

La buena voluntad es garantía de inteligencia entre los hombres; con ella basta para que desaparezcan resquemores y antagonismos y se vaya a la actuación franca y decidida que todas las agrupaciones necesitan realizar para darse a conocer y adquirir prosélitos.

Esta es nuestra opinión.»

\* \* \*

De «El Norte» del 5 de Septiembre:

«Este verano, durante los días de nuestra suspensión hemos leído y releído las cariñosas gacetillas que nos ha dedicado el periódico de Figueras «La Comarca», órgano del ilustre Señor Don Bernardo Palmer.

Quedamos muy reconocidos al colega ampurdanés y nos proponemos corresponder a sus finezas oportunamente.»

\* \* \*

«A propósito de la estancia del señor Iglesias en esta Ciudad, el infeliz órgano de Mossén Pericot, intenta molestar a los leales amigos del ilustre ex-diputado; pero a Dios gracias las personas sensatas saben apreciar debidamente los méritos de cada cual.»

\* \* \*

Hace algunos días que circulan en las tertulias de esta ciudad y trascienden a toda la provincia, noticias que causan asombro referentes a cambios de Ayuntamientos. Afortunadamente los agoreros no cuentan con la ecuanimidad que es patrimonio de las personalidades que dirigen los destinos de la provincia.»

\* \* \*

De «La Provincia», de 6 de Septiembre:

«Aparece «La Provincia», en momentos en que los elementos de orden, atraviesan la situación más confusa que de muchos años se recuerda»

«Pero nosotros, sabemos por dónde puede peligrar esta organización y por esto, acabamos de decir que la organización ha de hacerse, con aquellos elementos que honradamente sustentan ideales patrióticos. Pero no puede hacerse, ni debe hacerse, sería perder el tiempo y el prestigio, con aquellos que van tan sólo al medro personal, engendrando intrigas, zancadillas y maniobras que nos han llevado al lamentable estado actual.»

«Diálogo cazado al vuelo:

—¿En qué se parece la reforma de las Ramblas y de la Platería a una mujer que se pone polvos sin lavarse la cara?

—En que con una falsa belleza superficial, encubre la porquería interior.

Conforme.»

## Apretar no es forzar

El botón de un aparato eléctrico, el muelle de una máquina, la cerradura de una puerta, destinados a poner en movimiento por presión a la corriente, el mecanismo o el portal, cumplen la misión por lo que fueron contruidos al ser debidamente apretados, y se exponen a inutilización segura, al ser forzados desmesuradamente.

Las leyes, que otra cosa no son que una presión encaminada a ordenar lo desordenado en todos sus múltiples y variados aspectos económico-gubernativos, deben apretar con mesura en el mecanismo social si se quiere que cumplan la misión por la que fueron elaboradas.

El Estatuto municipal vigente en aquellas Corporaciones que lo han adoptado en orden a sus haciendas, si no aprieta al tributario sin forzarlo con desmesura, sería otro de tantos organismos legales que la desacreditada legislación antigua debió arrinconar en el mon-

ción de los trastos inútiles, tan sólo utilizables para amañar elecciones a fuerza de condescencias inconfesables y trampantojos caciqueriles de los de *quien toma, a dar se obliga*; quien acepta la condonación de un tributo legal o una sanción gubernativa por su incumplimiento, a dar el voto se obliga al cacique condescendiente y tolerante en la hora apremiante de los comicios electorales.

Ello explica la clave de la inmensa mayoría de los triunfos más populacheros que populares, con que se adornaban los politiqueros avanzados del, en buena hora, destruido régimen, en sus apoteósicas victorias, que dieron el común denominador a los organismos que de ellas salieron de *antes desonrados que nacidos*.

Cuando como ha dicho oportunamente el señor Calvo Sotelo, veamos en oficiales resúmenes debidamente comprobados, los *superabits* con que cerrarán los ejercicios municipales del año acabado de finir, podremos hacernos cargo de lo que, sin forzar con desmesura la máquina tributaria y sólo apretándola suavemente, se habrá efectuado el milagro de borrar del aprobioso encerado de los municipios, aquellos escandalosos *déficits* que fueron su carcoma crónica e imperturbablemente endémica.

Y ello se habrá logrado, apretando sí, pero sin forzar el mecanismo tributario que, como dejamos dicho, es para lo que se crearon los mecanismos todos en las presentes, pasadas y pretéritas situaciones que en el mundo fueron y serán si es que han de servir para alguna efectiva realidad y no para un sucio estropajo con que lavarle la cara al negro; truco convencional que convirtió a las haciendas locales en Campos de Agramante donde a pretexto de no forzar, ni tan siquiera se apretaba lo que es debido, permitiendo tan sofisticada zalamería improvisar más de cuatro fortunas que de otra suerte no tendría lógica explicación ni podrían resistir el más ligero de los *referendums* adecuado a sus respectivas cuantías.

Y así se comprende que por todo comentario a los estados parciales de ventajosas recaudaciones opongán los despilfarradores su eterna cantinela de que ello se ha obtenido *apretando* los tributos que en manera alguna pueden decir

que se hayan *forzado*, escandalizados farisaicamente, por entender ellos que gobernar es transigir, seguros como están de que nunca hubieran gobernado, si tan escandalosamente no hubiesen transigido.

## Agenda agrícola

LIBRA-SEPTIEMBRE

Séptimo signo o parte del Zodiaco, que se extiende de los 180 a los 210° de longitud celeste. El principio de este signo coincide con el equinoccio de Otoño, y así, cuando el Sol entra en el, comienza la estación astronómica de dicho nombre.

Durante los días de este mes hay un menguante de 1 hora y 16 minutos.

EN ESTE MES

Recolectar la flor del lúpulo cuando toma el color verde amarillento.

Terminar la preparación de las tierras para la siembra del otoño. Comenzar la siembra del centeno, trigo y centeno juntamente; trigo, cebada, avena, habas y guisantes de invierno, aprovechando principalmente los prados que se hubiesen roturado y quemado. Ensilar el maíz forrajero. Cortar los prados artificiales. La vendimia es casi general en este mes para acabar en Octubre.

DE LA AGRICULTURA ANTIGUA

«En Septiembre darán a las tierras la última reja, y arado, si hubiere de sembrarlas. Sembrarán el trigo, centeno y otros granos en el clima y países fríos. Vendimiarán en las tierras y países calientes, sacudirán las nueces, segarán los prados que son tardíos, harán recoger haces de leña para hacer cercas a las heredades y para calentar el horno todo el año.»

## La fermentación vinica

(Continuación)

Los inconvenientes que presenta este sistema son:

1.º Que cuando la sumersión del sombrero se hace por persona poco práctica, puede agriarse, y el fermento acético que se produce,

contagia el caldo en la segunda inmersión; y

2.º Que siendo la fermentación más activa en contacto del sombrero, por ser favorecida por el aire retenido por las materias esponjosas que lo constituyen, y produciéndose elevación de temperatura por esta causa, se originan pérdidas de cierta cantidad de alcohol y de bouquet por evaporación,

En virtud de estos inconvenientes, los prácticos franceses aconsejan el uso del sombrero sumergido, sirviéndose de bastidores o enrejados de madera y también de diafragmas agujereados que impiden la ascensión del sombrero en la cuba.

**La fermentación en recipientes cerrados.**—Otro sistema empleado es el de cubas o recipientes cerrados, con el cual se evitan las submersiones del sombrero, aunque no economiza trabajo, por ser necesaria la aireación del mosto.

La principal ventaja de este sistema estriba en impedir la acetificación o agriado de los orujos, siendo muy insignificantes las pérdidas de alcohol y de bouquet. Por el contrario, presenta los inconvenientes de que, siendo la aireación muy débil, las levaduras son poco activas, observándose difícilmente los fenómenos de la fermentación, siendo el desprendimiento de gas carbónico muy dificultoso.

**Vigilancia de la fermentación.**—En toda fermentación alcohólica es preciso vigilar su buena marcha y conducirla de modo tal, que todo el azúcar del mosto se transforme lo más completamente posible en alcohol, impidiendo, a la vez, que los gérmenes patógenos se desarrollen en la superficie del líquido.

**La temperatura de fermentación.**—La temperatura es una de las causas exteriores que influyen más directamente en la fermentación. Cuando la temperatura es inferior a 8 o 10 grados, los fermentos se encuentran al estado de vida latente. Entre 20 y 25 grados, funciona con normalidad, pudiendo llegar hasta 30 grados en ciertos casos. A partir de 35 y 40 grados, la fermentación disminuye considerablemente de intensidad, llegando a detenerse a los 45 grados. Es, por consiguiente la temperatura de 25 grados la que debe mantenerse durante la fermentación, para conseguir con ella la evolución normal de las levaduras del mosto.

La temperatura del recipiente influye no sólo en la vitalidad de las levaduras, sino que también en la de los organismos patógenos. Así se observa que, cuando la temperatura es baja, tarda en iniciarse la fermentación, dando lugar a que la superficie del sombrero se cubra de ciertos mohos, que des-

truyen, a la vez que el azúcar, las sustancias que han de servir de alimento al fermento.

Por el contrario, cuando aquella es muy elevada, como suele acontecer en los climas muy cálidos, la elevación de temperatura de la cuba da lugar a la aparición de ciertos gérmenes patógenos, siendo, entre otros, los más temibles, los fermentos maníticos.

Los trasiegos al aire presentan en este caso la triple ventaja de enfriar el mosto, activar las levaduras alcohólicas e inutilizar los fermentos de enfermedad.

Debe también, observarse la densidad del mosto, la cual disminuye a medida que la fermentación avanza. Por consiguiente, con el empleo del mustímetro se determinará el momento en que la fermentación haya terminado. Esta observación debe siempre efectuarse a la misma temperatura y a la misma altura del recipiente.

Después de terminada la fermentación tumultuosa, lo cual se conoce empíricamente por la falta de producción del gas carbónico, los vinos nuevos deben trasegarse a otros recipientes que de antemano estarán bien limpios y azufrados para evitar la contaminación del vino.

**Fermentación lenta.**—Los vinos nuevos trasegados, experimentan en los nuevos recipientes la fermentación lenta, durante la cual el vino se despoja de sus heces, produciéndose una clarificación casi todo el gas carbónico procedente de la fermentación tumultuosa.

Terminada esta segunda fermentación, se cuidará de encerrar lo más herméticamente posible los orificios de los recipientes vinarios, cuidando también de que estén completamente llenos, para evitar el contacto del aire, que podría alterar el vino.

**Cubas de fermentación.**—Los recipientes donde tiene lugar la fermentación de los mostos, pueden ser de diversas materias y formas. En Francia son de dos clases: de madera y de piedra, o de cemento.

Primero. Las cubas de madera son de dos formas: los canos, de forma cónica truncada y los foudres o grandes cubas. La madera que se emplea para su fabricación es de roble o de castaño, siendo la de roble la más preferible y empleada.

En el Mediodía de Francia se usan generalmente los foudres, que sirven a la vez de recipientes de fermentación y de conservación de los vinos.

La madera presenta, entre otras ventajas, la de dejar pasar a través de sus poros una cierta cantidad de aire, que facilita la oxige-

nación del mosto e influye en la fermentación.

Por otra parte, la madera no comunica mal sabor al vino.

Segundo. Las cubas o recipientes de mampostería pueden ser también de diferentes clases: de piedra (forma cúbica); de ladrillos (forma cúbica o cilíndrica); de cemento o de cemento armado.

Se fabrican igualmente recipientes de mampostería revestidos de azulejos, o placas o ladrillos de vidrio.

Estas cubas presentan, en primer lugar, la ventaja de ser más económicas y más fáciles de limpiar que las de madera; pero tienen, sin embargo, algunos inconvenientes, como son, entre otros, el de no dejar pasar el aire, el de tardar en calentarse y el de conservar por largo tiempo el calor.

La fermentación en estos recipientes ofrece, además, las desventajas siguientes:

Primero: Que la temperatura se reconcentra y eleva rápidamente durante la fermentación (lo cual es un grave peligro); y segundo, que el vino se enfría más lentamente después de la fermentación (lo que puede provocar el agrio y el desarrollo de fermentos de enfermedad).

Además, el cemento y la piedra son atacados por los ácidos del vino y éste adquiere mal sabor. Para obviar este inconveniente, se practica en muchas ocasiones la silicatación o la acidificación de las paredes del recipiente.

La silicatación se obtiene pintando o barnizando las paredes interiormente con una solución de silicato potásico al 25 por 100. Conviene repetir el barnizado, empleando una solución al 50 por 100 y después de bien secas las paredes y pasados algunos días, se layan, por último, con agua pura y limpia.

La acidificación se lleva a cabo lavando de antemano las paredes interiores con agua bien limpia y volviéndolas a lavar después repetidas veces con una solución de ácido tartárico al 25 por 100, y por último enjuagando el recipiente con agua, después de haberlo tenido lleno durante varios días.

En cuanto al contenido o cabida de estas cubas, nunca debe exceder de 130 a 140 hectólitros. Se aconseja, en general, que la cuba sea de dimensiones tales que pueda llenarse en un sólo día completamente.

J. S. T.

Este número ha pasado por la censura del Gobierno Civil.

Por el Gobierno civil se ha autorizado la representación de la obra «A Montserrat» de Montero en esta capital.

El Ayuntamiento de Llers ha acordado acogerse al régimen de la Carta municipal.

Por R. O. se ha dispuesto que el jefe de Negociado don Adolfo Jaumeandreu y Opisso, destinado a la Delegación de Hacienda de Barcelona, continúe prestando sus servicios en la de esta provincia.

Con satisfacción damos esta noticia.

Por Real orden de 9 del actual ha sido nombrado Inspector de Hacienda de Barcelona y su provincia el Oficial primero de dicha Delegación, don Juan Soler Pascual.

Reciba nuestra más sincera felicitación, tan querido amigo como competente funcionario, por la distinción conferida.

El Gobernador ha nombrado diputado provincial suplente del corporativo don Juan M. Dalfo, de Figueras, a don Eduardo Rodeja Galtier, de la propia ciudad, para ocupar la vacante de don Buenaventura Portolá Rodeja.

Los jóvenes esposos don Narciso Pérez Perxés, hijo de nuestro particular amigo el ex-concejal don Narciso Pérez Xifra, y doña Mercedes Rodeja, pasan por la pena de haber perdido a su tierna hija primogénita.

Enviamos nuestras condolencias a la familia.

Anteayer se reunió la Comisión de fiestas de San Narciso, acordando: No conceder el premio de 750 pesetas ofrecido para premiar el dibujo para la cabecera del cartel de tales fiestas, por no reunir las condiciones fijadas ninguno de los catorce presentados; y encargar a una casa de Barcelona el disparo de un castillo de fuegos artificiales y japoneses, así como una traca yalenciana y confiar al reverendo don Agustín Burgas el sermón del día de San Narciso.

El martes último por la tarde durante una fuerte tormenta que se desencadenó en las Guilleries, penetró un rayo en el Santuario del Far y alcanzando a su Capellán custodio, le dejó cadáver.

Descanse en paz.

Imp. Vda. de M. Llach—Gerona