

CHOCOLATES DE CHERTA

"LA CHERTOLINA"

De la fábrica de turrones y chocolates de
JOSE RICART

En Cherta

Hállase al frente de esta fábrica, el laborioso y acreditado maestro chocolatero D. Bautista Arnal, ex-oficial encargado de la fábrica Matheu, y especialista en la fabricación del

Chocolate gusto del país

Depósito en Tortosa.—Hijos de Antonio Matheu, travesía del Angel, 6, Confitería.

ESTOMACAL

Con el Elixir Saiz de Carlos se curan las enfermedades del estómago e intestinos, aunque tengan 30 años de antigüedad y no se hayan aliviado con otros medicamentos. Cura las acedias, dolor y ardor de estómago, los vómitos, vértigo estomacal, dispepsia, indigestiones, dilatación y distensión del estómago, hiperestomachia, neurastenia gástrica, flatulencias, cólicos.

DIARREAS

disentería, la fetidez de las deposiciones, el malestar y los gases. Es un poderoso vigorizador y antiséptico gastro-intestinal. Los niños padecen con frecuencia diarreas más o menos graves que se curan, incluso en la época del destete y dentición, hasta el punto de restituir á la vida á enfermos irreversiblemente perdidos. De venta en las principales farmacias del mundo y Serrano, 12 MADRID. Se remite folleto á quien lo pida.

solo aumentar considerablemente la proporción de uno de los elementos naturales, de cuyo predominio depende, en gran parte, la obtención de vinos de calidad superior.

La levadura e íptica ó vinífera es un hongo microscópico que, entre multitud de otras especies, se sobrepone á la uva en la época de su madurez, multiplicándose á expensas del mosto una vez desgarrada la película ó pericardio de los granos que lo contienen, y, dejando como residuos de este desarrollo, alcohol, ácido carbónico, glicerina y otros productos que forman, en conjunto, el incomparable vino.

En todo tiempo, tal transformación ha sido operada con la intervención de esta planta criptógama, más como quiera que con las distintas especies de organismos que se desarrollan en los mostos varían las condiciones de la fermentación, es decir, puede ser ésta más o menos completa, de aquí que sean también distintos los productos obtenidos de un mismo zumo, según sea la especie predominante en la fermentación.

Antes de que estas previsiones del inmortal Pasteur, claramente consignadas en su magistral obra *Estudes sur la bière*, tuviesen aplicación práctica en la vinificación, el sabio profesor de Carslberg, en Dinamarca, Chr. Hansen, y su discípulo y nuestro maestro en Zimotecnica, el ilustre profesor A. Jorgenson, acogen aquellas geniales ideas y seleccionan las razas de levadura de cerveza y aplicándolas luego á la fermentación del malta, salvan á la gran industria de su país de las continuas y profundas crisis que sufría.

Alejados con tan brillantes resultados, algunos vinicultores de los más importantes centros vinícolas, aplican también los cultivos puros seleccionados de levadura elíptica que los Marx, Rammier, Riesbach, Keiser, Pichet, etc., preparan, y contanto éxito lo efectúan, que en sus respectivos países pocas son ya las marcas de vino de algún renombre que no sean elaboradas con fermentos escogidos.

La levadura elíptica seleccionada, en sus múltiples variedades, no solo transforma el azúcar del mosto casi integralmente durante la fermentación tumultuosa, sino que después, en una acción más lenta, actúa sobre sus reservas intracelulares, y, líticamente sobre su propia substancia, dando origen á productos secundarios, como aldehídos, ácidos grasos y alcoholes superiores, de los cuales dependen principalmente los caracteres distintivos de los vinos, y en particular el bouquet.

Las otras especiales de *Saccharomyces*, como el *apiculatus* y el *pastorianus*, que tanto abuadán en las fermentaciones espontáneas, tienen reducido poder zimógeno, y por ello, cuando predominan en una fermentación, toma gran incremento el desarrollo de mohos y bacterias, que también se nutren de líquidos azucarados, dando origen á productos secundarios que perjudican notablemente la calidad de los vinos empíricamente elaborados.

De estas ligeras nociiones sobre la fisiología de la fermentación vírica, se desprende la importancia que tiene en la práctica el empleo de la levadura seleccionada, según la calidad del vino que se trata de mosto. La limpidez característica del Champagne, por ejemplo, se obtuvo gracias á la propiedad de la levadura de aquella comarca, de vegetar tan adherida al fondo de los recipientes (botellas invertidas en este caso), que es preciso una violenta agitación para desprendérla. A una levadura que vegeta lentamente en condiciones diametralmente opuestas, ya que forma velo bastante consistente en la superficie de los vinos, deben su fama los de Jerez.

Demostrada así la existencia de diferentes especies de levadura elíptica, caracterizadas por singulares condiciones de cultivo y por la producción de un bouquet específico, recomendamos para cada mosto el fermento seleccionado de la propia uva ó de otras uvas de la misma comarca vinícola. Para lo primero, los propietarios de extensos viñedos remiten una muestra de uvas maduras, pero intactas y escogidas de entre las cepas del centro del viñedo que menos polvo reciben de los caminos, á los laboratorios de Zimotecnica, y en ellos, con las debidas precauciones, para evitar impurificaciones extrañas, se pone en práctica la fermentación espontánea del mosto que se obtiene de tales uvas, y por siembra de este mosto en plena fermentación en un medio nutritivo sólido, obtenemos aisladamente las distintas especies de microorganismos que en ella intervienen, pudiendo así escoger, previos los ensayos comparativos convenientes, la mejor especie de levadura aislada, para tratar con ella el mosto de las futuras cosechas, cultivándola entre tanto en el laboratorio en condiciones que acrecen su poder zimógeno.

Si estas operaciones de aislamiento, selección, cultivos y mejora de la levadura requieren previos estudios y hasta cierta habilidad, paciente observación, y un laboratorio bien dispuesto para ello, nada hay más sencillo que la práctica de la vinificación con la levadura seleccionada, pues se reduce á espercerla directamente sobre el mosto prensado, ó haciendo previamente un pie de cuba con mosto esterilizado por el calor, y cuando está ya en plena fermentación se reparte sobre la totalidad del mosto á medida que se le llenan las cubas donde de fermentar.

Lammediatamente cada pequeña

fracción dgota del cultivo de levadura seleccionada adicionada al mosto, se convierte en centro de fermentación que, agrandándose, pone en movimiento toda la masa líquida sin daño á que los fermentos patógenos alcancen sensible desarrollo.

En toda fermentación de tal manera iniciada, i un exceso de temperatura, 35° más, no compromete la vitalidad de la levadura, cosa fácil de evita ateniéndonos á lo que la Enolofa prescribe, hemos de obtener el resultado máximo que el mosto permite, así en graduación alcohólica como en pronta fecación y propiedades orgánicas del vino.

V. VILA Y FONT
Químico y Zimotecnico

Ametlla (Tarragona)

El dia en Tortosa

Sin novedad

Ya hemos podido apreciar el resultado que han tenido todas las campañas y amenazas que contra el Gobierno se lanzaron; han pasado los días, los meses y todas las cosas, salvo las pequeñas protestas de los disgustados y los canarios de crisis de los alimistas y soñadores continúan por su mismo cauce, y siguen el camino de antes.

La situación actual representa al partido nro. que realiza el programa de dicha partido con la actividad y discreción que con mas rigurosidad se le puede exigir á cualquier gobernante; luego no puede, lógica y racionalmente pensando, suponerse que para continuar orientaciones liberales, al frente de los destinos del Estado, se pueda pensar en sustituir á este Gobierno.

Los cambios políticos no pueden hacerse y operarse, á medida y gusto del deseo, capricho ó interés particular, no: estos suceden cuando hay causas y motivos racionales y suficientes que los originan.

Para que una situación ó un Gobierno sean reemplazados, es necesario que estos fracasen ostensiblemente y suficientemente, ó que el país reclame y necesite un remedio distinto en su orientación gubernativa. Si el fracaso ha caído sobre el ministerio, si el país siente por sobre la necesidad de un cambio positivo, todo lo contrario, así es, que han resultado estériles todos los esfuerzos realizados, y sin finalidad las campañas emprendidas para acabar con la vida del Gobierno.

J. BALLESTER
Médico-oculista
de los hospitales de la Princesa y general de Madrid

CONSULTA DE 10 A 1 LA CENIA.— Provincia de Tarragona.

EL FERRO QUINA-BISLERI devuelve las fuerzas á los convalecientes

Dícese, que para las próximas fiestas de Ntra. Sra. de la Cinta, tendrá lugar en esta ciudad, el acto de imponer las cruces de la Sociedad de Salvamento de Náufragos á la familia Crispi (padre e hijo) que como recordarán nuestros lectores, el pasado año, salvaron de una muerte segura á unos desgraciados pescadores que habían naufragado entre las costas de Ametlla y Ampolla.

A dicha ceremonia que promete revestir gran solemnidad, asistirán las autoridades de la población. Acertada nos parece la idea.

Traslado

El taller de sastrería de Vicente Breto, se ha trasladado, de la calle de San Blás, núm. 8, á la misma calle, núm. 34, 2º—Tortosa.

Tuvimos ayer tarde lluvia bastante copiosa, que duró poco rato, tronando mientras las nubes nos favorecieron con la rociada.

Afortunadamente no vino la lluvia acompañada de piedra, como se temía por el aspecto del cielo. Calcutase que la tormenta, alcanzó bastante extensión.

Quiere V. tomar buen café? Pida la acreditada la marca "El Gallo". Venta exclusiva: Juan Fajenes.—Tortosa.

La Alcaldía de Fatarella, tiene de manifiesto al público, las cuentas municipales de 1912.

La de ésta localidad, hace público, que D. Rafael Gaiana Tafalla, solicita autorización para instalar un motor en el arrabal de Jetús.

Se anuncia un concurso de proposiciones, para el 4 de Septiembre próximo, al objeto de adquirir varios artículos de consumo, con destino al Parque militar de ésta ciudad.

Para aparatos, luz eléctrica,

La casa

Vda. de Francisco Esperanzí

Gran variedad de modelos.

Aparatos de cuatro luces, de comedor y salón, desde 10 pesetas.

Se hacen instalaciones eléctricas.

Instalaciones completas de Motores y Ventiladores eléctricos.

loraciones, que mostrará su oposición á la concesión solicitada.

Mucho celebraremos que el éxito de las gestiones practicadas por nuestra Cámara de Comercio obtenga un feliz resultado en evitación del peligro que para la producción arrocera envuelve la citada concesión.

Enrique Roig Chavarria

Procurador causídico
ha trasladado su despacho á la casa n.º 1, piso 2º de la calle de Cambios.—(Edificio del Sr. Rosés).

El agua mineral de mesa NOCERA UMBRA es refrescante, digestiva y gastrórica.

Ha dado á luz con toda felicidad, dos robustos niños, la señora doña Josefa Duart de Saporta.

Reciban sus padres nuestro parabién.

Cumpliendo una orden telegráfica de la Dirección general, el inspector de Higiene pecuaria D. Salvador Martí, girará una visita á las estaciones férreas de esta provincia, para inspeccionar el material de transporte de ganado.

Vapor «RÁPIDO»

Sale todos los días, salvo fuerza mayor sobre las 5 mañana de Cava á Tortosa y sobre las 3 tarde de Tortosa á Cava.

A causa del fuerte estiaje el vapor para á pocos minutos de Tortosa.

A los agricultores

Hacia bastante tiempo veníamos dedicándonos al estudio de poder encontrar un medio indicador de la presión que se ejerce en las presas de tornillo á fin de hacerlas funcionar por fuerza motriz, lo cual resuelto el problema nos es grato poner en su conocimiento, como el domingo último por la tarde y en presencia de numeroso público, se verificaron las pruebas en el molino del Sr. Francisco Rodríguez de la Vega, en Tremolinos, las cuales dieron un maravilloso resultado.

Los trabajos de construcción y montaje de toda la instalación han ido á cargo de los talleres del señor Francisco Baró, de ésta, por cuenta de la Electric Supply Company S. A. de Barcelona, representante en España de la Compañía Westinghouse, con la disposición mecanica patentada número 55.083 de W. Peter.

La recolección de la algarroba, sigue activamente en nuestro término municipal, y aunque el fruto no es abundante, es en general buena su calidad, lo que permitirá se notice á precios remuneradores.

El reverendo P. Cirera ha publicado un libro notable que honra á su autor y al Observatorio del Ebro. Se titula *Viajes científicos* y trata de "Utilidad de los viajes, Observatorios principales, Instituciones científicas, el progreso de las naciones, sus causas y esperanzas, Acompañar al texto, numerosas ilustraciones. El objeto de la obra es preparar el camino de un plan de vulgarización científica y una especie de avance de la revisión científica Iberica que el Observatorio publicará el año próximo.

Bañistas á Ampolla

Hoy han salido de ésta 53 pasajeros. En coches de segunda clase, 0; en tercera 53.

Una vez mas llamamos la atención de los mozos que se han de sortear el próximo Febrero, y queremos reducir el tiempo de servicio en filas, la conveniencia y necesidad de que ingresen en cualquier Academia militar, legalmente autorizada, con objeto de aprender la instrucción, sin la cual no les será admitida la reducción ó pago de cuotas, pues desde primero de Septiembre hasta el mes de Enero solo queda el tiempo preciso para justificar la asistencia de los cien días que exige la ley.

Es pues necesario que tanto los padres como los mozos, se capaciten bien de lo que les advierten, con objeto de evitar disgustos y perjuicios, que á veces por negligencia, han de lamentar.

