

# BOLETIN



# OFICIAL

DE LA

## PROVINCIA DE TARRAGONA

Este periódico sale todos los días excepto los *Lunes* y siguientes á *Jueves Santo*, *Corpus Christi* y el de la *Ascensión*.—Se suscribe en la **Imprenta de Francisco Sugrañes**, 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

(Gaceta del 9 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.

### GOBIERNO DE LA PROVINCIA

Núm. 3546

#### SECCIÓN DE FOMENTO.—FERROCARRILES

*RELACIÓN rectificada de los propietarios á quienes es preciso ocupar más terrenos para la construcción del ferrocarril de Madrid á Roda en el término municipal de Tivisa.*

Número de orden	Nombre del propietario	SUPERFICIE — Areas. Cs.	Residencia.	Nombre del colono ó arrendatario
41	Jaime Pallejá Benet.	42' 13	Capsanes.	No está arrendada.

Lo que se hace público por medio de este periódico oficial en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 17 de la ley de 10 de Enero de 1879 para que las personas que se crean perjudicadas puedan dirigir sus reclamaciones al Alcalde de Tivisa en el término de quince días; en inteligencia de que solo han de versar aquéllas sobre la necesidad de ocupar el terreno de que se trata con arreglo á lo dispuesto en los artículos 17 de la ley de 10 de Enero de 1879 y 23 y 24 del Reglamento de 13 de Junio del mismo año.

Tarragona 11 de Octubre de 1888.—El Gobernador, Cayetano Pineda Santa Cruz.

### PARTE OFICIAL DE LA GACETA

(Gaceta del 9 de Octubre)

#### MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

##### CIRCULAR

La ley de 15 de Junio de 1880, en su art. 5.º, impone á los Delegados de la Autoridad que concurren á las reuniones públicas la obligación de suspender ó disolver en el acto todas aquellas en que por cualquiera de los concurrentes se profiera algún concepto constitutivo de delito, y como tal comprendido en los artículos del Código penal en la misma ley citados, debiendo dar cuenta inmediata al Gobierno y pasar á los Tribunales competentes el tanto de culpa.

El precepto es claro y terminante, y su aplicación no puede dar

lugar á dudas. La ley, como inspirada en un criterio eminentemente liberal, tiene carácter repressivo; el legislador no ha querido que la Autoridad intervenga en el ejercicio del derecho de reunión en tanto no haya delito que reprimir, y sin embargo, una práctica viciosa ha venido á bastardear la ley, viéndose con frecuencia á los Delegados de la Autoridad intervenir de una manera, más ó menos ostensible, en la dirección de las discusiones. Se profiere una frase, se expone un concepto que puede constituir ó constituye delito, y el representante de la Autoridad, directa ó indirectamente, apercibe al que ya ha incurrido en una transgresión de la ley para que no reincida ó persista en su propósito. El advertido, pues, no tiene por qué buscar regla ó criterio propio;

descansa en el del Delegado, y seguro de recibir á tiempo una advertencia comete el delito á sabiendas, quizás con menosprecio de la misma Autoridad. El efecto, á su vez, queda hecho; la publicidad viene á aumentarlo; y transformado así el delito, la intervención de los Tribunales resulta casi nula, ó, lo que es peor, impopular, como todo lo que tiende á castigar á quien no es el verdadero autor del acto penable.

De este modo, la ley se desprestigia, y más tarde se podrá pretender su derogación, atribuyéndola consecuencias que, no sólo no nacen de sus disposiciones, sino que provienen de su desconocimiento.

Con tales prácticas, la educación política de los ciudadanos se hace imposible y el aprendizaje de la libertad se prolonga indefinidamente. La natural responsabilidad de los que convocan y presiden reuniones públicas, verdadera y práctica garantía del ejercicio práctico del derecho, se disminuyen, y con esa disminución se aumentan las probabilidades del desorden. De todo lo cual resulta que el delito se comete, que el escándalo se produce, que la represión no existe, y que el derecho de reunión llegará á considerarse perturbador por el olvido de las disposiciones legales.

Hora es, por tanto, de atajar esta corruptela y de recordar la noción verdadera de la ley, ajustando á ella la conducta de las Autoridades. Al efecto, cuidará V. S. en lo sucesivo de dar á sus Delegados instrucciones concretas para que se abstengan de intervenir bajo ningún concepto en las discusiones que se entablen en las reuniones públicas, y para que, observando estrictamente lo preceptuado en el art. 4.º de la ley, se limiten á suspender la reunión inmediatamente que en ella se emitan propósitos constitutivos de cualquiera de los delitos especificados en el art. 3.º, libro 2.º, del Código penal, encargándoles den cuenta inmediata de lo ocurrido, y pasando en su caso el tanto de culpa á los Tribunales.

Otro punto de interés, acerca del cual conviene que V. S. tenga muy presente el espíritu de la ley y lo

recomiende á las Autoridades que estén bajo su mando, es el referente á las consecuencias del aviso que los que convocan una reunión pública deben dar á la Autoridad veinte y cuatro horas antes, según dispone el art. 1.º, disposición cuya trascendencia parece haberse olvidado atribuyéndosele el único y exclusivo objeto de poner á la Autoridad en condiciones de ejercitar su acción con arreglo al párrafo segundo del art. 5.º Su propósito, sin embargo, es de mayor trascendencia, puesto que, fundándose en ella tanto los que convocan como los que presiden las reuniones públicas, adquieren pleno derecho á ser auxiliados por la Autoridad, no sólo para hacer respetar estrictamente los fines de la convocatoria, sino para alejar la responsabilidad que pudiera alcanzarles si se falta al objeto de la reunión ó se desconoce la autoridad del Presidente por cualquier interesado en impedir ó perturbar la reunión.

Importa, por último, que todos los Delegados de V. S. tengan muy presente la diferencia que la ley establece entre las reuniones públicas que se celebran en locales cerrados y las que tengan lugar en las calles, plazas ó lugares de tránsito, para los cuales es indispensable el previo permiso de las Autoridades (art. 3.º) Distinción es esta cuyo olvido puede producir por ignorancia ó confusión complicaciones de solución difícil en momentos determinados.

Al recomendar á V. S. el estricto cumplimiento de estas indicaciones, me creo en el caso de hacerle presente la grande importancia que para las libertades públicas tiene el derecho de reunión, y la necesidad consiguiente de que esté perfectamente garantido, tanto de las intrusiones de la Autoridad como de los abusos de aquellos que, separándose del sentido de la ley, quisieran perpetrarla en forma que la desautorizase.

De Real orden lo comunico á V. S. para su conocimiento y efectos indicados. Madrid 8 de Octubre de 1888.—Moret.—Sr. Gobernador civil de la provincia de.....



mente, los cocimientos de higos, zumo de las chimbas y agradable sabor que comunica al vino, y más especial- rece. La glucosa de fécula debe proscríbise por el des- ramolacha da á veces al vino un aroma que no le favo- blanca es preferible y después la terciada; la azucar de cialmente la primera, y entre sus clases comerciales, la cana y de remolacha siendo puras son las mejores, espe- Es de gran importancia la elección del azucar; las de del mosto, y el vino que resulta deja mucho que desear. presente que la ebullición altera siempre muchos principios en un tercio ó mitad de su volumen; pero hay que tener Algunos cosecheros condensan el mosto á fuego lento que resulta más regular.

cedimiento se disminuye el ácido y la fermentación dice aproximada á la de un buen mosto ordinario; por este pro- después 1.500 kilogramos de líquido de una densidad azucarada que contenga 150 partes de azucar, resultando gramos de mosto, debe emplearse 500 kilogramos de agua diéndole al propio tiempo bastante agua; para 1.000 kilo- es preciso darle al menos 50 kilogramos de azucar, ana- vez contiene un 15 por 100 de azucar y 1 por 100 de ácido; metro más de 10° equivalentes á 7° del densímetro, rara proporción siguiente: si el líquido no señala en el areó- se jó añadir el azucar al mosto de calidad inferior en la ca del 2 por 100 de azucar y de 0° 5 á 0° 6 de ácido, acon- Suponiendo Siemens que exista en el mejor mosto cer- del vino.

azucar según el precio de ésta y el que obtendrá después el agricultor debe calcular si le conviene la adición del 3.400 kilogramos de azucar por hectolitro; pero siempre ran, en general, sin exponerse á malas consecuencias, coste excesivo. Según algunos enólogos, los mostos tole- tión económica lo impediría por resultar el vino á un

— 29 —

ciones se deduce la cantidad de azucar y agua que deben añadirse.

La cantidad de mármol en polvo que debe añadirse se averigua haciendo un ensayo previo: se toma un litro de mosto y se le echan sucesivamente el mármol por peque- ñas cantidades, se mueve bien el líquido y se deja actuar la reacción durante cinco ó seis horas; se prueba la acidez y si es excesiva se repite la operación, teniendo presente que el polvo de mármol tarda en combinar al ácido. Cono- cido el peso que hemos necesitado para disminuir la aci- dez de un litro de mosto, cien veces más sería la que añadiremos para el hectolitro.

### MOSTOS POCO ÁCIDOS

Puede suceder en localidades meridionales; en deter- minadas circunstancias y para diversas clases de vinos, que resulte el mosto con poca acidez, en cuyo caso para aumentarla, se le mezclará ácido tártrico, en la cantidad en gramos, que por análisis se haya obtenido que le fal- tan para alcanzar el título de acidez necesaria.

### LAGAR

El lagar en este país, ó está inmediato á la bodega ó forma parte de ella; en algunos puntos de Andalucía está aislado en los mismos viñedos. Debe ser espacioso, en piso bajo, ventilado, fresco en otoño y templado en in- vierno. Evítase que cerca de los lagares y bodegas haya basuras, materias en descomposición, aguas infectas, ni restos de obras ó vegetales que produzcan mal olor. La limpieza en estos locales es condición muy importante que no deben olvidar los viticultores. Deben también estar

completamente el azucar en alcohol, además que la cues- porque el vino resultaría dulce y sin descomponerse puede traspasarse los límites impuestos por la práctica, Sin embargo de esto, en los mostos muy pobres no dria añadirse en este ejemplo á razón de 6 kilogramos.

el azucar se descompone, conviene poner algo más, y po- kilogramos de azucar por hectolitro. Pero como no todo

$$48.5 : 100 :: 2.66 : x = 5.5$$

preciso aumentar al mosto:

100 de alcohol, ó sea  $11 - 8.34 = 2.66$  por 100 más, será por 100 de alcohol; si se desea obtener un vino de 11 por

$$100 : 48.5 :: 17.2 : x = 8.34$$

1.085 su densidad; si fermenta producirá un vino con: 100 de azucar ó marque 108° 6 con el densímetro ó sea ha dicho que se analiza un mosto y que tenga 17° 2 por 1 por 100 de su peso; así pues si se supone conforme se kilogramos aumentan la riqueza alcohólica del vino en azucar producen 48° 5 de alcohol, ó lo que es igual 2° 06

Al descomponerse por la fermentación 100 partes de azucar para que tenga la cantidad que en los más favorables. simplemente á añadir al mosto la cantidad de azucar nece- viticultores lo prefieren al asoleo y arropado. Se reduce pres con la adición de azucar, y la mayor parte de los Es sistema antiguo el mejoramiento de los mostos po-

### ADICION DE AZUCAR AL MOSTO

agradables. vinos adquieren riqueza alcohólica y una suavidad y olor ción en países lluviosos y frios da buenos resultados y los de los granos, como se verifica en el asoleo. Esta opera- hasta que con un calor suave se arrugue algo la película

— 28 —

excesiva cantidad de ácido producen vinos inferiores que han de venderse á los bajos precios, pudiendo sin embar- go elaborarse de mejor clase; así pues los mostos deben mejorarse: 1.° Cuando contengan una excesiva cantidad de azucar; 2.° Cuando les falte la necesaria para producir la graduación ó riqueza alcohólica que se desea, y 3.° Cuando hay exceso de de ácidos que pueden perjudicar á los vinos.

### MOSTOS DEMASIADO AZUCARADOS

En años buenos, cálidos y clima meridional suelen re- sultar los mostos muy espesos y cargados de azucar, que fermentan mal y están expuestos á la acetificación; ade- más es tardía su fermentación, y se prolonga á veces mu- cho tiempo en los toneles, resultando perjuicios para el viticultor.

No debe aconsejarse que para evitar este efecto, se adelante la vendimia, desde que el mosto marca 12 á 14 grados del gleucómetro, pues se empeora el producto; es mejor añadirles agua en la cantidad necesaria, para que resulte el vino de la graduación alcohólica que se desea; y no se tema por esto alterar los vinos, pues el agua se mezcla perfectamente al mosto y el producto es igual al que se hubiera obtenido con uvas acuosas.

Debe cuidarse de que el agua sea pura, cristalina y que no contenga disuelta sulfato de cal ó sean yesosas ó blandas, ni tampoco caleareas ó duras, pues perjudica- rían á la calidad del vino. El agua debe añadirse tibia en los países frios, y siempre ha de estar más caliente que el mosto á que se va á mezclar. Esta operación debe ha- cerse antes de que comience á iniciarse la fermentación.

Puede también rebajarse la riqueza en azucar de un mosto añadiéndole otro más pobre en esta sustancia.

Este procedimiento de mejorar la cantidad de azúcar en el mosto, consiste en mezclarle *arropado*, que se sabe es el mismo mosto concentrado al calor en calderas á propósito. Esta práctica aunque se emplea en muchas localidades por razón de economía, no debe aconsejarse porque presenta dificultades tratándose de grandes cantidades de mosto y puede comunicarse al vino sabor á cocido, aumentando la proporción de sales y de ácidos que convienen eliminar, máxime si proceden de uvas poco sazonadas. Este efecto se obtiene también exponiendo los racimos en un horno por algunas horas, colocados sobre zarzos

### ARROPADO

que no conviene para los vinos de pasto. arrolian un buen *bouquet* y adquieren un sabor especial locales; además los vinos resultantes de *uva pasa* no descala, necesitarían para esa operación grandes y costosos cosecheros de vino de pasto, que elaborando en gran escala para los vinos dulces ó licorosos, no conviene tanto á los El asoleo si es conveniente en los países cálidos y que no reciban el rocío. noche con otros mayores, ó se retiran bajo tejado, para jada, por eso los ruedos ó redondeles, se cubren por la que no puede entrar la más pequeña cantidad de uva mo-el almiar, cuando se trata de vinos esquisitos, en los suspendido en la misma cepa. Otros emplean unos ruedos sistema de reforzar el pedúnculo del racimo y dejarlo También para este objeto usan en varios puntos el las uvas que en su pavimento se extiendan. cios cubiertos, pero que estén aireados y bañe el sol á teniéndolos por la noche bajo tejado; otros utilizan edifi-

— 27 —

— 26 —

### MOSTOS FALTOS DE AZUCAR

Los frios y las humedades, así como en general el clima de la localidad, influyen en los mostos, dándolos de poca riqueza ó cantidad de glucosa ó azúcar de uva, y los vinos resultarían con muy poca fuerza alcohólica, habiendo necesidad por lo tanto de mejorar aquéllos para que ésta sea la que deseamos. Además estos mostos son abundantes en ácidos y materias azoadas y se encuentran predispuestos á perder sus cualidades, hallándose tan escasos del elemento que les dá el aguante y fuerza; de aquí las alteraciones que sufren y la facilidad en perderse.

Tres son los medios principales para aumentar la riqueza sacarina de los mostos, el asoleo de las uvas, el arropado ó concentración del mosto y la adición de azúcar.

### ASOLEO

Ya se ha dicho que consiste esta operación en exponer las uvas al sol para que se sequen y aumente su cantidad relativa de azúcar. Este medio, que es muy antiguo, dá buenos resultados y sustituye el arropado con ventaja.

La uva debe estar bien madura, los racimos enteros y sanos; el asoleo debe ser gradual y durará más ó menos tiempo según sea la clase de la uva y la temperatura atmosférica, así que en algunos puntos con 5 ó 6 días son bastantes, cuando en otros se necesitan el doble.

El asoleo se verifica como se ha dicho extendiendo los racimos en el suelo expuestos al sol y resguardados de la humedad; en Andalucía los ponen sobre zarzos ó lechos de paja, cuidando de volverlos una ó dos veces al día y

Algunos enólogos aconsejan emplear el alcohol en vez del azúcar cuando la madurez de la uva ha sido incompleta. Este medio es más económico y fácil, pero tiene los inconvenientes que no puede emplearse en iguales circunstancias y la calidad del vino no es tan buena; el alcohol conserva mucho el fermento, que es un defecto de malas consecuencias; el azúcar al contrario, destruye la actividad del fermento y facilita al vino su conservación, por lo cual, los vinos de mostos alcohólicos no tienen tanto aguante como los que deben su riqueza alcohólica á la fermentación del azúcar. De todos modos la adición de alcohol debe hacerse con

### ADICIÓN DEL ALCOHOL

interés. han de decidir al cosechero por lo que más convenga á sus cios relativos ó sea el problema económico, son los que al sol ó en estufas u hornos; pero de todos modos los procedimientos de los mostos, obviéndolos bien y por secación. Maunent aconseja se empleen las pasas para el mejoramiento de los mostos, se necesitan tres libras de azúcar de caña y que nunca se deben dar más de tres grados á ningún mosto. El Dr. Guyot dice, que para elevar un grado en cada temperatura surtirá un buen resultado. do en el recipiente de fermentación, el que á favor de su leclamente el azúcar; se vierte después ese mosto mejorado muy poco, y solo lo suficiente para que se disuelva perfectamente, mezclándolos bien en una caldera que se calienta extraído, mezclándose al mosto inmediatamente de El azúcar debe añadirse á las alteraciones de los vinos. sas enfermedades ó alteraciones de los vinos. materias mucilaginosas y pectina que predisponen á diver- de otros frutos porque todos ellos aumentan en el mosto

— 30 —

— 31 —

espíritu que provenga del vino, no de patata, remolacha ó granos (alcoholes llamados industriales), y en cantidad que no exceda de 1 á 2 litros por hectolitro. No debe echarse al comenzar la fermentación del mosto, porque la impediría, ni tampoco cuando se halla en su mayor actividad, porque contendría su marcha, se debe añadir en el momento en que la fermentación empieza á decaer.

### MOSTOS MUY ÁCIDOS

Cuando los mostos resultan con exceso de acidez, el medio más económico para mejorarlos, es neutralizar el exceso de ácido con carbonato de cal (mármol) pulverizado, el cual se descompone uniéndose la cal al ácido tártrico del mosto y el ácido carbónico queda disuelto ó se desprende.

Téngase presente que el mosto debe tener alguna acidez, y que una excesiva cantidad de polvo de mármol le perjudicaría mucho. Chaptal dice, que 5 gramos de este polvo neutralizan 6 gramos de ácido; así pues, si el mosto tiene 7'8 de ácido por litro y se quiere reducir á 6, se le añadirá:

$$6 : 5 :: 1'8 : x = 1'5$$

es decir, se añadirá 150 gramos por hectolitro.

El mármol ha de ser muy puro, blanco y sin otras sustancias; no debe emplearse la creta, porque además de ser impura, comunica al vino un sabor desagradable. Se corrige también indirectamente la acidez, añadiendo al mosto agua y azúcar hasta obtener un líquido que contenga la acidez normal; considerando Gall, que un buen mosto contiene por lo menos 24 por 100 de azúcar y á lo más 6'5 por 1.000 de ácido, y partiendo de estas propor-