

Boletín



Oficial

PROVINCIA DE TARRAGONA

Publicase todos los días excepto los lunes y siguientes á Jueves Santo, Corpus Christi y el de la Ascension

Suscribese en la Imprenta de Francisco Melo, Rambla S. Juan, núm. 62, á 10 pesetas trimestre en Tarragona y 12'50 en el resto de España, pago por adelantado.

Se satisfará por adelantado el importe de los anuncios, edictos y demás disposiciones sujetas á pago.

PARTE OFICIAL DE LA GACETA

(Gaceta de 1º de Diciembre)

RESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

S. M. el REY Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la REINA Doña Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia, continúan sin novedad en su importante salud.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA

Núm. 2903

CIRCULAR

El Ilmo. Sr. Director general de Administración dice a este Gobierno lo siguiente: «Instruido el oportuno expediente en este Ministerio con motivo del recurso interpuesto por el Ayuntamiento de Tortosa contra la providencia de V. S. que estimó los recursos de don Luis Cruells y D. José Rayanals, anulando el reparto de contribuciones girado por el Ayuntamiento para pago de parte de las obras de pavimentación en las calles del Angel y Ciudad, siyae V. S. ponerlo de oficio en conocimiento de las partes interesadas a fin de que en el plazo de veinte días, a contar desde la publicación en el Boletín oficial de esa provincia la presente orden, puedan alegar y presentar los documentos o justificantes que consideren convenientes a su derecho.»

Lo que se hace público en este periódico oficial, para conocimiento de las partes interesadas, de conformidad a lo dispuesto en el art. 25 del Reglamento provisional para la ejecución de la ley de 19 de Octubre de 1889.

Tarragona 30 de Noviembre de 1919.
—El Gobernador interino, Rafael Verdú García.

MUNICIOS OFICIALES

Núm. 2904

Sección Administrativa de primera Enseñanza

DEPARTAMENTO DE TARRAGONA

Han sido nombrados Maestros integrantes de las Escuelas nacionales de Montblanch, Arbós, Fonscaldes, agregado de Valls, Albiñana y Vilaseca, respectivamente, D. Andrés Lavega, D. Delfina Sala, D. María Rosa Monlagut, D. Enrique Llorens y D. Carmen Torné.

Los interesados deben recoger en esta oficina sus títulos administrativos reintegrándolos con una póliza de pensión y presentarse dentro del plazo reglamentario ante los Sres. Alcaldes de los pueblos para que son nombrados, a fin de que les sea dada la posesión que comunicarán seguidamente unos y otros a esta Dependencia.

Tarragona 28 de Noviembre de 1919.
—El Jefe de la Sección, Rodolfo Roca.

Núm. 2905
ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REUS

Conferencia dada en el Sindicato Agrícola de Mont-roig por el Ingeniero Director de la Estación enológica de Reus, D. Claudio Oliveras, sobre el tema «Vinificación de mostos de elevada riqueza glucométrica».

RESUMEN

En muchas de nuestras comarcas vitícolas no es raro que los mostos lleguen a alcanzar con madurez natural de las uvas, una densidad que oscila alrededor de 1.143, equivalente a 18 grados Baumé y que corresponde aproximadamente a una riqueza de 351 gramos de azúcar por litro cuya fermentación completa presenta enormes dificultades, dada la escasez de material con que generalmente se cuenta, y si bien para obviarlas pueda, económicamente, recurrirse a una vendimia anticipada, ya que lo más general es que la venta de los caldos se realice al un tanto por grado de alcohol y hectómetro, de suerte que el viñicultor sacará tanto más dinero cuanto más maduras vendimia sus uvas. Pero esto sucederá así si sabe y puede obtener una buena fermentación, condición indispensable para alcanzar vinos de buena conservación.

Las dificultades naturales para la buena fermentación de dichos mostos vienen aumentadas, en la mayoría de las comarcas productoras de ellos, por la conveniencia de obtener vinos macerados y por el hecho de que los lagares de fermentación son generalmente de grandes cabidas, pues son raros los de menos de 200 a 300 hectómetros y son muy frecuentes los de 600 y 700.

Comprendese perfectamente cuales son, en estas condiciones, los principales peligros para una conveniente fermentación: son los que siguen:

1.º La poca acidez de las uvas productoras de tales mostos; y

2.º Las altísimas temperaturas que se desarrollan, y que comprometen la actividad del fermento alcohólico, favoreciendo en cambio la de otros fermentos patógenos, el manítico especialmente, sin que para disminuir la temperatura se disponga, en general, de los aparatos refrigerantes convenientes.

Nosotros hemos tenido que luchar con todas estas dificultades, vinificando por estos pueblos miles y miles de hectómetros de vinos, en nuestras misiones de enseñanza enológica ambulante y hemos obtenido siempre vinos completamente secos de más de 17 grados y de perfecta conservación, procediendo de la manera siguiente:

1.º Sulfitado previo de la vendimia, en cantidad variable proporcional a su estado y grado, temperatura ambiente, cabida del envase, etc.

2.º Corrección de la acidez hasta alcanzar unos 7 a 8 gramos por litro, calculada en ácido láctico. Para ello empleamos, más bien que dicho ácido, que sale muy caro, la cantidad conveniente de rebusco verde (*gutims, gatims, bagots, agrasols, recordells*), como se les denomina en las diferentes comarcas catalanas o uvas incompletamente maduras que existen siempre en todos los viñedos y que, generalmente y bien equivocadamente, se suelen dejar en los mismos sin vendimiar, cuando no constituyen otra cosa que un utilísimo depósito de ácido láctico que vale mucho dinero. La cantidad de rebusco a emplear clara es que depende de su grado de acidez y del que presente la vendimia, todo lo cual un sencillo análisis lo revela pudiendo servir de base, caso de que no pueda hacerse éste, que, por término medio, la acidez del rebusco es de un gramo por cada diez, de suerte que, en este caso, para aumentar en un gramo la acidez del litro de mosto basta la adición de unos 7 kilogramos de rebusco verde por tonelada de vendimia. Este año hemos ensayado, con excelente resultado, un nuevo procedimiento vendimiando anticipadamente (el 4 de Julio) parte de una parcela, secando al sol las uvas verdes, polverizando éstas una vez secas y empleando en la fermentación este polvo de uvas secas. Efectuados los análisis convenientes resulta que para obtener un gramo de acidez láctica tuvimos que

emplear 5.882 gramos de polvo de uvas verdes desecadas.

3.º Para la disminución de las temperaturas de fermentación hemos procedido siempre, a falta de refrigerantes, por medio de remontages (practicados con los cuidados convenientes) que al mismo tiempo que airean y refrescan al mosto bañan al orujo flotante como conviene, ya que, dada la inmensidad de los lagares, son imposibles los bazúqueos completos. Además de esto aplicamos siempre el gas sulfuroso (ya líquido, ya por medio del metabisulfito potásico previamente disuelto) en cuanto la temperatura llega a 30 o 31 grados y en cantidad proporcional a la capacidad de los envases.

4.º En último caso, si la lucha contra las elevadas temperaturas llega a hacerse muy difícil requiriendo dosis demasiado elevadas de gas sulfuroso, procedamos al descubado, aún cuando el mosto contenga todavía 4 o 5 grados de licor, cuyo trasiego refresca el mosto, airea y vivifica la levadura y el resto de la fermentación, ya sin el orujo, tiene lugar a menor temperatura. Si es preciso reanimamos la fermentación con la adición de una docena de gramos de fosfato amónico por hectómetro o añadimos algo del líquido procedente del prensado del orujo descubierto.

Con estas prácticas hemos conseguido siempre que el azúcar de los mostos se agote por completo obteniendo vinos completamente secos, hasta de más de 17 grados, en toda clase de instalaciones por modestas que hayan sido y luchando con toda clase de inconvenientes.

El procurar que la temperatura de fermentación no sobrepase las temperaturas indicadas es también conveniente trajo el punto de vista económico directo, ya que, de no tenerse en cuenta estas circunstancias se experimentan importantes pérdidas de alcohol que pueden llegar y aún pasar de un grado y como el vino se vende en nuestras comarcas según su graduación alcohólica, se desprende lo ruinoso que puede ser, aún bajo sólo este aspecto, una fermentación defectuosa. Así hoy día en una elaboración de 5.000 cargas de vino, con una sola pérdida de un grado, al precio actual de 3'50 pesetas grado y carga, puede suponer una pérdida de 17.500 pesetas sin que —y esto es más sensible to-

davia, — nadie absolutamente se aprovecha de ellas. Tenemos la convicción de que en esta provincia de Tarragona cuya producción media anual es de unas 1.500.000 cargas de vino, de las cuales una mitad son de riqueza al-

cohólica respetable se pierden al año, a causa de defectuosas fermentaciones, más de medio millón de grados de alcohol que el precio actual del vino suponen, este año, una pérdida de 1.750.000 de pesetas para el viticultor

y para la nación. Por esto no nos cansaremos de aconsejar se haga cuanto se pueda para conseguir fermentaciones racionales y para propagar el empleo de refrigerantes cuyo coste relativamente pequeño se recupera,

con creces, en el primer año de su empleo.

Reus 24 de Noviembre de 1919.— El Ingeniero Director de la Estación Enológica de Reus, Claudio Oliveras Massó.

INSTITUTO GEOGRÁFICO Y ESTADÍSTICO

Núm. 2906

PROVINCIA DE TARRAGONA

MES DE SEPTIEMBRE

	Provincia	Capital		Provincia	Capital		Provincia	Capital	
Cifras absolutas de hechos	Nacimientos	582	39	Varones	310	24	Varones	203	19
	Defunciones	414	41	Hembras	272	15	Hembras	211	22
	Matrimonios	189	19	Total	582	39	Total	414	41
	Abortos	42	2	Legítimos	567	34	Menores de un año	46	6
			Nacidos	Ilegítimos	43	4	Menores de 5 años	44	5
				Expósitos	2	1	De 5 y más años	324	30
				Total	582	39	Total	414	41
Por 1.000 habitantes	Natalidad	1,76	1,71	Fallecidos			Menores de 5 años	1	1
	Mortalidad	1,25	1,80				De 5 y más años	16	7
	Nupcialidad	0,57	0,83				Total	17	8
	Mortalidad	0,01	0,09				En establecimientos penitenciarios		
Población de la provincia	330.413								
en el año	capital	22.792							

Defunciones clasificadas por causas de muerte

Provincia	Capital	Provincia	Capital	Provincia	Capital	Provincia	Capital
Fiebre tifoidea (tifus abdominal)	21	Hemorragia, apoplejía y reblanecimiento cerebrales	41	Diarrea y enteritis (menores de dos años)	33	Debilidad congénita y vicios de conformación	8
Escarlatina	1	Enfermedades orgánicas del corazón	41	Apendicitis y Tiflitis	2	Senilidad	24
Difteria y crup	2	Bronquitis aguda	7	Hernias. Obstrucciones intestinales	5	Muertes violentas (excepto el suicidio)	9
Gripe	5	Bronquitis crónica	5	Cirrosis del hígado	3	Suicidios	2
Otras enfermedades epidémicas	3	Neumonía	3	Nefritis aguda y mal de Bright	14	Otras enfermedades	91
Tuberculosis de los pulmones	29	Otras enfermedades del aparato respiratorio (excepto la tisis)	16	Septicemia puerperal (fiebre, peritonitis, fiebres puerperales)	2	Enfermedades desconocidas o mal definidas	2
Tuberculosis de las meninges	2	Afecciones del estómago (excepto el cáncer)	5	Otros accidentes puerperales	1	Total	414
Otras tuberculosis	2						41
Cáncer y otros tumores malignos	24						
Meningitis simple	41						
	2						

Tarragona 22 de Noviembre de 1919.—El Jefe de Estadística, Lorenzo de Cereceda

SERVICIO DE HIGIENE PECUARIA Y SANIDAD VETERINARIA DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA

MES DE OCTUBRE

ENFERMEDAD	PARTIDO	MUNICIPIO	ANIMALES				
			Enfermos del mes anterior	Invasiones en el mes de la fecha	Curados	Muertos	Quedan enfermos
Viruela	Palset	Cabacés	Ovina	6	2		
Rabia	Tortosa	Santa Bárbara	Canina	1	1		

Tarragona 20 de Noviembre de 1919.—El Inspector provincial de Higiene y Sanidad Pecuarias, S. Martí,

Núm. 2908. Ti. Alcalde de Amposta y de Amposta

Acordado por el Ayuntamiento de mi presidencia, en sesión del dia 22 de Julio del año actual, contratar un empréstito de 25.000 pesetas con la Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros, domiciliada en Barcelona, cuyo acuerdo fué ratificado por la Junta de Vocales asociados en sesión del dia 31 del mismo mes de Julio, y de conformidad con lo dispuesto en la vigente ley Municipal, se hace público dicho acuerdo a fin de que dentro el plazo de treinta días, contados desde la fecha de inserción de este anuncio en el Boletín oficial de la provincia, puedan producirse las reclamaciones que se crean procedentes contra dicho acuerdo, que tiene los extremos siguientes:

1.º Que se solicite de la Caja de

2.º Que el total préstamo solicitado se destine para saldo de pago a la Sociedad de Construcciones Hidráulicas y Civiles por la subvención de 200.000 pesetas que el Municipio concedió para realizar las obras del puente metálico sobre el río Ebro en esta ciudad.

3.º Se ofrece en garantía para la devolución la que estime necesaria la entidad de la cual se solicita el préstamo.

4.º Que se faculte a los Sres. Alcalde y Regidor Sindico para que en nombre y representación del Ayunta-

miento puedan suscribir en su día una oportuna escritura de contrato mediante lo acordado.

Amposta 25 de Noviembre de 1919.

— El Alcalde, Juan Palau

Núm. 2909. Alcalde de

ALCALDÍAS CONSTITUCIONAL

de Bot

La subasta del arbitrio de pesas y

medidas de este término municipal para los quince meses comprendidos entre el 1.º de Enero de 1920 al 31 de Marzo de 1921, se celebrará el día

12 de Diciembre próximo, a las diez horas; la del matanza de reses, el

propio día y once horas.

Las dos tendrán lugar en la Casa Consistorial de esta villa en la forma que determina la Instrucción de 24 de Enero de 1905.

Los acuerdos y condiciones de dichas subastas que se han hecho públicas sin que se haya producido recla-

mación alguna, a pesar de haber transcurrido el plazo fijado por el art. 29 de la referida Instrucción, estarán de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento, en el tiempo establecido al efecto.

Bot 28 de Noviembre de 1919.—El Alcalde, José Doménech, alcalde del término de Amposta Núm. 2910.

— El Alcalde, Jacinto Subirats, alcalde de Amposta Núm. 2911.

— El Alcalde Constitucional de Perelló, alcalde de Amposta Núm. 2912.

— Hallándose vacante la plaza en propiedad de Veterinario titular de la Inspección de Sanidad e Higiene pecuaria de este pueblo y su término municipal, dotado con el haber anual de 885 pesetas, se saca al concurso para cubrir dicha vacante durante el término de treinta días, siendo que los interesados podrán presentar sus solicitudes acompañadas de los títulos profesionales y demás documentos que justifiquen su personalidad, tenida la Secretaría de este Ayuntamiento, durante el citado plazo.

Perelló 26 de Noviembre de 1919.

— El Alcalde, Jacinto Subirats, alcalde de Amposta Núm. 2913.

— El Alcalde Constitucional de Vandellós

Dictaminadas por el Sr. Regidor Sindico y aprobadas por el Ayuntamiento las cuentas municipales correspondientes a los años 1905, 1906,

1907, 1908, 1909, 1910, 1911, 1912,

1913 y 1914, se hallarán de manifiesto en esta Secretaría por espacio de quince días, durante los cuales po-

drán los interesados examinarlas y

producir las reclamaciones que crea-

conveniente a su derecho.

Vandellós 23 de Noviembre de 1919.

— El Alcalde, José Barceló, alcalde de Amposta Núm. 2914.

— El Alcalde Constitucional de Vandellós

Imprenta de Francisco Melé.