

Precios de suscripción

En la Capital:

Por un mes . . .	2	ptas.
» tres meses . .	5'50	»
» seis meses . .	10'50	»
» un año . . .	20'50	»

Fuera de la Capital:

Por un mes . . .	2'50	ptas.
» tres meses . .	7	»
» seis meses . .	12'50	»
» un año . . .	24	»

Números sueltos, 0'25 pesetas cada uno.

Boletín Oficial

de la provincia de Logroño

SE PUBLICA LOS MARTES, JUEVES Y SABADOS

Precios de inserción

Los edictos y anuncios oficiales y particulares que sean de pago, satisfarán CINCO céntimos de peseta POR PALABRA, y los anuncios judiciales a razón de TRES céntimos de peseta, también POR PALABRA, debiendo los interesados acreditar antes de la publicación y por medio de la correspondiente carta de pago haber satisfecho su importe en la Depositaria de fondos provinciales, sin cuyo requisito no se insertarán.

Las Leyes obligarán en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa.

Se entiende hecha la promulgación el día en que termina la inserción de la Ley en la *Gaceta*. (Artículo 1.º del Código Civil.)

Franqueo concertado

Se suscribe en la Contaduría de la Exema. Diputación Provincial.

El pago de suscripción es adelantado; por lo tanto, solo se atenderán las suscripciones que vengan acompañadas de su importe, debiendo hacerlo los de fuera de la Capital por medio de libranza del Tesoro Giro Postal o letra de fácil cobro.

PARTE OFICIAL

PRESIDENCIA 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.

(*Gaceta* del 24 de Diciembre).

GOBIERNO CIVIL

Secretaría.—NEGOCIADO 1.º

Administración Provincial

Con arreglo a lo prevenido por los artículos 55 y 62 de la Ley orgánica de 29 de Agosto de 1882, he acordado convocar a la Excelentísima Diputación de esta provincia, para las sesiones del segundo período del próximo año, cuya inaugural debe tener lugar el día dos del próximo Enero, a las doce de la mañana, en el Palacio provincial.

Logroño, 22 de Diciembre 1919.

El Gobernador,
Ángel Gómez Inguanzo

Contrastación e Inspección de Pesas y Medidas

CIRCULAR

Cumpliendo lo preceptuado en

el artículo 60 del vigente Reglamento para la ejecución de la ley de Pesas y Medidas de 1892, se abrirá en esta provincia, a partir del 2 de Enero próximo, el período de la comprobación y contrastación periódica que durante el ejercicio de 1920, debe legalizar el empleo de las Pesas, Medidas e instrumentos de pesar en todos cuantos casos se utilicen para las ventas y transacciones en los establecimientos y sitios de venta, con arreglo a las siguientes disposiciones:

1.ª El número mínimo de pesas, medidas y aparatos de pesar y casos en que obliga la contrastación, se ajustará exactamente a lo dispuesto en el artículo 20 del Reglamento vigente.

2.ª Las Autoridades locales de las poblaciones cabezas de partido, como también las de los pueblos que a ellos correspondan, harán saber a sus administrados por los medios que sean de costumbre, los días que se han fijado para llevar a cabo en su jurisdicción la práctica de comprobación referida, y según lo terminantemente dispuesto en el vigente Reglamento, facilitarán al Fiel-Contraste o a sus Ayudantes la colección de Pesas y Medidas del Ayuntamiento, local y muebles para oficina, una relación de los Comercios e Industrias que existen en el término municipal, Agentes que le acompañen y cuantos auxilios reclamen para el desempeño de su cometido.

3.ª No podrán en ningún caso venderse pesas, medidas ni aparatos de pesar del sistema métrico que hayan sido previamente

sometidos a la comprobación primitiva como garantía de su buena construcción y exactitud, siendo denunciados los vendedores aunque tan sólo los expongan a la venta sin nuevo aviso.

Serán castigados con mayor rigor como principal obstáculo a la implantación del sistema métrico decimal, los constructores y vendedores de pesas y medidas del antiguo sistema.

4.ª Transcurrido el período de comprobación en cada pueblo, no podrán usarse en ningún establecimiento ni sitio de venta, pesas, medidas ni instrumentos que carezcan de las marcas correspondientes, ni fijar carteles o anuncios, formalizar contratos, hacer escrituras, etcétera, usando denominaciones de pesas y medidas no autorizadas por la ley.

5.ª Los Ayuntamientos, sin excusa ni pretexto alguno, completarán sus colecciones de pesas y medidas y adquirirán las que no tengan, aparatos de pesar para dar fé de las transacciones que se efectúen en el pueblo y hacer inspección del comercio, dando ejemplo de pureza en la aplicación de la ley, serán todos los aparatos del sistema métrico decimal exactos, sensibles y contrastados. En los pueblos donde tengan contratado algún servicio, obligarán estos preceptos al Arrendatario.

Las Autoridades secundarán los propósitos de este Gobierno, y los Agentes de mi autoridad darán todo el apoyo necesario al Fiel-Contraste y sus Ayudantes, procurando no les alcance la responsabilidad que me hallo dis-

puesto a exigir de no mirar este servicio con preferente atención.

Logroño, 22 de Diciembre 1919.

El Gobernador,
Ángel Gómez Inguanzo

Orden de plazo en que se verificará la Contrastación de Pesas y Medidas e instrumentos de pesar en el año 1920.

Logroño, estará abierta la Oficina de nueve a doce de la mañana y de dos a cinco de la tarde, los días siguientes: 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13 y 14 del mes de Enero próximo.

Sección de Obras Públicas

EXPROPIACIONES

Rectificada por el Alcalde de Navarrete, la relación nominal de fincas que han de ser ocupadas en aquel término municipal, con motivo de la expropiación necesaria para la construcción de la acequia de alimentación del Pantano de Valbornedo, se publica a continuación a los efectos señalados en los artículos 17 de la vigente ley de Expropiación forzosa y 24 de su Reglamento, a fin de que las Corporaciones y personas interesadas puedan presentar ante la mencionada Alcaldía de Navarrete, las reclamaciones que estimen oportunas, dentro del término de quince días, a contar desde la publicación del presente anuncio en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia.

Logroño, 19 de Diciembre 1919.

El Gobernador Interino,
Isidoro Coloma

AYUNTAMIENTO DE NAVARRETE

RELACIÓN rectificada de las fincas que se han de ocupar en todo ó en parte para la construcción de la acequia de alimentación del Pantano de Valborno.

Número de orden	Nombres de los individuos que figuran como propietarios en las relaciones del Gobierno civil	Clase de la finca o de la parte que ha de expropiarse	Nombres de los individuos que deben aparecer como propietarios según los datos obrantes en el Archivo municipal
1	Pedro Hueto	Tierra de labor	Pedro Hueto
2	Nicolás Bañares	Erial	Idem
3	Idem	Tierra de labor	Nicolás Bañares
4	Pedro Mayoral	Idem	Pedro Mayoral
5	Dionisio Olarte	Id. y viña	Dionisio Olarte
6	Terreno comunal	Erial	Terreno comunal
7	Atanasio Hermosilla	Tierra de labor	Atanasio Hermosilla
8	Idem	Erial	Terreno del común
9	Simón Mayoral	Idem	Herederos de Felipe Mayoral
10	Domingo Ontillera	Inculto	Herederos de Domingo Ontillera
11	Víctor Azofra	Tierra de labor	Tierra de labor
12	Ignacio Mayoral	Erial	Ignacio Mayoral
13	Pilar Murga	Tierra de labor	Florentino Alonso
14	Eugenio Castroviejo	Idem	Eugenio Castroviejo
15	Anastasia Villanueva	Idem	Juan Díez

Navarrete, 28 de Noviembre de 1919.—El Secretario, Santiago Somalo.—V.º B.º: El Alcalde, Eustaquio Marín.

Delegación de Hacienda

Montes públicos a cargo del Ministerio de Hacienda

ANUNCIO

892

Con sujeción al pliego de condiciones facultativas y reglamentarias que se insertan a continuación y al de las económicas que se encuentran a disposición del público en el sitio en que ha de verificarse la licitación, se sacan a subasta primera, en las fechas que se expresan y tipos de tasación que se mencionan, los productos que se detallan en la adjunta relación.

Los Alcaldes de los pueblos donde se celebren las subastas, darán cuenta al señor Ingeniero Jefe de la 4.ª Región de la Sección facultativa de Montes, con residencia en esta capital, del resultado de aquellas, tan pronto tengan lugar, y remitirán oportunamente copia del acta de las mismas aprobada por el Ayuntamiento, debiendo solicitar con la debida antelación, la asistencia al acto de una pareja de la Guardia civil en cumplimiento de lo que preceptúa el artículo 7.º del Real decreto de 14 de Agosto de 1900.

Logroño, 6 de Diciembre de 1919.—P. S., Enrique de la Cámara.

Dirección General de Propiedades e Impuestos

Sección Facultativa de Montes

Cuarta Región

PLIEGO de condiciones que formula el Ingeniero Jefe de la mencionada Región, para la subasta y aprovechamiento de productos maderables en los montes públicos de esta provincia dependientes del Ministerio de Hacienda y durante el año forestal 1919 a 1920.

1.ª La subasta será sencilla y tendrá lugar en la Casa Con-

sistorial del Ayuntamiento en cuyo término municipal radique el monte, en el mes, día y hora que se fija en el adjunto estado, bajo la presidencia del Alcalde, con asistencia del Regidor Síndico y una pareja de la Guardia civil del puesto respectivo. Deberá también concurrir al acto de la subasta un Notario público caso de que la tasación exceda de 500 pesetas, y si no le hubiere en la localidad, autorizará la subasta el Secretario del Ayuntamiento y dos testigos, consignando en el acta la citada circunstancia.

2.ª La subasta se verificará por pujas abiertas a la llana, no admitiéndose postura alguna que no cubra la tasación en que haya sido valorado el disfrute. Toda persona capaz de contratar y de notorio abono o que presente fiador abonado, podrá hacer proposición, e igualmente será admitida a mejorar las posturas durante la primera media hora, transcurrida la cual se cerrará el acto, haciendo la adjudicación provisional al postor cuya proposición sea la más favorable, siendo de cuenta del rematante todos los gastos del expediente de subasta.

3.ª La persona en quien quedare el remate, nombrará otra domiciliada en el pueblo donde el monte radique si no tuviera en él su vecindad, para que con la misma se entiendan las oportunas notificaciones.

4.ª El remate no tendrá valor ni efecto, mientras sobre él no recaiga la aprobación del Ayuntamiento respectivo con los recursos que contra los acuerdos de dicha Corporación establece el título 5.º de la ley Municipal vigente.

5.ª Una vez aprobada la subasta por el Ayuntamiento, que lo hará en la primera sesión siguiente a la fecha en que tuvo lugar el remate, se notificará dicha aprobación al adjudicatario dentro del plazo de cinco días, el cual, a su vez y dentro de un plazo igual al citado, ingresará en arcas municipales del respectivo pueblo, o en la Delegación de Hacienda de

la provincia, el 10 por 100 del importe del remate como fianza para responder del exacto cumplimiento de las condiciones del contrato, quedando éste nulo en otro caso y obligado el rematante a la consiguiente indemnización de daños y perjuicios. Dicho depósito será renovado si por efecto de multas o resarcimiento se extinguiere, y no podrá el rematante reclamar su devolución sin que el Ingeniero Jefe de la Región libre certificación de haber cumplido con las condiciones del presente pliego y el especial de las económicas y administrativas.

6.ª No podrá comenzarse la ejecución del aprovechamiento sin que preceda la entrega del sitio del disfrute al rematante por un funcionario de la Sección facultativa de montes respectiva y pareja de la Guardia civil, y hallarse aquél provisto de la correspondiente licencia que se expedirá por el Ingeniero Jefe de la Región, mediante la presentación de la carta de pago del ingreso en arcas del Tesoro del 10 por 100 correspondiente al valor alcanzado en la subasta, debiendo asimismo dicho rematante ingresar en la Habilitación de la 4.ª Región lo correspondiente a las indemnizaciones que devengue el personal del ramo por las distintas operaciones, según previenen las Reales órdenes del Ministerio de Hacienda de 21 de Julio de 1914 y del de Fomento de fecha 5 de Febrero de 1909. El rematante que sin cumplir esta condición diera principio al aprovechamiento, perderá lo cortado, y se le impondrá una multa igual al importe de lo aprovechado y doble en valor en el caso de haber desaparecido los productos.

7.ª Las Alcaldías de los pueblos a que pertenezcan los montes donde han de ejecutarse estos aprovechamientos, deberán redactar un pliego de condiciones económico administrativas que se dará a conocer, a la vez que éste en el acto de la subasta, señalándose el modo y forma en que los rematantes han de hacer

entrega en la Depositaria de fondos municipales del 90 por 100 del importe de la subasta, siendo los individuos del Ayuntamiento particular y solidariamente responsables de los perjuicios que por falta de este requisito pudieran sufrir los pueblos a quienes representan.

8.ª La corta, labra y saca de los productos mencionados, se hará en el preciso e improrrogable término de dos meses, a contar desde el día en que se haga la entrega del sitio del disfrute al rematante, entendiéndose que éste queda obligado a obtener la licencia dentro del plazo de treinta días, a contar desde la fecha en que se le notifique la aprobación de la subasta, y que pasado este tiempo sin haberlo hecho, empezará a correr el estipulado para verificar el aprovechamiento, el cual tendrá lugar con sujeción a este pliego, bajo las penas e indemnizaciones de daños y perjuicios que establecen los artículos 24, 25, 26, 27, 28, 30 y 31 del Real decreto de 8 de Mayo de 1884.

9.ª El rematante está obligado a conservar los marcos de los tocones sin destruirlos ni borrarlos, pues en los recuentos y reconocimiento final, se le hará responsable de aquellos árboles de cuyos tocones hubiere desaparecido el marco con el que fueron señalados, considerándolos por lo tanto como cortados furtivamente.

10.ª El rematante está obligado en el apeo y derribo de los árboles a darles la caída por la parte que no causen daño a los que han de quedar en pie, y cuando esto no sea posible, por el lado que ocasionen menos, haciéndole responsable de aquellos daños que no prueben que han sido forzosa e inevitablemente causados.

11.ª No podrá separarse las maderas del pie del tocón verificada que sea la corta y hecha la labra, sin que antes se efectúe el reconocimiento y marqueo en blanco de los productos por un funcionario de la Sección facultativa de Montes, a cuyo efecto deberá el rematante solicitarlo con la necesaria anticipación del Ingeniero de la Región. A dicha operación acudirá también la Comisión de Montes, la pareja de la Guardia civil y el rematante.

12.ª El rematante queda obligado a dejar el terreno donde se practique la corta, enteramente limpio de leñas gruesas, menudas y demás despojos procedentes de la misma, extrayéndolos fuera del monte, dentro del plazo marcado para los demás productos.

13.ª La extracción de los productos se verificará por los caminos ya practicados, entendiéndose que el rematante no podrá situar aquellos ni abrir estos en otros puntos, sin previo permiso de la Jefatura de la Región.

14.ª Queda prohibida toda concesión de prórroga de los plazos fijados para dejar terminado este aprovechamiento, cualesquiera que fueran las razones que se aduzcan, salvo los casos que menciona el artículo 22 del Reglamento de 14 de Agosto de 1900, y quedando sujeto el rematante a

lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Reglamento citado.

15.^a El contrato de aprovechamiento a que se refieren las precedentes condiciones, se entenderá hecho a riesgo y ventura fuera de los casos que previene el artículo 22 ya citado, y el rematante no podrá reclamar indemnización por razón de los perjuicios que la alteración de las condiciones económicas o climatológicas del país, o cualesquiera otros accidentes imprevistos le ocasionen.

16.^a Desde la entrega de la corta hasta el reconocimiento final, será responsable el rematante de los daños que se cometan en el radio de ellas y a 200 metros alrededor, si no denunciare a sus autores dentro de los cuatro días siguientes al en que fueren cometidos.

17.^a El rematante es responsable con arreglo a las disposiciones legales vigentes, de los daños que él o sus dependientes causaren al monte.

18.^a El rematante podrá nombrar los Guardas que crea con-

veniente para la custodia del disfrute, dando conocimiento de ello al Ingeniero Jefe de la Región.

19.^a En el caso de incendio en el monte, el rematante y sus dependientes que en él se hallaren, tienen la obligación de acudir inmediatamente al lugar del siniestro y cooperar a su extinción.

20.^a Si el contrato se anulara o impidiera por actos de la Administración, ajenos al rematante, éste tendrá derecho a ser indemnizado a prorrates por la parte del disfrute que haya satisfecho y no pueda aprovechar, pero sin opción a indemnización alguna en concepto de otros perjuicios.

21.^a La transmisión o traspaso de este arriendo por el rematante a favor de otra persona o Sociedad en el caso de que así le conviniese, habrá de ser aprobado necesariamente por el Delegado de Hacienda de la provincia para que tenga fuerza legal.

22.^a Se prohíbe terminantemente establecer aserraderos en el monte, así como verificar las

operaciones de carboneo dentro del mismo.

23.^a El reconocimiento final de los aprovechamientos maderables, se hará con el mayor esmero posible, asistiendo al acto la Comisión de Montes del Ayuntamiento, el rematante, una pareja de la Guardia civil y un funcionario de la Región, a cuyo efecto el rematante solicitará previamente el servicio del Ingeniero Jefe de la Región, levantándose el acta correspondiente de dicha operación.

24.^a Toda contravención a las condiciones que quedan apuntadas, como también a lo que está prevenido en las disposiciones generales de montes e Instrucciones de la Dirección General de Propiedades, que no se hallen comprendidas en este pliego, será castigada con las penas que en las mismas se establecen, sin perjuicio de suspender el aprovechamiento si se juzga conveniente. Esta suspensión deberá ser acordada por la Delegación de Hacienda o Jefatura de la Región, a propuesta de la Guardia civil

encargada de la vigilancia del predio, de la Comisión de Montes respectiva o de los funcionarios de la Sección facultativa, quienes en casos muy urgentes y bajo su responsabilidad, podrán imponerla desde luego, dando cuenta inmediatamente a la expresada Autoridad y al Ingeniero Jefe de la Región; y

25.^a La Comisión de montes del Ayuntamiento, la Guardia civil del puesto correspondiente y los empleados de la Sección facultativa de Montes, son los encargados de hacer cumplir en todas sus partes las anteriores condiciones, y en particular el Alcalde del pueblo, el cual dispondrá se hagan cuantas notificaciones estimara procedentes al rematante, sin que éste no obstante, pueda eludir bajo ningún pretexto el cumplimiento de las expresadas condiciones.

**

ESTADO de los productos maderables que han de ser objeto de subasta, con arreglo al pliego de condiciones que antecede.

TÉRMINO MUNICIPAL	NOMBRE DEL MONTE	PERTENENCIA	METROS CÚBICOS	NÚMERO DE ÁRBOLES	Tasación	Fecha de las subastas			OBSERVACIONES
					Pesetas	Día	Mes	Hora	
Anguciana	El Soto	Anguciana	86	180	2600	12	Enero	11	80 chopos y 100 de olmos y alisos
Casalarreina	El Soto	Casalarreina	97	300	3298	14	Id.	11	Chopos
Bezares	Las Santas y Dhesa	Bezares	40	100	1000	14	Id.	11	Roble
Villarejo	Rebollar	Villarejo	33	27	825	16	Id.	11	Roble

Logroño, 6 de Diciembre de 1919.—El Ingeniero Jefe de la Región, E. Torre Bayo.

SERVICIO AGRONÓMICO

ESTACIÓN ENOLÓGICA (HARO)

Cuidados que requiere el vino después de la fermentación tumultuosa.

Se tiende con ellos a mantener en el líquido el mayor grado de esterilidad—relativa, claro es—aminorando el número de fermentos, que ya existen naturalmente en su seno, impidiendo a los que quedan su desarrollo y multiplicación, a la par que se evitan nuevas infecciones por parte de los gérmenes que pululan de ordinario en la bodega. Procuran, de otro lado, abreviar la permanencia del vino con sustancias que pudieran comunicarles malos gustos, evitando siempre su contacto con envases y útiles que puedan ocasionar aquel defecto. Además, con ellos se asocian moderadamente las acciones de los agentes externos, aire y temperatura principalmente, para conseguir el desenvolvimiento del máximo de cualidades en el producto, alejando en todo momento la posibilidad de que ciertos cuerpos, que no son fermentos y que existen en los vinos en menor o mayor proporción, según la añada, puedan ocasionar alteraciones que deprecia-

rían aquéllos: me refiero a las «oxidadas».

Y ya que de fermentos hemos hablado, daré, sin particularizar, una ligera idea de los que producen las enfermedades, a fin de comprender las razones de ciertas prácticas enológicas.

Como queda esbozado por lo que antecede, los gérmenes de las enfermedades que pueden atacar los vinos tienen dos orígenes bien distintos: unos van a la tina con la vendimia, otros son introducidos en los vinos por el aire, los envases, etcétera, etc.

Desarrollándose, los unos viven en la superficie del vino, constituyendo velos, y para su vida es necesario el contacto del aire: como ejemplos de este grupo se pueden citar los diversos micodermas de la flor del vino, los del vinagre, etcétera, etc. Otros, por el contrario, son filamentos que viven en el seno mismo del vino y no tienen necesidad, por tanto, del contacto del aire; este grupo comprende los fermentos de las enfermedades más peligrosas, como son la vuelta, la grasa, el agridulce, etcétera, etc.

También hemos indicado que al lado de estos microorganismos existen oxidadas; esto es, cuerpos especiales que toman el oxígeno del aire y lo fijan sobre materias susceptibles de combi-

narse con él, insolubilizándolas: el ejemplo más corriente del modo de obrar de estas oxidadas lo tenemos en el «tornado» de los vinos («casse», de los franceses), que no es sino la fijación del oxígeno del aire sobre la materia colorante, llevada a cabo por la oxidasa, materia colorante que, hecha insoluble, se precipita y enturbia el vino.

Para terminar este preámbulo añadiremos que para que toda clase de fermentos se multipliquen y funcionen, precisa, entre otras condiciones, cierto grado de calor—de 15 a 40°, alcanzando el máximo de vitalidad cuando la temperatura del medio en que viven se mantiene entre 30 y 40°—; así se explica la perfecta conservación de los vinos en las bodegas frías.

**

Y dicho esto entremos de lleno en el objeto de esta conversión.

Verificada la fermentación tumultuosa se trasvasa el mosto-vino a cubas bien limpias y sin azufrar, las que no deben llenarse por completo ni se tapan herméticamente; este traslado convendrá hacerlo aireando, la mayor parte de las veces, y procurando al mismo tiempo no se

enfríe demasiado el líquido, para que la fermentación siga, aunque con caracteres de intensidad menor que en el lago o tina, cosa natural si se tiene en cuenta que la cantidad de azúcar por descomponer es pequeña en la mayoría de los casos, y en cambio la de alcohol formado es ya importante, circunstancias ambas que unidas a una temperatura más baja, sin citar otras de menor cuantía, contrarían la vida de los fermentos alcohólicos y hacen por tanto que su actividad sea menor.

Como decimos, la fermentación prosigue durante algún tiempo, variable con las circunstancias antedichas, y mientras esto sucede, en ácido carbónico que se desprende ocupa el vacío dejado en las cubas y preserva el mosto-vino del contacto directo del aire.

Más tarde la falta de azúcar por desdoblamiento o el enfriamiento de la bodega, o ambas cosas juntas, hacen cesar casi en absoluto el movimiento de fermentación, y como es consiguiente, el desprendimiento de ácido carbónico cesa también, siendo reemplazado poco a poco por el aire en el vacío dejado a primera hora; los fermentos, aletargados, caen por su peso paulatinamente al fondo de la vasija, acompañados en este descenso por sustancias que se

insolubilizan por la acción mecánica del frío y por coagulaciones, en las que interviene el aire disuelto en el vino, y éste, como resultado final, aclara.

**

Como inciso diré unas palabras acerca de dos casos que pueden presentarse en esta época.

—Si no hubiera interés en obtener vinos dulces y se notase que el de alguna cuba había cesado de fermentar, conservando todavía gran cantidad de azúcar por desdoblarse, se trasegará, aireando bien a otro envase sin azufrar, colocado en lugar bien abrigado; se recurrirá a su mezcla con una porción de mosto que fermente bien todavía, o, en su defecto, a añadir oruja fresca bien sana. Se ha de procurar además que el líquido alcance en el envase final una temperatura de 16 a 20°. La adición de una pequeña cantidad de fosfato amónico (20 gramos por hectolitro) suele ser útil en este caso.

El vino es un líquido en cierto modo vivo y a períodos de reposo en su masa, suceden otros de movimiento; coincidiendo poco más o menos estos últimos con el movimiento ascensional de la savia en la vida.

Durante los períodos de reposo, como ya queda apuntado para el primero de ellos, se van depositando en el fondo de los envases las heces, constituidas, de una parte, por materias inertes insolubilizadas y coaguladas, como son el crémor tártaro, materia colorante, partículas de tierra, etc., etc., y de otra, por toda clase de fermentos y sus gérmenes. Conocida la composición de estos sedimentos es fácil comprender el interés que debe tener el viticultor en separar pronto y antes de iniciarse todo movimiento, el vino claro de la hez; una permanencia demasiado prolongada del vino con estas impurezas podría hacerle contraer ese gusto especial a hez, sobre todo en su primera época, en que éstas suelen ser abundantes; y el movimiento podría mezclarlas con el líquido claro que sobrenada, enturbándolo y acarreado el peligro de alguna enfermedad producida por el desarrollo y multiplicación de alguna clase de los fermentos que en parte componen aquellos sedimentos.

De todo esto se deduce la necesidad de los «trasiegos».

Pueden verificarse al contacto del aire o fuera de él, y para juzgar de la manera más conveniente de llevarlos a cabo, se deberá someter al vino a una prueba previa, que consiste en llenar un frasco pequeño de vino claro y otro de igual tamaño hasta su mitad solamente; el lleno se tapaná bien y el otro se dejará abierto por espacio de uno o dos días; transcurrido este tiempo, obsérvese, por comparación, su transparencia y paladar. De registrarse algún enturbiamiento o de acentuarse algún gusto especial en el vino del frasco a medio llenar (exceptuado, claro está, el desfraguado natural de esta alteración prolongada) habrá que trasegar al abrigo del aire; esto es, con bomba, procurando que la

salida toque el fondo de la cuba que va a recibir el vino. En otro caso trasiéguese como de ordinario.

Recordemos que en ambos casos el vino debe recibirse en envases bien limpios y en los que se habrá quemado azufre en la proporción de 4 o 5 gramos por hectolitro de cubida.

El número de trasiegos que debe llevar un vino depende de su naturaleza; pero dos son de rigor en su primer año; uno antes de iniciarse el movimiento primaveral, es decir, a fines de Marzo o primero de Abril, y otro antes de la segunda savia de Agosto.

Para efectuarlos se elegirán días despejados y que reine viento Norte, pues en estos días la presión atmosférica suele ser elevada, y el desprendimiento de burbujas de ácido carbónico no será de temer en el vino, desprendimiento que arrastraría parte de las heces y haría que el líquido a trasegar saliera turbio.

—De observarse el «agridulce» en alguna de las cubas paralizadas se procederá inmediatamente a intentar su corrección; para ello se hace pasar el vino enfermo por una capa espesa de oruja fresca y sana, que no es difícil de encontrar en esta época, se pondrá a refermentar en sitio abrigado, después de airearlo bien, adicionando si preciso fuera mosto dulce, o azúcar en su defecto, y fosfato amónico.

**

Al cesar la fermentación el vino se enfría, empapa más y más las paredes del envase, se evapora a través de la duela, etc., todo lo cual se traduce en una merma notable, que aumenta el vacío inicial y por tanto la superficie del ya vino con el aire, hecho que hay interés de evitar; de aquí la práctica de los «rellenos», operación que no hemos de describir por ser elemental y harto conocida de todos.

Para llevarla a cabo, el comercio ofrece aparatos de muy fácil manejo; pero a falta de ellos un frasco cualquiera es bueno. Habrá de tomarse la precaución de echar con cuidado para no producir gran agitación, que removería el sedimento del fondo, con los inconvenientes que es de suponer.

El tiempo transcurrido de uno a otro relleno varía con las causas que originan la merma; como término medio deben rellenarse, al principio, una vez a la semana las cubas grandes y dos o tres las de pequeña cubida. A partir del primer mes se practicarán cada dos semanas en los envases grandes y todas ellas en los pequeños.

Manténganse limpias las partes de duela próximas al agujero y ciérrense bien las cubas después de estas operaciones, mudando con cierta frecuencia los trapos que envuelven las tapas y tapones.

El vino empleado para rellenar debe ser de igual clase que el que ha de rellenarse, a cuyo efecto han debido separarse algunos envases pequeños (si quedara alguno de éstos con vacío después de sacar el vino preciso para un relleno, azúfrase bien) y siempre habrá que cerciorarse de su estado de sanidad antes de emplearlo.

De ninguna manera deberá echarse mano del agua para este objeto, pues aun los vinos de cuerpo y alcohólicos, cuando se mezclan con cantidades relativamente pequeñas de agua, quedan en muy malas condiciones, «muertos», según la frase corriente.

Preferible es en estos casos extremos rellenar en seco, esto es, con piedras silíceas (que no dan efervescencia con el vinagre fuerte). Antes de servirse de ellas se lavarán bien, se someten al fuego (entre la brasa de un hogar) y vuelven a lavarse perfectamente.

El echar una copa delgada de

aceite aunque sea neutro es peligroso, porque al enranciarse éste puede comunicar el gusto al vino.

**

Como prácticas complementarias citaremos la «filtración» y «clarificación» operaciones que no sólo contribuyen a dar a los vinos la brillantez que en muchos casos se refiere, sino que eliminan gran parte de fermentos—casi todos cuando se recurre a la filtración a través de bujías de porcelana—haciendo así el producto menos alterable.

Como va resultando esta conversación un poco larga, sólo indicaré la conveniencia de que se disponga en cada pueblo de algún filtro para poder conseguir pronto las ventajas señaladas. Para su elección serán condiciones precisas que pueda trabajar al abrigo del aire y que el viticultor esté perfectamente enterado de su funcionamiento, y así la operación conducirá a buenos resultados.

Respecto a la clarificación he de decir también dos palabras:

Deben desecharse todos los clarificantes que dejen en el vino sustancias extrañas; entre los más usados citaremos, de éstos, la sangre y la leche.

Antes de practicar la clarificación debe hacerse la prueba en botellas de litro, y de no caer el clarificante en estas averiguar la causa (falta de tanino o fermentación de cualquier índole) para suprimirla o enviar unas muestras a algún Centro oficial para tener instrucciones concretas.

El Ingeniero Agregado de la Estación Enológica de Haro, Moisés Martínez Zaporta.—Anguciana, 7 de Diciembre de 1919.

Distrito Forestal de Logroño

936

RELACIÓN de los productos que han sido embargados y depositados en los pueblos que en la misma se detallan, con expresión de clases, número y valor o tipo por que han de ser enajenados en pública subasta, con arreglo al pliego de condiciones inserto en el BOLETÍN OFICIAL número 78, del 1.º de Julio último.

PUEBLOS	CLASE Y CANTIDAD DE PRODUCTOS	TASACIÓN — Pesetas	MES, DÍA Y HORA EN QUE HAN DE CELEBRARSE LAS SUBASTAS
Ventrosa	4025 kilos de carbón embargados al remanente de 500 estéreos de leña de encina en el monte Carrasquillo y depositados en el sitio «El Porra»	200	Diciembre 30, a las 9.

Logroño, 17 de Diciembre de 1919.—El Ingeniero Jefe, Antonio Ganuza.