

sión de Policía rural, á la Dirección general de Agricultura, á la Sección del Servicio Agronómico de la provincia y al Ayuntamiento.

Si la explotación de la huברה llevado á efecto la Comisión de Policía rural será el Ayuntamiento quien rinda las cuentas indicadas á los mencionados organismos.

**Los beneficiarios**

Art. 15. Hecha liquidación total de la explotación con la utilidad que hubiere, se procederá á entregar: una tercera parte á la entidad encargada de la explotación; otra, á los obreros, en parte proporcional á los jornales rendidos por cada uno, y otra se reservará el Municipio para atender con ella el déficit que pudiera resultar de otras explotaciones; caso de sobrante, destinará éste al fondo de parados ó Bolsas de Trabajo.

Art. 16. Efectuada la recolección, las parcelas y predios intervenidos serán entregados á sus dueños, dejándoles el derecho al rastreo ó barbecho, y sin que por el tiempo de ocupación de los terrenos deban percibir ninguna indemnización.

Art. 17. Los alcaldes, como presidentes de las Comisiones municipales de policía, serán responsables administrativamente ante el gobernador civil de la provincia de las extralimitaciones ó abusos de poder en que las Comisiones pudieran incurrir si se excedieran de lo taxativamente dispuesto en esta ley. La responsabilidad civil á que hubiere lugar será exigible á todas las miembros de la Comisión solidariamente y á las Juntas directivas de los organismos á quienes se hubiere encargado del cultivo de los terrenos intervenidos.

Art. 18. El recurso ante la Sección Agronómica provincial establecida por el artículo 6.º de la presente ley, substituirá á los recursos judiciales señalados en el artículo 3.º del decreto de 7 de Mayo (Gaceta del 8), y en el artículo 3.º del decreto de 10 de Julio (Gaceta del 11). En todo cuanto no se oponga á la presente ley, dichos decretos quedan subsistentes y lo completan.

Art. 19. La presente ley entrará en vigor el día siguiente de aparecer en la Gaceta.

**OCASO Y CONFIDENCIA**

A la caída de la tarde de un bello día de los que Septiembre encierra, dos hermosas mujeres que no contarán treinta años, están acodadas en la barandilla de piedra y cal que hay en el paseo izquierdo de la Virgen, contemplando las tonalidades y amalgama de bellísimos colores que con el oro y grana forma el crepúsculo, antes de morir tras el camponato.

Una vez ocultos los últimos destellos del hermoso ocaso, las dos mujeres quedan ensimismadas en sus pensamientos con los ojos fijos en el horizonte que según la noche avanza va haciéndose más borroso.

Conchita rompe el encanto del silencio y ávida de confianzas por la hora bruja que ensombreciendo los rostros, incita á la expansión del alma, le dice á su amiga:

—Carmina ¿has amado alguna vez?

—No he amado Conchita, sino que amo y amaré mientras sienta.

—Y, ¿eres correspondida?

—¡Quién pudiera saber! Las experiencias me dicen que no, más un algo puro é inmaterial que entre los dos media de forma lo contrario.

—¿Es que no es él libre?

—En el sentido en que tú me lo preguntas, sí, pues es cálido, pero es esclavo de un deber filial que le legó su padre antes de morir y que es la causa que nos separa, á menos que yo accediese á una unión ilegal temporal.

—Que te habrás negado por supuesto, prefiriendo esperar á que el tiempo resuelva y os facilite los medios que han de uniros ¿no?

—Yo, ya no espero nada, y él creo que tampoco; nuestras vidas á distancia son como el horizonte, que visto de lejos parece que cielo y tierra se funden y besan, más así que tratas de acercarte á la línea divisoria que parecía uniros, ves que esto no es más que un efecto de óptica, pues la realidad te muestra el mundo que los separa.

—Sufrirás mucho ¿verdad Carmina?

—Si estoy cerca de él, sí, mucho, porque quieras que no, los sentidos se revelan contra las imposiciones de la vida, y valiéndose de mil conjeturas tratan de convencerme que es una lecura el ir contra la naturaleza convirtiéndome en quimera lo que suele realizarse; más yo remontándome á regiones más altas que el materialismo, domoño y aplaco la furia de los deseos malsanos... pero esto querida me deja extenuada, pues cuesta mucho amortiguar los ardores de la savia de la vida cuando está en todo su ajeo... Si sufro demasiado, huyo de aquí, y al alejarme noto una sensación de alivio muy dulce que interiormente me invade, y entonces me entrego sin temor alguno á mis sentimientos, pues mi espíritu libre del férreo yugo de la materia, conviértase de esclavo en señor, y puedas aerearme que desde ese instante no sufro nada, al contrario, gozo de una forma tan exquisita, tan pura, que si no fuera una irreverencia por tratarse de un amor humano, te diría que es una especie de misticismo de anacoreta, pues mi espíritu uniéndose á él, me hace caer en éxtasis tan deliciosos, que dudo, de que en el instante de complementarse el amor pueda reportar más felicidad.

—Y cuando como ahora estás aquí y tienes cara, ¿qué sientes?

—¡Que que siento! Conchita, querida amiga, evítame pasar por el sororjo de tener que expresar lo que siento á si que piso esta tierra y me hallo cerca de lo que más quiero en la vida.

Y Carmín, sobreponiéndose á la nostalgia comunicativa que le prestaba la hora vespertina, dijo á su amiga:

—Vámonos Conchita, que ya cerró la noche y en casa estarán impacientes por nuestra tardanza.

ANITA LAPAZ.

Barcelona.

**COMENTARIOS**

**Un nuevo homenaje á España**

Desde que, merced á la investigación histórica, se desvirtuó de un modo científico la leyenda urdida en contra de España por sus enemigos, que eran todas las naciones que creían disminuido su preponderancia ó su prestigio por el magno esplendor de nuestra patria, las acusaciones de antaño se convirtieron en una clamorosa exaltación de nuestra obra colonizadora en las Indias occidentales, de la que se llegó á asegurar que es el ejemplo más extraordinario de comprensión y de generosidad que ofrece la Historia.

Expresiva y elocuente prueba de la devoción que á España se rinde hoy en América nos la ofrece el hecho que acaba de producirse en la Asamblea de la Sociedad de las Naciones congregada ahora en Ginebra, ante la cual doce repúblicas americanas, precisamente aquéllas en que la huella de España es más profunda y perdurable, han presentado un proyecto de resolución relativa á la erección de un monumento á Cristóbal Colón en la isla de Santo Domingo.

Aun cuando no se hubiera expresado de un modo categórico el alcance trascendental de este homenaje al inmortal descubridor del Nuevo Mundo, el honor de la apoteosis revestiría á la vez sobre España ya que ésta, merced á la perspicacia sublime de la gran reina Isabel de Castilla, hizo possible en aquella fecha tan propicia de la vida europea, el glorioso descubrimiento de América, que tan honda repercusión había de tener en la vida de la humanidad.

Al honrar en forma tan expresiva á Cristóbal Colón, se quiere también enaltecer á España y precediendo así se confirma del modo más solemne también que los vuestros que fueron incorporados á la civilización por España, en una fecunda obra colonizadora de tres siglos en los que puso con generosidad admirable su propio espíritu, lejos de repetir las injustas imputaciones que sirvieron para justificar su independencia del dominio español, sienten hacia el pueblo que acertó á formarlos, gratitud inextinguible.

EUGENIO LÓPEZ AYDILLO.

**Anuncios en**

"La Voz del Distrito"

**Divulgación enológica**

En primer lugar hemos de hacer constar la poderosa influencia que ejerce en vinificación, sea cual fuere el sistema adoptado de elaboración, la higiene en todas sus manifestaciones.

Es condición primordial que ha de presidir toda práctica enológica; cualquier procedimiento á seguir para la perfecta elaboración de vinos fracasará si se desenvuelve en condiciones de higiene imperfecta. Podemos asegurar que una de las causas que más ha de contribuir á una perfecta elaboración será la declaración de guerra á muerte sin cuartel, á todos aquellos seres que, aunque invisibles, pueden poner en peligro la sanidad del vino.

**Elaboración de vinos tintos por la acción disolvente del gas sulfuroso sobre la materia colorante y curtierte**

Se basa este procedimiento en la propiedad que tiene el gas sulfuroso de disolver la materia colorante de los bellos, y la materia curtierte ó producto extractivo. La ventaja de llevar á la práctica este procedimiento poco divulgado aún, es muy considerable y está fuera de toda duda de que es día no muy lejano se generalizará de tal forma, que se hará inasustituible en la mayor parte de los casos en que se pretenda la consecución de vinos tintos de fino paladar.

Consiste el procedimiento en adicionar á la vendimia estrujada y desrapada una cantidad de gas sulfuroso no inferior á 100 gramos por hectolitro de vino á obtener. Con esta dosis de anhídrido sulfuroso, la fermentación quedará paralizada por un tiempo no inferior á 15 días; tiempo suficiente para que la materia colorante y curtierte quede perfectamente disuelta en el mosto, y sin que los aceites esenciales y materia leñosa sufra el menor fenómeno de disolución, circunstancia que no puede evitarse con el concurso de la fermentación, y que es el mayor inconveniente que se opone á la figura marcada de los vinos tintos.

Pasado este tiempo habremos obtenido un mosto no muy coloreado (ya que el gas sulfuroso ejercerá su papel decolorante por acto de presencia), pero que en cuanto se verifique la eliminación por la fermentación del citado gas, reaparecerá el color con todo su esplendor y brillo por ningún otro medio igualado; se procederá á la separación del mosto de la bria recibiendo en envases perfectamente limpios, procurando airear mucho durante este trasiego, al objeto de eliminar la mayor cantidad de gas sulfuroso posible para seguir en todo las instrucciones expuestas al ocuparnos de la elaboración de vinos rosados. La pasta se procederá á desvinarla lo más rápidamente posible para mezclar el mosto así obtenido con el de flor, ya que la cantidad de color y azúcar es considerable; cuidando que no sea exagerada la presión, á que se somete la pasta para desvinarla, para no embestecer el vino resultante.

El vino así obtenido tendrá las siguientes características: Color y composición de vino tinto francamente rojo, por la maceración y propiedades que le

**Recibos para Uva**

Se hacen en esta Imprenta.