

COSAS AGRICOLAS

LA VENDIMIA

Una faena al mes.

Es un bello día de Otoño... Día de sol, sin nubes, sin aire, sin miedo a lluvias, sin rocío, sin frío ni calor. «Hace bueno», dice una vieja; se pone bien «pa» la vendimia, comenta perseguido un gañán...

Hay en las hojas de las cepas orgía de colores. El amarillo más o menos pajizo de los «puestos» de fruto blanco, se mezcla con la escala de verdes y con los recios tonos—carmin y púrpura—de variedades tintas. Oro y sangre. Flores de España sobre un verde pajizo. Ese color pujante de los viñedos sanos, ese aspecto de vida, de fortaleza, de las cepas que han sentido en sus hojas el beso del azufre y la lluvia sutil, finísima, del caldo bordelés, contrasta con los tonos quebrados y con el raquitismo patente de cepas olvidadas, hambrientas, llenas de lacras, comidas por las enfermedades, torturadas por toda clase de miserias... Hermosa lección de realidades que brindan a las «preclaras» inteligencias que aún opinan que, como antaño, el viñedo se cria solo; que a la cepa no hay que cuidarla. Espíritus «selectos», que poseen el por qué de las cosas sin gastarse en la observación ni consumirse en el estudio... Gentes afezadas al ayer: «asi lo hacían mis abuelos», que rechazan sin previo examen todo adelante. Que niegan todo lo negable. En doctrina vitícola hasta la filloxa... Es, dicen, que estos años atrás no llueve...

Se acerca la vendimia. Han pasado cuarenta, cincuenta días, desde que las uvas «pintaron». Era entonces cuando Gasset hacía números y cuando Chaparrillo preparaba proyectos. ¡Que lejos todo! Era entonces verano, ¡Verano! En la esquina de la calle donde yo vivo hace tres fechas no está el puesto del agua de «cebá».

La uva, desde esas días de Agosto fué aumentando en azúcar. Luego, perdió y modificó su acidez; acumuló tanino, materias colorantes...; ganó en aroma y sabor. Tiene ya la uva tinta ese negro azulado de aspecto mate que parece decir «cogedme». Y en los racimos blancos, las uvas amarillo-cobrizas son una tentación. Pelizcaz; pelizcaz á gusto. Como en el «cine». El caballo del grano está duro y leñoso; su piel es fina; su pulpa, muy jugosa, se suelta fácil; el azúcar que encierra se adhiere fácilmente á los dedos... Tocan á vendimiar.

«La vendimia hace el vino.» Pongamos todo «como el oro» de limpio. Cual esas minuciosas amas de casa, siervas del estropajo y tormento de las, por fuerza, fregonas, hagamos «sábado». Pero un sábado gordo. Como de visperas de fiestas... Limpieza general, radical y detalladísima de cuanto haya de intervenir «antes, en y luego» de la vendimia... No basta que en el lagar y en la bodega, techos, paredes, suelos, prensas, etc., se hayan encañado, sulfatado y frotado valientemente con agua.

No basta que los coedores; depósitos de fábrica revestidos interiormente de cemento, azulejos ó losetas de vi-

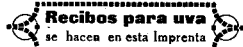
drio; altas y panzudas tinajas como las del Toboso; conos ó cubetas de roble, guardianes del buen gusto y «bouquet», hayan sentido en sus entrañas la acción de líquidos y gases destructores de añejos gérmenes; es preciso también que el modesto material de vendimia: cestos, capachos, cuévanos, portaderas, se desinfecte con esmero. La sosa, el alumbre, la sal amoníaco, el permanganato de potasa son, para cada circunstancia, base del tratamiento.

A vendimiar. Pero antes de meterse en faena, clijamos bien su comienzo. No hasta un bando de un alcalde para hacer la vendimia. Recorriendo cuidadosamente el majuelo, tomemos previamente y en fechas próximas diversas muestras medias. Sigamos de cercas, paso á paso, la maduración de la uva. Calculemos por el azúcar el alcohol. Investiguemos la acidez... Azúcar y acidez son los dos factores que ejercen decisiva acción en el mosto. De la proporción en que se hallen depende, casi exclusivamente, su valor enológico. El uso de mustímetros y acidímetros es elemental y obligado para el que quiera hacer buen vino.

La máxima dificultad del viticultor estriba en conseguir un mosto en el que ambos elementos se encuentren en la proporción deseada. Esto, contando con buenas variedades de uva y en años normales, se logra «vendimiando á tiempo», es decir, cosechando la casi totalidad de la uva—ya que la maduración no es uniforme para un majuelo, ni siquiera para los frutos de una cepa—, en pleno periodo de madurez.

Entonces ha de comenzar la vendimia. Enténcese cuando deben poblarse los multicólores viñedos de esas cuadrillas—«crucres», las llaman en Castilla—, de mujeres y chicos. Entonces puede entrar el trabajo, la actividad, la risa, por los largos «líneos» de vidés que dora un sol de Otoño. Y mientras los racimos, cortados por tijera ó navaja, nunca arrancados con la mano, van cayendo en los cuévanos, del trato de hombres y mujeres, duchos en «vayas» y comentarios picantes para aquel que se pone á tire, surgen los lagarejos. Las uvas se espachurran, se prensan contra una arrebolada mejilla, y en tanto que los cestos se llenan y los carros se colman, corre entre cepa y cepa la liebre fugaz de la alegría. Esa alegría que de la vendimia pasa al mosto y que más tarde al vino, pródigo, gusta de transmitir á los hombres.

A. DE CASTILLA.



Manera de aumentar la ganadería

El obstáculo más grande con que España ha tropezado siempre, para aumentar el número de ganados por kilómetro cuadrado, ha sido, la falta de forrajes y pastos, en dos épocas del año, que obligan durante ellas al erizador á adquirir, casi siempre á precios elevados, piensos concentrados para salvar la crisis de alimentos, y á desprenderse de gran parte de las cabezas que ex-

plota, en momentos que se pagan á precios bajos, debido á la concurrencia de todos los que se ven precisados, á hacer ventas forzadas. De aquí que la ganadería resulte un negocio poco lucrativo y arriesgado.

Hacia falta una forrajera de Invierno y Primavera, de gran producción y poder alimenticio extraordinario, para salvar la crisis de alimentos, de la ganadería nacional, para que el criador pudiese sostener sus establos y rebaños todo el tiempo que fuese preciso y esperar para la venta los momentos oportunos. Entonces resultaría negocio remunerador.

Parece ser, que la ansiada planta forrajera, es para España el trébol de Alejandría ó Bersim con señalado altruismo dado á conocer y divulgado por el agrónomo don Raul M. Mir, director de «El Cultivador Moderno», de Barcelona, cuyo cultivo se está generalizando rápidamente.

En las regiones de Levante que explotan esta forrajera de Invierno, se ha registrado ya el hecho, de haber aumentado por kilómetro cuadrado el número de animales domésticos y pronto ocurrirá lo mismo en otras varias, con lo que se conseguirá elevar el censo pecuario nacional y su riqueza.

LUIS DE RECASENS.

Nuestro Mercado

- Vino, 2,50 pts. arroba.
- Aceite, 22 id. id.
- Patatas, 1,75 id. id.
- Habichuelas, 1 id. kilo.
- Tacino, 3,25 id. id.
- Carne, 3 id. id.
- Pan, 0,55 id. id.
- Cebada, 7 id. fanega.
- Candela, 18 id. id.
- Trigo, 17 id. id.

LA UNIFICACIÓN DEL CALENDARIO

París.—El 1 del próximo Octubre se realizará una gran reforma.

Desde 1582 había un calendario para la Europa occidental y otro para los países regidos por la Iglesia ortodoxa: Rusia, Grecia, Rumania y Servia. Estos países estaban retrasados trece días con relación á los demás. Pero lo más curioso es que este retraso no dejaba de aumentar, puesto que el año ortodoxo es algo más corto que el del calendario gregoriano. La diferencia no fué al principio más que de diez días, hoy es de trece, y sería de quince dentro de uno ó dos siglos.

Un concilio celebrado el pasado Mayo en Constantinopla ha solucionado el problema. El 1 de Octubre, á las doce de la noche, se adoptará nuestra fecha para el día siguiente. De este modo iremos al unisono, mientras que de no hacerlo así, Moscú, Bucarest, Atenas y Belgrado estarían todavía á 20 de Septiembre.

TERCERO CASA DE VIAJEROS Concepción, 18 ALBACETE

MEJORA

Mejora notablemente de la enfermedad que padece la preciosa niña Matilde Mayor Crespo. Lo celebramos.

¡AQUELLA TARDE!

Para... que es alma de lo sublime.

¡Aquella tarde!, ante ti. ¡Qué hermosa se presentaba la naturaleza! ¡Qué hermosa la vida!...

El sol, lleno de fuego, surcaba el horizonte dejando llegar la brisa fresca, reconfortadora, que anulaba los efectos del calor causa del tedio en la tarde estival.

El ambiente, exhalando olores delectables, contrastaba con los matices policromados como que el sol se ora cuando pasa por los umbrales de las puertas de occidente. El resto del cielo era de un azul puro, en la tierra predominaba el color verde, y las cosas parecían cubiertas por un tinte, mezcla de los dos colores...

Tú, eras como una Diosa, y aquellos fenómenos, como una ofrenda de los Dioses que te admiran.

Hubo un instante en que el astro del día se detuvo ¿sabes para qué? para mirarte, para decirte: ¡adíos! ¡adíos!...

Yo no puedo olvidar las dos bellezas que la naturaleza mostraba. La una manifiesta en el paisaje; la otra en su gentileza inefable.

Desde entonces tengo conciencia de lo bello, de lo sublime.

Después pude escuchar tu voz melodiosa, contemplar tu sonrisa inocente y tu mirada viva, inteligente, pensando que á tu lado ¡Qué hermosa es la naturaleza! Qué hermosa es la vida.

EUSEBIO FERNÁNDEZ MONTESINOS.

SECCION AMENA

IMPROVISAR UN METRO.

Sabido es que un metro mide 100 centímetros, y que el diámetro de una pieza de cinco céntimos contiene exactamente dos y medio centímetros de largo. Cuando se carezca de metro, bastará recordar estas dos circunstancias para improvisar uno. Marcando sobre una regla de madera ó una tira de papel la dimensión que resulta de alinear perfectamente 40 piezas de cinco céntimos se obtendrá el metro apetecido. Si no se tuviesen á mano las 40 piezas, será suficiente alinear cuatro de ellas, y marcar diez veces su largo total.

ETIMOLOGÍAS CURIOSAS.

CANDIDATO.—En la antigua Roma, los que pretendían cargos de la república, solían presentarse en las asambleas y reuniones públicas vestidos con una túnica blanca para hacerse reparar de los que habían de votar y conferir aquellos destinos. Y de la túnica blanca, *candida* en latín, se les dió el nombre de *candidatos*, que aún hoy en día se aplica á los aspirantes á un cargo ó destino cualquiera.

PENSAMIENTO.

No te envanezas de ser muy amado de la mujer que te ama mucho.

PITÁGORAS.