

EL TAJO.

CRÓNICA DECIMAL DE LA PROVINCIA DE TOLEDO.

Fundador y redactor principal, D. ANTONIO MARTIN GAMERO.

COLABORADORES.

Todas las personas ilustradas, así de la capital como de los pueblos, que con sus luces y sus recursos científicos quieran contribuir á la realización del pensamiento que iniciamos.

AÑO I. — NÚM. 27.

10 de Octubre de 1866.

CORRESPONSALES.

Los tendremos en todas las cabezas de partido de la provincia, procurando que recaiga nuestra elección en sujetos de reconocido saber, de verdadera influencia y probado patriotismo.

BASES.—Se publica *por ahora* los días 10, 20 y último de cada mes, acompañando en cada trimestre cuatro ó cinco pliegos de obras de interés para la provincia.—**PRECIOS.**—Un trimestre, 16 ó 20 rs., un semestre, 30 ó 38 y un año, 54 ó 70, según que se haga la suscripción en la capital ó fuera de ella.—**PUNTOS DE SUSCRICION.**—En Toledo librería de Fando, Comercio, 31, y en la de los Sres. Hernandez, Cuatro Calles.—**PREVENCIONES.**—La correspondencia se dirigirá á D. Severiano Lopez Fando, Administrador del periódico.—Se admiten anuncios á precios convencionales.

¿QUÉ HACE FALTA PARA EL ADELANTO DE LA AGRICULTURA EN ESTA PROVINCIA?

Encabezamos nuestro artículo con una pregunta, y creemos que deberíamos darle por terminado respondiendo:

Sacar á los dueños y directores de las labranzas de su actual estado de apatía é indiferentismo.

Estimular en los operarios los hábitos de trabajo y economía.

Actividad y trabajo de todos en interés y provecho de todos.

Hemos leído los varios artículos que con el mismo objeto que este han salido á luz en las columnas de El Tajo, y hallándonos conformes con la mayor parte de lo expuesto por sus ilustrados autores, hemos meditado sobre ello y nos hemos dicho: ¿á qué pensar hoy en la adopción de nuevos sistemas de cultivo, en la introducción de instrumentos perfeccionados para las operaciones agrícolas, en la creación de escuelas especiales y de granjas modelos, etc., si lo que hace falta, antes de que haya quien sepa enseñar, es poner á nuestros labradores en condiciones de que deseen aprender?

Lo que nuestra agricultura necesita por de pronto es la creación de establecimientos de crédito, que la libren de la usura, á que tiene necesidad de acudir en sus momentos de apuro; es la anulación de las infinitas trabas que dificultan sus transacciones mercantiles y de la propiedad; es el estímulo de las facultades intelectuales y materiales que, por efecto de muchas causas, se hallan hoy como en el primer grado de un período decadente.

Todo lo demás que se propone como necesario para su bien, debe ser la obra del tiempo y la satisfacción de necesidades que vendrán después.

Verdad es también, que todos los hechos humanos de cierto género tienen entre sus períodos de decadencia y progreso uno de transición. Este es el que atraviesa hoy nuestra agricultura, y no por cierto en las peores condiciones, pues que algunos labradores en ciertas localidades, manifiestan su notable progreso respecto de los sistemas de cultivo.

En este pueblo, por ejemplo, donde hace algunos años se tenía el convencimiento práctico de que el que plantaba la oliva no alcanzaba sus beneficios, se cultiva hoy esta planta de modo que á los diez ó doce años da ya un producto considerable, y en el cultivo de las demás plantas y semillas agrícolas se echan de ver también los resultados de un notable adelanto en el desarrollo de su riqueza, y por consecuencia en el de su población y bienestar.

Y á medida que la producción adquiere aumento, la elaboración de sus productos fabriles es más esmerada y perfecta, pues aunque los antiguos aparatos no han sufrido considerables innovaciones, lo que por este concepto puede faltar, lo suplen los solícitos cuidados de los interesados en la buena elaboración.

Sirva de prueba, si no, lo que sucede con los aceites que se elaboran en este pueblo, que son más apreciados por los particulares en Madrid, para la alimentación y demás usos domésticos, que los fabricados en puntos donde se hace la fabricación con los aparatos más renombrados.

Y si esto sucede en una población donde la circunstancia de pertenecer una gran parte de su riqueza territorial á propietarios forasteros, es causa de que ni el cultivo sea lo que sería, si en vez de hacerse en lo ajeno se hiciera en lo propio, ni los productos sean los que fueran, si siendo en su totalidad para el cultivador fuese el cultivo como debería ser, ¿qué no debe esperarse de los pueblos en que, no existiendo esa dificultad para la explotación territorial, pueda hacerse esta en mejores condiciones de éxito?

Aquí también nos ocupamos con frecuencia de cuestiones que se relacionan con el gran problema agrícola de *producir más con menos gasto*, y comparando sistemas con sistemas y coste con coste, en virtud de datos tomados al efecto, hemos visto que, con menos apatía y más esmero respecto de lo que existe, acaso podría sacarse en menos tiempo mejor partido que el que se sacaría de la adopción de ciertas innovaciones, costosas y de resultados problemáticos.

En fin, que los españoles somos apáticos, indolentes y dejados por naturaleza, lo sabe todo el mundo; que tales defectos ingénitos son la causa de nuestro

atrás en ciertos ramos, nadie lo duda; que nuestros esfuerzos deben dirigirse á librarnos de ese peligro, si puede ser, en la cuestion que nos ocupa, no hay para qué afirmarlo, y que no solo á la industria agrícola, sino á todas las demás que con ella se relacionan y enlazan, afecta semejante dolencia, que perjudica á todas en cada una y á cada una en todas, por sabido se calla.

Pongamos, pues, manos en la obra de curarnos á nosotros mismos un mal que conocemos, y cuyo remedio depende de un esfuerzo de voluntad, y.... cuando llegue la ocasion de que hayamos de demostrar al mundo lo que podemos y valemos, no hagamos lo que con la exposicion agrícola y pecuaria que acaba de celebrarse en la capital de la provincia, donde, como muestra de lo mucho y bueno que producen nuestros campos y nuestra industria agrícola, hemos exhibido solo lo bastante para poner de manifiesto nuestra indolencia, y más que lo bastante, si lo exiguo de la cantidad expuesta hubiera de tomarse como medida de nuestra actividad.

Por fortuna, contra tan desconsoladores hechos existen otros que nos honran y enaltecen sobremanera, indemnizándonos de los males que la apatía produce.

Esquivias 2 de Octubre de 1866.

MANUEL VÍCTOR GARCÍA.

SIGUEN LOS VINOS DE LA EXPOSICION.

Hoy les toca el turno á las memorias presentadas por los Sres. Melgar y Carbonero, cuya publicacion ofrecimos en el número anterior para el presente. Con estas y la del Sr. Montaves ya puede formarse juicio de los diferentes sistemas de elaboracion puestos en juego en nuestra provincia, á fin de elevar la calidad y el valor de sus vinos á un grado superior al que ahora alcanzan. Varios suscritores nos han felicitado por haber comenzado á dar á luz tales trabajos, y esperamos que al poder apreciar en conjunto desde este dia los pertenecientes á un ramo tan importante, su satisfaccion será completa. Hé aquí las memorias indicadas:

I.

José María Siro de Melgar, natural y vecino del Romeral, partido judicial de Lillo, de esta provincia, tiene el honor de presentar dos botellas de vino elaborado por él mismo, con la etiqueta siguiente: *Romeral.—Vino fabricado por D. José María Siro de Melgar.*

La uva que ha producido este vino, es la que en esta tierra tiene el nombre de *Velasco basto*, tinta, de muy poco color. El terreno donde se crió, es *guijarro-arcilloso*, con algunas capas de arcilla cuasi pura, que en este país se conoce con el nombre de *sangre de vaca*. La cepa es vieja.

Los vendimiadores no salieron de casa ningun dia, de los pocos que duró la recoleccion, ántes de las nueve de la mañana; y á las cuatro de la tarde ya se volvieron, con la idea de no cogerla cuando tuviera escarcha, que tan perjudicial es para la buena y constante fermentacion en esta tierra. Conducida al lagar, la desgrané y separé el escobajo, á fin de que no se mez-

clara con el mosto parte alguna del ácido que contiene; se pisó la uva sola, y con el líquido que producía cada dia, sin pensarla más que amontonarla, se llenaban los vasos de una vez.

Llenos estos, que eran toneles de madera de 33=4 y media = 2 = y 1 arrobas, principió la fermentacion tumultuosa, tan varia como explica la relacion que conservo y literalmente dice así:

«*Diario de las observaciones que advierto en la fermentacion de las cubas y toneles (doy el nombre de cuba á los toneles de 33 arrobas), que principia el 17 de Octubre de 1854 en que se llenó la primera.*»

»Dia 17. Se llenó la cuba núm. 1.º, con mosto que marcaba 14 grados: no la eché alcohol.

»Dia 18. Se llenó la del núm. 2, con mosto de 15 grados escasos y 1 por 100 de alcohol sin anís de 21 grados. En este dia se llenó tambien el tonel de cuatro y media arrobas, núm. 1.º, sin alcohol.

»Dia 19. Se llenó la cuba núm. 3, con mosto de 15 grados y un 2 por 100 de alcohol; y todos los toneles con igual mosto y alcohol.

»Dia 20. Sin novedad.

»Dias 21 y 22. Sin novedad más que principiar la fermentacion del tonel núm. 1.º

»Dia 23. Sigue la fermentacion del tonel núm. 1.º con mucho brio, y principia la de todos los demás toneles. La cuba núm. 1.º rompió de firme y vertió por la boca durante la noche mucha espuma. Las del número 2 y 3 principieron tambien.

»Dia 24. La cuba núm. 1.º dejó de pronto de fermentar y quedó dormida. La del núm. 2 principió de firme, muy firme, arrojando por la boca mucha espuma, que recogí. La del núm. 3 hizo lo mismo, pero no con tanta fuerza. Los toneles todos siguieron de firme, pero más los de cuatro y media arrobas y el de una.

»Dia 25. Sigue dormida la cuba núm. 1.º y se durmieron las del núm. 2 y 3 y el tonel núm. 1.º Los demás toneles siguieron fermentando y algunos lo dejaron por el dia.

»Dia 26. Todos durmieron ménos el tonel de una arroba y uno de cuatro y media que tuvo aguardiente en A. hasta Agosto.

»Dia 27. La cuba núm. 1.º durmiendo; las del número 2 y 3 despiertan con brio, arrojando por la boca mucha espuma. Los toneles, todos ménos el del número 1.º, despertaron arrojando espuma por la boca.

»Dia 28. La cuba núm. 1.º durmiendo: la del número 2 sigue con brio y dando mucha espuma. La del número 3 sigue con brio extraordinario y dando empujes á manera del hervor grande de una olla, con alguna espuma. Los toneles de cuatro y media arrobas con alcohol siguen dando espuma y fermentando bien. Los de dos arrobas cesaron. El de una arroba sigue. El del número 1.º despierta flojamente.

»Dia 29. La cuba núm. 1.º principia á fermentar, y de cuando en cuando arroja por la boca espuma y algunas granillas. La del núm. 2 sigue hirviendo con fuerza, pero sin dar empujes. La del núm. 3 sigue como el dia anterior, pero siendo el empuje del hervor menor. El tonel núm. 1.º sigue con flojedad. Todos los demás cesaron.

»Dia 30. Con el líquido del tonel de una arroba rellené todos los toneles y los tapé fuertemente. A las tres ho-

»ras de haberlos tapado, advertí la mucha presión que hacia el líquido por salir, y en todos ellos principiaron á descubrirse las uniones de los témpanos, y aun á repasarse por las juntas y corchos, especialmente el tonel núm. 1.º que me temo estalle, porque en el témpano que no tiene corcho, van venciendo las tablas y vertiéndose algún líquido, aunque poco. Uno de los toneles de cuatro y media arrobas, que estuvo en A. con aguardiente hasta el mes de Agosto de este año, ha fermentado con mucha más fuerza que todos los demás, y en este momento está haciendo poca presión que el del núm. 1.º El tonel de dos arrobas pintado es el que menos ha fermentado de todos. La cuba número 1.º siguió con flojedad; la del núm. 2 sigue, pero bajando despacio. La del núm. 3 sigue hirviendo, pero sin dar empujes y bajando.

»Dia 1.º de Noviembre. Todas las cubas bajaron y cesó la fermentación tumultuosa. En este estado la rellené con líquido del tonel de una arroba, y en el momento mismo de echarlo, se volvió á desarrollar la fermentación tumultuosa, con tanta fuerza, que la cuba núm. 1.º arrojó por la boca por espacio de media hora mucha espuma, y las del núm. 2 y 3 lo mismo, dando esta los mismos empujes que el día 28. Los toneles sin novedad, pero chillando por los corchos, que están metidos fuertemente. Se conoce que el ácido carbónico se escapa.

»Dia 2. La cuba núm. 1.º cesó de fermentar, y la tapé con corcho fuertemente. El ácido carbónico se escapa, y puesto el candil á la corriente cuasi le apaga.

»Dia 3. Todo sin novedad.

»Dia 4. Las cubas núm. 2 y 3 las tapé con corchos de madera, y apreté con martillo todos los corchos de las cubas y toneles.

»Dia 5. Con yeso cernido cogí las juntas de los tapones de las cubas núm. 2 y 3, mas no pude contener la salida del ácido carbónico. Hasta el día 12 siguieron las cubas y el tonel que tuvo el aguardiente en A. arrojando mucho ácido carbónico, y apagando el candil cuando se las ponía á dos dedos la llama; y desde este día hasta el 17, apenas se conocía que la llama hacia sentimiento.

»Hasta el día 20 de Diciembre sin novedad. En este día y el 21 trasegué todas las cubas y toneles, y las volví á llenar echando á cada una un cuarteron de cola de pescado disuelta al fuego en caldo suyo. Dos toneles de cuatro y media arrobas quedaron llenos de turbios, y les eché tambien la cola correspondiente, y azufre bien todas las basijas. En esta operación quedaron vacíos un tonel de cuatro y media arrobas, dos de dos y uno de una, que en todos son nueve y media arrobas, que es lo que se ha perdido por posos y evaporación en ciento veintidos y media arrobas que puse de mosto.»

Aquí concluyen las observaciones escritas.

Recuerdo que hasta el mes de Junio del año siguiente de 1855, las trasegué otras dos veces de una cuba á otra porque no tenia más que las tres, separando los turbios y posos que cada una de ellas produjo; y resultó de pérdidas en todos los tres aclaros sobre un 12 por 100. En el último de los tres no llegó al 1 por 100. En cada uno de los trasiegos azufre bien los vasos, y puse á cada uno un cuarteron de cola de pescado como en el primero para facilitar la clarificación.

Convencido de que ya no se podía clarificar más, tapé las cubas y las dejé, creyendo tambien que la fermentación estaba concluida. No fué así; y en el mes de Noviembre de dicho año de 1855, por efecto sin duda de la fermentación, se desfondó la cuba núm. 3, en ocasión que yo estaba fuera del pueblo, y mi familia apenas pudo recoger alguna arroba. Vuelto al mes de mi viaje, probé el vino de las dos que quedaban y algun tonel, y me pareció que apenas habia mejorado, y conceptuando que no era posible mejora, me decidí á darle la salida que pudiese; lo que hice con la del núm. 2 y toneles. Me quedé, sin embargo, con la cuba núm. 1.º y de ella se iba sacando segun se necesitaba.

Pasaron los ocho años siguientes, al cabo de los cuales estaba el vino que tenia, que podría ser una tercera parte de su cabida ó sean once arrobas (no lo he medido) algo mejorado, pero sin olor, ni el aroma que ahora, calificándolo todos los que lo probaban de vino cuasi bueno, aunque muy clarificado; pero nada más y seguí consumiéndolo.

En este estado, ya en el año de 1864 lo abandoné á sí mismo y dejé la cuba en el mismo sitio donde siempre estuvo, que es en una cueva que tiene seis piés de profundidad sobre el piso de la casa, y la tapé con corcho, pero sin apremiarle. La cueva en los inviernos tiene agua en todos los barrancos de las tinajas.

Así ha estado dos años sin destaparla siquiera, hasta que en Mayo último vino un amigo á cenar conmigo, y saqué una botella para la mesa. Al probarlo, me dijo: «¿De dónde es este vino?» Y contestándole que de aquí, repuso: «No puede ser.» Entonces fué cuando me convencí de lo que habia ganado en los dos años últimos.

Resulta sin género de duda, que la fermentación no ha concluido hasta los diez ú once años. La prueba está en que el aroma no se ha formado hasta este tiempo, y sabido es que el aroma es la última circunstancia buena que adquiere.

¿Qué causas han podido influir para que la fermentación haya sido tan lenta? En mi humilde opinion varias, y todas de sumo interés:

1.ª La fermentación, como todo viviente (la considero con vida *sui generis*) necesita una atmósfera apropiada: el excesivo calor la precipitaría, y el extremo opuesto debe producir un retardamiento ó postración que el tiempo puede dominar.

2.ª La uva Velasco basto que, como va dicho, es la que ha producido este vino, tiene bastante principio dulce, pero muy poco fermento ó principio azucarado, y de aquí haber sido tan lenta la fermentación.

3.ª El terreno guijarro-arcilloso no tiene iguales condiciones que el calcáreo, que es el predilecto para este plantío, y por consiguiente falta la propiedad que el fruto habia de tomar de la tierra.

4.ª El local ó cueva donde está la cuba, que, como queda expuesto, es muy húmedo, si para verano es regular, para el invierno debe ser muy contrario.

Estas y otras muchas causas que no se ocultarán á la penetración del jurado, han debido influir en la fermentación y hacer que sea tan lenta.

¿Pueden mejorarse todos los vinos de esta provincia? No tengo dificultad en responder afirmativamente.

¿Cómo se conseguiría? Para responder á esta pregunta se necesitan muchas explicaciones, y yo ageno á

la ciencia, aunque algo observador, me veré apurado para dar contestacion cumplida, y llevar al buen criterio del jurado el convencimiento de mi sistema de elaboracion.

Principio por rechazar absolutamente la fermentacion en vasos de barro. Estos son muy frios y retardan y aun matan la fermentacion. Así lo tienen experimentado los sabios é ilustradissimos fabricantes de San Lucar de Barrameda y Jerez de la Frontera, cuyas bodegas he tenido ocasion de observar varias veces con minuciosidad. Allí todos los vasos donde se fabrica el vino que tanta reputacion europea tiene con justa razon, son de madera, que viene de América, y ninguno tiene más de 30 arrobas. Si en las experiencias que constantemente están haciendo, advirtieran que la fermentacion se hacia mejor en vasos de 100, 200 ó 1.000 arrobas, cada uno ya los hubiera adoptado, porque allí no se deja de hacer una mejora por falta de medios para plantearla. Todo su interés está en conservar mejorando la justa reputacion de sus vinos, y si para conseguirlo necesitan gastos extraordinarios, los millones efectivos que representan aquellas bodegas, y la sabia inteligencia de sus propietarios, los hubieran hecho sin comprometer sus fabulosos capitales. Queda á mi juicio demostrado, que la fermentacion debe hacerse en vasos pequeños.

Se creará tal vez, por la relacion que va hecha, que yo me prometo hacer vinos tan buenos como los de Jerez. No es ese mi ánimo. Con los de Jerez nunca podremos competir, porque la calidad de los mostos, la atmósfera, la época en que se hace la vendimia, que es hasta el 15 de Setiembre, y otra porcion de circunstancias locales, que no se pueden traer aquí, lo impiden; pero podremos hacer una cosa parecida. La muestra de vino presentada, resuelve este problema. Y téngase presente que el terreno que ocupa el Romeral, es el más estéril y malo de la provincia.

Las bodegas deben en mi opinion ser por el estilo de las de Jerez, de ocho á diez varas de altas y lo anchas que fuere necesario, con buenas ventanas que cierren perfectamente, colocadas á la mayor altura posible, en la parte del Norte y en la de Mediodía, para en el invierno cerrar aquellas y abrir estas, con el fin de que el sol que ha de entrar por ellas, neutralice el excesivo frio que aquí se siente, y para que abriendo en el verano las del Norte y cerrando las del Mediodía, se conserve la habitacion fresca. Por manera que, haciendo buen uso de ellas, podrian repararse en parte las consecuencias desastrosas del clima. Esto que á algunos quizás parecerá de poca consideracion, es de suma importancia.

Antes de echar el mosto en la cuba, debe colarse lo ménos dos veces (en Jerez lo cuelan cuatro), y azufrar bien el vaso, procurando que no lleve orujo, gránillas ni inmundicia de ninguna especie, que haciéndolo así, va ya el mosto cuasi clarificado, y será insignificante la pérdida en posos, etc. Además está probado que la casca ninguna fuerza da al vino, ántes le comunica, si está mucho tiempo con el líquido, un principio acético, que muchas veces tiene mal fin; y para evitar esto, la rutina se ha encargado de establecer la costumbre de trasegar los vinos en el mes de Marzo, no conociendo la mayor parte de cosecheros de este país la razon del trasego, aunque lo hacen.

Tal vez se objetará por los que se encarguen de

oponerse á este sistema, que se necesita más capital que el que tienen para plantearlo, por cuya razon es imposible. A esto contestaré que las mejoras todas en grande escala son imposibles para los pequeños propietarios; pero en la cuestion presente todos pueden hacerlas en la proporcion de sus fortunas. Mi diario de observaciones lo prueba. Allí tiene el pequeño pegujarero un tonel de arroba, otros de dos y otros de cuatro y media que, á pesar de su pequeñez, siguieron la fermentacion con mejores condiciones que las cubas de 33 arrobas, y que si se hubieran conservado en iguales condiciones que la que tiene el vino presentado, no hubiera sido peor. ¡Y muy pobre será el que no pueda comprar un tonel de cuatro arrobas y llenarle de mosto!

Téngase presente que el vino de Jerez tarda lo ménos seis años en hacerse; que antes de este tiempo no se vende para la extraccion una sola arroba para no desacreditarle, y que la mayor parte de los que se consumen como de aquel país, aunque allí están fabricados, los mostos proceden de tierra de Levante, de las provincias de Sevilla y de la de Córdoba, y por cierto que muchos de ellos no son superiores á los de nuestra provincia. Así que debe esperarse que cuando los propietarios sepan el modo de mejorar sus vinos, y tengan la abnegacion necesaria para no guiarse solo por la fatal rutina, harán un bien á la provincia, y aumentarán sus capitales de una manera extraordinaria.

He dicho mi opinion con la naturalidad que me es propia. Acaso me habré excedido de lo que el Jurado exige de mí, y en este caso le pido indulgencia, como tambien que dispense si algunos términos no están bien apropiados, porque profano como soy á la ciencia, es facil que los confunda.

Recapitulemos: el vino de esta provincia se mejorará indudablemente haciéndolo fermentar en vasos de madera de 30 arrobas, limpiándolos bien antes con cadena y azufrándolos; echando el mosto bien colado; procurando en lo posible que las bodegas se acerquen á lo que debian ser segun las dejó marcadas, y no darle salida hasta que haya tomado el aroma que en mi juicio es el término de la fermentacion. Con este sistema hay que amortizar el capital por algunos años; pero el mayor precio que obtendrá sin duda, compensará con usura el interés del capital amortizado.

Romeral 6 de Agosto de 1866.—José María Siro de Melgar.

II.

El que suscribe, al permitirse presentar á la Junta de la Exposicion agricola de esta provincia de Toledo las dos botellas de vino que acompaña, debe advertir, que los procedimientos, gastos y elaboracion son los siguientes:

- 1.º Se compone de uva marval del país, regada con yeso y pisada, colado el mosto y metido en tonel ó bota de roble, arropándolo, alcoholizándolo y tapándolo ligeramente con corcho, en términos que la fermentacion pueda despedir dicho corcho, pero procurando volverlo á tapar del mismo modo.
- 2.º Para el trasego á otra basija, ya sea tinaja ó tonel, preferible este, se aclarará con huevos, no siendo necesarias cuevas para cocerlo y conservarlo.
- 3.º La ventaja de este vino, que tiene cuatro años,

consiste en ser *conservable*, mejorándose según se va añejando.

4.º La diferencia del coste de este vino al del que generalmente se hace en el país, consiste en 6 rs. vn. cada arroba.

5.º Siendo vino que hace siete años lo viene experimentando el que suscribe, no ha podido conocerse por muchos, y ménos en los mercados de otras provincias; pero todos los que han tenido ocasión de probarlo para negociar, lo han pagado de 55 á 60 rs. arroba, siendo así que lo comun del país se vende de 12 á 20 rs. cuando más.

6.º La calidad del terreno de los viñedos es ligero, seco y lancharajo.

Dosbarrios 1.º de Agosto de 1866. —Raimundo Carbonero y Sol.

TOROS.

PRESIDENCIA DEL ALCALDE CONSTITUCIONAL DE LA CIUDAD DON
GASPAR DIAZ DE LABANDERO.

A las tres en punto de la tarde del domingo 7, hora señalada en el programa, y después del paseo y saludo de la cuadrilla, se presentó en el redondel el primer toro, de la ganadería de D. Justo Hernandez, como todos los demás, luciendo divisa morada y blanca. Llamábanle *Loquillo*, negro liston, bragao, bravo, cornicorto y de pocas libras. Una vara le puso Calderon y un marronazo, y otra vara y un marronazo Sevilla y el Francés, perdiendo ambos los jacos. *No te veas* le plantó dos pares buenos al cuarteo, y Arjona (Julian) uno de frente y medio par á la media vuelta. El Maestro, que lucia grosella y plata, y á su tiempo le capeó dándole cuatro Verónicas y una excelente Navarra, después de doce pases naturales, le endosó un pinchazo á volapié y una estocada baja y delantera.

El segundo, conocido por *Grajito*, negro bragao, bravo, bien armado y ligero, recibió una vara y dos marronazos de Sevilla, dos y otro marronazo de Calderon, y una de Sacanelles, quien dió una gran caída al descubierto, siendo auxiliado por toda la cuadrilla. Cinco caballos heridos fué el resultado de esta lidia. Domingo, después de tres salidas falsas, le puso un par á la media vuelta, y Frascuelo otro al cuarteo. Cayetano, que vestia azul y plata, le dió tres pases de pecho, uno de ellos obligado, otro cambiándose, y once naturales, mandando al vicho á poder del cachetero de una estocada algo baja, otra media arrancando y un pinchazo á volapié sin soltar el estoque, intentando descabellarle á la primera sin conseguirlo.

El tercero se llamaba *Caramelo*, negro, cornicorto, de muchos piés y cobarde. Un puyazo le endosó Sevilla, cayendo al descubierto: Cúchares al quite. Receloso al palo, este toro no volvió á tomar ninguna vara, y Rico le adornó con dos pares al cuarteo, el *Cabo* con medio par del mismo modo y otro medio á la media vuelta; pasando á manos del Curro, que previos doce pases naturales, le mandó á mejor vida de un pinchazo á volapié y una buena á toro parado, descabellándole á la primera vez.

El cuarto titulábase *Perezoso*, negro, bravo, cornicorto, de muchos piés. Cuatro varas le plantificó el Francés, una de ellas muy buena, y dos marronazos,

perdiendo el *arre* que montaba, y un puyazo y dos marronazos Sacanelles. El hijo del Curro le puso un gran par á topa carnero y otro cuarteando; Julian uno de frente y medio á la media vuelta. Sanz, después de diez y seis pases naturales y tres de pecho, le dió dos medias estocadas y un pinchazo á volapié algo atravesado.—Este diestro capeó al vicho con tres Verónicas, una Navarra y dos Aragonesas, del modo que él sabe hacerlo. El Frascuelo le dió un recorte inoportuno, echándole á perder completamente, por lo que se hizo bastante receloso á la muerte.

El quinto, de nombre *Azafrano*, berrendo en negro, bravo, cornicorto, de gran cabeza y muchos piés, tomó del Francés tres varas y un marronazo, perdiendo la *aleluya*, dos y otro marronazo de Sacanelles, y otras tres y dos marronazos de Calderon, dejando cuatro *flautas* en estado lastimoso. Frascuelo le clavó par y medio al cuarteo, y uno Domingo en la misma forma. El hijo de Curro, que vestia grosella y plata como su padre, por cesion de este y ayudado por él constantemente durante la brega, le dió quince pases naturales y tres de pecho, tres pinchazos á volapié y cuatro medias estocadas arrancando. Este toro, al salir del chiquero, se despuntó el asta izquierda en el pilarote de la barrera.

El sexto, por nombre *Secretario*, era negro bragao, pequeño, cornicorto y de muchos piés. El Francés y Sacanelles le arrimaron por mitad cuatro puyazos, perdiendo dos alimañas, y Calderon otros tres sin resultado. El Cabo le colgó par y medio al cuarteo é igual número á la media vuelta, y á petición del público, Frascuelo, que lucia azul y plata, le administró diez pases naturales, un buen cambio y dos volapiés bajos, descabellándolo á la quinta intentona. La dificultad para la muerte dependió bastante de que el toro se tapaba mucho buscando la defensa. Dió fuera de suerte una gran caída á Sacanelles, poniéndole en gran peligro, y á Domingo le ayudó á subir la barrera; pero todo sin consecuencias.

El Sr. Presidente, amable con exceso, nos regaló otro toro llamado *Cangrejo*, berrendo en negro, mogon de la derecha, bravo y ligero. Dos varas tomó de Sacanelles y cuatro del Francés. Frascuelo le agració el morrillo con un par al cuarteo, y Julian con otro bueno al relance. El hijo de Cúchares lo pasó con cinco naturales y tres de pecho, concluyendo con una muy baja, un pinchazo á volapié sin soltar el estoque, y un gran volapié hasta la mano, tomando las tablas.

En resumen, la corrida fué bastante regular, sobresaliendo el cuarto y quinto toro. Los demás, bravos, pero de poco poder, sin duda porque la lluvia, que cayó sobre ellos la noche anterior, les acobardara algun tanto.

Cúchares es el Maestro, y con su presencia dá mas ánimo á las cuadrillas, y logra que todo esté perfectamente.

Cayetano lanceó al cuarto toro con gracia, maestría y aplomo. Las estocadas fueron regulares, exceptuando alguna un poco baja.

El hijo de Curro estuvo desgraciado, si bien lo remedió con la soberbia estocada que dió al último toro.

Frascuelo no hizo ninguna habilidad en toda la tarde, porque se conoce que la suerte no le era muy propicia. Tres ó cuatro veces tuvo la fatalidad de escurrirse delante de las fieras. Valor no se le puede negar, como lo demostró coleando al segundo toro por librar de una muerte casi segura á Sacanelles.

De los picadores solo digo, que el Francés sobresalio de los demás que cumplieron por este orden: Sevilla, Calderon y Sacanellis. Sin embargo, este último estuvo en extremo tumbon toda la tarde.

Los banderilleros *No te veas*, el hijo del Curro, Rico y Arjona (Julian) bastante bien; el Cabo y Domingo, regulares.

El puntillero, feliz.

La Presidencia, acertadísima.

Servicio de caballos y plaza, medianamente.

Caballos fuera de combate, diez y seis.

La entrada buena.

GABRIEL BUENO.

CRÓNICAS PROVINCIALES.

Presupuestos adicionales.—En el *Boletín oficial* del jueves 4 del corriente se publicó una razonada circular del Gobierno de provincia, explicando la necesidad de esta clase de presupuestos, sus fines, su mecanismo y los medios de formarlos dentro del presente mes, primero siguiente al último del período de ampliación del ejercicio del año anterior económico. Es un trabajo importante y que ha de contribuir por su bien meditado contexto al mejor desempeño de tan delicado servicio.

Obras públicas de la provincia.—Cumpliendo la palabra empeñada y con los datos que se nos han facilitado al efecto, vamos hoy á formar la revista de que hablamos en el número anterior. Entre los proyectos estudiados ó examinados por el Sr. Arquitecto provincial, y que se hallan pendientes la mayor parte de realizacion en las corporaciones respectivas, figuran los siguientes.—**HOSPITALES.** Proyecto de construcción de dos salas de enfermería para ensanche del de la Misericordia de esta capital.—**CORREOS.** Reparación y mejora de la Casa-Administración de Talavera.—**ESCUELAS.** La de niñas del pueblo de Mérida. Las de ambos sexos con habitaciones para los Maestros en el antiguo hospital de San Diego en Ajofrín. La de niñas en Almoróx. La de id. y habitaciones para los Maestros en Noblejas, cuya obra se está concluyendo. Las de ambos sexos id. id. en Sonseca, cuyo proyecto si se ejecuta podrá servir de modelo para la provincia. Las de igual clase é importancia en Villarrubia de Santiago. La de niños con habitación para el Maestro en Villafranca de los Caballeros. Otra id. id. para Torrijos. Otra id. id. para Nombela. Otra id. id. para Madridejos. Dos idem para niñas en Villacañas.—**MATADEROS.** Proyecto de uno de nueva planta para Yébenes. Otro id. id. para Añover de Tajo, que se halla en construcción.—**PONTONES.** Proyecto de uno sobre el río Amarguillo en Urda. Id. id. en la calle del Villar en Mora.—**CASAS CONSISTORIALES.** Proyecto de reconstrucción y mejora de las de Mérida, con cárcel y habitaciones para un alguacil. Id. de nueva planta de las de Polan, que se hallan en construcción. Id. de reparación de las de Casabuenas; en construcción. Id. de nueva planta en Seseña; terminadas y pendientes de recepción. Id. de reforma y reparación de las de Cuerva; en construcción y próximas á terminarse. Id. de reedificación de las de Guadamur, cuya subasta ya se ha verificado. Id. id. de las de Maqueda, ya terminada. Id. de reforma y reparación de las de Madridejos. Id. id. de las de Val de Santo Domingo, ya terminadas. Id. de una torre para la colocación del reloj de villa en Santa Cruz de la Zarza.—**ABASTECIMIENTO DE AGUAS.** Proyecto para Navahermosa de surtido de aguas potables de los valles de Val-travesillo. Id. de id. para Arcicollar; en estado de próxima terminación. Id. de id. para lavaderos públicos en Villaluenga. Idem de reparación y mejora de la fuente principal de Noblejas; en construcción.—**CARCELES DE PARTIDO.** Proyecto de reforma y ensanche de la de Navahermosa.—**CEMENTERIOS.** Proyecto de uno nuevo con capilla, sala de autopsias y depósito mortuario, etc., para el pueblo de Bargas. Otro id. id. con las mismas dependencias para Illescas. Otro id. sin capilla para el Carpio. Otro id. para Manzanque. Otro id. para Cobisa; en construcción. Otro id. id. para Almoróx, ya terminado.—**ALINEACIONES.** Proyecto de construcción

de tres manzanas de casas en Nambroca. Otro id. para otras tres manzanas y formación de plaza en Espinoso del Rey. Otro id. de alineación de una calle en Cabañas de la Sagra. Empedrado de calles en Val de Santo Domingo, cuya obra está terminada.—**PLANOS DE PROYECTOS YA ESTUDIADOS, PERO DETENIDOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE SUS PRESUPUESTOS Y CONDICIONES.**—**CEMENTERIOS.** El anteproyecto del de Talavera de la Reina con su capilla, un depósito para los cadáveres en observación, otro id. para los que den señales de descomposición, sala de autopsias, habitaciones del capellan, sepulturero y jardinero, surtido de aguas para las plantaciones, y demarcación de sepulturas generales y terrenos enajenables á perpetuidad.—**CARCELES DE PARTIDO.** Proyecto de la de Talavera con depósito municipal, cuyo anteproyecto se halla ya aprobado por el Gobierno de S. M. Otro id. id. para el de Escalona. Otro id. id. para el de Torrijos. Otro id. id. para el del Puente del Arzobispo.—**PASEOS.** Proyecto del de San Cristóbal en esta capital con bajada al del Tránsito.—**ABASTECIMIENTO DE AGUAS.** Proyecto del surtido de aguas potables para la villa de Orgáz, conduciéndolas desde el sitio titulado Cabeza-gorda. Otro id. id. para Espinoso del Rey, desde el arroyo de la Garganta. Otro id. id. en estado de terminar su presupuesto y condiciones para Santa Olalla.—**PROYECTOS PENDIENTES DE ESTUDIOS Y TOMADOS LOS DATOS.**—**PROYECTOS DE ESCUELAS DE AMBOS SEXOS Y HABITACIONES PARA LOS MAESTROS EN ALCAÑETE DE LA JARA.** Idem de id. en Valmojado. Id. de Casas Consistoriales en id. Id. de reedificación de las de Menasalbas. Id. de surtido de aguas potables para Nombela. Id. de reforma y mejora de las escuelas de Cebolla. Idem de construcción de lavaderos y tendedores en los establecimientos reunidos de San Pedro Mártir. Id. de reedificación de las Casas Consistoriales de Marjaliza.

Idem de ensanche en nuestro Cementerio general.—Para el 21 del corriente se ha anunciado el remate de la construcción de un trozo de galería que contenga en el mismo doce nichos y cinco sepulturas. Mientras se proyecta y lleva á efecto el que está ideado, y sobre el que ya hace algún tiempo hay formado expediente, las obras á que aludimos satisfacen una necesidad imperiosa, siguiendo la forma antigua á que está sujeto nuestro Campo Santo; la cual, cuando se construya el nuevo, habrá de sustituirse por otra, pues aunque todavía no existe ley, orden ni reglamento que lo determine, en ningun caso se permite la construcción de cementerios con nichos, focos de infección que rechaza la ciencia con sobrado fundamento.

Canal de riego.—Por D. Cándido Fernandez de Luanco se ha solicitado autorización de S. M. para establecer uno derivado del río Tajo, desde el titulado desierto de Bolarque, término de Pastрана, provincia de Guadalajara. La solicitud con los estudios y planos se remitió al Gobierno de la nuestra hace dos meses, á los fines acordados por la Real orden de 14 de Marzo de 1846, conforme casi en esta parte con lo que previene el art. 238 de la nueva ley de aguas, fecha 3 de Agosto último. Parécenos en su virtud que se habrá dado ya al expediente la tramitación oportuna, y no dudamos por lo tanto que la pretensión del Sr. Fernandez de Luanco encontrará entre los pueblos de nuestra provincia, interesados en el negocio, la justa resistencia que merece. Para abrigar esta confianza nos basta tener en cuenta que, según aforos auténticos, el caudal del Tajo durante las aguas estiales es en el punto de partida del canal 10^m,630 y en esta ciudad 12 metros cúbicos por segundo; de manera que tomando aquel, como se proyecta, 8 metros cúbicos por segundo, resulta que se le dejan al río sólo 2^m,630 en el primer caso, y 4 metros en el segundo. Esta última suma apenas sería suficiente para regar el Real Heredamiento de Aranjuez, quedando por consecuencia privados del beneficio del riego los pueblos que hoy le disfrutan, y muertas las numerosas industrias que viven del agua, como son las que se ejercen en tenerías, batanes, molinos y fábricas de harinas existentes desde Villaseca de la Sagra hasta el confin de esta provincia con la de Cuenca.

Visitador extraordinario de ganadería y cañadas.—Lo es en esta provincia y la de Ciudad-Real, durante la presente temporada de trashumación de los rebaños al trasladarse de los puestos de verano á los de invernada, el Sr. D. José Sanchez Mar-

tin, vecino de Madrid, por nombramiento que acaba de hacer el Excmo. Sr. Presidente de la Asociación general de Gauaderos del reino, con arreglo á las facultades que le confiere el art. 96 de su Reglamento orgánico.

Posesion.—El sábado 6 del actual la tomó del cargo de Director del Instituto de 2.ª enseñanza de la provincia, para el que ha sido nombrado recientemente, el Sr. D. Gabino Catalina, Canónigo de la Iglesia Primada, quien ha venido á reemplazar á su compañero el Sr. D. José Sanchez Ramos, que desempeñaba dicho cargo desde hace mucho tiempo.

Seminario conciliar de San Ildefonso.—El lunes 1.º del que rige, se abrieron los estudios en este Establecimiento de enseñanza eclesiástica, que tan justo crédito goza en la diócesis, pronunciando el Sr. Canónigo magistral de la Primada, Catedrático de Sagrada Teología, Dr. D. Francisco de Paula Moreno, un brillante discurso de inauguración, escrito como es de costumbre en lengua latina y reducido á demostrar la utilidad y los beneficios que reportan la Iglesia y el Estado de la ciencia cristiana, y los daños que les ha ocasionado la filosofía racionalista. Los concurrentes al acto, que fueron en gran número, salieron muy complacidos de esta oración, en donde resaltan la pureza del lenguaje, las dotes de un estilo severo y ático, muestras bien desleídas de erudición sacro-profana, y sobre todo la fuerza de un raciocinio sólido y convincente. Damos la enhorabuena al Sr. Moreno y al Seminario que cuenta con profesores tan distinguidos.

Escuela de adultos.—El lunes 1.º del corriente, á las siete y media de la noche, se abrió el curso de la establecida en la casa de Marron de esta ciudad bajo los auspicios de la Sociedad Económica de Amigos del País de la provincia. Presidió el acto el Vicedirector de la misma Sr. D. Victor Martin y García, y asistieron gran número de socios y bastantes alumnos ya matriculados con antelación y citados con oportunidad. El Sr. Presidente ante todo dirigió á estos la palabra, exhortándoles para que tengan aplicación y sean sumisos á los profesores, haciéndoles entender que de su edad y circunstancias esperaba confiadamente la Sociedad que reinaria en la escuela todo el comedimiento y compostura que esta clase requería. En seguida se distribuyeron diplomas á los que más se distinguieron en el curso anterior, y con este motivo Don Cayetano Martin y Oñate, Director de la Escuela Normal, en un breve discurso, explicó á la concurrencia las ventajas que proporciona la instrucción, base del hombre. Terminado, el Sr. Presidente declaró abierto el curso de 1866 á 1867, y se levantó la sesión.

Desde el día siguiente empezó la clase con crecido número de discípulos bajo la dirección del Profesor de instrucción primaria Don José Lara, ayudándole con sus conocimientos é ilustración el citado Sr. Oñate y D. Rafael Diaz Jurado, Catedrático del Instituto provincial y socio de la Económica, quienes se han brindado patrióticamente á coadyuvar para que obtenga brillantes resultados esta Escuela, de la cual salieron en el año anterior hombres de más de cuarenta años, que cuando entraron no conocían las letras, leyendo correctamente y escribiendo algo, á pesar de que el curso duró únicamente cuatro meses escasos desde Enero á Abril últimos.

A tan civilizadora institución contribuye la Sociedad, no solo con sus fondos, sino ejerciendo un esmerado servicio de vigilancia, que le prestan durante el curso cuatro Sres. socios por semanas, para lo que lleva un riguroso turno la Secretaría.

Feria del Quintanar.—La últimamente celebrada en esta villa, estuvo muy concurrida y se celebraron en ella bastantes transacciones, especialmente de ganado mular.

Observadores de la Exposición universal.—Por Real orden fecha 29 de Setiembre último se ha servido aprobar S. M. una instrucción para proveer entre los artesanos españoles doce plazas de discípulos observadores de la Exposición universal que se celebrará en París el año 1867. Estas plazas, dotadas con 1.200 rs. por mensualidad vencida á contar desde 1.º de Enero de dicho año hasta la retirada de los objetos, á más de los gastos de viaje de ida y vuelta á París al precio de tarifa de segunda clase, se proveerán por oposición entre los aspirantes que lo soliciten hasta fin del pre-

sente mes, y que prueben su suficiencia en tres ejercicios que comenzarán en la primera semana de Noviembre siguiente, y han de consistir: el primero en que cada uno copie en el espacio de tiempo que designe el Tribunal y bajo su vigilancia, un trozo de uno de los dibujos que con su solicitud hubiese presentado; el segundo puramente práctico, en que el pretendiente fabrique por sí mismo á su costa la pieza de su arte que le designe el referido Tribunal en el tiempo que se le fije, explicando despues en sesión pública el método que haya seguido, y satisfaciendo á todas las preguntas que sobre el objeto fabricado le dirijan los jueces, y el tercero y último en contestar á dos preguntas, una de aritmética y otra de geometría.

Creemos que entre los artistas de esta ciudad hay algunos que se encuentran en el caso de aspirar á semejante colocación, de la cual no sólo pueden prometerse, si la consiguen, un sueldo decente durante algun tiempo, sino las ventajas que para sus adelantos les ha de proporcionar el asistir de cerca á un concurso tan célebre. No citamos nombres propios ni artes determinadas, pero de seguro ya conocerá la mayoría de nuestros lectores á quienes aludimos, y estamos seguros de que opinará como nosotros, que estos sujetos deben hacer oposición á aquellas plazas.

La Protectora.—Bajo este título se fundó en Toledo una Sociedad de socorros mútuos de artistas agrícolas é industriales el 1.º de Enero de 1863 con aprobación del Gobierno de S. M. previo informe del Consejo de Estado. Tal corporación desde luego fué acogida favorablemente, y á esta fecha registra en sus libros 232 pólizas, correspondientes á los 200 socios que la componen, socorriendo con la mayor puntualidad á los enfermos, cuyo servicio prestan dos visitadores que los ven diariamente. También cuenta hoy tres viudas de socios difuntos, á las que socorre con un real diario por acción mientras no contraigan nuevas nupcias ó fallezcan. Esto sin embargo, el estado de fondos no puede ser más satisfactorio, pues cubiertas todas sus atenciones, en fin del año anterior la sociedad reunía un sobrante de 22.402 rs. 29 cénts., parte de los cuales tiene dado á préstamo con un rédito económico en lotes de 4.000 rs. á los inscritos que lo solicitan para prosperar en sus industrias.

Recomendamos una institución tan benéfica á los demás pueblos de la provincia, principalmente á aquellos de gran población y donde pudiera producir los mismos saludables resultados que en Toledo.

PARTE OFICIAL.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TOLEDO.

Circular núm. 124.—Aguas.

El Excmo. Sr. Gobernador de la provincia de Madrid, con fecha 2 del actual me comunica lo que sigue:

«A D. Manuel Mora del Rincon digo con esta fecha lo siguiente: Accediendo á lo solicitado por D. Manuel Mora del Rincon, vecino de esta corte, y de conformidad con las atribuciones que me concede el art. 199 de la ley de aguas vigente, he tenido á bien autorizarle para que en el término de un año verifique los estudios de un canal de riego, derivado del rio Tajo, que partiendo desde Aranjuez termine en Talavera de la Reina, bajo las condiciones siguientes: 1.ª La de poder reclamar la protección y auxilio de las Autoridades. 2.ª La de poder entrar en propiedad ajena para verificar los estudios, previo permiso del dueño, administrador ó colono, si residiesen en el pueblo, y en caso contrario ó en el de negativa, el del Alcalde, quien deberá concederlo siempre que se afiance competentemente el pago dentro de tercero día de los daños que pudiesen causarse. Y 3.ª La de conservar la propiedad de sus estudios y planos y disponer de ellos.»

Lo que he dispuesto publicar en el presente *Boletín*, á fin de que llegue á noticia de los Sres. Alcaldes de los pueblos comprendidos en el proyecto de que se trata.

Toledo 6 de Octubre de 1866.—José Francés de Alaiza.

MOSAICO CIENTÍFICO Y LITERARIO.

Con motivo de haberse despachado ya, aunque á esta fecha no se haya remitido al Ilmo. Ayuntamiento, el informe superior respecto de los diferentes proyectos presentados en el concurso sobre elevación de aguas del Tajo á nuestra ciudad, se ha escrito la siguiente composición, la cual en su día formará parte de la corona poética con que ha de terminar la obra que estamos publicando.

LO PASADO Y LO POR VENIR.

Post núbila Phæbus.

I.

Puesta la frente en las nubes
Y dentro el Tajo los piés,
Cómo Tántalo Toledo
Se está muriendo de sed.
Aunque por rara fortuna
Entre dos aguas se vé,
Ni una gota de rocío
Templa su abatida sien.
El fuego de Prometeo,
Cuando la engendró, á la vez
Secó sus entrañas puras
Y abrasó todo su ser.
Dura roca incontrastable
Desde entonces siempre fué
Contra la humana soberbia
Ó el extranjero interés,
Que tronos quiso en su suelo
Alzar con fiera altivez,
Y cansada, no vencida,
Se rindió á extraño poder.
Solo así el hijo del Tíber
La arranca al celta cruel,
Y los que beben del Dnieper,
Embrazado el rudo arnés,
Cual garza de uña aflada
Caen sobre ella en tropel
Y la sujetan tres siglos,
Mientras que salen de Fez,
De Cairwan y Mauritania
Ejércitos cien y cien
Que saquean sus tesoros
Y hasta le roban la fé.
Tan fuerte, tan indomable
Hízola quien al nacer
La dió de sílice el muro,
Y encerrándola en la red
De aire, ríos y montañas,
Que la cercan por doquier,
Dijo:—Sé dentro castillo,
Y fuera rico vergel.

II.

Cual palomas acosadas
Del gavilan á quien temen,
Las plumas medio rizadas,
Tienden el ala cansadas
A las regiones del Yemen,
Y en vuelo rápido, incierto,
Los límites del desierto
Tocan de cerca afanosas,
Descubriendo deliciosas
Fronas de un próximo huerto,
Donde sin fuerzas espiran

Al ver las brisas rientes
Que entre las flores suspiran,
En tanto á su torno giran
Rios, arroyos y fuentes.
Tal los rigores tiranos
De la sed devoradora,
Contra mil esfuerzos vanos,
Sintieron los toledanos
Al pié del Tajo hasta ahora;
Y con clamor incesante
De una edad en otra edad,
Mústio de angustia el semblante,
Así el lábio jadeante
Revelaba su ansiedad:

III.

— Porque arrastras perfumes,
Oro y riquezas,
Padre Tajo, presumes
De tus grandezas.
Y eres pequeño,
Pues nuestra sed no apagas
Pudiendo hacerlo.

El peso de los años
Con las lecciones
De tristes desengaños
Y de aluviones,
Sordo te hizo
Al culto fervoroso
Que te rendimos.

Otra vez saca el pecho,
La frente erguida,
Y, en raudales deshecho,
Dános la vida.
Verás, oh Tajo,
Que á tu amor ya no somos
Jamás ingratos;

Cómo alzamos contentos,
Si nos acorres,
Jardines en los vientos
Sobre altas torres,
Y en fuentes lindas
Verás saltar de gozo
Tus bellas ninfas.

Estátuas labraremos
De mármol paro,
Del que ate tus extremos
Al génio raro.
¡Tanto prodigio
Con letras diamantinas
Quedará escrito!

IV.

Oye esta voz el siglo diez y nueve
Cuando su loca juventud declina,
Y del saber por la áspera colina
Veloz su planta tras la gloria mueve.
Tan grave empeño á acometer se atreve,
Donde algunos hallaron su ruina;
Mide, estudia, compara, raciocina,
Lo antiguo y lo moderno al par remueve,
Y exclamando por fin—«todo lo puedo»—
Con afanes costosos y prolijos
El plan realiza que emprendió sin miedo.
Ya corre el agua entre los duros guijos.
¡Gloria al siglo actual! ¡Salve, Toledo!
¡Desde hoy no morirán de sed tus hijos!

Editor responsable, D. JULIAN LOPEZ FANDO Y ACOSTA.

TOLEDO, 1866.

Imprenta de Fando é hijo,
Comercio, 31.