

EL BUEN DESEO,

SEMANARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA, COMERCIO,
INSTRUCCION PUBLICA Y LITERATURA.

ESTE PERIÓDICO SALE LOS MIÉRCOLES
DE CADA SEMANA.

Precio de suscripcion.

En Guadalajara.. 4 reales al mes
En la provincia.. 4 $\frac{1}{2}$ franco de porte.
Fuera de ella... 5 Idem.

INSTRUCCION PÚBLICA.

Importancia de la Filosofía; su origen, vicisitudes y progresos con sus varias asignaturas segun el nuevo plan de estudios.

El estudio de la Filosofía es muy interesante para la perfeccion de todas las demas Ciencias, y de las Artes liberales y mecánicas. Los teólogos, Juristas y Médicos eran únicamente llamados en algun tiempo á este estudio nobilísimo, no contemplándose necesario á las demas clases literarias; mas hoy se ha calculado bien su importancia para el debido complemento de los conocimientos prácticos, y de general utilidad en la Sociedad. El Escultor, el Pintor y el Arquitecto pueden conseguir mucho realce de la Filosofía: Los que tratan de perfeccionar las comunicaciones por mar y tierra, de surtir y proveer á las necesi-

dades, conveniencias y lujo de la especie humana, los directores de las armadas, los que presiden en los gabinetes y consejos de los Soberanos, y aun los mismos Principes de la tierra no deben carecer de tan precioso ornamento, pues que los ilustra y dicta los medios mas oportunos, para proporcionar la felicidad de los Pueblos. Bienaventuradas las Naciones, en donde filosofasen los Reyes, ó fuesen Reyes los Filósofos, dijo la venerable antigüedad; y á la verdad es á cuanto puede llegar el elogio de la Filosofía. ¿Y como podrá dejar de ser útil aquella Ciencia, que rectifica los extravios de la razon en la investigacion de la verdad, que manifiesta las falacias de los argumentos, desatando los sofismas preparados por la malicia, ó el error, y encadenando la serie y orden de los racionios?::: ¿La Ciencia que destierra la prevencion de la autoridad y las pasiones, y que trata de reformar el corazon, haciendo ver por

la luz natural el origen de nuestras depravadas inclinaciones, y dictando la norma, que nos conduce á la senda del bien? Esta es la ciencia que nos enseña las razones de los innumerables fenómenos observados en el mundo visible, y la naturaleza de las abstracciones, é ideas comunes y genéricas de los seres. Ciencia á la verdad de inapreciable importancia, que civilizó á los pueblos, y dió vida á las Sociedades. Filósofos fueron Licurgo y Solon, Legisladores, este de Atenas y aquel de Esparta. Los Braçmanes, Indios y Confucio en la China, cultivando la Filosofía, introdujeron la antorcha de la ilustracion en numerosísimas rejiones. Tales de Mileto en la Jonia enseñaba los principios filosóficos, y pronosticaba los eclipses, instruyendo al mismo tiempo á los pueblos en donde algunos siglos antes habia cantado sus poemas Homero.

En el entendimiento del hombre estaba escondido el germen de esta Filosofía: superior como ser inteligente á los demás vivientes, gozó de la prerrogativa de poder cultivar su razon, de ser espectador del Cielo y de la tierra, para recrearse con sus maravillas, y descubrir en su tortuoso seno los mas recónditos secretos. A fuerza de investigaciones continuadas y tenaces fueron desprendiendose centellas de la luz celestial, con que fueron iluminadas sus potencias. Aunque revelada al principio á un Hombre ingrato á su Hacedor, habia desaparecido esta luz con el crimen. Se vió circundado de las tinieblas de la ignorancia; y trasladado á un terreno triste, estéril y escabroso desde un jardín ameno. Todo conocimiento en lo sucesivo fué obra de su laboriosidad y fatigas. Se vió la Filosofía en su infancia. Diez y seis siglos antes de la era cristiana se halla-

ba la Grecia inculta y en el estado mas grosero. La Caldea y el Egipto eran los depositarios de algunos conocimientos humanos: Deliraron sin embargo sobre los principios de las cosas los Caldeos; digeron mil absurdos los Persas, y desatinaron los Egipcios. Los Griegos, en medio de muchos errores, consiguieron algunos progresos. Sócrates y Platon se acercaron á la verdadera moral. Anaximenes, Anaximandro y Pitágoras hablaron con variedad, y en ciertos ramos con algun fundamento acerca de los principios físicos: Sin embargo aun parecia en la cuna, ó como suele decirse, en mantillas la Filosofía entre el velo de la obscuridad. Los antiguos Filósofos se ocuparon mas en especulaciones abstractas y en proyectos de sistemas aventurados, que en disquisiciones útiles y provechosas á la Sociedad. ¡Que disputas tan acaloradas sostuvieron sobre la naturaleza de la materia! Unos la juzgaron coeterna á un ser espiritual; capaz de modificarla y transformarla. Otros creyeron en la misma eternidad y energia de la materia la causa eficiente de todas sus variaciones y formas. Aristóteles, este Filósofo afortunado, á quien han venerado las escuelas por espacio de veinte y un siglos; cuyas obras tradujeron los Arabes á su idioma, y de aqui fueron trasladadas al latin; este Hombre tan célebre en el Orbe literario enseñó una multitud de errores. La eternidad de la materia, á la que estaba aprisionado un espíritu sin providencia ni cuidado de las cosas humanas; se advierte bien marcada en sus obras, máxima funesta, capaz de disolver todos los vínculos de la moral; y que se ve bien confirmada, cuando dice, que el entendimiento paciente perece con la muerte; y el agente se reúne á la ma-

sa general de los seres. He aquí el Filósofo, que por tantas y tan prolongadas generaciones ha sido el Maestro universal del Mundo. Sus principios físicos, á saber la materia, forma y privacion con el tratado de las cualidades ocultas é innumerables términos inteligibles, formaban sus tratados acerca de la naturaleza. Establecía la tierra inmóvil en el centro del Mundo, á los genios celestes por motores de los Planetas, y cuatro elementos de todas las cosas, que hoy estan descompuestos por medio del análisis de la Química moderna. La Lógica se reducía al tratado de las categorías, de los grados metafísicos, de las equipolencias, conversiones, y otras varias cuestiones inútiles con mil sutilezas y palabras vacias de sentido. Su ética, aunque comprendía cosas muy buenas interpoladas con algunos errores, formaba un cuerpo de doctrina poco conforme con el resto de sus opiniones. Compuso, sin embargo, Aristóteles algunas obras excelentes, como son su Poética, é Historia de los animales; de cuyo mérito podria tratarse con la correspondiente latitud en otra ocasion mas oportuna.

Cubrieron, pues, á nuestro continente por muy largas edades las mas densas tinieblas. Las ciencias y las artes se hallaban sumidas en el letargo mas profundo; mas á mitad del siglo quince de nuestra era cristiana comenzó la aurora de nuestra ilustracion á parecer. Se descubrió el arte maravilloso de la imprenta; y Constantinopla, corte de los emperadores de Oriente, fué tomada casi al mismo tiempo por Mahomet 2.º Se abrió, pues, el camino del comercio de las letras, haciéndose veloces las comunicaciones por medio de la estampa; y los Sabios fugitivos de aquella desgraciada Capital vinie-

ron á derramar sus luces por la Italia, para esparcirse en seguida rápidamente por todas las regiones meridionales y boreales de la Europa. Sin embargo la ilustracion en aquel tiempo mas bien se dirigió á las bellas letras, que á la Filosofía; en cuanto á la investigacion de la verdad la Filosofía Peripatética era la única que se consideraba como regla y modelo. Bacon de Verulamio, Canciller de Inglaterra, aquel Filósofo profundo, que desde los mas encumbrados empleos se retiró á la vida privada, para ocuparse en los estudios filosóficos, fue el que señaló á estas ciencias el sendero de la perfeccion. La observacion y la experiencia, el análisis y la investigacion en detalle son los únicos medios que propuso en su excelente obra titulada «*el grande órgano de las ciencias.*» Desde entonces este grande Hombre fue llamado el Padre de la Filosofía experimental. Descartes, el célebre Descartes tan deslumbrado con el sistema de los turbillones no habia dejado de aprovecharse de tan útiles lecciones, y poco á poco la Filosofía aristotélica, la doctrina de las abstracciones y de los entes imaginarios, fue desterrándose de las escuelas, no sin grandes contradicciones de sus sectarios, que llegaron algunas veces á transformar las aulas en escenas de sangre; y se substituyó una enseñanza sólida apoyada en las experiencias y en el cálculo. Se erigieron Academias en las mejores capitales del Mundo civilizado, para promover el estudio de la naturaleza por medio de la observacion y la experiencia, acompañadas de los cálculos matemáticos mas ingeniosos. Ocho años tenia Newton, aquel grande Filósofo y Matemático ingles, cuando murió Descartes; y antes de los treinta años desarrolló los luminosos

principios físicos, que sigue en el día el Orbe literario.

La Filosofía Newtoniana se planteó en muchas de las universidades y colegios de Europa, y persevera cada día mas floreciente, como fundada en la razón y la experiencia, con el apoyo de los cálculos de las matemáticas los mas sublimes. La gravitación universal, la atracción es la base de las investigaciones Físicas. La misma ley de la gravedad hace descender la piedra hácia su centro, y girar á los Planetas en las órbitas mas inmensas. ¡Con qué magestad ruedan sobre nuestras cabezas unas masas tan enormes y magníficas! El conjunto de dos fuerzas centripeta, y centrífuga los sujetó á tan admirable movimiento, dando vueltas periódicas al rededor del centro de atracción, y tambien al rededor de su eje. Para tan grandioso edificio sirvieron mucho las celebradas reglas, que la observacion enseñó á Keplero. ¡Con qué placer, dice un Filósofo, al ver el Planeta Júpiter, por ejemplo. «La órbita de ese Planeta no es circular, es una elipse, en cuyo foco se halla el sol. El cuadrado periódico del tiempo de su revolución es como el cubo de su distancia al sol; y en su marcha recorre áreas proporcionales á los tiempos, y no líneas iguales de su órbita.» Por eso, cuando la tierra se halla en el perihelio, emplea ocho dias menos en recorrer los signos australes; mas en los boreales se detiene ocho dias mas, hallándose en el afelio. ¡Que principios tan sublimes y sencillos, y qué leyes tan armoniosas rigen á los cuerpos celestes segun los descubrimientos de la Física moderna!

Pero entre los rasgos mas distinguidos, que marcan las ventajas de la Física moderna sobre la antigua, se pueden enumerar los descubrimientos

sobre la naturaleza de la luz y de los colores. Al preguntar á un Aristotélico ¿Que es color encarnado, por ejemplo, contestaba, siguiendo la doctrina de su Maestro, es una cualidad que está inherente al cuerpo, y le da este color; lo que puede llamarse «una prerogativa filosófica» ¿Que es color encarnado? se le preguntaba á un Cartesiano, y su contestación se reducía á decir «ser una modificación causada por la reflexión de la luz del cuerpo colorado, haciendo de esta suerte á la luz simple y homogénea» ¿Y que sabemos hoy de la luz? Newton, el gran Newton hizo por medio de las observaciones del prisma vitreo la mas delicada anatomía de los rayos luminosos. No es compuesta la luz de glóbulos homogéneos, sino heterogéneos, dijo este grande hombre. Del Sol emanan siete rayos primitivos, á saber el rojo, amarillo, anaranjado, verde, azul celeste, azul turquí, y violado. El violado es el mas refrangible, y el rojo menos. ¿La estructura de la superficie de un cuerpo es apta para despedir ó reflejar rayos rojos? El cuerpo tiene el color rojo. ¿Está dispuesta para la reflexión de rayos violados? El color es violado. ¿Se mezclan varios rayos primitivos reflejados de un cuerpo? Su color tiene nombre particular. ¿Los refleja todos, y hieren asi á nuestra retina? el color es blanco. ¿Los absorve todos el cuerpo? el color es negro. ¡Con qué admirable facilidad explicó aquel gran Filósofo los colores del arco Iris! Interpolando las mas bellas experiencias con los cálculos matemáticos mas profundos, formó un tratado de óptica, que ha sido y será por muchos siglos objeto de admiración y asombro de todos los observadores de la naturaleza.

Este lacónico y sucinto paralelo entre la antigua y moderna Filosofía nos

hace ver, cuan distantes estuvieron los primeros Filósofos, los Patriarcas de esta divina ciencia de los conocimientos sólidos y conducentes, para ilustrar á sus semejantes. Ocupados en cuestiones tan extravagantes, como complicadas, no pudieron dar lecciones fructuosas á los que se entregaban á su direccion.

Aclarado el origen y vicisitudes de la Filosofía, me parece probada desde luego la ventaja de la moderna sobre la antigua. Al recorrer ligeramente sus asignaturas, nos ofrece la Lógica actual los medios para distinguir al sabio del sofista, la demostracion del paralogismo, la verdad de la falacia y el error. Por las teorías luminosas de Loke, Mallebranche, Condillac y otros sabios ideólogos se explican con la mayor claridad y exactitud las operaciones del entendimiento, el mecanismo de nuestras sensaciones y el origen, variedad y cualidades de nuestras ideas, y los errores de nuestros sentidos é imaginacion. La Moral nos presenta un cuadro de la rectitud y justicia, considerando nuestros deberes hácia Dios, respecto á nuestros semejantes, y hácia nosotros mismos. Por la Metafísica se adquieren ideas derivadas de la razon natural acerca del Ser Supremo, sobre la naturaleza de nuestra alma, y de las razones comunes, modos y esencias de las cosas.

La Física se dirige á considerar la naturaleza de la extension de los cuerpos, su dureza, impenetrabilidad, elasticidad, densidad, porosidad, gravedad, volumen, y las leyes físicas de los movimientos de los cuerpos celestes. Las observaciones sobre la naturaleza de la luz, del aire, del calórico, del fluido eléctrico, y de los cuerpos gaseosos, ¡cuantas vigiliás han costado á los hombres mas eminentes!

Es, pues, muy importante y útil el estudio de la Filosofía para todas las clases y profesiones, y el mejor preparativo para las demas ciencias. Por otra parte ¿Que espectáculo tan delicioso encuentra el Filósofo en una florida pradera, cuya alfombra maravillosa supera á la que tienen, y han tenido los Reyes mas poderosos del mundo en la ostentacion de su opulencia, al considerar el enlace y conexión que tienen estos pequeños seres hollados por nuestras plantas con los Planetas que giran en lo mas elevado de los Cielos? El menor objeto ofrece ocupacion al Filósofo que investiga su causa; pues la Filosofía es la ciencia de las causas. Es la escala para subir hasta el Santuario de la Divinidad. El que considerase un efecto sin causa, rompiera el anillo de la gran cadena, no merecia el nombre de Filósofo. Parar en la casualidad, atribuir actividad á una materia bruta, incapaz por sí sola de movimiento, seria proclamar un horroroso absurdo. Procuremos, para evitarlo, valernos de la antorcha luciente de la Filosofía: El estudio profundo de la naturaleza nos va conduciendo gradualmente hácia el Criador; el conocimiento superficial y poco determinado, al par que llena al hombre de arrogancia, le precipita en la impiedad. Las luces de la Filosofía no estan en el dia tan distantes é inaccesibles, como en los tiempos de la antigüedad. Pitágoras y Platon viajaron á Egipto, para escuchar de sus Sacerdotes los misterios de la naturaleza. Aun en los tiempos mas florecientes de la antigua Roma los habitantes mas nobles y esclarecidos de la Capital del Orbe estudiaban en Atenas, como que esta Ciudad era el domicilio de los Sabios y mejores maestros del mundo. Mas en nuestra edad, difundidas las luces por

todos los países cultos por medio de la imprenta, se sabe con prontitud á las márgenes del Manzanares cuanto han adelantado los habitantes de las orillas del Sena. Paris y Madrid comunican con la mayor rapidez sus conocimientos. Circulan por todas partes los escritos, y se facilita prodigiosamente la recíproca comunicacion de las ideas.

He procurado, pues, desempeñar, aunque ligeramente, mi objeto por ahora. En otra ocasion se harán las debidas observaciones sobre las restantes asignaturas de la Filosofia segun el plan vigente, y acerca de la cautela y circunspeccion, con que se debe proceder á su estudio.

Mariano de Alfaro.

ECONOMIA RURAL.

De la vendimia y del vino.

La vendimia era entre los antiguos una fiesta de que aun se conservan vestigios en las costumbres de Italia. Siempre es alegre la recoleccion de un fruto tan sabroso como la uva, y que tan prontamente ha de convertirse en vino: pero la naturaleza de estos tiempos que hemos alcanzado, el espíritu del siglo, altamente especulador y positivo, y el carácter de la época, que es la transicion, trascienden y dominan por todas partes. Antiguamente el vino lo hacia el año, que si este pintaba bien buenos salian los caldos, y viceversa; mas ahora que se ha aumentado con la poblacion el consumo, y con la civilizacion la delicadeza y exigencias de los consumidores, fuerza le es al cosechero aplicarse á presentar siempre productos ape-

titosos, si ha de contar con unos precios razonables y acomodados.

Por eso es necesario mucho esmero en el vendimiar y hacer el vino. Por escelente que sea la uva, precisamente se ha de malear su mosto, si hay abandono ó descuido en las operaciones, y entonces se malogran las esperanzas del cosechero, por culpa propia, que no por la agena. Los vinos sobresalientes proceden, si, de buena uva, pero están hechos con muchísima delicadeza, y aseo: háganse desaliñadamente, y no pasarán de medianos. En esto como en todo lo demas, el hombre recoge la recompensa y la paga de su trabajo, de su inteligencia, y de su aplicacion.

Antes de vendimiar deben tenerse preparados todos los útiles y enseres necesarios, tanto para esta faena cuanto para la vinificacion. La prevision escusa las prisas, los ahogos, y el mal servicio, porque dispone las cosas con tiempo, aprovecha ratos perdidos, y hasta consigue jornales mas baratos como que en el momento preciso todo es apuro, y mucho va de rogar á ser rogado. Los cestos, seras, toneles, ó cuévanos para vendimiar, segun el uso de cada tierra, los cuchillos y lo demas del caso, todo ha de estar listo: las tinas y cubas de la bodega han de repararse y habilitarse de buenos aros, y lavarse cuidadosamente, lo mismo que el lagar y vasijas; y en esto cualquier esmero que se ponga será poco.

El cojer de la uva sea cuando esté bien madura. Tiempos pasados se señalaba por bando el dia de empezar, y puede decirse que de acabar la vendimia en cada concejo ó distrito: disposicion perniciosísima, porque segun la esposicion y accidentes de los terrenos, y segun la clase de

úvas, que unas son mas tempranas que otras, se verifica, que entre la madurez de aquellas y la de estas, hay á veces el intervalo de tres meses en una misma jurisdiccion ó con-cejo, por donde se ve que tambien pide diferencia de tiempos el cojer-las. Cada labrador debe, pues, ser li-bre de empezar la cosecha de la uva, como las demas, cuando mejor le conviniere; y su propiedad ha de ser respetada, y puesta á cubierto de toda irrupcion de rebuscadores, hasta que haya terminado su vendimia. Sin embargo en algunos pueblos se prin-cipia la vendimia cuando lo resuelve la mayoría de los cosecheros, y en el estado actual de cosas nos parece que esta práctica tiene sus ventajas.

La uva cojida antes de perfecta madurez, da vino de poca fuerza y tura: la dejada hasta demasiado tarde lo da turbio y dulzaino, á riesgo de que sobrevengan lluvias, que enton-ces aquel vino sale malo y se vuelve, y se aceda muy facilmente. Por con-siguiente ha de vendimiarse en verda-dera sazón.

Quando la uva está clara y tosta-da, rubia, ó prieta según su calidad, cuando nada tiene de ágrío en el sa-bor, que los granillos ó semillas se pa-ran parduscos en la blanca y negros en la prieta, y que los mismos gra-nillos salen limpios y escuetos al es-trujar alguna uva, entonces es llegada la madurez. Tambien se saca del ra-cimo un grano, y si el hueco que queda no se angosta, sino que al dia siguiente cabe y entra bien el mismo grano, es señal de haberse parado el crecimiento, y de estar maduro el fruto.

La uva ha de cojerse enjuta, y no mojada: asi, cuando le haya caido rocío, se aguardará á que la seque el

sol. Tampoco con el sol ha de ir de-masiado caliente; y si asi fuese, hay que orearla antes de ponerla á estru-jar. Si los racimos se cortan en dias ú horas de demasiado frio, se encuen-tra luego un retraso en su fermenta-cion. Y si se vendimia en creciente, dará la uva mas vino, pero si en men-guante, será de mas tura y sustancia. Algunos piensan que en esto hay algo de preocupacion; mas despues que una esperiencia ilustrada ha demostrado la analogía que guarda el movimiento de la savia de las plantas con el aspecto de la luna, como se ve en los cor-tes de maderas, nos inclinamos á creer que no es una vulgaridad lo dicho acerca de las uvas.

No debe vendimiarse la viña de una vez, sino en dos, y mejor en tres, escojiendo los racimos maduros, y de-jando los verdes: el mayoral ó un ca-patad se los va señalando á los ven-dimiadores.

Han de cortarse los racimos con cuchillo, y mejor con tijeras: el ar-rancarlos á mano espone á estrujarlos ó á quebrar el sarmiento y mancar la vid. Los franceses usan al efecto unas tijeras fuertes de hoja curva, que sir-ven tambien en su tiempo para podar las ramas menudas de los árboles; y esta práctica es sumamente recomen-dable, porque corta con facilidad sin estropear el fruto ni la planta. Llám-anse *secadores* ó *cortadores*, y cues-tan alli unos 20 reales vellon, pero tambien son de mucha duracion y resistencia.

Cada vendimiador debe limpiar per-fectamente sus racimos de hojas, de granos agraces, apedreados y añubla-dos y de lo podrido y seco. De esto cuide mucho el dueño, y si algo se escapare, quítese en el lagar ó game-llon antes del pisar, porque de no

hacerlo se siguen al vino muchos perjuicios en el sabor, tura y bondad.

Ha de cojerse cada clase de uvas por separado, y cuando se trata de hacer vino de primera calidad no han de entrar mas que los racimos sobresalientes: los medianos vayan á otra vasija, y á otra los rebuscos. A veces se mezclan las uvas, y se saca buen vino: la esperiencia es la que en esto debe decidir. La uva como todas las frutas, se madura aun despues de separada de la cepa. Se disipa su agua de vegetacion, se disminuye la parte ácida, y se aumenta la azucarada; por lo cual es ventajosísimo el dejarla descansar algun dia antes de pisarla. Se entiende que el tiempo ha de ser seco, que lo esté igualmente el suelo donde se estiendan las uvas, sin amontonarlas, que sean los racimos muy sanos y nada magullados, y que de ningun modo se dé lugar á que alli fermenten. En Valencia suelen esponerlos al sol, prendidos todavia al sarmiento que cortaron de la cepa cargada de ellos. Algunas malvasias célebres se hacen con racimos dejados á enjugar en la cepa misma, retorciéndoles el pezon antes que acaben de madurar. Un beneficio análogo les produce el rociar las uvas con cenizas, yeso, cal viva, y aun mejor con tierra caliza, ya en la pisa, ya antes de ella, ya en fin en el mosto, ó bien enjalbegando de ello las paredes del lagar, ó sitio donde las pisen.

Las uvas se pisan, ó desgranadas, ó en los propios racimos. Si se desgranar, saldrá el vino mas claro, suave y aromático; pero si van á la pisa con el escobajo ó raspajo, se ganará algo en la cantidad, y mas en el aguante, especialmente en uvas no muy sazoadas ó mostos flojos, y se logrará ademas cierta aspereza ó fruncido, que

no siendo en esceso, dice bien á los vinos débiles é insípidos. De todos modos, atiéndase á la calidad del vidueño, que los hay que tienen el palillo mas grueso y verdoso, y mas desagradablemente áspero que otros: en los países frios suele convenir el escobajo, mas en España se le considera generalmente como dañoso, y se desecha.

En el desgranar y pisar de las uvas ha de haber muchisima limpieza. El hombre que pisare lleve aseada la ropa, lávese antes de entrar, y salga las menos veces posible. En el extranjero, y especialmente en el norte, se verifica el estrujado de la uva por medio de máquinas, que las hay muchas y variadas, y hacen mas tarea que los hombres, y de manera mas apropiada, decente y satisfactoria. Deseariamos verlas adoptadas por nuestros cosecheros.

El mosto desprendido de las uvas empieza luego á perder el dulzor, y á fermentar para convertirse en vino. Conviene que toda la masa de mosto fermente ó cueza á la par y con igualdad; y por eso la pisa ó el estrujado han de ir con suma rapidez, y el depósito del mosto ha de ser no muy grande. Mas por otra parte es la fermentacion tanto mas pronta, y da tanto mejor resultado, cuanto mayor es la masa ó cantidad de caldo que se reúne. Estas dos observaciones, que son exactas, constituyen dos principios importantes en la vinificación, que no deben perder de vista los cosecheros, y que aunque parecen contrariarse y escluirse, necesitan conciliarse si se han de lograr buenos vinos. Suelen sobre los lagares, trojales ó jaráices colocarse unos tablados donde se hace la pisa de las uvas: en tal caso, písesese aprisa poniendo la gente nece-

saría para rematar pronto. Otras veces se pisa en cubos ó lagares de piedra, y se trásiéga ó hace correr el mosto á las cubas, tinajas, ó vasijas, añadiéndole la casca y á veces el escobajo: entonces no se pierda tiempo tampoco.

La uva blanca da siempre vino blanco, y tambien la prieta si se despachurra suavemente y su mosto se pone á fermentar sin casca ú hollejo: por el contrario la uva blanca fermentada ó cocida con la casca de la prieta, saca vino tinto.

Para que la fermentacion marche con igualdad en los grandes depósitos, y á veces para que se avive, y para hundir la casca ó sombrero que viene arriba, se suele remover el mosto de cuando en cuando con un mecedor ó redondel de corcho, como de una vara de circunferencia, puesto á la estremidad de un palo. Este es un remedio, aunque no nos parece completo, ni esento de inconvenientes.

La bodega ó sitio donde fermente ó cueza el mosto, esté al abrigo, sin exceso de frio ni calor, y para ello es mejor quanto mas subterráneo, libre de humedad, y lejos de establos, aires hediondos, y malos olores. La temperatura sea de 10 á 12 grados del termómetro de Reaumur; que si el mosto es bueno, él la hará subir mas adelante hasta 28. Si la temperatura es mas baja que los 10 ó 12 grados preciso es elevarla, ó encendiendo braseros en la bodega, ó bien poniendo á hervir en calderos limpios porcion del mismo mosto, y echandolo asi caliente en la cuba ó depósito por medio de un embajador ajustado á un cañon de madera, que llegue al fondo y lo recorra moviéndose de una parte á otra.

Despréndese en la fermentacion

una gran cantidad de tufo ó gas ácido carbónico, malo de respirar, y que llega á asfixiar á los hombres y animales, hasta poderles causar la muerte. El remedio es llevarlos inmediatamente adonde respiren aire puro: en algunas partes se rocía el suelo de la bodega con agua, y mejor con cal viva para que el ácido carbónico, que por mas pesado que el aire atmosférico cae al suelo, se combine con la cal y desaparezca. Aun se logra mas efecto si á la cal se añade sal amoniaco. No se entre en lagar ó bodega, en tiempo del cocer del mosto, sin llevar una luz por delante en la punta de un palo, y ver si arde bien.

Quando resulta el mosto endeble ó demasiado líquido, ó quando se apetecen vinos dulces, se les arropa. Esto quiere decir, tomar una porcion del mismo mosto, mayor ó menor segun el objeto, ponerla á cocer al fuego, clarificarla con tierra caliza, y hacerle asi perder la 3.^a ó 4.^a parte de su volumen, ó bien espesarla hasta que señale unos 20 grados en el areómetro ó pesa-licores de Beaumé, y entonces mezclarla en caliente con el resto de la masa, removiendolo cuidadosamente para que se incorporen. Si el estar demasiado suelto ó líquido el mosto proviniese de la falta de madurez de la uva, será del caso añadirle azúcar comun, miel, ú otra sustancia dulce, hasta darle el sabor que se apetezca. Asi se saca buen vino hasta del agraz.

Quando por el contrario está la uva sobradamente sustanciosa, ó dulce y enjuta, y el mosto peca por espeso, como suele suceder en lo mas cálido de España despues de veranos muy secos, se adelgazará á discrecion, echándole una dosis proporcionada de agua clara y limpia.



El vino de lágrima puede proporcionárselo todo cosechero que se tome la molestia de recoger aparte el mosto que espontáneamente sueltan los racimos en las portaderas, y cuando tendidos aguardando la pisa. Este mosto virgen ó de flor, como que viene de la uva mas madura, es el mas puro, azucarado y aromático en cada clase, y da por consiguiente el vino mas espirituoso y esquisito, si se le hace fermentar con separacion.

El fabricante curioso y diligente tiene cuidado de no confundir sus diferentes caldos; y asi es que pone á fermentar ó cocer el mosto de la pisa ó de yema aparte del estrujon ó prensado, y aun el de la primera prensadura por separado del de las siguientes. De esta manera saca mejores vinos, y obtiene mas altos precios en proporcion.

El sitio donde cueza el vino no puede estar tapado de modo que no le quede respiracion, porque el tufo ó ácido carbónico tiene que salir precisamente. Se ha temido que al propio tiempo se escapase y perdiese una cantidad muy considerable de alcohol ó parte espirituosa del vino quitándole fortaleza y calidad; y para evitarlo se han ideado varios aparatos, entre ellos el de madama Gervais conocido y usado por diferentes cosecheros españoles. Con él se proporciona salida al ácido carbónico, y se retiene el alcohol. Pero este aparato ha perdido mucho de su importancia y crédito desde que se ha reconocido por repetidos esperimentos químicos, que es sumamente pequeña la porcion de alcohol ó espíritu de vino que se desprende y desperdicia en la fermentacion al descubierto.

Muy recientemente se ha propuesto por un cosechero de Burdeos, Mr. La-

vigne, un método de vinificacion, cuyos buenos resultados asegura confirmados por la esperiencia y que á primera vista y en teoria satisface ciertamente, y parece muy digno de ser ensayado. Es por otra parte sencillo y poco costoso.

(Continuará.)

LA CABAÑA.

ROMANCE.

Delectent alios urbisque aulaeque tumultus:

Me juvat in vita simplice grata quies.

Commire.

Dulce retiro del campo,
Tú eres puerto de bonanza
Para el que deja el estruendo
De la ciudad agitada.
Llegué feliz á mi aldea
Cual á suspirada playa,
Bañandose de ternura
Mis ojos al saludarla.
A Dios, bullicioso mundo,
Mar, donde tantos naufragan,
Sin que de escarmiento sirvan
Las incesantes desgracias.
De sus turbulentas ondas
Despues de sufrir la saña,
Entre zozobras mortales
Luchando sin esperanza;
Hoy reconocido al Cielo
Le consagraré en las aras
Mis empapados vestidos
Y del naufragio la tabla.
Ó soledad apacible!
Ó deliciosas cañadas!
Cuantos dias de ventura
En vuestro seno me aguardan!
Dije; y de verde colina
En la pintoresca falda

Edifiqué por mis manos
 Una pajiza cabaña.
 Los abetos, que sombrean
 La negra selva cercana,
 Me ofrecieron materiales,
 Alargándome sus ramas.
 Hacia el despejado oriente
 Abrí cómoda ventana,
 Que el Sol benéfico dora,
 Apenas del mar se alza.
 No ostenta el humilde techo
 Labores artesonadas,
 Ni en sus paredes campea
 De Corinto la elegancia.
 Adornen tales primores
 Del potentado el alcázar,
 Al derredor de los cuales
 Las cuitas en tropel vagan.
 Todos los días el himno
 De gratitud y alabanza
 Ofrezco al piadoso Cielo,
 Así que rojea el Alba;
 Y llevo mi ganadillo
 Á la pradera inmediata,
 Con el rústico instrumento
 Ensayando mil tonadas.
 El retozón cabritillo
 Alegre al oírlo salta,
 Y el mastin despierta, corre,
 Sube á los cerros y ladra.
 Melodioso el coro alado
 Con sus trinos me acompaña,
 Al astro que le da vida
 Entonando la alborada.
 El hambriento corderillo
 Buscando á su madre bala,
 Y á despuntar el madroño
 Trepa la golosa cabra.
 Aquí de frágoso risco
 Con blando murmullo baja
 El fugitivo arroyuelo,
 Que el valle cubre de plata.
 Allí de cumbre eminente
 Audaz al hondo se lanza
 Arrollando cuanto encuentra
 La estrepitosa cascada.

Allá magestuoso el río
 Tiende su corriente mansa,
 Que serpentea vistosa
 Por la llanura lejana.
 Su pegujar cultivando
 Festivo el colono canta,
 Y á sus acentos responden
 Los ecos de la montaña.
 Por la ribera los bueyes
 Pacen ansiosos la grama,
 Mientras mueven dulce trisca
 Los baqueros que los guardan.
 Cabe la fuente del pino
 De un zagal suena la flauta,
 Y en torno bullen los coros
 De las pastoriles danzas.
 Este gozo, estos placeres,
 Está agradable algazara,
 Son la muerte de las penas,
 Son la música del alma.
 ¿Cuando esta dicha inefable,
 Que solo da la campaña,
 Sonríe á los cortesanos
 En sus mentidas holganzas?
 Todo aquí es paz y embeleso;
 Ofrecen solaz las aguas,
 Recreo los pajarillos,
 Los árboles sombra grata.
 Aunque el orbe conmovido
 En lides sangrientas arda,
 Este mágico sosiego
 Solo interrumpen las auras:
 Que el retiro y medianía
 Son cual firmisima valla,
 Donde se estrella el empuje
 De pasiones irritadas.
 Por eso Amiclas del sueño
 En los brazos reposaba,
 Sordo al estrépito horrible
 De combatientes escuadras.
 Feliz barquero mil veces,
 Que en tan desecha borrasca,
 De huracanes y bajíos
 Salvar su esquife lograra.
 Y feliz yo desde el día,
 En que dejé la morada

De confusion y discordia,
Por mi tranquila cabaña.

Gaspar Serrano.

POESIA.

Odio el ruido mundanal
De la corte corrompida,
Mas me agrada
El silencio sepulcral
De la selva empurecida,
Por morada.

Quiero escuchar el murmullo
Que produce clara fuente,
Y á su orilla

Ver como estiende el capullo
Al compas de la corriente
Flor sencilla;

Y aspirar su dulce aliento
Muellemente recostado,
Y del mar
Impelido por el viento
Ver sus olas, agitado
Levantar.

Quiero en fin ver mariposa
Libar el néctar sabroso
De la flor,
Que ondulando vagorosa
Dará de cáliz hermoso
Grato olor.

Cerquen mi mesa sencilla
Gilgueros y ruiseñores,
Su cantar
Vale mas que la vagilla
Mas que los ricos primores
De algun Czar.

Mientras ellos en sus orgias
Disfrutan vanos placeres,
Yo tendido
Notaré pasar los dias
Que estos embriagados seres
No han sentido.

¿De qué os sirve mundanales
tanto lujo, tantas galas?

Vuestra suerte
Vereis, míseros mortales,
Marcharse ligera en alas
De la muerte.

Y entonces..... á Dios palacios,
A Dios justas y torneos,
A Dios tiernos galanteos,
A Dios telas de Tisú:
A Dios púrpura de Tiro
A Dios seda de Calabria,
A Dios aromas de Arabia,
A Dios plata del Perú.....

¿Donde está ya aquel gozar
En saraos y banquetes,
Y aquel exalar pebetes
De azucenas y alcanfor?

Qué se hizo de vuestras termas,
Y qué de vuestros jardines
Que coronaban jazmines
Que os llevaban suave olor?

Todo fué; solo os queda
Que llevar á vuestros ojos
Un sudario por despojos
Y una tumba por mansion.
De cuncubinas galantes
Os dormiais al arrullo,
Y ahora, ¿que ois? el murmullo
Del horrisono aquilon.

Huya de mi la riqueza,
Lejos los vanos placeres,

Solo quiero
Gozar de humilde pobreza
Entre productos de Ceres
Y en paz muero.

Isidoro Gimenez.