

La Hoja Casbantina

Enseñar á los labriegos el modo de alcanzar mayor bienestar y desahogo constituye uno de nuestros principales deberes. (MALCNOTI).

Año XIV

Casbas 31 de Octubre de 1921

Núm. 203

Defensa de nuestro vino

Todos sabemos que, cuanto más hay de un género en el mercado, vale menos y por tanto que a menos existencias mayor precio.

Esta es la regla general, aunque otras causas puedan influir en el mayor precio. La nación que produce más de lo que consume tiene que venderlo a otra, y si produce menos de lo que necesita tiene que comprarlo.

De aquí la exportación y la importación que son los platos de la balanza comercial. Si no hubiera aranceles las cosas en el intercambio serían más económicas; pero cada nación para defender sus productos de la competencia extranjera, aplica una tarifa que sube o baja según los Tratados existentes entre una de ellas.

Por eso la cuestión arancelaria es una cuestión grave, y cuando hay animosidad entre dos naciones, empieza lo que se llama guerra de tarifas.

Como España produce más vino del que consume (por término medio cuarenta millones de quintales métricos de uva) y toda la producción puede decirse se destina a formar ese caldo, no habiendo medio de consumir tanto vino, aun bebiendo como bebemos más allá a las veces de lo justo, se hace preciso venderlo al extranjero, y puede decirse que nuestro mercado principal, casi único, es Francia.

Bien apercibida está de todo ello y resentida porque el Gobierno no parece dispuesto a prorrogar los plazos de los millones que durante la guerra le prestó, y que debe ingresar en las arcas de nuestro Tesoro, hace días corre por la Prensa la noticia de que denunciará el «modus vivendi», el trato que tiene hecho con España hasta fin de año, y recargará la tarifa de nuestros vinos al pasar la frontera.

Todo eso, como es natural, tiene que ser en perjuicio del género, pues el comerciante no va a pagar igual cobrándole dos que cobrándole seis; de donde resulta que en fin de cuentas el beneficio es para Francia porque exportamos mucho, y el perjuicio para el labrador o viticultor, que pagará lo que no debe.

Hay medios de aminorar la superproducción, y si bien creemos que esa amenaza de Francia será falsa, pues ella necesita de nuestros vinos de 12, 14 y 16 grados para poder mezclarlos con los suyos de ocho los más altos, seis y hasta de cuatro, a lo que nosotros llamamos *vinada* (vino que no es nada sino agua tintada); sin embargo, bueno sería aprovechar la uva en otras cosas de tanta utilidad como el vino, y que por abandono de nuestra gente no se utiliza en la escala posible.

Nadie puede poner en duda que la uva tierna, la

uva fresca, la uva conservada sin alteraciones, es un alimento de mucha nutrición, por la gran cantidad de azúcar que lleva y de excelentes condiciones para la salud. La uva bien acondicionada puede llegar y llega en algunas partes hasta Abril, Mayo y aún a enlazarse con las tempranillas de Junio y Julio. Los que tal saben hacer sacan un capital, pues cuanto más avanza es más difícil encontrar quien venda en los mercados, y los precios son a capricho hasta no llegar a encontrar a ningún precio.

Pero prescindiendo de la gran utilidad de la venta, que claro es, sería menor a ser más los que supieran conservarla para ello, está la utilidad doméstica, pues con un trozo de pan y una uva no hay niño que no se sienta más a egre que unas Pascuas.

Por lo general en este país no suelen las mujeres hacer tirar las uvas más que un mes más; dos muy pocas y tres estando ya pasadas, por haber perdido todo el jugo, y aquello ya no es uva es arrope.

Por eso nos permitimos (y ya perdonarán nos mismos a dar lecciones) indicar la manera de hacer que resistan mucho más tiempo del ordinario en nuestras casas.

No debe tardarse en cortar las uvas destinadas a guardar a su completa madurez: es preferible estén, cual dicen, más tiesas que blandas.

Deben elegirse clases que se sabe resisten bien, como el alcañón y la garfana y el parrel, por ser granos gordos y sueltos. Al cortarlas deben manosearse lo menos posible y llevándolas limpias y no llenas de mosto cual se le sucede: en canastas o en *argados* ya puestos sobre la besta que ha de transportarlas, para no apretarlas al cargar, se van depositando poniendo pampinas entre capa y capa para evitar los rozamientos entre unas y otras y el apasamiento de las que están debajo.

Una vez en casa nada de *colgallos* que suele ser la causa principal de la putrefacción al tocarse unas con otras; sino que deben ser puestas en un sitio fresco, pero no húmedo, evitando las corrientes de aire, cosa que suelen hacer a revés: pueden extenderse sobre una capa de paja muy limpia y seca, o sobre las *bachocas de las judías*, que no suele ser ésta para ellas mala cama. Sin más que estas tan fáciles precauciones, tiran meses y meses sin corromperse: si se quiere un mayor cuidado se arrojan sobre ellas una pequeña capa de serrín como vienen las uvas valencianas de a to precio en nuestro mercado. ¿Por qué no hemos de saber hacer aquí lo que en otras partes ejecutan, presentando en lo duro del invierno un postre de los más agradables, de los más nutritivos, de los más digestibles y de los más económicos?

Tampoco es aquí muy corriente el uso del arrope. Es la miel de uvas de guito delicado; pero dis-

tinto de la miel de abeja. La cosa no tiene dificultad. Se toma un cado bien limpio y en él se traa, hasta llenarlo, el mosto preciso, haciéndolo pasar antes por una arpillera no muy espesa y se empieza a drefuego lento: poco a poco el agua se evapora y cuando ya puede hervir sin peligro de laborrarse se le da fuego hasta quedar en menos de la mitad, procurando con una espumadera retirar loes uas que se va tirando en una cazuela para que qued más bonito y mucho más claro.

Claro está que cuanto más se merme más doler ha de resultar, de modo que cada cosa puede dar a esto el grado que merece.

Después se escudilla en pucheros, ollas o tarros que están barnizados, se tapen en frío con un paño o con un papel sujeto a la boca con una riza y allí se á para cuando quiera tomarse sin las cucharadas, sin temor a indigestiones, empuñando un poco de pan que pasa admirablemente.

Otra de las cosas que aquí no es corriente, y sí mucho en la comarca inmediata de Barbastro, es el famoso «mo tillo». Las mujeres de aquella tierra lo hacen de cuatro clases: blanco y negro, duro y blando, y a cual resulta más apetecible.

Claro está que el blanco lo hacen con arrop procedente de mostos de uva blanca y el otro de mosto común. Como el arrop se conserva de un año para otro y más, puede hacerse el mostillo al estar desocupados de sus faenas.

La manera cómo proceden es esta: se toma una perola, cazuela o calderillo, según la cantidad que se desea hacer; se rasca una corteza de limón, se añade unos trocitos de nuez, de almendra o de avellana, un polvo de canela y clavillo (hay quien pone un poco de pimienta, pero son los meaos) y con un puñado de harina de primera se pone a fuego lento, no se le deja hasta que eche a hervir, aun entonces es necesario removerlo hasta que tiene el espesor que cada uno quiere.

Si se desea un mostillo de primera se cortan unos orejones muy menudos, pera o manzana o todo junto mejor, resutando un mostillo que ni los más exigentes podrán rechazar, sino que untarán más de una vez en el caldo, cual suele decirse al tomarle el gusto.

El mostillo duro no es otra cosa que lo hecho con el caro, añadiendo harina hasta que se traba bien. Entonces se pone en unas fuentes se deja un par de días y desonés, sobre un mantel limpio, se dan vuelta las fuentes, se corta a trozos y se deja hasta estar algúa tanto seco. Un polvillo de harina o recibe bien y termina la faena, pudiéndose almacenar lejos de la mano de los niños.

Si los franceses quieren hacernos la tana cargando sus rabietas sobre nuestros vinos, procuremos proveer para nuestra alimentación las mejores uvas y os mejores mostos; pues dada la carístia de la vida, hoy no hay nada más económico que estas formas tan sencillas, tan rudimentarias y que al disminuir la cantidad de vino en venta, indirectamente le dan mayor valor para el mercado.

Este artículo resulta muy largo, por lo cual no nos ocupamos hoy de otro método para aprovechar la uva, cual es la fabricación de pasas, que, si se saben hacer, resulta un posre exquisito y de gran alimentación.

La cuestión de Marruecos

III

No es tan mala la tierra de Marruecos como algunos dicen: tiene clima mucho mejor que el nuestro por estar más al Mediodía, y no le faltan altísimas montañas que se cubren de nieve, teniendo picos como el Milisin que mide 3.475 metros de altura sobre el nivel del mar; esto es: más alto que el pico de Guara, de 1.940 metros; más alto que Turbón, de 2.491 metros; más alto que Cotiella, de 2.912; más que las tres Sorores con su Monte Perdido, de 3.352 metros, y más que la Maladeta con su pico de Aneto, de 3.404.

Por eso hay muchas sierras que dan origen a barrancos y riachuelos que riegan los valles, donde la feracidad es admirable, aventajando a nuestra zona andaluza.

Marruecos es más grande que España, poco menos de la mitad, si bien no está tan poblado por apatía de sus moradores, y por otras causas morales que disminuyen su aumento progresivo de población.

No se sabe a punto fijo cuántos son sus habitantes. El Emperador no se entretiene en hacer censos, por juzgarlo tiempo perdido, pues con gentes tan montaraces y tan rebeldes a toda autoridad, podría ser contraproducente este estudio estadístico de la población moruna.

Hay quien afirma no viven en todo Marruecos más de tres millones de personas; otros ocho y otros 12 millones, pero no lo cree nadie.

Algunos, como nuestro geógrafo Vidad, calculan son seis millones poco más o menos.

De donde resulta, que siendo la parte de Marruecos que corresponde a España para sujetarla, sólo la décima y la más montañosa y por tanto la menos poblada en todo el Rif, no hay ni medio millón de moros. Debe tenerse presente que existen allí muchos judíos, negros del Sudán, árabes, nómadas y moros de paz, que suelen ser los que habitan en las ciudades, a los que los moros del campo tienen un odio terrible, deseando llegar a ellas para repartirse el botín de los moros ricos, pues el robo no está allí prohibido, sino que la fuerza manda a la fuerza.

Según ellos, el buen moro debe ser embustero, vengativo, sanguinario, holgazán y dueño de cuanto le venga a la mano y rebelde a toda autoridad, a no ser la medianamente respetada de su tribu.

Por eso a cada momento andan a tiro limpio entre una kabilia y otra por robos, atropellos de pastos, aguas para sus ganados, o exaltación de su fanatismo religioso, que los hace crueles y deseosos de encontrar pronto la muerte para ir al cielo y gozar de mujeres y fiestas.

Con esos enemigos tan terribles hace que batallamos hace centurias, y, a no ser la resistencia de un pueblo tan bravo como ha demostrado en todo tiempo ser el español, los moros, cuando en el año 711 entraron en España, pasan el Pirineo y se apoderan de toda Europa. Es cierto que atravesaron el Cantábrico, pero fué una correría momentánea, digámoslo así, y en los campos de Poitiers el 772, dirigidos los franceses por el célebre Carlos Martel, encontraron la muerte los que habían pasado la frontera. Desde Covadonga en Asturias, desde Roncesvalles en la Navarra vasca, desde el San Juan de la Peña en Jaca, desde Ainsa en Sobrarbe, desde Sospel en Pallás, desde Urgel y toda la línea de montañas que co-

re hasta Gerona empezó un batallar incesante, recuperando palmo a palmo los cristianos el terreno que habían ocupado los moros en la parte más alta de España, pero sin poderla dominar en sus últimos valles, que, al unir sus bríos en un esfuerzo común, como se unen los distintos barrancos y riachuelos al ir descendiendo a la llanura, empujaron con fuerza irresistible a la morisma hasta la parte más baja de España, arrancándoles el último castillo, el de Granada, y entrando triunfantes en esa ciudad el 2 de Enero del 1492, día en que celebramos la venida a España de la Virgen del Pilar.

Parecía natural que estando el mar de por medio hubiera paz entre ellos y nosotros, pero no podían olvidarse de la tierra donde habían nacido y aun hoy, después de 400 años pasados, aun sueñan con su hermosa Granada, la que el jefe de las kabilas rifeñas les ha prometido para dentro de pocos meses, que serán años y también siglos; pues Abd-el Krim y su gente llevan hace dos meses un duro castigo a sus ferocidades y no terminará la guerra hasta haberlos destrozado por completo.

Pero los robos continuos en el mar, las acometidas nocturnas a nuestras costas, la agresión de cristianos en los pueblos pequeños de la costa a los que, después de arrebatárles todo, se los llevaban cautivos a Orán, Argel, Túnez y Fez, principales poblaciones de la costa, obligaron a los españoles a tomar medidas de defensa y hasta llevar la guerra a la otra orilla, tomando el puerto de Mazaquivir, junto a Orán: después apoderándose del Peñón de Velez de la Gomeza, cado de ladrones marinos, de donde los echó para siempre el célebre roncalés general Navarro, como de Arcilla, asaltando la ciudad de Orán después de haber muerto 4.000 moros y aprisionar 5.000, y no satisfechos, en 1510 emprendieron el sitio de la ciudad de Bugia y la tomaron, la de Argel que se sometió, como Túnez y su ciudad de Tedeltz y se hizo tributaria al rey moro de Tremecén, y arrasando a Trípoli cuya muralla fué el primero en escalar un infanzón aragonés llamado Juan Ramírez.

Más tarde la escuadra española echó de Tetuán a los piratas (ladrones del mar), cerrando la embocadura del río donde se escondían, con naves que les había destrozado, y en lo más fuerte de la guerra y sitio de Malta, en 1565, por los turcos, los moros acometieron la fortaleza de Melilla pensando tomarla como por encanto.

La lección que recibieron fué durísima. Ademahamet, un cabecilla, como hoy Abd-el-Krim, les hizo creer a sus amigos los moros que él era inspirado por Dios y con sus oraciones vencerían a los cristianos sin daño alguno. 10.000 le siguieron, y cerca de la plaza, tuvo noticia de todo el gobernador de ella don Pedro Venegas. Mandó tapar la boca de los cañones y que unos cuantos soldados desde la muralla tiraran con sólo pólvora. Era verdad: los tiros de los cristianos no hacían ni una baja y, animados, se acercaron poco menos que hasta tocar la boca de los cañones, pero éstas se abrieron y la matanza fué espantosa, perdiendo un brazo el cabecilla. Una estratagema del gobernador, aparentando un miedo terrible si volvían a cercar la fortaleza, hizo que se reanimaran. Abrió las puertas del foso y dejó que lo tomaran los moros; pero rompiendo fuego a boca de jarro contra aquellos montones fusilería y artillería, y bajando de pronto las puertas que servían de puentes al foso, salió a galope la caballería y destrozó por completo a los pocos que huían, quedando en su poder 400 hechos cau-

tivos y llevados al castillo que tan fácilmente esperaban tomar. Un poco más prudentes esta vez no se atrevieron a dar el asalto a Melilla, de donde hace dos meses salen las tropas para obtener una victoria y un avance por cada acción que traban. El Gurugú, como esperábamos, ha caído en nuestro poder, y esta vez debe ser para siempre.

J. AVELLANAS.

Una lección de Historia

LECCION LXXII

Pleitos con el Capítulo

En la lección anterior vimos había Racioneros en esta Iglesia colegial los que ya tenían sus Ordenaciones escritas el 1562.

Por un trozo del libro de Mandatos antiguos que hemos podido recoger en este archivo, consta que en 1581 los Racioneros llevaban mal orden en la administración de los bienes del Capítulo y así dispone el Ilmo. Sr. D. Agustín Frago, en Santa Visita el 1581, que nadie reciba ninguna cantidad si no es en presencia del Vicario, que se ponga en lugar seguro. Se carga dentro de un mes con asistencia del dicho Vicario y que siempre que sea llamado para estas cosas, asista y vea si por amistad o parentesco se carga en lugar *non tuto*, dando de ello conocimiento al Prelado.

Consta asimismo de dicho documento, que tenían mal método en la celebración de las 809 Misas perpetuas y los aniversarios celebrando tan de mañana los Racioneros, que muchos de la villa, deseosos de oír Misa, no lo podían hacer por ser hora intempestiva y encarga al Vicario que esto no suceda. El Capítulo prestó a la villa 40.000 sueldos y ésta se obligó a dar 2.000 de pensión para tres Raciones de las que se hacía Patrona. Pero no pagaba y los agraciados tenían sólo las Misas perpetuas y los Aniversarios, sin atreverse a obligar al Concejo cumpliera su deber. Por esto solían faltar a coro, pues no cobraban, produciendo murmuración en el pueblo la no asistencia y dispensándose unos a otros de tal deber; el coro marchaba mal, por lo que encarga al Vicario que se tomen apuntaciones de los no asistentes y se obre como se debe. Porque las Raciones, dice el Prelado en otra cláusula, no han sido instituidas para el solo bien particular de los Racioneros, sino para aumento del culto divino, por tanto mandamos, bajo pena de excomunión, acompañen al Vicario cuando a dar el Santo Viático y la Extrema Unción y en las defunciones de los grandes y de los chicos.

Había también Capellanías con obligación de residir en la villa los dichos Capellanes, como en la fundada por Mosén Gil Moral.

Perdido el libro de Mandatos desde la fecha indicada hasta el otro tomo que empieza el 1685 y no habiendo ningún libro de Actas de dicho Capítulo, nos vemos privados de seguir la investigación un siglo entero y saber algunos detalles de las causas que originaron un pleito ruidoso entre el Capítulo y el Vicario Sr. Bescós.

Por los antecedentes apuntados, nada favorables al Capítulo y por el espíritu de la época en estas asociaciones religiosas, presumimos estaba la razón de parte de dicho Vicario, al que se le procuraba excluir del número de Capitulares, ejerciendo éste algunas funciones que no eran propias.

Los que han consultado algún tanto los cánones y la antigua disciplina saben que a tal grado de independencia habían llegado los Cabildos en alguna parte que el Rvmo. Sr. Obispo no tenía asiento en el coro, a no ser también conónigo, y entonces, ni así presidía, sino que se colocaba una silla especial, sí, pero que se retiraba hasta volver el Prelado, lo cual era algún tanto molesto y algo más depresivo para la primera autoridad de la Diócesis.

No es extraño que si los Cabildos obraban así, siguieran su ejemplo los Capítulos de Racioneros, procurando eliminar al Párroco, mermando sus atribuciones en todo lo posible.

Al defender cada cual los derechos que presumía tener surgían pleitos más o menos largos y ruidosos, según la fuerza de las partes.

No lo fué poco el armado aquí entre el Vicario y los Racioneros, pues consta que el 17 de Octubre del 1672 se incoó un Proceso en la Curia eclesiástica de Huesca. El Vicario pretendía tener derecho como un beneficiado a las rentas del capítulo y éstos se oponían reclamante. Hizo el Sr. Obispo estatutos, pero como se oponían a la posesión que mediante Firma de la Corte tenían los Racioneros no los quisieron admitir en cuanto lesionaban sus derechos. Vista esa sentencia se dió un mandato el 12 de Octubre por el promotor Fiscal. El 19 se fijó en la puerta de la sacristía el mandato: el 20 se presentó el procurador de los Racioneros con una Firma de posesión y dijo Su Ilustrísima que estaba revocada: el 22 apelaron.

El Prelado les impuso censuras y el asunto por falta de medios de investigación, ignoramos cómo terminó.

Un siglo después, el 1779, el Prelado procedió a la unión y supresión de beneficios facultado como para ello estaba y por su decreto tenemos historia de cómo se encontraban las cosas del capítulo en aquella época.

Dice así el indicado documento: «Casbas. Villamediana. Suprimimos y unimos desde ahora para el caso

de primera vacante las dos Raciones de las cuatro que hay en esta Iglesia, con la obligación de cumplir los dos Racioneros las cargas, residir, confesar y ayudar al cura en sus ministerios, sin perjuicio de los derechos parroquiales. Unimos desde ahora para el caso de la primera vacante las Capellanías de San Yuseph y de N. S. con la obligación de cumplir con las cargas de las dos. Los Patronos tendrán su alternativa. Extinguimos para el caso de la primer vacante la Capellanía de N. S. del Rosario, de la cual es patrón Francisco López, teniendo él la obligación de que se cumplan las Misas con proporción a las rentas que han quedado; lo restante para socorro de estudiantes pobres o dotar huérfanas. Unimos las Capellanías de S. F. blán y S. Sebastián y S. Miguel y la de Nuestra Señora del Rosario, presentando sus patronos según se indica. Suprimimos la Capellanía de N. S. de la Esperanza, aplicando las 5 libras que se cobran al Seminario de N. S. de la Jarea para joyas. La Capellanía mutual fundada en el Monasterio, no se comprende en esta unión», etc.

Se ve que el Capítulo fué numeroso en un día que bajó la pendiente poco a poco, y por fin al ser vendidos los bienes eclesiásticos desapareció siendo el último el Racionero de Margulz en vida del anterior Párroco el que le ayudaba en su misión hasta donde podía.

Al encargarse de esta parroquia su actual poseedor interpuso reclamación jurídica sobre la venta de los bienes del Capítulo, pues el Estado debía responder a las fundaciones, según disponía la ley.

El expediente está en Madrid como muchos otros esperando que algún día se sacará algo de tanto perdido, que de no haberse reclamado estaba ya en el libro del olvido.

Cerramos este artículo aplaudiendo la gestión del Vicario en principio, pues él debía ser la cabeza de tal Capítulo. Veremos en otra lección de terminar la materia, no por rancia menos gustosa, para quien tiene afición a la historia de su patria chica.

X.

Sindicato Agrícola Casbantino

Caja de Seguros contra la mortalidad del ganado

Año XIV Estado y movimiento de la Caja en el mes de Septiembre de 1921 Balance 4.º

Socios inscritos.	101
Bestias aseguradas.	188

CLASES

Caballar.	11
Mular.	78
Vacuno.	24
Asnal.	75

Capital que representan según la tasación 137.430 pesetas.

Superávit del mes anterior según Balance	2.355,50 pesetas.
Pagado a D. Domingo López, de Abiego, siniestro núm. 298.	150,00 »
Talón de Caja de Ahorros.	83,00 »

COBRADO

Primas de entradas.	8,00 »
Atrasados de plazos	370,20 »
Superávit	2.500,70 »

Casbas 1 de Octubre de 1921.—El Presidente de Caja, *Ambrosio Correas*.—El Tesorero, *Bienvenido Caudevilla*.—El Secretario, *Francisco La Cruz*.—V.º B.º—El Director, *Julián Avellanas*.