

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 30 de Noviembre de 1921

Núm. 204

La defensa de nuestros vinos

I

Hablamos en el artículo anterior del modo cómo defender nuestro vino, dedicando gran parte de la uva a ser utilizada para el consumo y el medio más corriente que hay conservar largo tiempo ese fruto. Aún existe otro método inventado por monsieur Rosa, el cual en Abril presentaba sus racimos al mercado con la misma frescura que si acabaran de salir de la cepa; y en realidad era así. Durante muchos años guardó el secreto en beneficio propio; pero por fin dió a conocer el modo de conservar tan lozas las uvas meses y meses. Dejaba el fruto en las parras hasta fines de Octubre; entonces cortaba el sarmiento cuatro dedos por encima y por debajo del nudo; la parte superior la barnizaba con ungüento de ingertar o cera; la otra punta del sarmiento la metía en una botella de agua, y para que no se corrompiera echaba una cucharada grande de polvo de carbón en el agua. Se tapa la botella con cera y la operación está terminada. Claro es que la botella debe de estar inclinada para que no tumbe el peso del racimo todo lo hecho. En una pequeña tabla se hacen sitios a propósito y queda segura.

Aún hemos leído otro método del que se ocupó la «Gazzeta delle Campagne». Se abre junto a la cepa un hoyo; se doblan los sarmientos cargados de uva, procurando no den en tierra, para lo que basta atravesar unos palos en dicho hoyo; después se cubren los palos con ramas y sobre éstas se pone una buena capa de tierra, con objeto de cerrar el foso y evitar que la luz y el aire den a la uva. Al descubrir el inventor el hoyo, allá a fines de Marzo, encuentra las uvas frescas y lozanas como en Octubre. Dice que le ocurrió la idea porque, cerca de los días de la vendimia, vino una tronada espantosa que arrastró la tierra movida y destrozó la viña, quedando sepultadas en el suelo algunas cepas cargadas de fruto. Llegó la primavera, y al hacer los posibles para arreglar la viña, terraplenada, se encontró que algunas cepas estaban aun con sus uvas tan frescas y bien conservadas como si estuvieran en Otoño. Poco cuesta hacer el ensayo.

Para conservar las uvas secas, a lo que llamamos pasas, se procede de este modo: Se eligen clases especiales, y la que aquí suele tener preferencia es el alcañón; se traen a casa y se ponen al sol para que las deseque en parte. Después se prepara una lejía no muy fuerte, de 12 a 15 grados (del arcometro), y cuando estén hirviendo se meten los colgajos o las cestas en la lejía, en la cual

debe haberse puesto, además de ceniza, un poco de cal, teniéndolos muy poco rato. Los granos, entonces, se arrugan y al momento se cuelgan o ponen en cañizos, al sol, por unos quince días. Al tiempo de sacarlas de la lejía conviene lavarlas, pues si no, obran como un purgante; con agua pura deben lavarse, y mejor acidulada. Una vez ya suficientemente secas, se retiran y almacenan, siendo un postre que se vende caro, si está bien hecho, y que en todo caso sirven para la familia, evitando otros gastos. Así se preparan las famosas pasas de Málaga.

Las tan renombradas pasas de Smirna se preparan de este modo. Se forma una solución de potasa a 8 grados y por cada 10 decálitros o cántaros de agua se añade 80 a 100 gramos de aceite de olivas (peso de una peseta en perras). Si las uvas son de casco algo blando, se pone la mitad solo de aceite. Después se tienden al sol y cada dos días, por la mañana, se rocian con una mezcla del caldo anterior rebajado con agua a la mitad y se continúa la operación hasta que se han formado buenas pasas.

Tiene por objeto el añadir aceite el darles lustre y que no se forme un polvillo arinoso que suele presentarse en las pasas como se preparan aquí, y que suele ser crudaciones de la masa azucarada, que les hace perder dulzura y brillo.

Procurando guardarlas en sitio no muy seco, conservan su hermosura y flexibilidad durante el año y más allá, sin alteraciones de ningún género.

Si se quiere formar con ellas un vino especial resulta cosa muy fácil. Se toman 10 kilos de pasas y se hechan en una tinaja o tonel, añadiendo tres cántaros de agua que esté algo tibia. Se dejan por espacio de tres días que se hinchen bien las dichas pasas. Después se sacan, se prensan fuertemente y se vuelve a echar todo junto en el agua donde estaban. A los tres días, empiezan con fuerza a hervir y para darle color se añade un poco de buen vino tinto. Si se dispone de botellas y queremos hacer la fermentación en ellas, se llenan después de prensar las pasas y mezcladas con el agua donde estuvieron de aquel caldo; los posos azucarados se van depositando poco a poco en el fondo y empieza a desprenderse burbujas de tufo, de ácido carbónico, por lo cual las botellas deben estar destapadas o ligeramente cubiertas con un papel, que se taladra a golpes con un allífer para dar salida fácil al gas y que no puedan caer en ella ningún bicho, por estar atado a la boca el papel con unos hilos.

Cuando ya no se ve subir ninguna burbuja, ha terminado la fermentación, y la parte clara se va sacando sin decantar los posos en exceso y se

vuelve a poner en las mismas botellas limpias; a los ocho días, los pocos poros que en ellas han quedado se separan de la misma forma, y se tapan fuertemente las botellas, resultando un vino altamente exquisito.

Si se quiere tener ese vino espumoso la cosa es sencilla. Se prepara medio kilo de azúcar, que se echa en un litro de vino y se pone de ese caldo un par de cucharadas en cada botella, se encorchan bien, sujetando con alambre los tapes para que no salten y las botellas no deben ser muy sencillas para que no revienten. Al cabo de un mes, por lo general, el vino está hecho, y se colocan las botellas echadas, mejor que tíasas, en la bodega sobre unas tablas hasta que sea ocasión de beberlo o darlo a la venta, cuyo precio no sería el ordinario, sino altamente remunerador, pues resultaría un Champagne algo más saludable que el comprado a fuerza de dinero. La mejor ocasión para preparar estas cosas suele ser Mayo y Abril, pues sabido es que la fermentación con el frío es muy lenta debajo de 15 grados, y si a los 20 grados de calor del aire muy tumultuosa y expuesto a romperse las botellas. El vino cuesta poco de tilarlo antes de meter los corchos, y para clasificarlo mejor se echa más claras de huevo bien agitadas sobre toda la masa y después se embotella del modo dicho.

Pero si urge hacer un Champagne en veinticuatro horas, no es cosa tan imposible como parece; se reduce a tomar una o muchas botellas de vino blanco del mejor; se añade 15 gramos de ácido tártrico molido, que despachan en cualquier droguería o farmacia; igual cantidad de azúcar en piedra o torma, y sino molida, y 15 de bicarbonato de sosa, que cuesta muy poco, mejor que potasa pulverizada. Como los gases empiezan al momento por salir, tiene que ser cerrada fuertemente la botella y que no sea floja de cascós, pues la rompería la presión de los gases y nos quedaríamos sin vino y sin botella. Tiene esto algunos inconvenientes por el exceso de sosa que se produce en el vino y le quita su gusto primitivo y forma poso en la botella, enturbando un poco el líquido el gas ácido carbónico que los ingredientes producen.

Hoy, si tanta es la alición por esos vinos espumosos, puede comprarse todo eso en mas cápsulas donde están encerrados los dichos ingredientes y meterlos en una botella sifón, teniendo Champagne a los cinco minutos; pero no es recomendable gran cosa para la salud, suprema ley de nuestra corta vida.

X.

La cuestión de Marruecos

En «La Hoja» anterior demostramos cómo España tenía derechos de conquista sobre muchos puntos de la costa africana. Vimos cómo Melilla había sido sitiada algunas veces y la última allí citada fué por Ademahamet, aquél que se decía ser enviado de Dios y perdió a todos los que le siguieron.

Igual fortuna obtuvieron al sitiarla otra vez a principios del siglo XVII, siendo D. Nuño de Mendoza gobernador, las plazas de Tánger y de Arcila. Larache pasó a nuestro poder en 1610, más por pactos que a fuerza de armas.

Allá por el año 1686, empujados los moros por

nuestros buenos amigos los franceses, en un arrebato de furor se lanzaron al asalto de la plaza de Melilla, pero inútilmente, pues fueron achicharrados por los nuestros, si bien tuvimos que lamentar en la refriega la pérdida del Gobernador de la Plaza D. Francisco Moreno.

En 1691, los franceses, a cara descubierta, ayudaron a los moros y a su rey Ismael que estaba en Fez, y marchó a poner sitio a Larache, de donde tuvo que retirarse con no pocas bajas, embistiendo con doble furor a Ceuta y por último a Melilla, con igual desgraciado fin.

Siempre han sido los moros más amigos de pactos con los franceses que con los españoles, los cuales, además de ser cristianos, son sus enemigos seculares, pues nace que luchan con nosotros más de 1.200 años, llevando siempre o poco menos la de perder, como sucedera esta vez.

No es que haya paz y sumisión completa de los moros a los franceses: en este mismo momento en que nosotros luchamos en el Rif, ellos son atacados por las kabilas rebeldes de la Argelia, que en 1830 se pusieron entre pies los franceses con pretexto de vengar un insulto hecho a su embajador.

Hace poco menos de un siglo que luchan allí con las tribus y aun no han podido sojuzgarlas por completo, por mas que este convertida en provincia francesa, en colonia, toda la antigua regencia argelina, habiendo tenido reveses tan grandes y más que el sufrido por nuestras tropas este verano.

No queremos dejar de hacer constar que el año 1849, después de haber ocupado los franceses el territorio de Argel, aun les pareció no tenían suficiente y decidieron apoderarse de un pequeño archipiélago (esto es muchas islas cercanas unas de otras) llamado Chaiarinas. No pudieron llevar la cosa tan secreta que no se enteraran los españoles, y al ir a desembarcar y apoderarse de ellas, vieron que en la isla principal estaba clavada en lo más alto la bandera española pocas horas antes de llegar ellos con tan sano intento.

Hoy están fortificadas, viven más de 900 habitantes, están allí los presidiarios y quedan a cubierto de toda tentativa de ocupación.

No fueron menos amigos cuando, a causa de haber derribado los moros las armas españolas en el campo fronterizo de Ceuta en 1809, se encendió una guerra sangüinaria entre España y Marruecos, y en la cual fue vencido en corto plazo Sidi-Monamed el sucesor de Valiente Muley Abderraman, y en Castillejos y en Cabo Negro, en Tetuan y en Wad-Ras, los soldados españoles pusieron muy en alto el prestigio y la bravura de esta nación siempre grande por sus hijos incomparables, arrolladores de tribus y de ejércitos ferocísimos.

El 1870 subió al trono de Marruecos Muley Hasam por muerte de su padre, pero la monarquía no es hereditaria en Marruecos, y a cada cambio de Sulán suele estallar una guerra civil, por ser muchos los que se creen con derecho a la corona, como legítimos sucesores de Mahoma.

Durante el tiempo que Muley Hasam ocupó el trono, la mas brutal anarquía reinaba en todo Marruecos, hasta el punto de usar de la traición valiéndose del veneno para acabar la vida del Sultán.

El Cherif, esto es, el descendiente de Mahoma, no murió entonces (1879), pero claro se veía tomaban mala cara los asuntos de esa nación, y tendríamos necesidad de intervenir, porque cuando la ca-

sa vecina se quema y no acudimos procurando apagar el incendio por estar dormidos, en gran riesgo la nuestra se encuentra de ser presa de las llamas y no poder salir cuando queramos.

Por eso los hombres de más talento de España formaron una cruzada, digámoslo así, para ilustrar al pueblo y hacerle ver la necesidad de prepararnos para la campaña africanista, para las luchas en Marruecos que estaban encendidas ya al otro lado del callejón del estrecho de Gibraltar.

No a la cola (y así y todo fuera honroso figurar en ese grupo) de esos varones ilustres, sino a la cabeza, por su entusiasmo, por su ardiente amor a España, por su monumental talento, fué en dichos trabajos de propaganda nuestro paisano don Joaquín Costa, quien en 1884 y en el teatro de la Alhambra, pronunció un fogoso discurso haciendo palpar la necesidad imperiosa de nuestra intervención en Marruecos cuando llegara la hora, sin atropellar derechos ajenos, pero defendiendo los nuestros con toda bizarria

Ningún remate más precioso podríamos poner a este artículo, que algunas de sus palabras tomadas del indicado discurso, donde con claridad grande expresa la idea diciendo: «La línea estratégica de ciudades y fortalezas que poseemos al otro lado del Estrecho, desde Ceuta a las Chafarinas, nos es tan necesaria y forma parte tan integrante de nuestro territorio, como la línea estratégica de fortalezas que se extienden por la cuenca del Ebro, desde Montjuich hasta Pamplona. Pues bien: para conservar en nuestro poder aquel cordón de posesiones, es indispensable que no se establezcan detrás, Francia ni Inglaterra: la trasformación de Marruecos en colonia francesa o en colonia británica, llevaría consigo, como consecuencia necesaria, la expulsión de España de aquella costa, lo mismo que de la costa occidental, o sea de Santa Cruz de Mar Pequeña, seguiríase a eso la pérdida de las Baleares y las Canarias; y así estrechada España entre dos Inglaterras o entre dos rFancias, en bloque permanente sus costas mediterráneas, no tardaríamos en ver atacada su independencia en el corazón mismo de la metrópoli.»

Que el día anunciado no se hizo esperar lo vemos con detalles en el próximo artículo, cerrando éste con la grata satisfacción de que nuestras tropas han tomado una tras otra las posiciones rifeñas, imponiendo un duro castigo a sus ferocidades de Zeluán y Monte Arruit, donde en Julio tantos bravos perdieron la vida por la Patria.

X.

Una lección de Historia

Fechas de su ingreso según los primeros datos que ntra os

LECCION XXIII

Fecha de su cose

Los Vicarios de la Iglesia de Casbas

De los que hoy se tiene noticia y para perpetuarla, pues pocas parroquias podrán presentar un catálogo tan antiguo y cuyo trabajo nos ha costado no pequeño esfuerzo, son los siguientes:

1260 Domingo Doz. Se cita en un pergamino de este Monasterio en que la M. I. Comunidad confiesa haber recibido de Dominco Don burrius vecino de Huesca 1532 sueldos: testes sunt. dominco doz vicarius de Casas y Domincus de Aguas.

1286 Guillermo Franco. Se cita en una venta hecha por Domingo Pérez daguas a la Abadesa D. Urraca duerta de unas casas en Peralta. testes: fueron tres clericos familiares de convento cuyos nombres cita y el dicho Guillermo Vicario de San micholao de casbas y otros.

Mosén Juan Doz: cesó por permuta de esta Vicaría con el canónigo de Jaca Mosén Antonio Ferrer en

1478

1387 D. Pedro de Montearagón: el 14 de Diciembre presenta unas letras en papel sellado con cera bermeja en el dorso del Oficial de Huesca Nan a la muy honrada y honesta Religiosa Señora Dona Sancha Garcés Doz, por la gracia de Dios Abadesa del Monasterio de Casbas. En el libro del Justicia. pero no están copiadas las letras habiendo un claro para ello, que no se llenó con ellas.

1531 El venerable Mossen Martin Artas. Murió a diez de Octubre del 1557. Gran pendolista: dejó en su testamento ordenado le enterraran en el convento. Cesó de desempeñar la Vicaría el 8 de Abril del

1536

1536 El venerable Mossen Jaime Azlor en 28 de Octubre. Murió el 17 de Septiembre. Hizo testamento recibido por Borruei Not. de la Luenga se enterró en el conveuto.

1537

1541 Mossen Jaime Arnal. Murió el poster día de Julio del
1554 resignó sin duda su Vicaría pues en entró de Vicario Mossen Domingo Arnal.

1560

1561 Mossen Juan López. Murió a siete de Julio

1564

1564 Mosen Joan de Miramonte. Murió a veintinueve de Junio

1567

1568 Mosen Esteban Morrano. Murió a 31 de Agosto del

1580

1581 Mossen Joan de Naya Cesó en 1585
1585 siendo Regente Mossen Pedro Rasal,

- era Vicario el 13 de Diciembre de dicho año. Fué su lugar teniente Mossen Pedro López, Mossen Juan Donat y Mossen Jayme López.
- 1591 Vicario ya en 16 de Noviembre. Murió en Zaragoza a 10 Agosto fué sepultado en la parroquial de San Xil he hizo testamento. 1597
- ***
- 1597 Mossen Miguel Gabarre (bautizó con tal Vicario perpetuo el 20 de Noviembre.) Murió a 11 de Setiembre haciendo testamento ante Ag. Ram. 1610
- ***
- 1611 Fué nombrado regente la cura Mossen Juan Donat. Racionero y en 29 de Diciembre bautizó ya como Vicario Mossen Miguel Donat. que firma como Doctor en las listas del cumplimiento del año 1614 y en 13 de Abril del 1627. Cesó el año 1640
- 1642 siendo nombrado Mossen Victorián Bescós que era Beneficiado de la Colegial de Casbas) en Regente es de la cura el cual ya en
- 1645 firma como Vicario de Casbas el 12 de Mayo y lo fué hasta el muriendo el 21 de Diciembre teniendo hecho su testamento desde el 1681 ante Lorenzo Paul notario de Abiego era Licenciado en Theología. 1683
- ***
- 1684 Mossen Carlos Claver presentado por la Ilma. Sra. D. Gabriela de la Cabra Abadesa de éste Real Monasterio quien et causa promotionis dejó vacante la Vicaría y fué presentado para ella el Licenciado don Pedro Siest en
- 1688 el día primero de Abril. Murió en Casbas el 15 de Febrero del hizo testamento ante D. Bernardo Betored No. vecino de Casbas y habitante en Huesca. 1710
- ***
- 1710 La Ilma. Sra. D. Ana Catalina Abarea de Boleca presentó a Mossen Bartolomé Nasarre. se le dió la colación el 3 de Julio de dicho año. Hizo testamento con D. Bernardo Betored. y murió el 6 de Enero del 1711
- ***
- 1711 La misma Prelada prelada presentó, muerto el anterior, al Licenciado Mossen Vicente Sipán quien firma una partida de defunción como tal Vicario el 8 de Agosto de dicho año. Murió a 5 Marzo 1714
- Hizo testamento con el dicho Betored vecino de Casbas y manda entre otras cosas ser enterrado bajo la grada del Presbiterio a la parte del Evangelio.
- ***
- 1714 Fué presentado por la misma Señora Mossen José López quien firma como Vicario por vez primera en una
- partida de Matrimonio del 28 Mayo de dicho año. Murió el 5 de Noviembre de ochenta años. Hizo testamento con el Not. Jasef. Groz de Alquezar. 1746
- ***
- La Ilma. D. Gertrudis Claramut de Suelves presentó en dicha vacante a Mossen Joseph Alastrue quien firma en
- 1747 a 8 de Marzo una partida de Matrimonio como tal Vicario de Casbas. En 25 de mes de Setiembre del hizo testamento y murió. 1783
- 1790 Ignoramos por qué hubo vacante mucho tiempo hasta ser presentado el año dicho Mossén Mariano Lera, quien firmó como tal vicario una partida de defunción el 30 de Enero de dicho año. La última partida de defunción que firmó dicho señor lleva la fecha de 16 seti 1795. En 23 de este mes aún autorizó para el Bautismo y no sabemos más de su vida.
- ***
- 1797 En 4 dias de Mayo de este año firma como cura de Casbas Mossén Francisco López, que había sido Regente los dos años anteriores. Su actuación como Vicario continuó hasta el 26 de Febrero de 1815, en que firma como cura una partida de defunción; pero diez días después, o es el 6 de Marzo, firma otra donde dice Mossén Francisco López, Regente la Cura de Casbas. De aquí deducimos fué promovido a otro Beneficio.
- ***
- 1815 En 26 de Julio de este año firma como Cura de Casbas D. Francisco Bazán, y la última partida de defunción es del 4 de Julio de 1821; pero lo fué hasta 21 de Septiembre. Debíó de ser promovido a otro Beneficio. Fué nombrado Regente Fray Jerónimo de la Virgen, y después D. Luis Lafuente, quien firma ya como Cura
- 1825 el 11 de Abril de este año Vivía el 11 de Enero de 1836, en que el Párroco de Sieso administro los Santos Sacramentos a una enferma, por indisposición del señor Lafuente. No consta que muriera en esta Parroquia, vacante hasta el
- 1845 en que firma ya en Abril como Cura Párroco D. Tomás Artida. Murió el 1853
- 1857 Fué nombrado D. Nicolás Palús, hijo de esta villa, que murió el 8 de Diciembre de 1893
- a los noventa años de edad.
- ***
- 1899 En 2 de Octubre, tomó posesión de esta Iglesia el actual Párroco, Licenciado D. Julián Avellanas. Coscujuela.