

LA SIDRA



La palabra sidra se deriva de *cidra*, con que la Nabarra española hizo conocer el manzano y el licor de su fruto.

La sidra es un compuesto de agua, de materia azucarosa, de ácido acético, de una materia fermentescible, de ácido carbónico, de mucilago, de ácido málico y de una materia azoada.

En Normandía, cuando las manzanas se aproximan á su madurez, se apalean los árboles para hacer caer el fruto.

Colocadas las manzanas en grandes montones, durante un mes, con objeto de que maduren un poco más, pasan á una tina de 30 ó 40 metros de circunferencia, para ser estrujadas por dos pesadas ruedas de piedra, cuyo motor es un caballo que da vueltas sin cesar, y el jugo que se desprende de ellas cae por una canal á una cuba.

Las heces se hechan á otra tina más pequeña en camas, cubiertas cada una por una delgada capa de paja larga de trigo y se someten á la fuerte presión de un enorme torno ó prensa, que gira bajo la irresistible fuerza de cuatro hombres provistos de una palanca.

Puesto todo el jugo en cubas abiertas, viene la fermentación alcohólica, que suele durar cerca de tres meses, y se coloca enseguida en toneles cerrados, donde se produce otra fermentación secundaria, que casi siempre suele prolongarse hasta seis meses ó más.

Cuando está bien clarificada, se mete en botellas, no solo con el fin de poderla conservar largo tiempo, sino porque se vuelve más espirituosa y de un sabor mucho más agradable, pero procurando hacer esta operación con esmero, dejando llenas las botellas por espacio de veinticuatro horas antes de ponerlas el corcho.

Durante los seis primeros meses, todas las sidras pecan de dulzor y no conviene beberlas, porque son pesadas, flatulentas y difíciles de digerir; pero á medida que avanza la fermentación secundaria, se vuelven un poco picantes, gaseosas, de fácil digestión, más nutritivas y aumentan considerablemente la leche á las nodrizas.

Las mejores sidras se hacen con manzanas amargas ó agrias, mezcladas á una pequeña cantidad de dulces, y cuanta más agua contienen más y mejor sidra producen.

La experiencia viene probándonos que la sidra de manzanas tardías puede conservarse tres, cuatro y hasta seis años; pero es necesario embotellarla y tenerla en una bodega á una buena temperatura sobre cero, porque se hiela fácilmente, y una vez helada puede considerarse perdida.

La bebida de peras se prepara como la sidra, pero en cantidad mucho más pequeña: es menos nutritiva, más irritante, emborracha con más facilidad que la sidra, y se le atribuye una acción peligrosa sobre el sistema nervioso.

Las peras producen casi la mitad menos de jugo que las manzanas, y es mucho más azucarado; razón por la que la bebida de peras de primera calidad, colocada en botellas, después de una buena preparación, se vuelve vinosa, con mucha espuma, y fácilmente se confunde con los vinos ligeros de Champagne.

Estas dos clases de bebidas contienen siempre menos alcohol que los vinos.

SALLABERRY



En toda la región basco-francesa es sumamente popular y querido Mr. Sallaberry, que representa allí algo como el *pater familia* de su pueblo. Tiene por su país verdadero culto, siendo el que más ha trabajado para dar á conocer á la culta Francia las costumbres y tradiciones de la raza basca, su carácter, el alma de aquel pueblo vigoroso y sencillo.

Ha hecho Sallaberry en el Pirineo francés, lo que en la otra vertiente, en Guipúzcoa, realizaron Santesteban en la música, y Manteola en la literatura. Sallaberry ha reunido en una preciosa colección todos los cantos, letra y música, de su país, acompañándolos de una traducción en francés. Su vasta ilustración y notable cultura literaria le ha permitido hacer una selección acertada de aquellos cantos populares que revelan la delicadeza y ternura de la musa popular. Es un