



AÑO IV.

Madrid, 16 de Setiembre de 1879.

NUM. 20

DIRECTOR:  
EL CONDE DE LAS CINCO TORRES.

REDACCION:  
calle del Sordo, 29, tercero.

## PRECIOS EN ESPAÑA Y PORTUGAL.

Año.....	20 pesetas.
Seis meses.....	11 »
Tres.....	5 »

## EN EL EXTRANJERO.

Año.....	25 francos.
Seis meses.....	14 »
Tres.....	8 »

## EN AMÉRICA, PAGO EN ORO.

Año.....	8 pesetas fuertes.
Seis meses.....	4.50 »
Tres.....	2.50 »

## ADMINISTRACION:

SORDO, 29, MADRID,  
á donde se dirigirán los pedidos  
de suscripciones.

## SUMARIO.

Intereses agrícolas: viaje á Arcachon, por F.—Recolección y conservación de las frutas, por un aficionado.—La campiña romana: agricultura, por D. Ernesto do Bergue.—La cropéndola, por C. T.—En el pueblo: historia rural, por D. Felipe Benicio Navarro.—Las vendimias.—Pesca del esturion, por N.—La plana en el campo, por D. Luis Ovalle.—Enfermedad de los naranjos, por P. Colvée.—Curiosidades de la Ciencia: los Mitridates del reino animal, por F.—Sport.—Crónica de París, por Nedoc.—Correspondencia hipica: carreras de potros de dos años; las steplechases, por J.—Noticias generales.—Noticias de la sociedad.—Mercados de Madrid.—Triángulo de palabras.—Anuncios.

## INTERESES AGRÍCOLAS.

## VIAJE Á ARCACHON.

Con motivo del viaje de S. M. el Rey á Arcachon, donde la proteccion del Gobierno y la iniciativa particular han hecho un pintoresco é industrial pueblo, y punto de produccion sus campos, de lo que ántes era un sitio pobre y triste, y landas estériles y enfermizas, nuestro ilustrado compañero *La Epoca* ha publicado un interesante artículo, del que extractamos los siguientes párrafos, que acogerán con agrado cuantos se interesen por el porvenir de nuestro país:

## RESULTADOS DEL VIAJE.

«Aparte la dicha conyugal de S. M. el Rey, que *La Epoca* no puede ver con indiferencia, el reciente viaje hecho por S. M. á través de las landas de la Gironda hasta el pintoresco pueblo de baños improvisado en un reducido espacio de tiempo, pudiera ejercer influencia en el sentido de las constantes excitaciones de *La Epoca*. Cuando el tren desfilaba rápidamente á través de los riquísimos pinares nacidos en lo que eran pantanosos eriales, gracias á la enérgica iniciativa de Napoleon III; cuando el Rey atravesara el bosque de quintas de Arcachon, creado en medio de otro bosque espesísimo de pinos, teniendo enfrente la inmensidad del Océano, estamos seguros de que vendria al ánimo esforzado de Alfonso XII el re-

cuerdo de las crestas peladas del Guadarrama y de los áridos alrededores de la ciudad llamada del oso y del madroño, en memoria de lo que debió ser en lo pasado, y pensaria que no hace falta ningun esfuerzo titánico para emular la obra que ha immortalizado en los departamentos próximos á España la figura de Napoleon III.

«Una voluntad decidida para hacer algo todos los años bastaria: la partida consignada en los presupuestos para repoblacion de los montes seria suficiente: el cumplimiento exacto de la disposicion que exigia una parte del producto de las cortas y aprovechamientos forestales para repoblacion de las plantaciones, proporcionaria recursos cuantiosos; y una iniciativa constante y continuada, lo repetimos, cambiaria en breve el triste aspecto de las inmediaciones de Madrid, proporcionando frondosidad y frescura, y extendiéndose poco á poco para suplir los descuajes á que la codicia se entregan.

«Los bosques de pinos que se levantan gigantes en las landas, y no sólo sanean el terreno, sino que preparan fructuosas industrias, defienden la frontera mejor que numerosas legiones de soldados: los pueblos que son ricos, están contentos y satisfechos. Para los españoles no debe ser motivo de pena ese espectáculo, porque celebran el bienestar de nuestros vecinos; pero conviene que nos impulse emulacion generosa para abandonar las luchas de los partidos, prefiriendo la competencia en el camino del progreso, la imitacion de los adelantos de otros pueblos.

«Puesto que tanto nos queda por hacer, hagámoslo, y al ménos, si por el poder se han de dividir los partidos; si por el poder exclusivamente han de luchar, que sea cuando el poder valga algo, cuando hayamos hecho una nacion en que el ejercicio de la autoridad tenga verdadera importancia por lo que ella representa.

«Otro motivo de meditacion para Alfonso XII y para los personajes ilustres que le han acompañado, todos influyentes en las altas esferas oficiales, es lo que ha hecho la industria en Arcachon, completamente desconocida hace treinta años.

«Como en Francia no se conciben celos de que una Sociedad gane mucho dinero, si al ganar ella ganan tambien y prosperan los intereses generales de la nacion, diéronse facilidades á una Sociedad, no se atravesó el mónstruo pavoroso del expediente para impedir que una Sociedad dispuesta á comprometer capitales considerables cambiara el aspecto del pueblo de Arcachon y convirtiera en vergel lo que habia sido un desierto. La Sociedad inmobiliaria fomentó las plantaciones de un bosque que hoy ocupa algunos kilómetros de terreno, y en medio del bosque, como á orillas del mar, levantó coquetas construcciones, villas sencillas ó suntuosas, pero todas elegantes; quintas graciosas con todas las comodidades para la vida, propias para las diversas estaciones del año, y saludables en alto grado, como que en ellas se respira el aire benéfico del mar mezclado con las gratas emanaciones del pino marítimo.

«El que una vez haya ido á Arcachon, querrá volver; el que haga la vida tranquila y agradable que tan fácil se brinda, no le olvidará de seguro; pero por lo mismo es triste que España haga tan poco para utilizar los pintorescos puntos de que disfruta. La cantidad que todos los años sale de España por este concepto es incalculable: hemos oido á los banqueros de Bayona que ellos solos entregan todos los años de 50 á 60 millones de reales de los giros hechos desde Madrid para expediciones veraniegas, y esto no representa sino una parte de lo que por este mismo concepto se gasta. ¿No causa asombro que perdamos todos los años sumas tan enormes, y no trabajemos todos para que España ofrezca las mismas comodidades que se hallan en otras partes?

«Hubo un tiempo en que Aranjuez, el Escorial y la Granja se poblaban durante el verano de familias que huían del calor. ¿Por qué, con escasas excepciones, no sucede ahora lo mismo? Porque mientras las comunicaciones expeditas nos han puesto en el caso de conocer y apreciar lo que hay de mejor en Europa, nuestras residencias campesinas y estivales no han adelantado y no se ha hecho nada para detener al que por su dinero busca



comodidad y halago. ¿Qué podría ser la fresca residencia del Escorial, poblando de quintas sus alrededores, y especialmente el espacio que media desde la estación hasta el pueblo?

»La abundancia de aguas y la frescura de la Granja al lado de los bosques seculares de Bal-sain compiten con Arcachon en ventajas naturales: sociedad como la Inmobiliaria, que, en vez del feo caserío existente hiciera una población nueva y levantara un Casino y ofreciera alicientes á los expedicionarios, detendría y atraería á muchas familias, que, estando bien alojadas, habían de complacerse en no alejarse mucho del centro de sus ocupaciones.

»En cuanto á Aranjuez, hoy desierto, no conocemos residencia igual para invierno y primavera. Y si nos alejamos de la corte, si penetramos en los siempre verdes campos vascos, si nos acercamos á sus puertecitos, si, perdonando á los que han demorado la conclusion de la línea del Noroeste, nos internamos en Astúrias, nos trasladamos á las pintorescas comarcas de Galicia, á las cuales no podemos aproximarnos sin pisar tierra extranjera, por todas partes hallamos bellezas naturales superiores á las que nos llaman la atención en otras partes, pero bellezas que no ofrecen atractivo sino á los ojos, porque sólo con los ojos pueden disfrutarse.

»Hay en todo esto una verdadera campaña revolucionaria que hacer, campaña que nos pide el cuidado de nuestros intereses cada vez más heridos; campaña que el deber nos impone, campaña que quisiéramos ver como objetivo de algun grupo de esos que se disputan el poder, pues hay más gloria que ganar en la repoblación de nuestros montes, en la simplificación de nuestros impuestos, en el aumento de los medios de riqueza, en la inversión de la corriente que hoy nos lleva á pasar fuera de España largas temporadas, cuando deberíamos detener esa corriente y crear estímulos para llamar á los extranjeros á admirar las bellezas que en España abundan, hay en todo esto, repetimos, más gloria que ganar, quien quiera que sea el osado mortal que tome la iniciativa, que en esos pugilatos de elocuencia muy propios para satisfacer el amor propio, muy abonados para enaltecer nuestra tribuna, pero tristemente estériles en resultados en que el país gane algo.

»Si en este concepto fuera también aprovechado el viaje del Rey, al deseárselo todo géneros de felicidades, habríamos de agradecer á la Archiduquesa Cristina que hubiera escogido para recibir á su prometido un punto en que hay algo que aprender y no poco que imitar, ya que no lo envidiamos, porque no debemos sentir envidia ante la prosperidad de una nación amiga, y hoy menos que nunca, en que la cordial acogida hecha á Alfonso XII obliga nuestra gratitud y aumenta la deuda de nuestro reconocimiento.»

Mucho bueno contienen los citados párrafos y mucho podía hacerse en España, que cuenta con tan buenos elementos, para imitar el progreso y prosperidad de nuestros vecinos.

Las Cámaras francesas votaron en 1857 una ley para el saneamiento de las landas, cuyos trabajos debían costar más de 27 millones de francos. De esta cifra 18 millones debían servir para plantar de pinos y robles 345.000 hectáreas de tierra, debiendo roturarse además 30.000 y conservar otras 33.000 para caminos, granjas y fábrica de resinas, dedicándose á estas obras 9 millones.

En este proyecto la mayor parte estaba reservada, como se ve, á la creación de bosques de pinos marítimos, que parecen ser el intermediario obligado entre lo despoblado de las landas y su colonización; pues si es verdad que al crear los bosques se crea la soledad, esto no es exacto en

las plantaciones de pinos, cuya explotación exige la presencia constante del hombre, y donde cada árbol debe ser visitado y labrado una vez al menos cada semana por el trabajador; desde que llegan á la edad de poderse explotar las resinas, es preciso que una familia se establezca cerca; 300 mil hectáreas de pino necesitan por lo menos cinco mil casas, que representan una población de unas 30 mil almas.

Muchas experiencias se habían hecho por varias sociedades para poner en producto aquellos terrenos; pero todas habían fracasado, por no haberlas intentado en condiciones de cultivo propias al suelo, hasta que el Gobierno, penetrado de lo inútil de los esfuerzos hechos y de la necesidad de poner en condiciones higiénicas y de producción aquellas áridas landas, propuso á las Cámaras y éstas aprobaron, el proyecto de que hemos dado cuenta, y cuyos excelentes resultados han variado por completo las condiciones del país, desarrollando la silvicultura y las industrias que de ella se derivan.

F.

#### RECOLECCION Y CONSERVACION DE FRUTAS.

Considerando de la mayor conveniencia para nuestro país que en él se divulguen cuantos conocimientos tiendan á mejorar la producción agrícola, creemos oportuno dar cabida en las columnas de nuestro periódico á los siguientes apuntes, los cuales, si nada enseñarán á alguno de nuestros lectores, serán de innegable utilidad para los que estén poco versados en la ciencia agronómica.

Para tratar separadamente de cada uno de los dos objetos expresados en el epígrafe de este artículo, nos ocuparemos primero de la

#### RECOLECCION.

1.º *Grado de madurez.* — La recolección de las frutas debe hacerse cuando tengan el grado suficiente de madurez, siendo éste distinto según las variedades de ellas.

Las de pepita que se produzcan en verano y otoño, deben ser cogidas de ocho á doce días antes de estar completamente maduras, pues en esa fecha es cuando poseen todos los elementos necesarios para una completa madurez, que no es más que una reacción química, independiente, por decirlo así, de la acción vital. Separada la fruta del árbol en ese momento, ya no recibe más savia de las raíces, con lo cual la que contienen sus tejidos experimentará una elaboración más perfecta, y aquella será de un gusto más sabroso, pues el principio azucarado tendrá menos agua. El color amarillento que presentan las frutas en el lado opuesto del sol, indica el momento oportuno de la recolección.

Los frutos de pepita que se produzcan en invierno, deben cogerse tan luego como hayan adquirido su mayor desarrollo, y antes de cesar por completo la vegetación; es decir, antes del mes de Octubre. La experiencia demuestra que si ese acto se retarda, aquéllos se conservan luego con más dificultad y son menos sabrosos y perfumados, porque al llegar el citado mes, la temperatura desciende por lo regular y los nuevos líquidos que á los tejidos de la fruta llegan, ya no pueden experimentar una elaboración perfecta. Si, por el contrario, la recolección se verifica antes, aquella se endurece mucho y madura mal.

Conviene también recoger en dos veces la fruta de un mismo árbol, cortando primero la de las ramas bajas, y ocho ó diez días después la de las altas; porque el desarrollo de los productos de éstas se prolonga un poco más de tiempo, á causa de

que la parte más elevada del árbol es lo último que la savia abandona.

La recolección debe efectuarse con tiempo seco y cielo raso, empleando sólo las horas que median desde las doce del día hasta las cuatro de la tarde; porque durante ellas es cuando los frutos se hallan menos cargados de humedad y tienen un sabor más pronunciado, que son las circunstancias más favorables para su conservación.

2.º *Modo de hacer la recolección.* — Se reduce á coger los frutos uno á uno con la mano, teniendo cuidado de no oprimirlos mucho, porque cada presión da origen á una mancha oscura en su piel, que es por donde se pudren. Para los que están fuera del alcance de la mano se han inventado instrumentos más ó menos ingeniosos; pero como ninguno es de resultados bastante satisfactorios, aconsejamos el empleo de la escalera.

A medida que se vayan quitando al árbol sus frutos, se los irá depositando en una cesta, que tendrá por dimensiones 0<sup>m</sup>,65 por 0<sup>m</sup>,48 de base y 0<sup>m</sup>,25 de altura. Primero se colocará una tongada en el fondo recubierta con unas hojas del árbol; sobre ésta, otra tongada igualmente recubierta, y otra tercera después del mismo modo. Se llevará así la fruta á un local espacioso y ventilado, depositándola en una mesa cubierta de hojas ó musgo seco, y en tal disposición acabará de madurar la de verano y otoño.

Para la de invierno se procederá del siguiente modo:

#### CONSERVACION.

Los cuidados de ésta no se aplican más que á los frutos de invierno, y tienen por objeto:

1.º Evitar que sufran la acción de las heladas, que tienden á desorganizar sus tejidos.

2.º Procurar que la madurez se efectúe tan lentamente, que llegue á prolongarse hasta fin de Mayo del año próximo. Se obtendrá este doble resultado en mayor ó menor escala, según sean los cuidados que á la fruta se consagren, y según reúna las condiciones necesarias en más ó menos grado el local en que aquélla se guarde, al cual se denomina frutería.

*De la frutería ó almacén de fruta.* — Para que sean satisfactorios los resultados que dé, habrá de reunir las seis circunstancias siguientes:

1.ª *Una temperatura constantemente igual;* porque los cambios de ésta dilatan y enrarecen los líquidos de la fruta, excitando su fermentación y destruyendo los tejidos de ella.

2.ª *Una temperatura de ocho á diez grados sobre cero.* Más elevada precipitaría la fermentación, y más baja la imposibilitaría, quedando estacionario el grado de madurez de los frutos.

3.ª *Que la frutería esté completamente privada de la acción de la luz;* porque este agente facilita las reacciones químicas y acelera la madurez.

4.ª *Que la frutería no encierre más cantidad de oxígeno que la necesaria para penetrar en su recinto sin peligro, y que conserve todo el ácido carbónico que las frutas desprendan.* La presencia del oxígeno es necesaria para que la fermentación, y por consiguiente la madurez, se efectúen; pero reduciendo la proporción en que entre, esos fenómenos se verificarán con más lentitud. El ácido carbónico, según las experiencias de Couverchel, contribuye muy poderosamente á la conservación de los frutos.

5.ª *Que la atmósfera sea más bien seca que húmeda.* La humedad es necesaria para la fermentación de aquéllos; pero como es causa de que disminuya la resistencia de los tejidos y favorece al par la dilatación de los líquidos que éstos contienen, importa evitar su acumulación en la frutería. Mas no conviene tampoco que el local sea demá-



siado seco, porque entonces los frutos exhalarían por los poros de su superficie una gran cantidad de fluidos acuosos, y esto los secaría y endurecería impidiendo su madurez.

6.<sup>a</sup> Que los frutos estén colocados de manera que se disminuya todo lo posible la presión que ejercen sobre ellos mismos. Esta presión, si es continua, ocasionará la ruptura de los vasos y células de la parte que soporta el peso, con lo cual los diversos fluidos líquidos se mezclarán, favoreciendo las reacciones.

Para que la frutería satisfaga las seis condiciones expuestas, deberá disponerse del siguiente modo:

Se la edificará en un terreno seco, un poco elevado y con exposición al Norte.

Las dimensiones del edificio dependerán de la cantidad de fruta que se quiera conservar: el que proponemos como modelo tendrá en su interior 5 metros de longitud, 4 de ancho y 3 de alto, en el cual podrán colocarse 8.000 frutas, que cada una ocupe un espacio de 10 centímetros cuadrados.

El suelo de la frutería deberá estar 70 centímetros más bajo que el terreno que le rodee; y si éste es muy seco, esa diferencia de nivel podrá ser de un metro. Con esto se defenderá más fácilmente el local de las influencias de la temperatura exterior; y para impedir que el agua se acumule al rededor de los muros del edificio, se dará á la superficie del terreno que lo rodea una pendiente bajando hacia el lado opuesto á los muros, los cuales deberán ser contruados de cemento hasta una cierta altura.

La frutería deberá estar cercada por dobles muros, dejando entre ellos un espacio vacío y continuo de medio metro de ancho. La capa de aire contenida en este espacio es un gran medio de evitar que en el almacén se perciban las variaciones de temperatura de la atmósfera exterior.

Esos muros tendrán un espesor de 33 centímetros y estarán contruados con una especie de mortero formado de tierra arcillosa, paja y un poco de marga, por ser este material más barato y menos conductor del calor que la mampostería ordinaria. El suelo del corredor deberá estar al mismo nivel que el de la frutería.

La estancia tendrá seis aberturas, tres en el muro exterior y tres en el interior, que serán semejantes, correspondiéndose las practicadas en un muro con las del otro.

En el exterior habrá:

1.<sup>o</sup> Una doble puerta, que se abrirá la parte exterior para afuera y la interior para adentro. En la época de heladas fuertes se llenará de paja el espacio que quede entre las dos puertas.

2.<sup>o</sup> Dos ventanillos, también dobles y dispuestos de igual modo, los cuales tendrán medio metro en cuadro y estarán situados á 1<sup>m</sup>,50 del suelo. El espacio comprendido entre las dos hojas se rellenará también de paja al principio del invierno. En el muro interior tendrá igualmente contruados una puerta y dos ventanillos; pero la puerta será sencilla y de una sola hoja, y los ventanillos dobles. La hoja exterior de éstos será de corredera, y la interior se abrirá hacia afuera.

En cuanto las frutas estén reunidas en el almacén, se pegarán tiras de papel en los intersticios de estos ventanillos, para impedir que penetre en el recinto de la frutería el aire del corredor; pues no tienen más objeto que dar paso al aire y la luz antes de colocar los frutos y mientras se limpia y ventila el almacén. Luego veremos cuán fácil es librarse de la humedad sin apelar á las corrientes del aire.

Una capa de musgo, sostenida por ripias y recubierta con mortero por las dos caras, formará el techo, que tendrá un espesor de 33 centímetros. Así se evitará que á través de él se transmitan al

interior las influencias atmosféricas. El techo deberá abrigarse, además, con una cubierta de rastrojos de 0<sup>m</sup>,33 de altura cuando menos, y tendrá practicada una entrada para utilizar el granero, la cual habrá de estar cuidadosamente cerrada.

El suelo de la frutería constará de un entarimado de encina, y las paredes y techo tendrán un artesonado de abeto; disposiciones que, con las anteriores, contribuirán á conservar dentro del recinto cerrado una temperatura igual y una atmósfera exenta de humedad.

Todas las paredes interiores irán guarnecidas, desde medio metro del suelo hasta el techo, de vasares de abeto, destinados á recibir las frutas. Estos vasares se colocarán á 25 centímetros unos de otros; y con el fin de que puedan verse todas las frutas en ellos colocadas, se les dispondrá con una inclinación variable, desde 45 grados que tendrán los superiores, hasta llegar á la horizontal en los inferiores.

Los vasares inclinados estarán formados por escalones de un decímetro de anchura, provisto cada uno de éstos de un reborde de dos centímetros, y para que el aire pueda circular libremente, se dejará en la parte posterior de los escalones una separación de un centímetro. En los horizontales también se dejará practicado un hueco igual entre los listoncillos, que serán de igual amplitud que los escalones. Las tablas, que van fijadas al artesonado por medio de cuarterones, estarán sostenidas por montantes colocados á metro y medio uno de otro, y traviesas á ellos clavadas soportan las varillas horizontales ú oblicuas, según la disposición de los vasares.

En el centro de la frutería se colocará una mesa con tres órdenes de tablas. Servirá el superior para ir colocando las frutas á su llegada al almacén, y desde él distribuirla por los vasares; los inferiores estarán dispuestos como éstos y tendrán el mismo objeto.

*Cuidados que requieren las frutas en las fruterías.*—El éxito de su conservación depende también de los cuidados que se las consagre. A medida que vayan entrando en el almacén, se las depositará sobre la mesa, previamente cubierta por una capa de musgo seco. Escogidas y separadas las variedades, y desechados todos los frutos que tengan algún daño, quedarán dos ó tres días sobre la mesa para que pierdan una parte de su humedad; se los limpiará con un pedazo de franela, y se los distribuirlá por los vasares, que serán previamente cubiertos por una capa de algodón ó musgo seco, hecho lo cual, se dejarán abiertas las puertas y los ventanillos por el día durante el trascurso de ocho ó diez, á fin de quitar á las frutas la humedad superabundante que contengan; mas pasado ese plazo, se cerrarán herméticamente los ventanillos y no se abrirán las puertas más que para el servicio necesario.

Hasta ahora se han empleado las corrientes de aire para quitar la humedad exhalada por la fruta; pero como este procedimiento tiene los inconvenientes: primero, de permitir que se equilibren las condiciones de temperatura exterior con la interior, produciendo alteraciones nocivas á la conservación de aquélla; segundo, de perder el ácido carbónico con el cambio de aire que el recinto contiene; tercero, de dar paso á la luz, que acelera la madurez; y cuarto, de que este procedimiento no puede emplearse más que cuando la temperatura esté sobre cero y libre de humedad, lo cual rara vez acontece en invierno, sucedía generalmente que se abandonaban los frutos á la humedad nociva del almacén.

Hoy se evita este mal por medio del cloruro de calcio, cuya sustancia tiene la propiedad de absorber una cantidad tan grande de humedad, que se liquida después de haber sido expuesta durante al-

gun tiempo á la influencia de un aire húmedo. Nos explicamos, pues, perfectamente que esta sal, puesta en el almacén, absorberá constantemente la humedad que de las frutas se desprenda, y mantendrá el aire atmosférico en un estado de sequedad conveniente.

La sal viva tiene también la misma propiedad absorbente; pero como á ésta se añade la facultad de combinarse con el ácido carbónico, en el caso de emplearla perderíamos este gas, que tan útil nos es para la conservación de los frutos.

Para la aplicación del cloruro de calcio se contruirá una caja de madera que tenga 50 centímetros cuadrados de superficie y 10 de profundidad, y se la colocará sobre una mesa de 40 de altura, con una inclinación de 3 centímetros por metro. En el lado más bajo de la caja se practicará un agujero, al cual se enchufará una canalita para el desagüe del cajón.

El cloruro de calcio deberá emplearse bien seco y en pedazos porosos de 8 centímetros de espesor. Si se liquidase antes de que se hubiesen secado las frutas, se añadirán nuevas dosis.

Veinte kilogramos de esta sal, distribuidos en tres veces, bastan para librar á una frutería como la que hemos propuesto de toda humedad nociva.

El líquido que de esta operación resulte deberá conservarse hasta el año siguiente en vasijas de asperón bien tapadas, y cuando haya de volverse á llenar el almacén, se verterá el líquido en un vaso de hierro fundido, el cual se pondrá al fuego para evaporar la sustancia que contenga hasta dejarla completamente seca. El residuo será cloruro de calcio, que podrá emplearse todos los años con el mismo fin é iguales procedimientos.

Convendrá visitar el almacén cada ocho días para sacar de él los frutos que empiecen á dañarse, poner aparte los que estén maduros y renovar el cloruro si es necesario.

*Conservación de las frutas sin frutería ó almacén.*—Cuando no se disponga de almacén apropiado, podrá conservarse la fruta metiéndola en tinajas ó toneles, cuyo procedimiento, aunque menos perfecto que el primero, suele dar buenos resultados, tomando las siguientes precauciones:

Se escogerán vasijas nuevas, y después de secarlas con gran cuidado, se echará en su fondo una capa de cal apagada ó de carbon en polvo, mezclado con sulfato de hierro también en polvo y destinado á absorber el oxígeno. Sobre esta mezcla se arreglarán con cuidado las frutas, colocando hacia arriba los rabos de la primera tongada y hacia abajo los de la segunda, alternando así hasta llenar la vasija. Sobre cada tongada de fruta se echará la cal ó el carbon necesario para llenar los huecos que entre ellos queden.

Y llena la vasija, se la colocará en un sitio seco y libre, en lo posible, del calor y de los cambios de temperatura.

UN AFICIONADO.

## LA CAMPINA ROMANA.

### AGRICULTURA.

*Cultivo del Escolopius en el sitio denominado «Las Tres Fuentes» (Tre Fontane), cerca de Roma.*

Relata la tradición que San Pablo sufrió el martirio en el sitio mismo en donde se levantó una de las iglesias del monasterio. La misma añade que cuando la cabeza del Santo fué separada del tronco, ésta rebotó tres veces, y que cada vez que tocó al suelo hizo surgir tres fuentes de aguas vivas: de aquí la denominación de (Tre Fontane). El monasterio tiene tres iglesias, la última, San Pablo de Las Tres Fuentes, es la que encierra esas mismas fuentes.

Saliendo de Roma por la puerta de San Pablo, hay que caminar cerca de cinco kilómetros para



llegar al monasterio, que se encuentra tranquilo, fresco y alegre en medio de la campiña romana. A la izquierda, ántes de penetrar en el interior mismo del monasterio, las verdes praderas bien entretenidas y que producen una hierba de superior calidad, deleitan la vista. A lo último de estas praderas, formando el fondo de agradables valles, se elevan colinas cubiertas de fértiles viñedos y risueños bosques de eucaliptus. A la derecha, el horizonte se limita inmediatamente por una naturaleza muy accidentada, presentando una continuidad no interrumpida de estrechos valles y montecillos cuyas entrañas están profundamente trabajadas por las extracciones de puzolana.

Antes de 1868, época en que los Trapenses tomaron posesion de ello, este monasterio, de muy antigua fundacion, estaba desde mucho tiempo abandonado. Fácil es comprender el motivo de ese abandono. Situado en medio de un país en donde la terrible *mal'aria* hacía crueles estragos y sembraba la muerte, los romanos lo habian denominado «La Tumba»; sobrenombre demasiado acertado por cierto, que habia hecho de esa tierra maldita un destierro; ¡en lugar de dar la vida á sus hijos, los mataba! Sin embargo, un día unos cuantos religiosos franceses de la orden de los Trapenses vinieron á instalarse en ella. No ignoraban el tributo que la *mal'aria* habia ya levantado sobre la poblacion del Agro romano, y sin embargo, vinieron ellos mismos á exponerse á su maléfico clima, no como hombres estúpidamente bravos, no sin conocimiento de causa, pero sí teniendo en el alma el valor y la voluntad que da un noble deseo. No se trataba ménos que de salubrificarse esa desolada region, haciendo de esa tierra madrastra una buena madre, y esto por medio de activos trabajos de mejoramiento, y máxime por el cultivo de una planta providencial que acababa de aparecer en nuestros climas: el eucaliptus.

Durante los primeros años de instalacion, la fiebre no respetó esas útiles y modestas existencias; las buscó sin dificultad en medio de sus generosos trabajos, é hizo numerosas victimas. Pero no por esto hubo desaliento: la fiebre segó sin descanso, matando sin piedad: más cerca la vieron los Trapenses, más descaron vencerla y más fuertes y animosos se sintieron tambien para luchar contra ella. Un enemigo desconocido es más temible que otro que se ve frente á frente. Sus esfuerzos, su energía, sus trabajos ya han sido grandemente recompensados, aunque no del todo aún. Cada vez la fiebre ha ido disminuyendo en la vivienda de los trabajadores, y si aun aparece furtivamente de vez en cuando, tienen armas para rechazarla con ventaja.

El eucaliptus es originario de la Australia y pertenece á la familia de los mirtáceos, de los que forma un género que cuenta con más de 150 variedades. Se ha ensayado el cultivo de muchas variedades en Las Tres Fuentes, pero tan sólo las siguientes han alcanzado completo éxito: E. Glóbulus, E. Resinifera, E. Rostrata, E. Botrioides, E. Pendulosa, E. Urnigera, E. Teritricornio, E. Coccifera, E. Viminalis, E. Tasmania, E. Melliodora; pero estos eucaliptus no se cultivan todos en unos mismos terrenos; sólo el Glóbulus crece en toda clase de terrenos.

*Del suelo y del subsuelo.*—En Las Tres Fuentes, así como sucede en casi todas las partes elevadas del Agro romano, el suelo es de origen volcánico. El espesor de la tierra vegetal es muy variable; sin embargo, ni es menor ni mayor de 20 á 40 centímetros. Las clases de terrenos que más dominan en Las Tres Fuentes, son: la arcillosa, la arcillo-arenosa y la de aluvion, compuesta de arcilla y sílice y conteniendo muchas más materias orgánicas que las demas. El subsuelo no permite la introduccion de plantas de raíces verticales.

Está compuesto de una especie de tobalitoide, que la gente del país llama *cappellaccio*. Despues viene la *puzolana* propiamente dicha, ó arena volcánica; ésta última, mezclada con cierta cantidad de cal, constituye un cemento de gran dureza. En Las Tres Fuentes ha habido que remediar este estado de cosas. Los instrumentos aratorios nada podian contra el subsuelo: ¿qué hacer? Sin embargo, era del todo imposible plantear árboles sobre un suelo que no tenía más que 30 centímetros de espesor. Los trapenses tuvieron la feliz idea de emplear una fuerza poderosa y nueva: la dinamita.

*Operacion del hundimiento por medio de la dinamita.*—La disgregacion de la toba se opera por medio de un taladro de forma especial, á la que se comunica un movimiento de rotacion de tres á cuatro vueltas por segundo. Este taladro está en un mango colocado en la extremidad inferior de un eje de hierro, á lo largo del cual existe una canal. Dos engranajes cónicos, verticalmente puntos y que reciben el movimiento por medio de dos cigüeñas, transmiten este movimiento á un tercer engranaje horizontal que lleva en su eje una claveta fija. Este último engranaje recibe en su agujero central el eje porta-taladro, á él fijado por medio de la claveta. Evidente es que de este modo el engranaje hace participar al árbol porta-taladro de su movimiento de rotacion. Sin embargo, este árbol sube ó baja á voluntad. Para este doble movimiento existen dos cadenas unidas á las extremidades por clavijas de tornillo y movidas por dos engranajes, soportados éstos por un árbol horizontal con volante y cigüeña. Todo el aparato está protegido por un cajon de palastro. Está fijado sobre dos soportes asegurados con pernos sobre un madero de base con pivotes de báscula. Este método de ajuste permite guardar siempre la máquina en estado horizontal. Un sólido marco de madera con cuatro pies y travesanos soporta todo el aparato. En la extremidad de cada travesaño se ha establecido un tornillo regulador para corregir la desigualdad del terreno en donde se establece la perforadora. Hé aquí el modo de servirse de ella.

Dado el movimiento á los engranajes, la punta del taladro rompe la roca, y á consecuencia del peso de su eje y de las cadenas se va hundiéndose automáticamente en el suelo. Tan pronto como se siente aumentar la resistencia en la cigüeña, se ha de hacer trabajar los dos piñones que engranan en las cadenas. Entónces el taladro, retirado bruscamente, arrastra consigo fuera del agujero los detritus de la roca; despues se vuelven á bajar los taladros, sin parar las cigüeñas, hasta que el agujero tenga la profundidad deseada (0<sup>m</sup>,80 á 1<sup>m</sup>,20). Se necesita para perforar un metro de cinco á seis minutos. La sencillez del aparato, su precio reducido y el trabajo que ejecuta en tan poco tiempo, le hacen muy recomendable, pues un buen minero no podria hacer el mismo trabajo en ménos de veinte á veinticinco minutos.

Los resultados obtenidos por la dinamita han sido excelentes. El subsuelo ha sido roto en bastante profundidad, y la mezcla de éste con el suelo superior constituye una tierra de muy buena clase, poseyendo sobre todo propiedades físicas muy favorables para el cultivo. Esta operacion permitió á los Trapenses elevar el nivel de los valles, haciendo caer en ellos la tierra desde las colinas circunvecinas. Este trabajo ha sido, sin duda, muy largo y costoso, pero tambien sus resultados han sido grandes. Este terreno así preparado recibe la planta; pero, ántes hay que sembrar la semilla en plantales y esperar algunos meses hasta que se puedan plantar los árboles jóvenes en tierra franca.

*Semillero y plantío.*—Los Trapenses hacen sus

semilleros de eucaliptus en gruesos lienzos y cajas llenas de tierra con estiércol, mezcla de tierra de campo y de jardín, á la que se añade una pequeña cantidad de estiércol enteramente descompuesto, el todo bien manipulado y cribado, y depositado en recipientes. Se trazan en la superficie de estos campos de cajas radios apenas sensibles y á seis centímetros de distancia unos de otros; despues, en el fondo se deposita la semilla muy fina, recubierta de una capa de tierra muy delgada. Para conservar una frescura indispensable, se cubren con una estera ó con una tabla hasta la germinacion, que ocurre al cabo de algunos días.

Entónces hay que procurar evitar la invasion de las malas hierbas, prevenir se seque demasiado la tierra, así como que el calor se haga demasiado fuerte sobre la planta, y defenderla contra el viento. Cuando ésta tiene ya algunos centímetros de altura (0<sup>m</sup>,15 á 0<sup>m</sup>,20), se trasplanta en tiestos de 0<sup>m</sup>,20 de diámetro en su parte superior por 0<sup>m</sup>,20 de alto, en los quedan las nuevas plantas hasta ponerlas en tierra franca. Esta operacion se hace en la primavera.

El método de plantacion es muy sencillo: se hacen agujeros de (0<sup>m</sup>,15 á 0<sup>m</sup>,20) de hondo y de igual diámetro. Estos agujeros son redondos, con el fin de que las raíces pequeñas de las plantas tiernas encuentren todas al mismo tiempo las paredes más duras de ese agujero. Se deja entre cada árbol, en el momento de la plantacion, una distancia de unos cinco pies. En el monasterio de Las Tres Fuentes el viento es frecuente y muy fuerte; es necesario dar á la planta un rodrgon, para impedir una falsa direccion y tambien la quebradura de la misma; tambien se la abriga. Este es el motivo del gran éxito del eucaliptus en Las Tres Fuentes.

Al cabo de muy poco tiempo, y desde el segundo año, la planta es lo suficientemente vigorosa para no temer al viento. Otro enemigo de esta planta es la demasiada abundancia de agua en estado de estancacion completa. Todo esto existia en Las Tres Fuentes: mucha agua y ¡qué agua! ¡un agua corrompida desprendiendo por todo el país miasmas mortales! Por medio de canales subterráneos ó á cielo abierto, y pendientes bien dispuestas, se ha hecho correr todas esas aguas, se las ha dado una direccion, y el terreno se ha salubificado al propio tiempo que el aire. Un último obstáculo es el frio. Se dijo que el eucaliptus no podia vivir, ó de otro modo, que moria cuando la temperatura bajaba á seis ú ocho grados centígrados bajo cero. Verdad es que esta planta de los países cálidos teme mucho las bajas temperaturas, y si bien ha llegado el caso de que soportan hasta 9° bajo cero, no habria de exponerla en un país en donde la temperatura bajase varias veces seguidas á cinco ó seis grados bajo cero.

En 1875 la temperatura bajó á — 9° centígrados en Las Tres Fuentes; pero esto ha sido tan sólo una vez y como un acontecimiento extraordinario en esa region.

Todas las plantas puestas en tierra en 1870 tenían, cuando su plantacion, 0<sup>m</sup>,15 á 0<sup>m</sup>,20 de alto. Una parte en tiestos, la otra en cajones. Una de estas plantas, cortada cerca de tierra despues del primer año, medía el 6 de Marzo de 1874 0<sup>m</sup>,50 de circunferencia cerca del suelo y 0<sup>m</sup>,35 á un metro de altura. El 7 de Enero siguiente, es decir, despues de diez meses de vegetacion, medía 0<sup>m</sup>,62 cerca del suelo y 0<sup>m</sup>,45 á un metro de altura y tenía diez metros de elevacion total. ¿Qué otro árbol podria, en nuestros climas, llegar al cabo de ocho años á tener una circunferencia de 0<sup>m</sup>,90 y una altura de diez y seis metros?

*Propiedades físicas de las hojas y de la madera.*—Algunas variedades de eucaliptus sacan del suelo cantidades de agua extraordinarias. Así, en el



Globulus, un metro cuadrado de superficie de hojas puede, en doce horas de día, desprender en la atmósfera por lo ménos dos kilogramos cuatrocientos de agua.

La respiración debe ser también de grande actividad, si se ha de juzgar por el número de órganos respiratorios de que van provistos, sobre todo las hojas. Así, en un milímetro cuadrado de superficie inferior de una hoja nueva de E. Globulus se han contado hasta trescientos cincuenta estómatos. Con estos elementos no es extraño que estas plantas puedan producir el resultado que se ha dicho, la purificación del aire.

Se sacan del eucaliptus varios productos. Además de las esencias especiales que dan las hojas, también se saca de este árbol una goma-resina que en el comercio se llama *Goma de China*. Este producto, que se vuelve encarnado al solidificarse, se obtiene por medio de sangrias practicadas en la corteza. Según Waite, un solo árbol puede dar unos sesenta litros de esta goma. Podría creerse que los tejidos leñosos de la planta están llenos de agua de vegetación, y que la madera está blanda. Sin embargo, no es así; bien al contrario. Una muestra completamente seca de madera de E. Globulus, tomada sobre toda la longitud del diámetro del tallo, ha dado, como resultado del peso específico, la cifra de 0,836; esta muestra pertenecía a un árbol que tenía ocho años. Esta madera está reconocida bastante dura y sólida para emplearse en construcciones navales.

El eucaliptus es un árbol particularmente propio para salubricar el aire en sazón de su rápida vegetación y de su activa respiración. Pero hay que añadir que esta propiedad no es exclusiva del eucaliptus, pues todos los vegetales, sobre todo los de hojas caducas, poseen también en alto grado el poder de purificar el aire bajo la influencia de la luz. Esto se comprende muy bien en Las Tres Fuentes, y por ello los Trapenses cultivan también otras plantas además del eucaliptus, tales como la vid. De las treinta y dos hectáreas de que se compone el terreno del monasterio, diez y media están plantadas de viñedos. Sobre esos terrenos de origen volcánico, y cuya profundidad ha sido considerablemente aumentada por medio de los hundimientos que hemos hablado, el cultivo de la vid da resultados excelentes; varias son las especies de viñas que allí se cultivan.

**Conclusiones.**—El Gobierno italiano va a ceder a los Trapenses de Las Tres Fuentes, y en arrendamiento, sobre unas quinientas hectáreas de terrenos nacionales en el Agro romano, con la condición principal de que se cultivarán como los anteriores.

ERNESTO DE BERGUE,  
Ingeniero.

#### LA OROPÉNDOLA.

Hacia el fin de Abril, cuando se oyen por primera vez las dos notas monótonas del cuco, un grito agudo, corto, con cadencia, una especie de gorjeo que expresa como un reto, una bravata, no tardará en mezclarse al primero; y las más de las veces saldrá de las espesuras que rodean las huertas y las habitaciones.

Mientras más avanza la estación, más se repiten aquellos gritos, dominan a todas las voces del pueblo alado y concluyen por molestar. Sin embargo, por mucho que abundan en los alrededores, será muy raro que se consiga ver a este importuno cantante. Con mucho trabajo y precauciones se llega a distinguir sobre los tonos de esmeralda de las hojas un pájaro de mediano tamaño, cuyo plumaje está manchado de oro; es la oropéndola. Algunas veces se deja ver voluntariamente cuando atraviesa una plazuela; entonces su vuelo preci-

pitado, sus colores fulgurantes, lo hacen parecer a un meteoro deslizándose por el espacio.

Esta exagerada desconfianza que caracteriza a la oropéndola es muy rara entre los pájaros que se acercan a nuestras habitaciones.

Hay distintos grados en el carácter salvaje de los pájaros; en muchos de ellos tiene su razón de ser; en otros es inconsciente, y particularmente entre los que emigran.

En estos últimos, el excesivo desarrollo del instinto disminuye necesariamente la facultad de discernir. Automáticamente garantida su conservación, está medianamente custodiada por la observación y la comparación que en los animales constituyen la sutileza individual, contribuyendo a su preservación. Excepto en la golondrina, que su alimentación especial coloca en los sitios donde vivimos, siempre se encontrará en los que emigran, o un carácter huraño y fiero hasta la ceguera, o bien una credulidad que toca a la tontería. Colocad, con intención de coger al vulgar gorrión, la trampa en la que viene inocentemente a caer el pobre ruiseñor, y se reirá como un loco. Comparad ahora los movimientos duros de la oropéndola con la prudente reserva de nuestros pájaros sedentarios; por ejemplo, de la urraca. Las primeras demuestran un terror casi mecánico; los otros, un sagaz cálculo.

Las causas exteriores de la emigración de los pájaros no son las mismas en todos los que la verifican. Algunos, como la golondrina, las grullas, los cigüeñas, parecen esperar para decidirse las amenazas de la rigurosa temperatura; otros parecen obedecer a sugerencias de un orden ménos material. El maná que el Criador ha señalado a la oropéndola está lejos de agotarse; insectívora y frugívora, encontraría, aun cuando emigra, una amplia provisión en nuestros campos. Parece, pues, que al tomar vuelo escucha ménos sus necesidades que el deseo de ir allá abajo a renovar el trabajo de la propagación que acaba de realizar en nuestros climas. No viaja, como algunos otros, en numerosas bandas, sino en pequeñas, compuesta de la familia y quizás sus amigas y vecinas.

Pájaro de instinto, la oropéndola es casi sin igual en uno de los artes que derivan de él; el de la construcción. Es un gran arquitecto, y su nido una maravilla de combinación y adorno. Este nido lo disimula con una terquedad aún más grande que la que tiene en ocultarnos su persona, y francamente, bajo este respecto no creo que al pobre pajarillo le falte razón. Celoso hasta el delirio de la más fea de nuestras barracas, cuando nos sirve de domicilio, no tenemos un átomo de respeto para la obra maestra que se llama un nido, el más pequeño de los que ha costado prodigios de destreza, paciencia y obstinación laboriosa. Este es uno de los numerosos contrasentidos por los que demostramos nuestra superioridad sobre el animal.

Hace un mes visitaba a un amigo, que padece superlativamente de esta manía, y lo encontré subido en lo alto de una escalera y registrando entre las hojas de un castaño con ayuda de un hacha.

—En seguida soy con V., me dijo.

Oí el crujir de la madera al partirse, y al mismo tiempo caía a mis pies un nido bastante grande con la rama en que estaba edificado.

Era un nido de oropéndola, y contenía cinco pajarillos ya cubiertos con su plumón. Los cogí del suelo y los coloqué en su cuna, cuyo industrioso trabajo no me cansaba de admirar, mientras mi amigo bajaba del árbol y me decía:

—Y bien, ¿qué dice V. de esto? Me parece que está bien hecha la operación; ¿creerá V. que he necesitado dos días para descubrir este miserable nido?

—Caramba, es V. difícil, le contesté; si yo supiera hacer uno igual, me establecía de tapicero.

Y añadido más aún: creo que es preciso tener un corazón blindado como un monitor para destruir tan linda obra; y sino peca de muy curioso, ¿puedo saber las causas de su odio contra un pájaro tan inofensivo?

—¿Cómo no? contestó mi amigo; los destruyo porque si no me dejarían ni los rabos de las cerezas.

Traté de demostrarle que la voracidad *cerezivora* de la oropéndola era una exageración de la malignidad pública, y de hacerle entender que los ligeros perjuicios que nos causaba estaban largamente compensados por los servicios que nos hacía destruyendo gran cantidad de larvas e insectos. Pero fué en vano; mientras yo hacía con gran calor la defensa de aquellos animales, mi amigo se aferraba en su plan de destrucción contra su especie, y ya enfadado me decía que, aunque sacara de ello un torticolis, iba a dedicar cinco o seis días a buscar los otros nidos para destruirlos también.

Me había ocurrido la idea de intentar la educación de aquellos pajarillos, y después de una larga discusión, se prestó a que me los llevara. Ya varias veces había oído los gritos de los padres metidos entre las hojas, y dos o tres veces el ruido de sus alas me había hecho levantar la cabeza y había visto los dos pájaros; el padre y la madre, que, abdicando sus costumbres tímidas y desconfiadas, parecía no importarles nada los peligros a que se exponían. El espectáculo de su desesperación me conmovió; pero no teniendo razones para creer que el duelo de las oropéndolas fuese más eterno que el de los humanos, recogí el nido con los pájaros y me retiré.

Buscando un domicilio para mis pupilos, descubrí una vieja jaula de mimbre, que me pareció suficiente para contener a los cinco, si, como esperaba, lograba conservarlos; y con ayuda de la rama, que formaba, por decirlo así, parte del nido, conseguí asegurarlo sólidamente de uno de los ángulos de la jaula. Su alimento no me preocupaba; aunque había tratado de atenuar el apetito frugívoro de la oropéndola, no llegaba hasta amnistiarla del grave pecado de la gula por la cereza; y como la madurez de esta fruta concordaba poco más o ménos con el período de sus obligaciones de nodriza, calculé que la pulpa azucarada debería hacer los principales gastos del destete.

La experiencia no tardó en demostrarme que había juzgado mal por haberlo hecho ligeramente.

Cogí una infinidad de cerezas del jardín, escogiendo, no sólo las mejores, sino las más maduras; las aplasté un poco y se las serví a los pajarillos.

Ellos se prestaban perfectamente a la maniobra abriendo su pico; sin embargo, la especie de impaciencia con que movían la cabeza cada vez que lo tragaban, los gritos con que no cesaban de aturdirme, cuando me parecía que un pavo en su lugar se habría declarado satisfecho, me hubieran debido hacer entrar en desconfianza.

Al día siguiente mi criado me despertó con una mala noticia; dos de los pajarillos habían amanecido muertos.

Antes de bajar a ver a mis huéspedes, abrí la ventana y vi dos pájaros, en los que reconocí a los padres, que volaban por encima de un árbol colocado delante de la prisión de su progenitura.

Me habían seguido y habían oído los gritos de sus pequeñillos, y se acercaban todo lo que podían para demostrarles su buena voluntad de venir en su socorro.

La generosa audacia de aquellos pobres padres tomaba proporciones verdaderamente interesantes; pero antes de probar hasta qué punto podrían ir, corrí a lo más urgente, que era impedir que los otros pajarillos muriesen también. La reflexión



me hacía conocer la equivocación que había tenido. El instinto de los animales no admite dudas como nuestra razón; va derecho á lo mejor. La oropéndola hemos dicho que es frugívora é insectívora á la vez; pero es claro que el más sustancioso de estos alimentos es el sólo que conviene en el período de su crecimiento rápido. Así, mientras están en este período, sus padres no les dan para alimentarlos sino insectos. Volvi al jardín y traje una provision de orugas, gusanillos, etc., que fueron muy del gusto de los pajarillos, y tuve la satisfaccion de verlos bien alimentados.

Sujeté la jaula á la falleba de la ventana, que dejé cerrada, y me oculté para observar lo que pasaba. A los cinco minutos ya estaban los padres en el árbol y veían á los prisioneros detras del cristal; la madre, con el cuello sacado, las plumas erizadas, batiendo las alas, los llamaba, dando gritos y prodigándoles probablemente los nombres más tiernos para decidirles á ir con ella. Más violento en sus angustias paternas, el padre voló hacia la ventana, chocando en ella tan bruscamente que creí que el cristal se había roto. Aquella transparencia desconcertaba sin duda toda su sagacidad, y no se daba cuenta del obstáculo que encontraba cuando quería llegar á los pajarillos que veía y casi tocaba. Repitió varias veces la operacion con rabia, azotando el cristal con sus alas, tratando de abrir una brecha á picotazos, y no desanimándose por la inutilidad de sus esfuerzos, y mostrándose en aquel momento más soberbio por la energia de su desesperacion paternal que por el brillo de su plumaje.

Mil reflexiones filosóficas acudían á mi imaginacion, y me conmovia por la suerte de aquellos seres secundarios, sobre los que reinamos tan mal y á los que gobernamos tan poco, ocurriéndome la generosa idea de dar á mis cautivos libertad; pero, desgraciadamente, desde que había pensado en enriquecer mi pajarera con uno de aquellos pájaros de plumas de oro, tan bellos como los que nos envían de los trópicos, esto había tomado en mí las proporciones de una manía. Las manías son tan incompatibles con la piedad como con la razón, y me decidí por lo que hay de más estéril y tonto, por una medida media. Fijé un clavo en el muro exterior y colgué la jaula, creyendo hacer mucho por mis prisioneros porque no les rehusaba lo que se concede á los criminales; la facultad de comunicar con su familia. Yo había apreciado la solicitud de los pobres pájaros y contaba con ella, convencido que me ahorraría el cuidado de cuidar su progenitura.

Efectivamente, durante cinco días fueron incessantes las visitas que hicieron á la jaula; agarrados á los barrotes, les llevaban las provisiones, que los pajarillos cogían, y volvían á la caza. Los cuidados paternales los absorbían de tal modo, que aun cuando me asomaba á la ventana, continuaban en su trabajo; así pude convencerme que no me había equivocado, y que la alimentacion de los pequeños era exclusivamente de insectos.

El padre había conquistado todas mis simpatías, y queriendo probarle era su amigo, le ponía cerca de la jaula frutas y hasta ramas con cerezas; pero era inútil, ni las miraba siquiera.

Así iban creciendo los pajarillos, cuando una mañana oí unos gritos que me recordaban los que daban los pobres cuando mi amigo cogió el nido; me precipité á la ventana y vi un triste espectáculo.

Un horrible gato había escalado la jaula y se libraba en ella un encarnizado combate. Aprovechándose del momento en que los padres estaban ausentes, el tunante, metiendo su pata entre los barrotes, había cogido uno de los pajarillos y lo apretaba con sus uñas; la madre, que volvió la primera, revoloteaba por encima de la jaula, dando los gritos que yo había oído.

En el momento de asomarme á la ventana llegaba el macho; dió un grito agudo, y sin vacilar, por una impulsión espontánea, se precipitó sobre el agresor. El gato, asustado, soltó su presa, que cayó en el fondo de la jaula; pero por una de esas terribles sacudidas propias de la raza felina, el gato atacó al valeroso padre en la cabeza, que osciló en el aire y creí iba á caer; pero aunque algunas gotas de sangre probaban que la herida era profunda, mi pobre amigo no cedió al dolor ni tuvo miedo; no pensó en huir; se agarró á los barrotes, y con el cuerpo hacia atrás, el pico preparado, aleteando y respirando apénas, quedó intrépidamente plantado á corta distancia de su adversario, siempre amenazándole.

Todo esto había pasado en ménos tiempo que yo empleo en escribirlo; á mis voces el gato salió huyendo, y bajé precipitadamente.

Cuando llegué al teatro de la accion, la cabeza del pobre pájaro estaba agitada con un movimiento espasmódico; sus patas, crispadas, no podían ya sostener su cuerpo; sus colores habían perdido el brillo. Dos ó tres veces creí iba á caer, pero por un supremo esfuerzo se retenía al barrote, queriendo sin duda morir lo más cerca de sus hijos, que tanto había querido.

En fin, una especie de hipo movió su garganta; una gota de sangre enrojeció el pico, que se abría convulsivamente; una pata quedó inerte, la otra soltó el barrote y cayó sobre la arena, donde murió.

Quedé consternado; ya no descaba aumentar mi pajarera con una oropéndola; cogí el nido y los dos pajarillos que aun quedaban y los coloqué sobre un árbol, con la esperanza que la madre seguiría sola la obra laboriosa en que la ayudaba el pobre pájaro muerto.

Y al bajar de la escalera me decía que, en lugar de recriminar el capricho de mi amigo, yo hubiera hecho mejor de empezar por donde había concluido.

C. T.

## EN EL PUEBLO.

### HISTORIA RURAL.

#### I.

Acababa de sonar por segunda vez el ronco són del cuerno del guardavía; oíase ya cercano el sordo estrépito del tren; lanzaba la locomotora con un resoplido de blanco vapor su agudo silbido, y á poco entraba la espantable y monstruosa serpiente por las agujas de la estacion, con gran ruido de hierro viejo.

Paraba el tren delante del mezquino edificio, resoplando asmáticamente el monstruo que le arrastraba, y oíase una voz entre lastimera y soñolienta, que salmodiaba á lo largo de los coches el consabido aviso á los viajeros:

«¡Almazar!... ¡cinco minutos de parada!»

Abriáanse precipitadamente las portezuelas, y de aquellas estrechas jaulas humanas se escapaba, saltaba, se desprendía á borbotones multitud de gentes, ansiosas de movimiento propio, de aire, de libertad. Eran en su mayor parte campesinos, hombres, mujeres, niños con pintorescos trajes, en que andaban revueltos todos los colores claros y brillantes, propios de las comarcas meridionales de España. Los sombreros negros de anchas alas de los hombres contrastaban con el blanco de sus camisas, apénas sombreadas por un mezquino chaleco; los pañuelos de espumilla que llevaban las mujeres, rojos, amarillos, floreados, respondían en aquel concierto del color á las fajas rojas, azules ó negras de los hombres, y con la confusion y el movimiento, semejava el inmenso grupo, en su afán de disolverse, á la era flo-

rida de un jardín, que fuese arrastrada por impetuosa corriente.

El grupo se deshacía, se deshacía, se escurría por diversos caminos que confluían á la Estacion. Oíase luego el silbante gorgorito del pito de su jefe; el breve tañido de la campana que sanciona esta órden de marcha; el alarido penetrante de la locomotora, supremo aviso ó despedida, y dando cavernosos resoplidos, que espiraban por su amplia chimenea en densas bocanadas de negro humo, lentos al principio, precipitados luego, en progresion creciente, proseguía la temerosa máquina su marcha acompasada, haciendo retremblar el suelo con su formidable estrépito. Huía el tren ondulando un penacho de blanco vapor, llevando á desembarcar más lejos su cargamento humano, y á poco aquel lugar quedaba desierto y silencioso, como si no acabase de ser teatro de uno de los espectáculos más sorprendentes que ofrecen las peripecias del progreso moderno.

Con el aire de fiesta y de contento que se observaba en todos los viajeros, contrastaba el de los dos hombres que habían quedado rezagados, y á la sazón emprendían la marcha por la carretera que guiaba á Almazar, pero que nunca vió más carros que el del ordinario del pueblo, hombre osado y temerario, como era menester, para aventurarse, aún con el más rudimentario vehículo, por aquella ancha senda de herradura, pintorescamente accidentada por frecuentes hoyos y continuos altozanos, y á la cual daban los almazareños aquel pomposo nombre.

Era el aspecto del uno de nuestros dos hombres, como de labrador acomodado; de edad proveyeta, rostro simpático y trabajado, así por las fatigas del campo como por los cuidados de la vida, y que más miraba ya al suelo que al horizonte.

Su compañero, joven y avispado, no aparentaba, sin embargo, la indiferencia y la propension á la alegría que son propias de esta edad, y aún su traje contrastaba más con el del viejo, pues vistiendo éste el usual de los labradores del país, el del mozo era de señorito, pero de señorito de pueblo y harto traído ademas.

Caminaban ambos un tanto mohinos, seguidos de un muchacho, cargado con una fementida muleta; y al parecer se hallaban bajo la impresion de una plática interrumpida, que no debía haber sido muy placentera.

—He venido con un billete de vuelta—dijo el joven, interrumpiendo el penoso silencio con lo primero que se le ocurrió—de modo que me ha costado ménos de la mitad de lo que me hubiese costado sin estos trenes de recreo. Y qué de gente ha ido á las fiestas, ¡válgame Dios!

—Así estamos todos—exclamó con amargura el viejo—fiestas y derroches en la ciudad, que absorbe los ahorros del campo ó los recursos que tanta falta le hacen. ¡Maldito sea el camino de hierro!—añadió en un arranque de indignacion.

—¿Padre! ¿cómo es eso? ¿Ya no le parece á usted tan bien ese camino que nos ha acercado á la capital más de ocho leguas, y por el que sale á buenos precios la naranja y el arroz, el vino y el aceite, que ántes nos sobraba?

—Es verdad—repuso el anciano.—Sí; es verdad... Mejores precios, buena salida, el año que tenemos cosecha suficiente para que nos quede de comer despues de pagar la contribucion y si los carlistas no se nos llevan lo que ésta nos deja. Pero en cambio, ¡cuántos males no han venido con la locomotora! ¡Cuántos bienes no nos ha llevado con la naranja y el arroz! ¿Qué habeis hecho fuera de vuestro pueblo los que habeis creído que la locomotora venía por vosotros, y en vuestro afán de ver mundos y saber mucho, no dudabais que os había de llevar á todo vapor á Jauja, sin más que subir en el tren?



—Malo, malo—dijo para su camisa el otro—ya hemos volcado otra vez.

—¡Ah!—prosiguió su padre,—nunca me perdonaré el haber consentido en tus proyectos, participando algo, lo confieso, pero por ese amor de padre, que á todos nos ciega, de esas mismas ilusiones. Cuatro años hace que marchaste á estudiar la carrera; cuatro años que han absorbido todos mis ahorros, las buenas costumbres que yo te habia inculcado, y creo, Dios me perdone, que hasta el amor al trabajo. Cuatro años has pasado en la ciudad hecho un señor mientras tu padre, tu hermano y hasta tus hermanas trabajaban para tí y seguían todos siendo humildes labradores. Tu pobre hermano ha muerto quizás víctima de su deber, pasando la pena negra en los arrozales, y hoy tienes que venir otra vez á coger la hoz ó la esteva del arado quizás, porque si no, no sé que va á ser de nosotros.

—Vaya, vaya, padre, V. todo lo ve negro, cómo si el mundo estuviese en vísperas de reventar. ¿Por qué se apura V.? Usted cree que yo he perdido el tiempo porque no me he hecho médico ni abogado en cuatro años, como el hijo del tío Tófol y el sobrino del boticario, gracias á la libertad de enseñanza. ¡Buen provecho les haga! Ahora veremos qué pueblo admite al matasanos y qué litigantes buscan al estudiante de leyes, que ni tiempo ha tenido de aprender los títulos de los libros de la carrera. Ya sé yo en qué pararán esos. Yo no he querido ser ni una cosa ni otra; primero, porque no tenía vocación, y después, porque me he convencido pronto de que necesitaba muchos años para saber algo. Usted cree que yo no he hecho más que gandulear y correr bromas; pero ya se irá V. desengañando.

—¡Ojalá!—repuso el padre, siempre abatido y con desaliento. —¡Ojalá! Pero no sé cómo ha de venir ese desengaño. ¿Qué sabes tú, qué has estudiado? ¿Te figuras que tomo por lo serio los estudios que dices has hecho de agricultura?

—¿Y por qué no los ha de tomar V. por lo serio? Ustedes los labradores creen que nadie les puede enseñar nada y que ya lo saben todo. Viven VV. en el tiempo de la Nana, y no tienen noticia ni la quieren tener de los grandes adelantos del siglo, de las maravillosas máquinas que se inventan todos los días para darnos el pan á punto de comerlo, sin que el hombre lo haya tocado ni siquiera al sembrar el trigo; para hacer vino como por arte de birlibirloque, y qué sé yo, creo que aún se ha de inventar una máquina para hacer granar y madurar los frutos en ocho días.

—¡Calla, simple, calla!—interrumpió el viejo impacientado—¿qué papel habían de hacer todas esas máquinas en estos campos, donde cada hancada de tierra tiene un dueño distinto? La verdadera máquina para nosotros es el trabajo, la perseverancia y el respeto á la experiencia.

—Como V. quiera; pero ya le iré á V. convenciendo prácticamente de que los libros que dentro de unos días recibiré, que las conferencias agrícolas....

—Sí, te habrán hecho en todo caso un labrador de levita, que es el animal más dañino para las tierras donde cae.

—¡Hola!—exclamó de pronto el estudiante variando de conversacion.—Ya distingo el emparado de la alquería. ¡Qué ganas tengo de verla! ¡Cuánto me alegra su risueño aspecto! ¡Si viera usted qué proyectos tengo pensados sobre ella y que á V. le han de gustar sin duda alguna! Mire usted, padre, en primer lugar, hay que variar por completo los árboles frutales, porque dice M. Gasparin....

—¡Calla, calla! Que no sabes la pena que me estás dando. Empieza, hijo mío, á recibir desengaños: esa alquería que tan buenos recuerdos guar-

da para todos nosotros no me pertenece ya. He tenido que venderla hace dos meses para pagar atrasos de la contribucion que nos arruina. Me la hubieran embargado y hubiese sido peor....

El mozo quedó un tanto sobrecogido por la noticia y mirando tristemente la risueña alquería que á un lado y á alguna distancia del camino levantaba su tejado de rojizas tejas y sus blancas paredes sombreadas por una frondosa parra que trepaba á formar un espeso toldo á la galería que tienen todas estas encantadoras casitas de campo.

—No se apure V., padre, ¡qué demonio!—repuso el muchacho tratando de animar al anciano con tono ligero y rostro jovial.—Usted verá como todo cambia ahora, ó no soy yo quien soy. Pero, hablando de otra cosa, dígame V., padre, ¿cómo está el pueblo? ¿Cómo andan los amigos, los parientes? ¿Qué ha sido de Roseta y el mameluco de su primo? ¿Y los sabios de la botica?

—¿Acabará de preguntar? Parece tu lengua la taravilla del molino, hombre. Los sabios de la botica allí andan siempre arreglando el mundo; yo no soy de esos, ni nada quiero saber de ellos. Roseta, hecha un capullo de rosal del que es moscardon su primo, y dicen si se casan ó no se casan, si la quiere ó no la quiere; lo cierto es que la ronda mucho y que en su calle se oyen guitarrillos cada noche. Pero no falta quien crea que, lo mismo éste que otros, lo que buscan son sus pesetas. Los amigos, tan amigos como siempre, viendo cómo le pueden fastidiar á uno siempre y alegrándose de las desdichas del prójimo. Al tío Pere, el de la Rocha, acudí en estos meses pasados para que me ayudara contra el recaudador, y me ofreció cincuenta libras (1) á pagarle setenta por Navidad y con hipoteca del marjal.

—Vamos, no era mucho el cuarenta por ciento en siete meses y con esa garantía.

—Cuando los carlistas nos echaron el último tributo, recurrí á D. Tadeo, el que llamamos el Fraile, porque ya sabes que fué administrador de los monjes de Serrallara y ha sido siempre un carcunda rabioso; y con efecto, á pesar de haberle salvado la vida á principios de la revolucion en aquella chamusquina en que estuvo á punto de arder el pueblo, y aunque era íntimo del cabecilla el Tuer-to de Benfalluch, yo fui el más castigado, y entonces se me llevaron, entre otras muchas cosas y animales, la mula Poderosa.

Y aquí el viejo lanzó un suspiro de lo más hon-do de su pecho.

—¡Pobre mula!—exclamó su hijo.—¡Cuánto percance voy sabiendo, vúlgame Dios!

—Tus parientes—prosiguió el padre—por la misma categoría. El tío Nelo trabajando á jornal, mientras su hermano Pepe se metió á usurero y chupa como una sanguijuela en ayunas la sangre de los necesitados; su mujer no sale de la sacristía y consume más hostias que yo cigarros. Antes era liberala, pero ahora con la vuelta de esto parece sacristana de la iglesia. ¡Buenos estamos, buenos! Y para que nada nos falte, con la subida de los alfonsinos á la casa de la Villa no hay quien respire entre ellos y los carlistones que también se han metido en el Ayuntamiento. Ahora dicen que ni siquiera van á permitir que anden cantando los mozos por el pueblo después de las diez de la noche, como si esto tuviera algo que ver con el trabucazo que le soltaron al juez cuando las elecciones, que bien merecido lo tuvo por meterse á hacer chanchullos contra el candidato del Gobierno. En fin, que estamos como una anguila fuera de la acequia, esperando la paella en que nos han de guisar.

—¡Bah, bah, padre—replicó el estudiante—lo

(1) Aun se cuenta por esta moneda imaginaria, cuyo valor es 15 reales, en muchas comarcas del reino de Valencia.

dicho. Usted se ha vuelto *pesimista*, como dicen en el Ateneo de allá, y ya verá V. como todo se arregla. A ver si aligeramos un poco la marcha para no entrar en el pueblo de noche.

Y apretaron el paso á punto que se divisaba en lontananza el campanario del lugar, que enhiesto y reflejando sobre las tejas de azulejo doradas, blancas y azules que cubrían su cupulilla como un bruñido casco, los últimos rayos del sol, que iba desapareciendo tras los lejanos montes, presidía la asamblea de blancas y rojizas casas que en torno suyo se agrupaban en extenso y aplastado burullon.

Seguían silenciosos su camino nuestros dos viandantes, fatigado y con desaliento el viejo, un tanto alterado el ánimo el mozo, á quien tenía algo suspenso la perspectiva que se le ofrecía, unida á la impresión que no podía menos de hacerle aquel regreso á su hogar, después de larga ausencia, y donde, según las noticias que le habia ido apuntando su padre, iba á encontrar desagradables y no pequeñas alteraciones.

Por el camino, en tanto, habia ido creciendo la concurrencia á medida que se acercaba al pueblo, y con los *festeros*, que se daban á conocer por sus trajes y por la charla animada que traían, contrastaban singularmente los jornaleros, cuyos sucios zaragüelles, rústicas esparteñas y aspecto lastimoso, bien decían que no de alborozadas fiestas, sino rendidos por el abrumador trabajo de las campestres faenas veraniegas venían. Unos á pié con el azadon al hombro, ó doblados bajo el peso de enorme gavilla de forraje; otros, tras borricos cargados con el seron que servía de base á una pirámide de hortalizas, cuya pesadumbre les hacía tropezar á cada paso, mientras estiraban el pescuezo agitando melancólica y desmayadamente las largas orejas; montados otros sobre la mula ó el caballo que llevaba además, á lomo, el arado, tendiendo al cielo sus encorvados brazos cual enorme paréntesis en que se contenía el hombre. A no ser por el bullicio y palabrería, las canciones, los gritos de las mujeres, los rebuznos y relinchos que en los cuadrúpedos provocaba la proximidad del establo, y otros mil ruidos que de aquel gentío se levantaban, viéndole desde muy alto, se hubiese creído que era un reguero de hormigas volviendo todas con el botín á sus escondidos silos.

El estudiante era acogido con curiosidad por los que no le conocían, y á quienes asombraba el forastero de levita á aquellas horas y por aquel camino; otros, reconociéndole por el padre, le saludaban con la efusion propia de las gentes de aquellas comarcas; menudeaban las preguntas, se prolongaban las respuestas, y en esto ya se iba llegando á la alta cruz de piedra muy bien labrada, que bajo su apuntado cobertizo marca la entrada del pueblo y de su calle Mayor, acompañada y sombreada por cuatro viejos, pero gallardos, cipreses.

Y las canciones cesaban á la entrada del pueblo, aunque seguía la algazara, á tiempo que, cayendo la noche, sonaba sobre aquel confuso rumor de colmena humana el lento tañido de la campana de la oracion llamando á la frugal cena y al ansiado reposo á aquellas gentes, que, en su mayor parte, habian pasado el día tostadas por un sol abrasador, cumpliendo la condena impuesta al padre Adán.

(Se continuará.)

FELIPE-BENICIO NAVARRO.

#### LAS VENDIMIAS.

Cuando estos apacibles días del segundo equinoccio del año suceden á las horas ardorosas del estío, llegan para los pueblos meridionales los animados momentos de la vendimia;

«En la vid con sus pámpanos lozana  
Relucen cual topacios los racimos»,





LA VENDIMIA.



y terminada la obra de la naturaleza, que por una serie de admirables transformaciones convirtió en grano de ámbar la simiente que se depositó en el seno de la tierra debe comenzar la obra del hombre para aprovecharse de esos frutos.

Desde la más remota antigüedad los trabajos de recoger la uva, germen del vino, fueron amenizados con alegres y bulliciosas fiestas. La ninfa coronada de pámpanos, representando la vendimadora, ha simbolizado siempre la alegría.

Plinio, al describir los vinos de Alba, Ateneo y el famoso de Fralerno, habla también de los regocijos que se celebraban al recoger, en los días apacibles del otoño, la fecunda uva, que produce el licor de que decía el sabio doctor Alonso Herrera, con más exactitud que inspiración:

«Parcamente su dulce humor bebido  
Conforta al hombre más que otra bebida;  
Fomenta al natural calor perdido,  
Engendra pura sangre, la podrida  
Purifica y aclara, y al herido  
Restaurar hace la salud perdida;  
Al humo que causar suele tristeza,  
Deslumbra; al débil cuerpo da firmeza.  
Convienne el vino á todas las edades;  
Vierte en el tierno niño nutrimento,  
Porque consume las superfluidades,  
Al calor imperfecto dando aumento.  
El viejo, del invierno á las frialdades,  
Resiste con su cálido sustento;  
Al robusto mancebo le convino,  
Segun su natural, el fuerte vino.»

Más justicia que corrección hay ciertamente en estos versos, y mejor ponderaba la belleza de la vid el poeta que dijo:

«¡Dichosa vid, que de un pequeño grano,  
Trepando de los troncos las alturas,  
Tan grandes dones al linaje humano  
Ofreces de los fluidos y junturas,  
Que creciendo en el líquido verano,  
Retienes de las uvas no maduras  
El agro, á quien el sol desde la cumbre  
Vuelve dulce, cociendo con su lumbre!»

Desde los cantos de Anacreonte hasta nuestros días, ¿cuántas liras no han resonado celebrando los dones del licor que restaura las fuerzas y que proporciona á veces el bálsamo consolador de la alegría y del olvido?

De cuantas operaciones agrícolas se practican, ninguna se lleva á cabo en medio de tan bulliciosas fiestas como las que traen consigo las vendimias.

En multitud de bajo-relieves que se conservan en las ruinas de los templos paganos se ven reproducidas estas fiestas, que se conservan con todo su clásico aspecto en nuestras poblaciones del Mediodía. Por el día, el trabajo con sus ineludibles fatigas; por la noche, el baile, las hogueras de sarmientos, la festiva música, las copiosas libaciones y los alegres cantares en que la musa del pueblo luce su natural inspiración llena de sentimiento, si desprovista de cultura.

Parece que los obreros aspiran las fuerzas que encierra el fruto que trabajan, y son incansables, lo mismo para el placer que para las faenas.

Pocos serán los pueblos que no se ocupen en estos momentos en esos importantes trabajos. Aquí en España, únicamente en el seno de nuestras montañas, es donde no se ven vides; por lo demás, es imposible dirigir la vista por ninguna comarca donde no se halle la preciosa planta. Pero su centro natural, su patria verdadera, allí donde más oro le dan los átomos del sol que se disuelven en su seno y más perfuman las auras que las acarician, es en la gentil y hermosa Andalucía.

Espléndida, hermosa es en sus campos la primavera; pero son aún más poéticamente hermosos los días del otoño, con su cielo espléndido, su sol que anima sin sofocar, sus flores, que son como

la cariñosa despedida del buen tiempo, y su lozano verdor, codicia de fertilidad y de exuberancia de frutos.

El grabado que publicamos en este número, presenta una sencilla alegoría de las vendimias.

Una mujer joven y hermosa, de espléndidas formas y arrogante aspecto, que revela vigor y vida, va cargada con un cesto de mimbres, de donde se escapan los racimos y caen las anchas y verdes hojas de la vid. Parece la imagen de la Abundancia llevando al hogar la alegría.

#### PESCA DEL ESTURION.

(EL CAVIAR.)

Entre los productos gastronómicos que en España se consideran como completamente exóticos, figura la sustancia alimenticia conocida en los idiomas latinos y germanos, y hasta en Rusia, de donde principalmente procede, con el nombre de *caviar* ó *cavial*, poco ó nada modificado en cada uno de ellos. Entrambos constan en el *Diccionario de la Academia Española*, y si el caviar de esturion es poquísimo conocido en España, no así el de atún, que en la costa de Valencia se confecciona en abundancia, siendo muy general su consumo, sobre todo cuando está recién preparado. Con el caviar ó hueva de atún suele confundirse la mojama, que no es sino el lomo de este pescado puesto en salazón, de que se hace mucho consumo y que se prepara especialmente en la provincia de Huelva. El caviar del esturion, el universalmente conocido fuera de España, es negro, más granuloso que el del atún, y, por de contado, mucho más fuerte en sabor excitante y en sus efectos gástricos, al mismo tiempo que tiene mayor delicadeza.

Se da, pues, el nombre de *caviar* á las huevas de diversos pescados, pero principalmente á las de muchas especies de esturiones, conservados en sal, y que el comercio extranjero expende como sustancia alimenticia. Rusia ha suministrado por sí sola, hasta hace algunos años, casi todo el caviar que se consume en Europa, á pesar de lo cual, la palabra caviar no pertenece al idioma ruso, y el alimento que designa, aunque esté en uso entre todas las clases de la sociedad de aquel país, sólo se conoce allí con el nombre de *ikra* (huevos). Hasta fines del siglo XVIII apenas se conocía el caviar más que en Rusia y en Italia, donde se servía como manjar de vigilia. El gran centro de fabricación de esta conserva alimenticia, que también se prepara en Persia, en Turquía y hasta en Alemania, ha sido siempre Astrakhan. Hoy se pesca también el esturion en los Estados Unidos y se prepara allí el caviar en grandes cantidades. El más reputado que existe en el comercio proviene de Hamburgo, designándosele con el nombre de *caviar de Hamburgo*, y es una mitad más barato que el caviar de Astrakhan de primera calidad.

Las especies de esturiones de que se extrae el caviar son el *esturion común* (*acipenser sturio*), el *esterlete* (*acipenser ruthenus*) y el *biolonga* de los rusos (*acipenser huso*), que se encuentra en los mares polares, en el Caspio, Negro y Mediterráneo.

En las tres especies el peso de las huevas limpias y dispuestas para la salazón es próximamente de una tercera á una quinta parte del peso del pescado, siendo, empero, muy raro que un *esterlete* dé un kilogramo de caviar. La época de la freza no es la misma para todas y cada una de estas especies, de suerte que su pesca se encuentra repartida en tres estaciones, así como los trabajos de preparación del caviar y demás partes de los pescados.

La hueva del *biolonga* proporciona el caviar menos apreciado; la del esturion común, y sobre todo la del *esterlete*, se tienen como un manjar más delicado, cuando han sido cuidadosamente despojadas de los vasos y membranas que atraviesan su masa. Conócense tres clases de caviar: 1.ª, el *caviar granuloso*, que se come fresco, por lo cual es más caro y más buscado; se prepara limpiando las huevas en una criba y dejándolas en salmuera durante una hora, después de lo cual se dejan escurriendo sobre un tamiz; 2.ª, el *caviar compacto*, que no difiere del anterior sino en que se amasa la hueva en la salmuera para ablandarla, y en que se ponen por medias libras en sacos de lienzo, que se retuercen con fuerza para que escurra la aguaza salada antes de embarrillarlas; la 3.ª especie de caviar se prepara salando la hueva, tal cual se saca del pescado, para dejarla durante siete u ocho meses en los barriles donde se han estivado, luego salarla otra vez, y por fin, secar al sol. Llámase, por fin, *caviar rojo* al que se confecciona con carpas y sollos, especialmente destinado á los judíos, á quienes su religión prohíbe comer pescados sin escamas.

A pesar de que el caviar se considera de origen ruso, hasta el punto de tenerle por plato nacional en aquel país,

parece que la preparación de la hueva de los pescados que hemos nombrado se debe á los asiáticos. La Rusia europea no toma en esa industria más que una parte insignificante, en tanto que toda la actividad de su comercio se despliega en los ríos que desembocan en el mar Caspio; allí es donde la organización de las pescas, la división del trabajo y los procedimientos piscatorios se han perfeccionado y simplificado hasta un punto que denota la antigüedad de esta clase de pesca en aquel país.

Aunque el Volga es el mayor de los ríos del mar Caspio, no es en sus aguas en donde se hacen las pescas más importantes del esturion; el río Wial ó Jarik, explotado especialmente por los cosacos establecidos en sus orillas, puede compararse relativamente á la pesca de estos animales, con los bancos de Terranova respecto á la del bacalao. Asegúrase que por el Koor suben también todos los años prodigiosas manadas de estos peces.

Los pueblos que habitan á orillas del Wial ó Jaik se dedican casi todos á la pesca. En primavera y verano está prohibida, nada menos que bajo pena capital, la de los peces que bajan al río para volver al mar; pero á aquellas gentes de quienes las de países que se consideran mucho más civilizados podrían y deberían aprender, inspira tanto horror el delito para que se estableció tan rigurosa pena, que rara vez ha habido motivo para aplicarla. En efecto, mientras en España se consiente la pesca del *esguin* (salmon pequeño) en enormes cantidades, cuando bajan al mar á crecer y desarrollarse, á orillas del Wial se respeta religiosamente la cría de los esturiones, y en general la de todos estos peces emigrantes.

Los pescadores del Wial ofrecen también un excelente modelo de administración. La del Estado les deja la completa explotación de la pesca, recibiendo solamente una módica contribución. La conservación del orden está encargada á un jefe ó *alcalde de mar*, como se dice en algunos puntos de la costa del Cantábrico, elegido cada año por los pescadores. Tiene este jefe un consejo de ancianos, y entre todos resuelven las cuestiones difíciles, que rara vez se suscitan. El conocimiento de los parajes, adquirido desde muy antiguo, facilita hoy los medios de dividir el terreno, ó más bien el curso del río, en secciones de un mismo valor, y cuya distribución entre los interesados se hace con la más escrupulosa equidad. Concluido este trabajo preparatorio, cada cuadrilla de pescadores va á reconocer la porción que le ha correspondido, prepara sus instrumentos y aguarda la señal que debe anunciar la llegada de los peces. Desde que aparecen las avanzadas de la columna ascendente, hasta que ha acabado de pasar, no les es permitido á los pescadores un momento de descanso. El número de peces que sube por aquel río es verdaderamente prodigioso, y ninguno de los tributarios del Océano ofrece tal abundancia de ellos. Las fuertes estacadas que los cosacos tienen establecidas en el río en los linderos de las secciones que se les ha asignado, suelen ser destruidas por los corpulentos y bríosos peces, y asegúrase que algunas veces se ha tenido que recurrir al medio de combatir á cañonazos la acumulación de esturiones. Vienen éstos en manadas de mil ó dos mil, subiendo por el río y salvando ó destruyendo las estacadas, de las cuales penden grandes anzuelos, en los cuales se enganchan los esturiones. Los pescadores se pasean en bote entre las estacadas, para recoger los peces que pican en el anzuelo ó se enganchan en él al querer salvar el obstáculo de los postes que dificultan su marcha. Cuando la barca está llena es conducida al *matadero*, donde á martillazos ó á mazazos se matan dos ó tres mil esturiones al día. El animal, aunque es tan fuerte que puede derribar de un coletazo al hombre más corpulento y más robusto, no opone gran resistencia; sólo lanza una especie de gruñido cuando se le extrae la médula espinal, da un salto de cuatro ó cinco pies de alto y cae muerto. Con ésta médula, que se llama *visigha*, se confeccionan pasteles muy estimados.

Los esturiones de Rusia alcanzan un desarrollo enorme. En 1769 se pescó uno de estos peces que media 20 metros de largo, que pesaba 1.155 kilogramos, y del que se sacaron 3.030 kilos de huevos, que, según cálculo, debieron ascender á 30.412.860. Hay quien asegura que no es raro pescar esturiones de 1.400 kilos, que miden hasta 13 metros.

Al aproximarse la época del paso del esturion se hace la convocatoria, y el día en que se da comienzo á la pesca, designado de antemano en pública asamblea, se reúnen todos los pescadores, antes de amanecer, en un sitio determinado. Se elige un jefe ó director de la pesca, quien antes de la partida pasa revista á los pescadores y á su armamento, que consiste en una larga pértiga con gancho de acero. En cuanto sale el sol, suenan dos cañonazos, que son la señal para ponerse en marcha. Una descarga de fusilería anuncia poco después el comienzo de la pesca.

Generalmente, los pescadores venden su pesca á contratistas que se encargan de la salazón del pescado y de la preparación del caviar. Unicamente les compete la operación relativa á la confección de la cola de pescado.

Tal es la pesca del esturion en los ríos Volga y demás que hemos citado.



Vamos á ver ahora cómo se practica en los Estados Unidos.

El pueblecillo de Hyde Park, situado en la orilla derecha del caudaloso río Hudson, á 83 millas de Nueva York, es el centro de la pesca del esturion en aquel país. Salen á la pesca por la mañana temprano las flotillas de barquichuelos, algo parecidos á los botes de la Albufera, esto es, de quilla plana pero mayores, pues miden 18 pies. Tripúlalos, por lo general, tres hombres y van provistos de grandes redes de 500 pies de largo por 30 de ancho, cuyas mallas tienen un pie cuadrado; son de algodón embreado y cuestan 40 dollars. La cuerda que sujeta esta especie de *almadraba de vista* tiene 20 pies de largo, y sus 28 boyas de cedro, pintado de negro, señalan sobre el agua el sitio donde ha quedado establecida la almadraba. Una vez dispuesta, vigíase con mucha atención el rosario de boyas que, formando un extenso semicírculo, parecen una bandada de gansos, y son las que han de anunciar la proximidad de la presa. Con efecto, de pronto desaparecen algunas bajo el agua mientras toda la línea de boyas experimenta una fuerte sacudida que las pone en desordenado movimiento, y mientras el bote se mete en el semicírculo de la almadraba, se ve el agua agitada en fuertes borbotones, que aumentan cada vez, hasta que aparece al fin la cabeza monstruosa del esturion con su hocico como, terminado por unas barbillas filamentosas y con sus descomunales y descompuestos ojos. Pero ha vuelto á sumergirse sin dejar en el ánimo del pescador la seguridad de que no sea un tiburón. No obstante, tiénese preparado el lazo escurridizo, cuya cuerda tiene 8 pies de largo. Con éste se pesca el tremendo pez en cuanto vuelve á asomar la cabeza, lanzándosele el lazo con la extraordinaria destreza que sólo puede dar una larga práctica. El lazo le ase por debajo de las aletas, y medio estrangulado, es izado á bordo, no sin gran esfuerzo por la desesperada y poderosa resistencia que hace el animal y que su gran corpulencia hace temible, pues se dan casos en que sus coletadas han volcado el barquichuelo y ocasionado alguna desgracia.

La pesca del esturion, que hace algunos años era muy abundante, ha decrecido mucho á causa del aumento creciente de esas almadrabas de vista, que se establecen también para otros peces en aquellas aguas, y que espantan al esturion ahuyentándole. Si antes cogía un pescador veinte piezas al día, hoy puede darse por contento si pesca una.

También en América, como en Rusia, los pescadores venden el esturion á un contratista que lo ajusta á principios de la temporada, pagándole generalmente á razón de tres dollars pieza todo el año. Este contratista es el fabricante del caviar, quien espera en la orilla del río el desembarque de la pesca; y á medida que le van sujetando sobre la arena los esturiones, vivos aún, los remata abriéndoles luego el estómago y extrayendo la hueva. Esta operación debe hacerse con ciertas precauciones y algún cuidado para no estropear los huevos del pescado. Para hacerlo así, en cuanto el esturion queda inmóvil se introduce el cuchillo español de cocina, que emplea el operador, por junto á la boca y lo va corriendo con mucha suavidad y en línea recta á lo largo de la punta inferior del pescado, hasta la cola. Levántase luego el pellejo y aparece la hueva ocupando toda la longitud del animal, y compuesta por un gran número de huevos negros del tamaño de gruesas pelotas, que el *caviarista* va separando en porciones y llenando varios cubos de zinc que tiene al lado. La hueva suele pesar en junto unos 14 kilogramos, aunque no es raro que llegue á 23 ó 24, siendo, como ya hemos dicho, la tercera parte del peso del pescado. Los pescados mayores que aquí se pescan, no pasan de dos metros y medio desde el hocico á la cola, ni pesan más de 90 kilos.

Una vez extraída la hueva, véndese el cuerpo del pescado sobre el mismo sitio en pública subasta y revendido después á los vendedores al menudeo, y el que algunos minutos antes era un soberbio esturion, queda distribuido en pequeños trozos y en poder de los consumidores, que ya los cuelgan para que se seque, ó envuelto en fritura va á la sartén, quedando preparado para la comida del día, dándosele el nombre irónico de *Albany beef* (buey de Albany). La carne del esturion tiene un sabor delicado, cualidad muy rara en los pescados cartilaginosos; y con efecto, es fácil confundirla con la carne de ternera ó de vaca tierna; pero á pesar de que en los Estados Unidos se como con delección entre ciertas clases, los pueblos modernos no tienen por ella el entusiasmo que tenían los antiguos, quienes no solamente coronaban de flores á este pescado, sino que también á los que lo llevaban á la mesa y lo servían al son de las flautas. Atheno asegura que en Grecia se consideraba el plato de esturion como el mejor del festín. De él dijo Ovidio (en latín por supuesto):

*Esturion, peregrino de las más ilustres ondas.*

Se encuentra al esturion en el Océano, en el Mediterráneo, en el mar Rojo, en todos los grandes ríos. En el siglo XVI era tan común en Provenza, que valía la libra un sueldo (menos de 10 céntimos de peseta) en aquel tiempo.

Ha sido tenido en mucho, como hemos dicho, en otros tiempos, entre los gastrónomos, pero hoy solamente el *esturlete*, que es de las especies más pequeñas, como un besugo grande, goza de tanto favor en Rusia, que suele pagarse á 25 rublos pieza.

A propósito de los esturiones de gran tamaño, refiérese que el célebre archicanciller Cambacères, quien disputaba la soberanía de la mesa á M. de Talleyrand y á otros notables Lúculos de la corte imperial, recibió un día que tenía gran comida dos monstruosos esturiones que pesaban seis arrobas y media uno y cerca de ocho el otro.

El *maitre d'hôtel* creyó necesario consultar á S. A. acerca de aquel caso extraordinario, pues si se servían los dos pescados á un mismo tiempo, el ménos grande perjudicaba al otro; y si sólo se servía uno, el otro quedaba perdido, pues no se había de dar á los ilustres gastrónomos, convidados de Su Alteza, dos pescados de la misma clase en dos días seguidos.

Cambacères se encerró con su maestre-sala, y terminada la consulta, salía éste radiante de satisfacción. Con efecto, se había atinado con un expediente que permitía, si no servir los dos esturiones, al ménos enseñarlos, sacrificando el primero en honor al segundo, y sacrificándolo de suerte que diera el mayor lustre posible á la magnificencia de Su Alteza.

He aquí lo que habían ideado el Archicanciller del Imperio y su *maitre d'hôtel*.

El esturion había de servirse después de la sopa. Tendíase al mayor de los dos sobre un lecho de follaje y flores; una orquesta de violines y flautas anunció su entrada en el comedor. El flautista, en traje completo de cocinero-jefe, seguido de los dos violinistas con el mismo traje, precedían al esturion, al que se entró acompañado por cuatro lacayos con antorchas, dos oficiales de la cocina con su cuchillo al lado, y el suizo delante de todos, alabarda en mano.

El esturion, colocado sobre una escalerilla de 8 á 10 pies de largo, descansaba la cabeza y la cola sobre los hombros de los dos oficiales.

Este cortejo, imitación de los usados por los romanos en casos tales, empezó á dar la vuelta al gran salón, acompañado por los acordes de los violines y la flauta y en medio de las exclamaciones de administración de los convidados, quienes olvidaron las reglas de la etiqueta hasta el punto de subirse sobre las sillas para gozar mejor del inesperado espectáculo.

Pero terminada la vuelta á la mesa, y en el momento en que iba á salir el pescado, saludado por los aplausos de todo el concurso, uno de los oficiales que le conducían dió un traspí y cayó, dejando caer al suelo al hermoso esturion.

Oyóse un prolongado grito de desesperación que lanzaron todos los corazones, ó más bien, todos los estómagos; hubo un momento de confusión durante el cual cada uno daba su opinión, pero la voz de Cambacères dominó el tumulto, y con una sencillez digna de un romano antiguo, dijo:

—Sírvasse el otro.

Y á poco entraba otro cortejo igual al anterior, pero con dos flautas, cuatro violines y cuatro lacayos. Entonces sucedieron los aplausos al desaliento, y retiróse el primer pescado, que pesaba una arroba ménos que el segundo.

Dábase en Roma el nombre de *caviar hostia* á las partes de una víctima hasta la cola, y más especialmente se designaba así una lonja de carne de caballo que cada cinco años se presentaba en ofrenda al colegio de los pontífices; no sabemos á que divinidad estaba destinado el sacrificio, pero hacíase cada año al dios Marte en el mes de Octubre, por lo que la víctima se llamaba *october equus*. El rito exigía, para que este sacrificio fuese completo, que la cola de este caballo fuese trasladada con tanta velocidad desde el campo de Marte, donde era cortada, hasta el templo del dios, que llegase aún goteando sangre al fuego preparado sobre el ara. Generalmente se denominaban *victimae caviarias* los animales de quienes se extraían las *hostias* que hemos mencionado.

Hoy el esturion es objeto de numerosas recetas en los formularios de cocina.

El caviar, preparado como queda dicho y conservado con esmero, pero sobre todo el fresco, ocupa un lugar distinguido en la gastronomía, especialmente en Rusia, en Inglaterra y otros países del Norte, donde sus cualidades excitantes son más deseadas que en los del Mediodía. El caviar es un agradable y sano aperitivo que se sirve, ya como principio de almuerzo, ya como preliminar de la comida, lo que los franceses llaman *avant-dîner* y los rusos *sakuska*, aunque en Francia no es muy usado. Se come el caviar con tenedores pequeños de madera, marfil ó de nácar, pues no debe tocarse con metal alguno, y se sirve con rebanadas de pan tostado y manteca, sazónándole ordinariamente con pimienta y jugo de limón; pero los epicúreos robustos añaden aún otros condimentos que acentúan todavía más el sabor y la fuerza del caviar. En Rusia se toma con licores dulces, como el *kummel*. En Alemania é Inglaterra, con vinos ó con cervezas.

Para conservar las cualidades del caviar fresco es preciso tenerle encerrado en un vaso de barro y tenerle á cubierto y sobre hielo, pues á una temperatura elevada el caviar fresco se descompone, y ésta es una de las razones porque en el Mediodía de Europa sólo se conozca el caviar en conserva, que en el Mediodía de Francia llaman *putarga*.

N.

## LA PLANA EN EL CAMPO.

Al fondo, una noria en acción, amparada por la ancha copa de un sombrío moral y el valladar espeso de un verde cañaveral: á la izquierda, una casa rústica precedida por un vasto sombrero de esteras: á la derecha, un huerto: un poco más allá, una viña salpicada de higueras; y todo destacándose sobre el privilegiado cielo de Andalucía, en esa hora en que el sol al ocultarse ha dejado tras de sí inmensas fajas de colores.

Unos transeúntes curiosos, atraídos por la amenidad del lugar, cruzan el franco portillo, llegan al sombrero; ni conocen, ni son conocidos; no importa, se cruzan frases de bienvenida, les ofrecen sillas, las aceptan: momento de silencio. Durante este calderon pueden revistar á sus anfitriones. Son éstos una mujer, para anciana bien conservada, y aunque bien conservada, vieja, sentada á la puerta del sombrero, y un hombre que ya no parece mozo, pero á quien, como á toda la gente de campo, sería aventurado calcularle la edad, alzado como en un pedestal en el montículo de la noria, cruzado de brazos y estacado sobre ambas piernas en la actitud que debió tener el coloso de Rodas, y como esperando que los acontecimientos se desenvuelvan por su propio peso. En tanto, la mujer anciana prosigue su tarea de zurcir ropa á favor de unos lentes emplazados en el extremo de una nariz gráficamente pronunciada.

En el interior del sombrero se dibuja, con mal definidos contornos, un grupo, que parece ser dos chiquillos que hacen algo sentados á una mesa. Durante el tiempo gastado en esta observación, los huéspedes oyen repetirse como risas comprimidas y picarescos castañeteos de lengua, en el grupo mal definido al principio, pero que ya la vista familiarizada iba desenvolviendo claramente. Los chiquillos y el estado de las cosechas son asunto que pueden tocarse con seguridad de acierto en tal situación, cuando quiera romperse el hielo: teniendo, pues, á la vista los chiquillos, recayó sobre éstos la preferencia.

Dado ya el lugar y los personajes, nos falta advertir que vamos á hacernos cargo del papel de huésped, no por indisposición del actor, sino por convenirnos así para la redacción de este escrito.

—¿Son nietos? preguntamos á la anciana:

—Sí, señor, respondió ésta; los pobres no tienen padre ni madre, y los he recogido.

—Parece que son muy aplicados.

—De todo hay, contestó la interpelada dirigiendo al interior del sombrero, en que los terremotos iban en creciendo, una mirada inquieta.

—El maestro no se cuida, y como tampoco tienen mucho tiempo...—añadió el de la noria sin abandonar su actitud, que para decir esto acentuó un poco más, variando su centro de gravedad en la dirección que hubiera tomado el de un tirador de barra oscilando sobre los pates.

—Abuela, ya no se ve, dijo entonces una voz de rapazuelo, terciando en la conversacion, bajo el sombrero. Si esto era un pretexto para dar por terminada la lección, fué un inútil subterfugio, pues la abuela objetó que saliesen á escribir fuera; y para remover dificultades, ella misma fué á colocar al descubierto aquella mesa, que parecía albergar algún espíritu inquieto; tal era su inestabilidad.

Ya con plena luz pudieron distinguirse perfectamente las facciones de los dos muchachos, que no pasaria ninguno de once años, y cuya expresión era tan grave y quieta en el uno, como festiva en el otro. El uno, como si nada estuviese sucediendo, continuó impasible llevando la pluma por las cuadrículas del papel, en tanto que el otro no hacía con ella más que viajes al tintero, sin reposarla un momento sobre aquellas rayas, cuya monotonía abrumba al neófito de Iturzaeta aún más que las celosías de una reclusión.

—Vamos, aquel se conoce que está más adelantado, observamos nosotros, queriendo continuar la conversacion y aludiendo al travieso.

—No, señor, dijo la abuela con cierto desaliento; cuesta un trabajo que su merced no sabe para que escriba; no quiere, es un holgazanote; el otro no, todos los días que puede no deja de escribir.

—Pero abuela, replicó el increpado, más que para volver por su honor, para ganar tiempo y que llegase la noche á imposibilitar la continuacion de su plana; si no hace falta escribir tanto; lo mismo da media que una.



—Vamos, vamos, parlanchín; déjate de bachillerías y escribe; ¿qué dirán estos señores?

—¡El pobre! dijimos nosotros creyendo llegado el caso de una intervención; vamos a ver si la acaba antes de que nos vayamos, y juzgarémos que tal anda eso. ¿El maestro será el del pueblo?

—No, señor, dijo el tío de los muchachos, que tal era el lazo civil del de la noria con ellos. El maestro era un mal campero y se metió a enseñar; pero de lo que menos se ocupa es de dar lección, y es poeta ¡y de los buenos! —añadió acompañando el dicho de una oscilación admiratoria, que a ser de la materia del de Rodas se hubiera desplomado como él.

—Nunca está en la escuela, añadió el desapicado sin intención de reprochar por esta humorada a su profesor; se va a echar cafitas, continuó con animación creciente el festivo muchacho.

Este detalle de la vida íntima nos puso al tanto de la Castaglia a que iba el singular pedagogo a beber su inspiración.

En esto intervalo, el aplicado había concluido su plana que nos trajo para examinar, y sobre la cual expresamos nuestro juicio laudatorio: sus rasgos, sin ser imperfectos, eran sobre todo laboriosos.

—¿Y cuánto lleva por enseñarles, añadimos devolviendo la plana al muchacho, y deseosos de conocer más detalles del poeta.

—Tres ochavos cada día, dijo el tío.

—¡Tres ochavos! repetimos nosotros sorprendidos, más que por lo módico de la retribución, por su irregularidad monetaria.

—Sí, señor, hay que darle tres ochavos, dijo el muchacho travieso con una entonación que revelaba la idea de que con tal cantidad podría él redondearse; y todas las noches, añadió recalcando la idea para demostrar la exigencia del profesor, y se pagan al entrar; y a esa hora no falta, continuó diciendo con amarga filosofía.

El humorístico autor de *Un otre monde* pinta a Homero con la fábula: ¿sería este maestro de escuela un Homero inédito? No lo llegamos a averiguar, pero acaso sea uno de tantos autores de esos tiernos cantares que nuestro pueblo entona y que nadie sabe de dónde salen.

—Vamos, chiquillo, a ver si concluyes la plana, exclamaba la abuela en tanto que hacíamos estas reflexiones, hasta que amostazada, se levantó a inspeccionar de cerca la altura a que se hallaba, y allí redoblaba sus instancias y amenazas, al mismo tiempo que el nieto sus cucamonas para quebrantar su voluntad: vamos, que eso no es nada, repetía.

—¿Qué no es nada? Si V. supiera lo que cuesta!

Debemos advertir que la abuela no sabía efectivamente lo que aquello costaba, ni tampoco el tío; pero esto mismo agrandaba a sus ojos el valor de los que para ellos eran jeroglíficos y garabatos.

Por fin el crepúsculo vino a imposibilitar la terminación de la plana, y el muchacho salió victorioso.

—Veamos cómo está eso, dijimos, y con aire desentendido vino a poner el papel en nuestras manos, y sin aguardar el resultado, hizo una media cabriola, luego una zapateta que envidiaria un clown, y salió corriendo y cantando por la huerta abajo, mientras que su hermano ensartaba tranquilamente los suspiros de una mata.

La plana incompleta no estaba mal; tenía ciertos rasgos que hacían perdonar lo incorrecto y precipitado del conjunto.

La tarde había caído por completo, y ese místico recogimiento del crepúsculo en el campo, esos vagos rumores de la arboleda, de la lejana esquila y del eco perdido de un cantar andaluz al natural, llevó nuestro espíritu a la meditación.

¿Cuál será el futuro destino de estos muchachos! El aplicado será de seguro furriel, el otro.... quizá venga a Ceuta, o quizá llegue a general.

LUIS OVALLE.

## ENFERMEDAD DE LOS NARANJOS.

Diferentes veces hemos hablado a nuestros lectores de una enfermedad que está causando bastantes daños en los naranjales de Cataluña, donde, según nuestras noticias, mata muchos árboles, y gracias a los estudios del docto naturalista Sr. Colvée, reputado microfago de esta Universidad, pudimos también anunciar que aquella enfermedad estaba producida por un insecto microscópico. La importancia que tiene para la región valenciana, donde el cultivo del naranjo representa muchos millones, nos ha hecho rogar al Sr. Colvée que ampliase las noticias que se habían publicado sobre esta nueva plaga, que ofrece serio

peligro a nuestra riqueza, y dicho señor, con una amabilidad que con nosotros agradecerá el público, nos entregó el siguiente interesante artículo. No tenemos espacio para hacer comentarios, a los que quizás dediquemos otro día parte de nuestras columnas; pero a nadie se ocultará la gravedad de la nueva plaga, ni desconocerá que es preciso vivir prevenidos para que no penetre la enfermedad en los naranjales valencianos.

Léase por hoy el artículo del Sr. Colvée, que dice así:

«Desde algún tiempo se ha desarrollado en los naranjales de Cataluña una enfermedad, producida por un parásito, que, por la importancia y gravedad que va tomando, merece ser tenida muy en cuenta, puesto que, a más de propagarse con rapidez, mata con seguridad la planta por poco que los parásitos sean numerosos. Hé aquí lo que dice un práctico que escribe sobre el terreno:

«Cuando un naranjo está completamente invadido de dicho insecto, se le caen las hojas, y, faltas de savia, se secan, como hemos dicho, las ramas y los brotes. Entonces se cortan las ramas principales cerca el tronco del naranjo, y esta operación facilita el desarrollo de nuevos brotes muy vigorosos, que al cabo de dos ó tres años ya dan fruto. Pero casi siempre en esta misma época vuelve a ampararse dicho insecto del naranjo, causando los mismos efectos anteriores; y si por el afán de conseguir una más cosecha no se les suprimen las ramas, la misma fruta contribuye también a la absorción de la savia y se agota más pronto el naranjo.»

«De las líneas anteriores, copiadas textualmente del autor indicado, bien se desprende la importancia que debe darse a esta nueva plaga, sobre todo en nuestras provincias, una de cuyas principales producciones se ve seriamente amenazada. El citado opúsculo dice en la misma página que, a pesar de muchos estudios e investigaciones, no ha podido averiguarse el género y especie a que pertenece el insecto, causa de la enfermedad. En esto no anda acertado el autor, puesto que dicho insecto ha sido descrito en 1876 bajo el nombre de *Mytilaspis Flavescens*, por Targioni Tozzetti (*Anales del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio*, Roma); por Signoret, en su Monografía sobre los *Coccidos* (Fascículo 18); por Boisdunval (*Insectología agrícola*), con el nombre de *Mytilaspis Anguinus*.

«Este insecto se ha presentado en otros puntos, como son: Niza, Italia y las islas Azores. Ataca los tallos, hojas y frutos, pero no con igual intensidad. Los tallos, ramas y ramitas parecen ser los que el insecto ataca de preferencia, hasta el punto que algunos de ellos están materialmente recubiertos por las corazas del animal, siendo imposible percibir el más pequeño trozo de corteza. En las hojas nunca es tan abundante, y casi siempre lo es más en la cara inferior que en la superior; particularidad que no es peculiar de este caso, sino muy general en las enfermedades producidas por parásitos animales. El color de éstas suele variar algo en los sitios que ocupan los insectos, tomando un tinte amarillento. En cuanto a los frutos, he visto algunos casi completamente recubiertos por el insecto. Las corazas ó cubiertas son muy alargadas, de medio milímetro de ancho por cinco a seis de largo, rectas algunas, más ó menos encorvadas otras, a manera de S algunas. Si las cubiertas están muy diseminadas, son más bien rectas ó poco encorvadas, pero si están muy apiñadas, son tortuosas y más pequeñas: lo primero se ve en las hojas, y lo último en los tallos y ramitos. Forman como una media caña aplicada sobre los órganos del vegetal, uno de los extremos es siempre más ancho, y generalmente está poco adherida a la superficie de los tallos ó hojas. En las partes laterales se observan dos estrias largas ó una sola. Los bordes de la media caña se revuelven hacia fuera, extendiéndose un poco sobre la superficie de la hoja. De los mismos bordes, pero hacia dentro, salen dos membranas blanquecinas, que casi cierran el hueco de la media caña. Sólo el extremo ancho se ve libre de estas membranas. La superficie exterior tiene una multitud de pequeñas estrias transversales, cuya convexidad está vuelta hacia la parte ancha. Salvo la variación de diámetro, se parecen mucho las cubiertas a una de las valvas del *Lolien*. La coloración varía, según los sitios, son más blanquecinas en los tallos y pardas en las hojas. En cada coraza se pueden observar cambios de coloración; así la parte ensanchada suele ser más clara, y en la parte media hay diferentes pardos que a veces producen un verdadero jaspeado. El tejido en las más es muy tenaz, sobre todo en la parte media.

«El macho es muy largo, amarillo claro, las patas y antenas más oscuras, banda torácica corta y oscura, con prolongaciones del borde posterior hacia el abdomen. Antenas largas pubescentes, cabeza saliente con extremidad angulosa, tórax amarillo claro. Abdomen de dimensiones variables, según el estado de vacuidad ó plenitud. Elitros estrechos y muy largos; balancín largo, estrecho y terminado por una cerda casi recta; estilete de  $\frac{1}{3}$  del animal con cuatro cerdas en su base. Patas cortas, gruesas y pubescentes, las anteriores muy separadas de las posteriores. La hembra es de amarillo oscuro, más ancha en el

abdomen, casi el doble, que en la región cefálica. El abdomen presenta lóbulos muy marcados en número de seis, y en cada uno una ó dos espinas fuertes. El último segmento tiene las hileras y placas escamosas. Las primeras forman una línea parabólica, en cuyo vértice hay tres, y en cada una de las ramas dos grupos, uno de ocho hileras, y el otro de cinco a seis. Lo más notable en las hembras es la extraordinaria longitud de los hilos rostrales. Además de estas dos formas, se encuentran bajo la cubierta una multitud de huevos más ó menos desarrollados, despojos de las mudas.

«Tal es, en resumen, la descripción zoológica del nuevo enemigo del naranjo. Su nombre ya hemos dicho que es *Mytilaspis Flavescens*, según Targioni, *Mytilaspis Anguinus*, según Boisdunval. El primer autor ha atendido a la coloración, así como el segundo a la forma.

«Con lo dicho hasta aquí basta para la parte puramente zoológica del asunto: toquemos ahora la de pronóstico y tratamiento. Es indudable que el parásito debe producir grandes daños en el vegetal; por un lado, miles de millares de individuos se alimentan con su savia; y por otra, recubriendo con sus corazas mucha superficie verde ó respiratoria, impide ó estorba la nutrición; por ambos conceptos se concibe bien que la vida del vegetal está muy amenazada, y que desde luego no hay que contar con productos hasta que no desaparezcan los parásitos y que la planta se haya repuesto. El tratamiento que hasta ahora se ha empleado en Cataluña se reduce al empleo de ciertos líquidos insecticidas aplicados sobre las ramas por medio de brochas ó por medio de la bomba de jardín. Unas veces se ha empleado lejía, en la que se añade jabón blando; otras, aceite batido con agua, petróleo batido con agua, ó si no, jabón de resina desleído en cien partes de agua.

«Bien pudieran emplearse otras sustancias, como, por ejemplo, aguas fenicadas, amoniacales, alcoholizadas.... Es decir, que no son las materias insecticidas las que faltan; la dificultad es la elección. Deberían hacerse experiencias comparativas para resolver cuáles son las mejores para destruir, no sólo este insecto, sino otros muchos análogos que nos perjudican también.

«Además, y en esto hay que fijar mucho la atención, es necesario estudiar medios prácticos, es decir, sencillos, seguros y económicos, de aplicar estos remedios. Es preciso no olvidar que lo que buenamente puede hacerse en un pequeño jardín, no puede ejecutarse cuando se trata de una gran explotación.

«En conclusión, sólo diré que no debe olvidarse el tratamiento preventivo, y que será siempre poco cuanto se haga para evitar el contagio.

P. COLVÉE.

(Provincias)

## CURIOSIDADES DE LA CIENCIA.

### LOS MITRIDATES DEL REINO ANIMAL.

Había una vez, según cuentan los historiadores, un rey llamado Mitrídates, que desde joven se había acostumbrado, por grados, a todas las clases de venenos conocidos en su tiempo, con el objeto de estar a cubierto de las tentativas criminales, en la implacable lucha que se preparaba a sostener contra los romanos.

Sea cual fuere la autenticidad de esta historia, la precaución no era inútil, porque los dominadores de la tierra no se han mostrado nunca muy escrupulosos sobre la elección de los medios que habían de emplear con sus enemigos.

Sólo que, como todo el mundo sabe, sucedió lo siguiente: que aquel desgraciado Mitrídates, después de cuarenta años de desastres mezclados con victorias, se vió definitivamente derrotado por Pompeyo a orillas del Eufrates, y reducido a la última extremidad y cansado de la vida, quiso envenenarse: ¡imposible!

Aquel cuerpo robusto, a pesar de sus setenta años, cubierto de tantas cicatrices como batallas había visto, se encontraba, por efecto de una larga costumbre, capaz de desafiar los más terribles venenos; y sin embargo, el Oriente debía haber llegado ya a tener preciosos resultados en aquel ramo de la farmacopea doméstica.

No ocurriéndole, sin duda, la idea de atravesarse con su espada; poco dispuesto a arrojarle delante de sus enemigos, para perecer con la muerte de un héroe; temiendo quizás ser cogido vivo y que lo llevarán a Roma para adornar el triunfo del vencedor, Mitrídates se hizo matar por un soldado galo.

Pues bien; la ciencia ha señalado aún, ultimamente, en el reino animal, seres que, en el mismo caso, se encontrarían, sin comparación, tan embarazados como el rey.

Hace días se citaban en la Academia de Ciencias algunos ejemplos muy curiosos: la langosta y la centolla, entre otros.

Hay una sustancia que se llama el sulfato de atropina; sólo este nombre parece ya indicar algo siniestro, pues la



parca que, según la antigua mitología, corta el hilo de la vida humana, se llama Atropos.

Este sulfato de atropina, sacado de la belladona, es un excelente veneno para el hombre. Basta con un centígramo de atropina para ponerlo malo durante veinticuatro horas y determinar en el organismo accidentes que dejan recuerdo por largo tiempo. Este alcaloide se emplea para hacer dilatar las pupilas de las personas cuyos ojos se quieren examinar. He aquí un veneno de cierta energía; y, cosa extraña, el conejo se burla de él.

Se han hecho experiencias con algunos de estos interesantes reedores; se les ha hecho absorber cinco, diez y quince centigramos de atropina, lo bastante para matar media docena de académicos de gran talla, y el conejo sólo sacudía sus orejas con desdenosa indiferencia.

Lo mismo sucede con el perro. Han hecho tomar á este amigo del hombre hasta quince ó veinte centigramos; se llegaba á producir un estado momentáneo de parálisis general, todo lo más; pero pronto el animal se reponía y quedaba bien.

La langosta era de la misma fuerza; á la centolla también le han hecho absorber cantidades prodigiosas, y no hay medio de matar una langosta con sulfato de atropina. Hay un momento en que esto le molesta visiblemente; pasa por un período de abatimiento, que trata en vano de disimular, y que es precedido á veces de temblor en los miembros. Es como una borrachera; después el crustáceo duerme la mona, lo elimina poco á poco, y al cabo de algún tiempo se encuentra alegre y rozagante como antes, y se hará bien en no confiarle un dedo.

Los crustáceos en general resisten enérgicamente las experiencias de este género. Sienten la acción del curare, pero de una manera menos marcada que los vertebrados y los mamíferos. El curare es ese terrible veneno, de que se empieza apenas á conocer un poco la composición, y de que se sirven los indios de la América del Sur para envenenar sus flechas; paraliza los nervios del movimiento; los músculos no obran, y se muere asfixiado, y aun se ve uno morir, pues deja intacto el sistema sensitivo; ¡debe ser horrible!

Pues bien, el curare no obra sino muy lentamente sobre la centolla, y aun parece no le causa el menor efecto.

La estricnina, al contrario, parece tener sobre los crustáceos una acción rápida; les da el tétanos como á los vertebrados, pero á condición que se lo introduzcan directamente en la sangre.

Si se pone una langosta en un poco de agua cargada de sulfato de estricnina, no parecerá conocer que nada en la muerte, y es que sus agallas, que son sus pulmones, no absorben el veneno.

Hasta la babosa ha llamado, bajo este punto de vista, la atención «simpática» de los fisiologistas.

Ciertamente, el caracol no tiene á primera vista una de esas cataduras que hacen decir: «Canastos, he ahí un animal que debe ser maligno como un mono.» No; es un sér oculto que tiene poco de exterior, y que es preciso haber vivido en su intimidad para apreciar todas sus cualidades.

Este animal causa en los jardines destrozos á veces muy graves; pero ¿se piensa en sus obligaciones de familia?

Cada caracol es á la vez padre y madre; es el tipo del hermafroditismo, y en la antigüedad su nombre quería decir algo como el hombre-mujer.

Así, cuando un caracol, en la flor de su edad, concede su mano á otro caracol, es á la vez el novio y la novia, el marido y mujer de su cónyuge. Los dos corazones que laten unidos en estas bodas extrañas no están constituidos como el nuestro: en lugar de tener cuatro cavidades, sólo tienen dos.

Se han experimentado sobre el corazón de los caracoles algunos de esos violentos venenos que obran especialmente sobre este órgano en los diversos animales; el que se extrae de los granos del *Strophantus nispidus*, la muscarina, este terrible veneno que se encuentra en las setas; estas sustancias paralizan los movimientos del corazón del caracol, como lo verifican los del corazón de la rana y de los mamíferos.

Y, sin embargo, el caracol devora, sin sentir la menor incomodidad, cicuta, belladona y otras plantas muy venenosas. Es conveniente guardar los caracoles destinados á guisarse, y hacerles ayunar, es decir, dejarles el tiempo de eliminar los principios peligrosos con que se hayan podido alimentar, porque serían capaces de causar envenenamientos, más ó menos desagradables, á algunos gastrónomos confiados.

He aquí cierto número de animalillos, de un orden más ó menos elevado, que ofrecen contra la acción de ciertos venenos enérgicos, muy terribles para el hombre, una insensibilidad admirable; y se podrían citar otros ejemplos, entre otros, la cabra. Algunos parecen aún dotados de una notable inmunidad contra el veneno de las más peligrosas serpientes.

Nosotros ciertamente podemos envidiar á esos seres este singular y precioso privilegio; pero si la naturaleza nos

ha dotado de una organización más delicada, más sensible á esos agentes de muerte, de que algunos miligramos matan la más bella inteligencia, nos ha dado la razón y la ciencia para enseñarnos á defendernos y curarnos. Además, si necesitásemos otra consolación, ¿no somos superiores, aun bajo este punto de vista, al loro, para quien el perejil, esta inofensiva hierba de nuestros guisos, constituye un veneno mortal, que no perdona?

F.

## SPORT.

En Italia las carreras de caballos datan de 1839. En esta época disputaban los premios media docena de grandes señores: el Rey de Cerdeña, el Duque de Parma, el de Luc, Sir Olley, Lord Normanley, Lord Vernon, el Príncipe Poniatowski, y Lord Burghersh. Estos señores hacían apuestas considerables entre ellos, y aun se habla de los carros blindados que servían para trasportar los capitales de casa de los unos á los otros.

Desde hace diez años ha aumentado el número de las carreras, y de los caballos padres de pura sangre hay hoy 40, y sólo 30 yeguas.

Hay varias *haras* particulares, entre las que merece mencionarse la del Conde Larderel, y nada puede dar una idea de la belleza del sitio y bondad del terreno. Está establecida en San Rossone, con 25.000 hectáreas, donde hay inmensos prados poblados de ciervos, gamos, vacas y camellos. En él tiene unos veinte caballos.

En algunas carreras de Italia observan raras costumbres. Se matriculan, por ejemplo, nueve caballos; se ponen sus nombres en un sombrero y se sacan tres á la suerte; que son los que corren, y á un disparo de escopeta salen. Para la llegada hay una cuerda teñida de encarnado; el pecho del primer caballo que la tira al suelo, se marca con una raya encarnada, y no es posible equivocarse el vencedor. Pero en Nápoles, Turin, Florencia y Roma pasan las cosas como en Francia é Inglaterra. Las carreras son generalmente de 2 á 4.000 metros, nunca distancias cortas, pocas carreras de dos años, y raramente *handicaps*.

Mucho falta aún que hacer, pero es cuestión de tiempo y dinero, que se necesita mucho; tanto más cuanto que el público no paga por asistir á las carreras; pero el clima y el terreno son muy propicios para la cría del pura sangre.

Eduard Payson Weston, el célebre andador americano, ha ganado un gran premio á los más afamados de Inglaterra.

En el espacio de seis días, andando desde el lunes por la mañana al sábado por la tarde, once horas diarias, Weston ha recorrido 550 millas inglesas y ha ganado por 100 millas al que lo seguía. Este trabajo es el más notable conocido hasta ahora. Weston se vuelve á América con el célebre bogador Hanlan.

La Exposición de petros, organizada en Rotterdam por la Sociedad de caza Neerlandesa *Nimrode*, ha reunido 413 animales; la Francia, Inglaterra, Alemania y Bélgica, habían expuesto sus productos. La gran medalla de oro la ha obtenido el Príncipe Alberto de Solms; la de plata, la Sociedad Ballie-Anvers, y Mr. Joseph David dos de bronce.

La victoria de Hanlan, el campeón del Canadá, va probablemente á hacer una revolución en el manejo de los remos en los clubs de regatas de Francia é Inglaterra, y creemos de actualidad hablar de la gran regata que acaba de verificarse en Newcastle, y de la manera con que el *sculler* americano ha demostrado su superioridad; pues siendo de una fuerza muscular infinitamente inferior á su adversario, le ganó con gran facilidad.

Según la opinión de todos los aficionados que han venido de todas partes para asistir á esta gran lucha náutica, la más importante que ha tenido lugar hasta ahora, Hanlan debe su fácil victoria sobre Elliot, que era un temible adversario y que representaba el antiguo manejo, al perfeccionamiento de las aplicaciones recientes del *rowing* y á la reducción de los esfuerzos físicos á las estrictas leyes de la mecánica.

El *sliding seat* (1) adoptado en las regatas de Henley sobre el Támesis, en 1872, no había dado después lo que se debía esperar de una ventaja tan considerable sobre el asiento fijo; y el honor de haber comprendido este sistema y haber sacado todas las ventajas, corresponde de derecho á los *scullers* trasatlánticos. Ellos le han dado su desarrollo natural, creando las barras de hierro sobre las que se coloca el asiento movable, medido según el largo de las piernas. Cuando el remero se agacha, cuando tiene la cabeza entre las rodillas, el asiento movable toca á sus talones, se levanta, y obtiene un golpe de remo más grande y poderoso que con el *sliding seat* ordinario.

Antes de haber visto á Hanlan el otro día sobre el Tyne, en Newcastle, no se creía que un remero pudiera inclinarse tanto hacia adelante. No se creía fuese posible por el

(1) Asiento movable.

ejercicio ablandarse los miembros hasta tomar una posición rara, pero necesaria para el desarrollo de las fuerzas del remero.

Todo el cuerpo trabaja; no se trata sólo de los brazos y las piernas. Estos sistemas, sobre todo, van á ocupar un lugar importante en el *rowing*, y el triunfo del sistema Hanlan es utilizarlas tanto como los brazos. Sirven, por decirlo así, de resorte fundamental sobre el que giran y se apoyan todas las fuerzas de propulsión, y combinadas con el biceps, dan al golpe de remo una elasticidad y vigor desconocidos hasta el día.

Esta innovación en el *rowing* ha necesitado el empleo de *chamuceras* y de remos de pala más ancha.

Como el *sliding seat*, las *chamuceras* no han tenido desde su principio el favor que merecían, porque los movimientos más reducidos de los remeros podían pasarse sin ellas; pero su uso se impone con un asiento movable más largo, porque el remero, inclinándose mucho más adelante, no encontrará sitio para poder manejar el remo en un punto de apoyo fijo.

También será imposible ejecutar la maniobra que gira sobre un eje en un ángulo mucho más grande, y esto es una prueba de que Hanlan ha estudiado la mecánica para conocer mejor el arte del *sculler* y prepararse para la gran lucha de Newcastle. Los americanos son muy fuertes, sus atletas no desdénan de asistir á la Universidad ántes de bajar á la arena; el capitán Bogardus, el célebre tirador de pichones, ha hecho lo mismo, y no hay artillero más entendido que él en las leyes de la balística.

Los remos de pala más ancha son el resultado de fuerzas acrecentadas por el empleo de las piernas en el *rowing*, porque con fuerzas menores, ó aun iguales, esta más anchura sería más perjudicial que útil.

El número de golpes de remo por minuto ha disminuido necesariamente, y los movimientos del remero son más lentos, más metódicos; pero la velocidad de la embarcación es más constante, y por consecuencia más grande. Cuando se ve á Hanlan, se nota que su barca, en lugar de dar saltos y tener movimientos desordenados, corre por el agua con la seguridad de un vapor que tiene un hélice en la proa.

Esta nueva manera de remar, aunque es más eficaz, no es tan elegante como la antigua, y no tiene tampoco los brillantes movimientos adoptados por los remeros de Oxford y Cambridge; es maquina, y el *sculler*, cuando está agachado, con la cabeza entre las rodillas, se parece á una rana y presenta ángulos de cortes acentuados; pero los que quieren ser maestros en el arte, no dudarán en adoptar el nuevo sistema, y su ejemplo arrastrará á otros; de modo que los verdaderos intereses del *rowing* ganarán con esta importación de Hanlan al del Canadá.

## CRÓNICA DE PARÍS.

El acontecimiento de la semana ha sido la inauguración del hipódromo de Vincennes, que tuvo lugar el domingo. No fué grande la concurrencia, porque también había carreras en Fontainebleau, que atraían á la mayor parte de los *sportsmen*. Sin embargo, se inauguró en excelentes condiciones, salvo el accidente ocurrido en la segunda prueba, que era de caballos enganchados y al trote. A uno de los vehículos (una araña), de resultas de un vaiven, se le rompió completamente una rueda, separándose del eje; el conductor, arrastrado algunos metros, pudo retirarse sano y salvo; pero el magnífico caballo *Child-Harold* se desbocó y se precipitó sobre un grupo de personas que una simple cuerda separaba del hipódromo, arrollando á diez ó doce é hiriendo gravemente á varias.

El bosque de Vincennes no goza en el público elegante del favor que merece por sus espléndidas avenidas y sus hermosas calles de árboles. Este paseo es muy frecuentado por los obreros, que acuden allí los domingos á comer cerzas con sus familias, y es el lugar adoptado por cierta clase de la población para el paseo que tiénese costumbre de dar después de la *celebración* de la boda. También es muy frecuentado por los jugadores de bolos.

En Bayona y Biarritz han estado también muy brillantes las carreras, sin tener lluvia, como se temía. Entre las personas que asistían en magníficos trenes estaban el gran Duque de Oldemburgo, el general Serrano, el Marqués de Salamanca, el Duque de Parma, y casi toda la colonia española.

El mundo artístico ha tenido dos grandes pérdidas con el fallecimiento del Sr. Baron Taylor y el célebre caricaturista Cham. El primero es el fundador de varias sociedades de Beneficencia, de que era presidente, entre otras, la asociación de los artistas dramáticos, que empezó en 1840 con una cotización de cincuenta céntimos al mes, y que á los cuarenta años cuenta ya con 100.000 francos de renta.

Pocos hombres han tenido una vida más ocupada y patriótica. Nació en Bruselas en 1789, y teniendo que trabajar desde muy joven para mantenerse, llenó las librerías de gran número de dibujos y litografías; después sirvió á la



Francia en la artillería, y cuando la paz de 1815, se hizo actor dramático; pero no produciéndole esto, volvió al ejército, y estuvo en España como ayudante del general Orsai.

En 1824 fué nombrado Comisario Real del teatro Francés, y allí abrió al romanticismo la primera escena francesa, representándose el *Hernani*, de Víctor Hugo, y *Enrique I*, de Dumas.

Después pasó á Egipto, de donde consiguió obtener para su país el obelisco de Lougsoor, que existe en la plaza de la Concordia.

El hombre que ha tenido más chispa en Francia desde hace treinta años, el infatigable artista sin pretensión, ocupado únicamente en hacer reír y ser satírico sin herir á nadie, el célebre Cham, hijo del Conde de Noé, es otra pérdida para el mundo artístico, de quien era muy estimado. Entre sus buenas ocurrencias recordamos las siguientes:

Era el día siguiente de la caída de Thiers. Hacía tiempo no se hablaba en la tribuna y en los diarios republicanos sino de las cualidades de hombre de Estado de Mr. Thiers, y del lugar que ocupaba en la historia. Esta frase se repetía á cada momento. Al tener que dejar á Versalles, y no estando aún concluido su hotel en París, todos preguntaban dónde podría colocarse.

—En la historia, contestó Cham sencillamente.

Tenía un perro, *Dijou*, del que no se separaba nunca y á quien quería en extremo. Un día que hablaba en su jardín con un amigo de un negocio importante, lo dejaba con la palabra en la boca á cada instante para buscar al perro, que jugueteaba por allí. Notando que sus interrupciones admiraban al amigo, le dijo:

—¡Perdonadme y tenedme lástima; pues ya lo veis, yo soy su perro!

El *Viaje en Suiza*, estrenado en *Varietés*, y la *Vénus Noire* en el *Chatelet*, tienen gran éxito. Esta última ha producido en tres días 18.000 francos.

Un abogado que se distinguía por la prolijidad de sus discursos, tan largos como el túnel de Mont-Cenis, estando un día en el tribunal, y cuando acababa su peroración, el Presidente recibió una carta que leyó en alta voz en medio de la hilaridad general. Esta carta decía:

«El acusado pide que el tiempo que ha durado el discurso que se acaba de oír le sea rebajado del tiempo de su condena.»

NEDOC.

## CORRESPONDENCIA HÍPICA.

CARRERAS DE POTROS DE DOS AÑOS.—LAS STEEPLE-CHASES.

París, 6 de Setiembre.

Señor Director: Es terminada ya la temporada de verano, durante la cual han seguido probándose en todas las carreras los potros y potrancas de dos y de tres años, sobre todo los primeros. Esa temporada puede decirse que empieza hacia mediados de Julio, y durante ella se verifican más de setenta funciones hípias, entendiéndose por función el día ó días de carreras en cada hipódromo, y teniendo en cuenta que en alguno de éstos, como el del Deauville, hay cinco días de carreras, y en otros muchos tres y dos. El mes de Agosto es especialmente favorecido y el que más funciones cuenta entre todos los demás, desde Febrero á Diciembre, ambos inclusive. A medida que se aproxima el otoño crece el interés de las carreras de caballos por dos objetivos principalmente. La observación de los potros y las steeple-chases. En esta época se encuentran las potrancas de tres años, que en los premios de primavera, *Jockey-Club* y *Diana*, hicieron sus pruebas, en mejores condiciones que entonces para luchar en el Hipódromo con los potros, de suerte que ahora puede apreciarse mejor el valor real de la potranca que más sobresale, y así se van completando los datos necesarios para conocer la medida de la producción hípica del año, que se empiezan á tomar en las dos mencionadas solemnidades hípias.

Hay, además, que las carreras de potros de dos años que empiezan á tener importancia á últimos de Julio ó principios de Agosto en las reuniones de Vichy, y sobre todo en la de Moulins, que ha sido por largo tiempo una de las más importantes de Francia, van creciendo en interés y señalando á la atención y observaciones de toda la *clique* hípica los caballos que más prometen. Los *sportsmen* que se dedican á las apuestas, especialmente, siguen con extraordinario afán todas estas reuniones, de las cuales es la última la de Marsella, que se celebra á principios de Noviembre, y cuyo resultado tiene una influencia decisiva sobre las apuestas que ya desde mucho antes se van haciendo para el premio del *Jockey-Club* del año siguiente. No deja de tener también interés, siquiera sea puramente local, la reunión que se celebra en Tarbes á mediados de Agosto para ver correr caballos de procedencia anglo-árabe exclusivamente.

El segundo objetivo de las carreras de esta época es la

importancia y desarrollo que en estas funciones adquieren, desde mediados de Agosto, las carreras de obstáculos en general, y las steeple-chases en particular. Estas, sobre todo, reúnen accidentes muy propios para excitar la atención, no sólo de los especuladores, aficionados, etc., sino del público en general, que acude á ellas con algo de aquel afán que en España mantienen inalterable de una á otra generación las corridas de toros, con el anhelo de mala ley que despierta el espectáculo del hombre que va á defender su vida contra un riesgo cualquiera.

El origen de la steeple-chase es irlandés y de remota antigüedad, considerando los ingleses el género de ejercicio hípico que fué su génesis, como el propio y genuino, nacional, por decirlo así, de Irlanda. Pero la steeple-chase, propiamente dicha, la que existe hoy y se realiza en los hipódromos, en una palabra, es de creación moderna. El origen de la steeple-chase está estrechamente relacionado con la idea de la caza á caballo, sobre todo, tal cual en Inglaterra se ha practicado siempre y donde tiene su nombre propio. Tanto esta caza como la steeple-chase pueden definirse en estos términos: son ejercicios en los cuales, dado un punto de partida, hay que correr á la ventura por terreno generalmente desconocido, hasta llegar á un punto de llegada, determinado de antemano también. En la caza del zorro ó la liebre, estos animales desempeñan el papel de la meta, y los perros sirven de banderolas; y así corre todo el mundo, cada cual por su cuenta, afrontando ó esquivando las dificultades que se encuentran, cayendo y levantándose ó quedándose en el suelo, según el caso. Derivada de la caza del zorro, y llevada en Francia en un principio el nombre de *course au clocher* (carrera al campanario) como se llamó también en España, nombre que no era más que la traducción literal de steeple-chase, corriase invariablemente por cazadores, esto es, por *gentlemen*, por señores. Para ejercitar sus caballos antes de la apertura de la caza ó para hacerse cargo de sus respectivas cualidades, reuníanse hacia el final de la *season* (mediados de Agosto) en un país donde abundaban los obstáculos y dificultades de todo género para una larga carrera. Designábase el campanario de un pueblo lejano como meta, y partiendo todos los jinetes á la vez, pero cada cual por el camino que le parecía mejor, afrontaban las eventualidades de aquella línea desconocida, y el primero que llegaba al pie del campanario designado era el vencedor.

Como se ve, hay ya gran diferencia de la primitiva steeple-chase á la que hoy se practica. Los *gentlemen* han ido abandonando poco á poco este *sport*, y hoy pocas veces toman en él una parte activa. Uno de los grandes inconvenientes que presenta consiste en el número bastante limitado de caballos dedicados á este género de luchas, en la dificultad con que se renuevan, y, sobre todo, en la posibilidad que tienen para seguir esta carrera durante toda ó casi toda su vida. El handicap es, pues, casi el único recurso de las steeple-chases, puesto que generalmente, durante muchos años seguidos, se corren ó disputan los premios por unos mismos caballos. Y no es floja tarea la de equilibrarlos de modo que les vaya quedando por turno á cada uno la probabilidad de ganar por lo menos una vez. Una superioridad trascendental en steeple-chase es mucho más difícil de paralizar que en las carreras llanas, porque reside en cierta aptitud natural, desarrollada por la experiencia, y no en una cualidad absoluta y real. A pesar de esto, las steeple-chases, tal cual hoy están constituidas, son muy útil auxiliar de las carreras llanas, por cuanto ofrecen á los caballos que han terminado esta primera fase de su carrera, ó que han tenido que abandonarla por falta de condiciones, una especialidad que suele ser muy productiva. Un caballo de carrera llana, por mediano que sea, tiene siempre bastante empuje para ganar una steeple-chase, si á su mérito intrínseco une cierta aptitud para saltar.

Las pistas de steeple-chase están hoy casi todas, en este país al que me circunscribo, trazadas en general en el interior mismo de los hipódromos de carreras llanas, y donde el trayecto de esta otra pista serpentea y revuelve varias veces para alcanzar la distancia media de estas carreras, que rara vez es menor de 5.000 metros. Solamente algunas localidades tienen terrenos de steeple-chase seminaturales, esto es, cuya disposición topográfica presenta ciertas dificultades y hasta obstáculos que pueden aprovecharse modificándolos, y á los cuales se agregan tantos saltos artificiales como se crea oportuno. Dieppe y Porchefontaine, en Francia; Spa, en Bélgica; Baden, en Alemania, se encuentran en este caso.

La institución de las steeple-chases ha sufrido en Francia desde hace unos cuarenta años las fases diversas de una suerte variable. Adoptadas en un principio con extraordinario entusiasmo, fueron poco á poco abandonadas estas carreras, vueltas á tomar y de nuevo descurridas: la boga actual data de 1863, y ya hoy nadie duda de que los caballos de pura sangre, á los cuales se ha negado durante mucho tiempo la fuerza, la agilidad y la destreza que en vano se trataba de encontrar en otros caballos, al menos en la misma medida, son los primeros de todos en esto, como en todo y para todo.

Las primeras steeple chases se organizaron en Francia

hacia 1832; entonces llenaban su objeto mejor que hoy. Reservadas únicamente á los *gentlemen-riders*, esto es, á jinetes señores, ofrecían al público un espectáculo de gran atractivo, lleno de interés y de emociones; proporcionaban á intrépidos jinetes ocasión de ostentar su valiente destreza, é inspiraban naturalmente á otros muchos el deseo de tomar parte en la lucha. Así contribuyeron grandemente á difundir el gusto y la práctica de la equitación y la afición á los caballos, sin tener la pretensión de llenar un objeto más trascendental. Entonces no entraban en las steeple-chases más que caballos incluseros, por decirlo así, que ni tenían pretensiones á la pureza de sangre, ni calificación oficial ganada en pruebas anteriores, y de cuya procedencia, en suma, nadie se preocupaba.

Acaso á esta circunstancia se debe la opinión que por mucho tiempo ha subsistido en este país respecto á que para las carreras de obstáculos sólo servía el caballo de media sangre, ó mejor aún el de *quarteron*; y que á tales pruebas no podía en manera alguna atreverse el de pura sangre, cuya delicada y ligera constitución se suponía no poder triunfar de los terrenos pesados, de los grandes pesos y de los obstáculos que su corpulento rival afrontaba con una facilidad y un éxito afortunado, que siempre se exageraron, y que en último resultado se debían á circunstancias muy especiales. Lo cierto es que, como ya he dicho, era principio admitido é indiscutible el de que el caballo de pura sangre no saltaba, no podía con ciertos pesos y sólo era bueno para galopar sobre el mullido césped de Chantilly. Esta opinión se afirmó cada vez más hasta la aparición en el círculo de las carreras de obstáculos de un caballo de media sangre, francés, primero, y de otro de pura sangre más adelante, el célebre *Franc-Picard*, los cuales vinieron á demostrar prácticamente que la cualidad de saltador se encuentra mucho más fácilmente en los caballos de pura sangre que en los de las demás clases, guardando, por supuesto, una proporción prudente en cuanto al número de caballos comparados.

He hablado al principio de esta carta del atractivo que las steeple-chases tienen para el público en razón á lo peligrosas que son para hombres y caballos; y para que esto se comprenda mejor, enumeraré ligeramente los obstáculos que dificultan el recorrido de una pista de steeple-chase.

Se da el nombre genérico de obstáculos á todas las dificultades, ya naturales, ya artificiales, que se disponen en un hipódromo donde se va á disputar uno ó varios de esos premios. Los obstáculos naturales son en extremo raros, en atención al gran desarrollo del cultivo y á la imposibilidad de verificar esa clase de carrera fuera de un Hipódromo ó de ciertas praderas después de segadas las hierbas. En tales condiciones, los obstáculos naturales consisten en vallas, ríos ó acequias, paredes, barreras fijas, terraplenes, caminos hondos y cualquier otro accidente del terreno que pueda encontrarse en un erial ó en un prado. Pero lo general, tanto en Francia como en Inglaterra, es que los obstáculos de las steeple-chases sean artificiales, y en suma son los mismos que los enunciados, de los cuales son copia. Unos y otros se dividen en sencillos y compuestos. Los primeros se forman con una sola dificultad, grande ó pequeña, pero única, y que exige del caballo un solo salto. Son estos obstáculos el foso, la valla de ramaje, la de mimbres trenzados, el *bull-finch* (1), la barrera fija y el muro ó pared.

Los obstáculos compuestos son: la barrera doble, esto es, dos barreras fijas puestas una tras otra y separadas entre sí por el intervalo de un cuerpo de caballo; de suerte, que después de haber salvado la primera, el caballo no hace más que tocar el suelo y vuelve á saltar la segunda; la valla con un foso por delante y la banqueta irlandesa, que en algunos casos se levanta entre dos fosos, y también se la suele plantar una valla de ramaje encima.

El número de los obstáculos en un steeple-chase varía según es la distancia, generalmente comprendida entre 4.000 y 6.000 metros. El término medio del número de obstáculos es casi siempre de 15 á 20. Los concurrentes deben salvarlos todos y en toda regla, so pena de quedar fuera del concurso, y esta accidentada carrera rara vez se realiza sin que en ella ocurran lances más ó menos funestos. Pero para el *sportsman* el peligro, las consecuencias de una terrible caída desaparecen una vez á caballo y ante la excitación de tan pintoresco ejercicio; el cariño que le inspira el caballo, el afán de llegar antes que otro, el placer físico que experimentan los hombres poseídos de esta pasión al sentirse arrebatados al galope regular y acompasado de un caballo de noble raza, de volar como un pájaro por encima de obstáculos que se reputan por infranqueables; todo esto hace despreciar el peligro de este arriesgado placer, que

(1) Este es un obstáculo que se compone de un terraplen de poca elevación, sobre el cual se planta una valla de ramaje bastante espesa, y tan alta que no se puede salvar como un salto ordinario. El caballo tiene que abordar el *bull-finch* con bastante velocidad, saltar todo lo que pueda y atravesar la valla como haría un jabalí. Algunas veces se deja tan alto el ramaje de la valla, que no sólo el caballo, sino que también el jinete, deben atravesarla, viéndose éste obligado á bajar la cabeza y á veces á resguardarse el rostro con el brazo. Este obstáculo se usa más en Inglaterra que en Francia.



perdería gran parte, si no todo, de su atractivo, si ofreciese una completa seguridad. La caza á caballo y la *steple-chasse* constituyen una verdadera pasión no más extraordinaria, después de todo, que la de las corridas de toros. El peligro, cualquiera que sea, ejerce sobre ciertas naturalezas un atractivo que las domina por completo, y los ejercicios de esta clase han tenido siempre, y siguen teniendo hoy, una influencia mucho más trascendental de lo que se cree por el vulgo, sobre la vitalidad y el conjunto de la misma organización social.

J.

## NOTICIAS GENERALES.

El capitán P. Boyton ha dirigido un reto al capitán Webb, para nadar veinte millas dentro de cierto número de horas, donde le plazca al segundo. Es probable que la apuesta se verifique en Newport, Rhode Island, habiendo mediado ya una apuesta de 500 pesos.

Con el título de *El árbol más antiguo del mundo*, escribe lo siguiente el *New-York Herald*, que podría llamarse la octava maravilla:

«Este gigante prodigioso de la naturaleza se descubrió en 1874 en un bosque de California, á 75 metros de Visalia. La copa del árbol había sido cortada hacia tiempo, y aunque el diámetro del corte media aún 12 pies, la altura del árbol cuando se descubrió era de 240 pies; sólo el tronco media 111. Se llama *el viejo Moisés*, nombre que estaba grabado en una roca cerca del árbol. Se cree tenga 4.840 años, y es el árbol mayor que aquí se ha descubierto.

«El hueco del interior del tronco tiene 75 pies de circunferencia y 25 de diámetro. Se ha establecido allí un salón que puede contener 150 personas; se han puesto tapices, un piano, sofá, mesas y sillas. Las paredes están adornadas con vistas de California, y el público puede entrar libremente á visitarlo.»

El Jurado calificador de la Compañía del teatro Real, compuesto del Sr. Arrieta, director de la Escuela Nacional de Música, Presidente; de los Vocales Sres. Arnau y Saldoni, académicos de Bellas Artes, y de los maestros compositores Sres. Chapi y Espin y Guillen, ha terminado sus tareas, habiendo puesto en conocimiento del Gobierno el resultado de sus deliberaciones.

El Jurado reconoce y consigna que el empresario ha cumplido con exceso la obligación que tenía contraída, y aprueba la lista de Compañía, cuyas primeras partes las constituyen los artistas siguientes:

*Tirol.*—Joscina de Reszké, desde el 2 de Octubre al 2 de Diciembre; Anna d'Angeri, desde el 5 de Enero al 25 de Febrero; Cristina Nilson, desde el 23 de Noviembre al 15 de Enero; Elena Varesi, desde el 2 de Octubre al 15 de Abril.

*Contraltos.*—Sofia Scalchi-Lolli y Giuseppina Pascua, desde el 2 de Octubre á fin de temporada.

*Tenores.*—Julian Gayarre, desde el 2 de Octubre al 18 de Mayo; Jean de Reszké, ídem, íd.; Tamberlik, toda la temporada.

*Barítonos.*—Juan Lasalle, desde el 4 de Noviembre al 3 de Enero; Giuseppe Kaschmann, desde el 2 de Octubre al 15 de Abril; Napoleone Verger, toda la temporada.

*Bajos.*—Ormondo Maini, desde el 2 de Octubre al 18 de Mayo; Pietro Milezi, desde el 2 de Octubre al 15 de Abril; Vittore Petit, toda la temporada.

*Maestros directores de Música.*—Señores Barbieri, Breton y Faccio.

*Directores de escena.*—Don Rafael Liern y D. Francisco Saper.

*Maestro director de baile.*—Don Ricardo Moragas.

*Primera bailarina.*—Virginia Melani.

Cuenta la Empresa con ochenta y ocho coristas de ambos sexos, cien profesores de orquesta, treinta bailarinas y la banda militar de artillería.

A pesar del mal tiempo que reina en toda la costa hace días, las carreras de caballos verificadas el 7 y 9 del actual en Bayona han sido animadísimas.

La cuadra del Sr. Fould, de París, ha sido la que se ha llevado más premios.

En un *steple-chasse* tuvo la desgracia de caer un jockey al tomar la *banqueta irlandesa*; pero instantáneamente volvió á montar, y fué, á pesar del tiempo perdido, el vencedor de la carrera de obstáculos. La concurrencia ha sido numerosísima, especialmente de la buena sociedad de Madrid. Las apuestas, importantes.

La Sociedad de Carreras de la Corte estaba bien representada por los Sres. Conde de Peña Ramiro, Marqués de Salamanca, D. Francisco Romero Robledo, D. Ramon Lorite, Duque de Tamames, D. Federico Huesca, D. Pedro Pastor y Landero, Condes de Tendilla y de Gomar y Marqués de Villamejor. Este último ha corrido la yegua *Vittellote*, de su propiedad, que no ha ganado.

En el gabinete de *toilette* de la Condesa:

—Está bien, Juan; puede V. retirarse, pues tengo que vestirme para salir.

—¡Oh! ¡que la señora no se preocupe por mí! ¡yo no me asusto!

EL COMISARIO DE POLICIA.—¿Dice V. que un individuo que no conoce ha venido de noche por detrás, lo ha derribado y ha salido huyendo? ¿Con qué indicios quiere usted que nos pongamos á buscarlo, cómo quiere V. que lo podamos detener?

EL QUERELLANTE.—¡Esto sí que es gracioso! ¡Estoy yo encargado de enseñarle su oficio? ¡Si hubiera sabido cómo valermo, yo mismo le hubiera cogido!

Por orden del Gobierno federal acaban de hacerse experiencias muy curiosas en Suiza con las palomas mensajeras.

Se trataba de averiguar si estas aves poseen la facultad de volver á encontrar su camino cuando se las suelta de lo alto de una montaña lo mismo que cuando emprenden el vuelo desde la llanura. Dichas experiencias no se habían hecho nunca á grandes alturas.

En la tarde del 14 de Agosto, los oficiales enviados por el departamento militar federal dieron suelta á dos pichones no amaestrados desde una cabaña situada sobre el monte Bergli. Estos volaron inmediatamente con dirección al Eiger, pero después de algunos minutos volvieron á la cabaña, de donde no salieron sino dos horas más tarde.

Las experiencias continuaron dos días después, habiendo dado por resultado el que una de las palomas llegara á su destino á los siete días de la salida.

Todo el mundo sabe que las tortugas gozan de una longevidad extraordinaria, y una curiosa confirmación de este hecho se acaba de obtener en la Florida (Estados-Unidos).

El mes de Julio último un labrador ha cogido en el río de San Juan una tortuga cuya edad puede fijarse por lo menos en dos siglos.

Sobre su caparazón se halla escrita la siguiente frase: «Pescada el año 1700 por Hernando Gomez en el río Sebastian, y llevada por los indios á Matanzas y de allí al Gran Wekiva.» El Gran Wekiva es el antiguo nombre del río San Juan.

La concha tiene aún perfectamente grabadas las armas de España y la fecha del año 1700. En esta época la Florida pertenecía aún á España, que la cedió á los Estados-Unidos en 1821.

El citado labrador, después de haber enseñado la tortuga á varias personas, la ha vuelto á echar al agua, no sin añadirle una nueva inscripción con la fecha del día, y año 1879.

En la última decena del mes actual se celebrará en Valladolid una Exposición regional de ganados que comprenderá las provincias de Avila, Salamanca, Segovia, Zamora, Palencia, Leon, Burgos, Soria, Santander, Valladolid y Logroño.

En uno de los días de la semana anterior se verificó en Elgoibar una gran prueba de buyes entre una yunta de Vergara y otra de Eibar. La prueba, muy común en Vizcaya y en Guipúzcoa alta, consiste en arrastrar una inmensa mole de piedra (la de Egoibar pesa unas 250 arrobas), quedándose la victoria para los buyes que en un tiempo dado consiguen hacer más *clavo*. Clavo es la distancia que hay de un extremo á otro de la plaza. En la prueba del lunes la yunta de Vergara hizo en hora y media cinco clavos y 15 pies, recorriendo la de Eibar la misma distancia en hora y media menos tres minutos, y quedando por lo tanto vencedora.

La lucha, como se ve, fué muy reñida, y las emociones del numeroso público que acudió de todos los pueblos vecinos muy fuertes, retirándose los buyes y boyeros muy malparados.

Las apuestas fueron muchas y muy originales; hubo quien apostó un macho, y otro que apostó 100 cañones de escopeta. Calculábase en unos 3.000 duros las apuestas que se cruzaron por ambas partes.

En las regatas celebradas en aguas de Biarritz entre tres traineras, ha alcanzado el premio de mil francos la lancha *Salvador*, perteneciente al puerto de Ondarron.

Desde el otoño de 1876 á fin de Febrero del 77, salieron de Alemania para América 10.000 canarios, al precio de 15 rs. uno. La casa que más negocios hace en este ramo compró el año citado 54.000 canarios machos y 8.000 hembras, y 55.000 pájaros de otras especies, los que fueron remitidos á la América del Norte, Africa, Australia y el Brasil.

En la feria de Palencia, verificada á principios de Setiembre, se vió muy animado el concurso de ganados, así como las transacciones. Es verdad que la gran afluencia de vendedores hizo que bajaran considerablemente los precios y que se aumentara el número de contratos. Por término regular, el par de mulas de buenas condiciones ha valido de 3 á 4.000 reales, es decir, unos 1.000 reales menos que en el año pasado. De todos modos, la venta muy escasa.

El mal tiempo con que se anunció la feria continúa, en términos que en la capital ha hecho suspender los últimos festejos, y ha dispersado á los forasteros; y en bastantes villas ha causado grandes destrozos en las eras y en el viñedo, lo que viene á aumentar mucho el triste estado de la agricultura de la tierra de Campos.

Dicen de Denia que la cosecha de la pasa en toda aquella comarca es bastante menor que la del año anterior, y que arribados á Londres los primeros vapores que conducían tan selecto fruto, han podido á duras penas expendirlo á 28 y 30 chelines el quintal, precio que, ni los comerciantes pueden agenciarse, ni los cosecheros sacan lo suficiente para satisfacer las contribuciones.

Un campesino que estaba labrando la tierra á un kilómetro de Auxerre (Francia), ha sido víctima de un singular accidente.

La reja de su arado puso en descubierto un nido de abejas, y éstas, haciendo una salida súbita, se precipitaron sobre el desgraciado labrador, el cual tuvo la suficiente presencia de ánimo para arrojarle á un estanque cercano; pero á pesar de todo se halla en muy mal estado.

El correo de los Estados-Unidos trae un nuevo ejemplo de las costumbres primitivas que reinan entre los perio-

distas de América y del modo breve y encantador con que se ventilan las cuestiones.

Mr. Lynds y Spauldurg, redactores del *Herald Express*, cambiaron el sábado algunos disparos de pistola en una calle de la ciudad de Los Angeles (California). Aunque ninguno de los dos acertó á dar al contrario, no se les puede acusar de haber gastado la pólvora en salvas, porque hirieron á una docena de personas que pasaban por allí.

Curiosa respuesta de un reo:

El Presidente.—Pero, desgraciado, cómo ha expuesto V. su honor, su libertad, su porvenir, por coger 30 miserables cuartos del cajón del que os acusa?

El acusado.—Tiene V. razón, Sr. Presidente; pero ¿qué quiere V.? no había allí más que eso!

Una señora se había casado, después de la muerte de su marido, con el hermano del difunto, y conservaba en el comedor un retrato de su primer marido. Un día que tenía un convidado, le preguntó éste si era de algún miembro de su familia.—Sí, respondió ingenuamente la señora, es el retrato de mi cuñado.

De algun tiempo á esta parte se extiende bastante en Inglaterra el cultivo del girasol, del cual se consiguen diversos productos: los pétalos de las flores contienen gran cantidad de miel y cera, y las semillas sirven de alimento muy nutritivo para los pavos, los faisanes y otras aves de corral, sirviendo también para extraer un excelente aceite, que se emplea en pintura para la preparación de los colores azul y verde; obtiéndose igualmente de la semilla una harina muy buena para la elaboración de pan y de pastas, y del tallo de la planta se separa una sustancia filamentos, parecida á la seda, que se aplica á la fabricación de tejidos, y también á la de papel.

En Octubre habrá carreras de caballos en Francia; en Maison Lafitte, el 2 y 23; París, el 5; La Marche, el 6 y 16; Enghien, el 9, 20 y 27; Chantilly, el 12, 19 y 26; Le Vesinet, el 26.

El Cande de Lagrange ha vendido á *Versaenil* en 40.000 duros al Gobierno austriaco, para la remonta.

En una estación de baños estaban varios jóvenes sentados en la playa observando las señoras que pasaban delante de ellos para bañarse. Entre ellas vieron á dos que salían de la caseta con vestido de baño, pero que contra la costumbre de las demás, llevaban puestas medias. Esto les chocó y empezaron á preguntarse:—¿Por qué llevan medias?—Por pudor sin duda.—¿No será que son mal formadas?—No, hombre, es por miedo á los cangrejos.—En fin, después de mil suposiciones, uno de ellos se acercó á la mujer encargada de las casetas, y le preguntó:—Dígame V., buena mujer, ¿por qué se bañan con medias esas señoras?—¡Oh! voy á decirselo; yo creo que como es el primer baño que toman esta temporada, tendrán los pies sucios.

## NOTICIAS DE LA SOCIEDAD.

Han soplado las primeras brisas frías y húmedas del otoño. Las flores se animan al contacto de la lluvia, como el enfermo que va á morir, y los últimos ecos de la vida del campo se confunden con los primeros del despertar de la ciudad.

Nos hallamos en la época de transición entre el verano que se va y el invierno que empieza, y todos son proyectos y preparativos.

Las Empresas de teatro han publicado ya sus programas. Calvo y Vico estarán al frente, con la Marín y la Mendoza Tenorio, del clásico teatro de las tradiciones.

Mario continuará sosteniendo su pabellón en la Comedia; Rosell se resella de serio, y Zamacois y Castilla actuarán en el reformado teatro de Esclava.

El Real, el teatro imprescindible en Madrid durante la temporada de invierno, el centro de nuestra sociedad elegante, está terminando sus obras de reparación. Tenores injustificados han desaparecido, y todos los abonados de los años anteriores se apresuran á renovar sus contratos, haciendo la Compañía anunciada concebir seductoramente esperanzas á los aficionados.

Ya se están ensayando *Los Hugonotes*, que ha de ser la ópera que inaugure la temporada.

Muchos cafés y tiendas principales están terminando importantes obras de reparación. Fornos, transformados, embellecidos, abrirá pronto sus puertas. Sala y Gomar están terminando las últimas pinturas; en el comedor parece que se colocarán magníficos tapices entre muebles de ébano y marfil.

Bash, el acreditado comerciante de la calle de Caballero de Gracia, se trasladará muy pronto á un nuevo local situado enfrente del que ahora ocupa y que está decorando con gran lujo. A la puerta de Eguía, de Escobar y Crespo, de Muñoz y Pedraza se ven todos los días grandes cajones que llegan con los últimos artículos del extranjero.

Los ecos de la Granja han traído los rumores de una fiesta deliciosa dada en aquel Real Sitio por la Vizcondesa de Torres de Luzon, uno de los ornatos de nuestro mundo elegante.

Este baile ha inaugurado la época que comienza después del luto por S. A. la desventurada infanta Pilar, época que será animada por las fiestas de las bodas Reales.

Don José Alvarez de Toledo y Silva, Duque de Medinaceli, Marqués de Villafranca y de los Vélez, dos veces Grande de España de primera clase, pedirá al emperador Francisco José venga para dirigirse á la madre de la Archiduquesa Cristina en demanda de la mano de la joven é ilustre Princesa para el Rey de España.



Muy pronto, pues, se celebrarán las bodas.  
La temporada de invierno se presenta este año bajo los mejores auspicios.

Desde el próximo número volverá á reanudar las crónicas interrumpidas durante el verano nuestro colaborador La Kasab.

## MERCADO DE MADRID.

El precio de la carne ha fluctuado en la última quincena de 11 á 14,75 pesetas arroba. El pan de dos libras, de 42 á 46 céntimos de peseta. El carbon, á 1,75 pesetas arroba. El aceite, de 17 á 18,50 pesetas arroba. El vino, de 6,50 á 10 pesetas. El trigo, de 16,73 á 17,31 fanega. Y la cebada, de 7,26 á 7,78 fanega.

## TRIÁNGULO DE PALABRAS.

Solucion del triángulo del número anterior.

I.  
A d e l f a  
d u l i a  
e l b a  
l i a  
f a  
a

Para dar la solución en el próximo número.

I.

- 1.º Bella capital europea.
- 2.º Célebre artista griego.
- 3.º Lo que no deseo á las lectoras del CAMPO.
- 4.º Pueblo de Galicia.
- 5.º Pronombre personal.
- 6.º Preposición.
- 7.º Consonante.

PROPIETARIO,

D. J. Luis Albareda.

Imprenta, estereotipia y galvanoplastia de Aribau y C.  
(sucesores de Rivadeneyra),  
IMPRESORES DE CÁMARA DE S. M.

## ANUNCIOS.

## BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

El día 1.º de Octubre próximo vence el cupon semestral de las cédulas hipotecarias de esta sociedad, y desde dicho día queda abierto su pago en Madrid en el domicilio social, paseo de Recoletos, núm. 12; verificándose además por sus comisionados en las capitales de provincia el de los cupones cuyas cédulas hayan sido domiciliadas anteriormente en esta forma:

Cédulas del 7 por 100.

Cupon importante pesetas, 16,62 1/2.

Cédulas del 6 por 100.

Cupon importante pesetas, 15.

Quintos de cédula del 6 por 100.

Cupon importante pesetas, 3.

También se abre el pago en el mismo día de las cédulas amortizadas en el último sorteo.

Las cajas de la sociedad están abiertas de once de la mañana á tres de la tarde, todos los días no festivos.

Madrid, 15 de Setiembre de 1879.—El Secretario general, Enrique Lamartinière.



## VAPORES-CORREOS

TRANSATLANTICOS

DE

## A. LOPEZ Y COMPAÑIA.

NUEVO SERVICIO PARA EL AÑO 1879.

PARA PUERTO-RICO Y HABANA.

Salen de Cádiz los días 10 y 30 de cada mes, y de Santander y Coruña los días 20 y 21 respectivamente, admitiendo pasajeros y carga.

Se expenden también billetes directos vía de Cádiz, para

Santiago de Cuba, Gibara y Nuevitás,

con trasbordo en Puerto-Rico á otro vapor de la empresa, ó con trasbordo en la Habana si se desea.

Más informes, en Cádiz, A. Lopez y compa-

ñía.—Barcelona, D. Ripoll y compañía.—Santander, Angel E. Perez y compañía.—Coruña, F. la Guarda.—Valencia, Dart y Compañía.—Málaga, Luis Duarte.—Sevilla, Julian Gomez.—Madrid, Julian Moreno, Alcalá, 28.

## ARMAS Y EFECTOS DE CAZA.

ALCALÁ, 5, MADRID.

Especialidad en cartuchos de todos los calibres para escopetas centrales y Lefauchaux.

## VINOS DE BURDEOS.

Médoc, Chateau-Laffite, Latour, Margaux, Saint-Emilion de los mejores marcas; Cognac, Fine Champagne.—Licores de Burdeos, á precios equitativos.

Se sirven pedidos desde cajas de 25 botellas en los vinos y 12 en los licores.

Para hacer pedidos y más pormenores de precios, etc., dirigirse á la Administracion de este periódico, Villanueva, 6, principal.

## FERRO-CARRILES DE MADRID Á ZARAGOZA Y Á ALICANTE.

## SERVICIO DE TRENES.

Líneas de Alicante, Valencia y Cartagena.

	MIXTO.	MIXTO.	MIXTO.	CORREO.
Madrid, salida...	7.00 m.	9.00 m.	6.30 t.	7.50 n.
Toledo, llegada...	10.15 m.	»	9.45 n.	»
Alicante, llegada...	»	5.25 m.	»	10.45 m.
Valencia, llegada...	»	8.40 m.	»	11.29 m.
Cartagena, llegada...	»	9.00 m.	»	1.35 t.

	MIXTO.	MIXTO.	MIXTO.	CORREO.
Cartagena, salida...	»	4.30 t.	»	12.45 t.
Valencia, salida...	»	5.30 t.	»	2.55 t.
Alicante, salida...	»	8.20 n.	»	4.20 t.
Toledo, salida...	7.12 m.	»	5.00 t.	»
Madrid, llegada...	10.27 m.	6.15 t.	8.40 n.	8.30 m.

Líneas de Andalucía, Extremadura y Portugal.

	MIXTO.	CORREO.
Madrid, salida...	7.00 m.	9.00 n.
Córdoba, llegada...	2.33 n.	12.41 t.
Granada, llegada...	4.00 t.	10.39 n.
Málaga, llegada...	11.44 m.	8.30 n.
Sevilla, llegada...	8.35 m.	5.48 t.
Cádiz...	»	10.30 n.
Ciudad-Real, llegada...	5.28 t.	6.04 m.
Badajoz, llegada...	11.10 m.	5.33 t.
Lisboa, llegada...	»	5.35 m.

	MIXTO.	CORREO.
Lisboa, salida...	»	8.00 n.
Badajoz, salida...	3.30 t.	8.15 m.
Ciudad-Real, salida...	10.05 m.	8.45 n.
Cádiz, salida...	»	5.15 m.
Sevilla, salida...	6.25 t.	10.00 m.
Málaga, salida...	4.00 t.	7.15 m.
Granada, salida...	11.30 m.	5.00 m.
Córdoba, salida...	12.50 n.	2.23 t.
Madrid, llegada...	8.40 n.	6.05 m.

Líneas de Zaragoza, Barcelona, Navarra y Bilbao hasta Logroño.

	MIXTO.	MIXTO.	MIXTO.	CORREO.
Madrid, salida...	7.05 m.	11.00 m.	4.35 t.	7.45 n.
Guadalajara, llegada...	9.20 m.	1.10 t.	6.45 t.	9.23 n.
Zaragoza, llegada...	8.45 n.	»	»	6.10 m.
Barcelona, llegada...	»	Domingos	»	8.00 n.
Pamplona, llegada...	»	y dias	»	12.41 t.
Logroño, llegada...	»	festivos	»	10.45 n.

	MIXTO.	MIXTO.	MIXTO.	CORREO.
Logroño, salida...	»	»	Domingos	4.28 t.
Pamplona, salida...	»	»	y dias	2.00 t.
Barcelona, salida...	»	»	festivos	7.00 m.
Zaragoza, salida...	6.50 m.	»	»	9.25 n.
Guadalajara, salida...	7.54 n.	7.40 m.	5.10 t.	6.35 m.
Madrid, llegada...	10.04 n.	9.55 n.	7.25 n.	8.26 m.

La m, significa mañana; la t, tarde y la n, noche.

Los trenes correos sólo llevan, por regla general, coches de 1.ª y 2.ª clase: los mixtos llevan coches de 1.ª, 2.ª y 3.ª clase.

## FLORE

DES SERRES ET DES JARDINS DE L'EUROPE.

Anales generales de Horticultura comprendiendo todo lo que concierne á la jardinería de utilidad y recreo, el cultivo de las plantas de estufa y de jardín, el de las plantas comestibles, árboles frutales y forestales, descripción de las plantas recientemente introducidas en los jardines, examen de las cuestiones de historia natural, meteorología y física general que interesen más directamente al cultivo, relaciones de viajes, etc.

Obra fundada en 1845 por Mr. L. Van Houtte.

PRECIO DE LA SUSCRICION.

Por tomos conteniendo más de 100 grabados de color y gran número de viñetas en el texto, franco de porte, 38 francos.

En la Exposición de la Sociedad Real de Horticultura de Florencia obtuvo esta obra una medalla de oro.

Dirigir los pedidos, en carta franqueada, á Mr. Louis Van Houtte, propietario del establecimiento horticola de Gendbrugge. GAND (Belgica).

## PERFUMERÍA DE PASCUAL.

Arenal, 2, MADRID.

PATROCINADA POR LA MÁS DISTINGUIDA SOCIEDAD DE LA CORTE Y PROVINCIAS.

Todas las especialidades del ramo de perfumería fina extranjera de fábricas de reconocida reputación se hallan de venta en este tan antiguo como acreditado establecimiento.

Esta casa sirve los pedidos de su numerosa clientela de provincias previa remesa de su importe.

Las personas que deseen informes sobre el uso ó precios de cualquier artículo, deben acompañar los sellos de correo para la contestación al dirigirse á la

## PERFUMERIA DE PASCUAL,

Arenal, 2, Madrid.

Agentes exclusivamente encargados de sus compras en París y Londres, para precaver las infinitas falsificaciones que se hacen.

Especialidad en Blancos, Rojos y Tintes.



## CAMINOS DE HIERRO DEL NORTE.

# VIAJES DE RECREO Á SAN SEBASTIAN, IRUN, BILBAO Y SANTANDER.

BILLETES DE IDA Y VUELTA EN 2.<sup>a</sup> Y 3.<sup>a</sup> CLASE, Á PRECIOS REDUCIDOS,  
VALEDEROS DURANTE 30 DIAS, CON FACULTAD PARA DETENERSE Á LA IDA  
EN MIRANDA, VITORIA, ALSÁSUA, ZUMÁRRAGA, BEASAIN, TOLOSA, LAS CALDAS, TORRELAVEGA, RENEDO Y BOÓ,  
SEGUN AL PUNTO DONDE SE DIRIJAN LOS VIAJEROS.

AL REGRESO NO HAY FACULTAD PARA DETENERSE EN NINGUNA DE LAS ESTACIONES DEL TRÁNSITO.

## PRECIO DE LOS BILLETES DE IDA Y VUELTA.

ESTACIONES.	2. <sup>a</sup> CLASE.			3. <sup>a</sup> CLASE.		
	Ferro-carril.		TOTAL.	Ferro-carril.		TOTAL.
	Rs.	Cs.		Rs.	Cs.	
Madrid.....	205,11	15,39	220,50	125,11	9,39	134,50
Ávila.....	165,11	12,39	177,50	100 »	7,50	107,50
Arévalo.....	150 »	11,25	161,25	100 »	7,50	107,50
Medina.....	140 »	10,50	150,50	90 »	6,75	96,75
Valladolid.....	130 »	9,75	139,75	80 »	6 »	86 »
Palencia.....	90 »	6,75	96,75	60 »	4,50	64,50
Burgos.....	60 »	4,50	64,50	40 »	3 »	43 »
Vitoria.....						

## IDA.

## SALIDA DE MADRID PARA

San Sebastian, Irun y Bilbao, á las 7 y 50 minutos de la mañana todos los lunes y jueves desde el 7 de Julio al 4 de Setiembre, ambos inclusive.  
Santander, á las 7 y 50 minutos de la mañana todos los miércoles y sábados desde el 9 de Julio al 6 de Setiembre, ambos inclusive.

## VUELTA.

SALIDA DE { Irun á las 9 y 10 minutos de la mañana... } Todos los miércoles y sábados desde el 23 de Julio al 4 de Octubre, ambos inclusive,  
{ San Sebastian á las 11,10 de la misma... } y de BILBAO los mismos días.  
{ Santander á las 5 de la tarde... } Todos los lunes y viernes desde el 25 de Julio al 6 de Octubre, ambos inclusive.

Los portadores de billetes de ida y vuelta tendrán derecho al transporte gratuito de 30 kilogramos de equipaje facturados, sin perjuicio de los que puedan llevar á la mano. Podrán regresar en cualquiera de los trenes especiales arriba indicados que lleguen á Madrid en el periodo de 30 dias contados desde la fecha de salida.

Los que se detengan en Miranda, Vitoria, Alsásua, Zumárraga, Beasain, Tolosa, Las Caldas, Torrelavega, Renedo y Boó tendrán la facultad de ir á San Sebastian, Irun, Bilbao ó Santander respectivamente en el periodo que les corresponde por todos los trenes, excepto el express; pero no podrán volver á Madrid sino por uno de los trenes especiales arriba indicados, ya sea que le tomen en Irun, San Sebastian, Bilbao, Tolosa, Beasain, Zumárraga, Alsásua, Vitoria ó Miranda; ó en Santander, Las Caldas, Torrelavega, Renedo ó Boó.

Estos billetes de ida y vuelta se expendrán y serán valederos solamente para los trenes y en los dias arriba indicados.

Los portadores de ellos no podrán quedarse, tanto á la ida como al regreso, en las Estaciones intermedias que no se mencionan en este anuncio, ni subirse en ellas á los trenes: si lo hicieren, pagarán el precio de un billete ordinario de la clase que corresponda desde el punto de salida á aquel en que se detengan, descontando el importe satisfecho por el billete de ida ó de vuelta, segun el caso, el cual quedará anulado.

Los niños de tres á seis años y los militares y marinos no tendrán derecho á medios billetes con arreglo á los precios reducidos arriba indicados: pueden optar entre pagar este precio reducido ó tomar medio billete al precio de tarifa general.

Los billetes se despacharán desde el día 7 de Julio en el Despacho Central, Puerta del Sol, núm. 9, y en la Estacion del ferro-carril del Norte, Príncipe Pio, en Madrid y en las demas de partida que se citan.

Se recuerda al público que existe un servicio especial entre San Sebastian y Bayona, y vice-versa, con billete de ida y vuelta á precios reducidos los dias de mercado en Bayona, cuyos detalles se dan por cartoles especiales.

Los viajeros portadores de billetes de ida y vuelta para Irun podrán ir hasta Hendaya (Estacion Francia) sin ningun recargo en el precio del billete, saliendo á las 4,15 tarde; pero el regreso deberá efectuarse desde la Estacion de Irun.

NOTA. Las Estaciones de Burgos y Vitoria expendrán únicamente billetes para San Sebastian, Irun y Bilbao.

Durante la temporada de baños, y desde el día 7 de Julio de 1879, se pondrá en vigor la tarifa especial para el transporte en gran velocidad de CARRUAJES Y SUS TIROS á los precios y condiciones que se indican á continuacion:

Desde MADRID á Santander, Bilbao, San Sebastian, Irun-Hendaya (1) y vice-versa.

## PRECIOS DE IDA Y VUELTA.

	Ferro-carril.	Tesoro x por 100 derecho de registro.	TOTAL.
	Reales.	Reales.	Reales.
Por cada carruaje con dos testeras.....	1.500	45	1.545
Por cada tronco de dos caballos ó yeguas.....	1.000	30	1.030
Más de dos caballos, por cada uno.....	500	15	515

Ademas de los precios fijados en la presente tarifa, se cobrarán 50 céntimos de real por cada expedicion que se verifique en gran velocidad, en concepto de sello de recibos.

## CONDICIONES.

Las expediciones se harán diariamente por los trenes de viajeros que contengan coches de las tres clases, y por los de recreo.

El remitente que entregue un carruaje y dos caballos para su transporte tendrá derecho al pasaje gratuito de un cochero y un lacayo (ida y vuelta).—El transporte de cada tronco de caballos ó yeguas sólo da derecho al pasaje gra-

tuito de un mozo. Al efecto, las Estaciones de Madrid y Barcelona, al facturar la expedicion, entregarán los billetes correspondientes valederos para la 3.<sup>a</sup> clase del mismo tren en que vaya la expedicion.

Los billetes y vales de regreso para los criados, caballos y carruajes serán válidos desde la fecha consignada en los mismos, que será la del día de la expedicion hasta el 10 de

Octubre próximo. Los caballos y carruajes que haya que transportar serán presentados en la Estacion remitente dos horas antes de la señalada para la salida del tren. La carga y descarga de los primeros, y el embarque de los segundos, serán de cuenta y riesgo de los remitentes y consignatarios.

(1) Los carruajes y sus tiros que se expidan para Hendaya deberán facturarse al regreso en la Estacion de Irun.