

cha, gruesa y su concavidad mas ó menos notable, pero la valva superior es mas pequeña, mas delgada, ordinariamente plana y á veces como opercular.

Estas conchas son siempre adherentes y se pegan desde su nacimiento, no por medio de un bisus, sino por su misma concha, que se suelda sobre las rocas y los cuerpos sumergidos. La mayor parte de las especies se establecen sobre las rocas y en los fondos pétreos; hay algunas, sin embargo, que se pegan con preferencia en las raíces y en las ramas de los árboles que adornan las playas, y que la marea llega á tocar. En la embocadura de muchos rios de América y de las Grandes Indias, se ven grupos de ostras suspendidas y agitadas por el viento cuando el mar se retira: se las designa generalmente con el nombre de *ostras de los mangleros*.

Fijas las ostras durante toda la vida, no pueden ejecutar mas movimiento que el de cerrar y abrir su concha, y aun eso último no exige ningún esfuerzo, pues basta relajar el músculo interior que las une á las dos valvas para que haga entreabrir las la elasticidad del ligamento. En ese estado, el agua del mar, cargada de moléculas nutritivas animales ó vegetales, se introduce en la concha y lleva al animal los alimentos que de otro modo no podría alcanzar. Tan limitadas facultades colocan al parecer á las ostras en el último grado de la escala de los seres, lo cual induciria á creer que están enteramente privadas de inteligencia, si bien algunos naturalistas niegan esto último, fundándose en un hecho muy curioso.

Las ostras, espuestas á la diaria alternativa de las altas y bajas mareas, llegan á conocer que quedarian en seco durante algun tiempo, y conservan, segun se dice, agua en su concha, y esta particularidad las hace mas trasportables á grandes distancias que las otras pescadas lejos de las playas, porque, careciendo de la esperiencia de las anteriores, espulsan toda el agua que contienen. Muchos observadores aseguran tambien, que las ostras tienen en ciertos casos la facultad de la locomocion, y que si se encuentran despegadas por una causa cualquiera, pueden avanzar batiendo vivamente el agua con sus valvas y muchas veces seguidas.

## II.

### NACIMIENTO Y FECUNDIDAD DE LA OSTRA.

Ya que, conoces la historia de la ostra, voy á contarte, continuó mi padre, su reproduccion y su nacimiento. La ostra pone al principio de la primavera una especie de gelatina blanca que se llama *FREZA*, ella misma fecundiza esta gelatina que se adhiere á todos los cuerpos que rodean á la ostra.

Por medio de un lente se puede ver claramente en esta gelatina multitud de pequeñas ostras ya completamente formadas.

La fecundidad de la ostra es verdaderamente prodigiosa, tanto que si la del hombre fuera igual, no cabria en el mundo.

La ostra pone al año de cincuenta á sesenta mil huevos; esta fecundidad explica cómo pueden reproducirse esos inmensos bancos que nunca se agotan á pesar de la gran extraccion que de ellos se hace.

Varios autores pretenden que la ostra, á los cuatro meses de haber nacido, se halla en estado de reproducirse.

SEGUNDA SERIE.—1865.

## III.

### BANCOS DE OSTRAS NATURALES, ARTIFICIALES Y PRINCIPALES CRIADEROS.

La industria del hombre ha creado en todas partes el medio de la reproduccion. Asi es que por medio de la piscicultura, hoy dia se reproducen los pescados en lagos, estanques, fuentes y pequeños canales; con las ostras se ha hecho lo mismo. A la orilla del mar se han abierto grandes estanques cuidadosamente preparados en el fondo con capas de arena y piedra, de modo que este estanque en la marea alta quede cubierto por el agua, y casi seco en la baja marea.

Pescada la ostra en los bancos naturales, se coloca en los estanques que acabo de decirte, dejándolas en reposo durante seis meses, para que puedan hacer con quietud su reproduccion.

Los depósitos ó estanques ostreros mas célebres hoy dia, son el de *Marennes*, *Saint-Waast*, *Saint-Cast-Reville* y *Barfleur*, en el canal de la Mancha; *Courseulles*, en Calvados; *Etretat*, *Fécamp*, *Fréport* en el Sena Inferior, y *Dunquerque* en el Norte. En España los hay en Motrico, Baracaldo, Cádiz, Laredo, Santurce y otros varios pueblos.

## IV.

### PESCA DE LA OSTRA Y DIFERENTES CLASES DE OSTRA.

Varias son las clases de ostras que se conocen, y segun el sabio *Listow*, se conocen hasta trescientas sesenta y cinco especies de ostras, tantas casi como dias tiene el año. Las principales, que se distinguen en el comercio, son:

1.º Las ostras de draga, llamadas así del instrumento con que se arrancan y que luego te explicaré, llamadas tambien de pié de caballo. Viven á cierta distancia de la costa, y toman mayor crecimiento que las que se crían á orillas del mar, por esto son las menos estimadas.

2.º Las ostras de Ostende, que es la mas pequeña de las ostras, y la de gusto mas delicado.

3.º Las ostras de Marennes, que son consideradas como las mas esquisitas y superiores, diferenciándose de las demás por su color verde, color que los falsificadores, por medio del sulfato de hierro, quieren imitar para hacerlas valer mas.

Y 4.º Las ostras comunes, que son las que resisten con mas facilidad el transporte á mas largas distancias, porque, criadas á la orilla del mar, se ven obligadas á permanecer á menudo en seco, y se acostumbran, segun se dice, á conservar agua dentro de sus valvas durante el intervalo de una á otra marea.

Su tamaño es un término medio, y se prefieren, con razon, á las que han sido pescadas en los fondos cenagosos de las embocaduras de los rios.

La pesca se hace de varias maneras, pero la principal es la que se hace con la draga; especie de aro, guarnecido de una pequeña red, que sujeto con una cuerdecita, se deja caer al fondo del mar, sujetándolo antes á la barca con una cuerda mas gruesa; ya en el fondo, se tira de la cuerda, se abre el semicírculo, el que se adhiere á las piedras donde está la ostra, y se tira sacando de una vez varias ostras, repitiéndose la operacion cuantas veces se quiera pescar.

XXIII. 30



También se cogen con la mano en la baja marea, las que están adheridas á las rocas.

Los napolitanos han inventado un medio mas sencillo y fácil. Colocan grandes varas en el sitio de los criaderos, las ostras se adhieren á las varas, y no hacen mas que sacarlas y desprenderlas.

Las ostras que se consumen en París, la mayor parte son cogidas en las rocas de Cancale en el golfo de San Malo. Las que comemos en Madrid se cogen en las costas de Galicia y Vizcaya.

Al contarte antes las diferentes clases de ostras se me olvidó decirte que existe también una clase de ostra en las costas del Japon, que se llama *gris perla*. Nada tiene de particular esto en un país donde los patos son encarnados, lo que te puedo asegurar es que nunca las he comido. Existe también una clase de ostra que se llama ostra perla, pero yo creo que es fabuloso cuanto de ellas se cuenta, pues aseguran que en algunas se han encontrado perlas tan buenas y de oriente tan claro como las de la India,

#### V.

#### DIFERENTES MANERAS DE COMER LA OSTRA Y MESES EN QUE NO SE DEBE COMER Y SUS ENFERMEDADES.

Te he referido ya, continuó mi padre, la historia de la ostra, réstame ahora el decirte cómo se debe comer. El verdadero, el único modo á mi entender de comer las ostras, es como lo estamos nosotros haciendo ahora, crudas, que es como mejor saben y echándoles unas gotitas de limon. Sin embargo, hay hombres perversos, cocineros bárbaros, que esponen la ostra al calor del fuego aderezando con ellas varios platos que en mi concepto son guisos abominables. Las hacen fritas, salteadas, á la papigot, en pasteles, en escabeche, en guisados, en fin, de mil maneras, que yo desapruébo no menos que la verdadera higiene, pues la ostra cambia entonces por completo sus propiedades alimenticias, siendo así que antes era estomáquica, tanto, que á los enfermos se les suele dar en la convalecencia.

A todo lo dicho añadiremos que la carne de ostra comun (*ostrea edulis*) es muy coherente y de sabor delicado, y la de mas fácil digestion.

En los meses que no tienen r (mayo, junio, julio y agosto) debe prohibirse su venta.

Las ostras pasadas ó enfermas se conocen por la falta de su agua, por la blandura de su carne, por su estado lechoso ó por la fetidez que despiden.

Su permanencia en parques ó lanchas forradas de cobre las comunica las mismas cualidades venenosas que la coloracion de las sales cobrizas que usan en el comercio, como te he dicho antes, para imitar las ostras verdes de Ostende.

Las ostras se hallan espuestas además á varias enfermedades que se desenvuelven bajo formas epidémicas en los estanques ó criaderos.

Hay también ciertas materias pútridas que las vuelven nocivas aunque sin matarlas, y otras que las matan instantáneamente. Un puñado de cal viva arrojado en un estanque ó criadero basta para envenenar un gran número de ellas.

Los gobiernos han dictado también leyes especiales para que en ciertos meses se declare vedada la pesca de la ostra con objeto de dejarlas pacíficas en su reproduccion. Un reglamento de 20 de julio de 1787 prohibia su pesca en

la bahía de Cancale desde 1.º de abril hasta el 15 de octubre. Una ordenanza de Dieppe de 25 de setiembre de 1779 prohibe pregonar y pescar las ostras desde el día último de abril hasta el 10 de setiembre.

Por las ordenanzas de pesca de Pontevedra de 1768 se ha establecido que no se pesque en la temporada de abril á setiembre bajo la multa de treinta reales vellon.

En las ordenanzas generales (trat. XXIV, tit. 1.º art. 1.º) se previene también que todos los pescadores pueden aprovecharse de la pesca de la ostra en todos los parajes que no estén acotados, como cepas de puente y ostreras de propiedad particular con la misma prohibicion de los meses anteriores, y encargándoles mucho que vuelvan al agua las piedras ó conchas en que se encuentren muchas ostritas pequeñas con objeto de conservar la especie.

#### VI.

#### LAS OSTRAS EN LA ANTIGUEDAD.

Como á nosotros la trufa, la ostra hizo la delicia de los griegos y de los romanos.

Los atenienses se servían de su concha para escribir en ella sus sufragios y dictar sus decretos.

Entre los romanos la ostra era considerada como un manjar sano y delicado.

Las del lago Lucrino adquirieron una gran reputacion.

El gran poeta Marcial no se desdenó de hacer su apologia en un magnífico canto titulado *Lucrina Conchilia*.

Después de las ostras del lago Lucrino, las de Tarento y Brindis eran las mas buscadas.

Segun Plinio, un especulador llamado Sergion Aurata, fué el primero que construyó criaderos ó viveros en las cercanías del lago Lucrino para engordar y multiplicar las ostras.

En tiempo del mismo Plinio ya los romanos conocieron la escelencia de las ostras del mar Británico, prefiriéndolas á las del mar Mediterráneo.

Aprovechando la rigidez del invierno, los gobernadores solian enviarlas á Italia haciendo gastos considerables para regalo de los emperadores.

Las envolvían cuidadosamente en nieve, apretándolas de tal manera que no pudiera escaparse el agua que conservan dentro de la valva.

Este antiguo procedimiento es el que hoy día se emplea.

También los romanos encontraron el medio de conservar las ostras.

El célebre gastrónomo autor de *Re culinaria*, envió de Brindis á Trajano que se encontraba en el país de los Partos un regalo de ostras.

Juvenal cuenta que el Patricio Favio Rutilio murió de una indigestion de ostras.

Los romanos, en lugar de creer que la ostra era nociva á la salud, pensaban que la ostra era un gran digestivo refrigerante que abría el apetito y escitaba el sueño.

Los médicos griegos y romanos prescribían su uso á los escorbúticos y gotosos.

#### VII.

#### GRANDES COMEDORES DE OSTRAS.

Enrique IV fué uno de los mas apasionados y de los mas immoderados comedores de ostras que se han conocido.



La siguiente anécdota que cuenta Mr. L'Etoile lo prueba bastante.

Cazando S. M. por el bosque de Gros-Bois se perdió de su comitiva, y fué á parar á Creteil hácia la hora de comer.

Se apeó en una posada y preguntó al posadero si tenía algo que darle de comer.

—Amigo mío, le contestó el posadero, habeis llegado tarde, no me queda nada que poder daros de comer.

En aquel momento el rey divisó un capacho lleno de hermosísimas ostras.

—¿Y esas ostras para quién son? preguntó.

—Son para unos procuradores que están comiendo en el piso principal.

El rey, á quien el posadero habia tomado por un simple gentil-hombre, rogóle subiera á pedir á los procuradores le cedieran por su dinero una docena. Los procuradores contestaron que no cedían ni una sola ostra, pues para ellos tres aun eran pocas.

El rey se incomodó muchísimo al oír la contestacion poco galante de los procuradores, y mandó fueran á buscar al señor Vitry, capitán de sus arqueros.

Nó tardó éste en presentarse. El rey le contó la inconveniente contestacion que le habian dado los procuradores al hacer la peticion de que le cedieran una docena de ostras, dando orden al mismo tiempo de que cogieran á los tres procuradores, los llevaran al bosque de Gros-Bois y les dieran á cada uno cincuenta palos para enseñarles á ser otra vez mas corteses con los gentiles-hombres de S. M.

El capitán Vitry cumplió perfectamente el mandato del rey, á pesar de las súplicas y protestas de los pobres procuradores.

Lo que no dice L'Etoile es quien se comió las ostras.

El rey Teodoro, quimérica majestad del reino de Córcega en el último siglo, no se consolaba de la pérdida de su trono imaginario sino cuando comía ostras.

Mr. Eduardo Fournier cuenta que esclamaba melancólicamente: El amor, la gloria y las ostras son mis pasiones favoritas.

De estas tres favoritas, una sola le habia sido fiel: la pobre ostra encerrada en su concha.

Otro ilustre comedor de ostras, fué el conde de Charmillet. Cuando fué nombrado embajador de Alemania fué á visitarle su amigo íntimo el abate Boitard.

—Os veo dichoso, amigo mío, le dijo. Habeis entrado en el camino de la fortuna y de los honores.

—Y en el de la penitencia, interrumpió bruscamente el conde, pues el país á donde voy carece de ostras.

Empero de todos los comedores de ostras, el mas conocido, sin contradiccion ninguna, es Mr. Crevillon, hijo.

Mr. Fournier cuenta que pasaba el día en la famosa taberna titulada: «Rocher de Cancale» (Roca de Cancale) comiendo ostras, pero ostras solo al natural, sin pan, sin vino, sin limon, sin pimienta, en fin, la ostra, tal cual se saca del mar. Le gustaban las ostras por ellas mismas y jamás las adulteraba con nada.

De cuando en cuando tomaba un sorbo de leche como disolvente, era cuanto se permitía.

Una mañana empezaba á comer la duodécima docena, y varios amigos le preguntaron cuanto tiempo podria aun permanecer comiendo ostras.

—Toda la vida, contestó.

Otro día uno de los amigos que le acompañaban se separó de él cuando estaba comiendo, diciéndole que tenia miedo no le hicieran daño.

—Pues qué, le dijo Crevillon, ¿serás tú por ventura de los que se entretienen en digerir?

Se cuenta del vizconde de Mirabeau, aquel cuya obesidad le valió el apodo de Mirabeau Tonel, que se comió un día treinta docenas de ostras, esponiéndose á que le sucediera lo que al patricio Fabio Rutilio de que habla Juvenal. El vizconde no tomaba nunca sus ostras con leche como Crevillon, era tan buen bebedor como gran comedor.

Tambien las ostras han gozado fama de afrodisiaco como los cangrejos y las almejas, segun demuestra Juvenal en los siguientes versos:

*Grandia guce mediis jam noctibus ostrea mordet.*

Las seis docenas de ostras que habíamos pedido se habian concluido. Mi padre llamó, pagó á la muchacha, y me dijo:

—Te he hecho en pocas palabras la monografia de la ostra, solo me resta decirte hoy que, antes la concha se arrojaba despues de comida la ostra; hoy día una nueva industria la recoge y se sirve de ella para presentar en el comercio una nueva clase de botones y efectos de nácar, dándolos á un precio mas bajo que los objetos de la verdadera nácar.

La lámina con que encabezamos este artículo representa un puesto de vendedoras de ostras y pescado en el mercado de los Inocentes de París, dibujado por Mr. Damourette.

EL VIZCONDE DE SAN JAVIER.

## ESTUDIOS ARQUEOLOGICOS.

### EL LADRILLO.

El ladrillo romano.—El ladrillo egipcio.—El griego.—El árabe y el moderno.

Todo el mundo conoce lo que es el ladrillo. Es un pedazo de barro de forma cuadrilonga, que, cocido en un horno á una elevada temperatura, sirve para la construccion de los edificios; las clases, la forma y la especie varia segun el país donde se fabrica. Su uso es antiquísimo, y se encuentra en los primeros tiempos de la arquitectura; he aquí un ejemplo:

En el capítulo XI del Génesis, al hablar de la construccion de la torre de Babel, dice: «Venid, hagamos ladrillos y cozámoslos al fuego.»

*Venite, faciamus lateres, et coquamus eos igne; habuerunt que lateres pro sasis et bitumen pro cemento.* De modo que en la construccion de la famosa torre es donde tenemos primero noticias de haberse usado el ladrillo. Cuando Faraon esclavizó á los hijos de Jacob, muchos de ellos estaban empleados en la fabricacion del ladrillo que servia para construir sus magníficos palacios. Tambien conocieron los israelitas una clase de ladrillo cuya fabricacion es mas sencilla, y no necesita de la accion del fuego, es lo que hoy día se llama el *adobe*; así es que Faraon para impedirles esta fabricacion, les privó de la paja con que unian la mezcla del barro para hacerle, segun se ve en el capítulo V del *Exodo*.

En el Asia, cuna de la civilizacion antigua, los principa-





Fabrica de ladrillos de Mr. Perreyre en el Havre, dibujo de Mr. Morin.



les edificios eran de ladrillo, compuesta su pasta de tierra arcillosa, mezclada con paja y astillas pequeñas de madera, secándola al sol para que adquiriesen dureza, y cociendo los que de arcilla tan solo se formaban en hornos preparados al intento.

Las célebres murallas de Babilonia, mandadas construir por la reina Semíramis, y que han sido consideradas como una de las maravillas del mundo, eran de ladrillo cocido.

En Bubasto, antigua ciudad del bajo Egipto, se encuentran todavía antiquísimas ruinas de edificios, especialmente templos, contruidos con ladrillo.

Los griegos también conocieron la fabricación del ladrillo, y Pausanias refiere que los muros de Mantinea eran de ladrillo, y que parte de los templos y murallas de Atenas eran de piedra y ladrillo, así como también los de los etruscos.

Pausanias hace la observación de que en Mantinea y en su espesa muralla, se emplearon ladrillos cocidos y también crudos, secados al sol, siendo estos últimos preferibles para las plazas de armas, por resistir más el impulso de las máquinas de guerra, teniendo solo el inconveniente de disolverse con facilidad en el agua.

Agisipolis, conociendo esto cuando sitió á Mantinea, dirigió sobre sus murallas el curso del río, que habiéndolas socavado en pocos días, las derribó, con grande asombro de los sitiados.

Vitrubio, escritor del tiempo de Augusto, dice haber visitado en Atenas los restos del Areópago, que estaba contruido de ladrillos y adobes.

Los romanos no conocieron el ladrillo sino en la época de la república, mejor dicho: en la del imperio. Tres eran las clases de ladrillos que construían, á saber: los que tenían un pie de largo y medio de ancho y que los griegos también conocieron bajo el nombre de *didoro*, que era el ladrillo común; segundo: el que tenía cuatro palmos por cada lado, invención pura de los romanos, y que se llamaba *tetradoron*, y tercero el *pentadoron* de cinco palmos (1), que era el destinado á las obras públicas.

También emplearon los romanos ladrillos de dos pies de largo y uno de ancho, y algunos mucho mayores, pero solo los usaban en grandes edificios. De esta clase se han encontrado varios en Tarragona y en las ruinas de Itálica; yo poseo en mi colección arqueológica uno de pie y medio de ancho.

Los ladrillos cuadrados solo se usaban para los pavimentos, como hoy día los llamados baldosas, usándose después los circulares y triangulares.

Vitrubio, Posidonio, y algunos otros autores, dicen que en las cercanías de Itálica se construían unos ladrillos que no necesitaban más que secarse al sol y adquirían tal consistencia, que ni el agua ni el hierro los hacían pedazos.

Los árabes fueron los que perfeccionaron más el ladrillo. Sus antiguas torres, sus murallas y sus magníficos alcázares, son los mejores testimonios de este adelanto. Así como los romanos fueron los primeros en usar el ladrillo cuadrado para los pavimentos, ellos inventaron el azulejo con el que adornaban los pisos y paredes de sus alcázares.

(1). Los palmos de los romanos no eran como nuestros palmos, los latinos llamaban *palmus* á los cuatro dedos de la mano unidos, y este palmo era la cuarta parte del pie. Los griegos llamaban *doron* á su palmo, del que tomaron el nombre á tres especies de ladrillos romanos.

Los valencianos, hoy día, han seguido la escuela de los árabes, y de sus fábricas salen desde el sencillo adorno del renacimiento, hasta el cuadro más complicado, convertido en pequeños azulejos.

El baldosin de Zaragoza, imitación del pequeño mosaico árabe, es el que está más en boga en las construcciones modernas.

Los adelantos de la civilización han hecho que el ladrillo sea hoy día el principal elemento de construcción, por ser mucho más barato que la piedra.

La maquinaria también se ha introducido en la fabricación del ladrillo, y el trabajo que antes hacían en un horno de ladrillos veinte hombres en una semana, lo hacen las máquinas en dos horas.

En Birmingham, Glasgow y Manchester, existen fábricas de ladrillo que dan ciento veinte mil ladrillos por hora.

En el Havre, Mr. Perreyre, ha montado una fábrica cuyo dibujo, hecho por Mr. de Morin, damos hoy á nuestros lectores. En esta fábrica se emplean ciento veinte hombres y doscientas mujeres y niños. El producto anual de esta fábrica es de muchos millones, siendo al mismo tiempo Mr. de Perreyre una especie de Providencia para la clase menesterosa del Havre.

En uno de nuestros próximos números nos ocuparemos de la fabricación de tejas y alfarería antigua y moderna.

EL VIZCONDE DE SAN JAVIER.

Detrás de lo verdadero, lo bello y lo bueno, la humanidad ha comprendido siempre que existe una realidad soberana, en la cual reside lo ideal, es decir, Dios, ó sea el centro y la unidad misteriosa, el inaccesible hacia lo que converge el orden universal.

M. BERTHELOT.

La naturaleza, por medio de símbolos, expresa en formas visibles sus invisibles concepciones, y la Divinidad manifiesta por medio de imágenes sensibles la verdad de sus ideas.

CREUZER.

## EL DESAFIO DE UNA MUJER.

### EPISODIO DE LOS BAÑOS DE SPA.

Me hallo de la otra parte de la frontera de Bélgica, y desde hace diez días, no sé si estoy dormido ó despierto. Mi historia parecerá loca, absurda, extravagante. Sin embargo, la contaré, valga lo que valiese.

Principiaré por anunciar que tengo una prima, la baronesa Elisa de Coulanges, viuda de un oficial de Estado Mayor, muerto en un combate contra los árabes.

Elisa, á veinte y dos años, se quedó libre de su mano y de su fortuna.

Es la más aturdida, la más caprichosa, la más amable y la más preciosa criatura que conozco; es un ángel con los ojos azules, los cabellos negros, las manos divinas, los pies imperceptibles, y los colores más hermosos que se pueden ver en el mundo.

Mil veces me habría enamorado de ella, si ella no hu-



biera tenido la precaución de advertirme que amaba á otro. El preferido es un abogado principiante del foro de Lieja, llamado Julian Gonzalvi, un buen muchacho... Pero no anticipemos nada sobre mi historia.

El jueves 11 de este mes, me hallaba yo todavía en París y salí de mi casa con intención de visitar á mi hermosa prima, que vivía en la calle de Rivoli, en el primer piso de una fonda. Su esposo, sujeto por su estado á frecuentes traslaciones, había adoptado aquel modo de alojarse, y Elisa, desde su viudez, no había querido cambiar de domicilio, á pesar de todas mis amonestaciones sobre el asunto. El motivo de tal obstinación provenía de un exceso de bondad de alma, pues la dueña de la fonda, que era una vieja solterona, llamada Teresa, de quien yo desconfiaba hacia tiempo, había sido su aya.

No andaba yo descaminado en mi desconfianza, como veremos luego.

Al entrar en el cuarto de Elisa, la ví muy ocupada ejercitándose en el tiro.

—¿En el tiro?... preguntará el lector. ¡Una mujer, y en su cuarto!

Sí, por cierto. Mi prima no es una mujer tímida, sujeta á los ataques de nervios y á los desmayos; es un verdadero diablo.

Sin embargo, mi veracidad de historiador me obliga á decir que no tiraba con bala. Sabido es que un simple piston produce una corriente de aire capaz de apagar una luz á diez pasos, cuando se hace buena puntería. Ahora bien, la baronesa de Coulanges no gastaba un piston sin apagar la bujía que le servía de blanco:

—¡Diablo! la dije yo, paréceme, hermosa prima, que estais hoy en uno de vuestros momentos de humor belicoso.

—En efecto, me respondió Elisa con un gestecillo que la sienta á las mil maravillas, y que la haría mas bonita aun, si esto fuera posible.

Y guardando en una caja de palisandro el par de pistolas mas fino que salió nunca de los talleres del armero Lepaje, prosiguió, sentándose en un sofá, é indicándome un puesto á su lado:

—Decidamente, declaro la guerra á esa muchedumbre de adoradores, que no están tan enamorados de mi persona como de los veinte y cinco mil francos de renta que ganarían casándose conmigo. ¿Podeis imaginaros que Mr. César Maupin ha venido á ofrecerme su cabeza calva y su cruz de honor, robada no sé cómo ni dónde?

—¡El amante de Teresa! exclamé yo.

—Vamos, vamos, contestó Elisa, dejad de acusar á esa pobre mujer.

—Querida prima, debo advertiros que la cosa es notoria, y me prometo que no me atribuireis el mérito del descubrimiento. Yo no he inventado tampoco que esa señorita Teresa, antes de 1830, disfrutaba en alto grado las buenas gracias de los señores guardias de corps; hoy los tiempos han cambiado mucho, y no pudiendo ofrecer á Mr. César mas que cincuenta y dos años con hechizos equivocados, divide con él las ganancias de su fonda.

—¡Oh! querido primo, ¿os haceis el eco de rumores tan injuriosos!

—¿Y por qué he de callarme? Sin duda alguna comprendo que os cause cierta impresion una lengua dorada, que sabe hacer protestas hipócritas, y un aire de perfecta inocencia, todo ello regado con lágrimas cuando vienen al caso; pero eso no es un motivo....

Mi prima hizo pedazos su abanico con un golpe que me dió en los dedos.

—Eso es para ver si quereis callaros.

Muchas ganas tengo de merecer una nueva correccion, la contesté besando la mano que me había herido.

—¡Qué vergüenza! Nunca hubiera creído que teniais tan mala lengua.

—Vamos, está muy bien, mi hermosa prima, os concedo que vuestra antigua aya es una *Lucrecia*. Os prometo ponerla entre vidrieras y enviársela, lo mas pronto posible, á Mr. Ponsard, para que le inspire buenos versos; estoy bien seguro que sabrá agradecerme ese regalo. ¿Estais contenta ahora? En cuanto á Mr. César Maupin, cuyas proposiciones matrimoniales habeis tenido el buen gusto de rehusar, estoy seguro de que no os lo perdonará nunca.

—Bien dices, dijo mi prima. Hace un momento creyó intimidarme declarándome que me provocaría en duelo á todos cuantos le pareciera que yo acogía con alguna deferencia.

—¿Eso dijo? ¿Y qué le respondisteis?

—Le respondí: Caballero, pues habeis de saber que yo me pondré de parte de todos los pretendientes que os hagan sombra. Gracias al difunto Mr. de Coulanges, soy muy hábil en el manejo del florete y la pistola, y con nadie os batiréis sino conmigo.

—Perfectamente.

—El pobre hombre se fué muy cabizbajo; pero como estoy bien persuadida de que hablaba serio, he querido probar si no había yo perdido nada de mi seguridad y mi buen ojo.

—Todo eso está muy bien, Elisa, pero dejemos ya de hablar de ese fanfarrón. ¿Habeis tenido noticias de vuestro jóven abogado de Lieja?

—Ni una sola: no sé si vive ó si le han enterrado, dijo mi prima levantándose del sofá y pegando en el suelo con su piecicito. Ya veis qué mal se porta conmigo Mr. Julian.

—En efecto, es muy culpable.

—Yo le amaba antes de casarme con Mr. de Coulanges; ¿pero acaso tengo yo la culpa de que una tiranía de familia me obligara á contraer aquel enlace? Fiel á mis deberes, he debido luchar contra mi propio corazon, y rechacé, viviendo mi marido, cuantas tentativas hizo Julian para acercarse á mi persona. Y ahora que soy libre, ahora que sin crimen puedo concederle un puesto en mi corazon, ese caballero hace el enfadado, y se imagina que voy á olvidar mi dignidad de mujer para dar los primeros pasos.

—Pero, prima mia, quizá ese hombre está casado ya...

—¡Casado! exclamó ella, ¡casado!... ¿Qué me dices?.... Pronto, vengan caballos y una silla de posta... quiero cerciorarme de ello. Me acompañareis, primo mio, porque una mujer no viaja sola; pero apresuraos, corred, no hay que perder tiempo.

Y Elisa me sacudia el brazo con una impaciencia adorable.

—A lo menos, Elisa, me direis dónde debo llevaros, la dije.

—A los baños de Spa, caballero. La temporada se aproxima, y Julian, que es sobrino del burgomaestre de la ciudad, no deja nunca de asistir á la inauguración de sus fiestas.

—Permitidme una simple observación, querida prima: yo creía que no entraba en vuestra dignidad de mujer el dar los primeros pasos.

—¡Dios mio! sois insoportable, me dijo tirando del cordón de la campanilla.



Su doncella y dos criados de la fonda entraron asustados. Los mozos recibieron la orden de correr a la casa de postas, y la doncella de preparar los cofres.

Yo pude obtener, á duras penas, un permiso de media hora, para hacer mis preparativos.

A mi vuelta, la silla de posta estaba prevenida, el postillon estaba montado, y vi á la portezuela la bonita cabeza de Mad. de Coulanges.

—¡Pronto, pronto! gritó mi prima, os esperamos.

«Os esperamos» Estas palabras me hicieron levantar la cabeza.

—¿Conque no iré yo solo con mi prima? me dije para mí.

Casi en el mismo instante descubrí en el fondo de la berlina á la señorita Teresa, la fondista!... Poco faltó para que me fugara; sin embargo, el magnetismo que se desprendía de los hermosos ojos de Elisa me contuvo y me ayudó á subir al coche.

He aquí el retrato de Teresa la fondista.

Teresa cuenta diez y ocho á cincuenta y cinco primaveras; su frente es baja, sus ojos pequeños y apagados, sus pómulos salientes, sus labios azulados; sus cabellos postizos, lo mismo que sus dientes, su cutis arrugado y su estatura mas que problemática... Me parece que hasta con lo dicho.

Supe que esta agradable persona, pretestando que tenía un asunto que zanjar en Bruselas, había solicitado un puesto en la silla de posta de mi prima.

Ahora bien, esta esplicacion me parecia tanto mas sospechosa, cuanto que, en el instante en que el postillon dió el primer latigazo á sus caballos, sorprendí una señal misteriosa entre la fondista y un individuo que se ocultaba en un portal de enfrente.

En la cinta encarnada que llevaba este individuo reconocí á Mr. César Maupin.

Evidentemente estas dos personas urdian alguna trama tenebrosa contra mi prima.

Mis sospechas se acrecentaron mas y mas en el camino. Hasta el tercer relevo, Teresa dió muestras de mucha inquietud; á cada instante bajaba los cristales para echar una ojeada hácia el camino que acabábamos de pasar.

Por fin la oí lanzar un fuerte suspiro de satisfacción.

Entonces mirando yo á mi vez descubrí otra berlina como la nuestra que nos seguía.

—¡Muy bien! pensé para mí, el de la cinta encarnada viene detrás de nosotros.

Atravesamos Valenciennes al galope, y al otro día al amanecer estábamos en San Saulve. Elisa me mandó que no economizara las propinas, y los postillones nos llevaban volando; tanto, que en menos de veinticuatro horas entramos en Spa, la graciosa y coqueta ciudad que todos los años da la señal del placer á los extranjeros, que corren allí de todos los puntos de la Europa; Spa que se parece á la náyade antigua, y sonríe al viajero invitándole á descansar al borde de sus fuentes.

El que llega á este país de cueña se muestra rodeado de toda clase de seducciones.

Le acogen con los brazos abiertos, le festejan, le adulan; cada cual se ofrece á porfia al recién llegado, y es preciso escuchar la relacion de todas las diversiones que os esperan.

—Los artistas del teatro de Lieja darán representaciones tres veces por semana.

—Van á cantar Ronconi y su mujer.

—Alejo Dupont, el famoso cantor de iglesia, ha deserta-

do el coro de San Roque, y nos cantará no el *Requiem* de Mozart, sino las mejores piezas de *Guillermo Tell* y de la *Judith*; la música sagrada dejará los honores á la música profana.

Después os hablan de Achard, de Hoffmann y de sus preciosas canciones; os prometen óperas, comedias, dramas y sainetes. Cada hora debe procuraros un nuevo goce, y cuando no haya teatro, ni baile, ni concierto, habrá fiestas de noche en la montaña; en una palabra, todo un porvenir de alegría y de escursiones pintorescas se desarrolla ante el viajero.

Es imposible estar triste en Spa.

Esa sociedad, compuesta de elementos tan heterogéneos, se une y se armoniza. Se anudan de nuevo las relaciones de la temporada anterior, la gente se busca con afán, es un cambio perpétuo de sonrisas y de palabras dulces.

Apenas habeis sacudido el polvo del viaje, cuando ya se organizan en vuestro derredor mil proyectos en los que habeis de tomar parte por fuerza. Unos se levantarán al día siguiente con la aurora para ir á beber á los manantiales de la Geronstere y del Groesbach, ó para visitar la gruta de Remonchamps llena de brillantes estalactitas; otros mandarán ensillar algunos caballitos del país, llamados los *asnos de Spa*, tan veloces en la carrera, y que los llevarán en un abrir y cerrar de ojos bajo las frescas sombras de Julenville, una de las torres feudales de Franchimont, ó á las cercanías de la cascada de Coq, que se precipita con estrépito de la cúspide de Hautes-Fanges.

Yo, el primero, caí en el lazo de tan bellos placeres; olvidé los temores que había concebido respecto de Elisa, y, ¡cosa extraña! en medio de aquellas reuniones elegantes, en medio de aquellas mujeres resplandecientes de lujo y de frescura, vi sin incomodarme á la fondista Teresa, que ya no hablaba de marcharse á Bruselas.

Un reflejo de la alta sociedad en que se hallaba, parecia iluminar su triste fisonomía.

En cuanto á la berlina, que, á mi juicio, debía encerrar al hombre de la cinta encarnada, la habíamos perdido de vista al salir de Valenciennes.

Yo supe por los postillones, que el individuo que al pronto pareció seguirnos y que luego pasó delante de nosotros, se llamaba el baron de Verneuill, y este nombre habia desvanecido mis sospechas.

Además, mi prima se mostraba contenta y satisfecha. Había encontrado á Julian Gonzalvi, su primer amor, á Julian que seguía libre, y que por su parte se habia creído olvidado, pues después de la muerte de Mr. de Coulanges, habia escrito tres cartas, que mi prima no habia recibido.

¿Dónde habian ido á parar estas tres cartas?

Eso es lo que ignoramos mi prima Elisa y yo.

Por habernos dormido en una fatal seguridad mientras dos seres perversos maquinaban en torno nuestro, hubo después que verter sangre.

Toda mi vida me acordaré de la noche de antes de ayer, así como de la mañana siguiente.

Madama de Coulanges, y el joven abogado, acababan de salir para el baile de la *Redoute*.

Yo les habia suplicado que se abstuvieran de mi amable compañía, lo que no me concedieron sin combatir demasiado mi resolucion, pues mas de una vez me habia sucedido ya turbar con mi presencia sus tiernas conversaciones.



Juntos salieron, pues; Elisa adornada y risueña, Julian hermoso con sus amores.

—Solo los egoistas, me dije yo, no saben sacrificar en este mundo á la felicidad de los demás algunas esperanzas; yo no quiero ser egoista.

Envuelto en mi bata, encendí valerosamente mi cigarro, y dirigí grandes bocanadas de humo á la nariz del fantasma que se obstinaba en perseguirme.

Si Elisa se hubiera casado conmigo, quizás habria dejado de amarla un día; ¡el corazon del hombre tiene cosas tan raras!

Mas vale permanecer su primo, su amigo sincero, su hermano.

Elisa continuará siendo para mí una ilusion encantadora, un hermoso sueño..... y, digan lo que quieran, esto es algo, sobre todo para nosotros los hombres de imaginacion, que estamos mas acostumbrados á gozar por el alma que por los sentidos.

Creo haberme olvidado de decir que nos habíamos apeado en la fonda de Yorek, una de las mejores que hay en Spa.

*(La conclusion en el número siguiente).*

## GEOGRAFIA PINTORESCA.



Copia de un cuadro francés presentado en la Exposicion de Pinturas del año 1864.