

MUSEO BALEAR

DE

HISTORIA Y LITERATURA, CIENCIAS Y ARTES.

AUSIAS MARCH. (*)

I.

Pocos autores habrá, cuyo nombre sea tan célebre y conocido, y cuyas obras lo sean menos de los literatos, semejantes á los despojos mortales del hombre que se confunden con el polvo, mientras el alma vive en la eternidad. Largo tiempo se consideraron los cantos del trovador valenciano como objeto de erudicion mas bien que de poesía, como uno de tantos imperfectos y toscos monumentos, mas curiosos para la historia del arte en su infancia, que admirables por sus bellezas vivientes. Modelo segun unos mal enterados de la razon de los tiempos, y segun otros copista del gran Petrarca, pero muy inferior á él á juicio de todos, su nombre iba unido al del poeta laureado, como los de Ennio ó de Silio Itálico al del cantor de la

(*) De la antigua *Revista de Madrid* que se publicaba en la corte en 1841, copiamos los siguientes artículos, con permiso de su autor, quien desearia se tuviese presente, no solo que los escribió en su primera mocedad, sino tambien el atraso en que se hallaban entonces, y principalmente en España, esta clase de estudios.

Eneida; y aun posteriormente á la rehabilitacion de los trovadores y al reconocimiento de la *gaya ciencia* como poesia, se ha dejado confundido á Ausias en el uniforme traje de sus compañeros, sin curarse de observar sus rasgos individuales, y de asignarle el puesto que le pertenecia, creyendo sin duda que no era hombre bastante para que su gloria pasase á ser nacional, y para que mereciese mas que ocupar la atencion ó alimentar la vanidad de alguna provincia. Y sin embargo es el único trovador quizá de quien nos reste un cuerpo completo de poesías; y sus versos objeto mucho tiempo de admiracion, que tantas veces merecieron los honores de la prensa recientemente inventada y el de la version en varios idiomas, sus versos que un cardenal extranjero llevaba siempre consigo como Alejandro los de Homero, y cuya lectura el obispo de Osma preceptor del infortunado príncipe D. Carlos empleaba para calmar la turbulenta infancia del heredero de Felipe II, no desmerecieran una ojeada, aun cuando no fuese mas que para confirmar ó reformar el fallo de otros siglos, de los cuales el presente, tachándolos no una sola vez de parciales y rutinarios, se ha constituido á su turno juez y árbitro soberano.

Lo decia en otra ocasion, y se me permitirá repetirlo: por un cambio repentino y por un espíritu de contraste muy notable, aunque muy natural, el gusto de este siglo vá volviendo á la sencillez de que tanto nos habíamos apartado, y se despierta su admiracion hácia la poesia nacional y primitiva. Hartos de poetas que solo escriben tranquilos y en su aposento, buscamos alguno que despleándose libremente á las emociones de la vida, compusiese para cantar y no para imprimir: evocamos á los rudos Homeros y Anacreontes de los siglos medios, y su lenguaje, ingénuo y amable como el balbuceo de un niño, derrama sobre el alma un bálsamo semejante al de los recuerdos infantiles, y lleva en sí un encanto de que carecen obras mas perfectas y sublimes. Las reacciones de los sistemas, el furor de las imitaciones, los refinamientos de la crítica que en tres siglos se sucedieron, han dejado restos en su tránsito, y se han sobrepuesto

unos á otros como densas capas sobre el suelo vírgen, que el arte busca con ansia desbrozar, aunque no sea sino para hallar un terreno firme y seguro donde edificar de nuevo, y para recibir de la naturaleza nuevo vigor y energía. Así que con el restablecimiento de estos códices inspirados por el candor y el entusiasmo, de esta region poética que habia invadido el gusto clásico del siglo XVI, y que el filosofismo del XVIII acabó de sepultar, sucede algo parecido al descubrimiento de la subterránea Herculano: hemos sorprendido palpitante, por decirlo así, una sociedad menos distante de la nuestra por el tiempo que por las costumbres; hemos descubierto bellezas de que antes no teníamos idea, y que la moda se ha encargado de reproducir luego; hemos recogido con afan los menores fragmentos de sus ruinas, pero sin orden ni intencion, hacinando á veces á guisa de fanáticos eruditos lo que no tenia otro mérito que su fecha, y dejando otras en el polvo respetuosamente monumentos insignes por no fatigarnos en descifrar su primitiva idea ó en restaurar sus maltratadas formas. Nuestro viaje, nuestras escursiones á la edad media, han sido mas bien las de un *turista* que las de un anticuario.

Para apreciar empero críticamente el mérito de aquellos romancescos cantores, para fijar sus verdaderas proporciones al través de la mágica atmósfera que los rodea, fuera preciso respirar algun tanto el polvo en que yacen sus obras, suplir las injurias de la polilla ó las mas fatales aun de ignorantes copistas, deletrear verso por verso un lenguaje y unos caracteres igualmente ininteligibles, para hallarnos muchas veces con ideas que no lo son menos, cuya estrañeza ó monotonía ni la prevencion mas favorable ni la mas sagrada autoridad pudiera hacernos soportar. Así que, hemos preferido admirarlos de buena fé para dispensarnos de juzgarlos, creyendo menos costoso el formarlos á nuestro modo que estudiarlos tales como fueron, y gloriándonos de hacer bastante por ellos con haberlos zurcido en una novela, ó presentado mutilados en un drama. Harto exigir seria en verdad de nuestra patria en medio de sus turbulencias y postracion pretender que reprodujese como la

Francia en magníficas y completas ediciones lo que en carcomidos pergaminos tan costosamente un día se escribió, ó que presentase como la Inglaterra mil volúmenes publicados sobre los orígenes de su teatro, y que formase su sociedad literaria de Lope como tiene aquella la de Shakespeare: pero no sería sino justo y natural buscar hombres laboriosos y eruditos, que remontando á los principios de nuestra historia literaria, continuasen la obra verdaderamente grande de Sanchez, de Sarmiento, de Bastero, de Nicolás Antonio; pedir á un siglo que reconozca toda literatura como expresion de una sociedad, y que hácia la de aquella edad eminentemente poética con tan singular predileccion se siente atraído, iguales esfuerzos, igual celo por lo ménos que el que mostraba en la ilustracion de ella un siglo que la consideraba apenas como infantiles ensayos de una musa en mantillas, y como efímera antorcha colocada entre los dos grandes días de la literatura antigua y de la moderna. Y si acaso nos fuerza el asunto á recordar un poco los ensayos de nuestros progenitores, no es extraño recibir las noticias y las muestras de allende los Pirineos, y transcribir sus fragmentos como se nos enviaron, sin permitirnos una observacion ni una correccion de ortografía, con la misma materialidad y reserva que si insertásemos un texto chino ó sanscrito.

En vano se buscarian en otra nacion que la nuestra riquezas literarias ni mas variadas ni mas abundantes. España, en cuyo suelo ha ostentado la naturaleza todas sus perspectivas y producciones diferentes; España, en cuya sociedad han dejado rastros tantas razas y civilizaciones diversas; España, salida lentamente durante siete siglos del poder de los agarenos como del seno de las aguas, abarca en su península un conjunto de pueblos, cuya diversidad de fisonomía y de monumentos provinciales acusa la de su clima y la de su historia; diversidad que al paso que prestaria interés sumo y variado placer á investigaciones de aquella clase, señala por sí misma á cada provincia la parte de sus trabajos, con cuya bien entendida division nada, ni en el órden físico ni en el intelectual, ha experimentado el

hombre imposible. Si para este gran monumento de las glorias nacionales cada uno de nosotros llevase una piedra, ó removiese una de las que sepultan sus magníficos restos; si en nuestros descubrimientos y creaciones prefiriéramos ante todo escavar el suelo que pisamos é inspirarnos de la atmósfera en que vivimos; si ya que se han hecho los literatos artículo de necesidad para cada poblacion, lo fuera tambien para ellos el de representar en el campo intelectual el carácter y tradiciones de su patria; si en vez de hacernos esclavos de la moda y ecos de un mismo sonido que conforme se prolonga vá perdiéndose y desvirtuándose, pidiéramos una voz á la naturaleza y á los recuerdos que nos cercan, para que de sus varios tonos resultase una armonía completa que fuese un himno perenne á nuestra España, y para que de aquellas cualidades y diferencias parciales se formase la idea colectiva de la gran nacion; nuestros desvelos y estudios mas útiles y exactos cuanto mas concretados á un círculo fijo y conocido, y nuestras producciones mas interesantes por su espontaneidad, serian á un tiempo mismo un desahogo de nuestros sentimientos por el suelo natal, un homenaje á nuestros abuelos cuyas glorias y carácter perpetuaríamos, y un tributo no menos debido á nuestra patria comun que los frutos y riquezas que segun su produccion le rinde cada provincia. Y miéntras nuestras provincias del Norte conservaran en la pureza de su atmósfera y en la aspereza de sus montañas el depósito del lenguaje y costumbres antiguas, como conservaron un dia el de la corona; miéntras Castilla recordara las hazañas y turbulencias de sus ricos hombres, y las grandezas de sus ciudades privilegiadas que fueron corte casi todas de algun monarca; mientras buscara Andalucia en sus cármenes deliciosos la huella todavía reciente de sus voluptuosos civilizadores; á nosotros, habitantes de las costas orientales de la península, pobladas un tiempo por tantos navíos, y de un reino cuya precoz civilizacion importaron de Italia y Grecia con las armas en la mano los aragoneses paladines, cuya caballeresca y suntuosa corte fué el centro desde donde estendió sus ramas la literatura provenzal, no nos faltarian

laureles que desempolvar, crónicas ó canciones que desenterrar y recoger.

Y bien deberíamos hacerlo, puesto que habiendo prevalecido el idioma y el dominio castellano, la diversa série de reyes en cuyo nombre fueron adquiridos aquellos laureles, y el diverso lenguaje que hablaron aquellas musas, han impedido que adquiriesen unos y otras el nombre de españoles, y que pasasen al cúmulo general de la nacion, abandonándolos á nuestras manos como blasones de provincia; mientras que toda la atencion histórica y literaria se ha vuelto al dichoso reino, que absorviendo á los demás, les impuso sus leyes y sus usos, creyendo de mas interés buscar la cuna de un príncipe reinante, que investigar las tumbas de los pasados, por gloriosas que sean. Provincia y nada mas fué la rica herencia de Aragon desde el dia en que Fernando el Católico abandonó su corte por la de su esposa; léjos de unirse los dos rios, desaguó uno en el otro, perdiendo su nombre y el color de sus aguas; los leones rompieron las barras; y así como el apellido de la muger, por mas que nobilísimo, desaparece en el del marido, esta vez fué el del varon el que desapareció, y no ciertamente por falta de nobleza: solo este dia decidió de la preponderancia de Castilla, que en el hecho habia estado lejos de obtener hasta entónces, y con que pasó despues á la historia hasta el punto de que la suya se confundiese con la de España.

Sin embargo, sí de este lugar fuera poner en parangon los grados de civilizacion y esplendor que á uno y otro trono rodearon, no temiera que resultase para el nuestro antiguo aragonés desventajosa la competencia: bastaria comparar la posicion litoral del uno á lo largo del Mediterráneo dominado por su pabellon, sus alianzas y guerras con Francia, sus expediciones á Italia y á Grecia, su comercio, su influencia en la política europea, su poder real siempre robusto y afirmado, su pulido idioma modelo de ternura y elegancia, con el lenguaje imperfecto é inculto de Castilla, con las violentas sacudidas de su trono, con la rudeza de sus barones solo enseñados á combatir, con su escasez de relaciones comerciales, con su separacion del resto de la

Europa, como si se creyera aislada y sola sobre el globo con los árabes sus crueles enemigos. Bastaría poner al lado de las rimas del Arcipreste de Hita y de Berceo las trovas de Mossen Jorge, mas de medio siglo anterior á ellos; las serranas del Marqués de Santillana, hombre con todo extraordinario para su siglo, al lado de los cantos de Ausias March; las formas bárbaras y monótonas de la versificación castellana, la incertidumbre de su prosodia y la dureza de su locucion aun en tiempo de Juan de Mena, comparadas con la riqueza y armonía del lenguaje, con la precision de leyes fijas y pulimiento del arte de trovar, con la variedad de metros y combinaciones, prendas comunes ya desde el siglo XIII á los trovadores catalanes. ¿Qué mucho, empero, si un astro derramaba apenas los primeros albores en su oriente, mientras corria el otro al apogeo de su gloria; si eran aquellos los primeros é inciertos vagidos de la musa castellana encerrada en el estrecho círculo de algunos clérigos, al paso que en Aragon ostentaba los encantos de su edad florida la provenzal, inspirando desde el monarca al último juglar; si en las antigüedades literarias de aquella solo se ven los años estériles y vagos recuerdos de la cuna, mientras en las de nuestro idioma lemosin se halla una literatura entera, fecunda igualmente en poetas, en glorias y en resultados, de bien marcada fisonomía, literatura que nacida en el siglo XII, prolongó hasta el XVI su robusta vida, y cuyos ecos vienen todavía á encantar alguna vez los oídos? (1) ¡Diferencia notable que no sé se haya notado hasta aquí, y que jamás debiera olvidarse al examinar unos y otros monumentos!

Vulgarmente se cree que esa linda poesía y esa espresi-

(1) Tales son la lindísima oda *A la Patria*, del Sr. Aribau, impresa en 1833, y la preciosa coleccion de poesías catalanas de D. Joaquin Rubió, dada á luz este mismo año (1841) con el título *Lo Gaité del Llobregat*, obra digna de atencion así por la riqueza de imaginacion y dotes poéticas que en ella brillan, como por las nobles intenciones que le han decidido á escribirla en su dialecto provincial, sacrificando así al patriotismo la celebridad mas universal que adquiriera á haber escrito en idioma mas conocido.

va lengua, que fatalmente y por causas que no es de este lugar referir llamamos una provenzal y otra lemosina, son de origen y propiedad francesa; pero mas seguro fuera probar, y no lo contradijeran los mismos sabios de esta nacion, que con mejor derecho pudiera dar nombre á entrambas Cataluña, á cuyos naturales debieron su creacion y adelantos, marchando unidas al poder y á los triunfos de los condes de Barcelona. Plantada entre Francia y Aragon aquella literatura, dilatada á un tiempo sus frondosas ramas sobre entrambos reinos, ó por mejor decir sobre un mismo suelo, porque entónces no habia Pirineos; y la dinastía de los Berenguers, primero por la dilatacion de sus dominios cuya corte fijaron en Aix, despues por sus alianzas con los condes de Tolosa y demás barones del mediodia de Francia, ejercieron sobre estas provincias un constante influjo, con cuya desaparicion desapareció tambien aquella florida planta que solo parecia destinada á medrar bajo su sombra, sin que alcanzase á resucitarla con sus poéticos esfuerzos el buen Renato de Anjou, y sin que semilla quedase ya apenas cuando Luis XI reunió aquellos feudos á su corona. De esta suerte puede comparársela á un caudalósísimo rio que, recorridos los dos paises, vino á morir allí mismo donde habia nacido, no sin dejar en su tránsito á cada uno de ellos harta cosecha de glorias, caso de que quieran uno y otro pueblo reclamar su porcion antes puesta en acervo comun, cual se dividen y amojonan la propiedad paterna dos cavilosos herederos; pues madre fué en efecto la poesia provenzal de la francesa y española, y no falleció hasta dejarlas bastante robustas para subsistir por sí mismas. Y nunca en verdad, ni la española en el siglo XVI, ni la francesa en el XVIII, pudieron gloriarse de tan universal predominio como aquella gozaba, cuando su habla hasta en las cortes septentrionales era mirada cual muestra de elegancia y cultura, cuando resonaban sus acentos en boca de príncipes tan ilustres como Ricardo *Corazon de leon* y Federico *Barbaroja*, cuando podia contar por alumnos é imitadores de su pulimiento, no solo idiomas bárbaros todavía, sino el dulcísimo toscano, sirviendo su

estudio de fomento á las obras inmortales de Dante, Boccaccio y Petrarca, como prueba el abate Andrés, no sospechoso por cierto de parcialidad hácia los provenzales contra sus idolatrados toscanos. Se han hecho célebres los versos de Petrarca en su soneto CIV, traducidos literalmente de Mossen Jorge,

Pace non trovo e non ho da far guerra,
 á los cuales pudiéramos añadir muchas otras reminiscencias de los pocos fragmentos que hemos visto del provenzal, y la cancion XIX tomada en su forma y objeto de otra catalana de Lorenzo Malloll (1); pero ¿qué importan esos rasgos parciales, cuando basta leer una vez nuestro cancionero catalan para conocer en su espíritu y fisonomía la filiacion del cantor de Laura?

Bastante se ha hablado poética y eruditamente de ese reinado de las musas, el mas glorioso quizá en poder é influjo de cuantos alcanzaron, de los certámenes ingeniosos que decidian los reyes para descansar de sus severos tribunales, de los copiosísimos privilegios concedidos á la Gaya Ciencia como fuente de cultura y escuela de costumbres, de esa larga série de poetas coronados, en nada semejantes entre sí sino en su dignidad y en su aficion á las letras, que empezando en el animoso Raimundo Berenguer abraza á Pedro II, á Jaime I el Conquistador, á Pedro IV el del *puñalet*, á Juan el Cazador, al pacífico Martin, hasta terminar en el desventurado Carlos de Viana, último príncipe exclusivamente aragonés: bastante se ha hablado de esos apasionados trovadores que á tantas otras trovas han dado objeto, y cuya vida no fué menos poética que sus composiciones; del vizconde Berguedan, de Guillermo Cabestany cuyo corazon fué presentado por manjar á su amada, de Pablo de Bellviurer que enloqueció por su dama, de Arnaldo

(1) Si no tuvieramos necesidad de economizar para mas adelante la indulgencia de los lectores hácia los numerosos fragmentos que nos proponemos transcribir, citaríamos esta pieza notable en que el autor, para asegurar su fidelidad á su dama, amontona imprecaciones en cuadros ora grotescos, ora sublimes, trazados siempre con admirable rapidez y energía.

Daniel propuesto por Ausias March como modelo de amor y por Dante en su *Purgatorio* como maestro de poetas, de Vidal de Besalú que tuvo la gloria de formar el primer arte poético y que disputa á Clemencia Isaura la del establecimiento de los juegos florales en Tolosa, de mossen Jorge del Rey, figura que descuella entre las del siglo XIII, para quien no eran menos dulces que los grillos del amor los que en el cautiverio sufría por su soberano; y á tantos y tan ilustres nombres pudiéranse añadir otros no menos dignos de serlo, el de los tres Masdovelles, los de Requesens, de los dulcísimos Sors y Rocafort, del comendador Rocabertí autor del poema *Gloria de amor*, del notario Vallmanya cantor de las mugeres ilustres, y de Francisco Ferrer compilador de las injurias dirigidas á aquel sexo, de Guillen Gilbert que lloró en tierna elegía la muerte del amable príncipe de Viana, y de otros ciento contemporáneos todos de Ausias. ¿De dónde se levantaron, entre una generacion criada solo para las armas, tanta muchedumbre de poetas cual nunca la vió la corte de Pericles ó la de Augusto? ¿Fué en los códices griegos ó latinos ó en las escuelas de los árabes españoles donde se inspiraron, inquiere ingénuamente el abate Andrés, admirado de no hallar en sus obras reminiscencias de una ni otra literatura? Pero ¿qué debían á ninguna de las dos, esceptuando la rima y algunas formas métricas que acaso tomaron de los árabes, y por qué aquellos fogosos amantes y guerreros habian de buscar inspiracion fuera de sí mismos y de los objetos que les rodeaban, haciéndose discípulos de otros pueblos que no hubieran comprendido sus ideas y pasiones? A esta connaturalizacion con el suelo nativo, á su estrecho enlace con las costumbres y carácter de sus habitantes, debió su largo predominio la poesía provenzal, que uniendo siempre las ingénuas gracias de la infancia á los adornos y coquetería de la juventud, apenas tuvo mas que una edad en su vida de cinco siglos; y aun resucitaron á tiempo los dioses mitológicos, trasmitidos á ella, no tanto por el estudio de los antiguos, como por el de Petrarca y Bocacio, para ser cantados por la musa agonizante de los trovadores y caballeros.

JOSÉ MARÍA QUADRADO.

DEL ACEITE.

DE LA RECOLECCION DE LA ACEITUNA.

Dos períodos abraza la elaboracion del aceite: uno de formacion y otro de extraccion. En el primero no hay mas operario que el árbol, puesto que la accion del hombre se limita á elegir las castas mas apropiadas á cada lugar segun las clases de terreno y las condiciones climatológicas y topográficas, á labrarlas, regarlas y abonarlas como administrador celoso, á regularizar y fomentar la produccion de fruto mediante la poda, y á prodigarles cuantos paternales cuidados exija su estado, á fin de que agradecidas correspondan á tales desvelos con esquilmos tan excelentes en número, calidad y cantidad como su naturaleza les consienta. En el segundo período, por el contrario, tiende la naturaleza á deteriorar y destruir el aceite que antes formó, y si el hombre no se apresura con mano inteligente á ponerle á salvo, verá en breve defraudadas sus esperanzas y castigadas su torpeza y su falta de diligencia. A sí mismo tendrá tan solo que inculparse, si en asunto de su exclusiva incumbencia no acierta á obtener el aceite, apurando la total cantidad en el fruto formada, y conservándole íntegras las buenas cualidades que de suyo posea.

Ante todo importa esclarecer cual sea el momento de madurez en que las aceitunas contienen el máximo de aceite, cerciorarse de si ese máximo coincide con el de la bondad del caldo, y en caso negativo investigar si le precede ó le subsigue. Bien deslindados estos extremos, dispondrá el cosechero de norma segura para señalar el dia de la recoleccion, ora se proponga sacar aceites finos, ora prefiera cosechar mas aunque de menor bondad. Por desgracia rigen sobre este particular prácticas puramente empíricas, en razon á lo mal conocidos que

están los cambios sucesivos de las substancias orgánicas desde que aparece el fruto hasta que se llena de aceite y acaba últimamente por entrar en descomposicion y destruirse. Los estudios mas serios y detenidos que en esta materia conozco son las *Investigaciones* del Sr. de Luca, insertas en diferentes números del *Journal de Pharmacie et de Chimie*, y que muy compendiosamente extractaré.

En los primeros períodos del desarrollo de la aceituna, el hueso crece rápidamente en peso y volúmen hasta adquirir, en el plazo de unos dos meses, todo su desenvolvimiento. Alcanzado este, la carne ó pulpa, que hasta entónces se había desarrollado con mucha lentitud, toma en seguida notables creces, aumenta al compás de la madurez, y en breve su peso iguala ó supera al del hueso.

Apenas empieza á formarse la carne de las aceitunas, se presentan ya en ella el clorofilo ó una substancia verde análoga, y la mannita que es otra substancia orgánica, pero dulce y azucarada. Tambien aparece el aceite, en escasisima cantidad mientras dura el desarrollo del hueso, y en proporciones cada vez mayores luego que este queda estacionario. A medida que aumenta el aceite, menguan progresivamente el clorofilo y la mannita, los cuales desaparecen por completo obtenido que há el fruto su cabal madurez y el máximum de aquel líquido. Tan notable coincidencia induce á sospechar que alguna relacion muy íntima media entre el clorofilo y la mannita por una parte y el aceite por otra, por manera que sin temeridad puede suponerse que aquellas dos substancias intervienen poderosamente en la formacion de este último.

De otros dos fenómenos, que se realizan durante estas reacciones, hay que dar cuenta tambien. El agua de vege-tacion que, en las primeras fases de la maturacion, asciende á 60 ó 70 por 100, declina hasta 25 por 100 en el último período de la misma. Y por efecto de esta disminucion de agua, y al propio tiempo por el aumento progresivo de aceite, la densidad de las aceitunas, que iba subiendo mientras estas crecian y se mantenian muy verdes, mengua, luego que empiezan á mudar de color, hasta volver á ser

igual ó inferior á la que tenían cuando, por su pequeñez, se hacía todavía difícil aislarlas del resto de la flor.

De todo lo expuesto se deduce que el momento propicio de coger la aceituna, por encerrar en sus celdillas la mayor cantidad posible de aceite, es aquel en que desaparecen los últimos vestigios de mannita, se borra por completo el color verde, y retrocede la densidad á su punto primitivo de partida ó á un término todavía mas bajo.

Si se traspasa este momento oportuno siguen operándose en el interior del fruto sucesivas evoluciones de la materia orgánica con formación de nuevos productos, los cuales, de un modo insensible primero y mas ostensiblemente despues, adulteran, malean y enrancian el aceite, ó cuando menos le privan de las cualidades de color, olor y sabor que mayor estima le dan en el comercio. Toman entonces las aceitunas color negro brillante, aparecen grasientas, y su pellejo se arruga y se rasga al más sencillo frote. Por recolectarlas en ese estado producen muchos aceites de tan menguado crédito España, incluso Mallorca, Portugal y varias comarcas de Francia é Italia, aceites que bien podría decirse de ellos lo que del agua decía un adepto de Baco: «sirve para muchas cosas y hasta hay quien la bebe.»

No incurriré, con algun autor, en la exageracion de decir que al coger tardío deba atribuirse la alternancia de las cosechas de aceite. Desarrollado el fruto, mas consiste el trabajo interno en reacciones químicas entre las sustancias ya existentes, que en absorciones capaces por su entidad de fatigar la tierra y el árbol. En todo caso la aplicacion normal de abonos resarciría á la primera, y repondría sin dilacion al segundo.

No solo rechazan los autores, y todos los verdaderos prácticos, una extremada madurez, sino que ni siquiera aceptan el límite antes señalado como mas favorable bajo el punto de vista de la cantidad de aceite. Prefieren cosechar menos, porque la experiencia ha demostrado que las aceitunas algo verdosas, ó que no han llegado á dicho límite, rinden aceites de gran finura, que conservan en su

integridad los principios amargos y aromáticos, todavía desconocidos ó no aislados, y que por el alto precio á que se venden resarcen las pérdidas en cantidad de caldo, y recompensan con réditos muy cuantiosos los mayores cuidados y gastos que exigen.

No de hoy, sino de muy antiguo, data el conocimiento de este hecho. Dijo ya Caton que cuanto mas acerba se labraba la aceituna, tanto mas superior salía el aceite: *quam acerbissima olea oleum facies, tam oleum optimum erit*. Tambien en Columela se lee: coge muy tempranamente las aceitunas cuando mudan de color, *olivam quam recentissimam, cum varia est, colligis*. Igual consejo daba nuestro Herrera en su época: «El tiempo de coger la aceituna para hacer muy buen aceite, delicado, y de buen sabor y claro, es cuando el aceituna está verde, que se comienza á parar negra, y aunque cuando prieta da mas aceite, es mejor lo de las verdes, que..... con la bondad y perfeccion dello, se compensa la falta y la mengua de la medida.» Y á propósito de lo mismo ha dicho en nuestros tiempos con gran fundamento el Sr. Rojo Payo Vicente que «la calidad tan superior y delicada que tiene el (aceite) de Aix sobre cuantos se fabrican en Europa, no se debe de ningun modo al cultivo, ni á las diferentes variedades ó especies de olivo, sino *únicamente* al tiempo de hacer la recoleccion de la aceituna, y por hacerla *moler inmediatamente* en los molinos, sin dejarla fermentar en los trojes.»

Al buen criterio del cosechero y á su inteligente práctica tiene que fiarse la eleccion del grado de incompleta madurez á qué conviene coger. Se ha querido aplicar al acto de la recoleccion el cálculo de Gasparin, que he dado á conocer al hablar de la region agrícola del olivo; pero aquellos datos numéricos, ya no muy seguros para la determinacion del clima, menos valen todavía para decidir acerca del momento preciso de empezar á coger las aceitunas. Mas provecho sacarán mis lectores de saber que el grado preferido por los mejores prácticos del mediodía de Francia es el de la madurez á los cinco sextos, que se conoce con el nombre de *fachouiro*. Las aceitunas que se hallan en ese estado,

ó que les faltan un sexto para maduras, se presentan moradas, purpurinas ó negro-rojizas, dan exprimidas un aceite claro y transparente, y no dejan al comerlas acritud en la garganta.

En las aceitunas maduras se conserva dulce y comestible el aceite quince, veinte y hasta treinta dias; pero transcurridos estos se deteriora y enrancia, y tan solo para la industria se puede consumir. Sirva tambien de gobierno este nuevo dato para no demorar la recoleccion, y preferir verificarla á medida que el fruto madura, y mas bien quince dias antes que quince dias despues.

Ahora bien, con estos antecedentes á cualquiera se alcanza la inutilidad, y hasta la inconveniencia, de consignar si por octubre ó noviembre, por diciembre ó enero, debe cogerse la aceituna, pues ella misma dirá, á tenor de los principios expuestos, cuando haya llegado la sazón. Es tanto mas inútil, cuanto que además de la influencia de las castas, terrenos, climas, exposiciones, etc., que no consiente reglas generales, sino puramente locales, y aun pudiera decirse prediales, pues en una misma hacienda no maduran á la vez todos sus olivos, ni en un mismo olivo maduran á la vez todas sus aceitunas, hay que atender á las estaciones que unas veces anticipan y otras retardan la madurez, al uso á que se destine el aceite, como que mas pronto debe cogerse el fruto que le ha de dar fino y comestible, que el que le producirá para el alumbrado y las artes, y á la cuantía del esquilmo por cuanto en años pobres la madurez se adelanta, y se atrasa si los árboles cargan mucho.

No han opinado del mismo modo los rústicos, quienes gustan poco hasta ahora de las prolijidades propias de un cultivo esmerado, y prefieren, cuando pueden, establecer, para cada labor y cada trabajo, épocas fijas y preceptos concretos, frutos de larga, aunque no siempre acertada, experiencia local. Los meses del año y los nombres de santos se han prestado al señalamiento de las fechas, y la forma sentenciosa, ó popular en refranes, ha sido la adoptada para mejor retener en la memoria los preceptos. De ahí esa abundancia de refranes agrícolas, entre los cuales no faltan

algunos referentes á la recolección de las aceitunas. *Qui cull l'oliva ans del janer, deixa tot l'oli á l'oliver*, quien coge la aceituna antes de enero, deja todo el aceite en el olivo, dicen los catalanes, quienes realmente verifican en enero la recolección. Como se ve tardíamente la emprenden, y no mucho se apresuran tampoco en otras provincias, por la creencia en que viven de que retardándola se hinchan mas y mas de aceite en el árbol las aceitunas. Los que tal opinan incurren en errores de observación y de cálculo. Una vez consumada la total madurez, por mucho que se tarde en coger la aceituna no se ganará, conforme se ha explicado, una sola gota mas de aceite; antes al contrario, las sucesivas evoluciones que se operan en el seno de aquella le alterarán y torcerán en daño del propietario. Si la ilusión depende de que cada tarea rinde mas aceite, entiéndase que es porque las aceitunas, arrugadas y encogidas por los frios, entran en mayor número en cada medida, no porque cada una de ellas de por sí dé mas aceite del que antes hubiera dado. Si seduce el aspecto rollizo é hinchado que toma al sobrevenir buen temporal, sépase que le debe á un aumento, no de aceite, sino de agua de vegetación. Esto último deben recordar tambien aquellos que aguardan para coger á que pasen las primeras heladas, y tener además presente que les interesa anticiparse á estas, porque perturbaban de tal modo la economía del fruto, que á menudo cortan la formación de mayor cantidad de aceite, si ya no estaba todo formado.

Menos largas da á la recolección el refran castellano *Por santa Catalina (25 noviembre), coge tu oliva*; y mas se apresuran los provenzales, quienes cogen por san Martin (11 noviembre), y tienen por proverbio que *Quand l'oli l'est pas á 'Toussant, l'est pas de tout l'an*, cuando no está formado el aceite por Todos los Santos, no lo estará en todo el año.

Como no maduran á un tiempo, segun se ha dicho, todos los olivos de un olivar, ni todas las aceitunas de cada olivo, el buen sentido manda que no se cojan á roso y velloso las de cada árbol, sino por partes, ó en tres ó cuatro

veces, á medida que presentan las señales de la correspondiente madurez. Así se hace en varios puntos de Italia cuando tratan de elaborar aceites finos y superfinos, los cuales con su valor compensan el exceso de gastos consiguientes á tanta solicitud. Si se toma, empero, la precaucion de empezar á coger apenas algunas aceitunas alcanzan el apetecido grado de madurez, como el atraso de las demás del árbol no puede ser muy considerable, poco se perderá en cogerlas todas á la vez.

Ocioso parecerá, finalmente, advertir cuanta censura merece la práctica de empezar á coger cada año en un mismo dia determinado, supuesta la regla de que no debe haber otra norma mas que la prévia inspeccion de la aceituna. Esta misma inspeccion es tambien la única guia para *verdear*, ó coger verdes las aceitunas que se han de vender al menudeo y poner en adobo.

De muy remota fecha se conocen tres procedimientos de recoleccion, á saber: el vareo, la cogida á medida que las aceitunas caen del árbol, y el ordeño ó á mano.

Há tiempo que está juzgado el vareo. *Oleam ne stringito* (*), *neve verberato, injussu domini aut custodis*: no se herirá ni apaleará el olivo sin permiso del dueño ó del aporador, consignó Caton en su *Rè rustica*. El vareo causa muchos roces, contusiones, roturas y desgajaduras; derriba gran número de ramillas y de hojas sueltas, con lo cual quedan desamparadas multitud de yemas; y lastima con los golpes las aceitunas que de esta suerte propenden mas á entrar en descomposicion. No afirmaré, como varios auto-

(*) Ese *stringito*, de *stringere*, herir, lastimar, comprimir, se aclara por lo que dice Varron al tratar del mismo asunto, pues los frutos se cogian á veces con *digitabula*, cuya dureza no solo estruja las aceitunas, sino que descortezza tambien las ramas y las deja expuestas á la accion del frio: *durities enim eorum non solum stringit baccam, sed etiam ramos glubit, ac relinquit ad gelicidium relectos*. Que los *digitabula* fueran meros guantes se hace difícil creerlo, porque no se comprende que pudieran causar tanto daño; y así parece explicacion mas plausible que fuesen instrumentos de largo mango, con ganchos ó garfios á manera de los dedos de la mano del hombre, y apropiados para la recoleccion del fruto.

res, que por su causa sea vecero el olivo, porque en muchas partes no se varea; pero sí que le deja muy mal trecho, y que tarda algun tiempo en tornar en sí. Aunque bárbaro é irracional este procedimiento, cuenta todavía, por sencillo, breve y económico, ciertas simpatías entre gentes rudas que habitan regiones feraces. Comprendo que merced á la fertilidad del suelo y á la robustez de los olivos, se haga menester ostensible y se remedie presto el daño; pero tambien me imagino que si cada año se propinase una paliza á los vareadores, así mismo el año siguiente, convalecidos de las heridas y contusiones, y salvo los dias de jornal perdidos, se hallarian en disposicion de volver á aporrear los olivos. —Al varear llaman *gauler* el frances, y *batre* el catalan y el mallorquin.

A distinto órden pertenecen las fundadas objeciones que se oponen al sistema de aguardar á coger las aceitunas para cuando han caido por sí mismas al pié del árbol. Es el que se observa en Mallorca. Las aceitunas caen en general demasiado maduras, algunas secas, otras podridas ó enmohecidas, y no pocas enranciadas; su larga permanencia en las ramas esquilma inútilmente los árboles; la recoleccion es muy lenta y se prolonga desmedidamente sea cual fuere la extension del olivar, y mas en los climas templados por la tendencia de los olivos á retener el fruto; y hay que interrumpir á veces la elaboracion y tener entrojado largo tiempo parte de este, si los vientos ó la estacion no favorecen su caida. A causa de lo mucho que dura la recoleccion sufre el labrador pérdidas de cuantía por las aceitunas que entierran y se llevan las aguas, que roban los rateros, que se comen los animales, y que pisan y aplastan las personas. Por supuesto que el aceite producido por materiales así cogidos, da escasa honra y menguado provecho á su dueño. Y á última hora, cuando ya está apurada la paciencia, y queda todavía algun fruto en los árboles, tiene que acudirse al vareo, sencillo en verdad, pero que al fin es vareo.

Consideren los mallorquines, y todos aquellos que su mismo sistema siguen, las pérdidas efectivas que en aceitu-

nas experimentan por las causas enumeradas, y las ganancias que dejan de realizar por la escasa estima de sus aceites, y si no cierran los ojos á la luz, comprenderán la necesidad y conveniencia de mudar de sistema. Se objeta tímidamente que los olivos mallorquines son muy altos (aunque no lo serán tanto el dia que se les pode bien) y el terreno harto escabroso; pero la futilidad del primer argumento excusa el sencillo trabajo de rebatirlo; y en cuanto al segundo es contraproducente, pues la dificultad con que se lucha para coger las aceitunas caidas, y el sin número de ellas que se pierden en las escabrosidades, deben decidir mas y mas al abandono del actual sistema.

El verdadero sistema consiste en *coger á mano* (*aixonar, muñir, esmuñir, ascarrar, aspillar, etc.*, en los pueblos de Cataluña, y *ordeñar* segun término provincial de Andalucía), pero ateniéndose al consejo de Herrera, de no escurrir apretadamente la mano en el sentido de las hojas y ramillas como quien ordeña, sino coger una á una las aceitunas. Encaramados los cogedores á los olivos cogen cuanta aceituna pueden, y para la restante se valen de escaleras. Estas no han de ser de las comunes que se apoyan en el árbol y le lastiman, sino de las triangulares ó de pié que se sostienen por sí mismas. Las pocas aceitunas á que no alcanza la mano desde el árbol, ni desde las escaleras, se encargan los apuradores de varearlas con caña ó verbasca dirigiendo el golpe á la misma aceituna, y no á pelo, sino á contrapelo, segun dicho de Herrera; y aun traería mas cuenta despreciarlas y dejarlas perder como rebusco, si no fuera muy crecido su número.

Reinaba entre los antiguos la preocupacion de que se volvian estériles los olivos si á ellos subian, á coger aceituna, mugeres que no contáran mas de cuarenta años de edad. En Andalucía, empero, viven mas despreocupados, y las mugeres, vestidas con anchos calzones, suben, lo mismo que los hombres, á los olivos y á las escaleras. Es de notar que la mencionada preocupacion contrastaba con la creencia de que rendía el olivo mas pingües cosechas si le cultivaban jóvenes vírgenes no bastardas, creencia que no

se había borrado todavía por completo en Cilicia en tiempo de Vettori, ilustre agrónomo italiano del siglo XVI.

Debajo del olivo, en todo el espacio que abraza la copa, espacio previamente aplanado y limpio de broza y cascajo, se extienden tendales, mantas ó telas de lona (en catalan *borrassas*) para recibir las aceitunas que desprenden del árbol los cogedores. Vale mas así que dejarlas caer en tierra, y barrerlas despues con escobas, ó levantarlas á mano de una en una. Temen algunos que las maltrate el golpe que reciben al caer, y proponen el uso de delantales con grandes bolsas donde se van metiendo á medida que se las coge. En Mallorca los jornaleros que cogen las aceitunas verdes para adobo, llevan sugeto al cuerpo un saco cuya boca se estrecha y se mantiene abierta por medio de un aro de madera. Cuando el saco ó las bolsas están llenas se baja del árbol para vaciarlas. Como esto hace perder sobrado tiempo, y como por otra parte el golpe sobre la manta es insignificante, no considero esencial esta práctica, sin por eso rechazarla. Quienes harán bien en no abandonarla son los mallorquines, mientras no adopten el uso de tendales.

Otros peones están encargados de recoger de los tendales las aceitunas, y disponerlas para el transporte á los molinos. Este se hace en carro ó á lomo. En el carro suelen echarse á granel, aunque mejor acondicionadas estarian dentro de cestos de ancha base y poca altura, á fin de que muchas no revienten con su propio peso. Para el transporte á lomo se meten en Mallorca dentro de sacos, pero menos se prensan y estrujan llevadas á granel en grandes canastos de cañas y mimbres, ó bien en serones con armadura, sobre todo si son de empleita y no de esparto, pues si carecen de ella muchas aceitunas se aplastan. De todos modos, poca codicia en querer llevar gran carga á la vez, y esta llegará á su destino sin desperfectos que deplorar.

A medida que se levantan las aceitunas, se separan las hojas, troncos y tierra que con ellas vayan mezcladas; y hasta, si sopla viento fuerte, se aventan de-

jándolas caer de cierta altura para que el aire se lleve las hojas.

Donde las haciendas de olivar cuentan poca extensión, se coge á jornal, porque así, aunque adelante algo menos el trabajo, cuidan los cogedores de no lastimar hojas, yemas ni ramillas, y no dejan aceitunas en las sumidades de los olivos; pero en Andalucía, con sus fincas vastísimas y sus cosechas enormes, sobran motivos para reflexionar si tal vez sería mas económico coger á destajo, ó buscar una combinacion intermedia en que los cogedores que desprenden las aceitunas vayan á jornal, y los que las recogen de los tendales á destajo, ó vice-versa. Problema es este que no admite solucion categórica, sino que cada hacendado tiene que resolverle á tenor de las condiciones de la localidad respectiva. Mas ya que á Andalucía interesa principalmente, no puedo resistir la tentacion de copiar algunas líneas de la *Carta* de Fr. Francisco Baeza, por referirse á aquel país, y á lo que en su tiempo pasaba. «A todas estas pérdidas, dice, se junta la merma que sufren los hacendados al medir la aceituna; pues aunque la medida esté pasada por el contraste de la ciudad para que ninguno salga perjudicado, lo que sucede es que á cada *escalera* ó familia que coge la aceituna se le da una canasta en que la vaya conduciendo al monton donde está la medida, y el que la recibe y *tarja* al que la lleva; y nunca se verifica que en dicha canasta lleven un puñado mas de lo que es la medida, sino que, al contrario, todos llevan algo menos; y como parece repugnante hacer volver á un hombre por un puñado de aceituna para completar la medida, se les disimula; y aunque dan palabra de que se enmendarán nunca les falta una disculpa para no hacerlo. Y no es esto lo peor, sino que á título unos de amigos, de parientes, de hombres de bien, y otros por la satisfaccion que se toman, conforme llegan al monton de la aceituna dejan caer la canasta, y aparentando priesa hacen que se les *tarje* la medida, y rara ó ninguna vez se les mide; de donde se puede inferir las

muchas fanegas que pagarán de mas los hacendados.»

Antes de extender los tendales se coge el agracejo que ha caido al pié del árbol, y que consta de aceitunas verdes, enfermas, agusanadas, secas, enmohecidas, podridas, etc., las cuales si malas eran al caer, peores son despues de haber permanecido algun tiempo en tierra expuestas á la accion alternada del sol y de la humedad, de los vientos, lluvias, rocío, etc. Mejor será tambien agitar antes suavemente con la mano las ramas (*espolsar* en catalan) para que caigan las mal seguras y vayan á juntarse con las del agracejo, que de él no han de diferir mucho en bondad.

Por último, se elegirán para la recoleccion dias claros, secos y serenos, porque si sobrevienen humedades, lluvias, nieves, escarchas ó hielos, no solo la impiden á menudo, y la hacen siempre penosa y peligrosa, sino que además las ramas mojadas, heladas ó nevadas se quiebran fácilmente, y por el daño que reciben se hallan expuestas á contraer diversas enfermedades. Hé ahí otra razon mas para no dar largas á la recoleccion.

JOSÉ MONLAU.

INAUGURACION

DEL CAMINO DE HIERRO DE MALLORCA.

El día 24 de este mes, bendecidas las locomotoras y engalanadas con flores y banderas, corrieron por debajo de arcos triunfales la vía férrea de Palma que ahora termina en Inca. Una multitud de gente, desusada en este país, vió salir el tren inaugural en que iban la Junta de Gobierno de la Sociedad, las Autoridades y los representantes de las Corporaciones invitadas. La sorpresa, y el alegre entusiasmo se reflejaban en las fisonomías de los que en todo el tránsito se agolpaban á las estaciones y cruceros, y hasta en las aspas de los molinos de viento se balanceaban los curiosos. Los floridos almendros y los olivos seculares parecían no ménos pasmados de que los quejidos del silbato de vapor turbáran nuestras pacíficas soledades. El municipio y el vecindario de Inca adornaron de mirto todas las calles de la población que iba á recorrer la comitiva, y levantaron arcos y colgaron damascos y banderas. Precedidos de alegres músicas y saludados al paso por la muchedumbre, llegaron los convidados á la iglesia parroquial en la cual con extraordinaria solemnidad se cantó un *Te-Deum*, cuya armonía por ser obra del compositor mallorquin D. Miguel Tortell, músico digno de más extendida fama, realzó el carácter insular que distinguía á aquella ceremonia. Una exquisita comida servida á los convidados en la estación de Inca, angosta para tamaña concurrencia, dió margen á no pocos brándis, expresión del patriotismo generoso y puro que chispea en los corazones españoles cuando no le sofocan los odios de bandería. El Capitan General Sr. Vega Inclán manifestó allí de nuevo el celo paternal con que mira este país para cuyo gobierno parece formado su franco y afectuoso carácter; los funcionarios públicos, la empresa, los concurrentes todos dieron á conocer en las animadas frases de sus brándis

cuanto podria esperarse de esta bella provincia, de esta España infeliz, si nuestros yerros no nos condenaran á padecer interminables calamidades. El cielo favoreció aquel dia, memorable en los fastos mallorquines, con una lluvia fecundante más alhagüeña que el sol esplendoroso para las esperanzas de los concurrentes, quienes la sobrellevaban en todo el tránsito por gozar del nunca visto espectáculo. Partió la segunda expedicion por la tarde conduciendo á los accionistas, los cuales celebraron en Inca en su respectivo convite el comienzo de la explotacion: y el público hasta bien entrada la noche no se alejó de las estaciones y de la via, saludando al último convoy que regresaba á la luz de bengalas y al son de músicas estrepitosas. Desde aquel dia, á la llegada y salida de los trenes no deja de asistir numerosa concurrencia de curiosos, dándose cita por las tardes en la estacion de Palma la sociedad elegante para la cual son propicias todas las ocasiones de reunirse.

La apertura de una nueva via férrea es en todas partes un acontecimiento, pero en Mallorca es punto ménos que un prodigio. Nosotros vemos en ella un síntoma inequívoco de la vitalidad económica del país; un signo de su riqueza agrícola, de su movimiento mercantil, de sus progresos industriales. Fué, muchos años há, idea quimérica, concebida por algunas inteligencias osadas, émulas de la prosperidad del continente: proyecto despues intentado en sazon inoportuna, ó contrariado por vicisitudes de todo linaje, y realidad al fin, merced á la constancia de algunos entusiastas, secundada por la propicia influencia de las circunstancias. No citaremos nombres pues la opinion pública los conoce y á cada cual atribuye el merecido elogio. La gloria es del país: este conocerá sus recursos, aprenderá lo que pueden la asociacion y la concordia, los prodigios que alcanza la aglomeracion de reducidos capitales y los incalculables beneficios indirectos que tales obras derraman hasta en los case-ríos más remotos desde donde no se oye siquiera el silvido que anuncia á los pueblos la llegada de una riqueza nueva y de una nueva civilizacion.

EPÍSTOLA.

Recibí, Méndez querido,
tu misiva pistonuda,
dictada con dulces frases,
que me llenan de amargura,
por no poder duplicarlas,
siendo de acero mi pluma;
pues, cuando escribo ternezas,
el pobre papel rasguña.
Mas me sirve de consuelo
el pensar que así se escudan
tras mi silencio dos nombres,
contra la feroz calumnia
que los considera socios
de las *Alabanzas mutuas*.

Empiezo, pues, confesando
que si, en tus pujos de dudas,
otras luces que mis luces,
caro amigo, no te alumbran,
vas á quedarte lucido,
si no te quedas á oscuras.
¿Ha muerto tu confesor?
Perdóname la pregunta;
pero es fuerza así pensarlo,
al mirar cómo te abrumba
esa avalancha de escrúpulos
que sin reparo derrumbas,
cubriéndome de recelos,
y de *peccata minuta*.
¡Ay, amigo! tú desbarras;
marchas con planta insegura;
navegas por mar de escollos,
roto el timon y sin brújula.

¿ Usar cenizas de versos
la Iglesia, cuando inocular
en las frentes trasnochadas
las ideas de la tumba?
¿ Usar polvos de quintillas,
ó de un *poema á la luna*,
para elevar nuestras almas
á las esferas más puras?
Si tu duda no es impía,
el acto solemne insultas;
¿ Podrá recordar lo eterno
lo que tan pronto caduca?
¿ Cómo quieres que despierte
ideas de paz profunda
lo que al sentido comun
suele mover guerra cruda?
Use cenizas de olivo
la Iglesia, puesto que abundan,
y sobre inspiradas frentes
el sacro laurel se pudra,
al aliento emponzoñado
de las mal nutridas musas,
que á los vates melenudos
con fuegos fátuos ofuscan.
A más de tantas razones,
hay otra, morrocotuda:
sin versos ¿ cómo se envuelven
los piñones y el azúcar?
¿ Te convences? pues pasemos
á tu demanda segunda.
Dices, si se puede, en viérnes
de la Cuaresma importuna,
morder de la pluma el rabo,
siendo de ganso la pluma.....
¿ Quién, buscando un consonante,
no puede morder sus uñas?
Pues que la ley del morderse
es una ley inconcusa,

más arrimada á la carne
va la zarpa que la pluma.
Si el ganso es carne ó es pescado
ignoras; pues bien, escucha:
te apuesto á que en Josafat,
amigo, no lo preguntas.
Que es carne el *gato por liebre*,
una razon lo asegura;
pues, que, si no fuese carne,
fuera España una Cartuja.
Puedes relamer el dorso
de las feas *aleluyas*,
pues cuesta más el deleite,
que lo que vale la culpa.
Si quebrantase el ayuno
el tragar las imposturas,
el aire que respiramos
lo quebrantara sin duda.
Los telegramas no exceden
la parva más diminuta,
puesto que vienen á ser
una *Revalenta* pública.
La fama á los literatos
no es justo se restituya;
pues ántes que se la roben
falta que tengan alguna.
Son abogado y cliente,
en doctrina concienzuda,
prójimos, como en Esopo
El águila y la tortuga.
No es mentir el quitarse años,
cuando se ven las arrugas.
No es falta contra el recato
el parodiar la figura
de la peana *arcangélica*,
pues muchos un puesto ocupan,
y no es humildad cristiana
besar la mano á las turbas,

porque la mano enemiga
 se muerde, si no está sucia;
 cosa, por cierto, no rara,
 si es política la lucha.
 Y, por fin, no es penitencia,
 para el que en cruel desventura,
 vive (digámoslo así)
 con una suegra robusta,
 el ir temprano á la cama,
 porque en ella, al cabo, suda
 la saliva que ha tragado,
 y ni la vé, ni la escucha.

Adios, Méndez. Te devuelvo
 el abrazo y la ternura;
 mas, si vuelves á abrazarme,
 abrázame sin preguntas.

PAU DE LA PAU.

CONSUELO.

Al decirme adios mi madre
 Colgome una cruz al pecho:
 Con ella á los desengaños
 Ni á las desventuras temo;
 Pues siempre que los dolores
 Hunden su garra en mi seno,
 Cuando el corazon me oprimo
 Sobre el corazon la siento;
 Y, herida el alma en la luz
 De tan dulce pensamiento,
 Pienso que me ama una madre
 Y que hay un Dios en el cielo!

J. ALCOVER.

MADRIGAL.

El mar en su seno cria
nácares y perlas bellas:
y estas tienen un gran precio
si son puras y perfectas.
Rico metal es el oro,
el diamante rica piedra,
rica la verde esmeralda,
rico el zafir, la turquesa,
y el rojo rubí, precioso,
bello el ópalo, que ostenta
de todas las piedras finas
los colores y belleza....
pero jamás todas juntas
vencer la perla pudieran.
Hay pescadores audaces
que ante el peligro no cejan,
y por una perla hermosa
parte de su vida dieran.
Niña, si en el mar te bañas
no te descuides... alerta...
porque podrian cogerte
los pescadores de perlas.

J. O.

LA LOCOMOTORA.

Este ser que ha cruzado la llanura
Y deja rastro de humeante aliento
No tiene de otros seres la figura
Porque es de otro hacedor, distinta hechura,
Engendro del humano entendimiento.

Los huesos de metal por pesadumbre
Ruedas por brazos, como mas ligeras,
Por mas ardiente el corazon de lumbre,
Sin que lo pare valladar ni cumbre
Lo lanza el hombre á quebrantar fronteras.

Es el camello de la edad presente,
Es el caballo de la nueva raza,
Es águila y leon, grifo potente
Que á quien su marcha detener intente
Hará pedazos para abrirse plaza.

Los vapores que lanza en torbellino
En benéfica lluvia se deshacen
Sobre las mieses que cruzando vino,
Y las ascuas que siembra en su camino
Como semillas de la tierra nacen.

Ese mugido que á los aires lanza
En cada pueblo y que jamás varía
Y el pueblo casi á comprender no alcanza
Es un grito esforzado de esperanza,
Es acento tal vez de profecía.

Una es su lengua por el mundo entero
Entre las gentes de distinta cuna,
Porque es de una palabra mensajero
Que ha de oir proclamar todo lindero:
«Solo hay un Dios, la humanidad es una.»

Por eso va con marcha arrebatada,
Sin fatigarse en su correr constante,
Rodando por los puentes y calzada
Y al través de la sierra perforada,
Es obrero y apóstol.—¡Adelante!

A. FRATES.

MISCELÁNEA.

Hemos recibido el Cartel de convocatoria para los Juegos Florales que, según costumbre, se celebrarán en Barcelona el primer domingo del próximo mes de Mayo. Se ofrecen los premios ordinarios que señalan los Estatutos, y además algunos extraordinarios. Las composiciones deberán dirigirse al Secretario, (plazuela de los Ciegos de la Boquería, n.º 1, piso 1.º) ántes del medio día del 15 de Abril próximo.

Componen este año el Consistorio los Señores Don Francisco Pelayo Briz, Presidente, D. Adolfo Blanch, Don Celestino Barallat, D. José Balari, D. Joaquin Fontanals del Castillo, D. Antonio Aulestia y D. José Roca y Roca, Secretario.

* * *

La Academia de Medicina y Cirujía de esta provincia inauguró el 16 del corriente las reuniones públicas que por acuerdo de la misma se celebrarán dos veces á la semana con el fin de estudiar y discutir los puntos que crean conveniente proponer los señores socios.

Usó de la palabra el nuevo académico y distinguido profesor del Hospital civil D. Antonio Frontera, y explanó el tema «Tratamiento de las hemorragias internas». En el curso de su disertación expuso las dudas que tenía acerca de la eficacia de los astringentes administrados al interior para combatir esta clase de afecciones, fundando su modo de pensar en la manera con que dichos medicamentos actúan ya sea en contacto con la masa sanguínea, ya sobre las vías digestivas, único punto por donde pueden ser absorbidos y trasladados al torrente circulatorio. Aunque la práctica haya demostrado en muchos casos la benéfica influencia

que los astringentes tienen para combatir las hemorragias internas, y aunque esta misma práctica destruya hasta cierto punto las consecuencias deducidas por el Sr. Frontera, no podemos ménos de reconocer el mérito de su trabajo, puesto que á la originalidad de las ideas y á un estilo correcto y sencillo reúne la circunstancia de abrir ancho campo á la discusion, objeto principal de esta clase de reuniones, como oportuna y claramente lo indicó el disertante. al finalizar su memoria, haciendo así comprender que, al escribirla, había tenido presente que la razonada investigacion de la causa de ocultos fenómenos puede á menudo descubrir la verdad científica.

Si la redaccion de EL MUSEO se creyese suficientemente autorizada, aconsejaria á los socios de tan digna corporacion que no cesaran en su empresa; con lo cual demostrarian á la faz del mundo que, no de nombre, sino de hecho existe en las Baleares un centro compuesto de personas que se afanan por ser útiles á la humanidad doliente.

* *
*

El número 242 del *Fomento de la Produccion Nacional*, que acaba de salir á luz, contiene el siguiente sumario:—Expedientados.—Aranceles.—Situacion económica de Cuba.—Ruedas para el tramvía.—Vino.—Enseñanza.—Gremio de confiteros y cereros.—Reglamento.—República Argentina.—Lepidópteros.—Impuestos indirectos en Alemania.—Maderas de construccion naval.—Retablo artístico.—Proyectos industriales.—Composicion química del cerebro.—El periódico para todos.—La Exposicion de Filadelfia.—La Exposicion de Labores.—Ecos de Madrid.—Revista comercial de la semana.—Bolsa.

Se suscribe en la Secretaría de la Asociacion *Fomento de la Produccion Nacional*, Barcelona, calle del Pino, núm. 5.