

AÑO II.

Madrid, 16 de Enero de 1877.

NÚM. 4.º

DIRECTOR:
EL CONDE DE LAS CINCO TORRES.

REDACCION:
San Pedro, 1, segundo.

PRECIOS EN ESPAÑA Y PORTUGAL.

Año..... 20 pesetas.
Seis meses..... 11 »
Tres..... 6 »

EN EL EXTRANJERO.

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

EN AMÉRICA, PAGO EN ORO.

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

ADMINISTRACION:

CARRETAS, 12, PRINCIPAL, MADRID

á donde se dirigirán los pedidos
de suscripciones.

SUMARIO.

Una gira de otros tiempos, por D. Emilio Castelar.—El vino (continuacion), por D. Estanislao Malinque.—Novela: El Comendador Mendoza, por J. Valera.—Caza: La Sociedad de caza en Madrid, por J. L. A.—Pesca: Pesca del cangrejo y langosta.—Gun Club de Jerez, por H.—El Turf en Francia y en Inglaterra, por A. W.—Noticias generales.—Noticias de la Sociedad, por Ella; de Madrid, de Lisboa.—Floricultura.—Noticias económicas.—Tiro de pichon de Madrid.—Mercado de Madrid.—Cuadrado de palabras.—Anuncios.

UNA GIRA DE OTROS TIEMPOS.

FRAGMENTO.

El hastío de Tiberio fué pasajero, y á contrastarlo con seguridad y evitar su repetición necesaria, invitó el César á todos sus retóricos, á todos sus gramáticos y á todos sus astrólogos reunidos en festín, donde debían correr juntos, como río compuesto de caudales diversos, los mejores vinos que en aquella sazón producía la tierra.

—En medio de esta abundancia recuerda el ánimo, dijo Tiberio, ese Apicio, cuyo organismo entero, como el de ciertos animalejos, se compone de gigantesco estómago, y cuya vida toda está como concentrada en la mesa y en el plato.

—¿No sabes, Tiberio, lo que acaba de ocurrir.

—Preguntó cierto peinado retórico.

—No, ciertamente.

—¿Cómo has descuidado de esa suerte el tener de la ciudad noticias?

—A veces llegan con tal rapidez y en tanto número, que me canso y digo: como he apartado mi cuerpo de Roma, quiero de Roma apartar también mi pensamiento. Pero vengan, vengan ahora las noticias: que oír no es leer.

—Pues Apicio, que, como sabes, gusta de Minturno, la ciudad donde Mario fué presa de Sila, y él es presa diariamente de indigestion y borracheras, partióse desde sus cercanas costas á la apartada África, sufriendo mareos, tempestades, tormentas, y aún dicen que algun proceloso naufragio, en busca de ciertos cangrejos, acerca de cuya magnitud habia oído hablar con tal encarecimiento, que se los imaginaba tamaños como marinas tortugas, y por ende dignos de que no ya su galera, sino sus escuadras, las escuadras del pueblo romano, corrieran á pescarlos. ¡Cuánta no sería su pena cuando llega despues de haberse mil veces tenido por muerto en la larga navegacion, y los encuentra poco más ó ménos de tamaño igual á los

cogidos todos los dias á las puertas de su casa, en las piedras mismas de las riberas del Liro, al borde de la Vía Apia!

—Realmente, añadió Tiberio, hay para que él se muera de rabia y los demas de risa.

—No desembarcó, no. Viró, y volvióse á nuestras playas, donde llegó con el corazón despedazado y todas sus ilusiones muertas. En congoja tanta el mundo no le ofrecía ya ningun halago, ni le guardaba lo porvenir ningun encanto. Liquidó la fortuna, y viendo que habia dispendiado 100 millones de sextercios en comer, y solamente le quedaban 10 millones para pasar el resto de sus dias, suicidóse en sus tridinos y al pié de su mesa.

—Así es la vida, dijo tristemente Tiberio. Aunque subais á las cimas del mundo, aunque os sentéis en lo alto del Capitolio como en propia silla, siempre igual desproporcion ¡ay! entre las tristezas de la realidad y las ambiciones del deseo.

—Tiberio, dijo su esclavo favorito, Tiberio repugna todas estas manías del lujo, capaz de hacer con cualquiera de esos extravagantes lo que hizo su padre, el divino Augusto, cuando mandó crucificar á Eros, su procurador en Egipto, al mástil de un navío, por haberse comido célebre codorniz canorisima, cuyo canto alcanzára famosos premios en competencias y concursos de diversos pueblos.

—No me adules, puesto que sabes cómo detesto la adulacion, díjole Tiberio. Jamas consentí yo que vinieran los pretendientes al lado de mi litera, ni que me abrazáran las rodillas los indultados, ni que me comparase nadie con Augusto ó con César. Tú mismo has presenciado que á un ciudadano, el cual me llamaba su señor, le reñí y aún le amenacé por tanto ultraje; á un cortesano que calificó mis ocupaciones con el adjetivo de sagradas, le obligué á sustituir laboriosas, y á un senador que se presentó en la curia diciendo que por mi orden, le murmuré al oído esta rectificacion, por mi consejo. ¡Oh! Yo soy capaz de las extravagancias de Eros, porque esta noche misma os guardo un plato de lenguas arrancadas á los ruseñores que más dulces endechas de amor han solido cantar en las florestas tendidas por esta mágica bahía de Parthenope.

—Yo, dijo entonces un filósofo que habia estado silencioso hasta aquel momento, no probaré ese plato. Profeso el principio de mi maestro Epicuro, el cual cree idéntico en divinidad con Júpiter á todo hombre capaz de tener para todo alimento pan, agua y un buen pedazo de queso prensado en

Cyntho, en aquella montaña de Délos, donde nacieron la casta Diana y el hermoso Apolo.

—Ese es tu oficio, epicúreo, pero esa no es tu convicción. Os entraís en una escuela como se entra el legionario en sus legiones. Allí recibís una consigna que observais artificiosamente. Pero al artificio se sobrepone bien pronto la naturaleza, y en cuanto se os cae el barniz exterior desaparece el filósofo y queda el hombre. Ya comerás lenguas de ruseñores.

—Si tú lo mandas.....

—Yo te aconsejo, Tiberio, dijo el astrólogo, que á manera de tus padres los latinos y de tus ascendientes los Claudios, des en cada comida á gustar una sola vez el vino de Grecia.

—¡Una sola vez! Ese consejo es consejo republicano. Si volviéramos á la sobriedad de nuestros padres, ¿cuánto tiempo crees tú que duraría el Imperio, fundado por la molicié de sus hijos? No, comamos el cabrito que paca en los campos donde fué Ambracia, la ciudad de Pirro; comamos la merluza de Pessinunto, que ha engordado á la sombra augusta del templo de Cibéles; comamos las ostras del Golfo de Tarento y los dátiles madurados á las orillas del Nilo por el sol brillantísimo del Egipto. Devoremos los sesos exquisitos del faisán y del pavo real. Acostemos sobre un lecho de espárragos los pollos recién muertos de Numidia, sazonados con almejas y rellenos de pastas amasadas con carne de ciervo y lonjas de jabalí. Pongamos junto á las anguilas de Capri las cabezas de cerdo de Campania; y junto á las liebres de España los patos de Liguria. Las rosas de Poesthum se deshojarán sobre nuestras frentes, y los vapores olorosos del vino de Chipre se subirán á nuestros cerebros.

—Veo, Tiberio, dijo uno de los comensales, que olvidas el pescado remitido por mí esta misma tarde desde Nápoles, que pesa cinco libras romanas y que cuesta cinco mil sextercios.

—Ciertamente. Si lo hubiera sabido Apicio antes de matarse..... ¡Ah! se muere de celos.

—Hay cuatro jabalíes enteros, dijo uno de los gréculos, y cerdo sazonado de cincuenta maneras diversas.

—Tendrémos, añadió otro comensal, que preparar eficaces vomitivos para descargar el estómago tres ó cuatro veces, y tres ó cuatro veces tornar á comer gigantesicamente.

—Ya te oigo, Optato Elipertio, y reconozco en tí al que ha logrado aclimatar en las aguas de Os-

tia el rico sargo, que sólo se criaba en las aguas de Ródas y de Creta.

— Así como en las pajarreras se crían aves exóticas, Tiberio, se crían exóticos peces en los mares. Hortensio no es tan grande por haber competido en elocuencia con Marco Tulio, como por haber asado la vez primera el ave de Juno, que ningún romano ni griego osaba en sus rancias supersticiones tocar, ni mucho menos comer. Así las islas de los mares de Italia á estas horas parecen inmensos corrales de pavonés de Juno. Varron, el inmortal amigo de Pompeyo, aquel cuya cabeza podía denominarse la Biblioteca de la antigua Roma, el archivo de nuestras memorias, el depósito de nuestra ciencia, filósofo, poeta, orador, que escribía á los noventa años como si hubiera tenido veinte, no merece tantos elogios y tanta consideración por haber reunido todas estas cualidades, como por haber dicho en sus innumerables libros la manera de cuidar las gallinas del África, las conejas de las Galias, el caracol de la Iliria. ¡Qué no hubiera pensado, si conociera, como conocemos nosotros, si gustara, como nosotros gustamos, esos faisanes de Media, comidos desde los primeros Tolomeos en Alejandría y transportados á Roma entre los esclavos y los despojos de la batalla de Actio, cual uno de nuestros más gloriosos títulos sobre el misterioso y vencido Egipto!

— En verdad, Optato, hablas con épico estro de nuestra agricultura y de nuestra cocina, tan dignas de ser cantadas como la misma guerra de Troya. Italia, en los antiguos tiempos, dividía sus tierras entre los pastos y los trigos. Los hijos de la luz, los padres de la ciencia, los divinos griegos, trajeron, al són de los címbales y de las flautas, en naves doradas, coronados de flores y henchidos de alegría, á estas costas de la Campania esas guirnalda de parras, esos festones de pámpanos, esos racimos de uvas que dieran á nuestra Italia en los versos de Sófoles el poético nombre de tierra preferida por Baco y las bacantes, y que derraman hoy en nuestras venas el fuego de una nueva vida. Los tiempos de Tarquino vieron brotar en nuestro suelo el árbol de Minerva, cuyas frutillas dan el claro y Ahereo aceite que alimenta las lámparas y que presta su jugo á la luz misma de las ideas. Un siglo ántes de Augusto ya se regalaban los romanos con esos higos, por los cuales tenían tal pasión los atenienses como por el canto de las cigarras, y que les valieron el dictado de sicofantas, higos sabrosísimos, provinientes de Chíos, de Lydia, y ahora mismo trasbordo yo de mis escuadras y trasplanto en mis jardines las frondosas higueras de Siria. La almendra sabrosísima que Caton llamaba ya nuez griega, se abre de su gomosa énvoltura y cae sobre las costas de esta isla caprea en abundantísima lluvia. Virgilio cantó en sus versos, tallados como el mármol de Páros, la castaña; Varron encareció las bellotas en sus enciclopedias; Augusto tuvo la dicha de propagar por apartadas tierras la rica variedad de nuestra jurisprudencia y por Italia la rica variedad de nuestras orientales ciruelas; Caton ha hablado de ese fruto que lleva una corona como nuestros antiguos reyes, que parecé teñido en púrpura como nuestros imperiales mantos, cuyos granos se asemejan á transparentes corales y cuyo sabor á dulcísimo refresco, llamado por el vulgo la granada; un romano, bien opuesto ciertamente á Caton, trajo del Ponto, donde tanto llorara Ovidio, la cereza; Sexto Papirio, al comienzo de su imperio, desde África, la azofaifa, que sabe á miel condensada, y desde la antigua Fenicia el picante rábano; agricultores asiáticos plantan hoy á nuestra misma vista melocotoneros y albaricoqueros, á cuyos frutos le damos nosotros el nombre de manzanas persas y de ciruelas armenias; los jardines de Nápoles se llenan de frescos melones traídos del Oxo, de ese río cuyas aguas señalan el incierto límite entre los antiguos imperios asiáticos y los desiertos de las hordas salvajes y bárbaras; las marismas de Rávena dan gruesos espárragos de un peso fabuloso; y por todas partes vienen á nuestras en otro tiempo modestas mesas ricos y sabrosísimos manjares. Ciñámonos las túnicas de lino y seda transparentes que se ciñen las matronas; colguemos al cuello perlas de la India; cubramos nuestras cabezas con rosas y violetas; toquemos con nuestras manos, acostumbradas á manejar el puñal y la espada, esas cítaras de marfil y oro que acom-

pañaron los versos de Anacreonte; y el placer de todos los goces terrestres se derramará por nuestras venas como se derrama la savia fecundísima por los árboles en la tibia primavera, y nos dará la más indecible de todas las alegrías, la alegría que da al ánimo el dulce deseo de vivir.

Tiberio dió las túnicas blancas, propias de los festines, á sus convidados, que parecían sacerdotes apercibidos á una gran ceremonia religiosa. Las puertas del triclinio se abrieron como si las hubiera movido una mano mágica. Esparciéronse todos por los lechos de púrpura, según la dignidad que tenía cada cual y el rango que ocupaba en aquel mundo extrañísimo, donde realmente sólo existían ya las distinciones y los honores decretados por el César. Tiberio, como era de rúbrica, se tendió en el más elevado y más digno lecho, en el centro. Habíase allí seguido la costumbre antigua, cuyas reglas no estaban escritas en ninguna parte, y en todas partes se cumplían, disponiendo que los convidados no fueran menos de tres ni más de nueve. Contábanse entre estos nueve, retóricos, gramáticos, sofistas, patricios y astrólogos, llamados todos á dar alimento y variedad á la conversación. Aún no acababan de ocupar sus lechos, cuando los esclavos les traían las coronas que iban á ceñir á sus cabezas y les lavaban los piés con olorosas esencias. Uno de los esclavos, que se denominaba rey del festin, contó el número de los comensales ya tendidos, y dió gracias en voz alta á los dioses por haber este número resultado impar. El aroma de la rosa, de la violeta, del nardo, se mezcló suavemente con el aroma que despedían las copas rebosantes de vino consagrado á las primeras libaciones y ofrecido religiosamente á los dioses. Los siervos domésticos, vestidos con lujo y colocados como los coros en las grandes tragedias, sirven movidos por celo extraordinario; las doncellas, coronadas de azafran y ceñidas de transparentes túnicas, cantan y bailan al són de música deliciosa; sonrosados niños casi desnudos renuevan el aire con los abanicos de plumas y ahuyentan las moscas con los ramos de mirto; las lámparas de oro, alimentadas por aromáticos aceites, derraman extraño resplandor; los efebos griegos ofrecen á la sombra sus actitudes y sus posiciones de estatuas; las gaditanas suenan sus castañuelas, los acróbatas juegan, los bufones rien, los homeristas recitan, los farsantes representan, y los gladiadores fingen con puñales embotados y espadas de teatro un cruentísimo combate.

EMILIO CASTELAR.

EL VINO.

(Continuación.)

«¿Cómo, dirán nuestros lectores, siendo tan lucrativo el cultivo de la vid, no se plantan aquellos dos millones de hectáreas improductivas del todo, y probablemente otros dos ó tres millones dedicados á otras producciones menos ventajosas? No hay comercio ni industria que den iguales resultados ni que ofrezcan tanta seguridad.» No trataremos de explicar esta anomalía satisfactoriamente, porque en los 76 departamentos en que se cultiva la vid, se encuentran viñas en terrenos de tercera ó cuarta calidad, que valen y se pagan, como lo tenemos dicho, 20.000, 40.000, 80.000 reales la hectárea, al lado de otras tierras de primera ó segunda clase, cuyo precio no pasa de 8.000 á 12.000 reales, que todo el mundo puede transformar en viñas con un gasto de 3.000 reales, y que sus dueños dejan, sin embargo, en su actual estado. Para demostrar que también se puede plantar la vid muy ventajosamente en terrenos de gran valor y haciendo considerables gastos, como son la cava honda y el drenaje, citaremos otro hecho contundente. Posee M. Piollat en las marismas de Condot, en el departamento de La Gironda, unos prados que valen 24.000 reales la hectárea, y que alquila por 1.080 reales al año. De esos prados, M. Piollat se ha reservado siete hectáreas que hizo plantar en viña; los gastos de preparación y de plantación, así como el interés del dinero desde el día en que rompió el prado hasta la primera vendimia, no bajaron de 12.000 reales por hectárea; de manera que cada hectárea representa un valor de 36.000 reales. Pero M. Piollat cosecha por tér-

mino medio 81 hectólitros de vino, que ha vendido también por término medio á 111 reales (18 reales arroba), por un valor bruto de 8.991 reales; y como el gasto anual es de 1.600 reales, el producto líquido se eleva á 7.391 reales por hectárea, algo más que el 20 por 100 del valor de la tierra y de sus desembolsos, mientras el prado que linda le produce tan solo 4 1/2 por 100. De manera que tanto los eriales como la mayor parte de las tierras de labor, sin exceptuar las más feraces, pueden convertirse en viñas con inmenso beneficio de sus dueños y de la Sociedad que paga el vino tan caro porque lo necesita.

Mas hé aquí que nuestros lectores, siendo esto así, no se explicarán por qué no se convierten todas las tierras de Francia en viñas, hasta que la producción, superando al consumo, bajen los precios y la operación deje de ser el ramo más lucrativo de toda la producción agrícola. Aunque ha de parecer una paradoja, un absurdo, una aberración de nuestra inteligencia, vamos á responder á esta dificultad. En Francia se cree que no hay brazos en número suficiente para cultivar las viñas, y de hecho en algunos puntos se descepan ó se venden á vil precio, porque la mano de obra ha subido tanto que se lleva todos los beneficios. Decimos que se cree que faltan los brazos, porque es un error, una ofuscación de los propietarios que no quieren adoptar un sistema de explotación que les permite hacer cultivar sus viñas de balde, enteramente de balde, consiguiendo que los ingresos brutos se vuelvan beneficios líquidos, y sin que les falten nunca los necesarios operarios. Pasaremos á la explicación de este milagro, para no abusar de la paciencia de nuestros lectores, citando siempre hechos y nombres propios de personas á quienes puedan pedir informes fidedignos los incrédulos.

La observación ha demostrado que si los propietarios que hacen cultivar á jornales ó á precios alzados, cosechan, supongamos, 40 hectólitros por hectárea, el propietario vecino, que cultiva por sus propias manos y con la ayuda de su familia, sin que la extensión de sus viñas le obligue á recurrir al trabajo de obreros extranjeros á la familia, cosecha 80 ó más, es decir, el doble en cantidad. Este fenómeno se reproduce en toda la Francia desde el Norte al Sur, desde el Este al Oeste, y lo sospechamos, por lo ménos, en todos los países donde se cultiva la vid. Los números pueden variar, pero la proporción es siempre la misma, como 1 es á 2 y algunas veces á 3. ¿Qué hicieron algunos propietarios bien aconsejados? Dividieron sus viñas en lotes de 3 á 4 hectáreas; construyeron una casa en cada lote y concedieron la mitad de la cosecha á una familia que pueda y baste para cultivar cada lote. Como la ventaja que ofrecían no era floja, acudieron muchos pretendientes y pudieron elegir los que reunían las mejores circunstancias. Duplicó en seguida la producción, y lo que era ingreso bruto se volvió beneficio líquido, puesto que los gastos de cultivo van satisfechos por el aumento de la producción.

Muchas viñas se hallan ya en Francia sometidas á tan sencillo y económico sistema, descollando éntre todas, por sus buenos resultados, las del Beaujolais, en rededor de Lyon, cuyo viñedo consta de 27.000 á 28.000 hectáreas. En aquella feliz comarca, la más rica, próspera y poblada de Francia, los propietarios no sólo conceden sus viñas á medio fruto, sino que añaden á cada lote algunas hectáreas de prados, tierra de labor y huerta, cuyos productos son enteramente del colono. No hay escritura ni convención alguna escrita; cuando una de las partes quiere romper la convención tácita, avisa á la otra con un plazo que priva en el país; nunca hay pleitos entre el dueño y el colono; muchos propietarios, venerables patriarcas que recuerdan los tiempos de la Edad de Oro, se creen en el deber de casar y establecer los hijos de sus colonos; cuando el terreno les falta en la comarca, fundan colonias en otras provincias. Hay propietarios que sostienen así en la abundancia, diez, veinte, cincuenta familias compuestas del padre, de la madre, de cuatro ó cinco hijos, de un abuelo y de uno ó dos criados que se sientan á la misma mesa que sus amos; en todo, ocho ó diez personas. Por término medio la producción de las viñas en el Beaujolais, es de 40 hectólitros al precio mínimo de 100 reales; las que son sometidas al régimen que acabamos de exponer, rinden 80 y 100 hectólitros.

El Baron de Glavenas obtiene, por término medio, 114 hectólitros, ó sean 57 por la parte que le corresponde por un valor de 7.980 reales, pues el precio del hectólitro es en aquel pago de 140 reales. La hectárea rinde, por consiguiente, en bruto 15.960 reales. Como la participacion del colono es igual á la del dueño, 7.980 reales, admitiendo que el gasto del cultivo se eleve á 3.000 reales, porque crece en proporcion del importe de la cosecha, queda al primero 4.980 reales *por hectárea*. A algunos propietarios parecerá excesiva esa retribucion del colono, y puede ser que la sea en apariencia; pero es casi seguro que si el Baron de Glavenas quisiera explotar por medio de jornalero su viña, daría 50 hectólitros por el precio bruto 7.000 reales, de que tendría que pagar el coste de cultivo, ó sean 3.000 reales por hectárea.

No faltará quien extrañe que la vid produzca el doble tanto en las manos de su dueño que la cultiva por sí como en las de un colono que está grandemente interesado en aumentar el rendimiento; contestaríamos que el hecho es cierto y tan evidente como la luz del sol. Vamos á explicarlo. La vid es una planta que exige, para dar el máximo posible, varias operaciones muy delicadas que pueden ser hechas mal ó bien por los obreros, á quienes se confían, sin que haya medios de averiguar sus faltas; se necesita toda la actividad, toda la inteligencia, *toda la buena voluntad* de los mismos para obtener el máximo de la cosecha y no se logran esa actividad, inteligencia y buena voluntad con un salario fijo, si no con un interes en el resultado. Ya hemos dicho que cuando la extension de la viña excede las fuerzas dinámicas de la familia, esto es, cuando los interesados no pueden ejecutar por sí todas las principales operaciones, aunque ejecuten una parte y vigilen de cerca la otra, baja la produccion y ésta oscila entre el minimum y el maximum en la relacion directa con la participacion que se ha dado á obreros extraños á la familia.

Los hechos que hemos señalado son tan numerosos, tan notorios en el Beaujolais y en muchos otros puntos, que nos creemos relevados de citar nombres propios; sin embargo, volveremos á nombrar al Baron de Glavenas que no sólo casa y establece los hijos de sus colonos, sino que cria y educa jóvenes pobres y desamparados; y cuando les reconoce suficiente aptitud, energia y actividad, les confía un lote que á veces ellos mismos han creado.

Por lo demas, nuestros lectores deben comprender fácilmente que dado un cultivo que con un capital relativamente tan pequeño rinde tantas utilidades, es siempre fácil de obtener los brazos que se necesitan, sacrificando una parte de las utilidades y pagando bien el obrero. Pero el mejor sistema es aumentar la recompensa por medio del interes directo é inmediato en el resultado, y *no regatear*.

Como es asunto de mucha importancia y que conviene exponerlo á fondo, pues entraña el engrandecimiento, la prosperidad y la fuerza de todas las naciones que pueden cultivar la vid, expondrémos otro sistema, ó mejor dicho, otra combinacion que da idénticos resultados, si bien menos satisfactorios.

En el departamento del Cher los propietarios se encontraban rodeados de una poblacion, no sólo escasa por el extraordinario desarrollo de la industria pecuaria que desdobra las provincias de que se enseorea, sino floja, indiferente, poco inteligente y falta de recursos para esperar la primera cosecha. ¿Qué hicieron algunos? Pagaron una cantidad en dinero que varia entre 600 y 800 reales; suministraron el trigo, las patatas, las judías y demas artículos precisos; obligaron á sus colonos á criar un cerdo, gallinas, conejos, pichones, etc., de manera á asegurarles una alimentacion sana, abundante y suficiente para sostener las fuerzas del cuerpo y la satisfaccion del espíritu y del corazon; y no pudiendo entónces partir los frutos por mitad, retuvieron una cantidad fija de hectólitros, que es la que se obtiene naturalmente con jornaleros á precio fijo, y concedieron la mitad del aumento. Suponemos que la produccion del antiguo sistema era 24 hectólitros; estos 24 hectólitros les guardan; sube la produccion á 30 hectólitros, el colono recibe 3 hectólitros; sube á 40, su participacion es de 8 hectólitros por hectárea; y como cultiva cinco hectáreas, son 15 á 40 hectólitros de vino á 80 reales, ó sean 1.200 á 3.200 reales, que

preman su actividad, diligencia y laboriosidad despues de satisfechas todas sus necesidades y las de su familia. El propietario, por su parte, beneficia de igual suma, ademas de lo que ántes obtenia. Bajo este régimen se ha transformado rápidamente la poblacion vitícola de aquel departamento, ofreciendo un notable contraste con la parte puramente agrícola. Tal es el poder de la vid.

Tenemos la conviccion de que con el sistema de explotacion del Beaujolais ó el del Cher se pueden plantar y cultivar con la vid los millones de hectáreas que, tanto en Francia como en España, son propicias á esa planta, sin que haya de temerse que falte la mano de obra; más, dirémos que es el único camino que tenemos para poblar las inmensas y desiertas llanuras y sierras de este país, deteniendo la emigracion al extranjero, siempre creciente, de la parte más sana, activa y laboriosa de la gente rural.

Bajo otro concepto, fácil es demostrar el atraso en que se halla el cultivo de la vid en la misma Francia con los hechos siguientes: 1.º, es posible, si no fácil, obtener una media cosecha en el tercer año de la plantacion, cuando la mayoría de los viticultores no la obtienen sino al cuarto ó sexto año, gravando el fondo de creacion de los intereses del capital invertido en la empresa, y gastos de cultivo durante uno ó dos ó más años; 2.º, se practican algunas labores como el aporcamiento de las cepas, que no sólo son inútiles, sino perjudiciales al vigor, lozanía y fecundidad; 3.º, bajo el pretexto de podar, se mutilan las cepas y se reduce y empobrece una planta de grande y poderosa vegetacion, y sin tener en cuenta sus necesidades fisiológicas, aminorando la produccion y la longevidad de las cepas. No conocemos un solo ramo de cultivo donde imperan tan absurdas é irracionales prácticas á pretexto de exigencias locales, hijas la mayor parte de las bases del cálculo de los obreros, que unas veces, cuando trabajan á jornal, quieren aumentar los gastos, y cuando á destajo, precinden de necesarias operaciones para abreviar la tarea. Nunca les faltan razones para justificar sus métodos y procedimientos, aunque encontrados en el mismo territorio, en las mismas tierras, á veces en las propias y en las del amo; cuando se les hace observaciones justas, contundentes, irrefutables, menean la cabeza y contestan: «ese es otro clima» ú «otro terreno», y no salen de sus trece.

La prueba de que el cultivo de la vid es defectuoso en general, resulta de que al pasar una viña de un dueño á otro se duplica y se triplica la produccion, quedando ésta invariable en las viñas inmediatas y que lindan con aquélla. Podíamos citar mil ejemplos de una produccion que de 20 ó 30 hectólitros se elevó á 40, á 60, á 100 hectólitros por medio de alguna modificacion, al parecer insignificante, en la poda y en las demas operaciones de cultivo, y sin aumentar mucho los gastos; pero lo raro es que no imitan esos buenos ejemplos los vecinos que ven se tocan los resultados. No hace mucho tiempo que visitamos en Francia una viña situada en medio de una inmensa llanura cubierta de vid y que no produce más que 12 á 15 hectólitros por hectárea; la viña, que era el objeto de nuestro estudio, produce 40 á 50 hectólitros siempre por hectárea; interpelamos á dos vecinos que se hallaban cerca de nosotros, y contestaron: «Es cierto, pero esto no durará.» Pues bien, habia ya 35 años que el dueño mantenía aquella viña sometida á su sistema, y 35 años que sacaba de 40 á 50 hectólitros; las cepas estaban más vigorosas, más robustas que las vecinas.

Esto no es de extrañar: nunca la vid, á pesar de su importancia económica, ha sido el objeto de una enseñanza especial, superior y científica. La plantacion, la poda, el cultivo, se enseñan en dos ó tres lecciones en las escuelas de Agricultura por el catedrático de Fitología, que no entiende prácticamente la plantacion, ni la poda, ni el cultivo de la planta; que ignora que cada variedad tiene sus exigencias, sus propiedades, y que se limita á algunas teorías generales que pueden ser buenas para algunas, nocivas para las más. Los arboricultores de profesion son los únicos que, por sus conocimientos especiales, conocen algo de las necesidades de esa planta; si bien ignoran el régimen que á cada variedad conviene, la descubren fácilmente.

El cultivo de la vid no debería enseñarse en las escuelas de Agricultura al par que los demas ramos de la produccion agrícola, sino constituir un ramo especial y separado, porque esa enseñanza y ese cultivo bastan y sobran para ocupar por sí sola la vida entera de los catedráticos y de los alumnos deseosos de conocerlos con perfeccion. Apénas si el cultivo de la vid tiene contacto con los cultivos puramente agrícolas; raramente va unido á la labranza ó á la ganadería; en todo caso su enseñanza, en el grado superior, debe ser especial y exclusiva.

Pero en este ramo, como en muchos otros, ántes que enseñar es preciso estudiar, formar un cuerpo de doctrina mediante la observacion de los hechos. Hoy por hoy, pocas nociones positivas pueden comunicarse á los alumnos; así es que no conviene crear unas escuelas de viticultura ni de vinicultura, sino una Estacion vitícola y vinícola que recoja datos, que forme colecciones de variedades, que estudie la poda que cada una exige, sus necesidades y sus particulares propiedades; que reúna, en fin, elementos útiles y apropiados de todas clases. La verdadera enseñanza vitícola y vinícola no puede, no debe intentarse de otro modo, so pena de acreditar mil errores y mil prácticas absurdas y de comprometer el porvenir de una inmensa riqueza.

(Se continuará.)

ESTANISLAO MALINGRE.



NOVELA.

EL COMENDADOR MENDOZA.

VIII.

Doña Antonia amaneció con un tremendo jaquecazo, enfermedad á que era muy propensa. Tuvo, pues, que guardar cama y no pudo acompañar á paseo á su hija Lucía: pero, como el mal no era de cuidado, y ya Lucía tenía concertado el paseo con su amiga, se decidió que el Comendador las acompañase.

La amiga de Lucía vivía en la casa inmediata. Un muro separaba los patios de una casa y otra. A la hora convenida, en punto de las nueve y media, pronta ya Lucía para salir y con su tío al lado, gritó, desde el patio, al pié del muro:

— Clara (así se llamaba Clori en la vida real), ¿estás ya lista?

No se hizo aguardar la contestacion.

Oyóse primero la voz de una criada que decia:

— Señorita, señorita, doña Lucía está llamando á su merced.

Un momento más tarde sonó en el patio contiguo una voz argentina y simpática que respondia:

— Allá voy: sal á la calle: ¿para qué he de entrar en tu casa?

Salieron D. Fadrique y doña Lucía y hallaron ya á doña Clara en la puerta.

El Comendador, á pesar de sus distracciones, miró á doña Clara con extraordinaria curiosidad. Era una niña de poco más de diez y seis años. El color de su rostro, de un moreno limpio, teñido en las mejillas y en los labios del más fresco carmin. La tez parecia tan suave, delicada y trasparente, que al traves de ella se imaginaba ver circular la sangre por las venas azules. Los ojos, negros y grandes, estaban casi siempre dormidos y velados por los párpados y las largas y rizadas pestañas; si bien, cuando fijaban la mirada y se abrian por completo, brotaban de ellos dulce fuego y luz viva. Todo en doña Clara manifestaba salud y lozanía, y sin embargo, en torno de sus ojos, fingiéndolos mayores y acrecentando su brillantez, se notaba un cerco oscuro, como el morado lirio.

Era doña Clara más alta que su amiga Lucía, bastante alta tambien, y, aunque delgada, sus formas eran bellas y revelaban el precoz y completo desenvolvimiento de la mujer. El cabello de doña Clara era negrísimo, las manos y el pié pequeños, la cabeza bien plantada y airosa.

Ambas amigas iban vestidas de negro, con mantilla y basquiña y algunas rosas en el peinado.

Lucía dijo á su amiga la indisposicion de su ma-

dre, y que su tío, el Comendador, recién llegado de Villabermeja, las acompañaría en el paseo.

Salvos los cumplimientos y ceremonias de costumbre, no hubo en la conversación nada memorable, hasta que los tres que iban juntos salieron de la ciudad y llegaron al campo.

La pequeña ciudad está por todas partes circundada de huertas. Muchas sendas las cortan en diversas direcciones. A un lado y otro de cada senda hay una cerca de granados, zarza-mora, mimbres y otras plantas. En muchas sendas hay un arroyo cristalino á cada lado: en otras un solo arroyo. Todas ellas gozan en primavera, verano y otoño, de abundante sombra, merced á los álamos, corpulentos y frondosos nogales, y demás árboles de todo género que en las huertas se crían.

La tierra es allí tan generosa y feraz, que no puede imaginarse el sinnúmero de flores y la masa de verdura que ciñen las márgenes de los arroyos, esparciendo grato y campestre aroma. Campanillas, mosquetas, violetas moradas y blancas, lirios y margaritas, abren allí sus cálizos y lucen su hermosura.

El sol radiante, que brilla en el cielo despejado y dora el aire diáfano, hace más espléndida la escena. Increíble multitud de pájaros la anima y alegra con sus trinos y gorjeos. En Andalucía, huyendo de la tierra de secano, buscando el agua y la sombra, se refugian las aves en estos oasis de regadío, dondó hay frescura y tupidas enramadas.

Tales eran los sitios por donde paseaba el Comendador con las dos bonitas muchachas. Apenas salieron de la población, tomaron la senda, que llaman *del medio*. Ellas cogían flores, se deleitaban oyendo cantar los colorines ó reían sin saber de qué. El Comendador meditaba, sentía gran bienestar, gozaba de todo, aunque más tranquilamente que ellas.

Al llegar á sitio más ancho, no ya á otra senda, sino á un camino, los tres, que por ser la senda casi siempre estrecha habían ido uno en pos de otro, se pusieron en la misma línea. Clara estaba en el centro. Lucía dijo entonces, dirigiéndose á su tío:

—Vamos, ya habrá satisfecho V. su curiosidad. Esta es Clori. ¿No es verdad que merece haber inspirado el idilio?

Doña Clara, que, si bien más moza que Lucía, era más reflexiva y grave, sintió que su amiga hubiese confiado á su tío aquel secreto, y no pudo reprimir las muestras de su disgusto, frunciendo el entrecejo, poniéndose más seria y tiñéndose al mismo tiempo de grana sus mejillas, con la vergüenza y el enojo.

Nada dijo doña Clara, á pesar de ello: pero Lucía advirtió su disgusto y prosiguió de esta suerte:

—No te ofendas, Clarita. No me motejes de parlanchina. Mi tío me puso anoche entre la espada y la pared y tuve que confesárselo todo. Tuve que disculparme y que disculpar á D. Carlos. A mi tío se le metió en la cabeza que él era el viejo rabadán y que yo era Clori. Además, mi tío es muy sigiloso y no dirá nada á nadie. ¿No es verdad, tío?

—Descuide V., señorita; respondió el Comendador, encarándose con doña Clara, que se puso más encarnada aún; nadie sabrá por mí quién ha inspirado el idilio, que es, por cierto, precioso.

El Comendador advirtió que Clara se tranquilizaba, si bien no acertó con la turbación á pronunciar palabra alguna.

Doña Lucía continuó:

—¡Vaya, si es precioso el idilio! Créame usted, tío; desde Vicente Espinel hasta nuestra edad, Ronda no ha producido más ingenioso poeta que nuestro amigo D. Carlos de Atienza, ilustre mayorazgo de la mencionada ciudad, el cual vive en Sevilla con sus padres, trata de tomar en aquella Universidad la borla de doctor en ambos derechos, y ahora descuida bastante los estudios por seguir á Clori, que, desde Sevilla, se ha venido aquí de asiento, con su familia, á quien V. sin duda conoce.

—Sobrina, yo no sé si tengo ó no la honra de conocer á la familia de esta señorita, cuyo apellido no me has dicho. ¿Cómo un forastero recién llegado ha de adivinar la familia de quien sólo sabe que se llama Clori en poesía y Clara en prosa?

—¡Ay, es verdad! ¡Qué distraída soy! No había yo dicho á V. cómo se llamaba mi amiga. Pues bien, tío: esta señorita se llama doña Clara de So-

lis y Roldán. Y ahora, ¿qué dice V.? ¿Conoce usted ó no conoce á su familia?

Al oír en boca de Lucía el nombre y apellidos de su amiga y la última inocente pregunta, el Comendador se estremeció, se turbó; el color rojo, que había teñido ántes las mejillas delicadas de Clarita se diría que había pasado con más fuerza á encender el rostro varonil de D. Fadrique, curtido por el sol de la India y por los vientos de los remotos mares.

Lucía, sin advertir la turbación de su tío, siguió diciendo:

—Pero ¿qué digo á su familia? A la misma Clara es posible que V. la conozca: sólo que ya no se acuerda. Cuando era ella chiquirritita, tal vez cuando ella nació, estaba V. en Lima. Clara es limeña.

Dominándose al cabo el Comendador, contestó á su sobrina.

—Mal puedo acordarme y mal puedo haber olvidado á esta señorita, á quien nunca he visto. A quien sí he conocido y tratado mucho es á su señor padre; y también, á pesar de la vida retirada y austera que siempre ha hecho, tuve el gusto de tratar y ser amigo de mi señora doña Blanca Roldán. ¿Cómo está su señora madre de V., señorita?

—Sigue bien de salud, contestó doña Clara: pero, entregada como nunca á sus devociones, apenas se deja ver de nadie.

—¿Y el Sr. D. Valentin, está bueno?

—Gracias á Dios, lo está: dijo Clara.

—Se ha retirado ya de la magistratura, añadió Lucía: ha heredado los cuantiosos bienes de su hermano mayor, que murió sin hijos; y vive aquí, donde tiene sus mejores fincas, de que Clarita es única heredera.

Como una nueva oleada de sangre subió entonces á la cara del Comendador, enrojeciéndola toda. Reportándose luego, dijo de la manera más natural á su partera sobrina:

—¿Con que esta señorita, además de ser tan guapa, es muy rica?

—Para estos lugares lo es. ¿No es verdad, tío, que es muy extraño que la quieran casar con don Casimiro? ¡Si viera V. qué viejo y qué feo está! Vamos; es ofender á Dios. Yo si fuera el Papa negaba la licencia que habrá que pedirle.

—Pues qué, exclamó D. Fadrique, son ustedes parientes tan cercanos?

—Don Casimiro Solís es el pariente más cercano que tiene mi padre: contestó Clara.

—Sería su inmediato heredero si Clara no viviese, añadió Lucía, que no dejaba por contar nada de cuanto sabía, cuando se hallaba entre personas, como Clara y su tío, que le infundían tanta confianza y cariño.

Don Fadrique no llevó adelante la conversación. Quedó callado, y como pensativo y melancólico.

En silencio continuaron, pues, paseando, hasta que llegaron al nacimiento. En mitad de un bosque de encinas y olivos, que pone término á las huertas, se alza un monte escarpado, formado de riscos y peñascos enormes, que parecen como suspendidos en el aire, amenazando derrumbarse á cada momento.

Higueras bravías, jaras de varias especies, romero y tomillo, musgo, retama y otras mil hierbas, plantas y flores, nacen en las hendiduras de aquellas peñas ó cubren los sitios en que no está pelada la roca viva y hallan alguna capa vegetal donde fijar y alimentar las raíces.

Los peñascos horadados abren paso á diversas grutas ó cuevas en no pocos sitios del cerro, á cuyo pie, más bajo aún que el nivel del camino, están como socavadas las piedras, formando una gruta mayor y de más grande entrada que las otras. En el fondo de esta gruta, que se ve todo sin penetrar allí, brota de una grieta, sin hipébole alguna, un verdadero río. Por eso se llama aquel sitio el nacimiento del río, ó sencillamente *el nacimiento*.

El agua que mana de entre las peñas cae con grato estruendo en un estanque natural, cuyo suelo está sembrado de blanquísimas y redondas piedrecuelas. Por aquel estanque se extiende mansa el agua, creando y desvaneciéndose de continuo círculos fugaces; mas, á pesar de los círculos, son las ondas de tal transparencia, que, al través de ellas, se ve el fondo, aunque está á más de vara y media de profundidad, y en él pueden contarse las guijas todas.

En la margen del pequeño lago crecen juncos, juncia, berros y otras plantas acuáticas.

El estanque ó lago llena la gruta y se dilata buen espacio fuera de ella, reflejando el cielo en su cristal. A derecha y á izquierda hay dos acequias por donde el agua corre, dividiéndose después en infinitos arroyuelos, y yendo á regar las mil y quinientas huertas que hacen del término de aquella pequeña ciudad un verde y florido paraíso.

Como todo por aquellas cercanías es terreno quebrado, el agua baja á las hondonadas con ímpetu brioso; á veces se precipita en cascadas, y á veces pone en movimiento aceñas, batanes y martinets. No obstante, cerca del nacimiento el agua va por tierra llana, con sosogada corriente y apacible murmullo, sin que haya ruido mayor en aquella amena soledad que el que produce el nacimiento mismo; el golpe del agua que brota de la peña y cae dentro de la gruta.

A la orilla del estanque rústico hay varios saucos, y junto al tronco del más alto y frondoso, un poyo ó asiento de piedra. Allí estaba sentado el poeta rondeño D. Carlos de Atienza, cuando llegaron el Comendador, su sobrina y doña Clara.

Don Fadrique, como si anhelase apartar de sí tristes y enojosos pensamientos, impropios de su carácter y risueña filosofía, se pasó la mano por la frente, y creyendo que recobraba su serena y alegre condición, dijo en voz alta:

—Hola, ilustre poeta; ¿qué nuevo idilio compone V. en estas soledades?

Don Carlos se levantó del asiento, y yendo hacia los recién venidos, dijo:

—Buenos días, Sr. D. Fadrique. Beso los pies de ustedes, señoritas.

El Comendador le allanó el camino para que se viniese con él y con las niñas y los acompañase un rato en el paseo. Habló á D. Carlos de sus estudios, le ponderó lo mucho que le agradaba la poesía, le encomió el idilio, y se le hizo repetir.

No podía haber dado mayor gusto á D. Carlos, ni mayor satisfacción de amor propio; porque, como todos los que escriben, han escrito ó escribirán versos en el mundo, era D. Carlos aficionadísimo á recitarlos en presencia de un benévolo y discreto auditorio, y siempre se inclinaba á calificarle de discreto, con tal de que fuese benévolo.

Don Fadrique miró con disimulo, pero con mucha atención, á Clarita, mientras que D. Carlos recitó el idilio. Si aún le hubiera quedado la menor duda de que Clara era Clori, la duda se hubiera disipado. A Clarita, valiéndose de una expresión en extremo vulgar, si bien muy pintoresca, un color se le iba y otro se le venía, mientras los versos duraron. Ya se ponía pálida, ya se cubrían de púrpura sus mejillas. Hasta cuando exclamó D. Carlos recitando:

«Pues qué, ¿te he dado en balde tanta prueba
De amor?»

vió ó imaginó ver D. Fadrique que los párpados de doña Clara se contraían más de lo ordinario, como para recoger y ocultar indiscretas lágrimas que ansiaban por brotar de los hermosos ojos.

Después de recitados los versos, D. Carlos, ménos atrevido en prosa, apenas se acercó á Clara, y no le dijo palabra que todos no oyesen. Sólo con Lucía habló en voz baja y como en secreto.

Los cuatro se internaron, prosiguiendo el paseo y volviendo á la ciudad por otro camino, en medio de una frondosísima arboleda. Allí Clara, ó adelantándose ó quedándose atrás y dejando al Comendador con su sobrina, hubiera podido hablar á su placer con D. Carlos; pero no parecía sino que le tenía miedo, que temblaba de oír su voz sin festigo, y que deseaba demostrar á los ojos del Comendador que no quería pertenecer á D. Carlos, sino á D. Casimiro. Ello es que en los lugares más agrestes, Clara no se apartaba del lado de D. Fadrique, como si temiese que saliese una fiera á devorarla y buscarse en él su amparo y defensa.

¿Quién sabe lo que pasaba en aquellos instantes en el alma del Comendador? Lo cierto es que casi no se atrevía á hablar á Clara; pero de repente, en una ocasión en que D. Carlos y Lucía se adelantaron y se perdieron de vista entre los árboles, el Comendador detuvo á Clara, la contempló de un modo extraño y dulce, y tomando su semblante una expresión solemne y en cierto modo venerable, exclamó:

— ¡Hija mía! Es V. muy buena, muy hermosa...., inocente de todo; Dios bendiga á V. y la haga tan feliz como merece.

Y diciendo esto, alzó las manos como para bendecir á la muchacha, tomó su cabeza entre ellas y le dió en la frente un beso.

Clara halló, sin duda, muy raro todo aquello, fuera del uso y del estilo comun; pero la cara de D. Fadrique estaba tan seria, y su expresion era tan simpática y noble, que, á pesar de las ideas con que personajes devotos habian manchado precocemente la conciencia de la niña, hablándole de pecados y faltas, Clara no pudo ver allí ningun atrevimiento liviano.

Más aún se afirmó en la idea de lo puro é impecable del extraño é inesperado beso, cuando le dijo el Comendador:

— Don Carlos me parece un mozo excelente. ¿Le ama V. mucho?

Habia en el acento de D. Fadrique un suave imperio, al que Clara no supo resistir.

— Le he amado mucho, contestó, pero yo acertaré á no amarle. He sido muy culpada. Sin que lo sepa mi madre le he querido. En adelante no le querré. Seré buena hija. Obedeceré á mi madre. Ella sabe mejor que yo lo que me conviene.

Don Fadrique no se atrevió á replicar ni á hacer un discurso subversivo de la autoridad materna.

A poco volvieron á reunirse en un solo grupo los cuatro.

Antes de entrar de nuevo en la ciudad, D. Carlos se despidió del Comendador y de las dos señoras, y se fué por otros sitios.

Apénas Lucía y su tío dejaron á Clara á la puerta de su casa, el tío preguntó á la sobrina:

— ¿Qué te ha dicho D. Carlos?

— ¿Qué ha de decir? Que está desesperado; que Clara le desdena, que le rechaza, y que, por obedecer á su madre, se casará con D. Casimiro.

— Y D. Valentin, ¿qué hace?

— Nada. ¿Qué quiere V. que haga? Pues qué, ¿ignora V. que D. Valentin es un gurrumino? Una mirada de doña Blanca le confunde y aterrada: una palabra de enojo de aquella terrible mujer hace que tiemble D. Valentin como un azogado.

— De suerte que doña Blanca es quien ha decidido el casamiento de Clara con D. Casimiro.

— Sí, tío: en esa casa doña Blanca es quien lo decide todo. Ella manda y los demas obedecen. No se atreven á respirar sin su licencia. No se puede negar que doña Blanca tiene mucho talento y es una santa. Sabe más de las cosas de Dios que todos los predicadores juntos. Reza muchísimo; lee y estudia libros piadosos; lleva una vida ejemplar y penitente, y hace muchas limosnas á los pobres y á las iglesias; pero á pesar de tantas virtudes y excelentes prendas, nada tiene de amable. Antes al contrario, es terrible. A mí me pone miedo.

— No lo dudo, sobrina: ya era como tú la describes cuando yo la conocí.

— ¡Ay, tío! ¿Y la veía V. con frecuencia?

— No con frecuencia, sobrina, pero al fin la traté algo.

— No extrañe V. que en una semana no vengan á casa, ni para cumplir. Doña Blanca vive con la mente tan lejos de todo, y se resiste tanto á que le cuenten cosas del mundo exterior que distraigan su espíritu de la contemplación íntima en que vive, que de seguro ni ella ni su pobre marido sabrán que V. ha llegado. Don Valentin no creo que sea hombre muy interior, espiritual y contemplativo; pero como tiene tanto miedo á su mujer y quiere darle gusto siempre, vive tambien á lo místico, apartado del trato humano, y yo le juzgo capaz de azotarse con unas disciplinas, no tanto por amor de Dios, cuanto por amor y por miedo de doña Blanca.

Don Fadrique escuchaba y callaba. No tenía humor de despegar los labios. Lucía, que era aficionada á hablar, soltó la tarabilla y prosiguió diciendo:

— ¡Pobre Clara! Figúrese V. lo divertida que estará. Yo no lo dudo; ella se irá al cielo; pero qué, ¿no puede uno ir al cielo con menos trabajo? No acierto á ponderar á V. los prodigios de astucia, los portentos de habilidad, aunque esté mal que yo me alabe, que he tenido que hacer para ganarme un poco la voluntad y la confianza de doña Blanca y lograr que su hija se trate conmigo y

salga á veces en mi compañía. Si no fuera por mí, Clara estaría como enterrada en vida, entre cuatro paredes. No sé cómo ha podido entenderse con don Carlos. Gracias á que él es muy listo y capaz de todo. Clara ha estado con él, no diré que en relaciones, sino casi en relaciones. Ello es que Clara le amaba. Luégo ha tenido remordimientos de amar á un hombre á escondidas de su madre, y sobre todo cuando su madre la destina para otro. Así es que ahora rechaza al pobre D. Carlos, y el infeliz zagal Mirtilo se muere de pena.

El Comendador oía con interes á su sobrina, y no ponía en la conversacion ni una exclamacion siquiera. Parecia que se habia quedado mudo ó que no sabia qué decir.

— Clara, prosiguió Lucía, ahora que cree pecado amar á D. Carlos, y que no halla posible oponerse á la voluntad de su madre, piensa á veces en ser monja; pero ni este deseo se atreve á confiar á su madre. Considera ella, en primer lugar, que no es buena su vocacion; que quiere tomar el velo por despecho y como desesperada; y por otra parte, cree que decir á su madre que quiere ser monja es un acto de rebeldía, es oponerse á su voluntad de casarla con D. Casimiro. ¿Qué piensa usted de la situacion de mi desgraciada amiga?

Interrogado tan directamente el Comendador, tuvo al cabo que romper el silencio; pero respondió con laconismo:

— Mala es, en verdad, la situacion; pero ¿quién sabe? Todo tiene remedio ménos la muerte. Entre tanto (añadió D. Fadrique hablando con lentitud y bajo, dejando caer las palabras una á una, como si le costasen grandes esfuerzos, y como si en vez de responder á su sobrina hablase consigo mismo y á sí propio se respondiese); entre tanto, doña Blanca es discreta, es piadosa y es buena madre. Razones de mucho peso tiene.... sin duda.... para querer casar á su hija con D. Casimiro. En fin, muchacha, sigue siendo buena amiga de Clara, pero no caviles ni formes juicios acerca de la conducta de doña Blanca. Voy, ademas, á hacerte otra súplica.

— Mande V., tío.

— Es algo difícil lo que exijo de tí.

— ¿Por qué?

— Porque te gusta hablar, y lo que exijo es que calles.

— ¿Y qué he de callar? Ya verá V. cómo me callo. Yo no quiero que V. se disguste y forme mal concepto de mí.

— Pues bien; calla que me has puesto al corriente de los amores de D. Carlos y doña Clara, y calla tambien cuanto sabes acerca de estos amores.

— ¡Tío, por amor de Dios! No me crea V. tan amiga de contarle todo. El pícaro idilio tiene la culpa. Sin el idilio, ni á V. le hubiera yo confiado nada.

Oido esto, sonrió el Comendador á su sobrina, y como ya estaban en la casa, se apartó de la muchacha, yéndose algo meditabundo y ensimismado, cual si procurase resolver un difícil problema.

IX.

Mientras el Comendador y Lucía tenían el diálogo de que acabamos de dar cuenta, Clara habia entrado en el cuarto de su madre.

Doña Blanca estaba sentada en un sillón de brazos. Delante de ella habia un velador con libros y papeles. Don Valentin estaba allí, sentado en una silla, y no muy distante de su mujer.

El aspecto de doña Blanca era noble y distinguido. Vestida con sencillez y severidad, todavia se notaban en su traje cierta elegancia y cierto señorío. Tendria doña Blanca poco más de cuarenta años. Bastantes canas daban ya un color ceniciento á la primitiva negrura de sus cabellos. Su semblante, lleno de gravedad austera, era muy hermoso. Las facciones, todas de la más perfecta regularidad.

Era doña Blanca alta y delgada. Sus manos, blancas, parecian transparentes. Sus ojos, negros como los de su hija, tenían un fuego singular é indefinible, como si todas las pasiones del cielo y de la tierra y todos los sentimientos de ángeles y diablos hubiesen concurrido á crearle.

Don Valentin, tímido y pacífico, enamorado de su mujer en los primeros años de matrimonio, y lleno despues de consideracion hácia ella, no se

atrevia á chistar en su presencia, si ella no le mandaba que hablase.

Era D. Valentin un virtuoso caballero, pero débil y pusilánime. Habia sido, por amor y respeto á su honra, un magistrado íntegro. Nada habia podido apartarle del cumplimiento de su deber, y hasta habia mostrado admirable entereza fuera de casa, donde la entereza, por grande que deba ser, basta con que dure un instante: pero en la casa, con la doméstica tiranía de una mujer dotada de voluntad de hierro, cuya presion es perpétua é incesante, D. Valentin no habia sabido resistir y habia abdicado por completo. La hacienda, los negocios, la educacion de la hija, todo dependia y todo era dirigido y gobernado por doña Blanca.

El aspecto de D. Valentin era insignificante y neutral.

Ni alto ni bajo, ni pelinegro ni rubio, ni flaco ni gordo. Parecia, con todo, un señor, por decirlo así, muy correcto en sus modales, en su continente y en su habla. La devota sumision á su mujer añadia á dicha calidad de correcto una tintura de mansedumbre.

Don Valentin habia sido en su mocedad muy buen católico, pero sin fervor penitente y sin inclinaciones místicas y contemplativas. Ahora, por no desazonar á su mujer, se esforzaba por remedar á San Hilarion ó á San Pacomio.

Tenía D. Valentin cerca de sesenta años de edad, pero parecia mucho más viejo, porque no hay cosa que envejezca y arruine más el brío y la fortaleza de los hombres que esta servidumbre voluntaria y espantosa, á que por raro misterio de la voluntad se someten muchos, cediendo á la persistencia endemoniada de sus mujeres.

No bien entró Clara en el cuarto, doña Blanca le preguntó:

— ¿Dónde has estado, niña?

— Mamá, en *el nacimiento*.

— No sé cómo tiene piés mi señora doña Antonia para dar paseos tan disparatados. Con ir y volver, eso es andar cerca de una legua.

— Doña Antonia no ha estado hoy con nosotras, dijo Clara, no atreviéndose á mentir, ni siquiera á disimular.

El rostro de doña Blanca tomó cierta expresion de sorpresa y de notable desagrado.

— Entónces ¿quién os ha acompañado en el paseo? preguntó doña Blanca.

— No se enoje V., mamá, hemos ido bien acompañadas.

— Sí, pero ¿por quién? ¿Por alguna fregona? ¿Por alguna tia cualquiera?

— Mire V., mamá, doña Antonia tenía la jaqueca y no pudo acompañarnos. En su lugar ha venido con nosotros el tío de Lucía.

— ¿Y quién es ese tío?

— Un señor marino que estuvo en la India y en el Perú, que dice que conoce á V., que hace poco ha venido á vivir á Villabermeja, y que anoche llegó aquí á pasar una temporada.

— Ese es el Comendador Mendoza: dijo D. Valentin, con cierto júbilo de saber que habia llegado un antiguo amigo.

— Justamente, papá, así se llama: el Comendador Mendoza: un señor muy fino, si bien algo raro.

— Oye, Blanca, será menester que vayamos á ver al Comendador, que vive sin duda en casa de su hermano: exclamó D. Valentin.

— Cumplirémos con ese deber que la sociedad nos impone; dijo doña Blanca, con reposo y dignidad serena: pero tú, Clara, no debes volver á salir de paseo ni tratarte con ese hombre, malvado é impío. Si la santa fe de nuestros padres no estuviera tan perdida, si las perversas doctrinas del filosofismo frances no nos hubiesen inficionado, ese hombre, en vez de vestir el honroso uniforme de la marina, vestiría el sambenito: en vez de andar libre por ahí, piedra de escándalo, fermento de impiedad, levadura del infierno, corrompiendo lo que aún en el cuerpo social se conserva sano, estaria en los calabozos de la Inquisicion ó ya hubiera muerto en la hoguera.

Clara se aterró al oír en boca de su madre aquella diatriba. Se representó en su mente al Comendador como á un personaje endiabado; y, acordándose del tierno beso que de él habia recibido, se llenó toda de espanto y de vergüenza.

Don Valentin, con el recuerdo del Comendador

que le traía á la imaginacion mejores tiempos, cuando él estaba ménos viejo y ménos sumiso, se sentía contra su costumbre con ánimo de contradecir y de no someterse del todo. Así es que dijo:

— ¡Válgame Dios, mujer, qué falta de caridad es ésa! Eres injusta con nuestro antiguo amigo. No te negaré yo que era algo *esprit fort* en su mocedad, pero ya se habrá enmendado. Por lo demás, siempre fué el Comendador pundonoroso, hidalgo y bueno. ¿Qué tienes tú que decir contra su moralidad?

— Cállate, Valentin, que no dices más que sandeces. Y las llamo sandeces, por no calificarlas de blasfemias. ¿Qué moralidad, qué hidalguía, qué virtud puede haber donde faltan la religion y las creencias, que son su fundamento? Sin el santo temor de Dios toda virtud es mentira y toda accion moral es un artificio del diablo para engañar á los bobos, que presumen de discretos y que no subordinan su juicio á los que saben más que ellos. Ya lo he dicho y lo repito: el Comendador Mendoza era un impío y un libertino, y seguirá siéndolo. Nosotros iremos á visitarle para no chocar, procurando no hallarle en casa y ver sólo á doña Antonia y á su bendito marido. En cuanto á Clarita, se buscará un pretexto cualquiera para que no salga más con Lucía, exponiéndose á ir en compañía de ese renegado, jacobino, volteriano y ateo. Primero confiaría yo á Clara al cuidado de la más vil y pecadora de las mujeres. Esta mujer, con el auxilio de la religion, puede regenerarse y llegar á ser una

santa. Pero de quien niega á Dios ó le aborrece, del empedernido de toda la vida, ¿qué esperanza es lícito concebir?

Clarita y D. Valentin se compungieron y amilnaron con el sermón de doña Blanca, y nada supieron contestarle.

Quedó, pues, resuelto que Clarita, por culpa del Comendador y para que no se contaminase, no volvería á pasear con Lucía.

J. VALERA.



CAZA.

LA SOCIEDAD DE CAZA DE MADRID.

Para formarse aproximada idea de la importancia que entre los ingleses tiene la caza á caballo, basta consignar que, segun hemos podido ver en una reciente estadística, existen en el Reino Unido tal cantidad de perros á aquel ejercicio dedicados, que pasan de veinte mil, repartidos en ciento sesenta jaurías en Inglaterra, más de setenta en Escocia y veintiocho ó treinta en Irlanda.

No sabemos á punto fijo las que existen en Francia, Bélgica y demás puntos del continente, pero son muchas; en España sólo tenemos noticia de una que posee la *Sociedad de Caza de Madrid*,

pues la afición de seguir á caballo los perros que persiguen la liebre, zorra ó ciervo por la huella se ha generalizado poco entre nosotros, ignorando si la explicacion de esto hay que buscarla en lo oloroso de las hierbas y matas que cubren nuestros campos, ó en la poca humedad que ordinariamente existe en ellos, haciendo una y otra cosa que con facilidad pierdan los perros el rastro.

Sean estas las causas, sea la afición que los españoles tienen de antiguo por las cacerías de galgos con sus veloces carreras, lo cierto es que sólo en la capital existe, que sepamos, una Sociedad propietaria de una jauría, *meute*, de sabuesos, *chiens courants*, como dicen los franceses, dedicada á la caza de liebres.

No es esta la ocasion mejor para disertar acerca de si es más interesante este género de caza que la de galgos; nosotros, como la generalidad de los españoles, estamos acostumbrados á la última; pero no desconocemos que una vez iniciados en las particularidades especiales de la primera, presente sin duda curiosas peripecias y raros lances proporcionando á un *piqueur* entendido ocasiones varias en que poner á prueba su inteligencia, cosa que en la de galgos apenas hay, pues si los perros no son ligeros ó tienen mala boca, cuantos esfuerzos hagan los cazadores para coger las liebres serán de todo punto inútiles.

Se fundó la *Sociedad de Caza de Madrid* en 1851, pasando por vicisitudes distintas durante los veintiseis años que lleva de vida, no habiendo tal



vez dejado de existir por la singular constancia con que la han sostenido alguno de sus miembros, especialmente el señor Duque de Fernandina, hoy de Medina-Sidonia, que la organizó con Mr. Charles de Monterot, secretario de la Embajada de Francia entónces, con el Conde de la Romana y el de Fuentes.

El objeto de la Sociedad fué desde luégo la *chasse à courre* como se practica en Inglaterra, Francia y Alemania.

Grande incremento alcanzó bien pronto el pensamiento de los citados fundadores, entrando á formar parte de la Sociedad luégo, el Duque de Alba, el Duque de Sexto, el de Glückberg, en la actualidad de Decazes, ministro de Relaciones Exteriores en la vecina Francia; el de Osuna, el Marqués de Villafranca, D. José de Salamanca, D. Joaquin Caro y otros que en el momento no recordamos.

Se inauguró la *chasse à courre* en la dehesa de los Carabancheles, terreno por su extension y naturaleza apropiado para aquel objeto y el cual sigue hoy arrendado por la Sociedad.

Faltaban liebres en la dehesa de los Carabancheles al principio, por su proximidad á Madrid y por haber estado mal guardada mucho tiempo, lo

que obligó á la Sociedad á pensar en cazar zorras como en Inglaterra, y más de una vez se corrieron tambien venados, que se soltaban con antelacion á la hora en que debia tener lugar la cacería. Lo artificial que no podia ménos de tener este género de caza, y el comenzar á encontrarse ya liebres en la dehesa de los Carabancheles, decidió á la Sociedad, al fin, á dedicarse con preferencia, si no en absoluto, á la caza de liebres que es, sin duda, la más sabia y la más agradable—«la llave en fin de todas las cazas»—segun la feliz expresion de Le Verrier de la Couterie.

Vinieron perros sabuesos del Artois, país clásico en Francia de los *chiens courants*, que desde luégo dieron tambien aquí excelentes resultados. Estos perros, conocidos con el nombre de *briquets d'Artois*, son, sin duda, los mejores para perseguir las liebres. *Selincourt*, en su *Parfait Chasseur*, los alaba mucho, y dice que los perros de pelo gris, que crían los señores de Picardía, poseen para la carrera de liebres cualidades superiores á los de país ninguno. La mayoría son pintados de dos ó tres colores.

No es fácil conocer á la simple vista y sin experimentarlos el mérito especial de estos perros. Fouilloux los califica de la siguiente manera:—

«Para que un perro, dice, sea bueno y bello debe tener la cabeza de regular tamaño, más bien entre larga que chata, las narices anchas y abiertas, las orejas largas y finas, el lomo poderoso, la cadera gruesa, el muslo recogido y el corvejón derecho y bien formado, la cola gorda por el nacimiento, y el resto fina y retorcida, el pelo del vientre basto, la pierna fuerte, el pié semejante al del zorro y las uñas vigorosas.»

Tal es la conformacion propia de un buen perro de liebres, por más que los verdaderos cazadores prefieran siempre á las formas externas el olfato, la obediencia y el instinto. No hay en el campo perro feo como esté adornado de notables prendas. Enojoso sería señalar minuciosamente aquí las cualidades que deben adornarle, baste consignar que, un perro maestro, cuando pierde la pista de la liebre, ha de volver atrás y hacer círculos hasta de nuevo encontrarla. Necesita estar pronto, perdido el rastro, á acudir al sitio en que otro perro señale con sus latidos que lo ha encontrado. No debe ser ansioso, ni ha de latir sin estar sobre la pista, ni engañar á sus compañeros haciendo largos rodeos: un perro *bricoleur*, como le llaman nuestros vecinos de allende los Pirineos, puede echar á perder una jauría.

Tendríamos que extendernos demasiado para dar una detallada idea, así de la naturaleza como de la enseñanza propias de los perros dedicados á la clase de caza á que nos venimos refiriendo. Baste por hoy consignar que sus mejores condiciones son ineficaces si no los cuida, enseña y domina un cazador inteligente; esto es, lo que se conoce en Francia con el nombre de *bon piqueur*, el cual debe ser perseverante, dueño de sí mismo, seguro de su experiencia y capaz de domar el fuego y el ardor de su jauría en unas ocasiones, y en otras de entusiasmarla, comunicándole su pasión y su constancia por alcanzar el triunfo.

El *piqueur* es preciso que distinga á la perfección la huella del animal que persigue y que la reconozca entre mil. Así es que cuando la pierde echa pié á tierra y la busca, sujetando los perros y ayudándolos, en fin, á colocarse de nuevo en la dirección del animal que persiguen.

El *piqueur* ha de seguir siempre los perros sin perderlos nunca de vista; ni ramajes, ni malezas, ni zanjas pueden detenerle; su honra está en la jauría.

Debe hacer un uso módico de la trompa, y sólo en los casos necesarios: aquel instrumento, cuyo uso se pierde en la noche de los tiempos, conserva todavía la forma que alcanzó en el reinado de Luis XIV. El Marqués Dampierre fué el inventor de las sonatas que se usan hoy y que señalan el momento por que la caza atraviesa. Pasa ésta por varios trances á cual más interesantes, *l'attaque, le lancé, le défaut, le relancé, le débucher*, que es sin duda su episodio más bello, y *l'hallali*, que es la hora del triunfo. La trompa, con sus diversos sonos, enseña la clase de animal que va de huida; si los perros están sobre la pista; si lo ven; si lo pierden; si lo vuelven á encontrar; cuando ha llegado á un arroyo; cuando lo pasa; cuantos ardidés, en fin, emplea para salvarse de sus infatigables perseguidores.

No es sólo en el campo, á caballo y al frente de la jauría donde el *piqueur* pone de manifiesto las múltiples cualidades que han de adornarle, sus funciones pasivas, por decirlo así, no son menos importantes, la alta inspección de la perrera de derecho le incumbe. El *chenil*, dice Jacobo de Fouilloux, que arriba hemos citado, debe estar colocado en un sitio que tenga gran ventilación, y tener el espacio suficiente para que los perros puedan escarbar y revolcarse. A ser posible, es bueno que atraviese la perrera un arroyuelo de agua corriente ó una fuente con un pilón de un pié de alto, para que los perros beban con comodidad, con la salida de agua necesaria para que pueda conservarse limpio. Las habitaciones de los perros es muy higiénico que estén algo elevadas á fin de que sea fácil la policía.

Todos estos requisitos, y otros muchos que la extensión de este artículo no nos permite describir; ha logrado organizar la *Sociedad de Caza de Madrid*, merced á la dirección activa é inteligente del Presidente de ella desde su fundación, señor Duque de Medina-Sidonia, secundado por una, no menos inteligente, Junta de gobierno.

Hace algunos años, cuando la Sociedad estuvo más en boga, los Duques de Frias, de Sexto y el Marqués de Salamanca obsequiaron á sus miembros con cacerías extraordinarias de ciervos, jabalíes y liebres en sus respectivas posesiones del Rosarito, Algete y Aranjuez, haciendo en ellas gala de buen gusto, y esplendidez; cacerías inolvidables, no sólo por la amabilidad y rumbo de lo que invitaban, sino por la clase de animales diferentes que perseguían los perros. En aquellos instantes gratuitos para cuantos á dichas cacerías concurrían, se veía siempre delante de los cazadores, despreciando los peligros y probando de qué manera un espíritu superior y un organismo delicado puede triunfar de todos los obstáculos de la naturaleza, á la inolvidable Duquesa de Alba, cuya distinción, elegancia y belleza, vestida de amazona y con gallardía verdaderamente española colocada sobre su brioso alazan, sobre el esbelto caballo *Elis*, que por lo común montaba, no puede describirse.

Su voz dulce y vibrante al mismo tiempo, ya domaba la fiera del noble bruto, ya le alentaba en el salto, ya le hacía cambiar de dirección en la veloz carrera. No parecía sino que el inteligente ca-

ballo se mostraba más obediente al imperio avasallador de su incomparable dueña que á la inflexibilidad de los aceros que en la boca llevaba. Intrépida, solía acompañarla la simpática Condesa de Seláfani, rivalizando con ellas en valor y distinción la Duquesa de la Fernandina en su coqueta yegua *Rosita*, á la cual la naturaleza había dotado de cuantas perfecciones podía reunir un animal para ser digno de tan preciosa carga.

La caza de ciervo y jabalí, en sitio conveniente para que los caballos puedan seguir á los perros, ofrece, sin duda, aventuras muy curiosas, sobre todo si van á buscarse las reses en los puntos en que están criadas, donde tienen sus acostumbradas querencias. Allí la caza tiene lugar con todas sus verdaderas dificultades y naturales atractivos.

Entonces *le débucher*, el momento en que el ciervo, acosado incesantemente por los perros, se decide á abandonar la selva y lanzarse en el llano, el más animado sin duda de la cacería, se realiza con toda la esplendidez de su mágico alborozo. Anúncianle las trompas con sus vibrantes sonidos; damas y caballeros salvan sin temor, zanjas y vallados para presenciar la carrera; los ladridos de los perros, haciendo coro al grito metálico de las cornetas, excitan el ardor de los caballos que, aunque se hayan encontrado en más de un «*hallali!*», pierden la calma en medio del común entusiasmo.

De aquellas tres inolvidables cazadoras sólo la Duquesa de Fernandina, hoy de Medina-Sidonia, suele asistir alguna que otra vez á las cacerías de ahora, en que igualmente ostentan gallardía y valor la preciosa Condesa de Peña-Ramiro y la gentil hija de los Duques de Fernan-Nuñez.

La hermosura de la mujer se presenta á la vista del hombre bajo múltiples formas é innumerables aspectos; su belleza no está sujeta á principios fijos, ni puede juzgarse por preconcebidas reglas; pero si el criterio de la razón hubiera de señalar la hora del triunfo de sus atractivos, nosotros, al menos, no titubearíamos en afirmar que cuando más ostenta su hermosura es á caballo, y que los tules, las blondas, los brillantes, las perlas y las flores ceden su avasallador imperio ante los clásicos contornos de una bien dibujada amazona. Que la jovial alegría de la niñez con su natural encanto, la mirada seductora de la edad perfecta de la vida, y los acentos incisivos de todos los discreteos sociales resultan pálidos ante la animación del rostro, ante el brillo de los ojos y el grito de entusiasmo que levantan en el ánimo de la mujer en un día de caza á caballo, el grandioso espectáculo de la naturaleza que se extiende á su vista; los ladridos de los perros que olfatean el rastro de la res perseguida; el resonar de las trompas que en su seguimiento los impulsan, y cierta mezcla de temor y de admiración que sus peligros y sus ardidés despiertan en el corazón de los cazadores.

No ha llegado, sin embargo, la *chasse á courre* á alcanzar en España el desarrollo que ha alcanzado en casi todos los demás puntos de Europa, sin duda por las dificultades que aquí presenta, y de que ligeramente nos hemos hecho cargo en el comienzo de estas mal hilvanadas reflexiones.

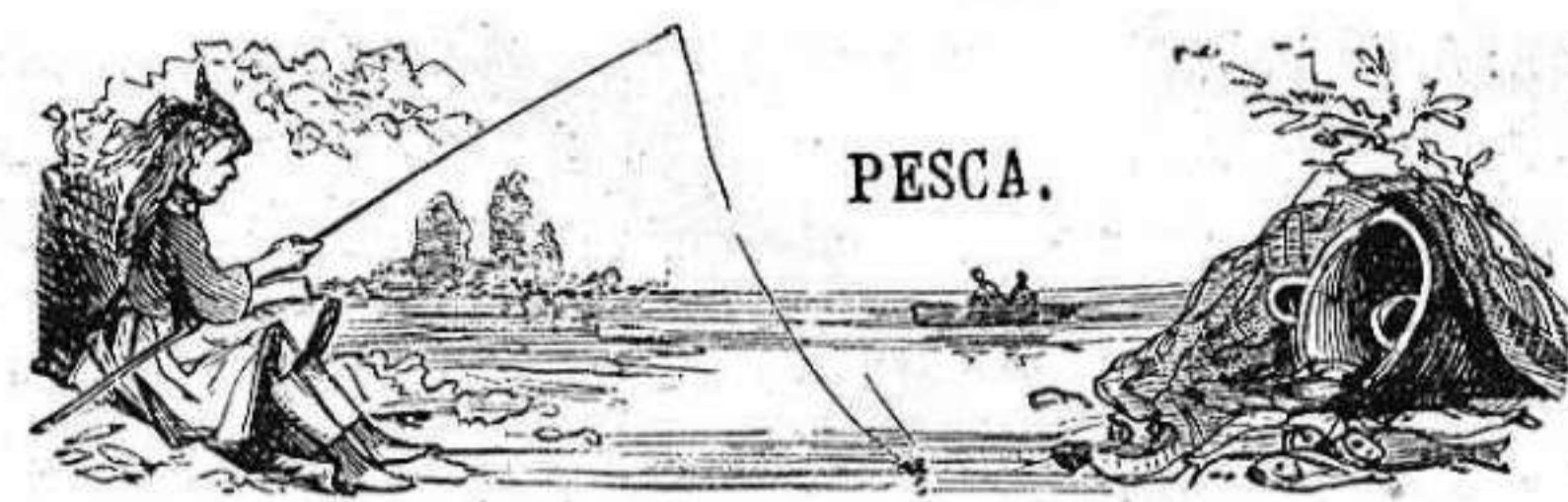
De esperar es que el período de paz inaugurado hace poco, y el desenvolvimiento que empieza á tener entre nosotros el estudio de los intereses agrícolas, que han de poner, más ó menos pronto, en moda los placeres del campo, se reflejen también en la Sociedad de Caza.

Forman hoy esta Sociedad:

S. M. el Rey: Presidente.

Duque de Medina-Sidonia: Vicepresidente, Socios: Marqués de la Romana, Marqués de Alcañices, Conde de Peña Ramiro, Marqués de Castro-Serna, Duque de Huescar, Marqués de Casa-Irujo, Conde de Villa-Gonzalo, Conde de Paredes de Nava, Conde de Tendilla, Duque de Fernan-Nuñez, Conde de Niebla, D. Luis Fernandez de Córdoba, Conde de la Corzana, Marqués de Larios, D. Martín Larios, Marqués de Sardeal, Conde de San Bernardo, Marqués de San Felices, Marqués de Casasola, D. Santiago Arcos.

J. L. A.



PESCA DEL CANGREJO Y LANGOSTA.

La importancia que tienen en Inglaterra todos los asuntos relacionados con la caza y la pesca, sólo se comprende habiéndolos examinado sobre el terreno ó consultando los periódicos especialmente dedicados á ellos.

A principios de Diciembre figura ya en los mercados de aquel país el salmón fresco, acerca de cuya pesca y reproducción en España é Inglaterra escribirémos en comparación algún día. En dicha fecha se vendía la libra inglesa, que es algunos adarmes ménos que la castellana, de 16 á 18 reales.

Las langostas, de 11 á 15 reales pieza, y aquellos fenomenales cangrejos que aquí desconocemos, de 6 á 16 reales.

De éstos los hay que pesan de 14 á 15 libras, y con las langostas, constituyen un elemento de alimentación muy importante, no sólo en Londres y las ciudades de la costa, sino también en las poblaciones principales de los condados interiores y en los grandes distritos fabriles. Para hacer comprender esta importancia dirémos que, habiendo llamado la atención del público y del Gobierno la relativa disminución de aquellos crustáceos en los mercados, y la subida de sus precios que es consiguiente, se ordenó por el Ministerio una información, cuyos buenos resultados se hicieron sentir en seguida, y que se prosigue en todas las pesquerías del Reino Unido. Entre los muchos hechos curiosos que revelan los informes de los comisionados oficiales para dicha investigación, sólo citarémos algunos, por la mucha extensión de dichos documentos.

La falta de protección oficial para esta pesca ha sido la causa de que, á pesar de la gran fecundidad de las cangrejas, en una de las cuales se han contado hasta dos millones de hueyos, la demanda del cangrejo para la alimentación haya sido mayor. Así, mientras la población se duplica durante cada treinta años, la pesca ha disminuido por los abusos de que ha sido objeto. Los cangrejos y langostas alcanzan mayor desarrollo cuanto más templadas son las aguas en que viven, y no se deben pescar las segundas cuando pesan ménos de libra y media; los primeros cuando miden ménos de cinco pulgadas inglesas (0^m.125). La veda debe establecerse para las hembras durante los meses de Marzo, Abril y Mayo.

Una de las personas interrogadas por la Comisión mencionada, ha hecho un cálculo curioso: si nada se opusiese al acrecimiento del cangrejo, su aumento podría formar un banco que uniese á Inglaterra con América en una profundidad y anchura de una milla, dando á cada cangrejo un pié de longitud. Pero su mayor enemigo es todo pez. Las langostas frezan durante Mayo ó Junio, y en estos meses se debe vedar su pesca.

No siendo nuestro objeto más que señalar á nuestros lectores la importancia que estas materias alcanzan en otros países y los excelentes resultados que se obtienen en ellos, con sustituir á la ignorante rutina la inteligencia científica, no nos extendemos más, aunque el asunto bien lo merece. Solamente recordaremos, para concluir, que las langostas que en prodigiosa abundancia se pescan en las costas del mar Cantábrico, apenas constituyen un comercio formal, y su pesca no se sujeta á ningún criterio razonado.

No habría ménos que hablar de las ostras, que en el mercado de Londres se venden hoy desde 21 hasta 5 shelines el 100, según sus distintas clases, y que van desapareciendo de las costas cantábricas.

GUN CLUB DE JEREZ.

La Sociedad del *Jerez Gun Club*, que así se ha venido llamando desde su creación en 1868 hasta que por nuevo acuerdo se ha españolizado más, denominándola *Gun Club de Jerez*, lo que quiere decir *Club de Escopetas*, se fundó por iniciativa de unos cuantos señores ingleses residentes en Jerez, componiéndose desde luego de veintiseis socios de número y dos honorarios, mitad españoles y mitad extranjeros, próximamente. Pronto se cubrió el cupo de individuos de que se debía componer la Sociedad, cuyo número era de treinta. Despues, con el deseo de dar más amplitud y progresando tan rápidamente la afición á tan bonito pasatiempo, ha sido necesario ampliarlo hasta el de cuarenta, que es el número reglamentario de socios que existe hoy, cubriéndose inmediatamente las vacantes que ocurren por el gran número de aspirantes que hay.

Esta Sociedad tuvo su primera reunión en Julio de 1868, con escasa concurrencia de socios activos, pero sí grande de otros socios y convidados, iniciándose en ella esa animación que caracteriza y distingue á las reuniones de este Club.

Nada que merezca mención especial ocurrió en las sucesivas y numerosas reuniones que tuvieron lugar en el largo interregno que medió entre el día de la inauguración, en Julio de 1868, hasta el 12 de Diciembre de 1869. En esta fecha se dió comienzo á la serie de competencias que han venido ocupando, primero la atención de los socios, y despues la atención pública en esta localidad, y que motiva esta mal peregñada reseña.

Las competencias son de dos clases: las exclusivas de los socios y las que tienen lugar entre los distintos clubs de la Península. Hasta ahora estas últimas no se han efectuado más que entre las Sociedades de Sevilla, Jerez y Gibraltar. En las primeras se disputa una copa de plata que concede la misma Sociedad, de un valor aproximado de 2.500 reales, y para ganarla es preciso que el individuo que la obtenga gane dos veces distintas en las condiciones siguien-

tes: Cada individuo competidor tira á diez pájaros que salen de cinco trampas, á una distancia del tirador que varía desde un mínimum de 18 metros á un máximum de 30, colocadas en semicírculo á distancia de 5 metros unas de otras. El tirador se coloca en el sitio que le señala de antemano un Jurado nombrado al efecto, que se designa con el nombre inglés de *Handicap*, lo que quiere decir nivelar, igualar las condiciones de los competidores, á fin de que todos tengan las mismas probabilidades de ganar y no haya ventaja para ninguno. Los más hábiles se colocan á mayor distancia; también se colocan más lejos los que usan escopetas de menor calibre, si bien éstas están limitadas á un mínimum de 14, siendo el mayor calibre permitido el de 12, del que no se pasa. El sitio desde el cual debe disparar el tirador está marcado por postes ó una alfombra sobre la cual están pintados los números que corresponden á la distancia que debe mediar entre éste y las trampas.

Colocado el tirador en su sitio, y una vez que ha indicado estar listo á tirar, se abre una de las cinco trampas, la que designa la suerte por medio de un mecanismo al efecto, y saliendo el pájaro queda el tirador en aptitud de tirarlo tan luego como guste, si bien es condición indispensable que no sea antes que el pájaro haya levantado el vuelo. Hemos observado que todos los tiradores buenos en esta clase de tiro lo hacen con suma rapidez y tan luego como el pájaro levanta el vuelo; pues siendo estos pájaros los que vuelan con mayor velocidad, por poco que el tirador se detenga, se encuentra el pájaro poco ménos que fuera de tiro. Las competencias se efectúan, sin excepcion, con escopetas de dos cañones, estando siempre autorizado el tirador á disparar los dos tiros sobre el mismo pájaro, si gusta.

Estos, para ser contados como buenos, es preciso se recojan en un espacio de tiempo limitado y hayan caído dentro de un radio marcado al efecto, sin hacer uso para ello de nada absolutamente más que las manos. Todas las reglas que se refieren al tiro son de una severidad extraordinaria, y la menor infracción de ellas quitaría al tirador el pájaro, aun cuando lo matase, y lo dejaría fuera de competencia.

Para ganar la copa de plata es preciso ganar la competencia en dos ocasiones distintas, decimos, y por cada vez que se gana, le entregan al tirador otra copa pequeña de escaso valor, en la que se graba una inscripción alusiva al caso. El ganador de una copa de plata necesita para ganar otra obtener dos de las otras chicas, ó sea ganar en tres ocasiones distintas, puesto que á la tercera vez se le adjudica la copa de plata. Esto tiene por objeto ir aumentando las dificultades al tirador, á medida que va demostrando más habilidad, y no desanimar á los otros competidores que, reconociendo en el vencedor superioridad, no entrarían á competir de otro modo.

Desde Diciembre de 1869 hasta Octubre del 75, se han disputado cuatro copas de plata. La 1.^a se ganó despues de disputarse en siete distintas ocasiones, ganándola una de las mejores escopetas que conocemos, el Sr. D. Gualterio J. Buck.

La 2.^a, disputada cuatro veces, la ganó otra de las buenas escopetas de esta Sociedad, el Sr. D. Enrique Davies.

La 3.^a se disputó nueve veces y la obtuvo el Sr. D. Clemente Ivison.

Y la 4.^a, disputada también en nueve distintos días, la ganó el mismo Sr. Buck, siendo por consiguiente la segunda que ha obtenido.

Esto constituye los triunfos privados, digámoslo así, de este Club de escopetas. Las otras competencias, entre grupos de distintas Sociedades, dan comienzo en esta época, siendo la parte más interesante de su historia.

Constituida la Sociedad del «Tiro de Pichones» de Sevilla hacía algun tiempo, convidaron los señores de la de Jerez á éstos, en compañía de algunos oficiales ingleses de la guarnición de Gibraltar y otros distinguidos amigos de éstos que se hallaban en Jerez con motivo de las carreras de caballos, á tener un *match*, lo que diremos es una competencia en castellano, en las condiciones que generalmente tienen lugar estas luchas. El premio lo constituía el importe de la *poule à piña*. El grupo victorioso, que lo sería aquel cuyos individuos sumasen mayor número de tiros buenos, retiraría su puesta, y de este grupo el individuo que hiciese mayor número de tiros, sería el ganador.

Esta competencia la ganó el grupo jerezano por 55 tiros de 80, contra 47 los señores de Gibraltar y 38 los sevillanos, ganando la *poule* el Sr. D. Herberto Smellie por nueve pájaros de diez.

El día 24 del mismo mes de Abril de 1875 devolvieron los señores de Sevilla el obsequio, celebrándose la segunda competencia entre los mismos tres grupos, y obteniendo la victoria otra vez los jerezanos por 51 pájaros contra 47 los señores de Gibraltar y 41 los de Sevilla, siendo el ganador de la *poule* el Sr. D. Carlos Haurie por ocho de diez.

No podía quedar esto así despues de haberle tomado el gusto, permitásenos la frase, y al otoño siguiente, con motivo de las reuniones para las Carreras de caballos de esta época del año, volvieron los jerezanos á invitar á los sevillanos, teniendo lugar la tercer competencia.

Esta vez no concurrieron los señores de Gibraltar.

Por 56 contra 49 de 90, ganaron esta tercer competencia los jerezanos, siendo el vencedor el Sr. D. Enrique Davies por diez de diez.

Ocho días despues se efectuaba la cuarta competencia en Sevilla, en idénticas condiciones, y la volvió á ganar el mismo Sr. Davies por diez de diez, también ganando su lado por 67 contra 65 de 90. Ya aquí se ve claramente el empuje de los señores de Sevilla para arrancar la victoria de manos de los jerezanos, quienes también revelan su empeño en defenderla tenazmente, habiendo ambos lados conseguido matar mayor número de pájaros, y siendo tan sólo por dos pájaros que ganaron los jerezanos.

La impaciencia de unos y otros por volver á luchar, hizo que no se esperase á la reunion de primavera para competir por quinta vez, y el 13 de Enero de 1876 se volvian á encontrar reunidas ambas Sociedades en los llanos de Caulina, ostentando otra vez los jerezanos la victoria, siendo el favorecido el Sr. D. Guillermo Mackenzie, quien mató siete

de diez, y el grupo jerezano 48 de 80, contra 45 que mataron los otros señores.

Muy decididos estaban los señores de Sevilla á vencer para que al fin la victoria no coronase sus esfuerzos, y en la sexta competencia que tuvo lugar en Sevilla el 23 del mismo Enero, ganaban los sevillanos por cinco pájaros, ó sean 48 contra 43 de 80, siendo la escopeta vencedora en esta ocasion la del Sr. D. Tomás Osborne, tirador de justa reputacion.

Si no fuese esto una mera reseña histórica compendiada lo más posible, ofreceríamos á nuestros lectores la descripción del cuadro, ó mejor dicho, de los cuadros de animacion, alegría y placer que estas reuniones proporcionan á los concurrentes; pero los límites en que debemos encerrarnos nos lo prohiben.

El 15 de Abril se efectuaba la séptima reunion, y volvieron á ostentar el lauro del vencedor los sevillanos, ganando por 50 de 90 contra 42, siendo la escopeta del Sr. D. José Abaurré la vencedora por siete de diez.

La octava competencia la volvió á ganar Jerez por 57 contra 49 de 100, habiéndose aumentado á diez por cada lado el número de competidores, y siendo el agraciado por la fortuna esta vez el Sr. D. Clemente Ivison por ocho de diez.

Como caso en que han tirado juntos individuos de las Sociedades de Jerez y Sevilla, podemos intercalar la reunion que tuvo lugar en Cádiz este verano, y en la que compitieron veintidos individuos de ambas sociedades y algunos señores de Cádiz, de la que resultó se tirase un término medio de 66 por 100, y ganando la *poule* el Sr. D. Carlos Haurie por ocho de ocho.

El grupo jerezano volvió á ganar la novena competencia entre sevillanos y jerezanos por 72 contra 58 de 100, siendo indisputablemente la vez que mejor los hemos visto tirar, y ganando la *poule* el Sr. D. Oliveira Davies, quien mató diez de diez.

La décima y última competencia se acaba de efectuar en Jerez este último Noviembre, ganándola los sevillanos por 56 contra 54 de 100, y ganando, sin embargo, la *poule* uno de los señores de Jerez por haberse alterado la condición que hacía indispensable ganase un individuo del grupo vencedor, siendo ahora el héroe de la fiesta el individuo que más mata de todos, lo que es más lógico y equitativo. El ganador de esta *poule* lo fué el Sr. D. Manuel C. Gonzalez por ocho de diez.

Resultando de la serie de competencias que acabamos de narrar, haber vencido los jerezanos en siete y los sevillanos en tres.

Aquí debemos concluir esta reseña, esperando sea más grata la lectura de lo que se refiere á esta afición en ocasiones sucesivas en que tengamos que referir alguna nueva reunion de esta clase, que de por sí estamos seguros nos obligará á describirla con más brillantes colores.

Jerez de la Frontera, 20 de Diciembre de 1876.

H.

EL TURF EN FRANCIA Y EN INGLATERRA.

Aunque EL CAMPO haya de dedicarse con preferente atención á tratar las cuestiones que se relacionan con el cultivo de los productos de nuestro suelo y con nuestras costumbres y usos, no llenaria, en sentir nuestro, todos los fines que se ha propuesto, si dejase de dar cabida en sus columnas á las noticias más importantes del *Sport* extranjero. Juzgamos, pues, conveniente y oportuno abrir una nueva Seccion dedicada á la reseña de las carreras de caballos en los dos países en que, sin disputa alguna, tiene hoy mayor importancia esta clase de espectáculos. Y con este motivo nos parece indicado, á manera de prólogo, fijar de un modo terminante y claro el significado de las dos palabras de *sport* y *turf*, tantas veces usadas, y tan mal aplicadas por lo general.

Pertenecen ambas al idioma inglés, pero, y aunque pueda extrañar á muchos, la palabra *sport* es francesa de origen; es abreviacion de la antiguamente usada en Francia de *desport*, sinónima de *recreo*, *diversion*.

Fijada su etimología, diremos que por *Sport* ha de entenderse el conjunto de todos los ejercicios corporales. *Sport* es la caza á caballo ó á pié; *sport* la esgrima; *sport* la gimnasia; *sport* el juego de pelota, asimismo que el *cricket*, el *croquet*, las carreras de caballos, la afición á los caballos, al *Sport* pertenecen la pesca, el nadar, los toros en España, lo mismo que el billar, el *skating*, el *polo*, el juego de bolos, las regatas y demas distracciones ó diversiones, en las cuales se emplean y desarrollan la destreza y las fuerzas físicas del hombre, y además su valor y serenidad muchas veces. Abarca, pues, la palabra *sport* un conjunto de ideas muy distintas, muy diferentes entre sí, y que, en su mayor parte, no tienen nada que ver con las carreras de caballos.

La voz *turf*, al contrario, no ha de emplearse sino hablando de cuanto se relaciona ó roza con las carreras.

Traducida literalmente del inglés significa césped, *gazon* en frances, pero por derivacion su acepcion comun, general, usual, es la que indica el título de la presente Seccion: el conjunto de todo cuanto constituye las carreras. Comprende, pues, el Turf la pista, el hipódromo, las tribunas, los caballos, sus dueños, los *entraîneurs*, los *jockeys*, los que hacen las apuestas, y hasta los espectadores, el público.

Natural es, en su consecuencia, que usemos y adoptemos esta voz como lo han hecho los franceses; pues no existe en nuestro idioma vocablo que exprese semejantes ideas. Y si algun que otro clásico nos reprochára la libertad que nos tomamos, le contestaríamos con Horacio:

*Ecuit semperque licebit
Signatum presente nota producere nomen.*

Terminada, ó casi terminada, la temporada de carreras, tanto en Inglaterra como en Francia, no nos ocuparemos de las que se están aún verificando, y cuyo interes es relativamente escaso; pero con el fin de familiarizar nuestros

lectores con los nombres de los más reputados y afortunados dueños de caballos de carrera, y de dar desde luego una idea de la importancia que han alcanzado las carreras, vamos á apuntar el importe de las cantidades ganadas como premios en las carreras, durante el año que ya se ha despedido de nosotros, y pasómbrense nuestros lectores! en Francia ha ascendido á la respetable suma de francos 2.612.000, ó sean reales 10.448.000. Noventa y ocho dueños de caballos de carrera (todos, por supuesto, caballos de pura sangre) se han repartido tan crecida cantidad, pero en bien diferentes proporciones; pues mientras que el Sr. de Bossière, quien figura el último en la lista que tenemos formada, no ha ganado más que cien reales, han hecho efectivos, al contrario: el señor Conde de Lagrange (sin incluir las cantidades que de Inglaterra se ha llevado).

Reales 1.600.000	
El Sr. D. Eduardo Fould.	» 830.000
El Sr. Baron de Rothschild.	» 805.000
El Sr. D. Augusto Lupin.	» 670.000

El Sr. Baltazzi (en una sola carrera con su caballo *hisber*, venido de Inglaterra para ganar el premio de 100.000 francos).

» 560.000	
El Sr. Aumont.	» 468.000
El Sr. Delamarre.	» 456.000
El Sr. Conde de Juigné.	» 430.000
La ganadería de Villebon.	» 410.000

Los Sres. Prat, de la Charne, de Nexon, de Vanteaux, Moreau Chaslon, ganadería de Lonray, siguen en la lista con cantidades inferiores á 20.000 duros, y los Sres. Baron Seillière, Vizconde de Buisseret, André, Marqués de Caumont Lafore y Delatre con cantidades inferiores á 15 y 10.000 duros. Entre los ménos afortunados figuran el señor Baron de Schickler, S. A. R. el Príncipe de Orange, el Conde de Bertheux y otros muchos que sería prolijo citar.

En Inglaterra, lo mismo que en Francia, figura el primero en la lista el ganadero inteligente y meritorio

Sr. Conde de Lagrange, con £ 18.000, ó sean Rs. 1.800.000

Viniendo luego

Lord Duplin con.	£ 16.000	» 1.600.000
El Sr. Baltazzi con.	» 14.000	» 1.400.000
Lord Rosebery.		» 1.300.000
Lord Falmouth.		» 1.000.000
Sir Houldsworth.		» 900.000
Sir G. Chetwynd.		» 700.000

Y siguen tantos y tantos nombres con tantos y tantos miles de libras esterlinas, que papel nos faltaria para transcribir los primeros y resignacion para anotar los segundos.

De los datos citados se desprende que el Sr. Conde de Lagrange, quien, honrando una vez más la cria caballara francesa, ocupó en Inglaterra como en Francia el primer puesto, ha ganado en junto reales 3.400.000, habiendo tenido en el pasado año á *l'entraînement*, ó sea siguiendo el trabajo preparatorio y necesario para las carreras, 48 caballos, de los cuales 24 no han ganado ni un solo premio, á pesar de lo cual resulta por cada uno de los 48 caballos un término medio de ganancia de reales 70.000. Veremos si el año 1877 es tan favorable para el señor Conde de Lagrange, cuyo caballo *Chamant* está ya indicado como el futuro vencedor de las dos mil guineas *Two Thousand*, la más importante carrera de Inglaterra despues del Derby de Epsom. En el *Betting* (círculo de apuestas) se está haciendo *Chamant* á 2 contra 1.

La temporada de carreras de caballos principiará en Francia por las de Niza, que se verificarán los días 22, 25 y 28 del corriente; en Inglaterra, por las de Lincoln, los días 19, 20 y 21 de Marzo.

A. W.

NOTICIAS GENERALES.

La abundancia de original nos privó en el último número llamar la atención de nuestros suscritores sobre las justas y atinadas observaciones que hace el señor Marqués de Perales en el artículo que, con el título de *Adeudo por cabezas en las Casas-Mataderos*, publicó la *Gaceta Agrícola* del 30 de Noviembre.

Asunto es de interes, y merece que los ganaderos lo estudien y traten de obtener la solución que en dicho artículo se propone como la mejor en beneficio de los intereses y del público, que se halla privado, por el modo de hacerse hoy el adeudo, de poder comer carneros gordos y hechos, como sucedería admitiendo el adeudo por cabeza y no por kilogramos, sin que perdiesen en nada los intereses del Municipio, y ganase en ello mucho el público, impidiéndose el contrabando de los carneros portugueses.

Se trata de organizar en Jerez una Sociedad de grandes propietarios y terratenientes para estudiar los medios de evitar los perjuicios de las inundaciones.

El agua torrencial de estos días ha causado grandes perjuicios en la cosecha de la aceituna, segun escriben de Sevilla.

Las últimas noticias sobre el temporal recibidas de Aragón dicen que allí han quedado los campos en el mejor estado, haciendo esperar abundantes cosechas.

Son varios los puntos de España donde se trata de implantar el cultivo del té. En Galicia, país de favorables condiciones, se hacen ensayos detenidos, que es de esperar den resultados muy satisfactorios.

Un agricultor mecánico ha inventado un sencillo procedimiento para endurecer la punta de los arados y demas instrumentos empleados en la labranza, que por la utilidad que puede reportar no queremos dejar de consignar.

Acabado el trabajo, caliéntese el hierro al calor rojo; póngase encima de él un pedazo de prusiato de potasa, y continúese el calentamiento hasta que la potasa se disuelva

y escurra por la superficie del hierro que se pretenda endurecer.

Déjese arder hasta que aparezca una llama azul, y suméjase entónces en agua fría.

Este sencillo procedimiento sería ventajoso á los labradores para endurecer la punta de sus arados, especialmente en tiempo seco, y, por otra parte, la operacion la puede hacer cualquiera herrero.

El Gobierno japonés se propone celebrar una Exposicion universal, que deberá abrirse cuando concluya la de 1878 en Francia.

Cada dia se hace más útil á los cazadores la farmacia de bolsillo de *Conor*. Elegante y cómoda para llevar, contiene todo lo necesario para los primeros cuidados que exige una picadura, una mordedura, una caída, una herida de arma de fuego, ó cualquier otro accidente repentino, y une á todo esto lo económico de su precio. Es conveniente tambien para los viajeros y personas que viven en el campo.

La *Pubrerina d'appert*, empleada hace diez años, reemplaza ventajosamente á los huevos, y da los mejores resultados en la pronta y económica clarificación de los vinos.

Precios, segun el vino que se quiere clarificar. La adulteracion de los vinos, que ha tomado en Francia grandes proporciones, tiene justamente alarmados á los propietarios y negociantes de este liquido, y algunos proponen que se establezcan laboratorios químicos para analizar todos los vinos de que les remitan muestras.

Un periódico científico contiene una receta infalible y sencilla para descubrir la *fuchsine* en el vino.

Dos químicos, Mrs. Lainville y Rory, han inventado un papel reactivo, que llaman papel *anokvine*, del que basta sólo mojar una tira en un vaso de vino, y el color del papel demuestra con certeza si el vino es puro, ó está adulterado. El papel es tan sensible, que por pequeña que sea la cantidad de *fuchsine* la denuncia el color que toma.

Pronto estará de venta este papel, y el comprador de vinos podrá conocer á ciencia cierta su pureza.

La creciente escasez de la perdiz, tan sentida por los aficionados á caza, ¿sería una ventaja para la Agricultura, como muchas personas lo han pensado?

Un corresponsal de la Sociedad Zoológica ha comunicado ciertas experiencias que tienden á probar lo contrario. Dice que ha examinado los intestinos de sesenta y una perdices, y sólo ha encontrado tres granos de trigo, y si una enorme cantidad de raicillas de alcohol ó campanilla.

Estas raices sacadas por la labor á la superficie, producen nuevas plantas cuando se las deja allí.

Así, el principal alimento de la perdiz es la raíz reproductiva de una de las plantas parásitas más perjudicial á los cereales, y en lugar de ser una enemiga de la Agricultura, es uno de sus útiles auxiliares, ayudándola con destruir las plantas parásitas.

Tiene otro mérito, y es que en las épocas en que anida consume enormes cantidades de hormigas y de huevos de hormigas.

Estando de servicio un dia un cabo de gendarmes se le acercó una campesina, quejándosele de que la habian robado media docena de patos, y le indicó la ladrona, añadiendo que los encontraría en su corral.

El cabo se llegó á casa de la vecina, la que sostenía que todos los patos que habia allí eran suyos, y habian nacido en su casa.

Para descubrir la verdad ordena á las dos mujeres llevar sus patos en el delantal y seguirlo.

Se ponen en marcha, y al llegar como á un kilómetro, el cabo las dice: «¡Alto! ¡Ahora, los patos al suelo!»

Apénas las aves se ven libres, se dirigen con paso seguro y en línea recta hácia el corral en que habian nacido.

¡Los patos robados no equivocaron su direccion! ¡El proceso estaba juzgado!

Cada dia se ve aumentar en Francia el número de las Escuelas agrícolas, subvencionadas y protegidas por el Gobierno, que son las que responden mejor á las necesidades de los pequeños y grandes propietarios que cultivan más de la mitad del país.

La pension es de 400 francos. Se enseña la instruccion primaria superior y la instruccion profesional agrícola. Los jóvenes salen con un conocimiento que les permite cultivar y dirigir su patrimonio.

El dia se divide en dos partes: la primera pertenece al trabajo agrícola, la segunda á los estudios; de modo que el discípulo, al salir de la escuela, aunque no haya hecho buenos estudios científicos, puede ser un buen práctico, un activo é inteligente obrero; y el discípulo instruido y aprovechado sabe dirigir un arado en caso necesario.

No hay mejores establecimientos para las necesidades de las familias rurales que tienen en sus manos la agricultura, es decir, la riqueza del país.

Tambien es digno de imitarse el establecimiento agrícola de *Aroné*, cerca de *Nancy*, para jóvenes huérfanos.

Está dirigido por las hermanas de la Fe, que ellas mismas trabajan en sus campos; hé aquí una dificultad vencida, cuyo mérito excepcional se comprenderá fácilmente.

En la mayor parte de los establecimientos para huérfanos emplean en trabajos de aguja el tiempo que no está consagrado á la instruccion. El trabajo de los campos, tan fortificante para los jóvenes de ambos sexos, no se enseña en ellos, y las jóvenes que salen no adquieren la fuerza y el temperamento que exige la vida agrícola.

Sería de desear para nuestros campos que en cada provincia hubiese uno ó varios establecimientos de esta clase.

La cosecha de los vinos en Francia es mediana en cuanto á cantidad. Se evalúan próximamente en 50 á 52 millones

de hectólitos. En el Mediodía los vinos nuevos se anuncian bajo buenos auspicios.

En Inglaterra no son sólo los caballeros los aficionados al *Sport*. Las señoras toman una parte activa en las cazas y pescas, montan con frecuencia á caballo, y áun las hay tiradoras de paloma, aunque éstas son las ménos.

El sábado 14 de Octubre hubo un meeting en el *Ladies'golf Club*, y se presentaron diez y nueve jugadoras á disputar los tres premios que habia para las vencedoras en el juego de bolas.

El tiempo estaba hermoso, y el sol alumbraba espléndidamente, así que un gran número de espectadores asistieron á las luchas.

A las tres salió la primera pareja, y pronto la siguieron las otras. Al concluir las partidas y examinarse las notas tomadas, resultó que habia ganado el primer premio, que era una medalla de oro, Miss M. Lamont. En el segundo hubo empate, y fué preciso volver á repetir la partida, y ganó Miss Charlewood. El premio del Handicap, que era el tercero, lo ganó Miss Wilmot.

El juego fué pobre, más que en el último meeting, aunque el círculo era el mismo; á esto pudo contribuir algo un fuerte viento que sopló. Despues de haber presentado el Secretario los premios á las vencedoras, emprendieron algunos pocos juegos más, hasta que las sombras de la noche las hizo retirar.

La escasez de manzana en Francia é Inglaterra, donde tiene tantos aficionados, hace que se ocupen del modo de multiplicar su cultivo, y en Inglaterra creen haberlo encontrado. Este medio lo indica el autor de un opúsculo titulado *¡Diez mil millas de manzanos!* Consiste en hacer plantaciones de este árbol en los declives y terrenos que costeen los caminos de hierro. Aún no se sabe hasta qué punto la idea será practicable; pero lo cierto es que una gran extension de terrenos á los lados de la vía queda pérdida, y que plantada de manzanos sería, no sólo productiva, sino que contribuiría á embellecer el camino y darle un aspecto más pintoresco.

Hé aquí una idea que, si la llevan á cabo, deberán imitar nuestras compañías de ferro-carriles, y se empezaba de esta manera la plantacion de árboles, que tanta falta hace, tanto se habla de ello y nada se practica.

Un antiguo marino francés que vivia en América, cerca de las fronteras del Perú y Brasil, paseándose un dia por su habitacion, distinguió en un bosque cercano un movimiento de hojas y ramas que denunciaba una lucha. Cogió su escopeta y su revólver se aproximó á aquel sitio, y vió una hermosa mona, de una especie áun no descrita por ningun naturalista, luchando con un tigre. La pobre, á pesar de su agilidad, no podia desasirse del feroz enemigo, tanto más, cuanto que llevaba un hijo en sus brazos. El francés mató el tigre, y la mona murió al poco de resultados de las heridas recibidas en la lucha. El marino cogió al monillo, le llevó á la casa, le hizo un biberon, y lo dió á una negra para que lo cuidase.

A los pocos meses el mono era el ídolo de todos los de la casa. La negra tenia la costumbre de decir á menudo *caray*, diminutivo de *caramba*, y un dia el francés notó que el mono balbuceaba algo; puso atencion, y se convenció que repetia *caray*. Este descubrimiento le hizo pensar en enseñar á hablar al mono, y con esa obstinacion y fuerza de voluntad, propia de los marinos, consiguió hacerle decir *papá* y *mamá*, y un centenar de palabras que el animal pronuncia haciendo las contorsiones más cómicas.

Este curioso animal se expondrá en la próxima Exposicion de 1878.

Los cólicos suelen producir la muerte de los animales, y es preciso curarlos prontamente. Creemos hacer un servicio á los labradores indicándoles un remedio muy sencillo, recomendado por Mr. Duroy de Bligny, que desde hace treinta años que se dedica á criar caballos no ha perdido ninguno de este mal, gracias á un remedio que da como infalible, el cual consiste en medio litro de café muy fuerte, que se hace que trague el animal.

En la Sociedad Central de Agricultura de Francia se ha indicado un sencillo procedimiento para preservar las plantas del ataque de los conejos: consiste en rodear las tierras que se quieren resguardar con una gaita impregnada en aceite de pescado, ó aceite empireumático. Esta gaita se mantiene á 15 ó 20 centímetros del suelo por medio de estaquitas rajadas por la parte superior para que pase la gaita. Cuando al mes ó dos meses, segun la estacion, el olor de aceite se ha disipado se vuelve á mojar en el mismo liquido. Se dice que algunas personas que lo han puesto en práctica les ha dado buen resultado.

Mucho se habla estos dias de un aparato de alumbrado rústico inventado por Mr. Guillemard, por medio del cual la esencia de trementina da una llama tan pura y tan clara como el petróleo. Este alumbrado, si llega á usarse, realizaria una economia de 30 por 100 sobre el empleo de los aceites minerales, y daría una preciosa extension de renta á la industria de los productos resinosos.

La produccion de las trufas en Francia en 1868 se podia calcular en 15 ó 16 millones sobre un precio de venta medio de 10 á 11 francos el kilogramo. Desde 1875 la produccion ha doblado, sin que el precio de venta baje. El país que exporta más es Italia (11.000 kilogramos); el que importa más, Inglaterra (51.000 kilogramos); despues Alemania (37.000 kilogramos), Rusia (24.000 kilogramos), y Bélgica (16.000 kilogramos).

Para tener una idea del estado á que ha llegado la falsificación del vino, basta decir que de noventa y nueve muestras de vino tomadas en las principales tiendas de Besançon, que se sometieron al análisis de un preparador de la

Facultad de Ciencias, dieron los resultados siguientes: vinos naturales, treinta; colorados con fuchsina, treinta; colorados con mezclas de cochinilla, polvo de añil, remolacha, veintidos; vinos adulterados con sustancias extrañas, como ácido tartárico, alumbre, diez; aumentados con 29 por 100 de agua, seis; es decir, sesenta y ocho falsificados contra treinta naturales.

LOS GRANDES PROPIETARIOS EN INGLATERRA.

Sabida es la influencia de la aristocracia inglesa en los destinos de la Gran Bretaña, y que la propiedad territorial está sometida á un régimen que la mantiene en cierto modo á perpetuidad en las mismas familias. Mister John Bright, el defensor infatigable del libre cambio, y adversario de la gran propiedad, sostenia que el número de propietarios de tierras en Inglaterra no llegaba á 30.000. Esto causó una viva emocion en el círculo de la aristocracia territorial, y pedido por Lord Derby se formó un estado de todos los propietarios territoriales de Inglaterra, excluyendo la Escocia é Irlanda.

Los resultados de la informacion se acaban de publicar en dos grandes volúmenes, que demuestran que el número de propietarios en Inglaterra se eleva á 972.836, de los cuales 703.289 poseen ménos de 41 áreas, y 269.547 poseen más. Los grandes y medianos propietarios poseen 32.874 acres (el acre tiene 41 áreas), cuyo valor de alquiler al año se estima en 1.755.645.000 francos.

Hé aquí la lista de los que poseen al ménos 50.000 acres (sobre 25.000 hectáreas):

Duque de Nortumberland.	186.397 acres,	renta 4.401.100 frs.
Idem de Devoushire.	132.996 »	» 3.510.150 »
Idem de Cleveland.	102.785 »	» 2.294.625 »
Sir W. Wynn.	91.021 »	» 1.185.625 »
Duque de Beaford.	87.503 »	» 3.513.675 »
Conde de Carlisle.	78.541 »	» 1.240.000 »
Duque de Rutland.	58.943 »	» 1.849.750 »
Conde Lonsdale.	67.457 »	» 1.749.000 »
Idem Porvis.	61.008 »	» 1.580.000 »
Mr. John Bowes.	57.200 »	» 527.000 »
Conde Brownlow.	57.798 »	» 2.127.000 »
Idem Derby.	56.537 »	» 7.084.000 »
Lord Willoughby.	55.017 »	» 1.112.500 »
Conde de Yarborough.	55.272 »	» 1.900.000 »
Marqués d'Aylesbury.	53.362 »	» 1.450.000 »
Lord Secondfield.	53.460 »	» 1.432.000 »
Duque de Portland.	53.711 »	» 1.725.000 »
Lord Londesborough.	51.656 »	» 1.400.000 »
Conde de Caudon.	51.517 »	» 875.000 »

El Marqués de Westminster, el que posee la mayor fortuna de la Gran Bretaña, cuya renta pasa de 28 millones de francos, no está en esta lista, porque el número de hectáreas que posee en cultivo no llega á los 50.000 acres.

Resulta de la informacion que en Inglaterra y el país de Galles cien personas poseen 3.852.000 acres, y que 710 propietarios se dividen la cuarta parte de la superficie de Inglaterra y Galles. Gracias á las substituciones, esas inmensas fortunas, esos magníficos castillos de la aristocracia inglesa, con sus espléndidas colecciones, quedan en las mismas familias.

Estas se hallan rodeadas de un respeto hereditario, y así se explica el espíritu conservador de la vieja Inglaterra.

Un industrial de San Francisco de California está montando la maquinaria para extraer y descomponer del melon azúcar, miel y aceite, habiendo establecido una gran fábrica en la isla de Anarós, entre los ríos Sacramento y San Joaquín, por ser la calidad de aquellos terrenos areniscos y propios para produccion.

Segun los datos publicados, los melones preferibles son los de pulpa blanca, y su cultivo se juzga más económico que el de la remolacha.

La Junta provincial de Agricultura de Valéncia se ocupa de un asunto de gran interes para la riqueza vinícola. Los aranceles franceses favorecen mucho á los vinos italianos, que pagan un derecho de introduccion muy inferior al que adeudan los españoles, y la inmediata consecuencia de ello ha sido una disminucion notable en el embarque de vinos españoles para Francia, aumentando de un modo considerable la importacion de los italianos. De continuar así las cosas, pronto desaparecerá este importante mercado para nuestros vinos. Es, pues, de necesidad que se fije mucho la atencion de los propietarios y cultivadores de viñedos en este asunto, buscando los medios de evitar la competencia, que por causa del arancel están sufriendo en el Mediodía de Francia los vinos comunes de nuestra costa mediterránea.

La Comision interina creada en Toledo para constituir una *Asociacion Regional Agrícola*, ha dirigido una allocucion á los propietarios y labradores de la provincia con objeto de establecer una estacion agronómica, estudiar la condicion de los terrenos, materias fertilizantes, especies y variedades que se cultivan, útiles y aparatos que deban emplearse, y en general cuanto contribuya al fomento y la mejora de la agricultura toledana.

Tambien en Sevilla se ha creado un Instituto agrícola andaluz.

Nuestros lectores comprenderán el interes con que miramos todo cuanto pueda dar resultados prácticos en el progreso de la Agricultura, y lo satisfactorio que sería que en las demas provincias se imitase este ejemplo, que indudablemente prestarían los servicios que hace tiempo prestan el Instituto Agrícola catalán y la Sociedad Valenciana de Agricultura.

SOCIEDAD ZOOLOGICA DE LONDRES.

AUMENTO HABIDO EN EL MES DE OCTUBRE DE 1876.

Una puma de Santa Fé, regalo de Mister Brarrey.
Un sulphur ó toucan, ave del Brasil, comprado.
Un ánade, capturado en el mar, idem.
Una tortuga negra, idem en el Panamá, idem.
Un boa constrictor, idem, id., id.



Un águila marina, idem en Europa, idem.
 Un ganso de los Andes, idem en Chile, idem.
 Una burra Bomet, idem en la India, depositada.
 Una garza, idem en el Sur de América, comprada.
 Una ibis roja, idem en Para, idem.
 Un gorrion de Java, idem en Java, regalo de Miss L. de Holtez.
 Un jabalí, idem en Cuba, idem de Mr. J. A. Aldama.
 Una gacela de Persia, idem en Persia, idem de Mr. T. Fowler.

Continúan las Conferencias Agrícolas en la Universidad de Madrid. Mejor inspirada que dirigida hasta ahora esta innovación, creemos que las lecciones de Agricultura debieran ser más prácticas, y sobre todo estar en relación, por su forma y su fondo, con el auditorio que pueda acudir á escucharlas. Sólo de este modo tendrían alguna probabilidad de atraer, no un público oficial, por decirlo así, y nada agrícola, sino á los verdaderos labradores. La aceptación que las Conferencias alcanzan, no en la Corte, sino en los principales centros de la Agricultura, será la medida de su oportunidad y buena ó mala elección de los temas.

El domingo, 7, tuvo lugar en el paraninfo de la Universidad Central la sexta Conferencia Agrícola, que versó sobre el arado, exámen de las condiciones mecánicas del uso en nuestro país, y comparación con los modernos. El señor Don Pedro J. Muñoz y Rubio, individuo del Consejo Superior de Agricultura, encargado de explicarla, pronunció un fácil y erudito discurso acerca de este instrumento, haciendo su historia, y comparando los sistemas existentes hoy, demostrando las ventajas del inglés, y lo conveniente y necesario que será el adoptar las últimas mejoras introducidas en este necesario instrumento de la Agricultura. La concurrencia, bastante numerosa y escogida.

Hemos recibido el sexto número de *La Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, que contiene: Una relación de las Conferencias Agrícolas, por E. Abela; Los árboles (de EL CAMPO), por D. Lino Peñuelas; Jardines y Flores, por Dianno; Lo que es y debe ser la Agricultura española, de Garditorená; Informe sobre el servicio de los ferro-carriles, Rectificación á *La Epoca* sobre estaciones agronómicas, de D. P. I. Muñoz Rubio; Crónica Nacional, Variedades, y varios grabados, obteniendo cada número muy favorable acogida del público, y colocando esta interesante publicación á la altura de las más ilustradas Revistas agrícolas.

La Gaceta Agrícola recomienda á los ganaderos españoles la adopción de las razas porcinas de Berkshire de Essex.

Prescindiendo de que hoy todas las razas se han fundido en una en Inglaterra, como demuestran los Catálogos de las Exposiciones, en los que hace ya bastantes años no se establece más diferencia que las establecidas por la alzada y el color, y que hoy no se reconoce allí más que una casta, la inglesa mejorada, parecemos que es andar un tanto deprisa en el camino de las reformas en materias de las que tantas preocupaciones perjudiciales, tanta rutina, hay que desterrar, el aconsejar tan en absoluto el cruzamiento con castas, desconocidas para la mayoría de los criadores y de difícil adquisición.

De los dos sistemas de perfeccionamiento que pueden adoptarse para las castas porcinas, el de selección y el de cruzamiento, es el primero más asequible al criador español, cuyo amor propio es preciso tener en cuenta que conviene no atropellar. En España, como el mismo articulista de *La Gaceta* confiesa, y de todos es sabido, existen elementos para emprender desde luego el sistema de selección. ¿Por qué no poner al alcance de todos este sistema, reuniendo y publicando los datos que los centros oficiales que redactan *La Gaceta Agrícola* pueden procurarse á tan poca costa? Mientras llega el caso de que el agricultor y el ganadero puedan pensar en adquirir directamente sujetos exóticos, que aunque sean los reputados hoy en el mundo por mejores, no por eso desgraciadamente son más conocidos en España, bien podría ilustrarse la opinión vulgar por medio de las Conferencias Agrícolas en los puntos donde constituye una importante industria la cría del ganado de cerda, exponiendo los dos sistemas de mejora, y el partido que se puede sacar de las castas vulgares y conocidas en el país; mientras en el extranjero todos los esfuerzos de sabios y editores se encaminan á vulgarizar los conocimientos útiles, aquí empezamos siempre la casa por el tejado.

El 31 de Diciembre último tuvo lugar en Jerez la 14.^a reunión del *Gun Club*. Se hicieron tres *poules*, disputándose en *Handicap*, y á condición de que los que las errasen quedasen fuera. Ganó la primera D. Oliveira Davies, matando siete pájaros de ocho que tiró, y D. Juan Dubosc la tercera. El domingo siguiente se disputó la copa de plata, siendo D. Gualterio Buch el vencedor, que ya anteriormente ha ganado otras dos copas de plata.

Generalmente se considera la ortiga como inútil, y se la arranca de donde nace. Sin embargo, en Suecia se mira como un excelente forraje, y se cultiva en grande escala. La ortiga es un gran recurso para el agricultor; nace en todas partes, no exige cuidados, se reproduce ella misma, y puede cortarse cinco ó seis veces en un verano. Se ha observado que las vacas á las que se les daba por alimento daban una leche más abundante en cantidad y más sabrosa. Las vacas no las toman recién cortadas; y pero con sólo tomar la precaución de cortarlas jóvenes y dejarlas secar algunas horas antes de mezclarlas á los alimentos son inofensivas. Si se mezclan cocidas y cortadas en la comida de las gallinas, éstas dan huevos en más cantidad y engordan rápidamente. Los tratantes en caballos las usan así mezcladas con el pienso antes de venderlos, lo cual da al pelo de los animales un hermoso brillo.

Algunas personas han querido utilizar como abonos las

materias que han servido para la clarificación del gas; pero los resultados obtenidos no fueron favorables. Después de varios ensayos y decepciones, la casualidad se encargó de dar la solución.

Una mezcla de estiércol y residuos de clarificación dejados algún tiempo sin empleo se sembró antes del invierno en las dos terceras partes de una tierra ya abonada por ganados, y sufrió hasta la primavera la influencia de las aguas y los hielos. En la recolección de remolacha que siguió, la parte de tierra que había recibido el abono se hizo notar por el vigor de la vegetación y su color de un verde oscuro, y lo mismo sucedió en un trigo que vino después.

Entonces se pudo marchar con más seguridad, y hé aquí el medio empleado después muchos años, que ha dado resultados favorables:

Se hace la mezcla en la primavera con una tercera parte de residuos de clarificación y dos terceras partes de estiércol bueno; se siembra en el invierno siguiente, sin cubrirlo al menos dos meses antes de sembrar. Se puede sembrar en la proporción de veinte metros cúbicos la hectárea, lo más igualmente posible; pues la parte que haya recibido en más cantidad quedará improductiva. Como la mayor parte de los abonos químicos, éste no encierra en sí mismo el aumento de producción que da á la tierra. Obra á la manera de las cenizas sulfurosas, pero de una manera más enérgica. Empleado sin estiércol aniquila la tierra, y conservando á la vegetación un color de vigor aparente, no da sino resultados negativos. Debe ser empleado con prudencia.

En algunos puntos de Alemania existe una costumbre que el tiempo no deroga. La noche de Noél, y al rededor del árbol lleno de luces, hay una porción de pedacitos de papel, en cantidad suficiente para que todos los presentes escriban en cada uno lo que más ardientemente deseen. Al dar la primera campanada de las doce corren todos á quemar su papel de una de las luces del árbol, el que debe ser quemado del todo antes que el reloj acabe de sonar. Si es así, es señal que se realizará el deseo; pero si queda aunque sea un pedacito sin quemar, nunca lo conseguirá.

Monsieur Carries ha domado un caballo de Mr. Aumont, que no permitía se le acercasen en la cuadra, pues al momento se ponía furioso, y se abalanzaba al que lo intentaba. Monsieur Carries entró resueltamente en la cuadra en presencia del dueño y varios amigos, que temían lo devorase. Los primeros minutos fueron llenos de emoción; á cada instante *Trocadero* se precipitaba sobre su antagonista y relinchaba fuertemente. Este se contentaba con separarse á un lado, como hacen los toreros. Al cabo de un rato el animal se paró para contemplar al atrevido personaje que lo desafiaba, y estaba en un estado de temblor nervioso, como el luchador con un adversario contra el que sus medios habituales no hacen mella. Monsieur Carries aprovechó este momento de estupor para ponerle su aparato, que consiste simplemente en un cabezon brida para la cabeza y una cincha de compresión para el cuerpo. Desde que se la puso, *Trocadero* se sometió como un cordero, y se dejó herrar los pies de delante sin la menor tentativa de resistencia. Al mediodía renovó la experiencia con el mismo éxito, y lo acabaron de herrar.

El ingeniero inglés Mr. W. C. Yates ha inventado una nueva herradura, que reemplaza con ventaja á las usadas actualmente.

Se hace de cuero de búfalo ó de buey de tres dobleces, sometido en un molde de acero á una enérgica presión, y que, tratado con una preparación química, endurece las fibras cruzadas obstruyendo los poros y resultando impenetrable.

En vista de las pruebas hechas en la Exposición Internacional de caballos celebrada en Mayo de 1875, el Jurado hizo las siguientes observaciones:

Que es más dura que las herraduras de hierro. Que con ellas el caballo no resbala ni en el asfalto ni en otras sustancias lisas. Es más ligera, pues su peso es una cuarta parte menor. Con ellas el caballo nunca se deshierra; pues con el tiempo se incrusta en el casco, formando cuerpo con él, y su coste es muy económico, pues cuatro herraduras vendidas en Londres cuestan unos 18 reales vellón.

DE LISBOA.

Tem agradado muito o livro intitulado *Conferencias sobre vinhos*, de que é autor o Sr. Antonio Augusto d'Aguiar, Comissario régio na Exposição de Londres de 1874, socio da Academia Real das Sciencias de Lisboa, professor de Química da Escola Polytechnica, membro de muitas sociedades sabias de Paris, de Berlin, e entre outras do Instituto Agrícola de Valencia.

Neste livro o sabio professor dá sinceros conselhos aos agricultores portugueses, um dos quaes consiste na conveniência, de que estes devem compenetrarse de não agoardentarem os vinhos de pasto.

«Vinho de pasto! escreve o Sr. d'Aguiar.» O typo da innocencia oenologica, e segundo nós, o typo da mediocridade. Nós em vinhos fêmos sempre rhetoricos. E o vinho de pasto exige, como a verdadeira eloquencia, a maior espontaneidade e singeleza.

Mais barato e humilde que os outros, não deixa por isso de exigir maiores cautellas, se quises-mos fugir ao defeituosissimo fabrico herdado de nossos avós.

A França, que é o paiz do engenho e das artes, tem o sceptro d'estes vinhos. E ninguem lhó disputará. No verdadeiro vinho de pasto chamaes vós aqui agua pé; o que não impede, que ao nosso vinho dêem os estrangeiros um mone tambem differente do que lhe applicaes.

O vinho de pasto é como a belleza; não precisa de adornos para brilhar. O assucar e o alcool, que são duas perolas da vinificação, postos si este vinho, são como as galas que enfeitam a velhice, tornam-sí a simplesmente ridicula.

O nosso vinho de pasto, o vinho que nos alegra o olho,

que nos arranca dos labios exclamações de entusiasmo, que nos captiva e enche de orgulho, é valente como a polvora, negro como o fundo de um poço, encorpado como a baeta.

«Isto é um vinhão (*gran vino*)! diremos todos. Vocabulo que dispensa commentarios, porque nada lhe fica por dizer.

Vinhão! E mais que vinho! E não se póde dizer mais. O vinhão colóra o vidro e a porcelana; mancha a toalha e a camisa com indelevel nodoa. Contesta a fuchsina o poder de tingir (*teñir*). E todavia não encerra uma unica particula de materia córante, que não proceda da uva.

Contem um regimento de saes, que disputam ao tannino um cantinho do menstruo para se dissolverem. E quasi uma caixa de reagentes.

Sabe a assucar, como a cáma do Brasil. E maduro como um figo passado. Alcoólico como a experiencia o diz, e os boletins da policia o confirmam.

Quando se bebe sosinho, enfastia o paladar pela exuberancia de attributos que estimulan o gôsto. Transtorna-es, ficando peor, pela addição da agua. Esta, como que o decompoem, e está n'isto a razão do proverbio, que não aconselha a mistura.

O *vinho* tem ensanchas para seis vinhos, ou como se diz em termos technicos, é um vinho de seis cores!

Os portuguezes fazem dos vinhos de pasto uma idéa bem differente da que teem a seu respeito os paladares estrangeiros.

Entre as conferencias do Sr. Aguiar ha uma sobre os vinhos espanhoes, muito importante, mas que ainda não está publicada.

As inundações succedem-se umas após outras, os temporaes amudamse e crescem em furor, e apar destes cataclysmos vae subindo tambem o nivel dos jantares, que amezes raiar n'um verdadeiro diluvio de *consommés a la royale*. Os diplomaticos oppoem ás inundações dos rios as do *champagne frappé* ou as do *punch a la romaine*.

Vão brevemente ter lugar dois bailes grandes no *Club Lisboense* que se espera estejam muito concorridos e animados, por isso mesmo que a estação dois bailes n'este inverno, não affianças superabundancia de vitalidade.

O Skating-Rink, no *Casino Lisboense*, e muito frequentado pela melhor sociedade e notam-se con praser as evoluções tan ligeiras como airoas de algumas senhoras, entre as quaes merecem particularisar-se as jovens e graciosas filhas do sr. barão de Pirch, ministro d'Allemanha, uma filha do sr. barão de Japurá, fresca como uma rosa de musgo, a señorita de Castro, filha do sr. D. Alexandre de Castro, embaixador de Hespanha, e outras muitas que seria longo enumerar.

Na recita de amadores, que se ha de realizar no theatro de D. Maria II a favor das victimas das inundações, subirão a scena, pela ordem que vae indicada, a *Fada*, comédia em um acto de Octavio Feuillet, o *Frei Luiz de Sousa*, drama em tres actos do visconde de Almeida Garret, e a *Marqueza de l'Espalier*, comedia em um acto vertida do francez.

A distribuição dos papeis e a seguinte:

Na *Fada*, a ex.^a sr.^a D. Maria Manuela de Brito desempenha a parte de *Mademoiselle Aurora de Kerdic*; o sr. barão da Regaleira, de conde *Henrique de Comminges*; o sr. Polycarpo Anjos, de visconde *Heitor de Maumori*; o sr. marquez de Bellas, de *Yvonnet*, laçao; e o sr. Jorge de Cabedo, de *Francisco*, mordomo.

No *Frei Luiz de Sousa*, a ex.^a sr.^a D. Adelaide de Noronha encarregou-se do papel de *Magdalena*; a ex.^a sr.^a dona Anna de Noronha, de *Maria*; o sr. Jorge de Cabedo, de *Manuel de Sousa Coutinho*; o sr. D. João Zarco da Camara, de *frei Jorge*; o sr. marquez de Bellas, de *Telmo*; o sr. Carlos Munró, de *Romeiro*; o sr. D. Antonio Zarco da Camara, de *Miranda*, escudeiro; o sr. Antonio Pessoa de Amorim, de *prior de Bemfica*; o sr. Camarate, de *Arcebispo*; e o sr. José Antonio de Freitas, de *Guardião* de convento. Rapazes da nossa melhor sociedade farão os papeis de comparsas, formando a comunidade de frades, que apparece na peça.

Na *Marqueza de l'Espalier* a ex.^a sr.^a D. Carolina Torroza desempenha a parte de *Marqueza*; o sr. Polycarpo Anjos, de *Sr. de Vilbrac*; e o sr. Antonio Pessoa de Amorim, de *barão de Bergonce*.

Dizem-nos que a recita será de gala, assistindo a família real na tribuna que so costuma occupar em dias solemnes.

Ha já muitos pedidos de camarotes e de cadeiras, e parece que a sua distribuição começará a ser feita, depois de amanhã, pela commissão respectiva.

Sua Magestade a Rainha tem sido infatigavel em animar com o seu nobre exemplo os estimulos da caridade publica a favor das victimas das inundações e do temporal, para as quaes a mesma Augusta Senhora contribuiu logo com uma avultada quantia, tomando ella a generosa e santa iniciativa em appellar para os sentimentos caritativos de todas as classes sociaes. As subscrições continuam, e já são importantes no reino e no Brazil.

NOTICIAS DE LA SOCIEDAD.

DE MADRID.

Concluí mi última Revista la vispera de la funcion que, á beneficio de las actrices, dieron varios aficionados en el favorecido Teatro de La Comedia.

A un precio bien alto se *cotizaban* las localidades; esto, léjos de ser óbice, es un aliciente, puesto que el afan de asistir crece en nosotros á medida que tambien aumenta el valor que nos imponen las diversiones, y para las cuales, yo no sé cómo sucede, pero siempre hay dinero.

Suele acontecer cuando se habla mucho de una solem-

nidad en proyecto, que generalmente no responde la realidad á esos preparativos que, corregidos y aumentados, corren de boca en boca; pero la excepcion de esa regla se ha confirmado en la funcion dramática dada en el *mimado* teatro de la calle del Príncipe.

La aplaudida comedia *La Careta Verde*, interpretada por las señoras Valverde, Fernandez, Tubau, Morera, Ballesteros y Sanz, divirtió mucho á tan escogido público, que tuvo aquella tarde una nueva ocasion en que aplaudir el talento y la gracia de todas ellas.

El Café de la Libertad era tambien un gran atractivo, no solamente por sus chistes, sino porque los aficionados eran amigos de la mayor parte de los espectadores, quienes admiraron en todos una gran facilidad para la difícil empresa de presentarse en las tablas á reemplazar artistas muy aplaudidos.

¡Caras, muy caras eran las localidades!... Pero, ¿me negaréis que el público *no tenía precio*?

Si alguno que no asistió lo pone en duda, bien pronto le haré variar de opinion, diciendo: allí se hallaban los Duques de Fernan Nuñez con su hija Rosario, los de la Torre y la suya, la Condesa de Villalobar, la Vizcondesa de la Manzana, Marquesa de Estella con sus hijas, de Torrecilla, Condes de Valmediano, de Vegamar, de Roncali, y las señoras y señoritas de Villaurrutia, de Martinez, de Casariego, de Escartin, Muñiz, Mesía, Kindelau, Calvo, Escobar, Jimenez y otras varias.

El baile celebrado en el palacio de los Duques de Fernan Nuñez con el modesto pretexto de *dar un chocolate* estuvo tan brillante, como todos los que tienen lugar en el palacio de la plaza de Santa Isabel.

La íntima reunion dada en casa de los señores de Silveira se dice que ha sido un prólogo para las futuras *soirées*: á juzgar por *esa primera página*, prometen ser la alegría de los que las disfruten, y la legítima envidia de los que no puedan tener ese gusto.

Todo se sabe en este mundo, y cuando es bueno y agradable, ¿á qué ocultar esos descubrimientos? Así, pues, con permiso de los señores de Silveira, diré que, en efecto, se cuenta por Madrid, aunque no como noticia segura, pero sí como risueña esperanza, que no pasará mucho tiempo sin que el espacioso salon de su casa, rica y nuevamente alhajado, proporcionará, además de la consiguiente admiracion de los invitados, la posibilidad de que aquellos señores puedan reunir en sus fiestas á todos sus numerosos amigos.

Anuncié en mi anterior Revista que se verificarían algunos bailes en casas que me tomé la libertad de señalar; continuando en mi indiscrecion, añadiré la de los Marqueses de Bedmar, de la Torre, así como tambien en las embajadas de Inglaterra é Italia.

El más próximo es en el Conservatorio y en Palacio, cuyas reseñas he de verme con seguridad precisada á dejar para la próxima Revista.

El día 17 reciben los Marqueses de la Romana, que han repartido ya las papeletas de convite.

Muy pronto los Marqueses de Viana tambien darán un baile de trajes, hasta cierto punto, porque tan sólo se presentarán diez y ocho parejas disfrazadas de *Pierrot*, y una de arlequin, compuesta de la Srta. de Montalvo y un hijo de los Duques de Fernan Nuñez. No recuerdo el nombre de las demas, y por eso me reservaré para la próxima vez, que estaré más enterada. Esa distinguida comparsa saldrá después de empezado el baile, y á tan brillante entrada sucederá un rigodon ejecutado por todos ellos.

Anoche... ¿lo digo?... ¡Bah!— Ya lo he anunciado, y seguiré charlando. Sin embargo, no sé si debo creerme autorizada á revelar la casa en donde sus dueños proporcionaron á los que asistieron unas horas muy agradables, y por eso diré tan sólo que un famoso prestidigitador ha ejecutado suertes á cual más notables, que causaron la sorpresa de cuantos, por casualidad allí reunidos, tuvieron el gusto de admirar á tan celebrado artista.

El Director de la Real Academia Española, señor Conde de Chéste, obsequió pocos días há con un espléndido banquete á sus amigos y compañeros; fué una brillante reunion compuesta de hombres ilustres que son el legítimo orgullo de nuestra literatura.

El casino de *La Prensa*, recientemente inaugurado, está llamado á gozar de buena suerte, muy merecida, porque llena su difícil cumplimiento. En ese mismo sitio se prepara una gran funcion en honor á Zorrilla, y para cuya solemnidad serán invitadas las personas más notables; aquel insignie vate leerá varias de sus nuevas y mejores poesías.

Cuatro jóvenes muy conocidos proyectan un nuevo *Skating*, local que levantarán en el Retiro; el suelo será de asfalto; los patines de varios y privilegiados sistemas; y dícese tambien que los directores piensan, en honor al lujo y comodidad del nuevo club, no escasear gasto alguno.

Los juéves, día de moda en el salon de la calle del Barquillo, se reúne allí mucha gente conocida, como suele decirse; ensáyense nuevas *cuadrillas*, baile que pondrá bien á prueba la agilidad de los aficionados.

¡Buen porvenir para los revendedores! Me refiero á la noche en que se estrene el nuevo drama de Echegaray; pues he oído decir á Vico, para cuyo beneficio se estrena esa obra, que llegan á mil los pedidos que le han hecho; inútil es expresar cuántos quedarán sin conseguirlos á su precio, y cuál será la satisfaccion de los inhumanos revendedores.

Es irremediable en ciertos casos el egoismo, triste pasion que á veces llega á ser tan inapreciable como el mejor de los sentimientos, puesto que encierra el legítimo afán de que nada ni nadie nos robe lo que causa nuestra satisfaccion. Reflexiones son estas que me las inspira una boda: yo no puedo dar ni á ella ni á él la enhorabuena; sería una falsedad, puesto que me doy el pésame á mí misma, y no soy la sola; muchas personas han exclamado conmigo: — *¡qué lástima!* » A todas éstas me pierdo en rodeos, y no llego al fondo del asunto; pero... el caso es que durante esos *rodéos* me he arrepentido de hablar claro, y sólo diré á mis ya cansados lectores que la noticia de esa boda se refiere á una bellísima mujer, cuyo talento es admirado por todo el que ama el arte dramático, y como aseguran que se retira de

la escena, claro está, nadie puede alegrarse, puesto que su ausencia causará un vacío inllenable.

Anoche estuve en el Real, y aunque vi las mismas personas de siempre, francamente, me pareció hallarlo mejor que nunca.

Hay una frase muy precisa entre las mujeres, cuando admiran la belleza y tocado de su amiga, y que es: «*estás en tu noche, ó en tu día*», segun el momento. La verdad, yo, autorizada por mi deseo, puedo decir que cuantas vi ayer en el Real *estaban en su noche*.

Acaña de llegar de Francia el Conde de B, que me ha pedido un favor, cual es el de que esta noche en el Conservatorio, no sólo le diga los nombres de todas las damas que asistan, sino que oiga además su opinion.

¿Aceptáis, queridos lectores, la oferta que ahora os hago de repetir en mis próximas *Noticias* las impresiones del frances?

Si admitis esa promesa, os la cumpliré.

ELLA.

Madrid, 12 de Enero de 1877.

FLORICULTURA.

ENERO.

En el jardín:

Continúan floreciendo el *heléboro* ó *rosa de Navidad*. No se necesitan más trabajos que los de limpieza y poda en árboles y arbustos, y remover y limpiar la tierra de los acirates, así como modificar los cuadros y senderos, si hay que hacerlo. Debén trasplantarse los arbustos de hoja perenne que se quieran variar; y limpiar, los rosales y las plantas trepadoras.

Desde fines de Diciembre deben haberse abrigado con estiércol las plantas de tulipan.

En los tiestos:

Continúan floreciendo el *heléboro*, las *ibéridas* de todo el año, el *reseda* de pequeñas y el de grandes flores, el *tulipano oloroso* (heliotropo de invierno).

Empiezan las *violetas*, *pensamientos*, los *jacintos* y las *primaveras*, *francesillas* y *oreja de lobo*.

Observaciones. Consérvense las plantas en una habitación á buena luz y regular abrigo, sacándose al sol, y teniendo mucho cuidado con las heladas. Las plantas en flor exigen mayor cuidado. Poco ó ningun riego. Examinar las cebollas que se tengan en caja ó saco para ver si están sanas.

En este mes ha debido hacerse ya la talla ó poda de los rosales; pero aún puede hacerse en Febrero. El rosal puede someterse á una talla razonada, como los árboles-frutales. Si al rosal ingerto se le deja entregado á sí mismo crecerá por alto indefinidamente, se alargará, empobrecerán sus ramas, y su eflorescencia sería efimera. Deben cortarse las ramas mal colocadas ó enfermizas, recortarse casi todas para concentrar la savia en algunos *hijos* de la base, y reemplazar cada año las ramas que han dado flor por otras más jóvenes que florecerán á su vez.

FEBRERO.

Primera quincena.

En el jardín:

Replantar los acirates, y sembrar las semillas de plantas anuales.

Continúa floreciendo la *rosa de Navidad*, y empiezan las *violetas*, *pensamientos*, *primavera de jardín*, *anémoma hepática* y *membrillo del Japon*, si no sobrevienen las heladas.

Pueden trasplantarse de los tiestos los ranúnculos, peonías, y plantar los arbustos, como rosales y escaramujos. Reproduccion por *esqueje sin hoja* del *grosellero sanguíneo*.

Observaciones. Hay dos variedades de flores dobles de la *anémoma hepática*, ambas preciosas; una azul, y otra rosa.

Para la reproduccion del *grosellero sanguíneo* desgájense de él ramas del año que no tengan capullos, lo cual es fácil de conocer, porque son más gruesas; plántense en el suelo expuestas al Norte y á 20 centímetros de profundidad. En el otoño próximo se podrán trasplantar.

Si los *escaramujos* (rosales silvestres), en los cuales se ingertan las mejores variedades de rosas, no se plantaron en Diciembre, deben trasplantarse ahora los pies.

En los tiestos:

Continúan en flor la *rosa de Navidad*, las *ibéridas*, los *resedas*, *violetas*, *pensamientos* y *jacintos*.

Empiezan á florecer: el *azafran temprano* ó *crocus*, las *margaritas*, el *heliotropo de primavera*.

Observaciones. Debe seguirse cuidando de resguardar las plantas del frío, entrándolas por la noche.

El *crocus*, ó *azafran de Primavera* es una planta *vivaz*. Llámase así las plantas cuyos pies ó cepas viven más de tres años, mientras que los tallos se desarrollan y perecen cada año. La mayor parte de las plantas de cebolla ó bulbosas son *vivaces*. Las flores del *crocus* son blancas, lila, azules, violeta, amarillas, ó de más de uno de estos colores, segun la variedad. No tienen perfume, y se multiplican por division de las cebollas.

NOTICIAS ECONÓMICAS.

En esta Seccion daremos desde hoy algunas recetas para la confeccion de manjares entre las que daremos algunas á propósito para el campo. No serán simples transcripciones de libros de cocina, sino fórmulas escogidas en los mejores Tratados y debidamente comprobadas en la práctica por nosotros mismos. Recomendamos á las personas que quieran

ensayarlas una sujecion estricta á las medidas de tiempo y cantidad, así como á los pesos que demos en estos preceptos culinarios. Por hoy sólo prescribiremos una sopa y un plato que llamaremos *de campo*.

PURÉE CRÉCY. Reúnanse 500 gramos de la parte roja de las zanahorias; échense en *agua hirviendo*, y manténganse en ella durante cinco minutos; sáquense y séquense á la lumbre en una cacerola sin agua. Póngase en otra: estas raeduras, la parte blanca de cuatro puerros, una cebolla cortada en rajás, y rehóguese todo en buen aceite ó manteca de cerdo. Echese un litro de caldo con una cucharada de café de extracto de carne Liebig disuelta en él y 100 gramos de miga de pan seca rallada. Cúezase todo á *fuego lento* con la *cacerola tapada* hasta que la raedura de zanahoria quede completamente disuelta. Pásese todo por tamiz, y añádanse 2 litros de caldo con otra cucharada pequeña de extracto de carne; sazónese. Hágase cocer nuevamente, meneando con la cuchara de palo, y déjese á *fuego lento* durante una hora con la *cacerola cubierta*. En el momento de hervir se espuma, se echan en la sopera pedacitos de miga de pan frito, y se vierte sobre ellos la *purée*.

El buen éxito de esta sopa estriba principalmente en la exactitud de las medidas y en la observancia y duracion de la manera cómo ha de cocer. La cantidad indica es para cuatro personas.

GIBELOTTI (1) DE CONEJO. Límpiase y córtese la pieza en pedazos de 4 centímetros. Córtense 2 hectogramos de tocino sin corteza en trozos pequeños. Ténganse éstos en agua hirviendo por cinco minutos. Séquense y rehóguese hasta que hayan tomado color. Rehóguese el conejo en manteca de cerdo ó buen aceite durante diez minutos. Espolvoreesele con harina y remuévase á la lumbre durante dos ó tres minutos. Añádase: el tocino, 3 decilitros de caldo, 3 de vino común, sal, pimienta, un *bouquet garni* (2) y unas cebollitas, que se habrán rehogado previamente. Cúezase todo á *fuego lento* durante veinte minutos con la cacerola *enteramente cubierta*. Añádanse setas, si son de conserva (que son las más seguras), segun se sacan de la lata; déjese cocer durante cinco minutos, y ya se puede servir.

El principal detalle que hay que observar es la coccion á *fuego lento*, sin lo cual se endurece el conejo. Es manjar que puede quedar hecho en tres cuartos de hora.

Precio ordinario de los alimentos más generales.

VACA: *Solomillo*, de 7 á 9 reales libra; *tapa, cadera, contra-tapa, chuleta, espaldilla, falda, pescuezo, babilla y aguja*, con hueso, á 18 cuartos libra, sin hueso, á 28 (Plazuela de la Cebada). En los demas mercados: con hueso, á 26 cuartos, y sin hueso, á 4 reales. *Riñones*, á 4 reales libra.

TERNERA: *Chuleta*, á 5 reales libra; *cadera, tapa, contra-tapa*, á 5 rs. libra; *pecho, falda y morcillo*, á 2 rs. libra. *Manos*, á real y medio pieza; *cabeza*, 4 rs.; *lengua*, 3 reales; *seso*, 3 rs. (Plazuela de la Cebada). En los demas mercados: las *chuletas*, á 6 rs.; la *tapa, contra-tapa y cadera*, á 8; *pecho, falda y morcillo*, á 3.

CARNERO: Los precios de esta res son los mismos que los de la vaca, por punto general.

CERDO: *Tocino*, á 28 cuartos libra; *lomo*, á 5 reales libra; *chuleta*, á 5 rs. libra; *magro*, á 4 rs. libra; *costilla*, á 20 cuartos libra; *manos*, á 18 cuartos libra; *orejas*, á 3 rs. libra; *cabeza*, á 15 cuartos libra; *lengua*, á 2 rs. pieza; *seso*, á real; *riñones*, á 4 rs. libra; *rabadilla*, á 18 cuartos libra.

Manteca de cerdo, á 4 1/2 rs. libra.

Codillo fresco, á 2 1/2 rs.

Jamon, de 5 á 7 rs.

Estos precios son los corrientes en la Plazuela de la Cebada. En los demas mercados, puestos y tiendas sufren todos naturalmente una alza proporcionada al distrito en que radican aquellos sitios de contratacion, siendo siempre mayor en las tiendas.

LEGUMBRES: *Coliflores*, de 1 á 3 1/2 reales pieza; *repollo frances*, de 1 á 3 rs.; *repollo*, á 4 cuartos libra; *brecolera*, de 6 ctos. á 2 rs. pieza; *lombarda*, de 6 ctos. á 2 rs. pieza; *patatas*, por mayor, á 8 rs. @; *cardo*, de 5 ctos. á 2 rs. pieza; *cebollas*, de 5 á 7 ctos. libra; *pimientos rojos*, de 2 á 4 rs. docena; *idem verdes*, de 1 1/2 á 3 rs. docena (los pimientos están en las postrimerías); *zanahorias*, á real el manojo; *puerros*, á 3 ctos. manojo; *rábanos*, á 2 ctos.; *acelgas*, á 1/2 real; *calabaza*, á 4 ctos. libra; *tomates*, á 1 1/2 rs. libra.

LEGUMBRES TEMPRANAS.

Habas, á 12 ctos. libra.

Alcachofas, de 7 á 8 rs. docena.

Guisantes, á 3 rs. libra.

Espárragos, de 6 á 10 rs. manojo.

Coles de Bruselas, de 5 á 6 rs. libra.

FRUTAS: *Melon*, de 2 á 8 rs. pieza; *granada*, de 6 ctos. á 2 rs. pieza; *naranja*, á 2 ctos. pieza y 20 docena; *pera de Aragon*, á 10 ctos. libra; *manzana de invierno, camuesa y perico*, de 8 á 12 ctos. libra; *uvas*, á 12 cuartos libra.

QUESOS: *Manchego*, á 2 rs.; *de bola*, á 6 rs. libra, ó 5 1/2 por pieza. Acaba de salir á la plaza el *queso de Villalon*, á 5 rs. libra, y el *de Búrgos*, á 6 reales.

HUEVOS, de 36 ctos. á 5 rs. docena.

(1) Puede este manjar llamarse con toda propiedad en castellano *conejo en mollo*.

(2) El *bouquet garni*, que llamaremos desde ahora *ramito saúvero*, es el aditamento obligado y sazonomiento preciso en casi todas las salsas. Se compone con 30 gramos de perejil, 2 de tomillo y 2 de laurel, todo en rama. Se empieza por lavar el perejil, se coloca en medio el laurel y el tomillo se envuelven con el perejil, replegando los extremos de las ramitas de éste, se atá todo con un hilo, y se recorta para que no queden sueltas algunas hojitas. Un *ramito* bien hecho debe medir 5 centímetros de largo.

TIRO DE PICHON DE MADRID.

1.º DE ENERO DE 1877.

Con una tarde apacible, aunque algo fria, tuvo lugar la tirada ordinaria, concurriendo á ella bastante número de Socios. Se verificaron cinco piñas: la primera, en tres pichones, que ganó Mr. Carton de Familleureux; la segunda, en tres, ganada por D. Juan Ortega; la tercera, en tres, por D. Scipion Murillo; la cuarta, en uno, por el Duque de Huescar; y la quinta, tambien en uno, por D. Juan Ortega.

Todas estuvieron muy animadas, no siendo la que ménos la cuarta piña, en la cual lucharon los Sres. Carton y Duque de Huescar, como verán nuestros lectores por los estados del tiro que insertamos á continuacion.

1.ª PIÑA EN 3 PICHONES.

TIRADORES.	DIS-TANCIAS.	PÁJAROS.												TOTAL.
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Sr. R. Imaz.....	20	0	1	0										3
» J. Ortega.....	23	1	0	0										3
» G. Errazu.....	20	1	2	3	0									4
» D. Huescar.....	30	0	1											3
» A. Carton.....	29	1	2	3	4	0	5							6
» S. Murillo.....	25	0	1											3
» F. Luque.....	27	1	2	3	4	0	0							6
» M. Casa-Ramos.....	23	0	1											3
» D. Tamames.....	30	1	0											3

2.ª PIÑA EN 3 PICHONES.

TIRADORES.	DIS-TANCIAS.	PÁJAROS.												TOTAL.
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Sr. C. de Gomar.....	26	0	1	0	2									4
» D. de Tamames.....	30	0	0	1	0									4
» F. Luque.....	27	0	1	0	2									4
» J. Ortega.....	23	0	1	2	3	4								5
» M. de Casa-Ramos.....	23	1	0	0	0									4
» S. Murillo.....	25	1	0	0	2									4
» A. Carton.....	30	0	0	1	0									4
» D. de Huescar.....	30	0	0	1	2									4

3.ª PIÑA EN 3 PICHONES.

TIRADORES.	DIS-TANCIAS.	PÁJAROS.												TOTAL.
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Sr. C. de Gomar.....	26	1	2	0										3
» C. de Santiago.....	21	1	0	2										3
» S. Murillo.....	25	1	2	3										3
» D. de Huescar.....	30	1	2	0										3
» F. Luque.....	27	0	1											3
» A. Carton.....	30	0	1											3
» D. de Tamames.....	30	1	2	0										3
» J. Ortega.....	24	1	0											3

4.ª PIÑA EN UN PICHON.

TIRADORES.	DIS-TANCIAS.	PÁJAROS.												TOTAL.
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Sr. S. Morillo.....	24	1	0											2
» D. de Huescar.....	25	1	2	3	4	5	6	7						2
» C. de Gomar.....	25	1	0											2
» A. Carton.....	25	1	2	3	4	5	6	0						2
» F. Luque.....	25	1	2	0										3

5.ª PIÑA EN UN PICHON.

TIRADORES.	DIS-TANCIAS.	PÁJAROS.												TOTAL.
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Sr. R. Imaz.....	20	0												1
» A. Carton.....	30	0												1
» D. de Huescar.....	30	0												1
» J. Ortega.....	24	0												1
» G. Errazu.....	20	0												1
» C. de Gomar.....	26	1	2	3	0	0								5
» A. Carton (bis.).....	30	0												1
» D. Huescar (bis.).....	30	1	0											1
» J. Ortega (bis.).....	24	1	2	3	0	4								5
» R. Imaz (bis.).....	20	1	2	3	0	0								5
» G. Errazu (bis.).....	20	1	2	0										3
» A. Carton (3.ª).....	30	1	0											2

MERCADO DE MADRID.

En la última quincena la carne ha fluctuado entre 13,50 á 14 pesetas; el pan, de 38 á 41 pesetas; el vino, de 6,50

á 10; el aceite, de 20 á 20,50; el carbon, á 1,75; el trigo de 11,85 á 87, y la cebada, de 5,84 á 5,92.

CUADRADO DE PALABRAS.

Solucion de los cuadrados del número anterior.

I.
W e i l
e s t e
i t e m
l e m a

II.
C o r s é
o d e o n
r e g l a
s o l o n
e n a n o

Para dar la solucion en el próximo número.

I.

- 1.ª Sabio de la antigüedad.
- 2.ª Bonita villa de Andalucía.
- 3.ª Apellido muy comun en España.
- 4.ª Sitio hondo y tenebroso.
- 5.ª El momento que más conviene.

II.

- 1.ª Enfermedad del alma.
- 2.ª Moralista festivo.
- 3.ª Continente de cosas y personas.
- 4.ª Piedra preciosa.
- 5.ª Sabio de la antigüedad.

PROPIETARIOS.

D. J. Luis Albareda.—D. Abelardo de Carlos.

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

ANUNCIOS.

FERRO-CARRILES DE MADRID Á ZARAGOZA Y Á ALICANTE.

SERVICIO DE TRENES.

Líneas de Alicante, Valencia y Cartagena.

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

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

Líneas de Andalucía, Extremadura y Portugal.

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

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

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

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

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

La m, significa mañana; la t, tarde y la n, noche.
Los trenes correos sólo llevan, por regla general, coches de 1.ª y 2.ª clase: los mixtos llevan coches de 1.ª, 2.ª y 3.ª clase.

OBRAS DO VIZCONDE DE BENALCANFOR,

DE L'ACADEMIA REAL DE LAS CIENCIAS DE LISBOA
Y MIEMBRO CORRESPONDIENTE DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA
DE MADRID.

- I.—Narrativas da vida parlamentar.
- II.—Impresiones de viaje.
- III.—Viena y la Exposicion.
- IV.—Fantasias y Escritores Contemporáneos.
- V.—De Lisboa al Cairo.
- VI.—En Italia.
- VII.—De la influencia de la libertad de la tierra sobre la produccion de la riqueza (Disertacion económica).

Los pedidos de ejemplares se dirigirán á la librería internacional de Ernesto Chardron, Porto, y en Lisboa á la librería de Ferin.



VAPORES-CORREOS

A. LOPEZ Y COMPAÑIA,
PARA PUERTO-RICO Y HABANA.

Las salidas serán las siguientes: De Cádiz los dias 10 y 30 para Puerto-Rico y Habana.—De Santander el dia 20 para idem, tocando en Coruña.—De Coruña el dia 21 para Puerto-Rico y Habana.—De Habana los dias 5 y 25 para Cádiz.—De idem el dia 15 para Coruña y Santander.—Más informes de los agentes en Cádiz, A. Lopez y compañía.—Barcelona, D. Ripoll y compañía.—Santander, Angel B. Perez y compañía.—Coruña, E. de Guarda.—Valencia, Dart y compañía.—Alicante, Faez hermanos y compañía.—Madrid, Julian Moreno, Alcalá, 28.

ENFERMEDADES DE LOS PERROS.

Cura en cuatro dias por *El Cynophile*.—Precio: 5 pesetas el frasco.