



AÑO IV.

Madrid, 16 de Junio de 1879.

NÚM. 14

DIRECTOR:
EL CONDE DE LAS CINCO TORRES.

REDACCION:
calle del Sordo, 29, tercero.

PRECIOS EN ESPAÑA Y PORTUGAL.

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

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

SUMARIO.

Boletín oficial de la Sociedad de Fomento de la cría caballar de España.—
Conservacion de las frutas, por D. Balbino Cortés.—Acuarelas: Un invul-
nerable, por J. L. Albareda.—Gaterías, por Zóphilo.—La dalia variabi-
lis, por D. Estanislao Malingre.—Nuestros dibujos de plantas, por E. M.
—Fisiología de la pesca de caña, por D. Luis Ovalle.—Curiosidades de la
ciencia, por F.—Malacología sitio-gastrológica, ó sea un plato de cara-
coles, por F. B. Navarro.—Bibliografía, por F. Rosell.—El Banco Hipote-
cario.—Sport: Una partida de caza, por ***.—Crónica de Paris, por
Nedoc.—Carreras de caballos en Córdoba.—Id. en Lisboa.—Noticias ge-
nerales.—Noticias de la sociedad, por L.—Tiro de Pichon de Madrid, por
Avelino.—Premios obtenidos con las escopetas de Mr. Dougall.—Mercado
de Madrid.—Cuadrado de palabras.—Anuncios.

BOLETIN OFICIAL

DE LA

SOCIEDAD DE FOMENTO DE LA CRÍA CABALLAR DE ESPAÑA

En el sorteo que se verificó el día 29 de Mayo próximo pasado de las cinco acciones que, segun la circular de 12 de Diciembre de 1878, han sido amortizadas, fueron agraciados los números:

53, 41, 9, 21 y 48.

Madrid, 1.º de Junio de 1879.

El Secretario,
MARQUÉS DE CASA-IRUJO.

CONSERVACION DE LAS FRUTAS.

ALBARICOQUES, MELOCOTONES, MANZANAS, PERAS,
UVAS Y MELONES.

Considerando las hermosas formas, la variedad y riqueza de colorido, la suavidad y aroma de muchas de las diversas frutas, sus cualidades generalmente refrescantes, el alimento sano de fácil digestion y agradable gusto que nos ofrecen sus carnes y zumo, merecen indudablemente, despues

de los cereales, toda nuestra solicitud y esmero en su cultivo y propagacion; teniendo ademas en cuenta que tan útil produccion, recurso natural para el desgraciado, y aumento de goces para el rico, no dura más que algunos dias, y que el azúcar, elemento principal de su sabor y partes nutritivas, es precisamente el de su fermentacion y pronta descomposicion, se comprende perfectamente el motivo por qué en todos tiempos se ha investigado el arte de extender la conservacion de esta produccion agricola, objeto en el campo de una industria importante, y en las ciudades, de un comercio considerable. Así, pues, el arte de impedir la descomposicion de várias frutas, las más importantes por su cantidad y usos frecuentes; prolongar más allá de la estacion natural la conservacion de su estado fresco, y á veces con ciertas especies aumentar su sabor y aroma, es lo que nos proponemos tratar en este artículo; pero como la conservacion de las frutas depende en gran parte del modo de haberlas cogido y encerrado, lo dividiremos en tres partes, que son las siguientes: de la recoleccion de las frutas; de la frutería, y de la conservacion de las frutas.

Albaricoques y melocotones.—Habiendo en cada una de las dos citadas clases diversas especies tempranas ó tardías, y ofreciendo ademas por sí mismas bastante dificultad en conservarse, excepto en las casas de los confiteros donde se las conserva artificialmente en azúcar ó aguardiente, ó bien por el sistema de Appert, en botellas ó latas herméticamente cerradas, no se encuentran ni albaricoques, ni melocotones fuera de la estacion natural, á pesar de que con los debidos cuidados se puede prolongar su estado fresco durante dos ó cuatro meses, segun la sequía del año y el modo de cogerlos; si se tratase de mandar esta fruta á mercados lejanos, hay que cogerlas, cuando todavía están algo verdes, y en este caso nunca llegarán á desarrollar todo el aroma y suavidad de carnes que la naturaleza las concede; en los demas casos no deben cogerse sino cuando hayan llegado á una perfecta madurez, lo cual se conoce por el cambio de color de la parte opuesta á los rayos del sol,

esto es, de verde, en amarillento ó amarillo más ó ménos claro. La recoleccion debe efectuarse con ligereza, quitando del árbol cada fruto por sí, sin oprimirlo con la mano, sino lo suficiente para cogerlo, depositarlo en seguida en una cesta cualquiera guarnecida con un paño, conservar su pezon tanto como sea posible, y cogida de este modo cierta cantidad, llevarla á la frutería para colocarla en sus respectivos sitios.

Manzanas y peras.—Cualquiera que sea la especie, de verano, otoño ó invierno, ó de las que nunca maduran hasta despues de Navidad, deben quitarse del árbol ántes de su madurez, pues todas ofrecen, sin excepcion alguna, la particularidad de perder sus cualidades si se sazonan del todo en él, poniéndose generalmente su carne pastosa é insípida, áun cuando los colores del fruto tomen entonces un matiz más vivo y más hermoso que en la época de su completa madurez en la frutería, en donde aquélla debe operarse por sí sola, pero sin interrupcion, por lo que es necesario no coger los referidos frutos ántes de que hayan adquirido todas sus dimensiones y fases de su desarrollo vegetal, que nunca puede realizarse una vez separado del árbol. Las especies estivales y otoñales deben ser cogidas cuando ya principian á madurar; la misma naturaleza indica al hortelano observador la época más á propósito para la recoleccion, por el cambio de color, por la piel, que se pone muy tendida, y por el pezon, cuya extremidad se redondea, hincha, y parece dispuesta á despegarse del ramito que la ha mantenido hasta entónces. Por consiguiente, deben cogerse las manzanas y peras de verano, diez ó doce dias ántes de su madurez, y las de otoño, quince á veinte; de este modo se ponen más jugosas, y su principio azucarado se desarrolla mejor; la carne queda firme y más agradable al paladar.

Las que maduran durante ó despues del invierno, no deben ser cogidas sino cuando ha cesado ya la savia (zumo de los vegetales), pues hacerlo ántes sería privarlas de un alimento necesario, y más tarde tal vez el zumo que las transmitiría aún alguna que otra hoja sería más bien desfavorable

que ventajoso á la continuacion de su madurez y á su sabor venidero. Así, pues, la época de la cosecha de estos últimos frutos depende en un todo del clima y de la temperatura particular de cada año, y varía desde Setiembre hasta principio ó mediados de Noviembre, segun se presenten las condiciones requeridas para la recoleccion más ó ménos favorable, observando siempre que si una helada fuerte y fuera de sazón ha sorprendido los árboles en toda su fuerza de vegetacion, no hay que dilatar la recoleccion del fruto, pues una vez parada la ascension de la savia, ya no suministra más zumo bienhechor á su desarrollo, por lo que en tales casos éste queda siempre inútil é imperfecto. Para coger convenientemente las manzanas y peras destinadas á nuestras mesas se debe verificar precisamente con el mismo esmero que para los melocotones, al ménos sin apretarlas con la mano más que lo preciso, dejar á cada una su pezon y depositarlas suavemente en la cesta para llevarlas acto continuo á un sitio cubierto, seco y bien ventilado, en donde se forman con ellas montones pequeños y de cada especie separada.

Uvas.—Para conservar la uva en su estado fresco se deben cortar los racimos de la vid algun tiempo ántes de su completa madurez, cuando los granos cambian de color y algunos han adquirido la dulzura natural á su especie. Hay que cortar cada racimo aparte sin tocar las uvas, cogiendo éstas sólo por el pezon, no amontonándolas demasiado en el canasto, y colgarlas ó extenderlas en seguida. En estas operaciones se debe poner un cuidado particular á fin de no tocar los granos más que lo preciso y no privarlos de la especie de velo que los cubre.

Melones.—Por mucho que los extranjeros preconicen sus especies de melones y critiquen las nuestras, es, sin embargo, incontestable que los poseemos superiores á todos los demas países, y que ofrecen además la ventaja de conservarse muy bien durante todo el invierno, siendo del gusto general de todos los españoles, y por consecuencia, hallándose esta planta sometida á cultivos muy generalizados, y á un tráfico considerable desde la aldea hasta la ciudad más lujosa, y desde España á París y Argel. En cuanto á los melones destinados á conservarse durante el invierno, hay que elegir aquellos que reúnan un buen desarrollo, ó un color uniforme en la corteza, sin tener mancha alguna, y dejarlos atados á sus matas respectivas hasta que se sientan las primeras heladas ó empiecen las lluvias otoñales, no cortando ántes de esta época más que los muy maduros, y que por lo tanto no sirven para conservarse; llegado el tiempo oportuno de la recoleccion de los melones para invierno, se cortan los que hemos dicho con un pezon largo de 10 á 14 centímetros de largo, colocándolos con precaucion en canastos sin apretarlos, y llevándolos acto continuo á un sitio cubierto, seco, y ventilado, en donde se les junta en pequeños montones, segun su tamaño y más ó ménos madurez. La recoleccion de cualquiera fruta que sea debe hacerse siempre con un tiempo seco, despues que se haya disipado el rocío, evitando además el hacerlo en las horas del dia en que el ardor del sol sea muy fuerte.

De la frutería.—Algunos autores y en varias provincias llaman tambien frutero al local destinado á la conservacion de las frutas, una vez cortadas del árbol. Nosotros, sin embargo, creemos más propia la palabra frutería, porque indica, á nuestro parecer, con más precision y exactitud el sitio donde se tiene y se guarda la fruta, y no ofrece tantas significaciones diversas como la del frutero. Respecto á las propiedades que exige una buena frutería, debe reunir una temperatura constantemente igual á 10 ó 12 grados de calor, lo más seca posible, sin corriente de aire ni luz, y debe

estar dispuesta de modo que pueda ventilarse cuando lo necesite, con la condicion de estar al abrigo del frio, polvo y malos olores. He aquí una frutería por excelencia, y que áun en Francia no se halla sino en muy pocas posesiones. El establecerla en una cueva, en piso bajo ó alto, es de poca importancia, siempre que reúna las condiciones arriba expresadas. La frutería se guarnece generalmente, al rededor de las cuatro paredes, desde 30 á 60 centímetros del piso hasta el techo con tablas puestas horizontales, distantes unas de otras sólo de 12 á 15 centímetros, y guarnecidas por delante con unos listones altos de 6 á 10 centímetros. A veces, segun las dimensiones de la frutería, se colocan otros estantes de tablas en medio, ó una mesa grande, y el techo tiene cierto número de ganchos de hierro que tienen la forma de una S, unidos unos á otros con un fuerte alambre. Sobre las tablas se ponen las frutas, haciéndolas ántes una cama con paja bien seca y del año anterior; en el alambre del techo se cuelgan los racimos de uvas, los melones y sandías.

Dispuesto así el local con bastante extension, proporcionada á las cantidades de frutas que se destinen para conservar, ofrece sin duda todas las ventajas posibles, y satisface las exigencias de una fácil y buena conservacion para las frutas; pero tambien exige una casa á propósito, y por lo tanto no puede convenir sino en disposiciones excepcionales. El célebre Mateo DOMBARLE, centinela avanzado de las mejoras agrícolas, inventó, despues de varios ensayos, una frutería portátil, barata y propia para ser colocada en cualquier punto, reuniendo, á pesar de estas ventajas notorias, el más alto grado de perfeccion y las cualidades necesarias para conservar bien la fruta; hace algunos años que el mismo DOMBARLE la estableció en su instituto agrícola de *Roville*, y desde entónces la experiencia no ha cesado de acreditar cada dia más y más sus ventajas, por lo que vamos á describirla con tanto más gusto cuanto que hemos experimentado su buen efecto. He aquí la descripcion que da el citado DOMBARLE en su *Calendrier du bon cultivateur*: Se hacen construir cajones altos de 8 centímetros, 55 de largo, sobre 35 de ancho, poco más ó ménos, cubiertos por dentro con tablas de abeto ó álamo blanco, y gruesas de 12 á 15 milímetros: estos cajones deben tener cada uno las dimensiones muy iguales con el fin de ajustarse exactamente unos encima de otros; no tienen tapaderas, y su fondo se compone de tablas gruesas de 6 á 8 milímetros, bien clavadas con tachuelas de caja en los bordes inferiores que forman los costados del cajon.

»En medio de cada uno de éstos se clavan, cerca del borde superior, pedazos de maderas listoncitos largos de 8 á 10 centímetros sobre 5 de ancho, y gruesos de 7 á 9 milímetros; estos pedazos están sujetos por uno de sus lados anchos á las fases exteriores del cajon, de modo que traspasen en un todo su largo de 6 á 8 milímetros de altura el borde superior de éste; estos listoncitos tienen dos objetos: primero, ayudar el transporte de los cajones, sirviendo de empuñaduras para coger fácilmente con las dos manos los costados pequeños de ellos; segundo, servir de punto de apoyo para mantener exactamente los cajones fijos en su sitio, cuando se les apila unos sobre otros; con cuyo fin los listoncitos deben ser un poco cóncavos y adelgazados por dentro en la parte que traspasa la altura del cajon, de modo que el de encima pueda descansar exactamente sobre los bordes del de abajo, sin ser apretado por los de los listoncillos.»

Segun la descripcion que acabamos de hacer, fácil es concebir que estando cada cajon lleno de peras, manzanas, uvas, etc., y apilándolos unos sobre otros, cada cual sirva de tapadera al que se halla debajo, y sólo el superior se tapaná, sea con

un cajon vacío, ó con una cobertera movable de tablas de las mismas dimensiones de los cajones; así se pueden apilar quince ó más, y cada pila presenta la apariencia de una caja en un todo inaccesible á los animales roedores, y que se puede colocar en un sitio destinado á otro uso muy distinto, donde no ocupe sino un espacio muy reducido. Hemos indicado para los cajones la altura de unos 8 centímetros, porque es la que conviene para las peras y manzanas de gran tamaño; pero para las frutas más pequeñas, pueden hacerse cajones desde 5 hasta 8 centímetros de profundidad, y en la misma fila pueden colocarse de varias profundidades, con tal que todos tengan las mismas dimensiones en longitud y anchura. Tambien se podian hacer todos los cajones más largos y anchos que lo que hemos indicado; pero creemos siempre más cómodo no aumentar las dimensiones más allá de las que cada cajon exige, para que una persona sola los pueda manejar con facilidad.

Las frutas se conservan perfectamente en estos cajones, y es probable que se deba esta buena conservacion á la inmovilidad del aire en este aparato. En las fruterías ordinarias puede llenarse esta condicion, porque se ha observado que es la que más contribuye á la conservacion de las frutas; pero por mucho cuidado que se ponga es imposible obtenerla en un sitio completamente cerrado con la perfeccion que se logra sin cuidado alguno en los cajones; por la misma razon se concibe que en éstos es aún más indispensable que en cualquiera otra disposicion el no conservar la fruta en los cajones, ántes que hayan eximido enteramente la humedad, puesto que una vez en ellos ya no se opera más evaporacion. Las principales ventajas que se encuentran en el empleo de la frutera portátil consisten, no solamente en la posibilidad de colocar una gran cantidad de frutas en un espacio muy pequeño, y de guardarlas perfectamente de los animales dañinos, sino tambien en la facilidad con que se hace el trabajo de cuidar y entresacar las frutas, apartando las que se corrompan ó las que se necesitan para el consumo diario; en efecto, descubriendo el cajon superior de la pila, se examinan todas las frutas con mucha más facilidad que se puede hacer sobre las tablas de una frutería ordinaria. Se quita en seguida este cajon y se le pone en el suelo al lado de la pila, á fin de hacer otro tanto con el segundo que se halla descubierto, y todos los cajones llegan sucesivamente á colocarse así sobre el primero, formando otra nueva pila en orden inverso del de la primera.

De lo dicho se deduce que si, por ejemplo, en una habitacion hay sitio para colocar once pilas, basta para poder verificar la anterior operacion que no se formen sino diez, y de este modo en el vacío de la onzena se pone la décima, en el de ésta la novena, y así sucesivamente. Las frutas encerradas en estas fruterías están mucho ménos expuestas á las heladas que cuando se hallan descubiertas sobre las tablas, á ménos que el local donde se las conserva no esté expuesto á la intemperie. Es fácil preservarlas de aquéllas cubriendo cada pila con una manta ú otra cosa cualquiera, propia al efecto; pero admitiendo que la helada sea demasiado intensa, se podría trasportar instantáneamente toda la provision de frutas á otro sitio sin dañarlas y sin estorbo, puesto que no se trata sino de establecer en otra parte una pila con los cajones, cuya mudanza podria operarse en muy poco tiempo sin descomponer las frutas. Cada cajon de las dimensiones que hemos indicado puede costar unos cuatro ó seis reales, segun sea más ó ménos subido el precio de las maderas, la localidad, y más ó ménos esmerada la construccion.

Albaricoques y melocotones.—Llevados á la casa, se extienden sobre una mesa cubierta con una manta, y si es posible, en una habitacion alta al

Mediodía, en donde por la disposición de las puertas y ventanas se pueda establecer una buena corriente de aire, impidiendo, sin embargo, que llegue el sol hasta la fruta; en este estado deben quedarse por lo ménos un día para que se disipe bien la humedad; mientras tanto, se cogen varias hojas de papel de estraza y se doblan en la misma forma que los pliegues de un abanico, pero de la anchura entre sí de todo el grueso del mayor de los frutos, y así se doblan hojas y hojas de papel, hasta que den suficientes pliegues, según la cantidad de melocotones ó albaricoques: en seguida entre pliegue y pliegue se coloca cada uno de ellos, por manera que los costados de cada pliegue forman para cada fruto una mortaja lateral; después de colocados todos igualmente se cubren por encima con otro pliego de papel sin plegar, que sirve de tapa á aquellos cajoncitos que los pliegues forman. De este modo se conservan sin tocarse unos á otros y preservados en un todo de la influencia del aire; pero se debe coger únicamente el fruto por su pedúnculo ó pezon, y tan pronto como se llene una tabla, cubrirla con otro papel, como llevamos dicho, lo que no es necesario en los cajones: creemos inútil añadir que deben excluirse todas aquellas frutas lastimadas más ó ménos por la operación de su recolección y transporte á casa. Una vez colocadas así, y con las circunstancias ya dichas, no exigen más cuidados que los de visitarlas de cuando en cuando para entresacar las que empiezan á fermentar, ó las que se necesitan para el consumo diario ó la venta. En cuanto á los melocotones, requieren aún otra operación antes de servirse en nuestras mesas, que consiste en limpiar bien su piel con un cepillo suave, con el fin de quitarles la pelusilla que cubre cuasi siempre todas las diversas especies de *pericos*, *abridores*, *pavías* ó *melocotones*: esta operación es favorable á la venta, pues la pelusilla oculta la hermosura y vivacidad del colorido del fruto, y es útil el hacerlo así, por ser desagradable á la boca, excitando comezones, y además por su naturaleza, dispuesta á ser el receptáculo del polvo y de las emanaciones de los insectos. Se sabe que el microscopio ha revelado en muchas enfermedades la presencia de ciertos vegetales inferiores parásitos. El *Sanitary Record*, de Londres, dice «que el doctor Tschärmer de Gratz, acaba de descubrir (Julio de 1878) que se desarrolla en la corteza de las naranjas y de las manzanas un hongo, que es precisamente semejante al que forman los gérmenes de la infección en el garrutillo.»

Manzanas y peras.—En el sitio seco y bien ventilado á donde se han llevado las frutas á su recolección, se las deja varios días para completar la evaporación de la humedad, trasladándolas luego á la frutería, donde se las coloca encima de las tablas, guarnecidas de paja bien seca del año anterior, ó en los cajones sin paja; teniendo siempre el mayor cuidado en no romperlas su pezon, ni oprimirlas demasiado al traspasarlas á la frutería. Cada especie se pone aparte, pero según la estación á la cual pertenecen, hay que cuidarlas de un modo distinto; así, no teniendo la frutería sino manzanas y peras de verano, es conveniente calentarla con los rayos del sol, pero sin que éstos toquen á la fruta, y en todos casos, privar siempre á las manzanas y peras de la luz: si, por lo contrario, las especies para conservar fuesen de invierno, se debe sólo cuidar de tener siempre la frutería lo ménos húmeda posible y con igual temperatura, y á medida que se madura completamente la fruta, se debe sacarla, sea para vender ó comerla, ó para trasladarla á otro sitio que, por su frío, sea propicio á conservarla aún, puesto que en el caso contrario se operaría pronto una descomposición completa de todas las maduras, y esta fermentación perjudicaría á las otras: así, pues, hay que visitar la fru-

tería con frecuencia, para entresacar todas aquellas.

Por la combinación de las partes ácidas con las fibrosas, que se convierten en azucaradas, se opera la madurez, que se conoce por el aroma que exhala la fruta, y por el color de su piel, que de verde se pone más ó ménos amarilla, exceptuando algunas especies de manzanas que lo conservan aún después de maduras. Las manzanas y peras para cocer no necesitan llegar á una completa madurez, pues el calor del fuego que las penetra la perfecciona.

Uvas.—Para la conservación de esta clase de fruta se principia por extender durante algunos días en un sitio que no tenga luz los racimos, pero el cual deberá estar seco y bien ventilado. Luego, cogiendo cada racimo, se le examina bien, quitándole todos los granos corrompidos ó quebrantados, y si éstos estuviesen demasiado apretados, se cortan parte de ellos con unas tijeras; concluida esta operación, se vuelve el racimo por su parte inferior y se le engancha un alambre para colgarlo del techo. Ninguna fruta ofrece tanta dificultad para conservarla bien como las uvas, ni perjudica tanto á las otras que se guarden con ella en el mismo sitio, á causa de la grande humedad que evaporan constantemente, aún cuando se hayan cogido y encerrado en las mejores circunstancias.

Melones.—Aunque son muchos los métodos que se recomiendan para su conservación, el mejor, sin disputa alguna, es el que usan nuestros labradores, cruzando el fruto con una soguilla de esparto y suspendiéndolo en el techo. Empleando este sistema y colgándolos en un sitio seco, de una temperatura igual, sólo templada, sin luz, polvo, ni corriente de aire ó mal olor, se conservan con facilidad, tanto los melones como las sandías, hasta fines de Abril ó Mayo.

BALBINO CORTÉS Y MORALES.



UN INVULNERABLE.

Eduardo de***, Marqués de Tilli, se presentaba en el teatro Real, después de haber estado algún tiempo ausente de España, de donde había salido á los veintidos años para hacer un viaje al extranjero y su entrada en el mundo.

Era una noche en que el teatro estaba de bote en bote; la buena sociedad de la corte se había dado cita en el regio coliseo. Eduardo ocupaba el palco de su familia, después de algunos años de ausencia; el aspecto de la sala era muy diverso, en verdad, del que presentaba la última vez que él la había visto. Las mujeres que dejara en la flor de la juventud, radiantes de belleza, como si dijéramos en la plenitud de su imperio, en el sol de su hermosura, habían entrado en el crepúsculo vespertino de la vida, y los prodigios que el arte de engalanarse ha alcanzado en los días que corren, eran insuficiente defensa contra los crueles estragos del tiempo. Las pelinegras, por química transformación se habían vuelto rojas; los cabellos, cubiertos con polvos de diferentes matices, ocultaban algunas hebras blancas mil veces más crueles que los desengaños y las perdidas ilusiones; los ántes tersos y turgentes senos comenzaban á marchitarse; las antiguas reinas habían perdido sus cortejos de admiradores, y la fría mano de la muerte señalaba aún con el vacío sitios célebres que no habían alcanzado á llenar las nuevas generaciones.

Eduardo cogió los gemelos que un momento ántes

colocara un perfilado lacayo sobre el antepecho del palco, y recorrió con ellos las diferentes localidades del teatro.

—¡Qué triste es!.... (dijo, dirigiéndose á la persona que ocupaba el asiento de enfrente) la impresión primera que produce una sociedad de la que se ha estado ausente largo tiempo. Parece que está uno entre ruinas. ¡Cómo contemplar sin amargura los envejecidos seres que ántes causaban nuestro embeleso! Mira, sin ir más lejos (y los dos amigos dirigieron sus ojos á un mismo punto); ¿qué resta de aquella celestial criatura que era nuestra admiración cuando éramos niños?

—¡Qué transformación tan horrible, continuó Eduardo, y cuánto no debe sufrir la desdichada, que conservando tal vez un alma joven, deseos de vida, de triunfo, de placeres, si no ilusiones, arrastra, como terrible cadena, un cuerpo flaco, seco y enclenque, ó la pesada carga del monumental volumen con que suele regalar la naturaleza á la excelsa matrona que ha cumplido la principal, si no la única misión de la mujer.

—Según Napoleón I, le interrumpió sonriendo su acompañante.

—No sé si Napoleón lo ha dicho ántes que otro, pero de seguro no es el primero que lo ha pensado.

—Mucha compasión te inspiran los que sufren las consecuencias de tener un alma joven encerrada en un cuerpo viejo; pero ¿qué me dices del caso contrario? ¿Cómo se soporta un alma vieja en un cuerpo joven?

Una sonrisa de pedante ironía acompañó á esta pregunta.

—Ese es el supremo bien de la vida, chico, contestó Eduardo; eso es salir de la laguna Estigia sin tener el talon vulnerable; eso es poder levantar la voluntad humana á una altura digna del hombre; eso es ser dueño de sí mismo, libre y racional en fin.

—¿Y estás seguro de la existencia de esos invulnerables sin talon?

—Ya lo creo, dijo Eduardo con el acento de la convicción más profunda.

El Marqués de Tilli debía y podía pensar así, su naturaleza, su juventud, su vida, sus triunfos, sus placeres, su riqueza, todo contribuía á darle semejante convicción, y eso que el Marqués de Tilli era un hombre meridional, que había recibido una educación española, que había pasado los primeros años de su existencia en el seno de la familia, siendo el objeto preferente de las caricias de una madre joven y apasionada. No había tenido ayo ni preceptor; no había respirado la atmósfera fría de una niñez reglamentada, en la que se ve á los seres que inspiran más tierno amor como de cumplido y en horas de aburrimiento ó de descanso.

Eduardo había salido de los brazos de su madre para ir al colegio, donde empiezan á desarrollarse los primeros afectos del corazón con el trato de seres que tienen una misma edad, inclinaciones parecidas, aspiraciones análogas, juegos semejantes; seres que se divierten á la misma hora, que trabajan al mismo tiempo, que alimentan idénticas ilusiones, que rien, que lloran juntos; pero Eduardo había pasado ocho años en París luego, y su espíritu se había desarrollado entre los placeres de aquella nueva Babilonia; allí, solo, libre, rico, elegante, dotado de una figura inteligente y simpática, había devorado la existencia en los salones de los clubs, en las salas de armas, sobre el tapete verde, en el *turf* de los hipódromos, en las *coulisses* de los teatros y en los *boudoirs* de las cortesanas.

Poco tiempo había necesitado el joven Marqués para granjearse una posición distinguida en aquel mundo de viejos verdes, de jugadores aristocráticos, de capitalistas improvisados, de títulos de

origen desconocido, de americanos *debauches*, de pisaverdes de todos los país y *cocottes* de todas las naciones.

Las mujeres del *demi-monde*, especie de porteras de la buena sociedad de París, se encargaron las primeras de dar á conocer al jóven español; bastaron unas cuantas cenas en el *Café anglais* y en la *Maison Doré*, algunas joyas repartidas con discrecion, y algunos billetes de Banco dados á tiempo, para entrar con notoria reputacion en los bailes de *Trois frères* y en los altos círculos de la *vieja guardia*. Pronto mereció el Marqués de Tilli los honoríficos dictados de *beau brun*, *gentil espagnol* y *fort joli garçon*; pronto fué el preferido de alguna retirada que habia consolidado los desposos de sus amantes, y cuya celebridad atraia sobre el novel galan las miradas de todas las novicias del templo de Guido y las envidias de los imberbes D. Juanes y Lovelaces.

Llegó en fin á ser, usando el *argot* del gran mundo, un *cocodet* en regla. Presentado por sus nuevos amigos en los círculos de segundo orden, su natural distincion, su habitual buen tono, su generosa indiferencia en el juego, le abrieron las puertas del *Petit Cercle* y del *Jockey-Club*. Colocado á la altura de su nueva posicion social, sus trenes llamaban la atencion en el *Bosque*; sus caballos, en *Vincennes*, en la *Marche*, y en *Longchamps*. Se habia batido más de una vez por una frase equivocadamente interpretada, por una mirada altiva, en defensa de una mujer que despreciaba en el fondo de su alma, y habia pasado el Estrecho no pocas ocasiones para asistir á una partida de caza ó para acompañar á la querida que reinaba en aquellos dias á las carreras del *Derby*.

Tilli habia ascendido en pocos meses de niño á hombre, saltando por una de las fases más importantes de la vida. Los placeres de París habian sofocado al nacer los verdaderos instintos, las inclinaciones naturales de su alma. El amor, primera aspiracion que absorbe por completo, durante cierta edad, en la mayor parte de las organizaciones, las facultades del espíritu, y que nace, crece, y se desarrolla entre contrariedades y obstáculos, habia sido para él rosa sin espinas, flor arrojada por mano pródiga en su camino, manantial de variados goces, abundosa fuente de placeres, cuyas cristalinas aguas enturbiaron, sin embargo, pronto el cansancio y el hastío.

En la sociedad de que se habia rodeado Eduardo en París, ciertas almas viven mal y suelen huir espantadas del bullicio que las rodea; unas veces, para dejar de existir, otras, para guardar en el silencio profundo de una muerte aparente sus naturales y verdaderas condiciones. La criatura humana es una estatua que es preciso ver por dentro, y la historia secreta de los hombres del gran mundo, está salpicada de puerilidades y pequeñeces que causarían rubor al escolar más inocente. Nunca está el hombre tan cerca de ser pequeño como cuando empieza á creerse grande. En este rigodon perpétuo de la humanidad, á cada uno le toca á su vez *hacer la figura*; entónces los demás bailarines toman puesto y comienza la crítica, sin comprender que ayer bailaron ellos también, y que tal vez volverán á bailar de nuevo mañana.

El Marqués de Tilli habia llegado á los treinta años sin haber sido juguete de las despiadadas veleidades del Niño alado, habiendo adquirido tal convencimiento de la fortaleza y temple de su alma, que nada le inspiraba en el mundo más soberano desden que el hombre que cedia á exigencias de amor. Se esforzaba, sin embargo, por presentar, á los ojos del mundo, un tipo bien contrario de como realmente se creia, no dejando descubrir lo que consideraba como sus verdaderas cualidades, sino en una irónica sonrisa dibujada alguna

vez en su rostro, semejante á aquella con que habia dicho á su amigo que creia en la existencia de seres invulnerables.

Pertenecia el Marqués de Tilli á una familia demasiado conocida en los buenos círculos sociales para que no fuese pronto notada su aparicion: ademas, la buena sociedad de la córte es bastante reducida para que no llame la atencion un jóven elegante que se presentaba en un palco de *hombres solos* en el Teatro Real.

Más de unos gemelos se dirigieron pronto en la misma línea, aunque en direccion contraria de los de Tilli y las sacramentales preguntas de—«¿Quién es?—¿Le conoces?—Es elegante, tiene buena figura», se repitieron al mismo tiempo en varios palcos á la vez.

El Marqués de Tilli dirigió un cariñoso saludo á una platea, diciendo al mismo tiempo á su acompañante:

—Allí está la tia Carlota.

—¿La Condesa? contestó su amigo. Se conserva guapa; ¡y qué bonita se va poniendo Elenilla! ¿Quién es aquella elegante dama que viene con ellas? añadió en tono zumbon el Marqués.

—Victorina: ahí tienes una invulnerable.

—Las aguas de la célebre laguna no tienen virtud para las mujeres. La mitología no habla de ninguna Aquiles.

—Pues yo creo, replicó su amigo, que á las mujeres se las llama sexo débil por antífrasis. ¿Qué hay más fuerte que ellas? En el acero mejor templado se hace mella al fin; pero ¿cómo se edifica con arena? ¿Quién evita que el aire se lleve las cenizas?

—Es posible, añadió con indiferencia el Marqués de Tilli.

Enfrente de donde pasaba este diálogo tenia lugar otro semejante en la platea de la tia de Eduardo.

—Vamos, Victorina, ¿qué tal mi sobrino? dijo Carlota.

—Bien, contestó Victorina con natural indiferencia; y mirando al palco en que estaba el Marqués, añadió despues de un momento.—Me parece un poquillo pagado de sí mismo.

—¿No tiene motivo para estarlo? replicó Carlota, herida en su orgullo de familia.

—Sí, pero me ha hablado ésta tanto de él, que... hija, dijo Victorina dirigiéndose á Elena, no es tan bravo el leon como la gente lo pinta.

Victorina era andaluza, estaba en lo que se podría llamar la edad perfecta de la vida: era una flor que ayer habia sido capullo, y que mañana empezaria á marchitarse: tenía veinte y seis años, se habia casado á los diez y ocho con un hombre que podia ser su padre, y á los pocos meses habia tenido.... la fortuna íbamos á decir, la desgracia de quedarse viuda, libre y heredera de la pingüe renta de un esposo que no habia sido invulnerable, como se ve por la irrecusable prueba de dejar cuanto poseia á una belleza descendiente en línea recta de aquellas, como dice Zorrilla,

«Cuya generacion guardarán solas
Las árabes provincias españolas.»

II.

Al concluir el segundo acto del *Barbero*, ópera que se cantaba la noche á que nos venimos refiriendo, Eduardo fué á saludar á su tia, interrumpiendo su entrada en el palco de Carlota el diálogo anterior.

Carlota, condesa de.... tenía poco más de cuarenta años, edad difícil de averiguar si no se reparaba en algun que otro cabello que atestiguaba con su blanco color cómo el tiempo no pasa en vano, dando asimismo á conocer el carácter despreocupado, natural y franco de la Condesa: Carlota ha-

habia aceptado con verdadero valor, desde que su hija habia salido al mundo, el papel de madre sin disputar á Elena los triunfos de la hermosura, sino ántes al contrario, orgullosa de ser el fondo del cuadro en que se destacaban los deliciosos contornos de aquella preciosa niña, la nota grave que servia de acompañamiento al melodioso eco de su dulce voz, el verde follaje del jardín en cuyo centro se destacaba Elena como la flor más delicada.

De las tres mujeres que estaban en el palco en que entró Eduardo, podia decirse que representaban el porvenir, el presente, y el pasado de la belleza, Elena, Victorina, y Carlota.

Vestida de blanco, rodeando su talle una anchacinta azul celeste, estaba Elena sentada en el centro de la platea; un hilo de cuentas del mismo color del cinturon hacia resaltar el blanco mate de su cuello y espalda, y un pequeño lazo clavado en las rizadas ondas de sus cabellos era el único adorno de su cabeza. La delicada belleza casi infantil, el aire naturalmente tímido, la pura inocencia de su expresion verdaderamente angelical, contrastaban con la provocante hermosura de Victorina.

Atribuirles á las mujeres del Mediodía, como condicion especialísima de raza, un alma ardiente, una imaginacion de fuego, un organismo privilegiado, es achaque de hombre poco observador y nada práctico. El amor y la ternura no son flores de clima ni país determinado. Dios arrojó sus semillas sobre la superficie del globo, y sus productos más bellos lo mismo nacen bajo el sol radiante de los trópicos, que bajo los hielos polares: la planta puede tener diferentes colores, variadas formas, pero el germen es único, la primera materia de la estatua es siempre la misma, la variacion está en el ropaje y los contornos. Pero en cuanto la diferencia es posible, en lo que puede considerarse como peculiar á cada país, á cada raza, Victorina era un tipo. Negros cabellos, ojos rasgados, lánguidos y hermosos, dientes blancos, labios rojos y frescos como hojas de rosas; las líneas movibles de su boca estaban dotadas de un atractivo irresistible; la expresion de su fisonomía era tal, que sus más leves movimientos tenían verdadera elocuencia; sus miradas, sus sonrisas, el pliegue más indiferente de su rostro anunciaban ántes de que hablase la idea que cruzaba por su mente, el sentimiento que se agitaba en su alma.

—Bien venido, señor sobrino, dijo sonriendo Carlota.

—Adios, tia, contestó Eduardo sentándose á su lado; y tú ¿cómo estás, Elena? añadió Tilli dirigiéndose á su prima. ¡Esta chica cada dia es más bonita! Ya se ve, de tal árbol, etc.

—Tú siempre el mismo; la galanteria en los labios....

—Y ahora en el corazon, tia, dijo Eduardo con prontitud.

—En cuanto á eso.... Pero se me olvidaba, y estoy cometiendo una groseria y quizás una indiscrecion. Victorina, mi primo el Marqués de Tilli; Eduardo, mi más íntima amiga Victorina de....

Victorina saludó amable, pero distraida, demasiado distraida tal vez para una mujer acostumbrada á vivir en los círculos del buen tono, que debia saber guardar las conveniencias sociales. Eduardo se levantó haciendo una profunda reverencia, no sin tener al mismo tiempo sus ojos fijos en el precioso rostro de Victorina. La conversacion que se entabló en seguida entre tia y sobrino fué bastante animada. Carlota hizo mil preguntas sobre cosas de París, lo cual dió ocasion á Eduardo para lucir su ingenio. Tilli era lo que los franceses llaman *un causeur*; música, teatros, artistas, mujeres del gran mundo, literatos á la sazón en boga, trajes, caballos, cuanto de curioso y notable encerraba en aquellos dias la capital del imperio vecino, pasó como un tumulto en aquella especie

de revista de *féerie*, á que daba lugar el diálogo cortado y chispeante que sostenian la tia y el sobrino, y que completaban las encantadoras sonrisas de Elena y alguna que otra ligera observacion de Victorina.

Como debian saludarse en la Edad Media dos adalides al bajar á la arena del torneo, como se estudian observándose artistas del mismo género al encontrarse en el mundo, así se contemplaban frente á frente Eduardo y Victorina.

Eduardo destilaba gracia, ingenio y magnetismo por todos los poros de su alma y de su cuerpo, disfrazando con una naturalidad aparente sus dotes sociales; pocas veces se habia presentado más completo y perfecto el tipo del hombre de mundo; gracia en la narracion, cultura en el epigrama, delicadeza en la sátira, acompañando cada frase de un movimiento elegante y simpático. Tilli aparecia á los ojos de aquellas tres mujeres en uno de esos momentos lúcidos que tienen las organizaciones privilegiadas.

Carlota le oia con agrado; Elena con admiracion; la altiva Victorina se rebelaba contra aquel hombre en quien, á pesar suyo, reconocia cierta superioridad.

El instinto natural de la mujer es dominar; no parece sino que su aparente debilidad engendra en ellas este sentimiento, sin comprender que de él nace su mayor peligro: como el choque de los cuerpos físicos produce el fuego, y en cumplimiento, sin duda, de la misma ley de la naturaleza, del choque de los espíritus nace el amor, que es el fuego del mundo moral.

A medida que Carlota y Elena escuchaban con más atencion á Eduardo, Victorina parecia más distraida: un práctico en galanteos, bien pronto hubiera conocido toda la intencion de aquella indiferencia. Durante el animado diálogo de Carlota y Eduardo, Victorina miró con los gemelos á diferentes partes del teatro, se quitó uno de los guantes que ocultaban sus cuidadas manos, se alisó negligentemente el cabello, arrancó una hoja de la camelia-rosa que llevaba en el centro de un ramo, que habia colocado con el abanico y el pañuelo en la tablilla del palco, y se la llevó á la boca, ¿quién sabe si inocentemente y por distraccion, quién sabe si para que alguien notase que el color de sus labios era aún más bello que el de la misma flor?

Antes que acabara el primer acto, Eduardo volvió á su palco donde su amigo le esperaba.

—¿Qué impresion te ha hecho la viuda?

—Es guapa, dijo maquinalmente el Marqués.

Al mismo tiempo Carlota le preguntaba á Victorina:

—Vamos, ¿qué te parece mi sobrino?

—Es un hombre agradable, contestó Victorina, que seguia distraida; un ligero carmin coloreó las mejillas de Elena.

III.

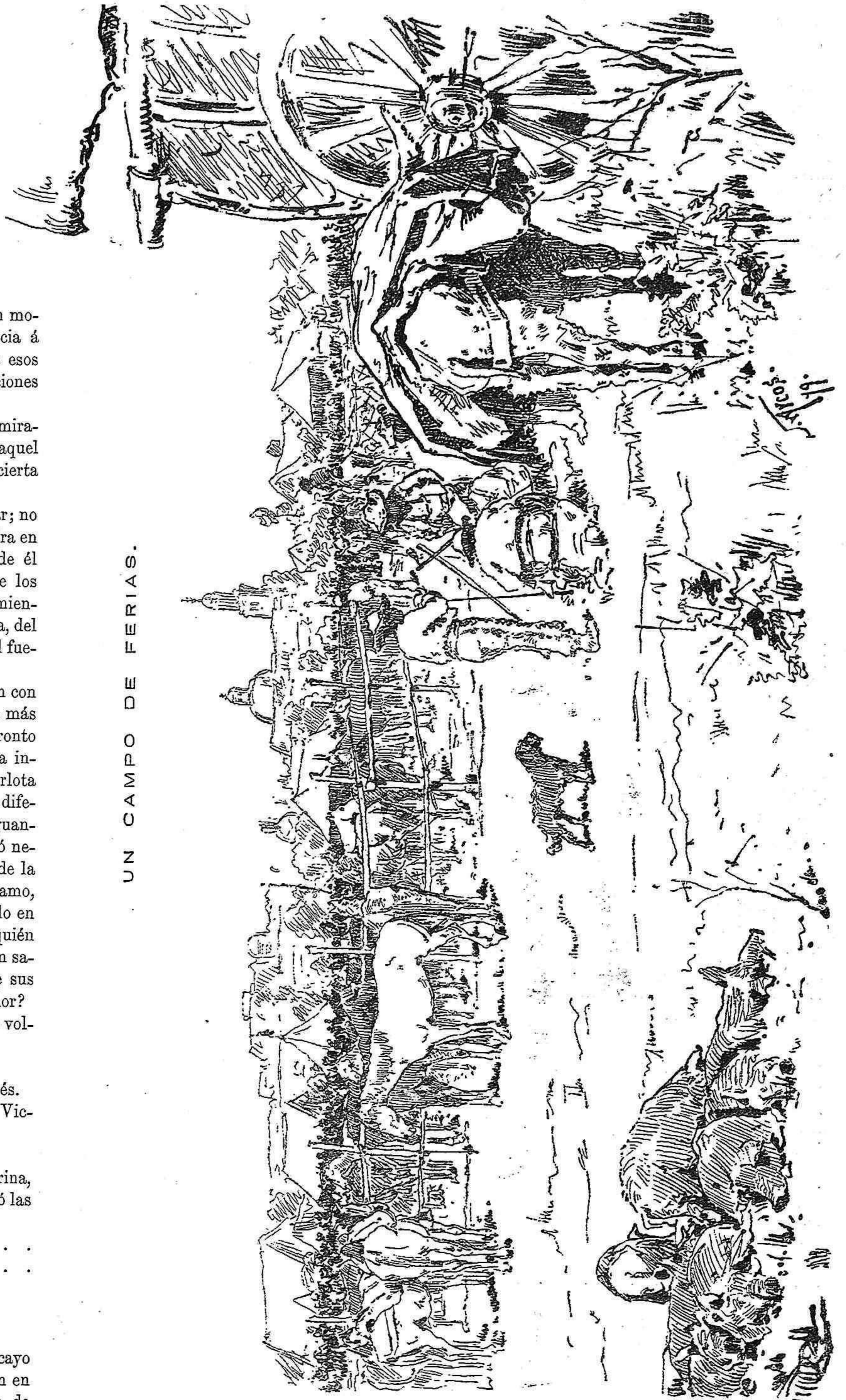
«El señor Marqués de Tilli», dijo un lacayo abriendo la puerta que daba entrada al salon en que tenia sus reuniones de confianza la tia de Eduardo.

Carlota se quedaba en casa los miércoles; su pequeño círculo estaba aquella noche más animado que de costumbre.

Elena hacia vibrar las teclas del piano bajo las ligeras pulsaciones de sus dedos suaves como vellos de algodón finísimo en las extremidades li-

geramente sonrosadas, movibles, cual si cediesen á un influjo magnético, esclavas sumisas de una voluntad más hija del corazon que del pensamiento. No ejecutaba Elena las armonías que una mano hábil habia escrito sujetando su inspiracion á las leyes inflexibles del contrapunto; aquellos so-

vamente de las teclas las manos de Elena. Una mirada sobrehumana que penetrase en el fondo de los corazones, hubiera descubierto que no eran las cuerdas del piano las que únicamente vibraban en aquel momento; un espíritu observador y de buena memoria habria notado en el lindo rostro de



UN CAMPO DE FERIAS.

nidos se producian como filtrándose por su alma; su organizacion delicada y nerviosa encontraba en las ondulaciones de la melodía un lenguaje apasionado, que sabia respetar, sin embargo, la immaculada pureza de su espíritu.

Al entrar Tilli en el salon, se alzaron instinti-

Elena el mismo ligero carmin que coloreó sus mejillas la primera noche que el Marqués de Tilli se presentó en el palco de su madre.

Victorina, que, recostada en una butaca cerca de la chimenea, estaba rodeada de galanteadores, puso en juego en aquel momento todos los hechizos

de que la naturaleza la había dotado; centuplicó los atractivos de una amabilidad tanto más encantadora cuanto más era deseada, y sus ojos se fijaron con aparente ternura en los ojos del que tenía más cerca.

La defensa propia es un derecho legítimo. Victorina obraba en defensa propia, y sería injusto en demasía el que le pidiese cuenta de aquel leve delito de coquetería. Si al huir hería, si al defenderse mataba, culpa era del destino y no de su voluntad: para aparecer indiferente ante Eduardo, Victorina, encarnación perfecta de las condiciones de su sexo, se creía en la necesidad de fingir una amabilidad por otro que estaba muy lejos de sentir. En este *jugar al esconder* de las almas enamoradas, la que más se oculta suele ser la que se descubre primero.

La exagerada animación de Victorina, las recientes distracciones de Elena, no habían pasado naturalmente inadvertidas para Carlota.

La Condesa observaba día y noche á su hija, asustada y temerosa de descubrir en el puro y trasparente cielo de su existencia la más ligera nube de la tormenta que empezaba á sospechar se iba formando en su alma.

El Marqués de Tilli saludó afectuosamente á cuantas personas conocía en el salón, y se colocó con naturalidad en pie delante de la chimenea, trabando al punto conversación con Carlota. Elena se levantó del piano, y acercándose á una mesa, se puso á hojear un álbum de retratos. Victorina, cada vez más animada y alegre, charlaba y reía en medio de la cohorte de adoradores que la rodeaba.

—Victorina, dijo en voz alta Carlota; es preciso formar una liga contra Eduardo: me pongo desde hoy á la cabeza de la insurrección.

—¿Por qué? preguntó Victorina con desden.

—Díce que Madrid le aburre.

—No es eso, tía, replicó Tilli.

—Es natural, añadió Victorina irónicamente; Madrid es escena demasiado limitada para el Marqués.

—No recuerdo haberle hecho á V. nunca daño; así que no me explico tan inesperada agresión, como no tenga V. por costumbre burlarse de aquellos que más la admiran.

—¿Burlarme yo? dijo Victorina plegando su rostro tan graciosa sonrisa, que Eduardo no pudo ménos de sentarse junto á ella exclamando:

—Es V. realmente encantadora. Elena levantó la vista de los retratos, y miró un momento á Eduardo y Victorina.

Si por arte del diablo tomáran cuerpo y forma esas corrientes aéreas, impalpables, misteriosas; esos hilos telegráficos invisibles que cruzan el espacio de un salón, que van de alma á alma, de voluntad á voluntad, de pensamiento á pensamiento, la sociedad sería imposible; pero por fortuna no sucede así, y sólo las feas, las solteronas y las viejas, que tienen pacto con el demonio, suelen comprender esta enigmática clave que hará la desesperación eterna de las naturalezas apasionadas y de las almas celosas.

IV.

Era una mañana del mes de Abril; el sol iluminaba con sus rayos los altos capiteles del Real palacio; las nevadas cumbres de Guadarrama y Somosierra se destacaban como prismas de plata en el azul purísimo, diáfano y trasparente del cielo de Madrid en un sereno día de primavera. Un *stage-coach*, tirado por cuatro caballos á *guide*, atravesaba por delante de la Puerta de Hierro en dirección á la Casa de Campo, donde debían tener lugar aquel día carreras de caballos.

Cinco ó seis jóvenes elegantes, entre los cuales sobresalía el Marqués de Tilli, ocupaban los asientos exteriores del coche; los lacayos iban dentro custodiando las cestas del *lunch* y las cajas de botellas. La más franca y cordial alegría reinaba arriba y abajo; amos y criados conversaban y reían, interrumpiendo alguna vez aquella doble sociedad el arranque de los caballos, que se alegraban más de lo necesario con los gritos y voces de los viajeros del piso alto.

Ya en la Casa de Campo, el carruaje tomó puesto cerca de la cuerda enfrente de las galerías: al bajar Tilli del pescante, dijo á uno de los lacayos:

—Desengancha el par de cortas y ocupa bastante sitio para que pueda colocarse luego el otro carruaje. Un momento despues el Marqués de Tilli y sus amigos se habían diseminado por el hipódromo, las cuerdas y el *pesaje*.

Antes que partiesen los caballos que debían disputar el premio más importante del día, una elegante carretela, aprovechándose del espacio que le habían reservado los sirvientes del Marqués, se colocaba delante del *stage*.

—Juan, dijo la más joven de las tres damas que venían en el carruaje recién llegado, dirigiéndose al cochero del *stage*. ¿Disputa este premio algun caballo del Marqués?

—Sí, señorita, contestó el interpelado, la yegua *Topsy*. Chaqueta azul y mangas grises; tiene el número uno y lleva la cuerda.

—Mamá, ahora va á correr un caballo de Eduardo, exclamó con vivo interés Elena.

Victorina se puso de pie sobre el asiento de la carretela. Sonó la campana y partieron los caballos; un momento despues el *groom* de la chaqueta azul y las mangas grises pasaba el primero, ganando una interesante lucha, por delante del coche: *Topsy* era vencedora.

Las tres señoras del carruaje saludaron con sus pañuelos al Marqués de Tilli, que atravesaba el Hipódromo para acariciar su yegua favorita.

Los accidentes al parecer más insignificantes de la vida, suelen ser manantial de grandes placeres y de terribles dolores; si se fuesen á buscar en la historia de la humanidad los grandes acontecimientos producidos por causas levisimas, desde el llanto primero del niño que alejan del regazo de la madre, hasta las convulsiones y caídas de los más grandes imperios, se formaría, de seguro, la más extraña y curiosa de las estadísticas, el más increíble relato, la más entretenida crónica. Apenas pasa un día en este valle de lágrimas en que se mueve, agita y revuelve el sér humano, sin que la Providencia manifieste su poderío y grandeza por el trascendental influjo y graves consecuencias de las causas pequeñas.

Al tomar puesto el cochero de Carlota en el centro del Hipódromo, echaba á la suerte la alegría y el llanto de dos corazones, debiendo perder y ganar en la jugada uno de ellos, segun que el carruaje entrase en la línea de un lado ó de otro.

Carlota venía en el testero de la carretela, trayendo á su derecha, como era natural, á Victorina. Elena estaba sentada enfrente de su madre: tal como el coche se había colocado, Carlota y Elena quedaban cerca de la cuerda. Era, pues, lo más natural, y así sucedió, que al venir á hablarles el Marqués se acercase á la carretela por aquel lado. Tilli saludaba á su tía, á su prima y á su amiga, en cumplimiento de un deber de atención, por familiar afecto.

Las *petites avances* de Victorina no herían en lo más mínimo el ánimo de un hombre acostumbrado á los triunfos del mundo; las inocentes y angelicales deferencias de Elena estaban expresadas en un lenguaje desconocido para Eduardo.

Aquellos dos corazones se incendiaban, sin que el fuego en que ardían tuviese nada de contagioso.

El Marqués de Tilli era realmente invulnerable.

Eduardo, al acercarse, apoyó sus brazos en la portezuela del carruaje; sus manos tocaban casi las faldas de Elena. Jamas había estado el Marqués más alegre, más distinguido, más inspirado; cada palabra era un galanteo, una flor; su aliento rozaba dulcemente en ocasiones el rostro de su prima. Quien haya amado de veras podrá únicamente comprender lo que pasa en un alma enamorada al sentir por primera vez el más leve contacto de la persona querida. Un mundo de sensaciones desconocidas se presentaba ante Elena; era la estatua animada por el fuego de Pigmalion; una felicidad eléctrica inundaba todo su sér; en sus ojos brillaba la alegría de los inspirados; jamas el sol había sido para ella tan hermoso, el aire tan puro, la naturaleza tan risueña; hay instantes fugaces en la vida que valen mil existencias.

Por una compensación que constituye una de las más tristes armonías del mundo moral, los dolores y las penas suelen tener idéntico origen; pocas veces he visto risas que no lleven lágrimas en pos de sí; en el ángulo que forman las corrientes del sentimiento, la ventura tiene casi siempre á la desdicha por eco.

La felicidad que rebotaba del infantil corazón de Elena inundaba de amargura el alma experimentada de Victorina; la paloma revoloteaba libre en el puro ambiente del amor; el águila estaba aprisionada por el tirano lazo de los celos.

Para fortuna de Victorina y para desdicha de Elena, las carreras se acabaron pronto; Tilli subió al pescante del *stage*; los dos carruajes partieron uno detras de otro; hay horas fatídicas para el bien y para el mal. Elena, sentada al vidrio en la carretela, quedaba naturalmente colocada frente á frente de Eduardo, que guiaba el *stage*; el lenguaje de los ojos, el más elocuente, sin duda, del amor, seguía colmando de dicha el alma de Elena y emponzoñando el corazón de Victorina.

Eduardo era, sin embargo, completamente ajeno al bien y al mal que causaba: el amor era para él, hacía mucho tiempo, un juego de niños que se recuerda con placer en la edad madura, pero que consideraba cual la mayor de las humanas puerilidades.

Fumando en el pescante, distraído, guiaba el Marqués de Tilli sus caballos, por los que tenía una afición decidida; conversaba y reía con sus camaradas, y miraba de cuando en cuando á Elena como podría fijar su vista en un árbol, en un ave, en una flor, y era que Eduardo quería bien á su prima, pero la quería como se quiere á un camarada ó á un chico entretenido; á cualquier sér, en fin, que inspira simpatía. Nada le hubiera sorprendido tanto como descubrir en su alma más elevado sentimiento: á las mujeres, decía él en momentos de ingenua expansión, las ha colocado Dios entre los caballos y los perros; entretienen más que los segundos y algo ménos que los primeros.

Esto no obstante, tenía el buen tono de alabarlas en público, de guardarles las mayores consideraciones y respetos sociales.

El Marqués de Tilli no era, sin embargo, un hombre superficial ni ligero; tenía bastante talento y estaba dotado de condiciones enérgicas y varoniles: separado de la sociedad en que había nacido y en que vivía, en su rica organización hubieran pronto aparecido los resortes verdaderos de una naturaleza que superaba en mucho á la de sus amigos del gran mundo.

Al llegar al puente de Segovia tuvieron que detenerse los carruajes por la multitud que allí se había aglomerado; el Marqués refrenaba á duras penas sus cuatro caballos, cuando uno de sus compañeros de carruaje, tocándole en el brazo, le dijo:

—¿Eduardo, mira qué mujer tan bonita va en ese coche!

Recostada en el fondo de un landó amarillo, tirado por dos caballos tordos, se presentó á los ojos de Eduardo una mujer desconocida, envuelta en un ligero *plaid*, que al ceñir su torneado cuerpo dibujaba con sus pliegues los contornos más perfectos que imaginar pudiera el genio de Fídias ó de Praxitéles. Un velo azul de finísima gasa de seda velaba dulcemente su rostro pálido y melancólico. Había en el aire, en la fisonomía de aquella mujer algo de vago, de misterioso, que inspiraba repulsion y simpatía á un mismo tiempo. Inmóvil como una estatua arrancada de su asiento, permanecía indiferente en el fondo del coche á cuanto pasaba cerca de ella. En vano Eduardo sonó la fusta que llevaba en la mano; en vano se encabritaron al oír su chasquido los caballos del *stage*; en vano llegaron casi á chocar las ruedas de los dos carruajes; ni se animó el rostro de la desconocida, ni cambió de dirección su mirada, ni hizo el más leve movimiento de cabeza. No parecía sino que, presa de un dulce arrobamiento, su alma estaba fuera del mundo que la rodeaba.

—¿Quién esa mujer? dijo con un interés, en él extraño, el Marqués de Tilli.

—¿Qué sé yo? contestó uno de los compañeros de carruaje.

—Un ángel bajado del cielo, replicó otro.

—O un demonio.

—¡Nueva en esta plaza! dijo con aire calaveresco un *pollo* que venía en la banqueta de detras.

—¿Será su padre el viejo que la acompaña?

—Ó su marido.

—Ó su...

—¡Calla! añadió Eduardo con cierto respeto bien ajeno á su carácter.

Al lado de aquella niña interesante, de aquel personaje verdaderamente novelesco, venía un hombre como de sesenta años de edad, cuyos cabellos, completamente blancos, daban cierto aire respetuoso á su distinguida fisonomía, el cual, durante el tiempo que estuvieron parados los carruajes, miraba con atención los caballos del coche del Marqués.

El landó siguió su camino en dirección opuesta á la que llevaba el *stage*, en el que se hicieron mil comentarios sobre la inesperada aparición de la dama desconocida.

(Se continuará.)

J. L. ALBAREDA.

GATERÍAS.

Injusta desigualdad entre la popularidad del gato y la del perro.—El gato y el brasero.—Afectividad del perro y del gato según los fisiólogos y según los gatófilos.—Amigos del gato divididos en dos categorías; platónicos y utilitarios.—Dios y el gato.—Filosofía gatuna.—El gato en el hogar campesino.—El gato y el niño.—Maternidad de la gata.—Respeto y culto de los antiguos egipcios al gato.—Supersticiones adversas en la Europa moderna.—El hospital de los gatos en Londres.—Pensionistas, huérfanos, incurables.—El Doctor y su visita diaria.—La Directora.—Reconocimiento de los michos.

Centenares de libros se habrán escrito en honra y alabanza del perro, mientras que el gato sólo algunas pocas páginas laudatorias ha inspirado, al lado de innumerables diatribas, á que se han prestado dócilmente, ya la pluma, ya el lápiz y el buril. Esas páginas, sin embargo, son tan elocuentemente apasionadas, que deben aceptarse como poemas en prosa.

Por más que se execre, en tesis general, al llamado tigre doméstico, y que las simpatías que inspira sean muy limitadas, el gato nunca dejará de ser el protector del hogar contra ciertos subterráneos y terribles enemigos de éste, servicio indispensable é inapreciable, que rescata todas sus faltas, cualesquiera que sean; y al amor de la lumbrera del clásico brasero, será siempre uno de los símbolos del antiguo hogar castellano.

Los panegiristas tenían que vengarle también de cierta injusticia de la opinión pública. Con esa manía de establecer paralelos, en que caen todos los que se ocupan de fisiología, se ha puesto frecuentemente en parangón la abnegación de la raza canina con la independencia de corazón, esto es, con el despego de que, según se cree, ofrecen los gatos tan perfectos modelos, para realzar á la primera en detrimento de éstos, lo cual era poco más ó menos tan razonable como si se reprochase al alcornoque el dar bellotas en lugar de cerezas. Este ilogismo no podía menos de forzar las represalias, y así ha sucedido, que el pobre gato, pagando los cacharros rotos, en una campaña emprendida sin conocimiento suyo, ha visto calificado de servilismo y de bajeza su afecto al hombre, lo cual asimismo carecía de razón.

Es, por lo demás, calumniar al gato el suponerle incapaz de ese afecto que siente, aunque no prodigue, pues se requiere un concurso de especiales circunstancias para que salga de su indiferencia un tanto altiva; y aun así y todo, sus manifestaciones permanecen subordinadas á sus caprichos.

Sus amigos pueden dividirse en dos categorías: en la primera caben los que poseen cierta delicadeza de sentimientos y de inteligencia, aficionados á las paradojas en acción, los amantes de la estética que sienten la influencia de una creación de primer orden, de un tipo de graciosa elegancia y de metódica limpieza, á quienes cautivan sus afinidades materiales é inmateriales con el sexo encantador de nuestra especie; pero la predilección de esta clase de partidarios del gato rara vez traspasan los límites del platonismo. En ella se encuentran, sin embargo, sus más entusiastas defensores.

La segunda de nuestras categorías es mucho más numerosa; compónese de los incalificados del sentimiento, solteronas, viejas de toda especie, en quienes no ha extinguido la fuerza del egoísmo la necesidad de amar, y harto abandonadas de las personas y de las cosas de este mundo, para verse limitadas á escoger como objeto de las expansiones de su corazón entre Dios y el gato. Generalmente éste es bastante acomodaticio para contentarse aún con esa comunidad, con tal que los provechos positivos, caricias continuas, golosinas de prebendado, delicadas atenciones, etc., etc., figuren en la parte que se le reserva; entónces, y sólo entónces, se transforma y se humaniza y trueca afecto por afecto.

El gato no es un animal que se deje engañar como el perro; su instinto egoísta, servido por un fondo de independencia de que jamás abdica, le auxilia mejor y le aproxima más á la razón humana que la inteligencia sentimental de aquél. Si su amo no se cuida de él, le demostrará fácilmente que la posee en igual grado, manifestándole que le hace tanto caso como á uno de los muebles de que el gato se sirve. No dejará por eso de arrimarse á la pierna, á la mano ó á la mejilla de alguno de los bípodos, sus comensales, pero será únicamente para procurarse con este contacto una sensación que le agrada. Del mismo modo, si hace la rosca sobre la falda de la mujer para echar un sueño, puede asegurarse que será porque busca el calor y la suavidad de la tela, al parecer buscar la compañía. Clasifícasele entre los animales domésticos, pero más exacto sería ponerle entre los domesticados; pues si se le abandona, vuelve, sin transición, al estado salvaje. Por lo demás, esta pseudo-domesticidad para nada le estorba, pues que la toma ó la deja según le acomoda, dejándola mejor que tomándola. Si el gato fuese una inutilidad, siempre sería una inutilidad agradable, y tenemos tantas otras que no lo son, que bien podemos conservar ésta.

El gato es el huésped indispensable del hogar campesino; y los mismos en quienes no excita ni

simpatía ni antipatía, le echarían de menos si le perdiesen en absoluto; se han acostumbrado á tropezar con él andando silenciosamente sobre sus aterciopeladas patitas en todos los rincones de la casa, visitando desde la cueva al desván, improvisándose un refugio para dormir la siesta en todas partes donde puede disfrutar de la combinación de un rayo de sol que le acaricia el lomo, y de un pedazo de alfombra ó de estera viejas, sobre el cual se convierte en pelota, saludando al que llega con un quejido especial que es el más cordial saludo, llevando la deferencia hasta levantarse bruscamente enderezando la cola temblorosa y enarcando el lomo; y en fin, hasta renunciando á su reposo, para ir á restregarse contra las pantorrillas del que reconoce como amigo. Sobre todo, en torno al *llar*, debajo de la gran campana de la chimenea rural, sería donde dejara un vacío que ningún otro sér ocuparía tan cumplidamente. Aquel es su sitio predilecto en los momentos en que el amo y el fuego reposan. Acurrucado junto á las altas trébedes, con las patas extendidas sobre la tibia ceniza, inmóvil, y no dando más señales de vida que los ligeros estremecimientos que levantan su sedoso pelaje con su ron ron que se acompasa, casi armónicamente, con el tic-tac del reloj de cuco, entónces es cuando mejor representa el genio familiar del hogar.

Su proscripción ó su sustitución se verificaría con tanto menor motivo cuanto que dejaría inconsolable á algún individuo de la familia que, si bien no habla siempre gordo en la casa, es en ella personaje de gran importancia; este es el niño. Por más que la madre que teme los arañazos le señale como de peligroso trato, quizás por esto mismo el rapaz es aficionado al minino y grande amigo suyo, á pesar de sus rudas caricias, que se traducen por fuertes tirones de rabo y de orejas, ó por rudos estrujones al cogerle bajo el brazo sin mirar si al derecho ó al revés, y como llevaría un objeto inerte cualquiera; pero quiere mucho á su amigo y es tan generoso, que le deja lo que le sobra de sus golosinas. El gato se muestra indulgente, y cuando su posición cabeza abajo dura demasiado, apenas si su fisonomía, siempre plácida, llega á bosquejar un ligero gesto de contrariedad.

Llegan, en fin, con harta frecuencia ciertas épocas en las que la presencia de un gato; y mejor aún de una gata, en la casa proporciona á sus habitantes encantadoras escenas de un interés imprevisible, en las cuales, á causa de la gracia y gentileza de los actores, es difícil no dejarse cautivar por la atención: son aquéllas las que ofrece la minina cuando, elevada al rango, siempre majestuoso, de madre de familia, se entrega de lleno á su crianza y educación.

Pero la descripción de estas escenas nos haría alargar sobradamente la extensión de estas consideraciones, por las que no todos los lectores sentirán de fijo iguales simpatías. Nos las han sugerido las noticias que tenemos de ciertos establecimientos que existen en el extranjero, de alguno de los cuales, dedicado á los perros, dimos ya detalles en uno de los números anteriores de EL CAMPO, y que quisiéramos ver establecidos en nuestro país, donde ciertamente no se profesa al gato el respeto y cariño que los antiguos egipcios, quienes le habían consagrado á la diosa Isis ó la Luna, levantándole templos donde se le ofrecían sacrificios, y quienes, por fin, embalsamaban su cuerpo. Aun hoy se encuentran en los habitantes de aquel país restos de este respeto de sus antepasados, pues que en el Cairo existe un asilo para la acogida y mantenimiento de los gatos indigentes y errantes.

En cambio, en ciertos países de Europa considérase aún el gato como agente favorito de las artes del demonio, siendo frecuente objeto de inauditas crueldades.

En Alemania ahuyéntase á los gatos negros de las cunas de los niños, suponiendo que son aquellos mensajeros de desgracias; y la aparición de un gato negro cerca de la cama de un enfermo tiénesse por indicio cierto de su próxima muerte.

En París, donde recientemente hubo una Exposición de gatos, proyéctase hoy fundar un hospital á imitación de los que existen en Inglaterra, donde hace mucho tiempo que los tiene la raza felina, que disfruta allí de la protección y amparo que se dispensan á todos los animales.

En el *Square Augustus*, en Cumberland-Market, en Londres, hay uno de esos asilos, dirigido por una asociación de señoras que atiende á todos los gastos. Compónese la parte afecta á los *pensionistas* de tres salas. En la primera están los enfermos y los *huérfanos*, esto es, los gatos abandonados hallados en la calle estropeados y hambrientos. La segunda contiene los gatos de pago, y que, por consiguiente, tienen dueño, á quienes no conviniendo curarles en su casa, los llevan al hospital, mediante una retribución mensual de dos chelines y seis peniques, ó sea tres pesetas y diez céntimos. La tercera sala es la enfermería. Allí se encuentran los gatos incurables ó cuyo estado de gravedad deja poca esperanza de verles restablecerse. A pesar de esto, no por eso se les escatima la solicitud más escrupulosa.

En todas las salas tiene cada gato una especie de nicho y un espacio reservado, todo provisto de paja muy fina. Encima de cada nicho, el número de orden. Hay un jardín donde los mininos convalecientes salen á tomar el sol, cuando se deja ver.

El personal del establecimiento consta de una Directora, de dos enfermeras, una cocinera y un criado. Todas las mañanas visita á los enfermos un veterinario y extiende las recetas.

Allí se ofrece continuamente una prueba en favor de la afectividad de los gatos. Nada tan curioso como ver las demostraciones de alegría que los noventa y cinco mininos que se encontraban en el hospital, en la ocasión á que nos referimos, tributaban á la Directora; corrían y saltaban todos tras ella; unos, dando maullidos de contento; otros, restregándose contra su vestido, y todos pidiendo un mimo.

Segun nos dijo la Directora, los gatos se encontraban tan satisfechos de los cuidados que se les prodigan en el establecimiento, que muchos se resisten á salir de él, y que los más de los de pago, una vez curados y devueltos á sus dueños, los abandonan para volver al hospital.

ZOÓFILO.

LA DAHLIA VARIABILIS.

La *Dahlia variabilis* que pertenece á la familia de las *Compuestas*, tribu de las *Asteraceas*, fué importada directamente de Méjico al Jardín Botánico de Madrid en 1790. Cavanilles la describió en sus *Icones plantarum* y la dedicó á Andres Dahl, botánico sueco. Por consiguiente, debe escribirse *Dahlia* y no *Dalia*.

Solamente diez años despues, en 1800 ó 1801, Thibaut, agregado á la embajada de Luciano Bonaparte, remitió algunos tubérculos á Andres Thouin, Director del Jardín de Plantas de París, de donde se esparció la especie en toda Europa.

Algunos autores afirman que los mejicanos preparan sus tubérculos de varias maneras y los comen; por acá del Atlántico, los hombres y los animales rechazan de consuno ese manjar.

En un principio las flores eran pequeñas, sencillas, de un color encarnado sombrío y aterciopelado. Pero bajo la influencia del clima de Europa y de la multiplicación por semillas, las flores acrecentáronse y ostentaron nuevos colores; más

tarde, aparecieron algunas dobles ó llenas, y poco á poco se perfeccionaron en la forma. Hoy el número de variedades hermosas es inmenso, y cada año, sin embargo, se presentan muchas otras nuevas que son indisputablemente superiores á las antiguas. Tenemos á la vista un catálogo que contiene más de mil variedades, todas *con sus correspondientes nombres*. Dar un nombre á cada variedad de rosa, de clavel, de camelia, y de toda especie que ofrece un gran número de variedades, es una excelente costumbre que deseamos verse aclimatar en España, porque es el único modo de poder entenderse sobre sus respectivos méritos. Quien dice que ha visto un hermoso rosal cubierto de rosas de un encarnado muy vivo, nada nos dice; pero si añade que era el *Gigante de las batallas* ó el *Triunfo de la Exposición*, sabemos al punto de qué variedad habla y podemos ofrecerle cien ó mil



LA DAHLIA VARIABILIS.

ejemplares perfectamente idénticos. ¿Cuántas veces sucederá que una dama desee una flor de camelia igual á la que tan bien la sentó el año pasado, y no puede proporcionársela este año porque ignora que la variedad se llama *Bianca Geraldini* ó *Cardinale Antonelli*?

No merece el calificativo de aficionado el que no guarda en su memoria los nombres de las variedades que han cautivado su atención y no conserva cuidadosamente las etiquetas.

Pero volvamos á la *Dahlia variabilis*. Como todas las cosas sujetas al capricho de la moda, esta hermosa y vistosa planta ha tenido períodos de gran favor y de abandono casi completo. Sin embargo, no se concibe un jardín sin dahlías desde Junio á Octubre ó Noviembre. La abundancia de sus flores, la brillantez y variedad de sus colores y matices, la diferencia de altura de las variedades, facilitan mil recursos al inteligente para producir el mejor efecto y hacer resaltar las unas por el contraste que ofrecen las otras.

¡Y qué hermoso es un ramo *desordenado* de dahlías como el que representa nuestro dibujo! Subrayamos la voz *desordenada*, porque sumamente ridículos y de mal gusto nos parecen esos ramos apretados y compactos en que cada flor va como encerrada en un marco tan estrecho que pierde su forma y toda poesía. Las floreras y jardineros de Madrid podrían fácilmente ahorrarse la mitad *del material* y dejar más satisfechos á sus parroquianos.

No conocemos en España una sola colección de dahlías que merezca el nombre de colección, ni un solo jardín donde la planta se cultive con inteli-

gencia y verdadero conocimiento de sus necesidades. Vive, como otras tantas, al estado casi espontáneo: muchos jardineros dejan los tubérculos varios años en el sitio que ocupan, sin mudar la tierra, sin llevarles abonos. Los tubérculos deben levantarse y *cambiar de sitio cada año*; al dividirse las plantas, no se debe dejar más de un tallo de brote á cada una; el terreno ha de cavarse profundamente y abonarse con profusión; además, conviene cubrir la superficie con una buena capa de estiércol medio podrido que la impide endurecerse y agrietarse. Los riegos abundantes, durante los calores. Los aficionados que quieren grandes flores suprimen una parte de los capullos, y áun de las ramas, en ciertas variedades demasiado compactas; otros hacen esquejes en la primavera; estas jóvenes plantas dan en Setiembre y Octubre flores más grandes y más hermosas que las procedentes de tubérculos.

Para adelantar la florescencia se colocan los tubérculos en tiestos de seis á ocho pulgadas, debajo de un bastidor acristalado y sobre una cama de estiércol moderadamente caliente. Algunas variedades convienen más que otras para ese propósito; son por lo general las más enana, de ochenta centímetros á un metro de altura. Hace tiempo que en París se ven macetas de dahlías en los mercados.

La multiplicación por medio de semillas da nuevas variedades, pero no sale una de mérito superior por mil, y solamente las personas que disponen de grandes espacios pueden entregarse á esas experiencias.

ESTANISLAO MALINGRE.

NUESTROS DIBUJOS DE PLANTAS.

ALPINIA VITTATA. De la familia de las *Zingiberaceas*, que tiene mucha afinidad con las *Cannabaceas* y las *Musaceas*, y comprende algunas plantas útiles, entre ellas el *Zingiber officinale*, cuyas raíces encierran un sabor acre y fuertemente aromático, y una propiedad estimulante, utilizándose en medicina como antiescorbútico y afrodisiático, y en cocina como condimento, especialmente en la India y en las Antillas, donde introdujeron la planta los españoles. También en Inglaterra y en el Norte de Europa estas raíces se emplean en la fabricación de varias clases de cervezas.

Las *Alpinias*, oriundas del Bengala (Asia), son unas grandes plantas tuberculosas, cuyos tallos herbáceos, de 1,50 á 2 metros de altura, guarnecidos de hermosas hojas, deben conservarse durante el invierno en estufa caliente, pero constituyen durante el verano uno de los más bellos adornos de los parques y jardines. La *Alpinia vittata* se distingue de las demás por anchas cintas amarillas sobre un fondo verde oscuro, y nos parece una variedad de la *A. nutans*, importada en 1792 por Banks, célebre viajero inglés. Sin embargo, no podemos asegurarlo, porque no hemos visto todavía la flor, que en la última especie citada se presenta en espiga inclinada, de color blanco, amarillo y rojo, de agradable efecto.

Creemos que las *Alpinias* podrían cultivarse al aire libre en Málaga y en otros puntos de la Andalucía meridional, favorecidos por el clima. Necesitan mucho abono y abundantes riegos durante los calores, pero reposo absoluto durante el invierno.

DIEFFENBACHIA NOBILIS. Es un híbrido del *D. Imperialis*, que ofrece la ventaja de unir á las manchas negras que salpican las hojas de su ascendente sobre un fondo verde oscuro, otras amarillas que producen el mejor efecto. Se cultiva en estufa caliente en el norte de Europa, pero le

basta la estufa templada en el centro de España, y puede vivir al aire libre en el Mediodía, colocándola en puntos abrigados. Pertenece á la familia de las *Aroideas*, tan curiosa é interesante por el gran número de especies que suministra á la ornamentación de las estufas y jardines, y por las propiedades de algunas; las unas, alimenticias, y las otras, venenosas y mortales. Pero tendremos ocasion de ocuparnos detenidamente de esta familia con motivo de otros dibujos que en breve presentaremos á nuestros lectores, y por hoy nos limitaremos á estas indicaciones generales.

E. M.

FISIOLOGÍA

DE LA PESCA DE CAÑA.

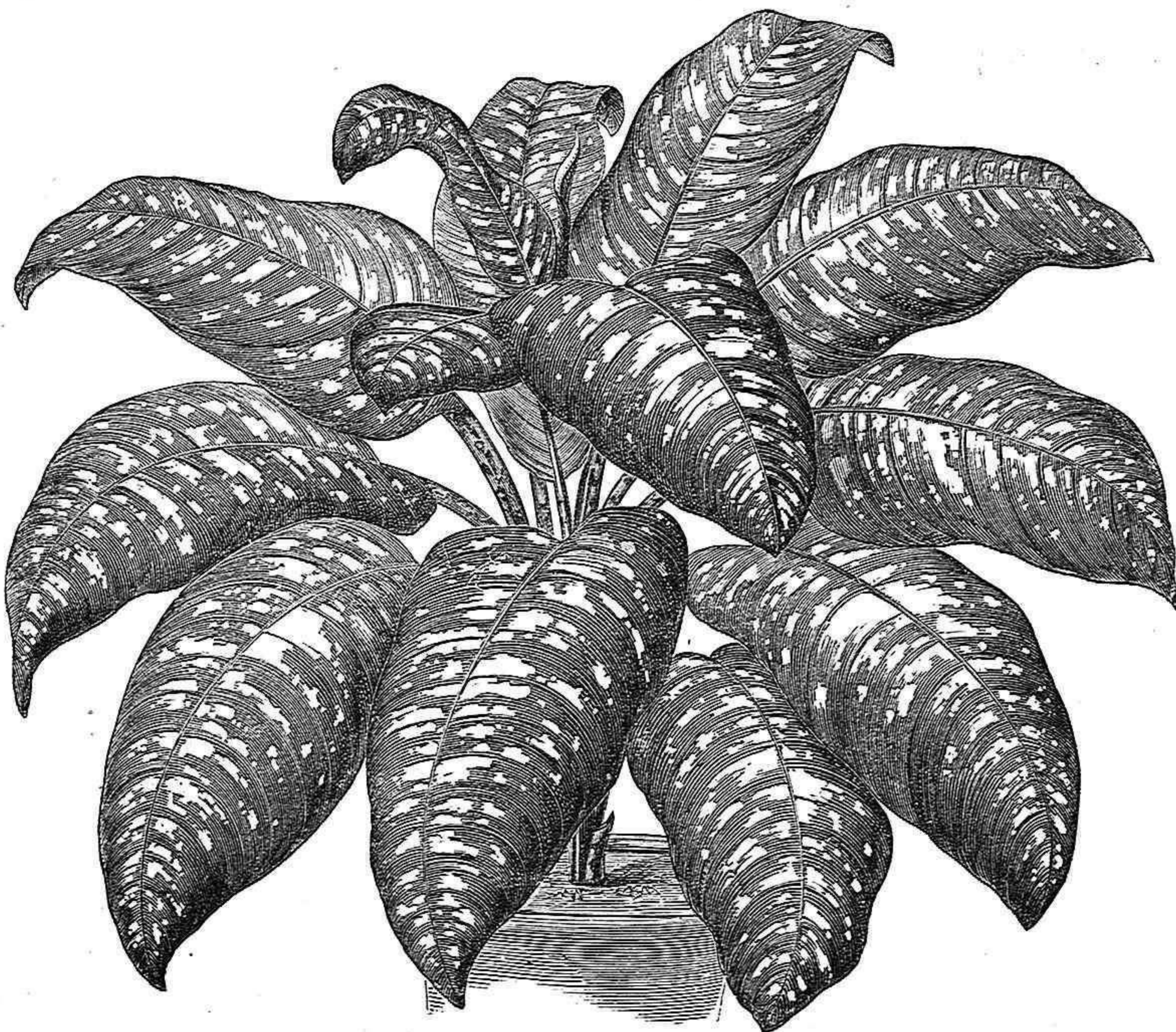
Desde la rudimentaria aleluya hasta el fisiologismo gráfico del lápiz de Gabarni, se han ensayado todas las formas de ridiculizar el arte de Isac Walton; que hay en la humanidad una fundada inclinación al desprecio de lo inofensivo, de lo que es suficiente prueba ese mismo pescador de caña, buscando una satisfacción de su amor propio en el triunfo sobre el mudo sér á quien se le ha dejado sólo el derecho del coleteo.

Si de ridículo puede tener algo, de inmoral nada tiene: mientras el pez grande se coma al chico, existe el mejor derecho del hombre á comerse á ambos; y entre una muerte oscura en el seno de las aguas y la apoteosis, coronado de perejil y condecorado con placas de limon, entre el humo del festin, el pez no debe dudar.

Verdad es que el hombre, nunca sabiendo contenerse en el justo medio, le ha impreso alguna vez el sello de sus locas extravagancias, y en más de una ocasion han sido victimas los peces de su exageración. Cleopatra, en los ruidosos excesos del fausto, los hizo salir cocidos, ante Marco Antonio, del seno de las aguas. En más honesta recreación, también se extrajo curado del estanque del Retiro, el año 1640 (1). Representóse en aquella ocasion, en una isleta en medio del estanque, *El mayor encanto, amor*, comedia mitológica de Calderon, de gran espectáculo, en que á Cosme Lotti se le dió un programa, que si pudo realizarlo á la letra y con verdad, nada tendría que pedirle el público de nuestros dias. Para mejor inteligencia de lo que vamos á transcribir, es preciso que digamos que al llegar á la misteriosa isla uno de los compañeros de Ulises, el que *hacia de gracioso*, le trasformó la celosa Circe en cerdo, y á la diosezuela que lo cautivó, en mona: «Con lo



ALPINIA VITTATA.



DIEFFENBACHIA NOBILIS.

cual hará entretenidas burlas y graciosos juguetes con las damas, recostándoseles en los regazos y ofreciéndolas servir de perrillo de falda, y aficionado de una de ellas, se enamorará, á la cual despues hará Circe que se transforme en figura de mona: de lo cual resultará una alegoría

algunos pescadores impacientes, que, con su cimbradora y larga caña al hombro, acuden á matar el tiempo viendo como avanzan las olas. Cada uno va tomando su lugar predilecto, buscando con preferencia el apoyo de los guarda-cantones, cuyo granito el asiduo roce de los pes-

gustosa y entretenida, pues la dama, viéndose trasformada en mona, y teniendo por esta causa gran discordia con el cochino, le reprendrá, debajo de esta metáfora, los vicios y torpezas de los hombres; y el cochino, con otra alegoría semejante, debajo de la metáfora y trasformación de mona, reprenderá los de las mujeres.

» Y estando en esto, se aparecerán en el estanque seis chalupas gobernadas por tres cupidillos; en las cuales hará Circe que entren los compañeros de Ulises, señalando á cada uno una dama con quien se entretenga, y cantando al són de diversos instrumentos, andarán por el estanque pescando con cañas peces frescos, que siempre que arrojen el sedal picarán en el cebo; y presos del anzuelo, los sacarán saltando y bullendo; sólo el gracioso, trasformado en cochino, en lugar de sacar peces frescos, sacará pescado muerto y salado, como es abadejo y tollo; y con este entretenimiento gracioso, etc.» Preciso es confesar que de este público al que marcha á pasos agigantados á hacerse exhibir la muerte real en las tablas, como Roma la exhibía en la arena, hay una distancia inmensa.

Esta digresion, que tan sutil enlace parece tener con el título de este artículo, demuestra que en el inocente ejercicio de tender el sedal se pone en juego algo más que la paciencia, para que así puedan alterarse las sedentarias costumbres de aquel buen hombre que se mete en el agua hasta el tobillo al tiempo mismo de enredarse el sedal en las ramas de los chopos que perfilan el cauce del copioso rio. Este secreto afan que incita al pescador de caña, es de la familia del que arrastra á tantos á gustar las punzantes emociones del juego; sólo que el pescador de rio por afición, no pasa de un vulgar jugador que juega al tute. El pescador de caña de las riberas del mar, y que pesca por oficio, éste es el verdadero remedo del vicio; y en cuanto á los de afición, no conocemos ninguno: tiene peripecias esto demasiado fuertes para una organización un tanto pulcra.

Ved aquel largo malecon en seco, del cual aún está lejos la marea; su larga extensión está desierta; á su proximidad escarban las arenas de la playa varios mariscadores; son pescadores de caña, á quienes se les haría insufrible la hora de la bajamar, si no pudieran distraer su forzosa huelga recogiendo cebo; estudian, como los jugadores empedernidos, combinaciones infalibles con las cuales perderán con gusto un tiempo precioso, al cual, en un país que no es el suyo, han dado en llamar dinero.

Ya el mar, único siervo legal de la luna, desprendiéndose lentamente de la invisible fuerza que lo atrae á su paso, comienza á lamer apenas el declive del malecon, hácia el cual empiezan á verse desfilarse

(1) Biblioteca de Autores Españoles, obras de Calderon.

cadadores ha puesto á cubierto de las volubilidades higrométricas, velándolo con negro pavon. En la parsimonia con que prepara los avios, hay algo de fruicion; tiende á lo largo su caña kilométrica; posa en el suelo el profundo inrral impermeable, su obeso capacho relleno de detritus alimenticios, y comienza lentamente á desenvolver del amorfo casquete que le cubre las interminables espiras de su sedal; á pesar del mucho tiempo empleado en tan cortas operaciones, las olas parece que han retrasado su curso para burlar su impaciencia, y tiene que sacar un cigarro ó fraccion de tal, que, sentado, se lo fuma con parte de las yemas de sus dedos, ensayando á compas las leyes del péndulo de Cavendish, con ambas piernas descolgadas al mar. Concluido el cigarro, comienza á ensayar el brazo, tirando en seco el sedal.

En tales circunstancias está perfectamente en carácter el jugador madrugero que acude á tomar derecha, y que llena el tiempo de espera descartando naipes y haciendo combinaciones cabalísticas con las mallitas.

Uno tras otro han ido acudiendo los ordinarios concurrentes; las filas se van estrechando; cada uno es un ejemplar distinto de indumentaria; el individuo desaparece por completo bajo una multitud de prendas heterogéneas, sobrepuestas por orden de capacidad; un pañuelo á estilo femenino por la cabeza, y sobre éste un casquete ó un sombrero, componen este equipo estratificado, por donde apenas asoma el pescador los ojos y á veces parte de un bigote, que no sabe á donde dirigirse, á fuerza de ser juguete de todos los vientos. Ha imitado de los testáceos esta defensiva coraza, bajo la cual desafía las rudas inclemencias del cielo, á cuya accion sujeto, ejerce un oficio, por el que dejó acaso el suyo propio, no muy lucrativo, pero quizá ménos incierto y ménos rudo que éste, en el cual, si algunos días de extrema fortuna puede coger un par de duros de pescado, muchos no coge ni para ese mal cigarro con que le vimos prepararse á la faena.

Ved ya sentados, en larga fila, los que despues de haberse saludado con esos caprichosos nombres de guerra, bajo los cuales el vulgo gusta perder su legal apellido, se entregan á su faena con el más profundo mutismo. Si la monótona regularidad de aquella larga fila de cañas de que penden, como hilos de araña, las finas hebras de los sedales, no hicieran afrenta á la naturaleza, podria aquello tomarse por un espeso cañaverol de cañas muertas: de cuando en cuando parece que, trastornando las leyes vitales, sale algun pez volando; tal es la viveza con que el inocente prisionero cruza el espacio, luciendo su reluciente loriga de plata. Figurémonos que faltase por un momento la fuerza que nos mantiene adheridos á la superficie de la tierra, y que semejantes á un pequeño globo escapado de las manos de un niño, empezásemos á ascender en el espacio hasta salir de las regiones de la atmósfera; he aquí la situacion del pobre pez, á quien no le faltan motivos para la tenaz protesta que á veces suele llevar hasta la hirviente sarten, en donde ántes de morir da un último salto.

Ninguna de estas consideraciones, puramente subjetivas, pasan por la idea de los asiduos pescadores, que si no corren el peligro de un naufragio, ni debajo de las superpuestas defensas de su traje podrán librarse de la accion lenta, pero segura, de aquel ejercicio en que hacen acopio de dolencias para la vejez.

Todos están en la misma fila; todos lanzan por igual la harina frita y los mendrugos de pan mojado en la misma onda del mar, y con el mismo anzuelo y la misma caña; unos llenan su morral y otros lo tienen vacío. ¡Es irritante la veleidat de la fortuna! Si al primero le preguntais cómo va la pesca, os contestará, afectando un aire modesto, que sólo regular, disimulando su interna satisfaccion por su propio provecho y su victoria sobre la fortuna; si le preguntais al segundo, quizá ni os conteste; el primero, apenas las olas empiezan á retirarse, retira su caña tranquilamente desdendiendo lo que resta; se fuma un cigarro con toda la tranquilidad del que está seguro del porvenir; el porvenir es el dia presente, el pan de cada dia. ¿Para qué quiere más? Y apilando los peces por tamaños, procede á contar el número fijo de sus víctimas. En tanto el otro, que nada pudo hacer durante la pleamar, sigue obcecado arrojando el anzuelo sobre las peñas, cuando ya las ondas lejanas no pueden darle una revancha, partiendo al fin el último, desabrido y mal humorado, para su hogar, en donde quizá le espera una familia sin pan. Vemos, pues, cómo hasta el desenlace todo sigue el paralelo del juego, por supuesto, del juego en galera, del jugador de banca: en cuanto al juego al vapor, es decir, á la ruleta, no hay término de comparacion.

LUIS OVALLE.

CURIOSIDADES DE LA CIENCIA.

—Una humilde piedra, desdeñada durante siglos, ha poblado ciertas comarcas de hornos, herreros y mineros. Donde quiera que el pico del trabajador ha encontrado el car-

bon fósil, aquel sitio se ha llenado de vida, de fortuna y prosperidad, allí donde ántes no habia sino sufrimientos y miseria.

Así hablaba cerca de la chimenea que el rigor de Abril nos obligaba á atizar, un sabio ingeniero amigo mio. Arrastrado por el tema, mi compañero cogió un fragmento de hulla, y enseñándomelo, continuó:

—Esto es mil veces más precioso para el hombre que el oro, los diamantes y las perlas. Despues de haber fundado populosas ciudades, este negro combustible las ha dotado de recursos infinitos. Sin él, nuestras calles yacerian en las tinieblas, favorables á los ladrones; los barcos que surcan el Océano, los trenes que permiten á las naciones cambiar las riquezas de sus industrias, toman de este mineral su fulminante rapidez; Inglaterra por él es poderosa; Bélgica no es rica y célebre sino por él. Ya no hay, gracias á él, fronteras para el pensamiento, que de un tiron vuela á las cuatro partes del mundo.

Obrero infatigable, pone en movimiento millones de brazos de acero; autómatas dóciles que tuercen el cáñamo y la seda, esculpen el cobre y la madera, labran la piedra, ejecutan con una precision maravillosa los trabajos más gigantescos, como las obras más delicadas.

Ved esas telas tornasoladas, que parecen contener en sus pliegues los colores del arco iris; esos azules profundos, esos intensos púrpuras, esos brillantes amarillos; esos violetas admirables de tono y solidez; todos esos tintes que hacen palidecer las flores, dimanan del alquitran de hulla. Y ese verde claro, que los lustros no modifican; y ese negro que fija para siempre la imagen fotográfica sobre los papeles sensibilizados; y esos anaranjados tan sutiles que un decígramo basta para teñir un millon de metros de seda; y esas tintas que emplean los grabados y la fotografía; y esas bencinas, esas esencias que dan á las telas viejas la frescura de sus primeros dias; y esos perfumes delicados, que bajo forma de nitro-bencina dan en nuestras confiterías el gusto de la pera y el anana, aromatizan los jabones y aguas de *toilette*, es la hulla; admirable Proteo que reviste esas múltiples formas. Un volumen entero no podria enumerarlas.

—¿Es esto todo? continuó mi amigo.

—No, no es sólo la industria la colmada por beneficios de este vil carbon que ensucia mis manos. La Higiene y la Terapéutica exaltan tambien sus ventajas; del alquitran de hulla extraen los químicos el phenol y el ácido fénico, agentes soberanos de purificacion; y si hemos de creer á ciertos especialistas, estos productos son epurativos y fortificantes; contienen la descomposicion orgánica, purifican los hospitales, preservan del contagio epidémico, y una gota de agua fénica neutraliza completamente el veneno de los reptiles. Administrado al interior, es un soporífico, un activo destructor de lombrices intestinales y de los diferentes parásitos que atacan la piel del hombre. En forma de inhalacion, el alquitran es aún más precioso, y los más distinguidos médicos le reconocen su eficacia en las afecciones pulmonales. Cosa singular; la combustion de la hulla contribuye poderosamente á apestar el aire por los productos perdidos que suelta, y precisamente en esta combustion es donde se va á buscar el ácido fénico, anti-séptico de primera fuerza. ¡Cómo si la naturaleza se preocupase siempre de poner el remedio al lado del mal, para mantener el equilibrio de las fuerzas! Pero el genio del hombre sobresale en el mal como en el bien.

La ciencia que ha trasformado la hulla en luz, en motor y en panacea, debia tambien metamorfosearla en una sustancia más mortífera que la pólvora. Los fulminatos que dan á los torpedos submarinos su irresistible y destructor poder; los picratos, que tantos destrozos han causado, empleados por manos malvadas, tambien provienen del carbon este. Para causar los desastres que hemos visto, una chispa, un ligero choque ha bastado. Triste paralelo que pone frente á frente el arte de curar y el arte de matar y se producen dos efectos adversos de la misma causa.

Al oírle hablar de esto, la terrible catástrofe de Frameries (Bélgica), vino á mi imaginacion.

—¿Cree V., le pregunté, que algun dia se podrán evitar esos espantosos dramas, y que, gracias al progreso de la mecánica, el minero explorará sin peligro esas galerías subterráneas, de donde no brotan los millones sino á costa de cruces hecatombes?

—¡Ay, no!—me respondió.—Cada dia, con el espantoso consumo de hulla, que sube á más de un millar de toneladas, la vida del minero corre más grandes peligros. Los filones se agotan; las galerías suceden á las galerías penetrando más profundamente en las entrañas de la tierra. Hay pozos de gran profundidad, y para arrancar el precioso combustible á aquellos abismos sin aire, el obrero que allí se entierra vivo debe luchar contra enemigos cada vez más temibles. La combustion espontánea de la hulla, producida por una fermentacion cuya causa no se conoce; la asfixia, que ni aún poderosas máquinas de ae-

reacion no podrian evitar; el agua que viene á destruir en un minuto centenares de seres vivientes y obras seculares; el fuego, repentinamente encendido de un lado á otro de la mina por la explosion de algun hoyo de sonda; todos estos ciegos elementos amenazan al desgraciado minero; nunca está seguro de si despues de un dia de trabajos penosos, volverá á ver á sus hijos y el azul del cielo. Si sobreviene una catástrofe, ¿cómo socorrerle? ¿Qué medios se han de emplear para dar á sus pulmones aire respirable á una legua bajo tierra? Bajo un hundimiento de muchos millares de quintales, ¿qué mecanismos pueden usarse para preservar á tiempo su cuerpo y hacer llegar hasta sus ojos la bendita luz del sol? Es preciso abandonar allí, en aquella tumba, y como ahora en Frameries, dejar cien hombres llenos de vida en las tinieblas de la eternidad.

o o
Pero la ciencia progresa con pasos de gigante, y ha previsto el instante en que los inmensos depósitos de combustible se agoten. Cuando las fábricas del porvenir hayan absorbido por las bocas de innumerables hornos y devuelto á la atmósfera en torrentes de humo esos tesoros criados por ella desde el origen del mundo; cuando un trozo de hulla sea más solicitado que el diamante, el hombre doblegará á sus menores voluntades las fuerzas motrices del viento, del sol, del mar y de los rios.

o o
¿Recuerda V. el grito de alarma que lanzaron hace algunos años los geólogos, afirmando que la hulla no podia durar sino dos siglos, y que despues, faltos de gas, nuestras ciudades estarian á oscuras por la noche? Una luz mucho más brillante, la del rayo, reemplaza ya á la que fué la admiracion de nuestros padres. Rápidos convoyes, movidos por el aire comprimido, recorren nuestras plazas públicas; el calor solar, almacenado en reflectores poderosos, da vida á sorprendentes máquinas. ¿Y quién sabe? Puede que ántes del fin de nuestra generacion, gracias á las conquistas del genio humano, nuestros incansables sabios sacarán del agua, del aire y del cielo todos los recursos indispensables al bienestar de las sociedades, y utilizarán todas las fuerzas esparcidas en la inmensidad!

F.

MALACOLOGIA, SITIO-GASTROLÓGICA, Ó SEA UN PLATO

DE CARACOLES.

Acababan de sonar las doce de la noche en el reloj de la Puerta del Sol; era una noche serena de invierno, de esas que pueden hacer suponer á los madrileños que se ha adelantado la primavera un par de meses. Algunas de las calles céntricas de Madrid recobraban momentáneamente el bullicio y la animacion que durante el dia las hace de difícil tránsito para el misero mortal que no puede *arrastrar coche*. En los teatros se habia lanzado el *ex-templo* gentilico en forma de cavatina final ó de postrera chocarrería; y la multitud de espectadores emprendia el regreso á sus hogares entre la precipitada carrera de los carruajes, que atronaban las poco ántes silenciosas calles. Pero este cambio de decoracion duraba poco, y á la media hora, la Carrera de San Jerónimo habia recobrado su ordinario aspecto nocturno.

Bajaba yo del Casino, y por una de esas rarezas que dará al hombre eterno asunto de cavilaciones, por la fuerza de la costumbre acaso, acudía á cenar á la *cocinilla*, centro oscuro y destartado, lo que en los elegantes comedores del piso principal pudiera saborear. Pero habia ademas, para que así obrase, una razon, cuyo peso apreciarán en su justa medida los iniciados en el asunto. Hacía algun tiempo que el malogrado Farrugia regentaba la cocinilla, la que en aquella hora, con más que nunca solícita atencion vigilaba. Una añeja amistad fundada y estrechada por los vínculos más sólidos, los que formó la gratitud de un estómago reconocido á la ciencia sitiológica, y un paladar tan exigente como satisfecho, me unia á aquel pontífice de la gastronomía madrileña. No era lo mismo cenar á su lado, esperar, bajo su inspeccion inmediata preparados, los manjares predilectos, que hacerlo lejos del maestro y de las hornillas. Ademas, por aquella época habiamos renacido á la libertad los españoles, y placíame tal cual vez entrar en aquel recinto estrecho, único y clandestino refugio de los *soupeurs* en los calamitosos tiempos en que la paternal solicitud de un Gobierno, que la llevaba hasta el extremo de velar por los órganos digestivos de sus gobernados, mandaba cerrar en hora harto temprana todos los templos en que á Baco y Cérés se rinde culto en la villa del oso y de las tabernas. Era, en fin, el impulso que allí me guiaba algo como sentimiento anti-tético del que inspiraba á Francesca de Rimini aquellas palabras que nos dice Dante:

..... nessun maggior dolore
Che ricordarsi del tempo felice
Nella miseria.....

Entré, acomodéme como pude, orilla de una tosca mesa

de cocina, cubierta, empero, con adamascado mantel, y provista de elegantes enseres de comedor, y en grata compañía de algunas celebridades cortesanas, cené poco, pero sustancioso y exquisito, como sólo allí entonces se podía cenar.

De sobremesa quedábamos algunos pocos aspirando las ricas emanaciones de la hoja que tanto intrigó á Colon, cuando sentí que me tocaban ligeramente en el hombro. Al volver la cabeza encontréme con el director de aquella oficina, quien, dispuesto á salir á la calle, me instaba á acompañarle.

Salí con él, y como le preguntase á dónde iba á aquellas horas, me contestó:

— A cenar.

— ¡A cenar!

— Sí, amigo mio. ¿Le extraña á V. que no lo haga en mi cocina? Qué quiere usted. Al dedicár prolijos estudios á ese arte sitiológico sobre el que con tanta afición especula usted, me dijo mientras echábamos por la calle de la Cruz abajo—ni Vatel, ni Carême, ni Bechamelle, como tampoco Grimod, Borel, Berchoux, Brillat-Savarin, ni el mismo Montfio, aquel que inventó el guiso de los pitones de venado, tuvieron en cuenta las aberraciones— sean excen- tricidades— del estómago, que no son menores que las de la cabeza ó las del corazón. Bien sabe V. lo que es el has- tío. ¡Ay del individuo el día en que esa atrofia del gusto se apodera del aparato gástrico! Los romanos, para quie- nes llegó á ser una enfermedad endémica, dieron motivo á Juvenal para que dijese aquello de

Gustus elementa per omnia querunt.

Por esta noche va V. á ver qué elemento es el que me va á satisfacer, puesto que ya hemos llegado al término de nuestra expedición.

Si asombró me había causado el oír que aquel ilustrado gastrónomo se fuera á cenar fuera del Casino, no me lo causó menor el verme á poco á la puerta de la *taberna del Pelao*. Alguna repugnancia me inspiraban, para entrar en el establecimiento, varias consideraciones que fácilmente se le ocurrirán al lector, entre las que no figuraba por cierto en último lugar la del estrecho *escaparate*, en el que esperaban hipotética redención sobre toscos platos, al- gunas tísicas y requemadas sardinas, tal cual apelmazada tortilla, huevos duros, chorizos, pimientos, medias libretas y otros productos más á propósito para perturbar la digestión de mi cena con su solo aspecto, que para otro efecto.

Al fin, venciendo la curiosidad sobre la repugnancia, y por no desairar á mi amigo, que me había instado á hacer estudios de costumbres en su compañía aquella noche, entramos ambos en la taberna.

Entramos, y lo que vimos, vive Dios que tenía que ver y aún que contar; pero como quiera que este artículo, ó lo que sea, va tomando cierto tono de capítulo de novela pa- tibularia, ahorraré al lector una descripción que estará harto de haber leído. Nos sentamos en una mesa que en una pieza aparte de la principal había en un rincón, desde donde veíamos y oíamos todo lo que en ésta pasaba y se decía. Al tabernero, quien al punto acudió solícito á salu- dar á mi compañero, y al que parecía conocer de larga fe- cha, pidió éste una chuleta de ternera con tomate, cabrito asado y..... un plato de caracoles.

Estaban entonces para mí en el concepto gastronómico estos animalitos casi en la categoría de mito, pues no su- ponía que pudieran servir razonablemente para otra cosa que para la inocente interjección de que es su nombre ob- jeto, ó para romances como aquel de Quevedo que em- pieza:

Riéndose está el raton
En el umbral de su cueva,
Del caracol gavanpan,
Que va con su casa á cuestas.

Y ya me disponía á pedir datos sobre el extraño manjar, cuando le vimos servido en una mesa, á la que, á poca distancia se hallaban sentados dos hombres, cuyo traje estaba tan en armonía con el sitio, como disonante de éste era el nuestro y cuya edad era harto distinta.

— ¡Ea!—dijo el más mozo, apurando un vaso de peleon de lo más negro— aquí está el plato del siglo, y no lo que nos han dao hasta ahora. Esto sí que templa á un hombre y ayuda á la *indigestion*—añadió, haciendo inconscientemente un equívoco.

— Mira, Pepe—dijo su comensal, viejo de ronca voz y oscura mirada— no te alborotes, que ya has bebido de sobra, y en cuanto que pruebes este caldo va á paecer tu ga- ñote una esponja seca.

— Deje V., tío Paco, que un día de vida es vida, y más que luégo me cueste atizarle una *soleá* á la Petra, el dine- ro de la lotería ha de correr bolina esta *velá*. Misté, misté, cómo nadan los condensaos con cuernos y tóo en ese char- co que parece de sangre de toro. Oye tú, Pelao—gritó di- rigiéndose al tabernero— á ver si otra vez los engañais mejor, que muchos s'han quedao entro e la concha. ¡An- da!..... ¡Y sin guindillas que traen! A ellos, tío Paco.

¡Pelao! trae *pita* de largo, que esta pieza pide *hilo blanco*.

Aunque distraído con las ocurrencias del chulo, no se apartaban mis ojos del extraño manjar, que si bien había visto mil veces anunciado en las paredes de los clásicos merenderos madrileños, extramuros, en amigos de consorcio con *los callos*, nunca los había visto ni olido de tan cerca. ¡Ah! El aspecto que el guiso presentaba no era precisa- mente el de un dorado faisán preparado por Lhardy, ni mucho ménos el de un plato de huevos á *la neige*. Era, efectivamente, el adobo un líquido parecido á sangre, en la que se bañaban multitud de cuerpos negros del tamaño de una castaña, alternando con guindillas enteras de un color rojo encendido. El tufllo que el guiso despedía casi excitaba un estornudo, y trasladado al esófago, debía abra- sar las entrañas.

Aun á aquellos hombres debió parecer algo subido de punto en el sazónamiento, pues no pudieron prescindir de hacer un gesto expresivo, acompañándole de una más ex- presiva interjección, al echarse al colete el viejo un trago de caldo ó salsa, que fraternal y despreocupadamente le vió beber su compadre en el mismo plato, de la antigua fá- brica española de cerámica, en que los dos comían. Y des- pues de haber pedido á una copa de aguardiente el necesá- rio *refresco*, exclamó:

— ¡Cara.....coles! Cómo pica, tío Paco; esto parece al- quitran encendido.

— Esto es lo que calienta la sangre y cuesta poco, mu- chacho—repuso el viejo, que se iba animando con las fre- cuentes libaciones á que los caracoles le incitaban.

— Y eso que la mitad de esos bichos se han quedao dentro de la concha.

— Es verdad. Pedirémos un arfilé.

— No hace farta, chavó.

Y así diciendo, sacó del bolsillo interior de la chaqueta una navaja, que en actitud de funcionar mediria media vara desde la punta á las cachas. Su compañero le imitó, y ambos empezaron con tan cómodo instrumento á sacar de sus conchas y llevar á la boca á los que habían sido más reacios ó más astutos caracoles.

— El caracol con guindillas y pimienta, ajos y pimen- ton, por supuesto—dijo el viejo como abordando una di- sertación sitiológica—regado con *peñascaró*, es la vida de los probes, que no podemos comer lo que los señoritos y cuesta un ojo de la cara. Al hombre que vuelve del trabajo despues de doce horas de mascar hierro, no hay nada que le entone como un buen plato de esto y un cuartillo ó dos de peleon. ¿Ande s'ha visto que el hombre riña con los to- ros y los mate, chavó? ¿Pus crees tú que esas y otras va- lentías de los españoles se harían si no comieran más que sopas y sólo bebieran cerveza? Yo me acuerdo de haberle oído contar á mi padre, que cuando los franceses, con estas cosas se animaba á la gente, aunque yo creo que entonces no necesitaban los españoles para destripar gabachos más que el coraje de verlos en esta tierra requebrando á las manolas.

— ¡Pues eso es verdad, tío Paco! Que el 22 de Junio nos hicieron comer á manta de estos guisos.

Distrajóme de este interesante coloquio la llegada del famoso plato, que por fin iba á examinar de cerca. Hasta entonces, mi amigo había ido despachando con manifiesta delectación el cuarto de cabrito asado, guiso propio y ge- nuino del lugar donde nos hallábamos; una, al parecer, chuleta de ternera, que por sus accidentes exteriores más bien parecía un trozo de gruesa suela, renegrida y requemada, sin jugo ni sustancia, que la esponjada y suave costilla del triscador ternero,rojiza por fuera, sonrosada, tier- na y jugosa por dentro. Aquello era una chuleta á *la es- pañola*. Mi amigo dió, sin embargo, buena cuenta de en- trambos manjares, y ya á punto de emprenderla con los caracoles, dijome así:

— No se admire usted. Estoy extragado de lo que usted llama primores de mi cocina, y para mí no son ya hace tiempo sino lo que los franceses llaman *fadeurs*. No es esto decir á V. que haga de estos guisos mi ordinario alimen- to; pero con frecuencia me complazco en recorrer la escala de los guisos populares, desde la suculenta y sabrosa *paella*, digna de figurar entre los más selectos platos de la *Grande Cuisine*, hasta este otro, que tanto le preocupa á usted.

Por lo demas, esto, que no pasa de ser un verdadero ca- pricho de mi paladar, me ha proporcionado ocasion de ha- cer estudios y reflexiones, de algunas de las cuales acaso pueda V. sacar utilidad para sus lucubraciones gastrológi- cas. Sí, amigo mio. Mis excursiones por tabernas, figones y merenderos me han dado la triste convicción de que en España en general, pero más especialmente en Madrid, se envenena lentamente á las clases pobres en lugar de ali- mentarlas. El temor de que los órganos digestivos de us- ted, impresionables como los de todo buen gastrónomo, sufran una instantánea y trascendental perturbación, me retrae de darle detalles acerca del origen y confección de los llamados alimentos que en estos sitios se expenden. ¡Qué carnes, qué pescados, qué embutidos! ¡Cómo se pue-

de satisfacer en ellos aquel apetito desordenado por el *fai- sandé*, que en España llamamos *manido*, y es deleite de los gastrónomos franceses! Este mismo plato, por el que con- fieso tener una culpable debilidad, es el prototipo de los guisotes á que me refiero. Como todas las cosas que figu- ran en las más avanzadas esferas de las aberraciones hu- manas, y que, á medida que más se apartan de lo vulgar, conocido y racional, con mayor fuerza parece que atraen y sujetan el capricho del hombre, este engendro más ó ménos primitivo por su confección, representa en sí cualquiera época de disolución y cansancio en las socie- dades, acaso por su misma monstruosidad. Así sucede con otros muchos platos parecidos, y en lugar de ali- mento, se da al pobre, con una satisfacción bastarda y efí- mera para el paladar, una excitación que exige una ab- sorción extraordinaria de los líquidos, que, con los nom- bres de vino y aguardiente, se venden aquí. De ese modo se sostiene en Madrid un número de tabernas que están en una proporción fabulosamente grande con relacion al de habitantes. Compare V. tal estado de cosas con el que exis- te en otros países, donde los *restaurants* económicos faci- litan á las clases menesterosas un alimento sano y barato. En Barcelona y en Valencia, según creo, se planteó hace algunos años con muy buen éxito este sistema excelente y civilizador, con cuyo completo desarrollo acaso viéramos cerrarse muchos de estos otros perniciosos establecimien- tos.

— Es muy razonable cuanto V. dice—repuse yo—y todo ello aumenta el interés que ya me inspiraban estos anima- lejos. Así que, como á pesar de la atención que he con- cedido siempre á todo cuanto con la materia gastronómica se relacione, nunca me ocupé de los caracoles, y desconozco su historia y su fisiología, agradecería á V., ya que ha terminado de envenenarse, vaya dándome algunas noti- cias acerca de la importancia, que, según voy viendo, tie- ne esa familia.

— Con mucho gusto he de hacerlo—me contestó el es- tragado gastrónomo—y V. verá cómo estos bichos pueden tener y tienen acceso hasta en las mesas más encope- tadas.

— Escucho, pues, con toda la atención que el maestro y la materia se merecen.

Y escuché.

F. B. NAVARRO.

(Se continuará.)

BIBLIOGRAFÍA.

ENSAYO SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN QUE VEGETAN EN ANDALUCÍA,

por D. Simon de Rojas Clemente.

El Ministerio de Fomento acaba de publicar, como ya dijimos en nuestro número anterior, una lujosísima edi- ción de esta obra del célebre naturalista valenciano, que es indudablemente la que más honra y celebridad ha da- do á su nombre.

Simon de Rojas Clemente ocupará siempre lugar prefe- rente entre los que se han entregado al estudio de las cien- cias naturales. Su profundo saber, constancia en el tra- bajo y amor á la ciencia han sido parte á que su nombre se pronuncie con veneración por cuantos han tenido oca- sion de estudiar y admirar sus interesantes obras.

Nació Simon de Rojas en Titaguas, pueblo de la pro- vincia de Valencia, el año 1777. Siguiendo la costumbre tan general en aquellos tiempos, quisieron sus padres de- dicarle al estudio de la Teología, y á tal propósito le en- viaron, cuando apenas contaba diez años, á la ciudad de Segorbe; pero pronto hubieron de convencerse de que el jóven Clemente demostraba poca ó ninguna vocación para la carrera eclesiástica. Manifestóles á sus padres deseo de que le dejarán seguir su natural inclinación, pues era el más acertado medio de alcanzar provechoso resultado en sus tareas. A tal propósito, trasladóse á Madrid y comen- zó el estudio de las lenguas orientales y de las ciencias na- turales, que cursó bajo la acertada dirección de los ilustres profesores Gomez Ortega y Cavanilles. Allí conoció al cé- lebre D. Mariano La Gasca, con quien estuvo unido por vínculos de estrecha amistad toda su vida. Ambos jóven- es, en colaboración con D. Donato García, escribieron la *Introducción á la Criptogamia española*, publicada en los Anales de Ciencias naturales de Madrid.

También en union de otro amigo suyo, D. Domingo Badía, sollicitó del Gobierno y obtuvo un sueldo, á fin de emprender cierta expedición científica al interior de África. En Mayo de 1802 pusieron en camino pasando por varias capitales, entre ellas París y Londres, donde se relacionaron ambos viajeros con los sabios naturalistas ex- tranjeros, y tuvieron ocasion de visitar los Museos, Aca- demias y Universidades, y coleccionar herbarios que aún se conservan en las salas del Jardín Botánico de Ma- drid.

Llegado el caso de comenzar su atrevida expedición al África, manifestó Badía á Clemente que para ponerse á cubierto de todo peligro en la nueva y desandada region que iban á visitar, era preciso someterse al sacrificio de la circuncision, y comenzó Badía dando el ejemplo y sometiéndose con esforzado ánimo á tan dolorosa operacion. Simon Clemente no consintió en sujetarse á tan dura prueba, y ántes que pasar por ella, resolvió abandonar á su amigo Badía. Segun aseguran los biógrafos de Clemente, no era un propósito científico el que llevaba á Badía á África, sino una secreta mision política. Algo de esto hubo de adivinar nuestro Simon Clemente; en vista de lo cual, y pensando que una expedicion en extremo aventurada, peligrosa y de dudoso resultado no merecia ciertamente la pena de circuncidarse, resolvió Clemente quedarse en España. Badía, pues, marchó solo á África, que era lo que él deseaba, donde comenzó, con el título de Alí-Bey, sus novelescas aventuras que tan célebre le han hecho.

Continuó Clemente entregándose á sus estudios favoritos en Andalucía, fijando particularmente su atencion en las variedades de la vid que allí vegetan, y todo ello sin abandonar el traje árabe, á pesar de haber desistido de acompañar á su amigo, lo cual le hubo de merecer el apodo de moro sabio, y no pocos, viéndole recorrer los campos en busca de plantas raras, juzgáronle curandero, de los que tantos prodigios y milagros espera el vulgo. Por encargo del Gobierno recorrió despues el reino de Granada, en el que hizo provechosos estudios de Geografía y Botánica.

En 1807 publicó la citada obra *Ensayo sobre las variedades de la vid comun*, en que desarrolló sus profundos conocimientos y puso de manifiesto el provecho con que habia practicado sus observaciones. La obra de nuestro botánico vióse traducida muy luégo en frances y alemán, y las máximas y teorías en ella asentadas dieron, como era razon, inmediatos resultados, pues las ciencias botánicas tomaron un giro más científico y acertado, que era lo que Clemente deseaba.

Otros trabajos emprendió por esta misma época; pero muchos de ellos desaparecieron al sobrevenir en 1810 la invasion francesa, y los preciosos manuscritos de Simon Clemente fueron objeto de las tropelias y excesos tan frecuentes en aquella desastrosa hazaña.

Huyendo de ella, y buscando la quietud y sosiego de espíritu necesario para dedicarse á sus habituales tareas, refugióse Simon de Rojas en su pueblo, para llegar al cual fué preciso vestirse en traje de arriero con gorro encarnado y correa al cinto, á la usanza de los de aquella tierra.

No corrió en balde para el laborioso naturalista el tiempo que estuvo en Titaguas, pues recogió numerosos datos para escribir una historia del pueblo de su naturaleza; emprendió trabajos geodésicos y topográficos de aquella region, y continuó cultivando los estudios botánicos que con tan feliz éxito cautivaban su atencion constantemente.

Habiendo sido nombrado en 1815 Bibliotecario del Jardín Botánico, tuvo que volver á la córte. En el desempeño de tan importante cargo prestó útiles y señalados servicios, dedicándose con incansable empeño al arreglo de la Biblioteca y á la formacion del correspondiente índice. Tambien por esta misma época ocupóse en la reimpression de la *Agricultura General*, de Gabriel Alonso de Herrera, hecha por encargo de la Sociedad Económica Matritense, cuya obra fué enriquecida con interesantes adiciones de Simon de Rojas, en colaboracion con su inseparable amigo La Gasca.

En 1820 fué elegido diputado á Córtes; pero poco ó nada figuró en las tareas parlamentarias, pues sus naturales inclinaciones le hacian dirigirse por un camino harto distinto, de ménos lucimiento y medro, pero en cambio más sosegado y de resultados más prácticos y positivos.

Regresó nuevamente á Titaguas, donde permaneció, dándose á los estudios teóricos y prácticos sobre la industria colmenera, y á poco tiempo regresó á la córte, donde le sorprendió una grave enfermedad que le abrió las puertas del sepulcro.

Tal es, ligeramente reseñada, la biografía del eminente naturalista que tan gran papel desempeña en los Anales de las Ciencias botánicas. Él fué uno de los primeros que fundaron las bases para el conveniente estudio de éstas, y por tal causa vióse elogiado y querido entre sus contemporáneos, por más que sus buenos servicios no obtuvieran, como de antiguo acontece entre nosotros, la merceda recompensa.

Ademas de las citadas obras, legó á la posteridad otras no ménos importantes y útiles. Entre ellas merecen citarse una sobre variedades de trigo, vid, uva, naranjas, limones, olivo, fresa, patata y pimiento; otra sobre una clase de centeno que se cultiva en Tahal, y una historia natural de Granada, si bien esta última no quedó terminada, y es más bien una suma de materiales utilísimos para el que quiera estudiar las especies de plantas que vegetan en aquella region, y la geográfica, natural y física de la misma.

Pero la obra maestra de Clemente, la más perfecta por su doctrina, correccion y utilidad que ofrece para los viticultores y cosecheros, es la que se ocupa de las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía. Así es que el Ministerio de Fomento, queriendo conmemorar la primera Exposicion vinícola celebrada en España, ha estimado, y en nuestro sentir con gran acierto, que el mejor modo de hacerlo era reimprimir una obra española importante sobre Viticultura, y ha elegido el expresado libro de Simon de Rojas Clemente.

Imprimióse éste en 1807, pero su autor no llegó á ver terminadas todas las láminas con que deseaba ilustrar su obra, la cual empieza con una dedicatoria é introduccion del autor, comenzando á seguida el texto. Examinanse sucesivamente los diversos terrenos de Andalucía en que se cultiva la vid; expónense los caracteres que distinguen á cada una de las variedades de ésta, y se describen, por último, dichas variedades con la mayor minuciosidad y detencion.

La nueva edicion hecha por el Ministerio de Fomento contiene, ademas, un prólogo de la Comision encargada de llevarla á cabo, compuesta de los Sres. D. José de Cárdenas, D. Braulio Anton Ramirez, D. Pablo Gonzalez de la Peña y D. Feliciano Herreros de Tejada; una extensa biografía de Simon Clemente, y noticia bibliográfica de sus obras, seguidas de los documentos que á ellas se refieren; un índice de algunas variedades que en la obra no se citan por no conocerse suficientemente; una instruccion sobre los medios de que pueden valerse cuantos quieran contribuir á la formacion de un Tratado completo sobre los vidueños en España; un índice de los sinónimos y nombres vulgares que se han dado ó dan á las especies y variedades que se citan en la obra; otro de los nombres sistemáticos usados en la misma, y otro de palabras, materias y etimologías de varias voces españolas empleadas.

Sigue al texto de la obra de Clemente la *Memoria sobre el cultivo de la vid*, de D. Estéban Boutelou, impresa tambien con aquélla en 1807, la cual se ocupa del cultivo, aclimatacion y preparacion del terreno para la siembra de las vides; eleccion de buenos sarmientos; gobierno y cuidado de la cepa jóven que aún no fructifica; poda y labores de las viñas; desembolsos y gastos del cultivo; maniobras del mismo; enfermedades de las vides, y otras muchas curiosas y útiles observaciones; y, por último, la *Idea de la práctica eonológica de Sanlúcar de Barrameda*, y la *Destilacion de los aguardientes en Jerez y Sanlúcar de Barrameda*, Memoria muy apreciada por Clemente, y que se cree fué su intencion que tambien fuera unida á la obra sobre *Variedades de la vid*.

Va ademas acompañada la edicion del Ministerio de Fomento de un retrato de Clemente, el facsimile de una de sus cartas, y cuarenta y tres láminas cromo-litografiadas, en que se reproduce con admirable exactitud cada una de las variedades de vid citadas en el texto, con una seccion del fruto y del grano de él, para poder apreciar su estructura interior. La edicion es lujosísima, en fólío, papel superior y esmerada impresion.

De elogiar es, pues, el celo del Sr. Ministro de Fomento por reimprimir la obra del sabio botánico español. Pero tal vez tengamos que decir algo sobre la manera de llevar á cabo la empresa.

Bueno es, y digno de alabanza, que se honre á nuestros hombres ilustres y se conmemoren acontecimientos provechosos para el desarrollo de nuestros intereses materiales; pero mejor que dar á luz ediciones lujosas de las obras de aquellas eminencias, que á más de los inmensos gastos que ocasionan, no son tan á propósito como de desear fuera para conseguir su general circulacion, habria sido que el Ministerio de Fomento publicase una edicion económica de la obra de Simon de Rojas Clemente, poniéndola á la venta á un precio módico para hacerla accesible á todas las fortunas. La memoria de los grandes hombres se conmemora, á nuestro juicio, mejor que haciendo suntuosas ediciones de sus obras, procurando que el rico caudal de doctrinas que ellas ofrecen sea conocido y utilizado por todas las clases de la sociedad, sirviendo para estímulo de unos, enseñanza de otros y orgullo y veneracion de todos.

Una edicion más modesta y sencilla de las *Variedades de la vid* hubiérase podido adquirir fácilmente por los viticultores, aún los ménos favorecidos por la fortuna, y de este modo, y remitiendo ademas ejemplares de ella á las Bibliotecas populares, se habria conseguido la propagacion en los distritos rurales de la obra de Clemente, que hubiera contribuido á destruir los errores y rutinas á que, por desgracia, tan dados son los labradores españoles, y que fué seguramente la intencion que movió á su autor al escribirla.

De todas maneras, la Comision encargada de dirigir la nueva edicion merece los plácemes más sinceros por el esmero y acierto con que ha sabido desempeñar la mision á ella confiada.

F. ROSSELL.

EL BANCO HIPOTECARIO.

Hemos ojeado la *Memoria* leida por el gobernador de esta Sociedad en la Junta general de accionistas celebrada el 15 de Mayo último.

Es un documento sobrio y razonado, que refleja con gran método y mucha claridad la situacion de un establecimiento que viene luchando, desde su fundacion, con dificultades de várias clases, y especialmente con aquellas que se han suscitado al desarrollo de los préstamos hipotecarios, objeto primero y fundamental de la institucion del Banco. Estas dificultades, que unas arrancaban del estado político de España en estos últimos años, y singularmente de las perturbaciones de 1872 á 1876, en cuya primavera se terminó la guerra carlista, y otras de vicios en la legislacion y preocupacion en las costumbres, van desapareciendo por lo que se advierte en la *Memoria*, y los préstamos en el último bienio son verdaderamente muy superiores á los realizados con anterioridad.

Para facilitar en lo posible estas operaciones, y con el objeto de que ciertas prevenciones no fueran un obstáculo á su realizacion, la *Memoria* da cuenta de la rebaja que se ha hecho en el interior de los préstamos, y de la creacion de las cédulas del 6 por 100 que para este fin pusiéronse en circulacion, y que emitidas á 85, llegaron á 98 ántes de cortarse el cupon de 1.º de Octubre último, respondiendo de este modo á los prudentes cálculos que se habian hecho.

Tambien ha favorecido el interes de los prestatarios la cotizacion que han alcanzado las cédulas del 7 por 100, pues habiendo llegado á la par, y aún á precios superiores en el curso del año último, aquéllos se han libertado del perjuicio que padecian en la venta de estos valores. Pero la novedad de mayor interes que registra la *Memoria* es la explicacion que da sobre los préstamos á metálico con un interés de 7 por 100, préstamos que viene haciendo el Banco desde Agosto del año pasado. «De esta suerte—dice la *Memoria*—el público sabe exactamente á qué atenerse, se evitan discusiones ántes promovidas por la mala fe ó la ignorancia acerca del gravámen que resulta de nuestros préstamos, y se excusan dudas y cuestiones con los prestatarios sobre la compra de cédulas.»

Los préstamos á metálico, aún saliendo más caros al prestatario que los hechos sobre cédulas del 6 por 100, son preferidos; sin embargo, por los particulares, á quienes no ha sido posible persuadir despues de tantas aclaraciones verbales y de repetidos anuncios insertos en los periódicos, que los segundos, esto es, los hechos sobre cédulas, comprendiendo el interes, la amortizacion y la comision, y ademas la pérdida en la venta de las cédulas, viene á salir una anualidad á razon de siete y treinta y tres céntimos por ciento, mientras que la anualidad de los primeros, es decir, de los préstamos á metálico, costará durante cincuenta años siete y ochenta y cuatro céntimos.

A pesar de esto, en la *Memoria* á que nos referimos se advierte, para ilustracion de los accionistas y del público, que los particulares prefieren sobre las cédulas los préstamos á metálico, lo cual pueden explicar la fuerza de la rutina y la índole de nuestra educacion.

Los préstamos hechos hasta ahora por el Banco á particulares pasan de 19 millones de pesetas; y en cada uno de los dos últimos años ha invertido en esta operacion por cima de 5 millones de pesetas, lo cual acusa un progreso evidente en el desarrollo de los préstamos hipotecarios.

Nuestros lectores deben recordar que el Banco presta hasta por un período de cincuenta años; y si el prestatario paga religiosamente el interes, al espirar el plazo pactado ha redimido ademas el capi-

tal, sacando libre su finca, á ménos que ántes de los cincuenta años, ó de la época que se haya fijado, quiera liquidar su operacion por medio de los reembolsos consiguientes. Pues bien; usando de esta facultad varios prestatarios, han reembolsado al Banco, durante el curso del año último, sumas por muy cerca de millon y medio de pesetas, cuando en el año anterior apenas llegó el reembolso á 57.000 pesetas; resultado lisonjero, no sólo para los intereses de los particulares que tienen necesidad de acudir al Banco, si no para el desarrollo progresivo y ordenado de los negocios del Establecimiento.

La Memoria, como es consiguiente, trata tambien de las ganancias y pérdidas de la Sociedad, y consigna, al llegar á este punto, que en los primeros dias del presente año se distribuyó á los accionistas un 6 por 100 sobre el capital desembolsado, cuyo importe es el de 1.200.000 pesetas, encargándose el mismo Banco de pagar la contribucion que grava á los accionistas, y que sube á un 15 por 100 del interes que éstos cobran sobre su capital; gravámen, sin duda alguna, excesivo, y sobre el cual no es posible la menor ocultacion, como sucede con otras riquezas.

Aparte del 6 por 100 repartido á los accionistas como intereses de su capital, el Banco ha realizado beneficios por valor de más de 312.000 pesetas, con cuya suma ha fortalecido sus reservas obligatoria y facultativa, que asciende ya, segun el documento á que nos referimos, á 1.752.000 pesetas.

La Memoria concluye con un propósito que, de realizarse, sería muy provechoso para las provincias y para los pueblos. El Banco hipotecario se propone extender sus préstamos á los Ayuntamientos y corporaciones legalmente autorizadas, si el Gobierno accede á ciertas reformas que son indispensables en la ley de fundacion y en los Estatutos del Banco.

Mucho nos alegraríamos de que tales propósitos se viesan favorecidos por el mejor éxito, con lo cual nuestras corporaciones locales podrian fomentar obras de interes general, tan convenientes á la salud, seguridad y riqueza de los particulares.

El crédito territorial es una institucion saludable, que viene proporcionando bienes indudables á los pueblos de Europa donde se halla establecido; y si aquí, por la prudencia y actividad de las dignas é ilustradas personas que se hallan al frente del Banco Hipotecario, esta institucion se desarrolla por completo y cada año son mayores las sumas destinadas á los préstamos, la agricultura y la propiedad recibirán un impulso considerable, y todos los demas intereses mirarán este beneficio con alegría y satisfaccion.

SPORT.

UNA PARTIDA DE CAZA.

Un amigo nuestro de Sanlúcar de Barrameda se ha servido dirigirnos la siguiente carta, que con el mayor gusto publicamos:

«Muy señor mio: En la mañana de ayer partió el archiduque Rodolfo, tomando en ésta el ferro-carril para Sevilla, desde donde regresará mañana á Jerez para cazar, segun nos dijo, las avutardas, y volverse en seguida á este puerto, donde tiene anclado su *yacht*, y emprender su marcha á Lisboa.

»A la llegada del Archiduque á la plancha, manifestó deseos de cazar las aves de rapiña, y especialmente los milanos y las águilas; al efecto se dividieron los cazadores en dos grupos, acompañando á cada uno dos guardas del Coto. En este dia (que fué el lunes 26) mataron tres milanos y algunos otros pájaros.

»El martes 27 determinó S. A. ir á la marisma á cazar los flamencos; pero aun cuando los vieron y los persiguieron bastante tiempo, llevando un *cabestrillo* que se les proporcionó, no pudieron tirarlos, porque en esta se necesita paciencia y costumbre para resistir al lado del *cabestrillo* el tiempo necesario para tirar en firme (1).

(1) Los cazadores de Sevilla y Cádiz, y especialmente los de la marisma de Lebrija, llaman *cabestrillo* al caballo ó yegua que, en pelo y sólo con un

»El tercer dia, miércoles 28, se dedicó á la caza de gatos y zorros. Esta cacería se hizo en batidas, teniendo el Archiduque la suerte de matar, en la primera, un hermoso gato cerval que, herido y perseguido por los perros, se refugió en una madriguera de tejones, de la que salió despues dando un salto por entre los cazadores y los guardas. En este momento le tiró de nuevo el Archiduque, y los perros, echándose encima, le sujetaron; pero á su vez, el gato se afianzó á uno de ellos por un brazuelo, al sentirle mientras tuvo vida, tanto que el montero de S. A. tuvo que atravesar con el cuchillo al montés, y entonces quedó libre el perro, que tendrá cojera para horas.

»El Príncipe se entusiasmó tanto de haber muerto esta alimaña, que tirando el sombrero por alto, riéndose á más no poder, y dando la mano á todos los cazadores, incluso á los guardas, queria hacerles todos los de su satisfaccion. En testimonio de ella mandó dar una propina á los guardas, y con efecto, se les dió enseguida 300 rs. al mayor y 100 rs. á cada uno de los menores.

»En otra batida mató el príncipe Leopoldo de Baviera un gato romano, que por cierto fué un buen tiro. En la tercera, un doctor hidropático que acompañaba al Príncipe, mató una zorra; y en la cuarta y última—la más divertida—dos jabalíes grandes hirieron á los perros, dejándoles inútiles para seguir cazando, y se escaparon, sin que por las sinuosidades del terreno y por el temor de matar algun perro pudiera tirárseles.

»Concluida la cacería dispuso el Archiduque volverse al barco, hasta donde fuimos acompañándole.

»En las batidas salieron bastantes venados; pero ninguno de los Príncipes ni de la comitiva manifestó deseos de tirarlos.

»La partida de caza del Archiduque la componian el Príncipe de Baviera, un gentil-hombre, el doctor alemán, un hermano de éste y tres monteros. Venía tambien D. Enrique Davies, y como intérprete, un prusiano establecido en Cádiz.

»Los príncipes montaban en la cacería dos magníficos caballos de Davies; todos los demas tomamos caballos de alquiler. El Archiduque, su gentil-hombre y dos monteros, vestian calzon cortado hasta la mitad del muslo, media de lana y botinas, sombrero hongo con plumas de pájaro, y chaqueta cazadora. El Príncipe de Baviera llevaba bota alta de montar, cazadora, sombrero de ala ancha y calzon de punto. Yo supongo que S. A. el Archiduque variará de traje si se le ocurre volver á este coto, pues alcanzó algunos arañazos que le hicieron brotar la sangre en la rodilla y parte del muslo, que llevaba completamente desnudas, aun cuando ni él, ni los que como él vestian, y á quienes ocurrió lo mismo, demostrasen por esto ningun escozor.

»El barco que trae el Archiduque es un vapor de ruedas con tres palos, de grandes dimensiones y profusamente adornado. Tiene un salon regio, un comedor elegante y cámaras muy cómodas y espaciosas. Lleva á bordo 200 hombres de tripulacion, y una banda de música que se pasaba tocando casi todo el dia.

»Los dos gatos, la zorra, los milanos y demas pájaros, muertos en la cacería se llevaron al barco, donde fueron inmediatamente disecados.

»Los guardas del coto se han portado bien, haciendo lo posible porque los regios cazadores se divirtieran.

CRÓNICA DE PARÍS.

Se esperaba que con el mes de Junio llegaría el buen tiempo, y que el dia más importante de la Sociedad de *Steeple-chases*, si no estaba favorecido por el sol, á quien casi no conocemos ya, al ménos no llovería. La mañana habia estado buena, lo que hizo que acudiese gran concurrencia á Auteuil. Las tribunas estaban llenas de gente elegante, y los Príncipes de Gales honraban con su presencia la reunion.

En el momento en que terminaba el *Grand steeple-chase*, se oyó el grito de *fuego* en las tribunas de cinco francos. No es posible describir el pánico que se produjo, pero pasado el primer momento hubo un poco de calma, y excepto los sustos consiguientes, no hay que lamentar ninguna desgracia. A pesar de los prontos auxilios, la tribuna quedó destruida completamente. La tribuna habia costado 120.000 francos.

Ha muerto en Lóndres el Baron Lionel de Rothschild, padre de la Sra. Baronesa Alfonso de Rothshild. Todos los caballos de dichos señores que estaban inscritos para el *Gran premio* se han retirado, y el primero, *Sir Beuys*, el vencedor de Epsom.

Esta noticia ha causado viva emocion en el *Jockey-Club*, que ha ofrecido sinceros pésames á la distinguida familia. La retirada de *Sir Beuys* hace que los caballos del

sencillo roncal, entra en las lagunas donde se posan ánades. Estos, acostumbrados á ver entrar las yeguas á beber ó á paecer las hierbas de la laguna, no se alarman con su presencia; de esta confianza se aprovecha el cazador para esconderse detras del *cabestrillo*, acercarse poco á poco al grupo de patos ó flamencos, y cuando está en posicion y á tiro, levantarse y disparar.

(Nota de la Redaccion.)

Conde de Lagrange queden los favoritos, siendo el preferido *Zut*.

Tambien ha preocupado estos dias á los altos círculos la enfermedad del Príncipe de Orange; pero las últimas noticias son de alivio (2).

Una de las fiestas más brillantes de la semana ha sido la representacion en el Círculo de la *Rue-Royale* de la comedia del Marqués de Massa, el *Club de las mujeres*. Perfectamente ejecutada por algunas de las principales artistas y varios socios del Círculo, ha sido un gran *succès* para su autor. El Príncipe de Gales asistió á la representacion.

El sábado 7, víspera del *Gran premio*, será la fiesta de la Opera en beneficio de los inundados de Szegedin. Por las relaciones de los periódicos y las conversaciones que de esto se ocupan, promete ser una cosa maravillosa, y el resultado magnífico.

La semana pasada hubo con el mismo objeto una *matinée* en el Trocadero, que produjo 38.000 francos. Sin detenernos en relatar el programa que la constituía, sólo diremos que el mundo elegante aumentó la brillantez con sus deliciosas *toilettes*. La Condesa de Pourtales, en *toilette* Luis XVI, de pekin negro con *bouquet* de verbenas, y sombrero de paja de Italia con un nudo de encajes. La princesa Luisa de Borbon, de faya gris, y sobre el cuerpo un fichú Polignac, con vueltas de terciopelo núa, sombrero de paja con bridas de terciopelo de núa, y *pouf* de plumas rubis. La Princesa Metternich, vestido tafetan paja con cuerpo Luis XV y chaleco compuesto de *plissé* de encajes bretones. La Condesa Reculot, hermana del Marqués de Caux, vestido de terciopelo rubí, adornado con chorrera de Malinas, y sombrero del color del vestido.

Entre las bodas de que se habla íntimamente la más notable es la del joven Príncipe de Sagan, que tiene diez y nueve años en su viaje á América.

El *Courrier d'Italie* trae curiosos detalles sobre los motivos que han determinado á la Santa Sede para anular el matrimonio del Príncipe heredero de Mónaco y de la princesa María Hamilton.

El diario italiano dice que la anulacion está basada sobre la violacion moral que sufrió la Princesa cuando se casó en 1869.

La Princesa, que tenía entonces diez y nueve años, descendiente de una familia opulenta y parienta de la Reina Victoria, era pupila del emperador Napoleon III. Solicitado éste por el Príncipe de Mónaco, y aunque la Princesa no sentía simpatías por su futuro esposo, se decidió el matrimonio. Tres meses despues de celebrado, la Princesa abandonó á su marido y se refugió en casa de su madre. El Príncipe que nació despues fué reclamado por el padre.

Hace algunos meses, cediendo á instancias de sus parientes, se decidió el Príncipe á acudir al Papa para pedir la anulacion del matrimonio, al mismo tiempo que la Princesa sometía su situacion á la apreciacion de la corte de Roma. Una Comision de Cardenales ha decidido su anulacion, por causa de violacion moral, prohibiendo provisoriamente al príncipe Alberto y á la princesa María, contraer un nuevo matrimonio.

Con motivo de las precauciones que se toman hoy en Rusia y de las exigencias de los porteros, el *Figaro* de Viena trae el siguiente coloquio:

PROPIETARIO. — ¿Qué salario quiere V. para ser portero?

EL DWORNIK (portero). — Diez rublos por dia.

La manutencion consiste en dos almuerzos con cerveza, comida, una botella de vino, colacion y abundante cena.

EL PROPIETARIO. — ¿Acepta V. con estas condiciones?

EL DWORNIK. — Espere V., quiero tambien cigarros, combustible y luz.

EL PROPIETARIO. — Yo acepto todas sus condiciones; solamente le ruego ocupe mi lugar y consienta en recibirme en su casa de portero.

EL DWORNIK. — ¡Antes me arrojaré al Neva! (Huye precipitadamente.)

Despues de una representacion teatral:

EMMA. — ¿No es verdad, Arturo, que he ejecutado mi papel con pantalones perfectamente? La mitad del patio me ha tomado por un hombre.

ARTURO. — Tranquilizaos, querida Emma; la otra mitad sabia lo contrario.

NEDOC.

CARRERAS DE CABALLOS EN CÓRDOBA.

REUNION DE PRIMAVERA DE 1879.—Dias 4 y 5 de Junio.

PRIMER DIA.

1.^a CARRERA. — Premio de la Sociedad.—Rvn. 2.000. Distancia, 1.500 metros.—Matricula, 100 rs.

1	Bruto.	H. I.	4 años	138 lib.	de D. J. de la Cámara.
1	Veloz.	H. A.	5 »	140 »	» R. Terroba.
0	Tuto.	L. I.	3 »	124 »	» F. Gem.
0	Mora.	E. I.	5 »	121 »	» D. Crespo.
0	Penitent.	L. I.	4 »	138 »	» M. Olalla.

(2) Despues de escrita ésta, hemos tenido el sentimiento de saber que S. A. R. falleció el 11 de Junio en París.

tre descubrimiento é invención. Si yo le digo á usted, por ejemplo : « yo he inventado la pólvora », la palabra *invención* está bien colocada?
 EL DISCÍPULO. — No, porque V., ciertamente, no ha inventado la pólvora.

Un señor Rotura ha descubierto en la América del Sur un veneno vegetal que tiene la propiedad de poner á los animales en un estado de muerte aparente, en el que quedan, hasta que un contraveneno hace de nuevo circular la sangre restableciendo las funciones del corazón. De este modo se podrán enviar de América á Europa los animales vivos, pero en un estado letárgico. El Sr. Rotura asegura que, bajo ciertas condiciones, se podrá mantener á los animales en este estado durante meses y aún años.

En París se ha publicado un libro llamado *Banquete de la Vida*, que es una especie de epitafios para viudos y viudas. Hé aquí uno de estos epitafios :

A MI MARIDO JUAN BAUTISTA S.
 EN VIDA
 ARTISTA PEDICURO,
 MUERTO EN TODA LA MADUREZ DE SU TALENTO.
 ¡AY DE MÍ!
 ¡LA TIERRA TENÍA MÁS NECESIDAD DE ÉL QUE EL CIELO!

Los Sres. Marqués de Campo Sagrado, Duque de Tarancon, Conde de la Corzana, Goyena y Abaurre, asisten todos los días de reunion al Tiro de pichon de París.

Decididamente el día del Gran Premio de París es ya un día célebre como el *Derby day* inglés. Bajo un cielo oscuro, el golpe de *voilettes* de las señoras era muy pintoresco, y á trueque de que llueva y que nieve, han sacado á lucir las modas de verano.

En las tribunas están los Príncipes de Gales y las Princesas de Lynar, de Sagan, de Broglie; la Duquesa de Fezensac; la Marquesa de Galliffet; las Condesas de Montebello, de Bethune, Amelok, de San Roman, de Montgomery, y las Baronessas de Erlanger y Finot.

En la del *Jockey-Club*, el Mariscal Mac-Mahon, el Duque de Nemours, el Conde de Bari, el Duque de Gralton, Lord Gordon, Lord Wesbury y Lord Wolverton.

En el otro lado, la mayoría de las estrellas de los teatros, Mlle. Humberta, vestido de siciliana negro, chaleco de satin blanco bordado de perlas de varios tonos; Mlle. Biot y Fonta Elice, vestido corto de gasa negro, bordado de azabache.

A las tres y media empiezan las operaciones preliminares, y por fin salen los once caballos inscritos en el órden siguiente: *Vignemale, Tourangelle, Nubiennne, Zut, Narcisse, Seapegrae, Avermes, Salteador, Ismael, Flavio y Swift*.

Avernes, Flavio, Tourangelle é Ismael, adelantan á los otros, siendo los últimos *Hut y Swift*. En la última vuelta, *Flavio, Zut, Salteador y Nubiennne*, vienen á la cabeza, pero *Zut* afloja y entónces se empeña una magnífica lucha entre los otros tres, ganando *Nubiennne*, por un cuello y *Salteador* segundo, por media cabeza de *Flavio*.

Nubiennne pertenece á Mr. Blanc, y el premio importó 142.575 francos, y se calcula en 400.000 francos lo que además ganaria en apuestas su dueño. El tiempo empleado en correr los 3.000 metros ha sido 3 minutos y 27 segundos. Las entradas pasaron de 210.000 francos.

NOTICIAS DE LA SOCIEDAD.

Elegantes carruajes se detienen no hace muchos días á la puerta de la iglesia del antiguo convento de las monjas Mercenarias.

Muchas damas del mundo conocido ocupaban el templo, donde no se oían toses de viejas y murmullos de rezos, sino esos gratos rumores que produce en cualquier parte donde se congrega una sociedad elegante.

La iglesia estaba preparada como para una solemne fiesta. Nada de esas sombras ni misterios que busca el alma cuando la abruman pesares; todo era luz, colores y alegría. El altar resplandecía adornado con sus más espléndidas galas, y las notas del órgano vibraban al perderse en las altas bóvedas, como eco de santa oracion y de consoladora esperanza.

Las flores exhalaban perfumes á los piés de la Virgen, á quien se presentaban como ofrenda, y el oro y la plata brillaban en los ornamentos y en las vestiduras del sacerdote. Se celebraban unas bodas, las bodas del amor místico, puro, que no encuentra objeto digno en la tierra y busca su ideal en el cielo.

La desposada estaba hermosísima; la juventud brillaba con todos sus encantos en su pura frente, donde no había tenido tiempo el pesar de marcar su huella, y había sonrisas inefables en sus labios, y miradas de felicidad en sus ojos.

Los caprichos de la moda, los primores del lujo, todo lo que iba á dejar dentro de breves instantes la engalanaba y embellecía. ¡Cuántas veces había atravesado así los salones, excitando admiracion, recogiendo elogios, despertando impresiones, dejando recuerdos!

Cumplía diez y nueve años; la edad dichosa en que todo pensamiento es luz; todo sueno es idea; toda idea ilusion, y halagábanla al par ventajas de la posicion y favores de la fortuna, pero todo lo dejaba para encerrarse en el claustro.

Siempre que desde el mundo se mira el claustro parece puerto del desengaño que se resigna, del abandono que busca asilo, del dolor que no puede hallar en la vida con-

suelo. Parece que á aquellas puertas no puede llegar más que el alma herida ó el corazón lacerado.

Pero no era así aquel día; la que se alejaba del mundo no había vivido apenadas, y en el mundo todo le soureía. Yo no sé qué oraciones leyó en un viejo misal el cura, ni qué murmullos de voces extrañas salieron de dentro. Rechinaron con extraño ruido enmohecidos cerrojos; giraron pesadamente sobre sus goznes antiguas puertas, y contrastando con la claridad de fuera se abrió un espacio grande y oscuro. En el dintel, inmóviles como estatuas, aparecieron unas figuras envueltas en los severos pliegues de hábitos blancos.

A aquella oscuridad se acercó hermosa con su sonrisa, brillante con sus galas, la heroína de la fiesta; las estatuas se animaron para extender los brazos; la puerta volvió á cerrarse, y hubo suspiros dentro y lágrimas fuera.

El órgano dejó de lanzar alegres notas, y las campanas doblaron para de los funerales.

Cuando la niña volvió á aparecer estaba entre rejas; había caído de su frente la corona de trenzas con que la adornó la juventud, y había trocado por el hábito las galas.

Todos sabéis cómo se llamaba en el mundo la que es hoy la novicia de la Merced.

La campana del convento que ella hará doblar cuando el día empiece y cuando el día acabe, indica que hay otros ideales que los ideales de este mundo.

Son infinitas las esferas en que puede dilatarse la esperanza.

Ved si no esos otros altares adornados de azucenas. Están consagrados á San Antonio, y las flores, simbolo de la pureza, son como los memoriales que se dirigen al Santo, á quien hacen las gentes más casamentero que vieja de aldea.

San Antonio debe ser uno de los santos más atareados que haya en el cielo; á él dirigen las muchachas sus solicitudes en demanda de novio, y las viejas sus ruegos para que busque lo que se pierde.

Por eso San Antonio es uno de los santos más venerados, y apenas habrá poblacion en que no tenga ermita, ni iglesia que no le haya dedicado altar.

Con San Antonio llega para los campos la época animada en que se han de recoger los frutos de la tierra, y para la ciudad la época del reposo.

El calor, sin embargo, no ha hecho todavía pensar en viajes, y Madrid continúa animado aunque no se celebren grandes fiestas.

Desde la reunion en *La Flamenca* no ha vuelto á reunirse la sociedad elegante, si no ha sido en alguna funcion teatral dispuesta con fin benéfico.

No hace más que saludarse todos los días en el paseo, y asistir como á una obligacion imprescindible al desfile de coches en el Retiro.

El nuevo Ministerio portuguez ha admitido la dimision que el Conde de Valbom ha presentado de su cargo de Ministro Plenipotenciario de su nacion cerca de nuestra córte.

El Conde y su distinguida esposa dejarán gratisimos recuerdos en la sociedad de Madrid, que no los verá partir sin pena.

L.

TIRO DE PICHON DE MADRID.

Tirada ordinaria del día 6 de Junio de 1879, á las cuatro de la tarde.

1.^a *Piña*.—Cada tirador á su distancia : en 3 pichones, 4 tiradores.

Sr. Duque de Tamámes.—3/3.—G. á 25 metros.

2.^a *Piña*. Cada uno á su distancia : en 5 pichones, 5 tiradores.

Sr. Okolicsanyi.—4/5.—G. á 24 metros.

3.^a *Piña*.—Lo mismo que la anterior : 4 tiradores.

Sr. Okolicsanyi.—4/6.—G., á 25 metros.

4.^a *Piña*.—Igual á la anterior.

Sr. Marqués de Bendaña.—4/5.—G. á 26 metros.

5.^a *Piña*.—Cada tirador á su distancia : en 3 pichones, 4 tiradores.

Sr. Conde de Gomar.—3/3.—G. á 26 metros.

6.^a *Piña*.—Cada tirador á su distancia: en 5 pichones, 4 tiradores.

Sr. Conde de Gomar.—4/4.—G. á 27 metros.

7.^a *Piña*.—Cada uno á su distancia : en un pichon, 4 tiradores.

Sr. Marqués de Bendaña.—1—01.—G. á 27 metros.

Sr. Okolicsanyi.—1—00.

8.^o *Match*.—En un pichon.

Sr. Okolicsanyi.—0—1.—G., á 26 metros.

Sr. Dubosc.—0—0.

Tomó tambien parte en estas piñas el Sr. D. Rafael de Imaz, y presencié la tirada Mme. Okolicsanyi.

La tirada terminó á las seis y media.

AVELINO.

Tirada ordinaria del día 13 de Junio de 1879, á las cuatro de la tarde.

1.^a *Piña*.—Cada tirador á su distancia : en 3 pichones, 5 tiradores.

Sr. D. Scipion Morillo.—111—111111.—G. á 23 metros.

Sr. Duque de Huéscar.—111—111110, á 26 metros.

2.^a *Piña*.—Igual á la anterior : 7 tiradores.

Sr. D. Santiago Udaeta.—111—11111111.—G. á 25 metros.

Sr. Duque de Tamámes.—111—11111110, á 25 metros.

Sr. Duque de Huéscar.—111—111110, á 26 metros.

3.^a *Piña*.—Cada uno á su distancia : en un pichon, 10 tiradores.

Sr. Okolicsanyi.—1—11, á 24 metros.

Sr. Conde de Gomar.—1—11, á 24 metros. } partida.

Sr. D. Scipion Morillo.—1—11, á 24 metros. }

4.^a *Piña*.—Lo mismo que la anterior : 5 tiradores.

Sr. Duque de Huéscar.—1—111.—G. á 26 metros.

S. M. el Rey.—1—110, á 25 metros.

Sr. Marqués de Bendaña.—1—110, á 26 metros.

Tomaron tambien parte en estas piñas, D. José Armero y el Vizconde de la Torre de Sazon.

Presenciaron la tirada la Sra. Duquesa de Huéscar y Mme. Okolicsanyi, y los Sres. Marqués de Bogaraya y Conde de Villanueva.

La tirada terminó á las siete.

AVELINO.

PREMIOS OBTENIDOS CON LAS ESCOPETAS DE MR. DOUGALL.

59, ST. JAMES STREET.—LÓNDRES.—PARÍS.

Premio de Neuilly: sábado 30 de Mayo.—Un objeto de arte ofrecido por el Circulo de patinadores, agregados á una poule de 100 francos. El 2.^o recibirá el 25 por 100; el 3.^o, el 15 por 100 sobre la totalidad de las entradas.—7 pichones.—Distancia, 24 metros.—56 tiradores.

1.^o Mr. Ophwen, objeto de arte, y francos 3.135.—Escopeta Dougall.

2.^o Mr. Drugman, francos 1.306.—Escopeta Dougall.

3.^o Principe de Croy y Conde Chateaubriand (dividieron), francos 783.

Premio de Madrid: 4 de Junio.—Los mismos premios.—7 pichones.—Distancia, 26 metros.—56 tiradores.

1.^o Mr. Lafond, objeto de arte, y francos 3.192.—Escopeta Dougall.

2.^o Sir Musgrave, francos 1.330.

3.^o Mr. P. Lagarde, francos 798.

Gran premio de París: 6 de Junio.—Los mismos premios.—7 pichones.—28 metros.—67 tiradores.

1.^o Mr. Perrier, objeto de arte, y francos 3.536.

2.^o Mr. Orban, francos 1472.—Escopeta Dougall.

3.^o Marqués de Caumont Laforce y Conde de Chateaubriand, francos 823 (divididos).

Premio de consolacion: Poule de 100 francos.—Handicap.—9 de Junio.—45 tiradores.

1.^o Mr. Orban, 27 y medio metros, objeto de arte, y francos 2.165.—Escopeta Dougall.

2.^o Cap. Tart, 26 y medio metros, francos 1.068.

3.^o Mr. Lafond, 28 metros, francos 641.

Ganado por las escopetas Dougall, francos 12.311.

MERCADO DE MADRID.

El precio de la carne ha fluctuado en la última quincena de 17 á 18 pesetas arroba. El pan de dos libras, de 42 á 46 céntimos de peseta. El carbon, á 1,75 pesetas arroba. El aceite, de 17 á 18,50 pesetas arroba. El vino, de 6,50 á 10 pesetas. El trigo, de 17,40 á 17,55 fanega. Y la cebada, de 9,72 á 9,96 fanega.

CUADRADO DE PALABRAS.

Solucion del cuadrado del número anterior.

I.

G	i	r	o	n
i	d	o	l	o
r	o	p	o	n
o	l	o	n	a
n	o	n	a	s

Para dar la solucion en el próximo número.

I.

- 1.^a Diosa protectora de la agricultura.
- 2.^a Region de la Turquía Europea.
- 3.^a Verbo que significa un trabajo de peluquero y de modista.
- 4.^a Musa que presidia la poesia lirica y anacreontica.
- 5.^a Apellido español.

PROPIETARIO,

D. J. Luis Albareda,

Imprenta, estereotipia y galvanoplastia de Arizan y C.^a
 (sucioses de Rivadeneira),
 IMPRESORES DE CÁMARA DE S. M.

ANUNCIOS.

FLORE

DES SERRES ET DES JARDINS DE L'EUROPE.

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

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

PRECIO DE LA SUSCRICION.

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

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

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

MRS. DOUGALL.

Provedores de SS. AA. RR. el Príncipe de Gales y el Duque de Edimburgo.

59, St. James's Street, Picadilly.—Londres.

PRECIO DE ESCOPETAS DOUGALL.

Escopeta, sin caja, 1.375 pesetas.

Escopeta con caja completa, 1.650 pesetas.

Extracto de algunos premios ganados con las escopetas Dougall, desde Julio de 1878 á Marzo de 1879.

Mónaco, Enero de 1879. Gran premio del Casino, Mr. G. Nopwood, un objeto de arte, 318.000 francos.—Mónaco, Febrero. Premio segundo, Conde de Chastel.—Florencia, 13 de Marzo. Gran premio de San Donato, Mr. Hopwood.—Brusélas, Marzo. Premio d'Ucele, Mr. Ophoven.—Segundo premio, Príncipe de Croy.—Mónaco, 27 de Marzo, Gran premio de Cloture, un objeto de arte, Mr. Hopwood.—Segundo premio, 1.800 francos, Mr. A. Rush, y 4.500 francos, Conde de Chastel.

Ganado en Mónaco por las escopetas Dougall, 55.000 francos.



VAPORES-CORREOS

TRASATLÁNTICOS

DE

A. LOPEZ Y COMPAÑÍA.

NUEVO SERVICIO PARA EL AÑO 1879.

PARA PUERTO-RICO Y HABANA.

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

Se expenden también billetes directos vía de Cádiz, para

Santiago de Cuba, Gibara y Nuevitas,

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

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

VINOS DE BURDEOS.

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

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

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

GUANO NATURAL DEL PERÚ.

Dirigirse á D. José Eusebio Rochelt.

BILBAO.

GUÍA DE CARRERAS

DE CABALLOS DE LA PENÍNSULA,

1878 á 1879.

Con el reglamento de las carreras.—Reuniones que ha habido en la Península. Caballos que han ganado.—Importe de los premios.—Estados comparativos.—Fechas de las carreras y cuantos datos puedan interesar á los propietarios de caballos y aficionados.—Precio, 8 reales.

PERFUMERÍA DE PASCUAL.

Arenal, 2, MADRID.

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

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

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

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

PERFUMERIA DE PASCUAL,

Arenal, 2, Madrid.

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

Especialidad en Blancos, Rojos y Tintes.

CAMINOS DE HIERRO DEL NORTE.

SERVICIO DE LOS TRENES.

Línea de Madrid á Hendaya.

ESTACIONES.	MIXTO.		MIXTO dis-crecional.	MIXTO.	CORREO.	MIXTO.	MIXTO.
	M.	T.					
Madrid.. salida..	8.05	4	6		N. 8.30		
Escorial.. llegada..	10.08	5.23	8		10.16		
Ávila..	1.30	7.54	T.		1.05		
Medina..	5.45	10.17			4.03		
Valladolid.. llegada..	8	11.27		N.	5.50		
.. salida..	x.	11.35		7	6.10		
Búrgos.. llegada..		2.35		12.42	10		
Miranda..		4.50		N.	12.55		
Alsásua..		7			3.38		
San Sebastian.. llegada..		9.48			6.40	M.	T.
.. salida..		10.03			6.55	5.10	5.05
Hendaya..		10.50			7.50	6.10	6
		M.			N.	M.	T.

ESTACIONES.	CORREO.	MIXTO.	MIXTO.	MIXTO.	EXPRESS.	MIXTO.
Irun.. salida..	7.30	11.05			T. 2.30	7.35
San Sebastian.. llegada..	8.02	11.45			2.57	8.20
.. salida..	8.14	M.			3.07	N.
Alsásua..	11.35				5.53	
Miranda..	2.30		M.		8.05	
Búrgos..	5.50		4		10.35	
Valladolid.. llegada..	9.32		9.15	M.	1.35	
.. salida..	9.52		M.	6.35	1.49	
Medina..	11.30			8.47	2.57	
Ávila..	3.05			1.35	5.47	
Escorial..	5.45			5.25	7.57	
Madrid..	7.30			7.35	9.20	
	M.			N.	M.	

Empalme de Venta de Baños á Santander.

ESTACIONES.	MIXTO.	CORREO.	CORREO.
Madrid.. salida..		N. 9.30	
Ávila.. salida..		2.03	
Medina..		4.55	N.
Valladolid..		6.40	7
Palencia.. llegada..		8.07	9.25
.. salida..		8.17	N.
Reinosa..	M.	1.32	
Bárcena.. salida..	5	3.32	
Santander.. llegada..	8.10	6	
	M.	T.	

ESTACIONES.	MIXTO.	CORREO.	MIXTO.
Santander.. salida..		9	6
Bárcena.. llegada..		11.47	8.45
.. salida..		11.55	N.
Reinosa..	M.	2.30	
Palencia.. salida..	6.35	8.35	
Valladolid.. llegada..	9.15	10.22	
.. salida..	M.	10.42	
Medina..		12.40	
Ávila..		4.27	
Madrid..		8.40	
		M.	