

AÑO II.

Madrid, 16 de Octubre de 1877.

NÚM. 22.

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:

CARRETAS, 12, PRINCIPAL, MADRID,

á donde se dirigirán los pedidos
de suscripciones.

SUMARIO.

La Aldea, por J. Gutierrez Abascal.— Los Pájaros útiles, por Venator.— El Conejo enamorado, cuento, por C. T.— Le Château de Dave.— La Gastronomía en el siglo XVII, por D. Emilio Sanchez Pastor.— Plantas perjudiciales.— Del Melon, por J. B. Navarro.— La Farsa en la compra-venta de caballos, por J. Senen.— Cacería de pájaros al paso, por D. Adolfo Derqui y Campos.— Carreras de caballos en Lisboa.— En Jerez.— Noticias generales.— Noticias de la sociedad, por K'Fabal.— Nociones de jardinería.— Tiro de pichon de Madrid.— Mercado de Madrid.— Cuadrado de palabras.— Anuncios.

LA ALDEA (1).

VI.

Pena profundísima causa considerar el estado de la mayor parte de nuestras aldeas. La incuria, el abandono y la ignorancia engendran la miseria, que se pinta en las sucias y desaliñadas casas, cuyo aspecto entristece, y apenas se nota dentro del pueblo más animación que la que producen las destempladas voces que salen de un tugurio, cuya puerta, adornada con un seco y empolvado ramo, anuncia la taberna.

¡Cuán diferente aspecto el de esos risueños y trabajadores pueblos de Suiza, Bélgica, Francia é Inglaterra, donde á cada paso se encuentran las huellas fecundas del trabajo, pero del trabajo del sér libre é inteligente, que siente necesidades y la precisión de satisfacerlas, y que se ve protegido y alentado en el empleo de sus fuerzas, que siguen el camino del progreso, que conduce al término posible de la perfectibilidad!

¿Será que España tenga ménos elementos naturales que esos países para prosperar? De ningún modo. Dos creencias existen generalmente en nuestra nación en esta materia, y ambas por extremas son exageradas y erróneas. Unos creen que es tan prodigiosa la fertilidad de nuestro suelo, que no necesita rudos empeños del trabajo para producir lo que necesita el hombre, y otros, dominados por un pesimismo funesto, creen que no basta esfuerzo alguno para ponernos al nivel de los pueblos extranjeros.

Industrias propias de los pueblos rurales han existido en grado de prosperidad notable en nuestra patria, y hoy se hallan en lamentable decaden-

cia; y otras hay que pueden explotarse en competencia con otros países, y que permanecen en lamentable abandono.

Figura entre las primeras el cultivo de ese precioso árbol que los chinos llaman el *bendecido por Dios*, y entre cuyas hojas se cria el gusano que produce la seda de que se forman los mantos de las Vírgenes y las galas de las mujeres, y que es uno de los elementos más poderosos de la industria, que forma con ella los espléndidos tisús, los ricos damascos, y los ostentosos y magníficos terciopelos, y que sostiene un ramo importantísimo del comercio, fuente inagotable de riqueza.

Desde que casi en embrión pasó de la China á la India este rico producto, del que se formaron esos magníficos chales de Cachemira que figuran aún hoy, á pesar de los locos caprichos de la moda, en los guardarropas de todas las mujeres elegantes, y que fueron el mayor lujo de nuestras abuelas; ni en Persia, ni en otros pueblos de Asia donde se extendió con las conquistas de Alejandro, llegó á alcanzar el grado de extensión y de adelanto que en España. Sólo en Sevilla, según puede verse en las *Lecciones prácticas de Agricultura* del señor Arias, y según consta de importantísimos documentos, existían por los años de 1520 diez y seis mil telares, que invertían en la fabricación de telas preciosas ocho mil libras de seda al año, y entretenían ciento treinta mil personas. Granada, Valencia, Cataluña y Toledo presentaban competencia á la rica ciudad del Guadalquivir, y especialmente la última, cuyos productos, celebrados en la poesía que dice que las galas de nuestras damas, las bandas de nuestros capitanes y las telas con que se adornaban los caballeros, *Toledo las labró de rica seda*, han sido siempre memorables, corriendo en alas de la fama, á la par de las bien templadas hojas que en más de una contienda se tiñeron con sangre de enemigos de la patria, cuando las desenvainó la honra, y en sangre de hermanos, cuando las sacó á luz traidora perfidia ó criminal ambición.

La completa expulsión de los moriscos, hábiles é inteligentes obreros, por cuya pérdida no llorará bastante nuestra industria, ni pecará de injusta, por mucho que maldiga, la fatal intolerancia que los hizo abandonar su patria; la persecución encarnizada contra los judíos, activos y emprendedores comerciantes; las locas empresas guerreras, los censurables errores de una Administración ignorante y codiciosa, que representó la fábula de las galli-

nas de oro, recargando con onerosos impuestos esta industria, precisamente por la nombradía que su importancia la daba, y la prohibición de exportar la seda cruda, fueron causa del repentino abatimiento de este importante ramo de riqueza nacional.

El valor total de la cosecha de la seda en el mundo, según se desprende de una Memoria presentada por Mr. Dumas á la Academia de Ciencias de Francia, asciende á mil millones de francos.

Los países más á propósito para obtener estos productos, son: España, Grecia, Turquía y Argelia. Véase, pues, si podían los pueblos de nuestro país, y especialmente los de los antiguos reinos de Alicante, Valencia y Murcia, obtener pingües resultados dedicándose con preferencia al cultivo de la morera y á la cría de los gusanos de seda, y más en estos momentos en que los horrores de una guerra que dejará profundas huellas afligen á las naciones que podrían hacerles competencia (1).

VII.

Otra de las industrias agrícolas propias de los pueblos de España, y que se halla también en prostración bien dolorosa, es la del esparto.

De esa planta vivaz, de numerosas raíces, de fuertes tallos, como dicen los naturalistas, se fabrican las maromas, auxiliares poderosos en las obras, y elementos indispensables en los buques; las esteras, que cubren el pavimento de las habitaciones humildes; las alpargatas, calzado utilísimo para el trabajador, y otra infinidad de importantísimos artículos, hasta el punto de que Bowles dice que puede aplicarse á cuarenta y ocho objetos diferentes.

Francia, Inglaterra y Alemania hacen gran con-

(1) Acerca del cultivo de la seda se han escrito obras importantes, tanto en España como en el extranjero. Entre éstas pueden citarse: *Delli arti di governare é bacchi da seda*, por Dandolo, Milan, 1819.— *Maison rustique du XIX siècle*.— *Cours complet d'Agriculture pour nous premiers professeurs*, París, 1840.— *Resúmen de los principales tratados chinos sobre el cultivo de la morera y la educación de los gusanos de la seda*, por Stanislas Julien, París.

Entre las obras españolas que merecen mención, figuran: *Sobre la cría de la seda*, por D. Antonio Elgueta.— *Agricultura general*, de Valcárcel.— *Agricultura general*, de Herrera.— *Memoria sobre las ventajas de la morera filipina para la cría del gusano de la seda*, por D. José Echegaray.— *Diccionario de Agricultura*, por D. Agustín Estéban Collantes, y otros.

(1) Véase el núm. 19.

sumo de este artículo. Su producción es casi espontánea desde Murviedro hasta Orihuela, Millares, Artane, Crevillente, Elda, Liria, Beteta, Adzaneta de Albaida, Villajoyosa y Alicante, y podrían aumentar su riqueza desarrollando en mayor escala la manufactura del esparto.

Hoy está ésta en mayor decadencia que en el siglo pasado, y no tanto, dice el Sr. Cavanilles, por haberse dedicado al cultivo mucha tierra, sino por el culpable descuido de las justicias de los pueblos.

Los atochares han sido arrancados de raíz para alimentar los hornos de cal y yeso, para camas de los ganados, para estiércol y para otras cosas en las que el esparto pudiera muy bien sustituirse. Y como la ignorancia acompaña á todos estos despojos, no arrancan sólo las hojas, que es lo que sirve en las manufacturas del esparto, sino que arrancan las raíces y matan por completo la planta.

VIII.

Otra industria, que ocupó por algún tiempo á muchos pueblos de Cataluña y la Mancha, y hoy se halla casi en completo desuso, es la del encaje.

El encaje, riqueza positiva en el equipo de la desposada; adorno precioso en la canastilla del recién nacido; gala suntuosa que avalora el caprichoso vestido de baile, que cubre el turgente seno de la hermosa, atavía el altar, enriquece las vestiduras del sacerdote, y forma, en fin, la mantilla, esa bandera nacional que cuando flota en la gentil cabeza de una española, aprisionando y dejando escapar sus negras trenzas, atestigua que si se ha perdido el poder en la nación en cuyos dominios nunca se puso el sol, queda permanente el imperio de la hermosura y de la gracia.

Pues bien, el encaje fué manufactura de nuestras aldeas, y si bien los de Almagro y Cataluña no podían competir con los de Valenciennes y los de Malinas, con el punto de Alençon (antiguo de Venecia) y los de Brusélas é Inglaterra, se hubieran podido ir perfeccionando, y su elaboración, tan á propósito para las delicadas manos y el exquisito gusto de la mujer, hubiera sido de gran utilidad en muchos pueblos.

¡Cuánto más ganaría la mujer educada en estas tareas, que no la harían abandonar el grato y para ella indispensable calor del hogar, que no compitiendo en sus rudas faenas con el hombre, entregada en la mayor parte de nuestras provincias á los mismos trabajos en que él se emplea!

IX.

Interminable sería este artículo si fuéramos citando uno á uno los infinitos ramos á que podían aplicarse los pueblos para salir del triste estado de aniquilamiento en que hoy se encuentran.

Las industrias mencionadas florecieron entre nosotros en aquellas épocas de ilustración y cultura de que el fanatismo nos quiere hacer renegar por completo, épocas apenas conocidas á fondo entre nosotros, sino por sabios como el Sr. Valera, que, en notables trabajos, y especialmente en la traducción de *Sahelk*, van descorriendo el velo que la oculta, y que brillará con todo su valer cuando el Sr. Moreno Nieto dé á los vientos de la publicidad los importantísimos trabajos acerca de los árabes, á que hoy se entrega.

Otras industrias propias de la aldea existen, á las cuales se ha concedido siempre entre nosotros poca importancia, y que podían tomar gran incremento aprovechando los elementos naturales con que se cuenta.

Es ésta la industria de la leche; esto es, la manteca y los quesos, que ya preocuparon al buen Jerónimo Paturot, que les consagró su primer discurso en la Cámara, cuando comenzaba á afirmar su posición social.

Podrá esto parecer baladí á muchos; pero es importantísimo. El queso es artículo de gran consumo; la gastronomía le admitió de antiguo entre los más ricos postres, por sus cualidades digestivas. Brillat Savarin dice que una comida sin queso es como una mujer hermosa, pero tuerta; y ya mucho ántes que escribiese el célebre autor de la *Fisiología del gusto*, se dijo:

*« Veres ventriculo languenti caseus addit
Postque cibum vumpus terminat ille dapes. »*

Algun buen fraile, y jerónimo por añadidura, debió ser autor de este dístico, en el que condensó, sin duda por agradecimiento, un consejo para el estómago de digestión perezosa:

*« En el queso y pernil de tocino
conoce el hombre el que le es amigo »,*

decían nuestros mayores, imitando, que ya debe ser vicio antiguo, á los franceses, que también tienen acerca de esto el adagio de

*« Au fromage et au jambon,
L'homme connaît son compagnon. »*

Pero más aún que la fama ponderan las excelencias del queso la estadística: 120.000 toneles se consumen al año en Inglaterra, ó sea 12 libras por individuo, y la suma total que ha producido llega á 44 millones de libras.

En España han entrado algunos años del extranjero 29.965 arrobas, las cuales representan un valor de 2.295.650 reales vn., pagados por el Chester, por el Rochefort, por el Gruyère, por el Flándes y otros.

Y esto sucede cuando perecen en la miseria pueblos de Galicia, de Asturias y de las montañas de Santander; de donde en emigración española huyen todos los años infinidad de jóvenes á buscar fortuna en remotos climas, sin pensar que en los puros aires, en los abundantes pastos, en la facilidad con que en sus países se cria el ganado, tienen más riqueza de la que pueden hallar abandonando su hogar y lanzándose á los peligros de la peste que sólo á algunos perdona.

Oculto entre las escabrosas montañas de Santander existió un pequeño valle cuyas naturales bellezas en nada ceden á las que nos ponderan los viajeros que han recorrido la Suiza y los Alpes: elevadas montañas; espumosas cascadas; transparentes lagos; sorprendentes puntos de vista y paisajes admirables; todo lo ha prodigado la naturaleza en ese valle de Pas, apenas señalado en los mapas de España. La industria de la leche es la que sostiene ese país, y la manteca y el queso que produce son verdaderamente exquisitos; pero se procede tan rutinaria y miserablemente á su elaboración, que estos productos apenas pasan de los mercados de Santander y de Torrelavega, y apenas son conocidos fuera del límite de la provincia.

No hay estímulo para aquel país; gana para vivir miserablemente y vegeta en la miseria, y en el abandono, sin que le saque de su postración la mano protectora del Gobierno creando en sus pueblos una escuela, ni construyendo un camino vecinal; pues carreteras ya hace más de veinte años que se proyectan, sin que haya llegado la ocasión de comenzar á construirlas.

¿Cómo ha de prosperar su industria? ¿Cómo han de tomar parte en el general adelanto?

Esos pueblos de Francia que nos sorprenden hoy y nos admiran con su activa vida y con su dulce bienestar, han llegado á esos resultados por los medios de la ilustración, por el fomento que allí recibe el trabajo.

Los alcaldes de esos pueblos se llaman el Conde Rampon, senador; el Conde de Choiseul, antiguo ministro de Luis Felipe; Savary, el fundador del centro izquierdo; títulos nobiliarios, grandes capitalistas que, después de ocupar los más altos puestos de la nación, se enorgullecen con él título de alcaldes de un pueblo y consagran todo su valer y su prestigio á la creación de fábricas, de talleres, de escuelas, de todo lo que pueda contribuir al bienestar de sus administrados.

Así las aldeas prosperan; no cuando están regidas por un alcalde ignorante, manejado por un secretario ducho en la intriga y el maquiavelismo de capa parda. Así salen de su abatimiento; no cuando en ellas las escuelas se hunden y los maestros se mueren de hambre.

Lo hemos dicho al principio de estos artículos: el cura, el alcalde y el maestro son los magistrados que más han de contribuir á regenerar los pueblos pequeños.

Una cuestión gravísima y de gran interés para la aldea preocupa hoy á la prensa; el crecido número de jóvenes que ingresan en los Seminarios á prepararse para los altos destinos del sacerdote católico.

¡El sacerdote católico! Sería insensato negarle la influencia y el prestigio que por derecho le cor-

responde. Apenas hay ministerio más alto que el suyo en la tierra.

Para él no son las dichas ni las venturas de este mundo. Joven aún, casi niño, se encierra en la humilde celda y en los sombríos claustros de un seminario. En esa dorada edad en que la imaginación domina á la inteligencia, en que el corazón se muestra propicio á los dulces encantos del amor, él tiene que apagar el fuego de la sangre que circula por sus venas; sus ojos no pueden buscar las ardientes miradas de otros ojos, sino las verdades escritas en las manoseadas páginas de un viejo pergamino; sus labios no podrán murmurar esas palabras de amor que son poemas de felicidad y de ventura, sino oraciones y argumentos contra los ímpios. Sus oídos no escucharán tiernas quejas, celosas reconvenções, ni dulces protestas, sino severos sermones. Su juventud no se deslizará entre las dulzuras inefables del amor y los desmanes lisonjeros del placer; será superior al hombre no oirá la voz de las pasiones. Su pensamiento y su espíritu estarán constantemente en el cielo, y sólo se ocuparán de la tierra cuando sea preciso enjugar alguna lágrima, prestar algún beneficio ó derramar algún consuelo.

Cuando después de vencer en la lucha con el mundo, pronuncie solemnemente sus votos al pie de los altares, irá á ser el alma de algún pueblo.

Él recibirá en la puerta del templo al recién nacido para purificarle con las aguas del bautismo, abriéndole los caminos de la gracia. Él bendecirá el matrimonio, origen de la familia y sosten del hogar. Él acercará por primera vez á los labios del adolescente el pan sagrado. Él, cuando el cuerpo baje á la tumba, rezará, al caer las paletadas de tierra sobre el feretro, las oraciones que acompañan al espíritu en sus misteriosas peregrinaciones de la otra vida.

Él celebrará los misterios sagrados; comentará las sublimidades del sermón de la montaña, el perdón de la mujer adúltera y de la Magdalena; el respeto al César, y la sublime plegaria que salió de los labios de Dios Hombre al espirar, pidiendo á su padre el perdón de sus enemigos.

Él en los días lozanos de la primavera marchará precedido de la cruz, seguido del pueblo y rezando la letanía de los Santos, á bendecir los campos que ofrecen copioso fruto.

Él en el momento que media entre el fruto sazonado y la recolección, paseará por las calles alfombradas con hierbas aromáticas y adornadas con tapices, la sagrada custodia en el día del Corpus. Él, en fin, tendrá su puesto al lado del enfermo y del desgraciado; del que sufra las dolencias del cuerpo, y del que padezca las más terribles angustias del alma.

Santa, sublime é incomparable misión, que aparta al hombre de las ruindades de la materia para elevarle á la vida superior del espíritu.

¿Pero puede la educación que en los Seminarios reciben prepararlos para esos fines? ¿Unas cuantas lecciones de moral y de escritura; algo de gramática latina y mucho de Rúbricas, pueden formar al sacerdote completo?

No pueden tratarse aquí estas cuestiones; pero conviene no dejar pasar ocasión de apuntarlas para llamar acerca de ellas la atención de los que tienen el deber de velar por el porvenir, arreglando el presente.

En vano pediremos protección para la aldea; en vano se querrá que la regenere el trabajo, si no desaparecen sus más terribles enemigos, el fanatismo y su inseparable compañera la ignorancia.

J. GUTIERREZ ABASCAL.

LOS PÁJAROS ÚTILES.

Encontrándonos en la época del paso de muchas especies de las más útiles á la Agricultura, nos ha parecido oportuno circunscribir en este artículo la enumeración de ellas, á las que en este mes y principios del siguiente emigran de ó á las provincias de España, ó verifican su paso por ellas. Casi todas se alimentan con insectos en alguno de sus tres estados, y todos destructores de los alimentos del hombre; unos exclusivamente, otros por accidente y durante cierto período de su existencia; otros, en fin, mezclando el insecto á su régimen

alimenticio en mayor ó menor proporcion. Pocas familias de pájaros hay que no sean cazadoras de insectos y que no merezcan, por consiguiente, todo el interes y la proteccion que el hombre les debe.

Involuntarios ó interesados, han subsistido y aún subsisten grandes errores sobre la mayor parte de los pájaros sedentarios ó de paso. Hoy, gracias á experimentos tan prácticos como aseguibles á todo el mundo, se sabe de una manera positiva que casi todos los últimos se alimentan en su mayor parte de insectos. Esos experimentos, reducidos principalmente al exámen del estómago de los pájaros, han dado resultados irrefutables y que permiten apreciar los servicios que hacen á la Agricultura.

Así, en el buche de las alondras se encuentra con algunos granos de trigo, centeno, etc., gran número de gusanos, grillos, langostas, huevos de hormiga, escarabajillos y esos otros insectos, plaga de los cereales, que nacen del temible *gusano blanco*.

Hay algunas especies, especiales protectoras de los viñedos, á los que limpian de la revolvedera, pajueta ó lagarta, de la polilla, del pulgon y otros insectos que causan en ellos incalculables estragos. Esas especies son las curruacas, los paros, las colllalbas.

La numerosa familia de los fringílicos, en su mayor parte conocida por de los gorriones, ha sido tan calumniada como mal conocida, pues si bien hay en ella algunas especies puramente granívoras, por lo general hacen grandes servicios al agricultor. Como resultado de observaciones hechas sobre un nido de gorriones comunes, metido en una jaula abierta, y á los que criaron los padres que continuaban en libertad, ha obtenido un curioso ornithólogo el dato de que entre todos consumieron en doce días 1.000 abejorros; suponiendo que la mitad fuesen hembras, resulta que hubiesen podido poner 12.500 huevos, pudiéndose contar por millones los gérmenes producidos al cabo de tres ó cuatro generaciones. El Dr. Domenico Sachi, catedrático de Agricultura de Turin, calcula en 3.360 insectos, larvas, escarabajos, abejorros, gusanos y hormigas la materia alimenticia que consume cada semana una pareja de gorriones para sostener á su pollada.

No debe ser menor el consumo de insectos que hacen las especies silvestres, y sobre todo las de paso, y la historia demuestra elocuentemente las consecuencias que ha tenido su proscripción en todas partes donde se ha tratado de destruirlas. Inglaterra, Prusia, Hungría, el ducado de Baden, entre otros países, hicieron durante algun tiempo una guerra de exterminio á estos auxiliares, tanto más preciosos, cuanto que se multiplica más especialmente cerca de las habitaciones y en los parajes en que más dividida está la propiedad; pero al cabo de algunos años, estos países de proscripción para el gorrion han tenido que volver á favorecer su reproducción con gran coste, pues ningun cultivo era posible ante los estragos que ocasionaban los insectos. En Alemania, en Inglaterra y últimamente en Francia es donde más se ha hecho para la proteccion de las aves útiles, y en particular de los pájaros. Una noble patrocinadora de la Sociedad Protectora de los Animales, en París, lady Gordon, cita el siguiente hecho consignado en una obra sobre los pájaros, de Mr. Mac-Gillivray. «Las huertas de los alrededores de Lóndres, dice, no podrian dar ni una sola col al mercado de la ciudad sin los gorriones, á los cuales no se les escapan esas orugas que, sembradas todos los años en huevo sobre las hojas y ocultas á la vista del hombre, pronto se desarrollarían arruinando á los cultivadores de esas huertas.»

Y si estos son los servicios de avicillas de costumbres sedentarias en su mayor parte y que se alimentan de granos y de insectos al mismo tiempo, ¿cuáles no serán los que hagan las aves de paso, casi todas exclusivamente insectívoras?

Las golondrinas, vencejos y aviones, ademas de las moscas que cazan en sus graciosas y rápidas evoluciones, no perdonan los cortapicos, tijeretas, el cefo pigmeo que ataca las cañas del trigo; el gorgojo, de éste y otros cereales; la pulga de tierra, gran enemigo de varias hortalizas, etc. Más de una vez ha sucedido que determinadas plantaciones destruidas por este insecto se han salvado en pocos días por el regreso de las golondrinas que lim-

pian el campo, han encontrado en él pasto abundante.

En el buche de un vencejo se han contado seiscientos ochenta insectos, de los que la mayor parte eran nitidulas, escarabajillos más pequeños que un grano de mijo, y cuya larva vive destrozando las cortezas de los árboles. El vencejo habia sido muerto á la caída de la tarde, y esta masa de alimento estaba intacta aún, de modo que debia constituir su última y reciente comida; y como los vencejos cazan dos veces al día, una un poco antes de la aurora, y otra á la proximidad del crepúsculo de la tarde, puede deducirse que un solo vencejo destruye de diez á once mil insectos por semana. En las altas regiones de la atmósfera que frecuenta el vencejo, encuentra principalmente los insectos que se elevan mucho cuando aquélla está tranquila y hay poca humedad; por cierto que el vuelo de estas aves da una medida del estado higrométrico de la atmósfera y hasta de la proximidad de la lluvia, segun es alto ó bajo, pues los insectos vuelan tambien á mayor ó menor altura, segun que la humedad les obliga á mantenerse junto al suelo ó la sequedad les permite remontarse. Las chinches de las hortalizas, los pulgones, las cochinillas de varias plantas desaparecen en la vasta abertura de su pico, así como los cinifes y otros insectos microscópicos que se traga á millaradas.

El *chotacabras* ó *papavientos*, que participa de los caracteres de las golondrinas y de ciertas rapaces nocturnas, se alimenta de abejorros, de esterconarios y de otros muchos insectos nocturnos que caza con extraordinaria actividad, hasta de noche, cuando hay luna.

La gallarda y pintoresca oropéndola es otro de los que hacen cruda guerra á los insectos destructores de los bosques, como la geleruca de los olmos y los taladros y barrenillos de varios otros árboles.

El estornino, tan calumniado, libra á los rebaños de los insectos que los infestan, y como el mirlo y el tordo, destruye los abejorros, las limazas ó babosas y caracoles, las lombrices y otra infinidad de insectos que viven sobre las cepas de la vid.

El cuclillo tiene por especialidad la caza de las orugas vellosas de los bosques, que muy pocos pájaros pueden comer, así como de las procesionarias, orugas de que huyen casi todos los insectívoros, por lo perjudicial que es su venenoso contacto. De todas éstas hace un enorme consumo al día.

Pero aún hay auxiliares más directos de la Agricultura y de la selvicultura, y son los *picos* ó *pitos*, casi todos sedentarios, si no es el *hormiguero torcecuello*, que se agarra á los troncos y busca alimento, consistente siempre en insectos destructores de los árboles, por medio de su elástica lengua, que introduce por entre las grietas y debajo de la corteza. Sus árboles de predileccion son los frutales, y hace tambien la guerra á las hormigas y otros insectos de la tierra. Para apreciar los servicios que esta familia de las pícidas y otras semejantes hacen á la conservacion de los árboles, hay que ver los estragos que en ellos hace un microscópico insecto que, despues de introducirse en el tronco del árbol, le destroza interiormente abriendo en su seno largos surcos en toda su extension y causando al fin la muerte de la más robusta encina.

A uno de éstos, que es el *pito real*, *pico verde* ó *potrilla*, si no recordamos mal, se le ha visto hacerse el muerto al lado de un hormiguero, con la lengua fuera. Las hormigas se la invaden, y el astuto pajarillo entonces la retira, se traga á los insectos y repite la operacion hasta que tiene suficiente cantidad para satisfacer su apetito y proveer al de su pollada.

Y el *mosquitero*, la *curruca* de cabeza negra, el *gargantero* y tantos otros, en fin, dedicados exclusivamente á limpiar de insectos los árboles y plantas más útiles y necesarios al hombre, ¿qué proteccion encuentran en España? Mucho hay que hacer en este punto y mucho que añadir á la proyectada ley de Caza, en la que para nada se ha tenido en cuenta la proteccion que se debe á esos importantes auxiliares del hombre, sin los cuales seria imposible toda vegetacion. Hechos elocuentes son las averiguaciones que continuamente se hacen sobre la existencia de insectos que destruyen en grandes proporciones ya los viñedos, ya los patatares, ya las numerosas especies de árboles que constituyen los por desgracia cada vez más exiguos bosques de

la Península. Búscanse remedios para disminuir y detener esta creciente destruccion; ensáyense procedimientos de toda especie, y descuidase el sistema más lógico y racional por cuanto es el más natural, el de la destruccion de las especies animales dañinas, por las otras especies que la naturaleza hizo sus naturales enemigas.

Cumpliendo con el propósito que hemos indicado, vamos á enumerar las especies de pájaros de paso en esta estacion, dejando para otros artículos seguir ocupándonos de los sedentarios y de las aves que no se comprenden bajo la denominacion concreta de pájaros, así como el indicar los medios conducentes á establecer y consolidar un sistema de verdadera proteccion.

Los pájaros más útiles que en esta época, es decir, desde mediados de Octubre hasta mediados de Noviembre, son de paso en España, son los siguientes:

Hormiguero, *tuercecuello hormiguero* (Castilla), *hormiguero* (Murcia). De paso en otoño, y suele invernar en Andalucía. Es uno de los insectívoros más útiles.

Cuco, *cuclillo*, emigra á principios del otoño (de Murc.). *Carraca*, *azulejo europeo* (Cast.), *carlanco* (Murc.); es muy comun y abundante en el Mediodía.

Abubilla (Cast.), *porputa* (Murc.), *rubela* (Galicia). Emigra ahora de Murcia.

Chova, *corneja calva* (Cast.), *graja* (And.), *còrp* (Valencia), *chova* (Gal.). Contra la vulgar opinion, este pájaro es muy útil por la cruda guerra que hace á los ratones de campo, segun se ha observado en la Granja. Degland asegura, sin embargo, que es perjudicial, pues se alimenta principalmente de granos, uvas y frutos, si bien caza tambien larvas é insectos, contándose entre éstos la langosta. Es muy comun en invierno.

Chova prisariega, *graja*, *galgulo* (Cast.), *carlanco* ó *carranco* (And.).

Alcaudon. Se presenta en Abril y emigra ahora de la provincia de Madrid.

Gorrion de campo, de paso en algunos puntos de esta provincia.

Monaguín, *pírrula* (Cast.), *cardenal* (Gal.). Es bastante comun.

Verdaza, *chilla fina*, *cerillo*, *verderon de seto*, *triguero avitonto*. Es comun y sedentario en todas partes, excepto en las mesetas centrales.

Hortelano, *triguero hortense* (Cast.).

Pinzon, *pinchon* (Cast.), *pinsá* (Val.), *pinzon real* (And.).

Pinzon de Ardenas, *gorrion juncal*, *pinzon roncal* (Cast.).

Pinzon morisco (And.), *colmenero* (Murc.).

La época del paso de otoño para estas últimas nueve especies, y en general para la familia de las fringílicas, á que pertenecen, dura en esta provincia de Madrid desde principios de Octubre hasta mediados de Noviembre; pero sobre todo, abunda el paso desde el 20 de aquel mes hasta el 10 de éste.

Totovia (Cast.), *cotóvio* (Gal.).

Alondra de campo, *pajarota* (Cast.), *terreróla* (Val.).

Alondra de dedos cortos ó *pequeña* (Cast.), *terreróla* (Val.).

Calandria. De paso en Castilla, donde abunda mucho en el paso de otoño, época en que emigra á las llanuras. Tambien es de paso en Andalucía, donde emigra algo más temprano.

Cogujada (Cast.), *calandria* (Gal.). Unicamente en esta última provincia parece ser de paso.

Bisbita, *pitpit*, *alondra pipi*, *pitpit arbóreo* (Cast.), *alfalfero* (Murc.). Emigra ahora hácia las llanuras de Castilla la Vieja desde las sierras. En Murcia se presenta ahora y pasa allí el invierno.

Lo mismo sucede con la *tordilla* y con la *bisbita de agua*, que en Valencia llaman *títet*. La primera se diferencia muy poco de la especie anterior.

Pajarita de las nieves amarilla (Murc.), *pastorcilla*, *aguzanieves amarilla* (Cast.), *pepita amarilla* (And.).

Pajarita de las nieves, *aguzanieves*, *aguzanieves*, *pastorcilla*, *lavandera* (Cast.); pájaro muy útil, aunque se le tiene por perjudicial, suponiéndose erróneamente que acude á comer el grano que se siembra, cuando lo que hace es ir limpiando de insectos y larvas los surcos que va abriendo el arado. En las demas provincias es sedentario y muy comun.

Oropéndola ó *michafiques* (Murc.).

Zorzal, *tordo* (Cast.), (And.).

Charla, *drena* (Cast.), (And.).

Malviz (Cast.), (And.).

Zorzal (*turdus musicus*), (Cast.), (And.), (Murc.). El señor Guirao, autor del Catálogo ornitológico de la provincia de Murcia, dice que esta especie, como la *malviz* (*turdus iliacus*, Linn.), se alimenta casi exclusivamente en aquél país de moluscos, haciendo por este motivo un gran beneficio á los horticultores, asegurando que en más de cien individuos que ha estudiado, ha visto constantemente el estómago de dichos pájaros más ó menos ocupado con diversas especies de caracoles.

El notable ornithólogo M. Degland dice que todas las especies del género *mirlo* (*turdus* Linn.) son principalmente larvívoros, vermívoros, granívoros y frugívoros.

A dicho género pertenece tambien el *Zorzal pardo* (Cast., Gal. y Murc.). Emigra de Castilla á fines de Octubre, y de Murcia y Galicia en primavera para regresar en otoño.

Moscareta agrisada, *aletillo*, *papa moscas gris* (Cast.).

Moscareta, *pájara tonta* (Murc., Gal.).

Moscareta colllablanca (Murc.).

Moscareta triste, *papa moscas luctuosa*, *cerrojillo* (Castilla, Murc., Gal.).

Estornino (Cast.), *tordo* (Murc.). Es esta especie una de las que más confusamente se conocen y determinan por el vulgo hasta el punto de designarla con nombres que pertenecen á otra familia en un todo distinta. Tenunick y Degland afirman que los estorninos viven de insectos, de bayas y alguna vez de granos, y es, en nuestro concepto, el que se conoce vulgarmente por mirlo de jaula.

Colirojo, culirojo, culo-rubio, chuiro (Cast., And., Murc.).
Cagusnero, silvia negruzca (Cast.), *solitaria* (Murc.), *colirojo* (And.).

Espantadizo (Cast.).
Collalba, culiblanco grande, coliblanca cenicienta (Castilla), *rabiblanca, rubiblanca* (Murc.), *culiblanco grande* (Andalucía). Es de paso ahora en toda España, y se cree que inverna al pié de la sierra de Guadarrama.

Coliblanca trapaza (Cast., And.), *rubiblanca* (Murc.).
Mosquera, calderona, coliblanca agrisada (Cast., And.).
Coliblanca, collalba (Cast.), *cagamanecs ó puchasques* (Valencia).

Curruca gris, pastorcilla (Cast.), *pinzoleta* (Murc.), *papuda* (Gal.).

Curruca (Cast.), *pinzoleta* (Murc.). Es de paso también en Andalucía.

Alzarrabo (Murc.).
Silvia provincial (Cast.), *pinzoléica* (Murc.).
Silvia pechiroja, gargantirojo (Cast.), *colorín* (Murc., Andalucía).

Troglodita común (Murc.).
Paro rabilargo (Gal.).
Paro moñudo (Gal.).

Carbonero, guerrero (Cast.), *cerrojillo* (And.). Es sedentario y común en los bosques y arboledas de la provincia de Madrid.

Las *golondrinas, vencejos y aviones*, respecto á cuya precisa nomenclatura hay bastante confusión entre las provincias de España, y que en Valencia se llaman *oronetes y martinets*.

Y, en fin, los individuos de la familia caprimulgida, que es una de las más útiles por alimentarse de insectos que cazan á la caída de la tarde y hasta por la noche cuando hace luna, y son:

Chotacabras pardusco, papavientos (Cast.), *denoiteira* (Galicia).

Chotacabras de collar, chotacabras rojizo (Cast.), *engañapastor* (Murc.), *samaya* (And.).

Citarémos ahora las especies exclusivamente granívoras y las que manifestamente causan daños á los nidos y á los árboles. Son los siguientes:

Cuervo mediano, corneja negra, graja (Cast.), *grajo* (Andalucía), *choya* (Gal.).

Arrendajo, arrendajo, cuervo bellotero, garrulo (Castilla). Es una de las especies más perjudiciales, pues devora todos los huevos y polluelos en los nidos. Además consume mucha bellota.

Pignituerto ó pico tuerto (Cast. y Murc.). Ataca principalmente los frutos de las coníferas y se alimenta exclusivamente de granos y semillas.

Pico gordo, pico de hierro, pico grande, gorrion piñonero (Castilla), *cascanueces* (And.), *lironero* (Murc.). Especialmente granívoro y frugívoro.

Verderon, verderol, verdicillo (Cast.), *verderol* (Valencia), *verdolor* (Murc.), *verdon* (And.). Como el anterior, y ataca á las uvas para comerse las pepitas de los granos.

Cini, gorrion verdicillo (Cast., And.), *gafarron* (Murc.).

Pardillo, gorrion pajarel (Cast.), *pardillo* (And.).

Aparte de las rapaces diurnas y nocturnas que tienen señalado su capítulo, después de los que hemos escrito sobre animales dañinos, hemos de ocuparnos aún de las palumbinas, gallináceas, zancudas y palmípedas, siquiera sea como curiosidad ornitológica, pues haría comprendernos que predicar á los cazadores que no exterminen á estas familias es predicar en desierto.

VENATOR.

EL CONEJO ENAMORADO.

CUENTO MORAL Y CINEGÉTICO.

Hace días me encontraba en la quinta del Marqués de X. Se había batido el llano por la mañana, y después de un suculento almuerzo, la sociedad se había dividido; los más intrépidos cazadores se marcharon con el Marqués á las perdices, y otros nos quedamos con la señora. Cuando por la tarde los guardas pusieron en fila en el patio las víctimas, llamó la atención entre los muertos un conejo, por su estructura atlética y la distinción de sus formas.

— ¡Ah, qué desgracia! — dijo el más viejo de los guardas, — me han matado á *Mechon Blanco*.

En efecto, el conejo era negro, y en la cabeza tenía una mancha blanca.

— Pobre animal, — añadió, — le llegó su día como á los otros, y sin embargo, se recomendó á todos que no le tirasen: era el favorito de la señora Marquesa.

— Así, yo soy quien lo he matado, — interrumpió con aire de triunfo la rubia cazadora. — En la última batida volvía con el Conde M., cuando vi á ese conejo, á quien conocía muy bien por haberlo errado siempre, tranquilamente sentado á quince pasos de mí, en medio de la calle. Lo apunté, pero él, en lugar de huir, se me acercó á ocho pasos; parecía mofarse y me miraba como desafiándome. Perdí la paciencia, tiré y esta vez rodó á mis pies. ¿No es así, Conde?

Y bien, señores, los sandwiches y el Jerez os esperan. Mientras los cazadores se acercaban á la mesa de piedra donde estaba servido el *lunch*, yo permanecí á un lado. No podía dejar de mirar al conejo; su bigote conservaba un aire de ironía y grandeza que me atraía á pesar mío. A través de la relación de aquel fin locamente heroico, presentía no sé qué misterio, qué drama... Así, poniendo cinco duros en la mano del guarda, le dije:

— Guárdeme V. á *Mechon Blanco*, me lo quiero llevar.

De vuelta á Madrid, no pensaba en este acontecimiento, cuando entré en mi cuarto el criado, pálido y asustado.

— Señor, — me dijo, — hé aquí lo que se ha encontrado en el cuerpo de un conejo negro que se iba á guisar para el almuerzo.

En una mano traía la piel del conejo de la víspera, mientras que con la otra me presentaba en una batea un pañuelo guarnecido de encajes liado en un papel rosa y con un sello en el que leí la célebre divisa:

Fuisan no puedo, liebre no me digno, conejo soy.

Rompí el sello y deslié el pañuelo; una pata febril había trazado en él las extrañas líneas siguientes:

«Este es mi testamento. En el momento de dejar este mundo, las miserias humanas parecen bien poca cosa. Con el espíritu libre de toda preocupación terrestre, voy á trazar rápidamente la historia de mi vida. ¡Pueda mi ejemplo servir á los que habitan las madrigueras!

»Nací en X; parece que cuando chico era muy gentil, vivo, alegre y que tuve gustos militares desde muy joven. No hace mucho tiempo que para festejarme me trajo mi padre un tambor, que tocaba de la mañana á la tarde, con gran regocijo de nuestros vecinos.

»Mis padres me dieron una educación viril y no descuidaron ninguno de los diferentes *sports* ó ejercicios del cuerpo que la elegancia y la moda han puesto en boga hasta en nosotros, y me hice uno de los más ágiles y astutos del parque. Ninguno sabía como yo desaparecer al primer sonido del cuerno que anunciaba una batida, ni forzar con más sangre fría la línea de los ojeadores. Además, me llevaba bien con los guardas y nunca venían por mis madrigueras; en una palabra, se podrá decir de mí: ¡Vaya un famoso conejo!

»Después supe por qué me protegían. El solo que quedaba de una ilustre y antigua familia, tenía la misión de conservar y perpetuar en el parque la rara raza de los conejos con mechón blanco. Supe un día, por el viejo guarda que hablaba conmigo durante su ronda de la mañana, que nuestra familia, originaria de las propiedades del Marqués en Italia, tiene, como nuestros antiguos señores, un mechón blanco, que se trasmite de generación en generación.

»Dotado de un buen estómago y robusta constitución, bien alojado y alimentado, vivía enteramente feliz; un acontecimiento imprevisto trastornó de pronto mi existencia.

»El Marqués se casó. Obligado á reparar las brechas del muro de su parque, como las de su fortuna, comprometida por una tempestuosa juventud, se casó con la hija única de uno de los más ricos comerciantes de B.

»La joven Marquesa fué pronto una de las reinas del *high-life*, en que su hermosura y elegancia habían hecho sensación.

»Para recibirla se compuso la quinta X; casa y jardines sufrieron gran variación. Cuando todo estuvo listo, después de gastar en ello veinte mil duros, el Marqués y su esposa se instalaron en X y celebraron su llegada con brillantes fiestas.

»La primera vez que vi á la Marquesa fué una mañana. Hacía calor, y yo me iba tranquilamente á visitar uno de mis tios, cuando al volver una calle me paré deslumbrado; delante de mí había una mujer á caballo.

»¡Era ella! Inmóvil, conteniendo la respiración, la contemplé. No haré su retrato; todos la conocen. Para descansar de una carrera demasiado rápida se había puesto á la sombra, echando un poco atrás su sombrero gris rodeado de un velo azul; pasaba por su frente un pañuelo con sus armas.

»Los bucles de sus rubios cabellos caían sobre sus hombros; una amazona sin pliegues señalaba su talle; el poney, con el cuello levantado, trataba de alcanzar las hojas de un árbol vecino. Al ruido que hizo un pájaro volando, el caballo se asustó, se arrojó á un lado, y cayó el pañuelo al suelo. Sin tomarse el trabajo de bajarse para recogerlo, unió las riendas, dió al poney con su *stick* y tomó el camino de la casa. Yo la miraba alejarse; ya no se distinguía, y aún la miraba. Entonces, olvidando todo, mi tío, mis abuelos, mi pasado, hasta allí sin reproche, no pensando que podían ver este acto de locura, me precipité sobre el pañuelo y lo cubrí de besos. Un olor de heno (después he sabido que se llama *new moon hay*) salía de él y acabó de enloquecerme. Un ruido de pasos, sin duda algún criado que vendría á buscarlo, me sacó de mi éxtasis; cogí la preciosa reliquia y huí á saborear mi dicha y mi amor.

»¡Ah, yo amaba con una pasión culpable á mi señora, á la Marquesa! Era una locura, pero estaba en la edad en que el corazón no razona. ¡Un primer amor!

»Hice lo posible por volverla á ver y no la encontré; después supe por el guarda que se había ido á baños y no volvería hasta el otoño.

»¿Cómo viví hasta entonces? De su recuerdo, de esperanzas y del perfume de su pañuelo; aquellos meses me parecieron un siglo; al fin, pocos días antes de abrirse la caza, llegó.

»Quiso cazar, pues no se puede ser elegante sin esto, y tenía un elegante vestido y una alhaja por escopeta. La volví á ver y me pareció aún más bella, lo que aumentó mi locura, ¿pero cómo acercarse á ella? Nunca iba sola; el Marqués invitaba á sus amigos del club, y yo veía desfilar delante de mí las notabilidades del *sport*.

»— Por mucho que quieran los otros, el conde M. será el rey de la caza; — me decía el guarda con un acento y una sonrisa que me causaban una turbación particular. Cuando tímidamente me atrevía á preguntarle, él me decía:

»— Basta, pequeño, yo me entiendo.

»Observé también que siempre volvía la Marquesa con el Conde. ¿Por qué? Insensiblemente se agriaba mi carácter y me volvía celoso. Me ingeniaba en turbar sus *tête-à-tête*; á cada instante pasaba cerca de ellos, y ella me tiraba sin acertarme nunca. ¡Ojalá me hubiese matado entonces! ¿Me amaría? La situación no podía prolongarse: me decidí á poner fin á mis tormentos, á mis dudas y tener con la Mar-

quesa una explicación. Pronto se presentó la ocasión.

»El guarda me dijo que aquel día batirían el parque; hice mi *toilette* y esperé ansioso el fin del almuerzo de la alegre reunión; iba al fin á acercarme á ella y á hacerla ver, por gestos elocuentes, mi pasión. Pronto el ruido de los cazadores me hizo conocer se acercaban; me quedé quieto, y cuando la línea llegó hasta donde yo estaba, la forcé rápidamente, pensando encontrar á la Marquesa en su sitio habitual. Estaba allí, en efecto, apoyada sobre su escopeta, pero acompañada del Conde M. Me pareció que él la hablaba con animación y que ella lo escuchaba con gusto; de pronto el ruido de un beso hirió mi corazón; quise gritar, quise huir, pero las fuerzas me faltaron y me desmayé.

»Cuando volví en mí, los cazadores estaban lejos, por el otro lado del parque. Me reanimé poco á poco; mis ideas, al principio confusas, se aclararon, y con ellas el recuerdo y el sentimiento de la realidad. Veía la escena de que había sido testigo y oía de nuevo el ruido del beso fatal. Desesperado, pudiendo apenas sostenerme, me volví á mi casa y he querido dejar á la posteridad la relación de mi vida y mis amores. Sobre su pañuelo he trazado estas líneas á la carrera, con el jugo de una mora desleída en mis lágrimas. ¡Ah, esta mujer adorada no me amaba, no me había amado nunca, y tenía un rival! ¿Y he de vivir teniendo siempre ante mi vista su insolente dicha? No, mejor es morir, pero morir á sus pies.

»Tomada mi resolución, di un último adiós al parque, al río, á mis queridas madrigueras, á todo lo que amaba antes de conocerla. Los cazadores vuelven por aquí, se acercan, pero ¿y ella? ¡Ah! oigo su voz fresca y alegre; vamos, que pueda morir por su mano.»

Así termina la relación del conejo.

He vuelto á X, y al atravesar el parque, al ver aquella mujer tan alegre y tan indiferente, no pude impedir el pensar en el desgraciado conejo que la había amado, y quedé todo el día bajo aquella triste impresión.

— ¿Qué tiene V. hoy, — me dijo la Marquesa; — parece que ha perdido un pariente del que no hereda nada?

Estábamos solos y le entregué el pañuelo que había traído. Lo leyó, y devolviéndomelo, dijo con triste sonrisa:

— ¡Ah! el pobrecito...

Al pronunciar estas palabras llegó el Conde M.

— Tomad, — le dijo la Marquesa, dándole el testamento del conejo; — vea V. de lo que hemos sido causa con nuestras ligerezas. Yo soy supersticiosa y creo esto un aviso del cielo. ¡Conde, no nos volveremos á ver jamás!

Al día siguiente el Conde partió, y el conejo negro, envuelto en el pañuelo de la Marquesa, fué enterrado entre el musgo, en el sitio donde tanto sufrió. La Marquesa quiere hacerle levantar un mausoleo y grabar sobre el mármol:

Aquí descansa un mártir del amor;
Su muerte, de su ídolo la virtud salvó.

C. T.

LE CHATEAU DE DAVE,

PROPIEDAD EN BÉLGICA DEL EXCELENTÍSIMO SEÑOR
DUQUE DE FERNAN-NUÑEZ.

Para explicar bien la diferencia entre la finca que vamos á describir y las de que en otros números de EL CAMPO nos hemos ocupado, preciso era que tuviésemos una palabra que exactamente significase lo que en frances se expresa en cierta acepción por *château*. Este no es, propiamente dicho, lo que en nuestro país entendemos, según los lugares, por casa de campo, caserío, cortijo, quinta, granja, alquería, huerto, recreo, masía, palacio ni castillo; tiene un poco de todo, es á un mismo tiempo corte y cortijo, no tiene límites ni en su extensión, ni en su valor, ni en sus anejos, ni en sus aprovechamientos y productos; puede ser puramente de recreo, ó reunir también lo útil á lo agradable, y no tiene tampoco arquitectura ni estilo propios; *le château*, en la acepción en que aquí lo tomamos, lo que sólo necesita tener forzosamente y por lo menos es una casa vivienda y un jardín, porque su distintivo característico es el de ser una mansión fuera de la población, en la que, en mayor ó menor grado, se hallen combinadas la comodidad de la vida de ciudad con la amenidad de la vida de campo. Y como eso no es factible sino en donde en el campo hay á un mismo tiempo salubridad y seguridad, frondosa vegetación y medios fáciles de comunicación, de ahí el que en nuestro país, desgraciadamente, no puede haber verdaderos *châteaux*, ni conozcan las delicias de la vida que en ellos se hace, sino los que la han disfrutado fuera de España.

Que *Dave* reúne cuanto en este concepto puede pedir el más exigente, que es un *château* en el más lato sentido de la palabra, lo atestiguarémos con gusto los que tuvimos el placer de pasar allí alguna temporada, y los demás podrán juzgar por los siguientes datos recogidos en aquel delicioso sitio.

Para trasladarse á él desde cualquier punto, hay la mayor facilidad, porque la casa dista sólo siete

kilómetros de la Estacion de *Namur*, y ésta es el centro de un sol de líneas férreas, cuyos rayos llegan á todos los confines de Europa. Várias veces al día se cruzan aquí los *express* de Francia con los de Alemania, los de Ostende con los de Suiza, y los de Italia con los de Holanda, desde el tren mixto más lento, hasta el más rápido de la Mala inglesa de las Indias, que es uno de los catorce en que de ida y vuelta puede viajar diariamente entre Brusélas y Namur. Una vez aquí, se dispone de todos los medios conocidos de locomoción para ir á Dave: del río Mosa (*La Meuse*), por el que en verano hay dos vapores diarios, y por la margen derecha del río, de un camino vecinal, y del ferro-carril de Dinant, cuya segunda Estacion es Dave mismo, que se alcanza á los diez y siete minutos. Estas tres vías y una excelente carretera que hay al lado opuesto del río, van paralelas y muy juntas, aguas arriba, por el valle de la Mosa, cuya descripción nos alejaria demasiado de nuestro objeto, pero que, formando uno de los panoramas más pintorescos, contribuye en gran manera á la belleza de la situacion de Dave. En efecto, por más que, generalmente hablando, la Bélgica es un país más bien llano, desde el triángulo que tendria á Namur por vértice, y que con la frontera de Francia forman las accidentadas márgenes de la Sambre y las de la Mosa, en que vierte sus aguas, el país es más montañoso y puede considerarse como la transición entre las llanuras de Levante y la Terraza Alta, que, empezando en la orilla derecha de la Sambre, va siendo cada vez más quebrada y montuosa hacia el Este, está cortada en todas direcciones por cañadas y valles, de los que el más importante es el de la Mosa hasta Lieja, y se extiende luégo, bajo el nombre de *Hautes Fagnes*, hasta cerca de Spa, en donde adquiere una altura de 600 metros.

Bajo el punto de vista, pues, orohidrográfico, el camino de Namur á Dave reúne cuanto puede ofrecer este país para que los accidentes del terreno lo conviertan en uno de los sitios más pintorescos posibles y que tanto recuerdan las orillas de alguno de los afluentes del Rhin, tan justamente decantado.

Agréguese á eso el moteado no interrumpido de casas de campo, ya de recreo ó de labor; modestas viviendas unas, verdaderos *châteaux* otras, pero todas entre verjeles, huertos ó jardines, ó escondidas bajo la pomposa copa de un secular nogal, ó detras de una bien formada espaldera de perales, y festoneadas de flores de todos colores, cual si aquí nunca viniese el invierno con sus rigores; agréguese tambien lo bien poblado de arbolado que están las dos márgenes, en que con el frondoso bosque alternan los más caprichosos grupos de rocas, desnudas por unos sitios y formando utilísimas canteras de excelente piedra para construcciones, y por otros sitios revestidas de verdura, siempre color de esmeralda, como los prados que en lo hondo las separan del río, cuyas aguas, encauzadas y limitadas á un nivel igual por magníficas obras de canalización, siempre son mansas y no se agitan sino por el vapor que las surca, en competencia con los trenes que continuamente se cruzan en este valle, en donde todo es ameno y pintoresco, y todo es vida y movimiento. Pero parémonos ya en la última revuelta ántes de Dave; desde aquí lo descubrimos, y aquí tambien empieza la posesion en una pared vertical de rocas, que luégo se convierte en una escarpada y pendiente ladera al S. O., poblada de espeso bosque, y que, con una meseta que tiene arriba, forma el montecito llamado *Bois du Tronnoy*, de unas 54 hectáreas de extension. Lindando con éste y siguiendo la misma ladera con exposicion al O., se encuentra otro monté titulado *Le Duvat*. Al principio de éste hay una cantera perteneciente á la casa, y coronando aquélla, una... ruina moderna, que es como podriamos llamar á un torreoncillo que nuevamente se ha hecho en este punto, parodiando las ruinas de otros sitios y aprovechando los escombros de un antiguo castillo que se construyó aquí hace justos cinco siglos, y por eso se llama *Le vieux château*.

En la *Histoire générale eclesiastique et civile de la ville et province de Namur*, par M. Galliot, á Liège, M.DCC.LXXXVIII, se dice en el tomo III, página 349, hablando de Dave: «Al lado de ese *château* se ve una montaña escarpada, de cima orgullosa, y coronada de grandes bosques, que parecen llegar hasta las nubes. Una soberbia roca que sobresale en su cresta sirve de ventajosa base

á un fuerte castillo respetado por el río y sus riberas, y en el que los habitantes circunvecinos encontraban asilo seguro contra el furor de la soldadesca, en aquellos malhadados tiempos en que cada hidalgo llevaba, á la cabeza de sus vasallos, hierro y fuego á las tierras de sus vecinos. Las huellas que aún quedan de ese castillo dan todavía idea de su fuerza.

» *Warnier de Dawes* era dueño de esa posesion (Dave) el año 1284, y la transfirió á sus descendientes, entre los que se encuentra *Godefroi de Dave*, que habiendo hecho construir un castillo sobre dicha roca, solicitó enfeudarlo al Conde de Namur, que era entonces Guillermo I, *seigneur de l'Écluse*, lo que concedió y aceptó este príncipe el 22 de Julio de 1372.»

Digamos desde luégo, despues de esta pequeña digresion histórica, que para subir á este punto se ha trazado un camino serpenteando la ladera entre hermosos árboles y frondosos matorrales. Con su puentecito rústico y sus bancos en las revueltas, constituye uno de los paseos predilectos de los habitantes del *château*, y aún de muchos forasteros, porque desde la ruina se disfruta de un panorama encantador. Al pié de ésta se encuentra la Estacion del ferro-carril, y en los seis minutos de camino que faltan hasta la puerta que da entrada al jardín, encontramos el huerto, que surte la mesa de verduras y algunas frutas, entre otras, fresa hasta mediados de Octubre; lindando con el huerto un bonito parquero, con su casa de piedra de sillería, perteneciente al ex-ministro Mr. Wasseige, antiguo administrador de la posesion; otros huertos y casitas, y el núcleo del pueblito de Dave, con su iglesia y la escuela, bonita aunque sencilla casa, de piedra tambien, como aquí son todas las de esta clase, en donde, con una libertad absoluta de enseñanza, la instruccion del pueblo está á una gran altura.

Aunque sería muy tentador entrar desde luégo en el jardín, en la casa y sus dependencias, debemos dejar los detalles de este primer término de nuestro cuadro para más adelante, dando ántes un vistazo al exterior. Abandonamos la verja de entrada y la habitacion del conserje, que es un pabelloncito inmediato de fábrica de ladrillo, y todo él revestido, hasta el alero, de hiedra, como está tambien la pared que le sigue y separa el jardín del pueblo. Dejando aquél á la derecha y el río á la espalda, atravesamos éste, que de ningun modo es una triste y monótona aglomeracion de edificios, sino una caprichosa agrupacion de casitas con su jardín ó huerto de frutales, más ó ménos separadas unas de otras por algun camino, algun plantío ó prado, ó alguna tierra labrantía. Atravesamos la vía férrea y seguimos aguas arriba el arroyito de Dave, que más bien parece una acequia de riego, marcando la agualada de la cañada; pero que no por eso es ménos digno afluente del Mosa, pues no le va en zaga la belleza de sus márgenes. Segun vamos subiendo, el moteado de casitas es más claro; aumentan en el bajo y al principio de las dos laderas los prados y tierras de huerta, de las que muchas son de la posesion, intercaladas con las de particulares: á la derecha, la ladera, un poco ménos pendiente, se extiende más hacia el horizonte, y está en su parte más elevada poblada de hermosos bosques, que son: primero, el parque de caza, y despues otros pertenecientes tambien á la posesion, y á los que volveremos despues. A la izquierda sigue formando el valle el *Duvat*, que ya conocemos, en pendiente ladera con exposicion ahora al Sur. Como á medio kilómetro encontramos un estanque, ó más bien laguna, de dos hectáreas de extension, y de dominio de la casa, así como los dos rodales de monte, *La haye aux Tiquets* y *Le Vivier*, que se interponen más allá entre las huertas, y más á la derecha una de las casas de guarda, que sita entre ellas. Sin que en nada se conoza, y sin que disminuya el número de viviendas, pasamos insensiblemente de la *Commune* (Ayuntamiento ó término municipal) de Dave al de *Naninnes*: el valle se ensancha mucho más aún, y la falda de la derecha, ménos pendiente, todavía contiene muchas más tierras labrantías, pertenecientes en su mayor parte al Duque de Fernand-Núñez, que las arrienda á suertes, siendo parte de las mismas desmontes de los bosques llamados *Bois devant Naninnes* y *Foud Missire*, que las circundan por Mediodía y que ya descubrimos desde

más abajo. A la izquierda, si pudiéramos ver detras de la cresta de la montaña, encontraríamos al otro lado de la ladera algunas tierras labrantías y los dos rodalitos de monte llamados *Le Plantis de Gomeveaux* y *La Petite Commune*, que forman tambien parte de la posesion, y muy conocido sobre todo este último, porque suele ser el punto de reunion para las cacerías de escopeta y perro. La ladera sigue por aquí más uniforme que la opuesta, y desde que acaba el *Duvat*, á unos 300 metros de la iglesia de *Naninnes*, se componen de tierras labrantías que forman parte de las comprendidas en la *Ferme de la Tour*, uno de los tres cortijos con que cuenta la posesion.

A él debemos subir tomando á la izquierda un camino que nos lleva al grupo mayor de casas de *Naninnes*, por delante de su iglesia, que con dicho cortijo, el otro llamado *Ferme de Limou*, los de otros particulares, la casa del cura, las escuelas, etc., constituye en lo alto el centro del pueblo. Esta situacion en lo más alto de la divisoria, que viene formando arco desde que nos apartamos del camino de Namur, es bellísima, y panorama que aquí se presenta de lo más pintoresco que pudiera verse en nuestras provincias Vascongadas, á las que se asemeja bastante. Hacia el Sur, en primer término, el valle del que acabamos de subir, y más allá la falda de tierras coronadas de los montes que ya hemos nombrado, y ademas hacia el E. del comunal de *Naninnes*, y que, sea dicho con rubor al recordar su comparacion, nuestros montes de propios y de los pueblos no desmerecen en nada de los que le rodean pertenecientes á la posesion. Volviendo más la vista hacia el N. E., descubrimos, como á kilómetro y medio, dos líneas de árboles, que son de la carretera de Namur al Luxemburgo, y siguiendo dando la vuelta hacia el N. y N. O., el montecito de la casa, llamado *Bois de Mahimont*. Entre éste, dicha carretera y la divisoria en que nos suponemos colocados, hay una cuenca del aspecto más risueño, y que, á excepcion de dos rodalitos de monte, llamados *Les deux Malpaires*, se compone de tierras labrantías, y encierra las 67 hectáreas 10,91 áreas del cortijo de la *Tour*, las 64 hectáreas 35,80 áreas del de *Limou*, y algunas otras arrendadas á suertes, interpoladas unas con otras y con las de otros particulares, y cortadas muchas de ellas por el ferro-carril de Namur al Luxemburgo, que atraviesa con doble vía y un movimiento indecible esta cuenca, y tiene tambien Estacion en *Naninnes*, que, por consiguiente, disfruta de las mismas ventajas que Dave mismo.

En esta riquísima cuenca no hay sólo productos agrícolas y forestales, sino tambien minerales, y aunque desde algun tiempo á esta parte se ha paralizado la extraccion del mineral de hierro, la de las arcillas plásticas, empleadas entre otras cosas para los ladrillos refractarios de los altos hornos y para la alfarería, aún representan, sólo para la parte correspondiente al *château*, una renta líquida anual de 5.000 francos.

Hemos indicado que las tierras estaban diseminadas é interpoladas, y esto es indudablemente un mal, y si no, díganlo algunos de nuestros lectores que asistieron á aquel ameno día en que, levantándose la veda rigurosamente guardada, se celebra en estos terrenos todos los años la reapertura de la temporada de caza, cuán molesto es encontrarse al levantar un bando de perdices, con que más allá se dan en la tierra de otro propietario, y con qué evidencia se ve tirar en campo ajeno la liebre que levantó el perro en el propio; pero los grandísimos inconvenientes que tiene esa involucracion de tierras, por ejemplo en nuestras Castillas, desaparecen aquí casi por completo: 1.º, por lo exiguo de la propiedad, como no puede ménos de ser en un país en que los términos son muy pequeños, y que cuenta con una poblacion media de 154 habitantes por kilómetro cuadrado; 2.º, por las distancias tan cortas que son consiguientes á esa exiguidad de la propiedad y á lo repartida que está la poblacion rural, resultando que en los arriendos á suertes cada colono tiene, por decirlo así, la casa sobre la tierra que labra, y aún en los cortijos la proximidad de las tierras sueltas convierte éstas en un casi coto redondo; 3.º, porque la Estadística y el Catastro están á una altura que las intrusiones son muy difíciles y temporales, y las ocultaciones y detenciones de tierras son imposibles; 4.º, porque no hay mancomunidad de aprove-

chamientos de pastos en rastrojera, ni otros.

El cultivo es intensivo; gracias al clima, para la rotacion de cosechas hay una eleccion amplísima: cereales, predominando las avenas, como entre las tuberculosas la patata; mucha remolacha, y alternando con el trébol y la esparceta, que forman el medio barbecho, sembrándose al mismo tiempo que los cereales, cuyos rastros se enverdecen por consiguiente en cuanto pasa la siega; otras plantas forrajeras, bastante zanahoria y mucha achicoria, de que hay gran consumo en sinnúmero de fábricas de la comarca, ostentando la pomposa enseña de *Fabrique de café national*.

El arado usual es de vertedera, muy parecido al llamado de Jaen, y la labor, muy honda y junta, se hace con caballos criados en el país, y de una alzada y proporciones gigantescas. La segadora, bastante comun en los cortijos; en las tierras pequeñas y prados se usa guadaña. La trilla y la limpia se hace dentro del cortijo, en el que hay siempre montadas una trilladora y aventadora movidas por los caballos de la labor. Esta necesidad de encerrar toda la mies antes de la trilla, la de tener ganado vacuno, por supuesto siempre estabulario, para los abonos, y por consiguiente la de tener que encerrar grandes cantidades de paja y forraje, y por último, la circunstancia de vivir penosamente el labrador en un cortijo con su familia y gañanes, da á la *Ferme* unas proporciones muy grandes y que no parecen estar en relacion con las tierras que labran.

Veamos, como tipo de las de Dave, ésta de la *Tour*. Por uno de los ángulos se entra á un gran patio cuadrado, en cuyo centro está en hondo, y ocupando una buena parte, el pudridero; á la izquierda forman la escuadra los dos grandes y elevados edificios cubiertos, como todos, de pizarra, destinados á encerrar la mies; el uno de ellos tiene en toda su longitud un ancho pasadizo, por el que entran los carros cargados, y en el que se descargan á cubierto. En este mismo edificio están instaladas la trilladora y la aventadora. En el ángulo diametralmente opuesto á la entrada están el gallinero, las zahurdas, y alguna que otra dependencia secundaria del cortijo, y á continuacion, formando el tercer lado del patio, las cuadras y establos; encima de éstas los desvanes para el heno y demas forrajes secos. En el cuarto lado del patio, entre la puerta de entrada y la salida al huerto, sitan la habitacion del cortijero y demas gente, la leñera, los graneros y otras dependencias, como la cueva para la leche, en donde se hace la crema y la manteca. El *château* se surte aquí de estos comestibles, que son exquisitos; y ademas constituye una de las expediciones que más gustan á los que residen en el *château* el ir á tomar á la *Ferme* un vaso de esa riquísima leche con una rebanada de excelente pan y deliciosa manteca. Durante esa frugal merienda, siempre amenizada con broma y algazara, á la entrada de la *Ferme* se reúnen todos los chiquillos de las casas inmediatas y no pocos adultos á contemplar caballos y vehículos. Y no es extraño que choque á aquellas gentes, acostumbradas á sus gigantescos y pesados caballos de labor, ya los tiros de á dos y de á cuatro valientes jacas navarras, enjaezadas á la calésera, cual si viniesen de la feria de Mairena, con ruidosos cascabeles y vistoso borlaje encarnado, y enganchadas á lo más selecto que de carruajes de campo sale de los talleres de Lóndres; ya airosos *ponneys* que han montado los más jóvenes de la comitiva; ya tambien algun soberbio purasangre que ha llevado la hija de los Duques, con la misma sin igual gallardía que nos lo presenta luégo en nuestras cacerías de Alcorcon.

Prosigamos nuestra excursion, pasando por el cortijo de *Limou* y dirigiéndonos al llamado *du Sart Bernard*, que en línea recta está á dos kilómetros del anterior y hácia el S. E., pero que nosotros no alcanzamos sino despues de más de media hora de camino, volviendo á subir por el valle que empezó en Dave, y dejando á nuestra derecha, despues del comunal de Naninnes, los dos montes pertenecientes á la casa, que lindan con éste y entre sí, llamados *Bois de Naquion* y *Les Cinq Bonniers*. Estos dos montes separan los dos grandes grupos de tierras de este último cortijo, que en junto tiene 74 hectáreas 32,55 áreas, y de los cuales uno formaba antes el monte llamado *Bois de Keppaux*, que se ha roturado y convertido en tierras de pan llevar.

Para evitar repeticiones, nada dirémos sobre este último cortijo sino que sita ya en otro término municipal de su mismo nombre, y que no hace sino unos ocho años que forma parte de la posesion de Dave, por compra que del mismo hizo el Duque de Fernan-Nuñez.

Si desde la casa *du Sart Bernard* nos figuramos trazada una línea recta en direccion á Poniente, llegaríamos á los 4 kilómetros y 200 metros al *château*, y por consiguiente al Mosa, desde donde partimos. Esa línea empezaria en los *Cinq Bonniers*, atravesaria durante muy cerca de un kilómetro el monte comunal de Naninnes, y volviendo á entrar en la posesion, llegaria al mismo tiempo á la gran masa de bosques que pertenecen á Dave, y que, segun suponemos ir, se componen de las partes siguientes: *La Taille du Prince*, unida al Norte con el *Bois devant Naninnes* y al Sur con el *Fays*, que á su vez linda al Sur con el *Fond d'Enfer*, y éste al O. con el *Sous-la-haye*, formando estos dos últimos una gran ladera bastante pendiente, confin de la posesion por el lado del término municipal de *Lustin*; más allá de la *Taille du Prince*, el *Orneau*, los cuatro cuarteles del *Haut Bois*, y por fin, el *Fond d'Isaye*, que con el *Bois à la Croix* á la derecha y el *Bois devant Meuse* á la izquierda, forma la falta de monte, de la que se ve una parte en nuestro grabado en último término, y en cuya cresta se ha hecho un pabellon rústico, que tambien se descubre, siendo uno de los frecuentes puntos de descanso en las cacerías, y fin de muchos paseos. Desde él volvemos á disfrutar del panorama del valle de la Mosa, y tenemos á nuestros piés la línea férrea, el jardin, y hácia su centro, la casa, vista del lado opuesto al de que está tomada la vista que representa nuestro grabado, pero por el mismo por el que generalmente se entra y se sale.

Ningun sitio más á propósito que este kiosko, en donde tenemos unos cómodos asientos rústicos y descubrimos una buena parte de la posesion, para echar una mirada retrospectiva, hacernos cargo de cómo vino á la casa de los Duques de Fernan-Nuñez y reunir en un breve resumen todo lo que acabamos de recorrer. Ya dijimos, al hablar del *vieux château*, que en 1284 pertenecian las tierras de Dave á *Warnier de Dauves. Gui de Flandre*, Conde de Namur, se las cedió con toda clase de franquicias, privilegios y rendimientos, y se tenian sin disputa por las más considerables de la provincia de Namur. En 1430 pasaron á la casa de *Boulant* y á la de *Barbançon* en 1577, hasta *Enrique de Barbançon*, que no tuvo más que dos hijas, *Marié y Bonne de Barbançon*. La primera casó en 1616 con *Albert de Ligue*, duque *d'Arenberg*, príncipe de *Barbançon*. De este matrimonio nacieron *Octave d'Arenberg*, príncipe de *Barbançon*, general de caballería muerto en la batalla de *Landeu*, gobernador y señor bailif de la villa y de la provincia de Namur, y una hija que se desposó con el Duque de *Wurtemberg*. De la rama de *Octave* nació María del Patrocinio, que casó en terceras nupcias con Enrique Augusto de *Wignacourt*, conde de *Lannoy* y de la *Roche* en *Ardenes*, baron de *Hanneffe*, señor de *Roucines*, etc., etc. De este matrimonio nació María Augusta-Teresa de *Wignacourt*, condesa de la *Roche*, que contrajo esponsales con el Duque de *Montellano*, grande de España de primera clase, etc., etc., residente en Madrid y bisabuelo de doña *Pilar Loreto Osorio y Gutierrez de los Rios*, actual duquesa de *Montellano* y de *Fernan-Nuñez*.

Sería nunca acabar especificar todas las vicisitudes por las que pasó esta posesion desde fines del siglo XIII, y en los sucesivos y durante las guerras continuas de que siempre fué teatro la Bélgica; la historia cuenta que un dia que los poseedores de Dave pasaban revista á sus huestes dispuestas á marchar á campaña, asomados á un balcon del castillo, situado entónces en el mismo sitio que hoy ocupa ese risueño *château*, decia uno de los cónyuges: «¡Qué hermosos hombres!» Y contestaba el otro: «Dí más bien ¡qué hermosos robles!» aludiendo á los que de éstos habia habido que abatir para poder armar aquéllos.

Las franquicias y los derechos señoriales fueron desapareciendo; en cambio cesaron tambien las guerras intestinas y se extinguieron las servidumbres, y cuando llegó esta posesion á poder del actual Duque viudo de *Montellano*, abuelo de los Duques, estaba ya, por decirlo así, modernizada

la propiedad, principiando él á regularizar en ella la administracion de sus rendimientos. Despues, á consecuencia de un pleito habido entre la casa de *Montellano* y la de *Cervellon*, se separó de la posesion la parte de *Rouchines*, que por eso no hemos recorrido, y quedó por el pronto tal como la hemos visto y comprendiendo una total extension de 1.094 hectáreas 56,93 áreas, que es vastísima para Bélgica, y distribuida del modo siguiente:

| | | |
|---------------|-------------|--------------------------------------------------------|
| 205 hectáreas | 79,26 áreas | de los tres cortijos; |
| 14 » | 76,64 » | de prados; |
| 175 » | 21,65 » | de tierras labrantías; |
| 689 » | 0,06 » | de montes; |
| 8 » | 57,34 » | entre jardin, sus dependencias y las casas de guardas, |
| y 1 » | 21,98 » | de caminos, cantera y eriales. |

De buen grado aprovecharíamos los muchos datos que tenemos para dar una idea completa de la perfecta administracion actual de esta finca, seguros de que con ello daríamos gusto á muchos de nuestros favorecedores, pero sin querer nos hemos traslimitado demasiado de las proporciones que debe tener este escrito. Darémos, pues, sólo algunas pinceladas. Los cortijos se arriendan cada uno á un colono; las tierras sueltas y prados, en pequeñas parcelas desde 25 áreas; los arriendos son escriturados y por nueve años, con derecho mutuo de rescision cada tres y á renta fija en metálico; los aprovechamientos forestales se venden anualmente en pública subasta; la explotacion de las arcillas plásticas está contratada por un tanto al año y un máximo de extraccion. Al frente de la administracion hay un administrador que tiene á sus órdenes un guarda mayor y cuatro guardas y un especie de veedor, de quien se asesora, por ser un hombre muy entendido y conocedor de la localidad, el anciano Tomás Deville, que desempeña este puesto y que ya conocen muchos de nuestros lectores. Ademas hay un conserje y un jardinero, un mozo de caballos y peones, cuyo personal se aumenta durante la estancia de los Duques, segun las necesidades y la servidumbre que viene de Madrid. La perrera está á cargo de uno de los guardas.

Los montes necesitarian por sí un artículo más largo que éste. Nos concretarémos á decir que, si no están, estricta y dasonómicamente hablando, sujetos á un plan de ordenacion, y esto porque su dueño, amante como nadie del arbolado, sacrifica una parte del producto á la belleza y á aumentar el monte alto; en cambio se explotan siguiendo rigurosamente un plan de cortas discretamente establecido. Segun éste, la totalidad de los montes está dividida en diez y ocho cortas y el turno es de diez y nueve años, dando esa diferencia de un año amplitud para cualquiera eventualidad, como, por ejemplo, la ocurrida el año antepasado, en que un huracan como nunca se ha visto derribó multitud de árboles y ademas inundó los mercados de leñas y maderas, con la consiguiente depreciacion en los precios, haciéndose en ese año la corta general que exigian los daños hechos por el huracan y corriendo un año la serie de cortas anuales.

El tipo general de estos montes es el de un excelente *monte medio*; formado el monte alto (*futaie*) principalmente de roble (80 por 100), abedul (9 por 100), haya (8 por 100) y algunos fresnos, cerezos, lilos, alisos, álamos y chopos del Canadá y otros, y muy pocos alerces; y el *sub-rodal*, principalmente de Carpe (70 por 100), que los franceses han hecho bien en llamar *charmé* por lo que encantan su docilidad y demas cualidades que lo hacen sin igual para setos vivos y toda clase de perfiles y cercados en este país; de roble (20 por 100) y de un 10 por 100 de arces, abedules, fresnos, sauces, alisos, tilos, avellanos y otras especies leñosas, que formarían una lista demasiado larga.

El turno de diez y nueve años se ha fijado por la cortabilidad industrial del monte bajo.

La espesura es en casi todo el monte de primera clase, sobre todo en lo que se refiere al monte alto; pero como ya hemos dicho que éste se fomenta hasta traspasar las reglas de selvicultura, resulta que en algunos rodales es á costa del sub-rodal, que en muchos sitios desaparecerá, resultando una conversion en monte alto propiamente dicho, que sería más lenta si no se hubiesen hecho ademas numerosos plantíos de pinos (*pinus sylvestris*) que hay ya del primero, segundo y tercer período, y en los que se hacen muy beneficiosos aclareos, consiguiendo al mismo tiempo maderas

para las obras de la casa y para la venta. En los *Cinq Bonniers* ha llegado ya casi á ser una verdad la conversion, y para dar una idea de aquellos magníficos árboles, citarémos el roble llamado de la Duquesa.

Forma su tronco hasta las primeras ramas casi un cilindro de 8 metros de altura y de una circunferencia de 3^m,75, que más cerca de las raíces y á la altura de un banco rústico hecho alrededor, se ensancha hasta 4^m,38. Sólo la caña, pues, tiene unos 9 metros cúbicos de madera, y aunque el huracán del 12 de Marzo de 1875 lo estropeó por desgracia un poco, asombra su pomposa copa un círculo de 10 metros de radio. Casi más curioso, por ser más raro, es un *fresno* que está á pocos pasos del anterior, cuya caña, de más de 6 metros cúbicos, mide 2^m,95 de circunferencia y 9 metros de altura hasta las ramas. No muy léjos se encuentra también otro roble llamado del Duque, de 3^m,62 de circunferencia por 9 metros de altura hasta las cruces y una superficie asombrada de 13 metros de radio.

Tenemos forzosamente que dejar, bien á pesar nuestro, de entrar en tanto detalle; con lo dicho puede ya formarse el lector una idea de estos bosques deliciosos, y á los que han disfrutado de su amenidad les recordamos aquel roble gigantesco por donde principia la subida al *vieux château*, aquel frondoso tilo que forma como un cenador en una de las revueltas del mismo camino, y aquel haya soberbia que cobija la ruina, y que á pesar de su lozanía y de su corteza lisa y limpia, parece, por sus dimensiones colosales, que data de la misma lejana época que el castillo cuyos escombros la rodean. Sólo un dato más: según los precios actuales del mercado, el valor enteramente líquido de estos árboles sería de 1.400 francos ó pesetas por el roble del Duque, 1.200 por el de la Duquesa, 700 por el *fresno*, 400 por el haya y 160 por el tilo.

A la sombra del *gros chêne*, que es como generalmente se llama al roble de la Duquesa, hay unas mesas rústicas de piedra en donde muchas veces se han visto reunidos gran número de elegantes cazadores de ambos sexos, los guardas y los ojeadores y criados en la hora siempre alegre y bulliciosa de la merienda y del descanso, momento que no es el menor atractivo de las cacerías.

En Dave las hay de todas clases: se caza en mano y con escopeta y perro en los terrenos de los cortijos, prados y tierras en donde hay liebres, conejos, perdices (*perdrix gris*) y codornices; se caza con perros á ojeo (*chiens courrants*) en los cuarteles del *Tronnoy*, del *Duval* y *Sous-la-Haye*, más á propósito para esta especie de montería á jabalíes, zorras y corzos; se caza con ojeadores en todo el monte y en los comunales de Dave y de Naninnes, arrendados al efecto por el Duque de Fernan-Núñez, que además ha trazado por ellos, y los tiene siempre perfectamente cuidados hermosos caminos para carruajes; en estos ojeos suelen matarse, además de la caza indicada, algunos faisanes, y se caza, por fin, en pequeños ojeos, á rececho y hasta con el huron, principalmente en el parque de caza, en el que la conejería predomina con mucho.

El parque de caza es un recinto de unas 214 hectáreas cercado con una valla de 2^m,25 de altura, hecha de listones de haya perfectamente unidos y que descansa sobre un cimiento hasta poco más de flor de tierra de mampostería.

Uno de los lados de ese cercado recorre una línea paralela y muy próxima á la vía férrea orilla de la Mosa, é incluyendo en sí las tierras y monte á la *Croix*, el del *Fond d'Isaye*, el de *Devant Meuse* y parte del *Haut bois*, forma una ladera al Norte hácia el *vieux château*, otra al Oeste hácia el *château de Dave*, que es la del kiosko, otra al Sur hácia la raya de *Lustin*, y en la cresta de esas tres laderas una meseta alta, al principio de la cual está situada la habitacion del guarda mayor, una bonita casita de campo de fábrica de ladrillo, con su cabeza de jabalí disecada á la entrada, con un pradito enfrente que tiene á sus costados dos pequeños edificios para establo y pajar, y el cuarto lado un huertecito cercado de pared y que acaba de imprimirle al todo, rodeado de espeso bosque, el aspecto característico de la verdadera *Forsthaus* de los montes de Alemania.

Desde esta casa parten en direccion opuesta dos caminos perfectamente trazados que, recorriendo todo el parque y uniéndose con los caminos exte-

riores, descienden en zig-zag y con una pendiente que permite á los coches subir al trote por las dos laderas del norte y poniente, atravesando la vía férrea, el uno por debajo de un ponton para llegar al jardín por el mediodía del *château* y el otro por encima de un puente para entrar al jardín por otra verja de hierro al lado opuesto.

El jardín, en el que por fin entramos, es más bien un magnífico parque trazado con todas las reglas del arte y á la inglesa, en un triángulo isósceles de unas 8 hectáreas, cuya base es una pared que ya conocemos y lo separa del pueblo de Dave, y los otros dos lados del río Mosa á la derecha y el ferro-carril á la izquierda. En el vértice de este triángulo está el ponton por el que pasa uno de los citados caminos del parque de caza, y en sus cercanías, poco más allá de la verja de entrada que aquí hay, empieza una línea de gigantescos álamos blancos á orillas del río y que llega hasta muy cerca de la casa, en el punto en donde, por una escalinata de piedra, se baja á un embarcadero cubierto que encierra una lindísima barca de fabricacion inglesa, con sus asientos almohadillados y respaldados, que mide 29 piés de eslora, y en la que bien pueden bogar cómodamente hasta una docena de personas, incluyendo el timonero y los cuatro remeros. No hay para qué decir que los paseos diurnos y nocturnos por aquel delicioso río no son de las distracciones ménos apreciadas por los huéspedes de Dave.

Encima del embarcadero hay como una terraza ó pretil con su barandilla de hierro, que en el centro tiene cifra y corona de oro y á un lado enarbolado un gallardete con los colores de la casa. Desde este pretil se disfruta de una de las vistas más encantadoras de Dave, y es también el sitio que preferentemente escogen los aficionados á la pesca con caña, para lo que no faltan los más excelentes pertrechos.

Pero demos un vistazo general al jardín. Entre anchurosos caminos, que casi todos sirven para coches, y forman elegantes curvas, hermosas praderas de un verde siempre vivo y alegre en las que, sin simetría monótona, sino aprovechando las desigualdades del terreno, los golpes de vista más risueños y pintorescos y la perspectiva desde la casa, contrastan con aquéllas los canastillos de flores ribeteados de hierros calados y que ya forman ramilletes naturales de vistoso aspecto y perfumado olor, ó, según la jardinería moderna, artísticos pero caprichosos dibujos de múltiples colores; y los bosquetes de los más variados arbustos, y el moteado de wellingtonias piramidales, de ramosos pinsapos, de elegantes aurocarias, de lánguidas sóforas péndolas, de esbeltos cipreses y abetos, de gigantescos chopos, de floridos castaños y de plateados arces; y jarrones y jardineras; y profusion de curiosos tiestos imitando petrificados troncos perforados por variadas plantas, alternando todo esto con grandes masas de elevados árboles, con verjeles de frutales y con calles de árboles, hoy de tilos, ayer de hayas, de las que aún quedan algunos ejemplares seculares y soberbios. Todos estos grupos de bosque cobijan bajo su fresca sombra bancos y sillas y sillones de todas formas; dan sombra á los sitios destinados á toda clase de juegos: de bolos, de croquet, del *pas de géant*, del tiro de flechas, del tiro de pistola, del de pichon, que se lleva con el mismo rigor que en un club, y del predilecto *Lawn-Tennis*, en cuyo juego de pelota con raquetas, importado de Inglaterra, lucen su destreza jugadores de ambos sexos, y que, como todos los demas, se amenizan con toda clase de apuestas, con la formacion de partidos que luchan sin tregua y con ruidosas y animadísimas discusiones sobre la validez de los golpes dudosos ó sobre la probabilidad de la victoria.

Enfrente de la casa y ocultas detras de uno de esos frondosos grupos de árboles, encontramos por fin la casa, que pudiéramos llamar de oficinas, que tiene en la planta baja las cuadras, cocheras y guarnés; unidos á ésta, y con entrada al lado opuesto, el gallinero y la perrera. Todo este grupo de edificios, y uno de los invernaderos que también le corresponde, está revestido de enredaderas y rodeado de follaje y flores, y más aún lo está otro grupo que hay más allá en la ladera y que en la parte más alta se compone de una preciosa y moderna casa de fábrica de ladrillo y piedra destinada á habitacion del administrador; al lado los

almacenes, leñeras y carboneras, y otras cuadras, el lavadero, la casa del jardinero, que tiene enfrente el hermoso invernadero engrandecido este año hasta una longitud de 26 metros, y á su costado un precioso *châlet* suizo, que tiene dos habitaciones bajas y dos principales elegante y cómodamente amuebladas y destinadas á los huéspedes que no tienen cabida en la casa principal, lo que en Dave sucede todos los años, justificando el título de *Grand hôtel de Dave* con que humorísticamente calificó este hospitalario *château* uno de sus frecuentes visitantes.

Por este verdadero paraíso, bañado por el Mosa, cuyas lípidas aguas tanto contribuyen con su anchuroso cauce de 132 metros á convertirlo en un eden que más bien es para visto que para descrito, atraviesa por mañana y tarde un modesto muchacho con su gran cartera de cuero, el cartero, que en el campo es un personaje de la mayor importancia, puesto que trae el pasto espiritual; y dos veces al día también, á las doce y á las siete y media, resuena en el jardín estridente sonido de una campana, que llama á los huéspedes á gozar de las verdaderas obras de arte culinario, cuyo autor conocen ya por sus hechos muchos de nuestros compatriotas y no pocos extranjeros, y que también contribuye á que en Dave ningun requisito falte. Pero ese toque de campana no es más que la primera señal, y como hasta la definitiva, que se da en un *Tam-tam* de cobre, queda un cuarto de hora, aprovechémosle para ver el interior de la casa, porque en cuanto al exterior, con su risueño aspecto, su construccion de ladrillo y piedra de un gris azulado, su tejado de pizarra, sus torrecillas y su platabanda de flores, todo al rededor y que ha reemplazado parte del foso que hasta hace algunos años la circunvalaba como última reminiscencia de cuando era casa feudal, el lector se podrá hacer mejor cargo por nuestro grabado, debiendo sólo añadir que el anejo que observa á la derecha y que es el último ensanche que se le ha dado á este edificio, constituye un espaciosísimo y elegante comedor, que no siendo por mediodía y poniente, sino de hierro y cristal, permite disfrutar desde la mesa del encantador paisaje que le rodea.

Interiormente está dividida la casa en los sótanos, que contienen la cocina y repostería y todas sus numerosas dependencias; los dos comedores para la servidumbre de mayor y menor categoría, y el calorífero. La planta baja se compone de un largo vestíbulo cuyo principal adorno es una coleccion de cabezas de corzos, que tienen unas placas de metal con la fecha de la cacería en que murieron y el nombre del cazador que las mató; en el centro, un gran salon rectangular con puerta al jardín por el lado del río y dos balcones al mismo frente, y comunicacion á la izquierda con el salon de billar, por el que se pasa al comedor, y á la derecha con el despacho y cuarto de vestir del Duque. Este despacho tiene además una puerta disimulada á la biblioteca, y ésta comunica á su vez con un segundo despacho destinado á secretaría del Duque, que tiene puerta á éste y al vestíbulo; detras de la sala de billar hay un antecomedor que los domingos y dias de fiesta se convierte en capilla, abriendo unas anchurosas puertas que forman uno de sus lienzos y descubren un precioso altar de mármol blanco de Carrara.

En esta improvisada capilla, con profusion de bonitos reclinatorios, se oye la misa y una corta plática que dice el sacerdote revestido con ornamentos bordados con la habilidad que desde luego recuerda otros primores de igual procedencia y que su modesta autora tiene en su palacio de Madrid.

En ciertos dias del año, quedando el lienzo que da vista al altar cerrado, corriendo la cortina que éste tiene detras y abriendo el balcon que ocultaba, al que se le añade una escalinata desde el jardín, adornando el todo con tapices y flores, se improvisa otra capilla del lado opuesto en que hace estacion la procesion salida de la iglesia del pueblo, ofreciendo un golpe de vista de los más encantadores.

En la planta principal del edificio están las habitaciones de dormir de los Duques, el cuarto de vestir y el de labor de la Duquesa, el cuarto de estudio de sus hijos y las habitaciones, todas independientes, para los huéspedes. En el segundo, la habitacion de la señorita de la casa, y de su aya y de sus hermanos, y las de las doncellas, tanto de la

casa como de las señoras que la visitan. Hay además en esta parte del edificio un cuarto de baño siempre dispuesto para quien lo necesita ó lo quiere, el cuarto de plancha, el de las maletas, etcétera, etc.

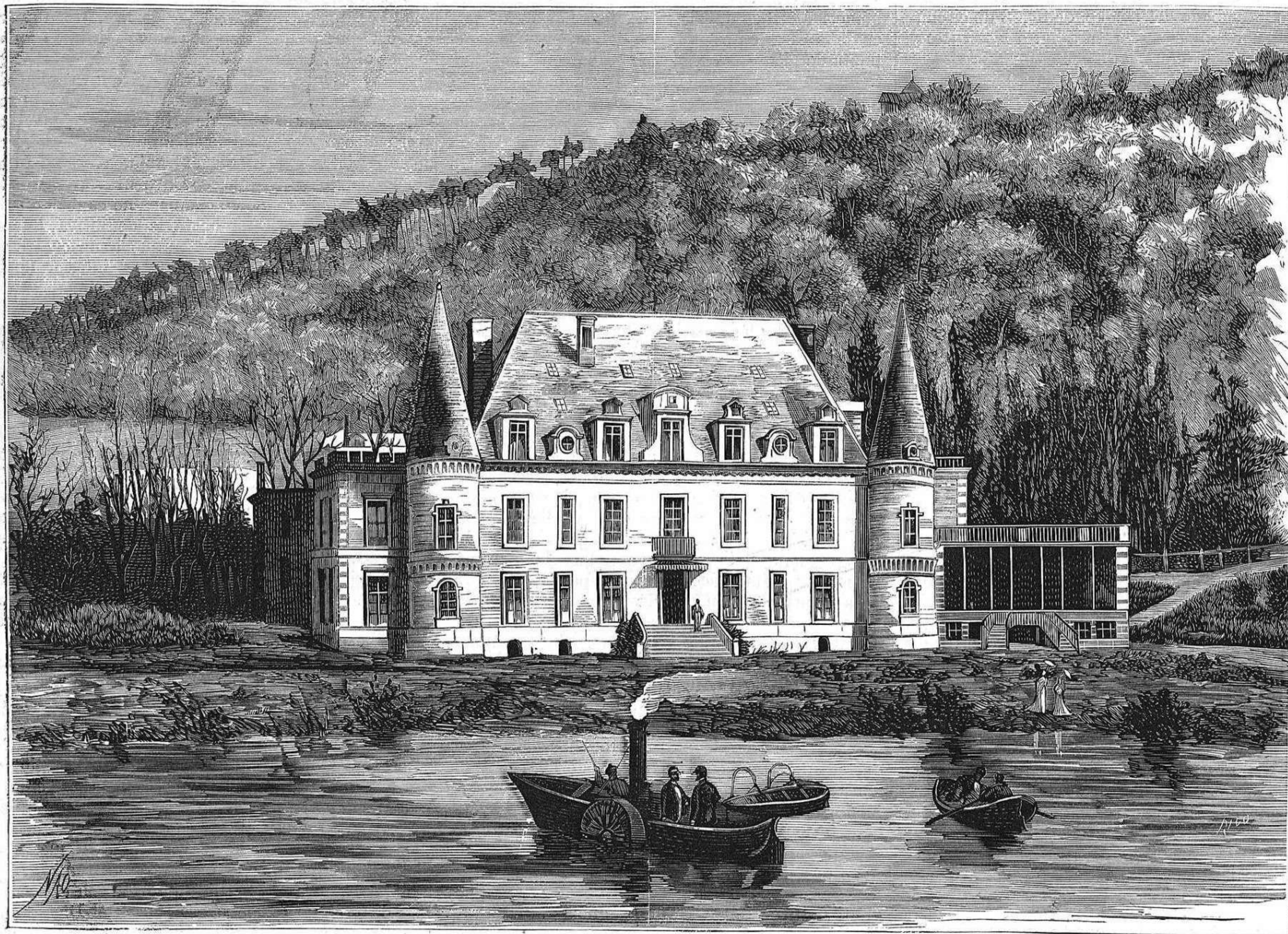
Fácilmente se comprenderá que no acabáramos nunca si emprendiésemos la descripción detallada de todas estas habitaciones. Figúrese el lector todo el buen gusto, la elegancia y la magnificencia del palacio de la calle de Santa Isabel trasladados á Dave, con las modificaciones que aconseja el más exquisito gusto al aplicarlos á una casa de campo; figúrese además toda clase de entretenimientos; dos pianos en el salón, de los cuales uno mecánico; todo género de juegos; figúrese ese salón tan pronto convertido en salón de lectura, ó en sala de

juego del más elegante club, ó en salón de baile ó en teatro, como no hace mucho sucedió; figúrese, por último, que no podrá, lo que es aquella encantadora biblioteca, con sus buenos templos, con su excelente luz, con sus preciosas vistas al bello paisaje que la rodea, con sus comodísimos sofás y sillones, con más de 1.000 volúmenes españoles y extranjeros de literatura, de ciencias y de historia y geografía, y de todo, con otra colección de 300 volúmenes de novelas, sobre todo francesas é inglesas, y para todos los gustos; con sus átlas y colecciones de vistas litográficas y fotográficas, de ilustraciones, de caricaturas y de documentos curiosos como *Le Journal Officiel de la Commune* y otros, y con los periódicos del día: españoles de todos matices políticos, franceses é ingleses; *La*

Illustracion Española, Inglesa y Alemana, el *Sport* y *EL CAMPO*, la *Revue des deux Mondes* y la *Revista de España*, y por supuesto, la pareja indispensable: *Le Figaro* y la competente *Correspondencia de España*.

Figúrese el lector todo este maremagnum como pueda y como le haya sido posible deducirlo de esta desaliñada descripción, y diga si es posible reunir más elementos de bienestar.

Falta uno muy esencial, es verdad, pero Dave mismo nos lo dirá todo. En el salón y alguna otra habitación forman parte del adorno unas tablitas con rebordes tallados y numerosas casillas rectangulares; los Duques de Fernan-Núñez han impuesto á sus huéspedes la contribución de llenar cada uno con su retrato una de esas casillas. Re-



CHATEAU DE DAVE (BÉLGICA), PROPIEDAD DEL EXCMO. SR. DUQUE DE FERNAN-NUÑEZ.

corriendo esa colección reconocemos un gran número de las personas que también en Madrid acuden á las fiestas de la calle de Santa Isabel, inclusa su alteza el Príncipe de Gales, que pasó aquí algunos días, y además algunas familias de lo más selecto de Bélgica y Alemania que nunca estuvieron en España. Durante la temporada actual debia haberse unido á aquella escogida sociedad el Príncipe Imperial, pero el fallecimiento de su querido ayudante el Conde de Clary le ha hecho aplazar para otra ocasión la visita con que pensaba honrar Dave.

Pero pasemos del salón y de esa colección de retratos de los ilustres huéspedes, para buscar en la biblioteca, como uno de ellos, que desgraciadamente no volverá, dijo con frase sencilla, sentida y elocuente, cuanto nosotros no acertáramos á expresar sin profusión de palabras sobre la exquisita amabilidad, la generosa esplendidez y la afable franqueza con que los Duques de Fernan-Núñez amenizan la estancia de sus convidados en Dave, para que todos, sin excepción, conserven de allí el recuerdo más grato é indeleble. En el primer tomo de *l'Histoire du Consulat et de l'Empire*, su autor,

que cuando se paseaba por estas pintorescas orillas de la Mosa seguramente aún no presentia que sus aguas cristalinas habian de bajar teñidas con la sangre vertida en Sedan, escribió de su puño y letra la siguiente dedicatoria:

«*Souvenir d'un agréable séjour fait au sein d'une aimable et noble famille qu'on ne voudrait plus quitter quand on a passé quelque temps auprès d'elle. — Château de Dave, 27 Juillet 1868. — A. Thiers.*»

Pero no queremos acabar con nada lúgubre y que no es propio de Dave, mucho ménos en estos días en que la alegría es mayor que nunca y se acaba de poner allí la primera piedra de un nuevo templo de felicidad y dicha. En efecto, uno de los bienaventurados huéspedes de la actual temporada, el Duque de Huéscar, ha tomado al pié de la letra aquellas palabras de la dedicatoria..... *qu'on ne voudrait plus quitter*, y con el beneplácito de los padres, y en medio de enhorabuenas de todos, á los que nos unimos de todo corazón, ha concertado su enlace con la bellísima hija de los Duques de Fernan-Núñez, doña Rosario.

LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XVII.

«Dime lo que comes, y te diré quien eres.»
(BRILLAT-SAVARIN.)

Se ha desarrollado últimamente en España tal afición á los escritos sobre Gastronomía, que literatos notabilísimos, cuya pluma podia ocuparse de más trascendentales materias, se han puesto también al servicio del cocinero, procurando ilustrar su profesion con sabios consejos, utilísimas recomendaciones y alguna que otra innovacion, cuyos resultados en la práctica no conocen todavía la mayoría de los mortales.

Debemos confesar que de todas las manías que á manera de epidemias atacan en diversas épocas á la especie humana, ninguna traerá más beneficiosas consecuencias para el mundo que la literatura gastronómica; aquí las exageraciones no pueden ocasionar perjuicio ninguno; las extravagancias no llegarán á trastornar el orden social, y hasta las más absurdas locuras en la materia no podrán condenarse como nocivas á la salud del Estado, si bien debe concederse que pudieran serlo á la salud de alguno de sus individuos.

Y es la causa de la inocencia de estos trabajos el que, por mucho que se escriba, no habrá medio jamás de producir una revolucion en el arte de la cocina, porque ésta sería una revolucion al alcance de pocas fortunas; la más trascendental perturbacion no pasará nunca de la cocina del individuo magníficamente acomodado; en la casa del pobre están sólidamente asegurados los principios tradicio-

nales de la cocina, precisamente porque hay carencia absoluta de principios y hasta de fines ordinariamente.

Convencidos, pues, de que no hay extremo punible en la materia á que nos referimos, vamos á prestar nuestro modesto auxilio á una exageración, y no de las más pequeñas, de los modernos cultivadores de la literatura y ciencia culinarias. Hay quien pretende, fundándose hasta en datos fisiológicos, que en el carácter, costumbres y dotes intelectuales del individuo tiene influencia grandísima la mesa de que puede disfrutar; concédese en este caso al cocinero un importantísimo y trascendental papel, porque si modifica, dirige ó encauza las condiciones morales del individuo por el físico medio de la comida, ayuda al Creador en su obra, obtiene mejores resultados que el filósofo, alcanza mucho más que el moralista, y hasta se coloca á la altura del maestro y del sacerdote.

Dada esta importancia del cocinero, forzoso es concedérsela idéntica á la cocina; y en este caso, ¿será, por ventura, extraño que pretendamos iniciar hoy nada menos que el estudio de la historia de los pueblos por su manera de comer? No juzguemos lo que han hecho los distintos pueblos que nos han precedido y las generaciones que nos anteceden; juzguémos simplemente lo que han comido, que los modernos adoradores del arte culinario nos explicarán, por los platos que les presentemos, la causa de muchos acontecimientos que la crítica filosófica de la historia no ha llegado á profundizar; ellos nos dirán el móvil inspirador de las acciones de las grandes figuras de la humanidad; ellos nos explicarán los odios inveterados de algunos pueblos y las afinidades de otros; ellos razonarán las caídas de los imperios, la destrucción de las naciones, todo, en fin, lo que desde los primeros tiempos ha agitado, engrandecido, envilecido ó modificado la humanidad.

Convencidos de esto, y para que pueda comenzar á recoger datos el que quisiere emprender tamaña obra, vamos á apuntar hoy algunos referentes á una época que debió ser de apogeo para la cocina española, por la grandeza de nuestro territorio, nuestra influencia en los destinos del mundo (aunque en estos dos conceptos comenzaba ya la decadencia) y por el renacimiento de las bellas letras; á los literatos siempre les ha gustado comer bien, sin duda, en desquite de los ayunos que al principio de la carrera de las letras suelen padecerse.

Desde luego va á sorprender á muchos el lujo de platos que constituían un banquete en los tiempos de D. Felipe III y de D. Felipe IV; nada menos que treinta se servían en una comida principal ordinariamente, y en algunas ocasiones pasaban de este número, de modo que con sólo tomar los convidados un bocado de cada manjar que se ponía en la mesa, debían salir, si no hartos, bastante satisfechos, por exigentes que fuesen sus respectivos estómagos.

Nada más complicado que el servicio en uno de estos banquetes: bien puede asegurarse que para que reinara orden y supieran su cometido los numerosos criados que debían intervenir en la fiesta, hacía falta un experto maestro de ceremonias con mayor razón que se exige en una misa de pontifical ó en alguna procesion religiosa de grande concurrencia.

A cada convidado se destinaba un maestresala, que permanecía á su lado para prestar cualquier servicio que pudiera ofrecerse, y que, colocado á respetuosa distancia, esperaba las órdenes con la mayor gravedad. Tantos veedores como concurrentes á la comida estaban encargados de traer los platos á la mesa; pero no se crea que por sus propias manos ni de la forma y manera que hoy se practica esta operacion.

Cada veedor subía de la cocina seguido de cinco pajes, cada uno de los cuales traía dos platos; en correcta formacion llegaban á la mesa pajes y veedores, y cuando todos con sus maestresalas estaban detras del convidado que les correspondía servir, sentaban á un tiempo, y con rigurosa precision, todos los platos al alcance de aquél, y se retiraban con el mismo orden y compostura, marchando primero el veedor y los pajes del convidado de mayor jerarquía, y el último el del dueño de la casa, excepto en Palacio, donde debía empezarse por el servicio del Rey en todo caso.

Esta operacion se repetía tres veces, de modo que el servicio se hacía en cuatro viajes, siendo el último exclusivamente para los postres; era lo comun en un banquete de alguna importancia, como hemos dicho, que cinco ó seis pajes fueran los destinados á cada veedor, y en este caso ya se sabía que en cada una de las tres veces que entraban con el servicio habian de llevarse á cada invitado diez ó doce platos distintos, que eran retirados en el estado que se encontrasen cuando llegaban los veedores con el segundo servicio, consistente en otros tantos platos, que tambien desaparecian cuando llegaba el tercer turno.

De ese levantamiento uniforme y general de viandas sólo podían salvarse las cabezas de jabali, que, según un cocinero de la Real Casa en aquella época, «por ser platos que van enramados, parecen bien en la mesa.» Tambien disfrutaba la preeminencia de poder estar en la mesa durante todo el banquete el perril, por ser muchas las personas que tenían la costumbre de tomar un poco ántes de cada vaso de vino.

Santa costumbre que hoy se ha perdido, quizá porque el valor de los vinos que en las comidas se sirven ántes bien requiere economia en la bebida que estimulantes, con los que podría arruinarse en pocos tragos al anfitrión.

Pero volvamos á la época de que nos estamos ocupando. Cuál sería el escrúpulo y cuidado con que se serviría uno de esos banquetes, no hay para qué decirlo; la menor confusión, muy fácil entre tanta gente, podría originar un desorden general y echar á perder por completo el banquete. Si los convidados eran diez, por ejemplo, se necesitaban para el servicio, según dejamos escrito, diez maestresalas, diez veedores y cincuenta pajes; total, setenta personas que debían encontrarse reunidas cuatro veces alrededor de la mesa del banquete sin confundirse ni mezclarse los de un grupo con otro.

El servicio no se hacía á fuente parada, por lo tanto, como hoy desean algunos, ni tampoco al codo, en la verda-

dera acepcion de esta frase; cada convidado recibía ya su plato especial, del cual se servía ó no, según su gusto y capricho; pero siempre tenía delante de sí diez por lo menos de cosas distintas y en no pequeña cantidad.

Habia en esto verdadero despilfarro; si uno de los platos que hubieran de servirse era de pavo asado relleno, á cada convidado se le presentaba uno de estos animalitos entero y verdadero, y lo mismo sucedía con los pescados, áun los mayores, y absolutamente con todos los manjares.

El aspecto de la mesa debía ser brillante, áun siendo escaso el número de convidados, por la grandísima cantidad de platos caprichosamente adornados que constantemente habia sobre ella; éstos eran el mejor ornamento que podía colocarse, y en nuestro concepto valían más las cabezas de venado que el moderno é incómodo *plateau* para dar agradable aspecto á una mesa.

Otra ventaja de aquella época en la celebracion de banquetes era la comodidad de que debían disfrutar los invitados. No se concebía, sin duda, que pudiera disfrutarse de los placeres de la Gastronomía metiendo al convidado en una verdadera prensa; cuando no se economizaba en platos y en servidores, no se quería tampoco economizar el terreno.

Para que cada uno de los asistentes al banquete pudiera tener ante sí ocho ó nueve platos siempre, bien fueran del primer servicio, bien del segundo, bien del tercero ó de los postres, era necesario que se le concediera para su uso una buena parte de la mesa, y claro es que podría moverse con holgura y gran desembarazo.

¿Qué dirían hoy nuestros antepasados si presenciáran una comida de las nuestras, en la que los comensales no pueden mover un brazo sin tocar al del vecino, y en las que con suma dificultad se pueden poner en el espacio correspondiente á cada convidado, cuatro copas para distintas clases de vinos?

Y ahora, para dar aproximada idea de la Gastronomía de aquel tiempo, vamos á reproducir los *menús* (y perdonémos la aplicacion de esta palabra á las comidas del siglo décimosexto) de algunos banquetes en épocas distintas del año, según prescripcion de un cocinero de S. M. que en aquella sazón publicó un interesante libro sobre la materia:

BANQUETES POR NAVIDAD.

PRIMER SERVICIO.

Perniles con los principios.
Ollas podridas.
Pavos asados, con su salsa.
Pastelillos saboyanos de ternera, hojaldrados.
Pichones y torreznos asados.
Platillo de Artaletes de aves sobre sopas de natas.
Bolos de bacía.
Perdices asadas, con salsa de limones.
Capirotada con solomo, salchichas y perdices.
Lechones asados con sopas de queso, azúcar y canela.
Hojaldres de masa de levadura con enjundia de puerco.
Pollas asadas.

SEGUNDO SERVICIO.

Capones asados.
Anades asados con salsa de membrillos.
Platillo de pollos con escarolas rellenas.
Empanadas inglesas.
Ternera asada con salsa de oruga.
Costrada de mollejas de ternera é higadillos.
Zorzales asados sobre sopas doradas.
Pastelones de membrillos, cañas y huevos mejidos.
Empanadas de liebres.
Platillos de aves á la tudésca.
Truchas fritas con tocino magro.
Ginebradas.

TERCER SERVICIO.

Pollos rellenos con picatostes de ubres de ternera asados.
Jigotes de aves.
Platillos de pichones ahogados.
Cabrito asado y mechado.
Tortas de cidra verdes.
Empanadas de pavos en masa blanca.
Besugos frescos cocidos.
Conejos con alcáparras.
Empanadillas de piés de puerco.
Palomas torcaes con salsa negra.
Manjar blanco.
Buñuelos de viento.
Postres: Uvas, melones, limas dulces ó naranjas, pasas y almendras, orejones, manteca fresca, peras y camuesas, aceitunas y queso, conservas y suplicaciones.

BANQUETES EN EL MES DE MAYO.

PRIMER SERVICIO.

Perniles con los principios.
Capones de leche asados.
Ollas de carnero, aves y jamones de tocino.
Truchas cocidas.
Torreznos asados y criadillas de carnero.
Cazuelas de natas.
Platillos de Artaletes de ternera y lechuga.
Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aves en alfitete frio con huevos mejidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tocino.

SEGUNDO SERVICIO.

Gazapos asados.
Morcillas blancas de cámara sobre sopas de bizcochos y natas.
Pastelones de ternera, cañas, pichones y criadillas de tierra.
Ternera asada y picada.
Empanadas de palominos.
Platillo de pichones con criadillas de carnero y cañas.

Empanadas inglesas de pechos de ternera y lenguas de vacas.

Pollos rellenos sobre sopas doradas.
Empanadas de venado.
Fruta de cañas.

TERCER SERVICIO.

Salmon fresco.
Pollas asadas sobre arroz de grasa.
Pichones ensopados sobre hojuelas.
Pastelones de salsa negra.
Cabrito asado y mechado.
Tortas de dama.
Lechones en salchichones.
Empanadas frias.
Barbos fritos con tocino y picatostes de pan.
Manjar blanco.
Frutas de piñas.
Bolos maimones.

El jefe de la cocina Real, al tener que ocuparse de los postres de este banquete, escribe: «En esto no hay que decir, porque ha de servirse toda la fruta que hubiere, y requesones.»

No copiamos más programas de banquetes en otras épocas del año, porque lo expuesto basta seguramente para apreciar lo que eran entónces las comidas, y el estado en que se hallaba el arte de preparar y servir comidas.

Hay en lo trascrito mucha repetición de un mismo manjar servido en formas distintas; no hay orden verdadero en la manera de presentar los platos; no hay sitio fijo para los asados, los pescados, las salsas, etc.; en una palabra, no se conocía el procedimiento científico que hoy se emplea en la colocacion de los platos que han de constituir el banquete.

No debe extrañarse, sin embargo, que en un mismo servicio haya tres ó cuatro asados, ó que un ave se ofrezca varias veces condimentada de diversas maneras: el *menú* propiamente dicho lo formaba cada convidado según sus gustos, ventaja grandísima sin duda alguna; y de la docena de platos que componían cualquier servicio, tomaba aquellos que creía conveniente. Podía, pues, escoger el asado de los varios que se ofrecían á su vista, y podía comer determinado manjar de la manera que á su paladar satisficiera mejor, porque en la mesa lo hallaba de distintos modos aderezado.

Es natural que el cocinero supusiese que no iban todos los convidados á comer de los treinta ó cuarenta platos que en el banquete se servían, y no puede tacharse de ignorante y de gusto poco delicado por repetir las viandas en las listas que para ilustracion de sus compañeros publicó y que nosotros acabamos de reproducir en parte.

El único orden que en las anteriores relaciones aparece, consiste en que se empiezan sirviendo los perniles y se acaba presentando el manjar blanco, que en aquella época se hacía por cierto con poca leche, poca azúcar y muchas pechugas de gallina.

Comiase, como se ve, al menos en los banquetes solemnes, con una esplendidez que no podrá menos de maravillarnos hoy á cuantos tales costumbres conozcan, y en cuanto á la solidez de los platos, basta con lo expuesto para probar que no habia mucha afición ni á las legumbres ni á las viandas que el mismo cocinero, de quien tomamos estos apuntes, califica de fantásticas, aludiendo á las que se llevan á la mesa más para vista y adorno que para alimento de los comensales.

Dicese que es más difícil preparar una comida buena de tres platos que otra en la que entren muchos; pero justo es reconocer que cuando el número, como entónces ocurría, puede llegar hasta cuarenta, son grandes las dificultades que tiene que vencer y excesivos los detalles que tiene que apreciar un buen jefe de cocina.

Si hoy hemos adelantado en la materia; si nuestra manera de comer es mejor ó peor que la usual en la Corte de los reyes de la casa de Austria, es un punto que puede dar motivo á largas disertaciones histórico-gastronómicas; punto que dejamos íntegro á los que quieran dilucidarlo, colocandó aquí el de este mal pergeñado artículo.

EMILIO SANCHEZ PASTOR.

PLANTAS PERJUDICIALES.

El título de este artículo es un sacrificio á la preocupacion. Tenemos por perjudiciales muchas plantas que no lo son siempre, en la rigorosa acepcion de la palabra, y que algunas veces tienen más buenas cualidades que defectos. Consideramos perjudiciales, no sólo las hierbas que nos envenenan, sino áun aquellas cuyas propiedades ignoramos y que pueden ser excelentes, y las que nos estorban en nuestros trabajos. Creemos que existen plantas nocivas, creadas puede ser, con el solo fin de poner en relieve el mérito de las que nos prestan servicios; pero éstas, absolutamente dañinas, son raras. Lo que vamos á decir de las especies que tienen mala fama en los campos, lo probará:

Aquilea mil hojas (*Achillea Millefolium*). Esta planta, de la familia de las compuestas, abunda en las orillas de los caminos y en las mieses. Se la conoce con varios nombres, siendo los más comunes: mil hojas, hierba sangría y hierba de San Juan. En los terrenos que no se escardan hace desesperar á los labradores casi como la grama. Es á sus ojos una planta esencialmente dañina, y cesará de serlo el día que comprendan la ventaja de las labores profundas y las escardas. En algunos puntos se utilizan sus largas y numerosas raíces para comida de las vacas. Sus hojas y raíces sirven para la composicion de remedios para las heridas. El nombre de hierba sangría viene de que si se ponen unos tapones de sus hojas en las narices y se aprieta por los lados, provoca una pequeña pérdida de sangre.

Acónito (*Aconitum Napelus*). El acónito pertenece á la

familia de las Ranunculáceas. Se cultiva en los jardines y se le encuentra en estado silvestre en los terrenos de pasto húmedo y poblado de árboles. Esta planta se recomienda a la Floricultura por sus lindas flores azules; y como es de mucha vida y de un efecto bello, figura en muchos jardines. Es bueno saber que sus hojas y raíces son muy venenosas, lo que no impide a la Medicina sacar partido de ellas en pequeñas dosis.

Belladona (*Atropa belladonna*). De la familia de las Solaneas. La belladona se encuentra ordinariamente a la orilla de los bosques y en los sitios en que abundan piedras. Sus flores son de un moreno rojizo; la baya, negra, parecida a las guindas, así es que los niños las cogen para probarlas, y el peligro es tanto más serio, que sus frutos tienen un sabor dulce que no hace sospechar el veneno. La planta entera es venenosa. La Medicina la usa para la tos convulsiva, las neuralgias, etc. En Italia, las mujeres se frotan la piel para blanquearla y darle brillo con el jugo de las hojas y de los frutos de la belladona; de ahí su nombre, que quiere decir *bella señora*. En el caso de envenenamiento por la belladona, se recurre en seguida a los vomitivos.

Acanto (*Heracleum sphondylium*). De la familia de las Umbelíferas. El acanto abunda en los prados nuevos y los invade en sensibles proporciones. Cuando la siega, sus tallos están ya duros y el ganado no podría comerlo sin secarlos. De aquí que mientras más acanto seco hay en el heno, éste vale menos.

Bajo este punto de vista es una planta perjudicial, y es preciso desembarazar de ella los prados con repetidas escardas. Cuando se arranca ó corta el acanto algunos años seguidos, concluye por desaparecer. No es tiempo perdido el que se emplea en cortarlo cuando está tierno, pues en este estado las vacas y los conejos lo comen bien. Para estos últimos, dicen, es excelente y da a su carne un buen sabor. No es prudente arrancarlo cuando está tierno, pues puede causar en las manos y brazos úlceras dolorosas, bien conocidas de los hortelanos.

En el norte de Europa se emplea la simiente del acanto para la fabricación de cerveza; en Siberia se destilan los tallos secos para sacar un aguardiente, y aseguran que, en igual peso, el acanto da más alcohol que el vino.

Nueza blanca (*Bryonia alba*). De la familia de las Cucurbitáceas. Es una planta vivaz, de flores pequeñas, de un blanco verdoso, de raíz voluminosa, muy común en los vallados, con mal olor. El jugo de su raíz, que recomendaban antes los empíricos como purgante, es un veneno contra el que conviene precaverse: aplicado sobre la piel, la pone encarnada y hace levantar ampollas.

Setas. Es más fácil enumerar las setas comestibles que las venenosas; las primeras son pocas, las segundas abundan, y desgraciadamente no son muchas las personas que saben distinguir unas de otras. No aconsejaremos una gran confianza a las setas, pero no queremos que se proscriban generalmente y se dejen perder variedades comestibles preciosas. Se debe tomar la precaución, aun con las comestibles, de ponerlas en agua salada ó con vinagre antes de cocerlas.

Cardos y Circeas (*Carduus* et *Cirsium*). Plantas de la familia de las compuestas y de la tribu de las Pinarocéfalas. Estas dos especies distintas se confunden bajo el nombre de cardos por los cultivadores de todos los países; tienen tantos puntos de semejanza, que se explica fácilmente esta confusión. Los cardos son la pesadilla del labrador; sus hojas punzantes hacen penosos ciertos trabajos. No se cuidan de no hacer los haces de forrajes sin que vayan cardos, y los animales no los consumen. En los cultivos descuidados, los cardos se propagan con espantosa rapidez y es difícil entonces desembarazarse de ellos. Debe atacárseles arrancándolos con tenazas de madera ó cortándolos entre dos tierras, con un cuchillo de mango largo. Los cardos bien arrancados no vuelven a brotar. Los cardos arrancados de los campos de cereales forman un buen alimento para las vacas y los puercos. Se les da cocidos.

Gramma (*Triticum Repens*). De la familia de las Gramíneas y una de las más execradas por los cultivadores. La grama sale en todos los terrenos, y sólo la sequedad y el sol le hacen daño. Cuando un terreno está infestado de esta planta, se deja en barbecho y se labra en tiempo seco para arrancarle la raíz y sacarla a la superficie. No se pasa el rastrillo después de la labor, porque se secaría menos, y mientras más pronto le suceda esto, más pronto muere. Después, antes de labrarla segunda vez, entonces se le pasa el rastrillo. En lugar de quemar las raíces de la grama, se deben lavar con cuidado y darlas a las vacas y a los puercos, a los que gusta mucho. Se usan en Medicina para refresco.

Crisantemo (*Chrysanthemum segetum*). De la familia de las compuestas. A primera vista inspira confianza y gusta verla: antes se cultivaba bajo el nombre de *margarita dorada*, pues se parece algo a la margarita de los prados, sólo que su flor es amarilla. Hoy sólo se encuentra en las mieses, centenos, avenas, trigos y entre las amapolas.

Hace un siglo que se le ha declarado la guerra a esta planta, que se arranca, que se quema y siempre vuelve; sin embargo, no abunda tanto como antes. En algunos puntos de Alemania, los dueños de tierras están al cuidado y hacen pagar una multa a los colonos por cada planta de éstas que encuentran.

Es raro que una planta sea completamente mala, casi siempre tiene algún lado bueno; pero ésta es una excepción, pues no se le conocen sino defectos.

Una vez invadido un campo, se apodera de él de manera que sólo haya sitio para ella.

Esta es la ocasión de llamar la atención de los labradores sobre la necesidad de desbrozar, es decir, sobre la utilidad de hacer brotar las malas semillas después de la recolección. Esto es mejor que enterrarlas por una labor más ó menos profunda y conservarlas, por decirlo así, en silos.

Cicutu (*Conium Maculatum*). Pertenece a la familia de las Umbelíferas. Se halla ordinariamente en las cercas, fosos, sitios frescos y desembarazados. Muchos la confunden cuando es joven con el perifollo y perejil; y como este error es uno de los que se pagan con la vida, importa tener

cuidado con los principales caracteres distintivos de la cicuta. El tallo está salpicado de manchas de un púrpura violáceo, que no existen en el tallo del perejil ni del perifollo, pero puede haberse cogido por descuido alguna hoja de cicuta antes que el tallo esté desarrollado. En este caso basta para distinguirla machacar las hojas, que reparten un olor nauseabundo, mientras que el de las otras dos plantas es agradable. Si no se tienen estos cuidados y se encuentra alguna cicuta mezclada en los condimentos de la comida, la muerte del que la coma es casi segura, a menos de pronto remedios, que consisten en provocar vómitos y administrar purgantes.

La cicuta, que es un violento veneno para el hombre, la comen impunemente las cabras, y casi impunemente los caballos y conejos. Se emplea en Medicina.

Esta planta es bisanual; basta, pues, impedir que florezca durante algunos años consecutivos para desembarazarse de ella, ó mejor arrancarla antes que tenga granos.

Colchico de otoño (*Colchicum autumnale*). Planta de la familia de las Colchicáceas, con flor lila sin hojas, que es muy común en los prados. Es venenosa y el ganado no la quiere. El mejor medio para librarse de ella es arrancar las hojas dos ó tres años seguidos. La mutilación hace sufrir a la planta; los esquejes no se reproducen más, y muere la cebolla. Solamente es preciso no arrancar las hojas cuando están aún muy tiernas, pues se rompen junto a la tierra y pueden volver a brotar; conviene esperar que tengan alguna resistencia, y entonces se tira de ellas de manera de sacar algo del tallo enterrado.

Cuscuta (*Cuscuta*). Planta anual de la familia de las Cuscutáceas. Tiene el tallo muy pequeño y redondo como un hilo; flores rojas. La cuscuta se liga al alfalfa, al trébol, al lúpulo; los enlaza, los chupa y causa grandes daños. Se evita no sembrando a menudo las mismas semillas en un sitio, haciéndolo con semilla limpia y regando los sitios que ocupa con una disolución de sulfato de hierro, a razón de 12 kil. por hectómetro de agua.

Euforbio (*Euphorbia*). De la familia de las Euforbiáceas. Contienen un jugo lechoso que aplicado en los párpados, los irrita y determina un dolor que impide el dormir.

Eufrasia (*Euphrasia*). De la familia de las Escrofulariáceas. Abarcan las raíces de las gramíneas y viven de su sustancia. Se usa en Medicina.

Murdago blanco (*Viscum album*). Planta parásita de la familia de las Lorantáceas. Muy común en las poblaciones rurales, viviendo a expensas de los árboles, especialmente del manzano. Se debe destruir con la podadera para aliviar los árboles y alimentar las vacas. Debe cogerse temprano, antes que se vea la baya blanca que aminora sus cualidades forrajeras.

Eléboro (*Helleborus fatidus*). De la familia de las Ranunculáceas. Común en las montañas calizas. Sus hojas son duras, dentadas como la sierra y de un verde oscuro. Esta planta, que exhala un olor fétido, sobre todo cuando se la frota, es venenosa; su jugo es tan corrosivo, que desorganiza la piel como la piedra de cauterizar.

Cizaña (*Lolium Tameletum*). De la familia de las Gramíneas. Sus granos ó semillas están clasificados como narcóticos. Se encuentra entre los cereales. El grano de esta planta causa no sólo la embriaguez, sino el abatimiento, vértigos, náuseas, vómitos, entumecimiento de los miembros, y la muerte si se ha tomado en cantidad.

Con los cultivos alternos y la limpieza de los cereales por medio de los instrumentos modernos, la cizaña empieza a desaparecer en los países bien cultivados.

Beleno (*Hyoscyamus*). De la familia de las Solaneas. Sus hojas blancas, espesas, llenas de pelos, un poco pegajosas, producen mal efecto a la mano que las toca; su color indeciso tiene algo de verde y gris. Con sólo tocarla exhala un olor particular, que da náuseas. Las flores que salen de Mayo a Julio son amarillas. No se la ve con placer y no se toca sin repugnancia.

El beleño no es verdaderamente peligroso sino para las aves. Es fácil destruirlo, cortándolo antes que su flor se cambie en semilla. Los médicos lo usan en muchas enfermedades.

Cerraja (*Yonclus arvensis*). De la familia de las Compuestas. Crece en las tierras ligeras y es una plaga para el labrador, pues se multiplica de tal manera que arruina el terreno y la cosecha. Para destruirla es preciso arrancarla ó impedir que eche granos, para lo que se deben labrar a menudo y profundamente las tierras que ha infestado.

Colleja (*Lychuis Githago*). Esta planta suele tener 50 a 70 centímetros de alto, y está toda ella cubierta de pelos largos; sus hojas son largas y muy agudas; grandes flores rojas y granos negruzcos. Antiguamente se le separaba difícilmente del trigo y se le tenía mucho; pero en pequeña proporción no alteran ni la blancura ni la calidad de las harinas.

Mercurial anual (*Mercurialis annua*). Planta de la familia de las Euforbiáceas. Común en las tierras cultivadas, en los jardines y en las viñas nuevas. Se la cree perjudicial porque se multiplica mucho; pero en realidad es una planta útil, emoliente y laxante. No es fácil desembarazarse de ella, porque su semilla se conserva en estado de germinación; durante mucho tiempo, cuando está enterrada profundamente, las labores pueden sacarla a la superficie. Conviene tratar de destruirla, para lo que se debe escardar siempre antes de que florezca.

Hierba mora (*Solanum Nigrum*). De la familia de las Solaneas. Es muy común a las orillas de los caminos y en los patios de las granjas. Se cree que sus hojas son anodinas y narcóticas, según la dosis.

Anagálida (*Anagallis arvensis*). De la familia de las Primuláceas. De pequeñas dimensiones con flores blancas. Algunas personas la consideran como venenosa, pero no está probado sea así.

Mostaza de los campos (*Sinapis Arvensis*). De la familia de las Crucíferas. Muy común en los sembrados, para los que es una peste de que cuesta trabajo librarse. Apenas se arranca, vuelve a brotar. Sus semillas se conservan en la tierra durante muchos años, y germinan unas después de las otras, según la profundidad en que están y según que

el arado las saque a la superficie. El modo más seguro de destruirla es haciendo desmontes.

Narciso (*Narcissus Pseudonarcissus*). De la familia de las Amarilideas. Común en los prados y en los terrenos graníticos; algunas veces invade de tal manera los prados, que la hierba no puede crecer. Creemos que el narciso se reproduce por semillas, por lo que conviene suprimir las flores a medida que se abren después; puesto que esta planta no gusta de los terrenos calizos, conviene después de pasar el rastrillo vigorosamente por los sitios invadidos, echar en la tierra una mezcla de hollín, cal ó huesos quemados. Renovando esta operación dos ó tres años, se concluye con esta planta.

Amopola (*Papaver Rheas*). Planta de la familia de las Papaveráceas. En pequeña cantidad adorna los campos; pero cuando sus rojas flores abundan, los cereales se resienten y es difícil limpiar el terreno. Un campo infestado de semilla de amapolas necesita que se le pase el rastrillo cuanto se recojan las gavillas; de esta manera se obtiene la germinación rápida y los trabajos preparatorios de otoño no ofrecen inconvenientes. Cuando, por el contrario, no se provoca la germinación de seguida, se entierra esta semilla a cierta profundidad, y cada vez que se la saca a la superficie de la tierra por las labores de primavera, se ensucia otra vez el suelo.

Pensamiento (*Viola tricolor*). De la familia de las Violáceas. La violeta tricolor de los campos abunda en las tierras silíceas, en la arena y en las graníticas. Su presencia señala un cultivo defectuoso y un suelo empobrecido, que contribuye a arruinar más.

Sombrerera (*Pefasites*). De la familia de las Compuestas. Es muy común en los prados húmedos y en las tierras silíceas. Es una planta inútil y perjudicial y conviene sanear el terreno donde se halla.

Amargón (*Taraxacum officinale*). De la familia de las Compuestas. En pequeña cantidad en un prado no es perjudicial, al contrario, puede ser una planta útil al ganado. Desgraciadamente se multiplica con exceso, y es preciso oponerse a ello por medio de las escardas.

Centella (*Caetha Palustris*). Planta de mucha vida, de la familia de las Ranunculáceas. Muy común en los prados pantanosos. La Medicina la emplea como detergente y aperitivo. Las vacas y caballos no la tocan, por lo que es perjudicial en los prados; así un propietario activo la hace arrancar en la primavera antes de que florezca. Las raíces y los tallos se dan a los cochinos, que las comen con gusto.

Ranunculo (*Ranunculus*). De la familia de las Ranunculáceas. La hay en todos los países y en todas las tierras, con tal que no sean muy secas. Es muy difícil concluir con ella. Una sola raíz enterrada la hace brotar de nuevo. Casi siempre que se labre la tierra no se deben dejar las plantas arrancadas, sino hacer un montón y llevárselo de allí. Las vacas la comen, pero no es buen alimento.

Hemos concluido con las plantas más ó menos perjudiciales que conviene conocer. Hubiéramos podido citar aún algunas otras, pero se haría demasiada larga esta descripción. Nos permitimos reducir el número y animar a los labradores a que adopten buenos métodos de cultivo y escarden con cuidado. Después de todo, si los campos están algunas veces infectados, no a las plantas, sino a ellos se les debe culpar. Se recoge lo que se siembra.

DEL MELON.

Ha llegado el otoño, tercera edad del año, en que la naturaleza completa su período de fructificación; época en que, templados los ardores de la canícula, ha pasado esa crisis trabajosa para el reino vegetal y el animal, y árboles y plantas parecen apresurarse a tributar sus últimos y acaso más sabrosos frutos.

Síntesis de todos ellos, modelo acabado de los dones con que Pomona obsequia al hombre, es ese producto de las huertas y los campos en que se ha reunido cuanta delicadeza puede alhagar el olfato y el gusto. Él cierra la estación de los frutos, pregonado por las calles de Madrid en el melancólico grito de «¡a los buenos melones!» que a la par que despierta el apetito del refinado gastrónomo, anuncia la llegada del invierno, época la más propicia a los placeres gastronómicos.

Sin embargo, ¿quién puede preciarse de conocer los buenos melones? Decía Justo Lipsio que había dos cosas que el hombre más hábil no podía reconocer: la huella de los peces por las aguas, y el rastro de las aves por el viento. Si se le hubiera interrogado sobre este asunto, es seguro que hubiera confesado que el conocimiento del melon era materia muy difícil de penetrar, sin colocar por eso a los melones entre imposibilidades que desafían el más perspicaz entendimiento.

Siglo venturoso este en que es asunto de poco momento el aprender un arte cualquiera en pocas lecciones; en que los manuales y los compendios, las gacetas y las revistas facilitan por poco dinero y escaso tiempo la iniciación completa en esta ó la otra ciencia. No es de las menos importantes la que bien podemos llamar *meloslogía*, ni de las menos útiles, ni, en fin, de las más fáciles de adquirir, por más que haya muchas personas que crean poseerla por arte infuso. Y si nuestros propósitos no pueden alcanzar a encerrarla toda en los límites de un artículo de revista, miran, sí, a fijar los primeros y más principales jalones para que otros más estudiosos y más perspicaces prosigan el estudio de un ramo que no deja de ser importante en el arte de la Gastronomía.

Préstanse a un fácil percatamiento de sus condiciones esenciales para el paladar y el estómago casi todas las frutas: basta para su elección vulgar sentido y escasa experiencia. Mas para penetrar la esencia de un melon, ¿quién se atreverá a fijar reglas claras y precisas? ¿Cuántos desengaños no se sufren al encontrar pepino insipido ó aspera calabaza el que se esperaba fragante y sapidísimo fruto? Y cuando la esperanza se ve colmada, ¿con qué comparar

una tajada de esos melones de carne fluida que, fundiéndose sobre las papilas linguales, proporcionan fragante rocío refrigerando a un tiempo el paladar, el estómago y esas túnicas irritables que tapizan las paredes exofágicas abrasadas por otros líquidos ó viandas de harto distinta naturaleza? Humillense los melocotones de Aragón y toda su progenie; las peras urracas y las numerosas familias de esta tribu; escondan su hiperbólico aspecto los exóticos frutos de los trópicos ante la superioridad incontrovertida é incontrovertible del melon, que á lo nutritivo de su sustancia, reúne un sabor que refresca el paladar y un aroma que encanta el olfato, como el de la rosa ó la violeta. Inocente é inofensivo, por más que le hayan acriminado malas lenguas, jamás engañó la confianza del gastrónomo.

No se crea por esto, sin embargo, que defendemos á la clase en general. Sólo patrocinamos á ciertas especies puras, y abandonamos á la suerte de otras las familias cucurbitáceas á todos esos melones mestizos y degenerados que vemos, ya amontonados sin decencia ni aseó en plazuelas y arrabales, ya en repleta sera paseados por las calles sobre el manso pollino del ambulante melonero.

Suponen unos al melon originario de Persia; pero otros, con más fundamento, danle por patria la de Sócrates y Platon, tierra afortunada que con la misma facilidad producía hombres de genio que las frutas más estimadas por los glotonos. Los escritores griegos, sin embargo, rara vez le toman como punto de comparación, y sus poetas apenas le han celebrado. Un erudito académico amigo nuestro nos ha confesado que sólo cuatro veces se le cita en los dos poemas del inmortal Homero, al paso que celebró el ajo ciento treinta. Plinio el joven le menciona en su Historia Natural; pero los romanos tampoco parece que tenían de esta fruta deliciosa una gran idea. No debemos extrañarlo, porque aquellos dueños del mundo eran tan malos gastrónomos, que el menor de nuestros marmitones se reiría ahora de las preparaciones *culinarias* de Apicio, á pesar de que su nombre es clásico en las hornillas de la Roma antigua. Así vemos que Virgilio se contenta con atribuir á los descendientes de Eneas la superioridad en las armas sobre los otros pueblos; pero no quiere que sus romanos reinen por las artes *culinarias*, no más que por la inteligencia.

Tu regere imperio.

Durante el largo desquiciamiento de la sociedad romana no vemos mencionado el melon una sola vez. Tácito, que habla de algunos manjares muy estimados de Vitelio, no dice nada de esta fruta; y los únicos autores latinos que la citan en muy pocas líneas son Columella y Paladio; éste da varios preceptos acerca de su cultivo: «los melones, dice, salen olorosos si se tiene cuidado de mezclar las pipas durante muchos días con hojas de rosa secas.» Y aún esto ha resultado ser una vana preocupación.

Sin embargo, Julio Capitolino nos proporciona el dato de que el emperador Albino engulló en una sola comida cien albréchigos, veinte libras de uvas, cien becafigos, trescientas noventa y seis ostras y diez melones, sin que experimentase la menor alteración del estómago de aquel imperial fenómeno.

En tiempos ya más cercanos, el melon aparece unido á varios nombres célebres. El gran mariscal de Belle Isle era tan inteligente en melones, que los cultivaba magníficos en la huerta de una quinta suya. Luis XIV, que comía dos regularmente el Domingo de Pascua de cada año, jamás estuvo enfermo. El sabio Cardau profetizó que los melones se olvidarian, y, en efecto, se han olvidado como el café anatematizado por Mad. de Sevigné. ¿Pero qué podía creerse del gusto de un sabio que consideraba la cosa más deliciosa del mundo cierta medicina hidropática tomada en ayunas en luna nueva?

Un melon fué causa de la pérdida de la batalla de Arqués y de la muerte del gloton Mayena, que mandaba las tropas de la Liga contra Enrique IV de Francia. Su desmedido apetito por los melones hizo perder al general austriaco Mack la plaza de Ulm, pues bloqueado en ella no pudo prescindir de enviar diariamente á buscar su predilecta fruta, y por donde entraba ésta entró el enemigo. A los melones, por fin, y á Mad. de Pompadour debió un misero estudiante llegar á ser el cardenal Bernis.

Véase si el objeto de nuestro estudio ha sido importante en todas épocas y si ha ejercido influencia en circunstancias y personas de primer orden.

El clima propio del melon es el de los países calidos ó templados; por eso su cultivo en Asia, Africa y las regiones meridionales de Europa exige muy escasas atenciones; basta sembrar las pepitas al aire libre, limpiar el terreno de la mala hierba, despojar más tarde á la planta de todos los ramos supérfluos, así como de todo exceso de flores y frutos, evitándole la prolongada sequía y las heladas durante la florecencia para llegar á buen término. Tal es el sistema que con más ó menos esmero se sigue en Italia y en España; pero en Francia, en Alemania y en otros países del Norte se necesitan cuidados muy particulares de que no tienen idea los cultivadores del melon en el templado clima de nuestras comarcas meloneras. Para obtenerle en los países frios no se puede prescindir del cultivo forzado, y bien sabido es que los resultados que se obtienen de la naturaleza con la violencia, no pueden compararse nunca con los que ella da con espontánea prodigalidad.

Las especies jardinerías cultivadas en España son numerosas y en extremo variadas; pero no es posible dar una idea circunstanciada de todas las diferencias y variedades que se observan desde tiempo muy antiguo, pues no son constantes en su reproducción, y también por el poco cuidado que siempre hubo entre nuestros paisanos en lo tocante á la observación y definición de todas estas especies jardinerías cultivadas. ¿Cómo precisarlas, además, ante la diversidad de nombres con que se conocen unas mismas castas en cada provincia y distrito, tomados por lo general de los parajes de donde es la semilla procedente? Así llámanse melones *franceses*, *valencianos*, *de Persia*, *chino*, *de Portugal*, *de Astrakan* á unas castas que en cada provincia acaso reciban otros nombres.

En fin, la confusión en el cultivo origina la mezcla de las semillas y la producción de especies bastardas que es

imposible clasificar. Los efectos de esta fecundación son más potentes y manifiestos en los melones de secano inmediatos á las plantas de pepino y de calabaza, con que de ordinario se rodean los meloneros en algunas comarcas. El viento transporta el polvo fecundante de estas plantas á las del melon, y así pocas veces se conservan puras las castas.

Se suelen maravillar nuestros hortelanos de que de pipas de un melon exquisito se reproduzcan otros melones inferiores que se aproximan al gusto del pepino ó de la calabaza, efecto de su poca inteligencia y de su descuido en no señalar distinto paraje para el cultivo separado de la buena casta que se intente mantener.

Fóyos, en la provincia de Valencia, y Añoover de Tajo en la de Toledo, Tierra de Barros, la Serena y otros muchos puntos de España, tienen especial nombradía por la excelente calidad de los melones que produce su terreno; pero figuran en primera línea los de Fóyos. De ellos hemos oído referir que presentados á D. Fernando VII en competencia con los de otro pueblo de Valencia ó con los de Añoover, obtuvieron la preferencia, quedando así declarados por los mejores de España.

Los melones son lisos, escritos, verrugosos, profundamente asurcados ó con rebanadas señaladas; los hay de cáscara verde, blanca, amarilla, listada, jaspeada y moteada ó pintada de varios colores; de carne blanca, amarilla, verde, rojiza, anaranjada; insípidos, aguanosos, vinosos, dulces, azucarados, moscateles y picantes; de cáscara fina ó gruesa; de figura redonda, ovalada ó chata, de carne más ó menos compacta, blanda ó filamentososa.

De las muchas castas, variedades y especies que se conocen, citarémos algunas de las más generalizadas, entendiéndose que no las citamos por orden de calidad, que como materia sometida al gusto, es de absoluta libertad de apreciación.

Son las siguientes:

Melon francés: se conocen diversas variedades de este melon, pero al que legítimamente se da este nombre no tiene señaladas las rebanadas ó costillas; es escrito, de cáscara delgada, carne dulce, color de naranja y muy aguanoso.

Melon bastardo: es variedad del anterior y conocido en Aranjuez con el nombre de bastardo; es semejante á los escritos, ovalado y liso; sólo está escrito en el extremo contrario al pezon; su carne es dulce y su color anaranjado.

Melon verrugoso: á este melon, tan diverso de los que comunmente se cultivan en España, se le suele dar el nombre de melon francés, porque sus pepitas suelen traerse de Francia, por ser la casta que mejor se da en las estufas y abrigos en los países frios, siendo por lo tanto el mejor para el cultivo de lujo ó forzado. Las primeras pepitas de este melon se llevaron de Alemania á Italia y por mucho tiempo se cultivó únicamente en Cantaluppo ó Cantaluppi, quinta de los Papas, á unos 20 kilómetros de Roma; posteriormente se ha ido propagando por todas partes, sobre todo en los climas frios; de suerte que es casi la única especie que en Holanda y Alemania se conoce. Tiene la cáscara gruesa y averrugada, arracimada á veces las verrugas unas sobre otras: su carne es anaranjada y dulzona, y entre sus muchas subvariedades que se encuentran por las huertas extranjeras, hay una de carne muy oscura, casi negra. Los franceses consideran al melon *Cantaloup* superior á todos, y á nosotros nos ha parecido á todos los nuestros inferior.

Melon de Astracan: madura quince días antes que los demás que se siembran al mismo tiempo. Es pequeño, redondo, de cáscara lisa, verde ó con fajas ó manchas verdes y amarillentas, con aspecto de calabaza. Su carne es blanca, aguanosa y dulce.

Melon valenciano: hay algunas variedades; de ellas, las principales son dos: uno más temprano, largo, aovado, escrito, de carne blanca ó amarillenta, aguanoso y no tan dulce como los anteriores. La otra especie tiene la cáscara lisa, es menos largo y más tardío y más dulce.

Melon de cascarrilla: es pesado, de cáscara lisa, delgada, verde, reluciente, de carne blanca ó amarilla, transparente, aguanoso, muy dulce y aromático. Es excelente para colgar y conservarlo para el invierno, y con este fin se ejecutan algunas siembras tardías.

Melon de invierno ó de cuelga: el legítimo de esta especie es ovalado, largo, muy grande, de cáscara lisa, blanca ó algún tanto amarilla y de carne aguanosa y de buen gusto y se parece al anterior.

Melon de Persia: se distingue fácilmente de los demás melones por su cáscara lisa, por su figura redonda, y particularmente por su carne de un color más ó menos verde.

Melon chino: este melon, que ha variado en Aranjuez por haberlo mezclado con otras variedades, es pequeño, de cáscara sumamente fina y quebradiza, de figura redonda y de carne muy dulce.

Melon zatte: es de mediano porte, verrugoso y aplastado por ambos extremos.

Melon oloroso: es pequeño como una naranja, y su cáscara, manchada de verde y amarillo, parece la de una calabacita. Su carne es comunmente blanca y cuando está maduro despide un olor muy fuerte.

Omitimos otras muchas variedades menos constantes y de menor utilidad y que degeneran tan fácilmente que las descripciones circunstanciadas que pudieran darse de ellas no servirían sino de confusión, pues no presentan caracteres fijos, siendo unas subvariedades de otras especies bastardas.

Del famoso *Cantaloup* se cuentan en Francia once variedades que excusamos describir, pues ni en España son conocidas ni hacen falta. Las principales meloneras se encuentran en dicho país en Perpiñan, Tolosa, Pezenas, Paris, y sobre todo, en Honfleur.

Pero hemos llegado al punto capital de nuestro artículo, á la fisiología del melon, y ésta es la parte más esencial, pues se trata de comer buenos ó malos melones, y esto para un gastrónomo debe ser el *to be or not to be* de Hamlet, sobre todo si, firme su ánimo con la conciencia de su saber, no fia á mercenarios ó interesados cuidados la solución del problema.

Lo primero que ha de considerarse, examinar y atender, es la forma exterior del melon, teniendo presente que, por punto general, el demasiado chato rara vez está maduro, porque el sol no ha podido sin duda calentarlo, y que el demasiado rotundo suele estar casi siempre pasado, por la razón contraria; pues invadiendo el aire con harta facilidad las carnes interiores, las ha marchitado. Huya igualmente de aquellos que en su conformación se aparten de las proporciones asignadas por la naturaleza á cada especie, y sea los que escoja redondos, ovalados ó alargados, pero ni irregulares, tortuosos ó aplastados.

El melon está bien conformado cuando, si es acostillado, tiene las tajadas iguales y en correcta disminución por ambos extremos; si escrito y pintado ó moteado, con manchas y escritura regulares y bien determinado color; si liso, en fin, de matiz igual y limpio en toda la superficie.

Mas éste no es sino el primer acto del examen. El tacto, siguiendo á la vista, será precursor del gusto, término y fin á que concurren aquellos dos sentidos, de éste casi siempre esclavos y humildes servidores. Tomado el melon en la mano, tantearse su peso, que habrá de ser tal, que acuse en el fruto harta densidad; désele entonces por bueno, que buen melon es el pesado y despreciable el ligero, y aún por esto se entiende que se dijo de los varones de entendimiento ser «hombres de peso.» Si á más se le dieran algunas palmadas en demanda del sonido, atiéndase á que si este es como á hueco, las cavidades del melon están huecas, porque sorprendido por un sol demasiado fuerte, no ha tenido suficiente tiempo para desarrollarse. El buen melon ha de sonar sordo, cavernoso y sin eco. Apriétese luego con el dedo pulgar por la extremidad opuesta al pezon, para conocer con toda seguridad la sanidad del fruto, porque si cede y se hunde á la menor compresión, está pasado, y si resiste el empuje del dedo estará muy verde.

El melon que está *en punto* cede blandamente, en el sitio que se dice, al dedo inquiridor, y vuelve á levantarse mostrándose firme, pero elástico. El pezon corto, grueso y de un color verde-oscuro, es favorable señal para seguro acierto, siendo error el creer que la amargura de esta parte del fruto anuncia su bondad, pues estando en tal posición que casi nunca recibe los rayos del sol, contiene siempre principios amargos, cualquiera que sea la calidad.

El olfato es otro de los medios de que se valen los aficionados para asegurarse de la bondad del fruto, y para ello cógenle con ambas manos, acércale despacio á la nariz, retirándole y arinándole repetidas veces por algunos instantes y teniendo cuidado de estar durante esta operación vueltos de espaldas al monton de los melones, para que el olfato pueda percibir con bastante independencia el perfume especial del fruto que se examina.

En cualquiera especie, el mediano tamaño es más de atender que el grande; que si alegra la vista con su majestuoso aspecto, no satisface luego al paladar. En suma, en cada casta atiéndase á las formas y cualidades distintivas que al enumerarlas hemos precisado, pues las que ahora indicamos son generales, corresponden á todas las especies y pueden reasumirse así:

- 1.^a Que las formas exteriores del melon sean propias de la casta ó variedad á que pertenezca.
- 2.^a Que sea muy pesado.
- 3.^a Que tenga el sonido sordo, cavernoso y sin eco.
- 4.^a Que se investigue la elasticidad de la base del pezon y las dimensiones y color de éste, que ha de ser corto, grueso y oscuro.
- 5.^a Que tenga verdadero perfume y no huela á pasado.
- Y 6.^a Que sean sus formas regulares y propias de su casta.

El melon se sirve y alinea de distintas maneras, según el gusto ó la costumbre; ya á la moda francesa, que prevaleció algún tiempo, se saca á la mesa al principio de la comida, ya hecho compota y mezclado con especias acompaña á los platos de carne, ya, en fin, como en España, se sirve á los postres. Cómese con azúcar, con sal, con pimienta, y dícese que los orientales le sazonan con polvo de tabaco. Véase si hay variedad de gustos y medios de adulterar la dulzura y delicadeza propias de uno de los frutos más sabrosos con que la naturaleza ha dotado al hombre.

Como todas las frutas, el melon debe cortarse con cuchillos de hoja plateada, que excusa la fea combinación del sabor ó herrumbre que resulta del ácido de la fruta y el acero del cuchillo. El melon debe ponerse en agua fría algún tiempo antes de partirlo, y no debe partirse sino momentos antes de gustarse, pues su aroma y las principales esencias que constituyen su exquisito sabor, son absorbidas por el aire muy rápidamente.

Su reinado, empero, no se limita á una estación. Los melones de invierno ó de todo el año procuran al gastrónomo goces que puede procurarse todos los meses, ya al natural, ya conservándole y preparándole por diversos modos. ¿Qué más! Uno de los dulces secos más agradables es el de la cáscara del melon. En Inglaterra y en Francia se conservan como otros encurtidos los meloncitos pequeños y verdes. En Valencia se ponen en dulce enteros.

En fin, no deja de poseer, según algunos sabios, algunas propiedades medicinales. Sus pepitas sirven para conservar fresco el cutis y en otros tiempos se contaban entre las *cuatro semillas frías mayores*, obteniéndose de ellas varios remedios. Hoy se atribuye al jugo del melon cierta propiedad antisudorífica; se le considera poco diurético y muy refrescante.

Después de todas estas nuestras investigaciones nos hemos quedado detenidos ante un punto que interesa dilucidar, por el buen nombre de este fruto, y que sometemos á las disquisiciones de los filólogos y etimologistas: ¿por qué se ha tomado al melon con evidente injusticia como término de comparación para obtusos entendimientos?

J. B. NAVARRO.

LA FARSA

EN LA COMPRA-VENTA DE CABALLOS.

TIPOS GENERALES.

El gitano ó chalan.

La cualidad de farsantes, en más ó en ménos grados, la poseen generalmente todos los que venden caballos. Venden uno ó muchos, los que se ocupan de este negocio llegan á hacerse hábiles prestigitadores.

Es cosa corriente en la compra y venta de caballos, y ya por la costumbre se ha hecho ley.

No hay placer en el mundo para algunos comparado con el que resulta de engañar al comprador en calidad y cantidad. Así como tampoco nada que irrite tanto como llegar á conocer que ha sido uno engañado.

En el trato de caballos la ley de compensacion es constante; el que engaña hoy, suele ser engañado mañana.

Entre los dedicados á esta industria, el gitano, chalan y corredor, ocupa el primer puesto, y si bien es verdad que no somos muy justos con él, en cambio posee este tipo una escuela particular de engaño inimitable. Hay que hacer una observacion en su favor: es el farsante ménos temible, pues los hay mucho peores y de quien se debe uno fiar ménos, y son todos aquellos que no visten el traje especial que los caracteriza.

Los primeros manifiestan simplemente lo que son, y es lo mismo que si nos dijeran «cuidado conmigo»; pero los segundos no, porque con levita y sombrero de copa alta entran en todas partes sin tarjeta, á cubierto de la confianza que inspiran.

El chalan, gitano y corredor, son los únicos que caracterizan la industria de compra y venta de caballos como nadie.

Sombrero de ancha ala, mirada observadora, sonrisa constante é invariable, chaqueta, pantalon ajustado, espuelas coloradas, tralla ó fusta con su pincho y unas cuantas *actitudes sui generis*, dan á conocer que el individuo en cuestion pertenece á una de aquellas colectividades.

La fusta ó tralla les presta muchos servicios; de látigo unas veces, de baston otras, de lanceta algunas, y por último, es su varita mágica: no hay temperamento de caballo que ésta no varíe, ni actitud que no transforme, ni *malas velas* que no emiende. Hace aparecer brillantes los ojos más apagados, colocar los remos en su *buena base*, la cola en pompa; hace pisar bien y sin falsetes; es, en fin, una vara de virtud que produce milagros estupendos.

Los arreos que en sus caballos usan los gitanos ó tratantes son especiales; bocado de gran potencia y con la indispensable alta montada, muserola con serreta y de buenos pinchos, riendas fuertes, montura albardilla de fuste recto, estribos vaqueros de gran tamaño y baticola.

Jinete en general de asiento asegurado y valiente, toma de la potencia del bocado y sus espuelas, que son de pocas púas, pero largas y águdas, la cantidad que necesita.

Su escuela es especial, no se parece á ninguna, ni él se parece á ningún jinete: sus conocimientos veterinarios son prácticos, y todo lo que depende del exámen eléctrico de su mirada, ni el ojo del águila podría apreciar mejor, ni más rápidamente, ni con más seguridad.

Jamas toca una extremidad; todos los defectos los ve instantáneamente, sean ó no incipientes.

Si se le obligara á que hiciese la historia de un diente, sea de la clase que fuere, la haria sin el menor embarazo.

Al examinar su comercio y sus necesidades se observa que su escuela está bien entendida, y sobre todo, que no es reemplazable.

Nadie más corriente para un trato que un gitano ó tratante, ni nadie más sereno; al primer golpe de vista conoce al comprador y á sus adláteres; disimulan su mal humor, no habla mal, se le puede clasificar de verdadero diplomático; es modesto, declina toda cuestion desagradable, conoce si el comprador finge que el animal no le gusta, media en el trato con un acierto y tacto exquisito; al que la hecha de inteligente le dan *cuerda*.

Si algun comprador se altera y le dirige palabras que puedan herirle en algun tanto, las contesta sin enfadarse y acompaña siempre el *usted perdone, pero creo que no se le ha ofendido*. No quiere oír, ver, ni entender nada que le separe del negocio. Todas sus palabras llevan la idea fija de atacar el bolsillo del comprador; si á éste le ven desconfiado, le ofrecen el caballo á veinte, cincuenta ó cien dias visto: no se paran en barras; su objeto y fin es engañar al comprador en calidad ó cantidad, si es posible en las dos.

El sabe que el caballo entiende todas las *lenguas*, y en todas le enseña algo.

Castiga al caballo á la vez que se quita el sombrero, y basta repetir esta leccion algunas veces para que el animal no la olvide.

¿Adivinaria el comprador el por qué coloca sus orejas el bruto en buena actitud y toma una posicion excelente? ¿Podrá sospechar que todo lo hace el sombrero en la mano del tratante que respetuosamente saluda á su víctima? Creemos que no.

La gran base ó clave de la escuela del gitano es inmejorable, y se expresa con las gráficas palabras de *romper el caballo hácia adelante*.

La primera prueba ántes de montarlo la ejecutan llevándole de mano, propinándole sus llamadas carreras de *baquetas*, que consisten en darle con la vara milagrosa seis, diez ó veinte veces, con objeto de enseñarle á salir rápidamente al frente; despues le monta, y con las riendas en banda le repite la leccion primitiva hasta que se determina bien el animal; ya roto adelante, como ellos dicen, las defensas son imposibles, y entónces le dan la segunda leccion, repelon y pasada en firme; y como la alta montada del bocado le hiere en el paladar, y la cadenilla y cañones horizontales hacen su efecto á gran potencia con las espuelas á la vez, el animal quiere oponerse y no puede, y como el pobre es caballo, cede, y el jinete deja las riendas en

banda, acariciándole despues de haber pasado sobre las piernas.

Este desgraciado animal, con tan sangrientas lecciones, llega á comprender perfectamente lo que le conviene y cede á una flexion que estará ó no en armonía con los principios del arte, pero que es una flexion general de mandíbula; en bruto, si se quiere, pero de efectos seguros.

Se repite la leccion segun la aptitud del caballo, y no tarda éste en comprender la pasada, y basta y sobra para que el animal en cuanto sienta las piernas del jinete en su vientre, y momentos despues el apoyo instantáneo de los cañones del bocado en sus asientos, doble sus piernas y se quede como clavado en el suelo.

La tercera leccion la constituyen las vueltas, y es más larga segun la resistencia que opone el animal.

Describirémos, por ejemplo, el caballo entablado, como el caso más difícil.

Para esta leccion se necesita la vara, usándola de tantas maneras, y tan variadas entre sí, á cual más admirables en su género.

El caballo podrá ó no estar muy entablado; éste es el caso; si no lo está mucho, á lo largo de una pared, picadero cerrado ó campo abierto, sufre la primera leccion, que durará más ó ménos tiempo, pero que siempre es corta, á causa de que el chalan no conspira jamas contra su bolsillo.

Con las anteriores lecciones preparatorias ya sabe el caballo pasar y salir al frente como un rayo; se encuentra, pues, en aquel caso, como suele decirse, entre las manos y las piernas, y si por casualidad el noble animal recoge su cola y la mete entre sus nalgas, al empezar el movimiento, ha ganado mucho para con su dueño y se le bautiza con el nombre de *caballo con vergüenza ó caballo que sabe arroparse* (1).

A esta leccion siempre ayuda otro chalan, pié á tierra, y la cuestion queda reducida á que el animal vuelva en pirueta baja y alta para engañar al comprador que se presente. Estas vueltas ofrecen mucha dificultad á la mano en la que el caballo se encuentra más flexible, y por lo tanto á esta misma debe empezarse.

El peon se coloca en sitio conveniente para esperar al caballo montado, un poco á su izquierda, ó sea derecha del animal. El jinete dirige su montura hácia donde se encuentra su compañero, y á dos pasos de él hace alto con el caballo muy recogido; entónces se suceden una porcion de ayudas tan rápidas como las corrientes eléctricas en noches de tempestad, y muy bien ajustadas á la idea latente del gitano; estas ayudas tienen por objeto de que el animal no tenga tiempo para pensar lo que se le pide.

El de pié á tierra amenaza al caballo con la vara prodigiosa; á esta accion el animal huye hácia su izquierda sobre sus piernas; pero lo mismo es empezar el caballo el movimiento producido por la amenaza de aquél, que el que lo dirige levanta su vara y la hace vibrar á la derecha de la cabeza del animal, y con manos, *sin uñas arriba ni abajo*, cuerpo y piernas, se inclina rápidamente á la misma mano, ajustando sus piernas al vientre del caballo y hasta la espuela, si es preciso, oprimiendo con más fuerza la derecha.

La leccion es tan violenta, que el animal, como dijimos ántes, no ha tenido tiempo para conocer lo que se le pedía. El caballo ha vuelto en pirueta alta ó baja, segun en los grados que se le exija, le dejan las riendas y lo halagan. No necesita más; como buen inteligente, entiende todas las lenguas, comprende que lo ha hecho bien, porque así se lo ha insinuado su dueño, y no olvida la leccion jamas.

El chalan es un sabio, comprende que las vueltas centrales y aquellas en las que el caballo tenga que doblar el cuello, son más difíciles y exigen más tiempo tratándose de animales entablados, y en el comercio el tiempo es oro, lo mismo en la compra que en la venta de caballos, pues el género se avería si no se le da de comer, y el alimento cuesta dinero.

Sigue la leccion de paso si se ha de poner en condiciones de buena venta.

Hay un paso *sui generis*, el cubre-faltas de todos los demas pasos, el *colado* ó castellano alto.

El peor caballo que pueda caer en sus manos con defecto de paso es el paso de andadura, pero esta cualidad al tratante no le importa nada; lo determina al trote largo, declinándole al corto, y de éste al pasitrote, y de aquí el castellano alto desfigurado.

Todas estas lecciones se repiten ya con más calma y dulzura hasta que el animal se coloca con otro dueño.

J. SENEN.

(Se continuará.)



CACERÍA DE PÁJAROS AL PASO.

Lo mismo que las codornices dejan por algun tiempo nuestros campos al llegar una época determinada del año, buscando, á merced de su instinto, el más corto camino para el Africa, de igual modo la mayor parte de los pájaros propiamente dichos, entre los cuales se comprende todo el grupo de las *conirostras*, despues de criar y de hacer la muda se reunen en grandes bandadas, y tan pronto como las primeras aguas otoñales, precursoras del aterido invierno, hacen fermentar los granos y semillas,

(1) El chalan ó tratante extranjero, al revés que al nuestro, le gustan los caballos sin vergüenza, y les pone picante en el ano para que levanten la cola y no se arropan.

tratan de abandonar nuestros bosques y praderas, que tanto amenizaron con sus matizados colores y sonoros trinos, y costeando á lo largo del Mediterráneo, procuran el trayecto más breve y seguro con direccion á las africanas costas; y como el Estrecho de Gibraltar es, con mucha diferencia, el punto que les brinda una jornada más corta, y en él se adelanta tan marcadamente la Punta de Tarifa hácia el continente vecino, hay ocasion de observar perfectamente en este sitio el paso de las aves, pudiendo hacerse con la mayor seguridad la distincion de los pájaros de paso, objeto allí de la especial caza de que nos ocupamos á continuacion.

Se lleva ésta á cabo por medio de redes y reclamos, á quienes en su temprana edad, y luégo que se acostumbran bien á la pequeña jaula que les sirve de encierro, se les talaran los ojos con un alambre grueso enrojecido al fuego, cuya cruel operacion, si no es absolutamente indispensable, es conveniente por muchos conceptos: primero, porque los reclamos no se asustan y distraen en el campo con las aves de rapiña, la variacion de sitio y las incesantes carreras de los cazadores; segundo, porque no toman los infinitos vicios feos y perjudiciales de los que tienen vista, y tercero y principal, porque resultan mucho más aficionados al canto, prestando oido atento á los maestros, que en tiempo oportuno se les ponen al lado para que copien una música escogida y selecta, á la que los cazadores llaman *buena obra*, porque es de advertir que no todo el que mucho canta sirve para reclamo, pues la mayor parte de los que oímos en poder de personas profanas no producen más que algarabias que, si bien halagan nuestro oido, nada dicen á los pájaros libres capaz de reclamarlos y atraerlos.

Al llegar la primavera, cuando el celo les excita al canto, se sacan al campo los aprendices, y al cabo de algunos dias, suficientes para formar un juicio acertado de cada individuo, se desechan los inútiles y de *mala obra*, viniendo á quedar cinco ó seis aproximadamente por cada veinte que se encerraron, y esos son los que con gran esmero se destinan á la caza, ó los traficantes en este género venden á los demas aficionados, haciendo pagar por algunos hasta diez y doce duros.

En el verano, llegado el primer dia del mes de Julio, segun costumbre, se les somete al procedimiento que los cazadores llaman *meterlos en muda*, lo cual consiste en calar á cada jaula su correspondiente funda de bayeta, depositándolas todas juntas (con los pájaros dentro por supuesto) en un cofre ó cajon, y despues de echar sobre ellas mantas y cobertores de mucho abrigo, se cierra la tapadera, no volviendo á abrirse más que dos veces en semana para cuidar á los pacientes animalitos (2). De este modo se consigue que muden la pluma de una vez y tan de golpe, que algunos se ven á los pocos dias completamente desprovistos de ella, sin más que la piel sobre el cuerpo. Al mes y medio se hallan perfectamente revestidos de un nuevo plumaje hermoso y brillante, y entónces, gradualmente y con toda precaucion, se les va aligerando de abrigo hasta dejarlos al contacto del aire libre. Son las ventajas de este raro sistema, que al llegar el otoño, y con él la época del pasaje, no se encuentren los reclamos invadidos por la muda natural y entristecidos para el canto por los trastornos que de ella son consecuencia precisa en todas las aves.

Al terminar el verano, cada cazador se ocupa en arreglar y allanar en forma de pequeñas eras de unas doce varas en cuadro, inmediatas á la costa y hasta en la misma playa, los diferentes sitios que ha de necesitar, segun los vientos, pues como todas las aves de paso en el momento de estar verificándolo vuelan indefectiblemente con el pico opuesto á la parte de donde aquéllos soplan, ha de tenerse por lo ménos un sitio que llaman de *Poniente* dispuesto para cazar los que vienen en contra de éste, del Norte y del Sur; otro que dicen de *Levante* para los que caminan en contra de él, del Noroeste y del Sudoeste, y otro para los dias de calma en que apenas corre viento determinado.

No es cada aficionado dueño de habilitar sus puestos en los sitios que mejor le plazca, pues en ello hay sus limitaciones y reglas que se observan con el mayor rigor, evitando de este modo las infinitas cuestiones y disgustos que entre más de cien cazadores que en Tarifa existen surgirían á cada paso por apoderarse de los parajes más cerca de la poblacion, tanto por ser los mejores como por la comodidad en la ida y vuelta. En terrenos baldíos, cada cazador conserva sus sitios hasta que deja de limpiarlos y servirse de ellos por espacio de un año entero, en cuyo caso pierde el derecho, pasando al primero que los ocupe. No hay que decir que en propiedad particular el dueño del suelo es árbitro de darlos y quitarlos á quien mejor le convenga, aunque se respete la ocupacion del primero que la verifica.

A mediados de Octubre se determina el pasaje, y desde este tiempo se levantan los cazadores mucho ántes del amanecer, llevando en un morral la red, al hombro los *varales*, y en la mano, en posicion horizontal, una caña como de vara y media de largo, á lo que van asidas de sus correspondientes argollas cinco, seis ó siete jaulas, que contienen otros tantos reclamos, á lo cual llaman *una collera*. Ha de constar ésta de pájaros de una misma clase: todos jilgueros, verderones, ó solamente pardillos, etc., pues en la confusion de las primeras horas de pasaje sería completamente imposible atender á diferentes especies al mismo tiempo. Los jilgueros, y especialmente los verderones, son los que proporcionan caza más divertida y regularizada.

Luégo que el cazador se ha dirigido al sitio que el viento le determina, ántes del dia arma su red, dividida en dos hojas de siete á nueve varas de largo cada una. Si ha de cazar jilgueros, coloca dentro de ella, á uno y otro lado, agrupaciones de cardos secos que sirvan de posadero, y á esto se les llama *galeras*; al lado de cada una de ellas se fija en el suelo una varita, la que, mediante un sencillo

(2) Esta operacion es sobradamente conocida en todo el campo de Gibraltar.

mecanismo, el cazador, desde su sitio, hace por una cuerda que una punta se levante ó descienda en tierra, según convenga, y en cada una de estas puntas se asegura por medio de un braguero, del que pende un ligero cordón, un jilguero previamente enseñado á revoletear sobre ella sin caerse, al cual dicen *cimbel*. Coloca en seguida los reclamos á distancia de seis ó siete pasos de la red en dos hileras paralelas á ésta, sobre cañas clavadas en el suelo verticalmente, y la otra punta, cortada en forma de horquilla, sostiene á la jaula. Todo dispuesto de este modo, se retira unos treinta pasos, y sentado en tierra, con el cordel de la red por delante y á una y otra mano los de los *cimbels*, espera lleno de gratas ilusiones los primeros albores del naciente día.

Imposible es para mí el pintar una de estas deliciosas mañanas de otoño á orillas del Estrecho, en que se disfruta aquella privilegiada y especial temperatura, viendo nacer el sol y elevarse majestuosamente sobre la azulada superficie de las aguas, bañando en sus primeros destellos con rojizas tintas las salvajes costas marroquíes, cuyas playas festonea la rizada cinta de plata que forman al estrellarse graciosamente contra sus arenas las revueltas olas del mar, al que surcan veloces y cual hambrientas gaviotas innumerables barquichuelos que de distintas partes acuden ansiosos de lograr una abundante pesca.

Al par que el cazador contempla extasiado tan hermoso panorama, los repetidos gorjeos de sus reclamos le anuncian que el paso principia y que debe fijar preferentemente su atención al objeto que allí le lleva.

Inmensas bandadas de diferentes pájaros inundan los aires, sucediéndose unas á otras sin interrupción ni detenerse más que á los significativos cantos de los reclamos. Allí se ven pasar, en són de afanoso viaje, los jilgueros, verderones, pinzones, charmarines, lúganos, pardillos, trigueros, gorriones monteses y hasta los comunes, no considerados generalmente como aves de paso, pues sólo el naturalista sueco Nordvi hace notar el movimiento emigratorio que ha observado en estos pájaros, los cuales dice que llegan todos los años hasta la parte septentrional de la Laponia y recorren todo el país; pero bien pronto vuelven á desaparecer. Por mi parte, puedo asegurar que los veo todos los años en nubes inmensas pasar al África, quizás en mayor número que ningún otro de sus afines, sin que por ello dejen de quedar una gran parte en nuestra Península, y que durante el invierno aparecen en las calles de las ciudades, en los patios de las granjas y á las puertas de los hogares, cual legiones de mendigos.

Todos los pájaros son muy sociables: por eso se les ve reunidos en tanto número, dejándose, por lo mismo, atraer con gran facilidad por el reclamo.... Pero volvamos á nuestra cacería de jilgueros antes que con ellos pase de todo punto, si es que ya no ha pasado, la paciencia de nuestros lectores.

Los pájaros de que nos ocupamos, como todos los *conirostros*, tienen tan excesivamente desarrollado el órgano auditivo, que antes que la vista humana sea con mucho capaz de distinguir algunos de los pasajeros sobre el horizonte, ya los ciegos reclamos los han sentido con anticipación pasmosa, redoblando y esforzando hasta más no poder sus cantos de atracción. Fascinados por ellos, dan vueltas los del campo, revoloteando sobre la red, por descubrir los autores de aquella música que tanto debe decirles. En esta ocasión el cazador hace levantar por medio de las cuerdas las *cimbelas*, sobre las que aparecen los *cimbels*, y entónces los viajeros se precipitan sobre la red, posándose en las *galeras*. Nada hay más bonito que una gran bandada de estos pájaros cuando se balancea en los tallos espinosos del cardo, hundiendo sus cabezas en medio de los amarillos aguijones de esta planta. Diríase que ha florecido de nuevo, produciendo flores mucho más hermosas que las anteriores. Cuando hay dentro de la trampa un buen número de víctimas, se tira de golpe, y quedan todas aprisionadas. No se debe perder el menor tiempo en dejar otra vez la red apta para nueva tirada, por lo cual se da en seguida muerte á los prisioneros, estrujando con fuerza y prontitud sus cabezas entre el dedo pulgar y el índice, abriendo acto seguido las dos hojas, todo lo cual es obra de un brevísimo instante, y sin detenerse ni para recoger los muertos más que los que ligeramente se pueda, vuelven los cazadores á todo correr á su apostadero, si antes, como es probable, no han tenido que detenerse á mitad de la carrera para tirar nuevamente de la red.

De nueve á diez de la mañana se suspende por completo el pasaje, porque los pájaros se retiran á los montes y campiñas en busca del sustento y descanso necesarios en tanto que llega la nueva mañana para seguir su interrumpida marcha. Yo soy (como á todo lo que es cazar, en lo cual no perdono desde el cigarrón hasta el ciervo) bastante aficionado á la caza de verderones, que aunque se cogen muchos menos que jilgueros, me parece más divertida. En ella me acompañan mis dos hermanos, y aunque algunos días llevamos dos criados que ayudan á tirar y correr, reemplazándonos de dos en dos mientras los demás descansan, hay veces que á las dos horas de cacería todos estamos rendidos, estropeados y sin poder dar un paso.

Soplando buenos vientos del poniente y con buenos reclamos, en las cuatro horas de cacería han excedido casi siempre de treinta docenas de verderones los que hemos muerto. Otros cazadores han logrado coger más de setenta, y con buenos reclamos de jilgueros se puede aventajar hasta cien docenas. La red se arma lo mismo para éstos que para los verderones, con sólo variar la *galera*, y en vez de cardos poner ramos verdes de lentisco ó torvisco. Hay quienes tienen una inteligencia admirable para esta cacería, siendo entre todos de notar la habilidad del Sr. D. Manuel Nuñez, que por medio de la especie de flauta que tan justamente es allí digna de la celebridad de todos, atrae junto á sí infinitas bandadas de aves diferentes.

Al mismo tiempo que los pájaros, hacen el paso los estorninos y palomas torcaes, que se tiran muy fácilmente con la escopeta.

Poco después las chochas, becacas, chorlitos y demas volatería de invierno plagan la campiña, y los gansos y

ánades cubren las cenagosas aguas de la laguna de Janda, por lo cual el cazador puede ejercitar en grande escala todos los ramos del arte en aquel privilegiado país, Jauja de los aficionados y objeto de todos mis sueños.

ADOLFO DERQUI Y CAMPOS.

CARRERAS DE CABALLOS EN LISBOA.

DIA 7 DE OCTUBRE DE 1877.

Premio *Criterion*.—2.000 rs.—Distancia, 850 metros. Corrió sólo el potrero *Kestit*, del Sr. Conde de Villa-Real.

Premio de S. A. el Sr. Infante D. Augusto: Una alhaja.—Distancia, 2.500 metros. Ganó *Eclairneur*, del Sr. Gonzalves Franco.

Premio de S. M. la Reina: Un objeto de arte.—Distancia, 1.300 metros. Ganó *Il Barbicri*, del Sr. D. Ricardo Davies.

Premio para labradores.—1.800 rs.—Distancia, 1.300 metros. Ganó *Caturra*, del Sr. Conde de Sobral.

Premio de animación (Handicap libre).—Distancia, 1.300 metros. Ganó *Gigante*, del Sr. Riveiro da Cunha.

DIA 8.

Premio del Jockey-Club.—3.000 rs.—Distancia, 1.300 metros. Ganó *Il Barbieri*, del Sr. Davies.

Premio para labradores.—1.800 rs.—Distancia, 1.300 metros. Ganó *Condesa*, del Sr. Riveiro Vasconcellos.

Gran premio del Jockey-Club: Un objeto de arte. (Handicap).—Distancia, 2.000 metros. Ganó *Carmona*, del señor Silva Guimaraes.

Premio de compensación.—2.000 rs. (Handicap).—Distancia, 1.300 metros. Ganó *Petit-verre*, del Sr. D. José de la Sierra.

CARRERAS DE CABALLOS DE JEREZ.

DIA 18 DE OCTUBRE DE 1877.

PRIMERA CARRERA.

Premio de la Diputación provincial y del Excmo. Ayuntamiento.—Rvn. 4.000.—Para caballos españoles y de cruce que hasta el día de esta carrera no hayan ganado premio en carreras formales de la Península.—Matrícula, 200 reales.—Distancia, 1.000 metros.

SEGUNDA CARRERA.

Premio de S. M. el Rey: Un objeto de arte.—Para caballos de cualquier raza nacidos en España y caballos árabes y morunos. El ganador en Jerez de un premio de S. M. el Rey no puede correr en esta carrera. Los ganadores de premios de soberanos llevarán un aumento de peso de 7 libras por cada uno que hayan ganado, sirviendo de máximo 21 libras. Se consideran premios de soberanos los concedidos por SS. MM. D. Alfonso, Doña Isabel II, D. Amadeo, don Luis y D. Fernando de Portugal.—Matrícula, 200 reales.—Distancia, 1.700 metros.

TERCERA CARRERA.

Premio *Cosmos*.—Rvn. 6.000.—Para caballos de cualquier raza.—Matrícula, 320 rs.—Distancia, 3.000 metros.

CUARTA CARRERA.

Premio *Criterion*.—Rvn. 3.000 agregando el importe de las matrículas. Para potros españoles y cruzados de menos de cinco años.—Matrícula, 200 rs.—Distancia, 1.000 metros.

QUINTA CARRERA.

Premio *Peninsular*.—Rvn. 6.000.—Handicap para caballos españoles y cruzados.—Matrícula, 320 rs.—Distancia, 2.500 metros.

SEXTA CARRERA.

Premio *Nacional*.—Rvn. 3.000.—Handicap para caballos españoles.—Matrícula, 200 rs.—Distancia, 1.700 metros.

SETIMA CARRERA.

Premio de las señoras: Una alhaja.—Handicap para toda clase de caballos, menos ingleses y tarbes, que hayan corrido en estas carreras, montados por caballeros; aumento de 7 libras á los jockeys de profesión.—Matrícula, 200 reales.—Matrícula obligatoria para el ganador de un premio en estas carreras, 200 rs.; de dos ó más premios, 300 rs.—Distancia, 800 metros aproximadamente.

NOTICIAS GENERALES.

El 18 de Octubre habrá carreras de caballos en Jerez.

En la última quincena de Octubre habrá carreras de caballos: en Chantilly, el 21; en el Vesinet, el 25; en Burdeos, el 25 y 28; en Auteuil, el 28, y en Nantes, el 28 y 30.

Mr. Blaskovich es propietario de una potranca llamada *Kinesem*, hija de *Cambuscan* y *Nymph*, de tres años, que en las veintiocho carreras en que ha tomado parte ha salido siempre vencedora.

El sombrero Cinq-Mars va á ser el sombrero aristocrático por excelencia este otoño y el próximo invierno. De fieltro gris ó negro, levantado por el lado izquierdo con su gran pluma rizada, que cae hasta el hombro, sienta perfectamente á ciertas fisonomías.

Escupe peces un pozo artesiano que hay en el Condado de Ventura, Estado de California. Se presentaron ejemplares

de ellos en una reunión de la Academia de San Francisco, y se supone que son del género trucha. El pozo se perforó en 1871, y desde entónces todos los años, por Abril y Mayo, arroja grandes cantidades recién aovados.

El pozo tiene cubierta con tres orificios de dos pulgadas de aberturas, por una de las cuales acostumbra el pueblo llenar barriles de agua para el uso doméstico, y de esta manera se hizo el descubrimiento. Quitóse la cubierta del pozo, y empezó el chorro de peces de tal modo, que, llenando un cubo de agua, la mitad del peso la constituyen aquéllos. Son de varios tamaños, aunque no se sabe que se haya cogido ninguno mayor de una pulgada de largo. El río ó arroyo más cercano que cria peces se encuentra á 25 millas de distancia.

Experiencias recientes en la Isla de Pitcairn hacen bueno y cierto el cuento de Whittington y su gato. En efecto, los habitantes de dicha isla han sufrido últimamente las consecuencias de una invasión de ratas numerosas y feroces, cuyos estragos no pudieron resistir. Las invasoras se pasearon triunfantes de un lado al otro de la isla, y barrieron cuanto encontraron á su paso. Se supone que se escaparon de un buque naufragado, y de esta manera es sabido que algunas islas del Pacífico han sido desoladas.

El gran tráfico extranjero de frutas y vinos de California cesa de ser un misterio desde que se sabe que hay 3.800.000 árboles frutales en el Estado, y 35 millones de cepas de vid, y que las cosechas de unos y otras no bajan de 300 á 500 millones de libras de frutas anualmente.

Con motivo de la *Exposición Hortícola* que se está celebrando en los salones del *Fomento de la Producción Nacional*, creemos oportuno hacer presente que las flores, no solamente son un adorno de los jardines, sino que donde se cultivan en grande escala y con una mira de lucro constituyen una granjería sumamente beneficiosa para el propietario.

Las flores se cultivan por ellas mismas, por el comercio de las plantas y semillas, y para utilizarlas como ramo de industria. Sabido es que la fabricación de esencias adquiere en algunos países, y señaladamente en Bélgica, cada día mayor importancia.

Para que se comprenda lo que ha llegado á ser la jardinería bajo el punto de vista del interés rural, transcribiremos varios datos sobre el establecimiento de Mr. Krelaje, tal vez el más hábil floricultor de Holanda, tomados del viaje agrícola hecho recientemente por unos profesores de Grignon á los Países-Bajos.

Mr. Krelaje cultiva lo menos 15.000 especies y variedades, todas pertenecientes á los géneros jacintos, tulipanes, narcisos, anémones, ranúnculos, begonias. El jardín está en Haarlem, que se puede considerar como la ciudad de las flores. Salen de él, y se esparcen por todo el globo, millones de plantas todos los años.

El suelo es arenisco y profundo, y el abono es de excrementos de vacas. La parte más esencial es nivelar, según las plantas cultivadas, lo que han de profundizar las aguas del riego. Las cebollas no han de quedar jamás inundadas, pero las raíces han de llegar al agua.

En cada metro cuadrado se tienen de 40 á 60 plantas bulbosas, ó sean de 400.000 á 600.000 por hectárea.

Cada planta de las mejores variedades de jacintos se vende de 100 á 200 reales. Cada cien plantas de las variedades comunes se vende de 20 á 30 reales. El ciento de tulipanes vale á 180 reales, término medio. Mr. Krelaje cultiva 11 hectáreas, de modo que anualmente puede vender más de cinco millones de plantas.

El valor de la tierra es extraordinario, sin embargo de ser sumamente arenisca. El precio común de la hectárea es 100.000 reales, y las hay que se pagan á 200.000 reales. Mr. Krelaje acaba de comprar un terreno de poco más de una hectárea por 280.000 reales.

En Holanda ha rayado alguna vez en frenesí la afición á las flores, y Haarlem era una especie de bolsa donde se cotizaban las más bellas á precios fabulosos. Cuando se presenta una flor nueva se copia á la acuarela, y los aficionados se disputan á precio de oro el placer de poseer la planta.

No hay ciudad donde se impriman tantas obras ilustradas de gran lujo como Haarlem. Australia, Japon y California son los países con los cuales sostienen los floricultores de esa villa relaciones comerciales más activas é importantes.

Digamos, para terminar, á nuestros lectores, que los vecinos de Haarlem no han llegado á este grado de prosperidad sino á fuerza de actividad y asociándose para asegurar el éxito con los recursos y conocimientos colectivos.

El algarrobo, que sólo se había cultivado como forraje para alimento de pichones, y en algunos países del hombre, puede servir para adornar las habitaciones en invierno.

El modo de obtener este resultado es muy sencillo: consiste en sembrar una semilla en macetas con tierra ordinaria ó arena; se riegan y se colocan en la oscuridad en una temperatura dulce; las semillas germinan pronto, y las plantas no tardan, por la oscuridad y la influencia de la humedad y el calor, en crecer, en ramificarse, y después en producir abundantes hojas. Cuando tienen 40 ó 50 centímetros de alto se las saca de su escondite para colocarlas en los sitios que se quieren adornar; entónces forman capas blancas que producen muy buen efecto, ya solas, ya asociadas á otras plantas. Bien cuidadas y regadas, duran más de un mes.

Existe cerca de New-York un importante y floreciente establecimiento, donde se conserva por medio del frío el pescado de valor, como el salmón. El primer piso del establecimiento lo forma un salón gigantesco, con dobles paredes de zinc y dividido en tres secciones, cada una de las cuales está dividida á su vez en dos compartimientos. Por

unas aberturas practicadas en el piso segundo rellenan el espacio que separa las paredes de hielo y sal, triturados juntos en un molino, estando dispuestas convenientemente las aberturas para enfriar por separado un compartimiento en caso necesario.

Después de limpio el pescado, lo colocan en grandes vasijas, en capas separadas por lechos de sal y hielo, dejándoles así hasta que quedan completamente helados; en seguida los cuelgan en las habitaciones frías, cuya temperatura se mantiene á 12° bajo cero: los peces se ponen tan duros y rígidos como pedazos de hielo, conservándose en este estado meses y hasta un año, y al cabo de este tiempo están tan frescos como si se acabasen de pescar. Para condimentarlos basta deshelarlos. Recógese el pescado en verano, época en que abunda, y ordinariamente se le conserva hasta el invierno.

El 22 de Junio último se observó en Roma una curiosa lluvia de arena y lodo, que venía del Sur, y que se consideró provenía de una tempestad á través del gran desierto de Sahara, mezclada con el pólen de algunos vegetales y mantenido en disolución por la nube ó torbellino que lo conducía. Dice un artista que se formaron manchitas amarillosas como de la vigésima parte de una pulgada de diámetro en el papel en que dibujaba, y también— aunque el color varió de amarillo á blanco—finas gotas de las mismas dimensiones cayeron en torno de las cercanías de Roma. La nube condujo la arena, si bien no cargada de lluvia, ó de muy poca, cubrió al sol á las cuatro de la tarde, el cual no emitió otra claridad que la de la luna, y eso de un tinte verdoso.

Semejantes fenómenos, en otro tiempo, hubieran sido equivocados por lluvias de sangre ú otros tales prodigios de fatídico agüero.

Hay un lugar en Oregon que tiene gran número de manantiales que en vez de agua arrojan lodo, y ha cubierto una considerable porción de terreno. En el otoño pasado un minero informó que el lodo contenía plata, y en efecto, las muestras enviadas á San Francisco, en cantidad de una tonelada, produjeron en el ensayo por valor de 2.000 pesos fuertes. Formóse una compañía para explotar el lodo argentífero, pero estaba fresco el engaño de los diamantes de Arizona en la memoria de todos, y se creyó generalmente que el lodo había sido esparcido á propósito. Después el profesor T. Price analizó la plata, y opinó que la habían depositado artificialmente, lo que acabó de matar la empresa.

Ahora el profesor H. G. Hanks, en un papel leído en la Sociedad Geológica de California, sostiene que el lodo que emana de los manantiales de Oregon está impregnado de plata. Dice: «he ensayado más de 100 muestras que contienen plata, algunas tanta como para ceder 2.300 pesos fuertes, recogidas por mí mismo en los manantiales. Creo que la temperatura tiene mucho que ver con el lodo argentífero. A veces en una de las fuentes, cuando hace frío, el lodo es de color amarillizo, al paso que cuando hace calor es azul negruzco, al menos en algunos lugares, y rico en plata. No pocos contienen mucho ácido, disolviéndose los huesos de animales que caen en ellos en muy pocos meses.»

Este informe ha despertado el interés de los especuladores en minas.

La Comisión superior del *Phylloxera* en Francia se ha reunido bajo la Presidencia del Ministro de Agricultura los días 27 y 28 de Setiembre último, con objeto de establecer las bases de un proyecto de ley, que será presentado á la aprobación de las Cámaras.

El proyecto, que deja á salvo los derechos de los propietarios, determina en qué casos y bajo qué condiciones deberán ser tomadas las medidas de interés público que al gobierno corresponde prescribir, no sólo contra el *phylloxera*, sino también respecto del *doryphora*, cuya aparición en Alemania ha causado tan grande impresión en los agricultores.

En Missouri se ha efectuado un experimento muy curioso, el de hacer el pan en once minutos, comenzando por cortar el trigo. Hé aquí el procedimiento:

Se empezó á segar el trigo á las 2 y 1 minuto. Concluyó la operación á las 3 y 2 minutos. Se comenzó á trillar á las 3 y 2 1/2 minutos. Se concluyó de trillar á las 3 y 3 1/4 minutos. Se comenzó á moler á las 3 y 4 3/4 minutos. Se empezó á hacer la levadura á las 3 y 8 minutos. Se concluyó la levadura á las 3 y 8 1/2 minutos. Se puso el pan en el horno á las 3 y 8 3/2 minutos. Se sacó el pan del horno á las 3 y 12 minutos.

No puede decirse que ha comenzado todavía el embarque de la naranja, y aún tardará algo en principiar seriamente, pero ya se han embarcado en el puerto del Grao diez cajas de la cosecha de este año.

Lo que se embarca ahora en gran cantidad es cajas de cebollas, artículo cuya exportación á Inglaterra se va extendiendo, aunque parece que este año no hacen buen negocio todos los exportadores, pues es fruto que necesita especiales condiciones para llegar bien y encontrar despacho en aquellos mercados.

Para obtener frutos de gran tamaño en toda clase de árboles frutales basta suprimir todos los que se consideran sobrantes ó excesivos á las fuerzas vegetativas del árbol y sujetar ó doblar las ramas fructíferas. En los perales es frecuente por medio de la arqueadura de las ramas delgadas conseguir resultados sorprendentes.

La vendimia se está haciendo en la Mancha en condiciones muy desfavorables, aunque la cosecha promete ser abundantísima. También se presenta bien la de aceituna, por más que el exceso de fruto y las aguas desgajen muchas ramas.

Uno de los pájaros que citamos en la lista anterior, el *tordo de agua*, debe encontrarse á orillas de los arroyos, ríos y cascadas. Nosotros no tenemos noticias ciertas sobre esto más que con respecto á los ríos de Galicia, á las corrientes de la Granja, á las orillas del lago de la Albufera en Valencia y á las del río Nive desde Cambo hasta su nacimiento en Francia.

Forma este pájaro con musgo y hierbas entrelazadas un nido enorme, redondeado, irregular, con la entrada por un lado. En la Granja hemos visto estos nidos en los agujeros del terraplén que mandó construir Carlos III á orilla del Valsain, para pescar en sus aguas con comodidad.

Los naturalistas han dicho que el *tordo de agua* andaba por ella en todos sentidos, como otros pájaros andan por el suelo, y ésta es la verdad, por más difícil que parezca este modo de progresión. El *tordo de agua* desciende hasta el fondo para buscar su alimento, que consiste en crustáceos y molusquillos de río. Se sumerge por completo y se dirige al fondo, con las alas un poco abiertas y contra la corriente, pudiendo permanecer así durante un minuto.

Prefiere las orillas de los ríos de corriente tranquila, huye de los sitios pantanosos y busca los cauces pedregosos, de donde le viene el nombre de *revuelve-piedras*, cuando se le persigue hasta cierto punto huye á los bosques ó arboledas cercanas, y no vuelve á sus sitios acostumbrados hasta mucho después. Su canto, es sumamente dulce.

Parece que se ensaya en Extremadura la incubación artificial. En Don Benito, de 125 huevos puestos á empollar el 30 de Junio en la incubadora artificial, se sacaron más de 100 pollos en los días 20 y 22 de Julio, los que continúan muy fuertes, comiendo bien y acostumbrados á estar debajo de la madre artificial que les proporciona un calor de 39 á 40 centígrados.

En el segundo ensayo van á colocar 200 huevos y se proponen continuar todo el año. Celebraremos se vaya generalizando este método, para que la industria gallinera alcance en España la importancia que en otros países.

Hemos recibido el núm. 6.º del tomo IV de la *Gaceta Agrícola*, que cada día se hace más interesante por los artículos que trae, la variedad de grabados y el esmero con que está dirigida.

La Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Santander, ha propuesto á la Diputación y al Ayuntamiento de aquella capital la celebración de una Exposición regional con anterioridad á la de París, que creen altamente beneficiosa para los intereses de la provincia.

En el Jardín de Aclimatación de París han ingresado varios pájaros-moscas.

Vienen los diminutos individuos nada menos que de Nueva-Guinea y los ha traído un joven viajero naturalista, Mr. Leon Laglaize.

La captura del pájaro-mosca es muy difícil; es preciso tirarle con arma de fuego, y casi siempre cae herido mortalmente.

Sabido es que las preciosas plumas del pájaro-mosca sirven para adornar los sombreros de las bellas.... y de las feas.

La pesca con la dinamita no es sólo contraria á la ley, sino que ofrece grandes peligros. Dos mineros que se dirigieron á Choques á pescar, no bastándoles los ardidés ordinarios, emplearon la dinamita. Un cartucho, arrojado en el río, debía hacer gran carnicería; así fué, pero de otra manera. El cartucho estalló antes de tocar el agua y saltó sobre los mineros, de los que uno quedó muerto y el otro gravemente herido.

Estos últimos días se ha cazado en Suiza un magnífico animal. Un gamuza blanco como la nieve, cuyo pelo no acusa la menor sombra; pelo, cuernos, pezuña, todo es blanco. Este animal será colocado en el museo de Coire, y puede asegurarse que ninguno otro de Europa poseerá uno tan raro.

El Gobierno, en Real orden de 18 de Setiembre, ha prohibido la introducción en España de patatas extranjeras, sus hojas, tallos, mondaduras y cortezas, y los envases en que pudieran conducirse, de origen y procedencia de toda América, con la prevención de que se inutilice la que se pretenda introducir.

La Sociedad de Agricultura de l'Ande ha abierto un concurso de máquinas para facilitar la aplicación económica y fructuosa de los sarmientos para el abono de las viñas.

El establecimiento creado en el Jardín Zoológico de París para engordar mecánicamente las aves, se ha completado últimamente con chuecas artificiales. El público que visita el Jardín ve en el citado establecimiento, además de los aparatos para engordar las aves, diversos hidro-incubadores, de los sistemas más perfeccionados. La educación de los recién nacidos se confía al hidro-madre. Este aparato, creado para calentar los pollos y reemplazar á la gallina, da un buen resultado.

El público goza en ver los pequeñuelos bullir en su recinto y refugiarse al menor ruido en las profundidades de su retiro, caliente como bajo las alas maternas. Los polluelos atraviesan fácilmente con esta máquina la edad crítica. A los veinte días son demasiado grandes para aquel local, pero están ya ágiles y experimentados y pueden manejarse, con tal de estar abrigados durante la noche y el mal tiempo.

Mr. Marés ha comunicado á la Academia de Ciencias una nota interesante sobre la desaparición espontánea de la *phylloxera*. Se trata de tres floreros en los que plantó cepas de viñas jóvenes, las que mediante unas raíces llenas del

insecto puestas á sus piés, se llenaron de *phylloxera* en Abril de 1873.

Mr. Marés tuvo cuidado de examinar cada año el estado de las cepas, trasplantándolas varias veces. En 1874 se pusieron amarillas y no crecieron, y la inspección de las raíces hizo ver había bastantes insectos. Hasta 1877 vegetaron pobremente, dando sarmientos pequeños, enfermos y con hojas amarillentas. Pero al examinarlas en Mayo último, no encontró *phylloxeras*. Mr. Marés explica este hecho por agotamiento de fecundidad del insecto. Cuando las viñas resisten algunos años sin morir el ataque de la *phylloxera* y que no están rodeadas de suertes nuevamente invadidas, es posible, si no probable, que puede desaparecer espontáneamente, después de tres ó cuatro años, como lo observó en la experiencia de que dió cuenta. Así se explica el renacimiento inesperado de algunas viñas que sus propietarios rehusaron arrancar.

Segun nos escriben de Campos, ha dado allí comienzo la sementera de centeno y algarrobas, con tan buenos auspicios, que á seguir la temperatura actual, el otoño será este año en alto grado beneficioso para todo género de semillas. Iguales ó parecidas noticias tenemos de otras comarcas agrícolas.

En Nueva-York hay empresas que expiden hasta 1.000 bueyes por semana para los mercados de Liverpool y Londres, donde la carne americana, engordada con maíz, se paga 10 centínos más por kilogramo que la del país.

Hay cultivadores que se hacen rentas de príncipes con sus abejas; sobre 70.000 agricultores, que juntos poseen como 3 millones de colmenas; algunos obtienen de 10 á 20 mil pesos de renta con sólo 4 á 8.000 colmenas. La cosecha anual se eleva á 22 millones y medio de dollars, de los que 15 son de la miel y 7 y medio de la cera.

Hoy se fabrican por 350 millones de kilogramos de manteca y 120 de queso.

En 1874 se ha exportado de los Estados-Unidos por valor de 130 millones de dollars en harina y trigo, 25 millones de maíz, y así en proporción de lo demás.

NOTICIAS DE LA SOCIEDAD.

No hace muchos días que en las vastas y suntuosas salas del histórico castillo de Dave se celebraba solemne y conmovedora ceremonia. Dos esclarecidas familias españolas, ilustres en los anales caballerescos de nuestra patria y célebres en los de Europa, congregaban á sus feudos, para que asistiesen á uno de los actos más trascendentales en la vida del hogar, más decisivos del porvenir y más solemnes para la familia. La firma de un contrato de matrimonio.

La renombrada casa de Bervick y Alba, la de los esclavos generales y la de las hermosas y espirituales duquesas, se une en virtud de este contrato con la no menos ilustre y linajuda de los Duques de Fernan-Nuñez, cuyos progenitores fueron los bravos infanzones y las nobilísimas ricas-hembras de la Reconquista, que dieron con sus hazafías y con sus virtudes digno escrito á más de una página de la gloriosa epopeya del *Romancero*.

El que sólo en los nombres de los reunidos en el esbelto castillo se hubiera fijado, hubiérase creído trasportado á una reunión de otra época y de otros tiempos; pero poco había que fijarse para ver la realidad. Las aceradas cotas labradas en Milán, ó templadas en Toledo, no se ven ya en manos de los pajes que las preparan para el señor, sino que, como rico adorno y glorioso recuerdo, se ostentan en las paredes y se reflejan en los espejos, acariciadas á veces por las delicadas plantas que los adelantos de la botánica han descubierto en nuestros tiempos, y que, plantadas en las modernas porcelanas, se alzan gallardas, suavizando en el salón la severidad de los antiguos muebles.

Ya la ruda lanza, la terrible hacha, la tajante espada, descansan en la panoplia colocada al lado del rico estante en que se encierran los mil y mil volúmenes en que se han condensado las huellas luminosas del pensamiento y los regeneradores progresos del espíritu.

Ya no es el castillo la ruda mansion feudal en cuyas estancias, apenas adornadas con severos tapices y blasonados muebles, se prepara el castellano al combate, sino la alegre quinta, sonriente por fuera y convertida en su interior en artístico museo, donde se admiran los adelantos de la industria y donde, si algún combate se prepara, es el del trabajo y el de la inteligencia.

Si los nombres de los congregados en Dave recordaban el pasado, todo á su alrededor hablaba con elocuencia del presente, y el contrato que firmaron como testigos, abre las puertas de un porvenir lleno de seductoras esperanzas y de doradas ilusiones á una joven y enamorada pareja.

La ceremonia allí comenzada será bendecida en Madrid por el sacerdote, que elevará el contrato á sacramento, y la gentil hija mayor de los Duques de Fernan-Nuñez, será Duquesa de Huéscar y presunta Duquesa de Alba.

¡La Duquesa de Alba! ¡Qué gratos recuerdos despierta este nombre célebre en los fastos de la sociedad madrileña!

¡Cómo pasa el tiempo! Ya peinan canas la mayor parte de los que la recuerdan. La gracia, la hermosura, la elegancia y la gentileza se habían reunido para formar aquel todo de distinción suprema que encantaba á cuantos la veían.

Su hermana fué á ocupar el trono de poderoso imperio, y ella, que también había nacido para reina, ejerció el despotismo de la elegancia, y dominó en muchos corazones por las simpatías.

Esa elegante platea del Teatro de la Opera, que ahora ocupa la señora de Buchental, fué muchas veces su trono, y cuantos salones se abrian sus dominios. Pero ningunos como los del palacio de Liria cuando ella congregaba allí su corte de artistas.

Ventura de la Vega, el Duque de Rivas y otros muchos la dedicaron entusiastas versos. Madrazo la trasladó con su incomparable pincel al lienzo; las piezas de música más en boga entonces se adornaban con su nombre, y Julian Romea lucía allí sus primores de actor y sus galas de poeta.

Ventura de la Vega, Rivas, Julian Romea, la misma Duquesa de Alba, apenas hacemos más que citar nombres de muertos en esta crónica del presente, y es que a poco que se vuelva atrás la vista es imposible dejar de hallar una tumba.

Pero en cambio sonrien en el porvenir las esperanzas.

La vida se renueva constantemente, y duelos y venturas se suceden, no habiendo nada permanente ó eterno.

Cuando murió la Duquesa de Alba, parecía caído para siempre el cetro de la hermosura y de la elegancia que luego ha brillado en otras manos, y hé aquí que se presenta ahora á recogerlo quien sabrá hacerle lucir con todos sus esplendores.

La misión de la mujer es embellecer y suavizar las asperezas de la vida. ¿Qué sería del hombre si después de sus terribles y diarias luchas en que la ambición unas veces, el interés, la gloria, el trabajo otras, le empeñan, no encontrase en su hogar una sonrisa que le distrajera sus amarguras, un consuelo que aminorase sus desdichas, una mano generosa que curase las llagas que las pérdidas de ilusiones, los desencantos y las amarguras abren en el corazón?

En todas las esferas puede la mujer desempeñar esta misión sublime.

Pero puede ejercerla más principalmente cuando la fortuna, el nacimiento, la posición, la colocan en esferas elevadas, porque en ellas cuenta con recursos para alentar el genio, proteger al artista, dar impulso á las artes, alimento al trabajo y consuelo al desdichado, ejerciendo los misterios de la caridad.

La Duquesa de Huéscar sabrá como ninguna ejercer estas funciones que á la mujer distinguida en nuestra sociedad competen.

Reune por sus ilustres padres la noble altivez y los elevados sentimientos de la española á los instintos artísticos de las hijas de Italia. Su educación, basada en los principios modernos, ha cultivado su espíritu en todas las perfecciones. Criada en el palacio de sus padres, ha aprendido á apreciar las obras de arte que allí se reúnen, representadas en ricos lienzos é incomparables estatuas. Allí ha visto que no debe llamar nunca en vano la verdadera desgracia á las puertas del poderoso, que aun en medio de sus fiestas debe acordarse del que sufre. Allí ha podido apreciar las ventajas que á la aristocracia reporta dejar vanas preocupaciones y tomar con el pueblo parte en las luchas modernas para ir á ocupar los escaños de los parlamentos y tomar la parte que le corresponde en los adelantos modernos.

Rosario Fernan Nuñez, la que será pronto Duquesa de Huéscar é irá á reanudar gloriosas tradiciones en el palacio de Liria, triste hoy con los lutos de la muerte, sabrá indudablemente ocupar en la sociedad el puesto en que su nacimiento, su educación y su enlace la colocan.

El palacio de Cervellon prepara ya sus galas para la solemne ceremonia.

El mundo elegante é ilustrado de Madrid tiene en perspectiva una gran fiesta.

Ya han vuelto los que más han retrasado sus expediciones veraniegas.

La Marquesa de Bedmar las prolonga deteniéndose en su quinta de los alrededores de Madrid, para gozar de las delicias que aun suelen ofrecer en el campo estos transparentes días de otoño, última sonrisa del buen tiempo.

Suelen ser símbolo de tristeza estas tardes de la estación de los melancólicos recuerdos, como la llama su cantor más inspirado, Lamartine; y es lo cierto que alguna pena infunde presenciar la muerte de la naturaleza que se va despojando poco á poco de sus galas, como la hermosa se desprende de sus atavíos cansada por la agitación de la pasada fiesta.

Pero también es verdad que las alegrías ó tristezas que inspiran los espectáculos de la naturaleza depende del estado de nuestra alma.

Alegres y bulliciosos eran otros años los días del otoño en la posesión de los Llanos, pero este año parece que la dicha ha huido de allí, donde todos son recuerdos de la Condesa de Urbasa.

Su familia la llora continuamente, y comparten su pena fieles amigos que van allí á ser cortesanos del dolor.

En las primeras representaciones del teatro de la Opera, que han sido un triunfo para Elena Sanz, una gloria para Gayarre y una satisfacción para los que aman el buen nombre de sus compatriotas, se han visto vacíos algunos palcos.

Todavía no han ocupado sus plateas la Duquesa de Medinaceli ni la señora de Buchental. La Duquesa de la Torre no ha ido tampoco ninguna noche, y sin embargo, ya se han instalado definitivamente en Madrid.

Los amigos de los Duques aficionados al sport, admiran estos días un precioso animal, nuevo huésped de sus caballerizas.

Es una yegua inglesa de ocho cuartas; pero que á pesar de su elevación es de esbelta y graciosa figura. Está destinada al servicio de Conchita Serrano, diestra y consumada amazona, que la maneja con sin igual maestría.

Ni el moro del romance de Góngora cuando montado en aquel caballo overo

Que al Guadalquivir el agua
Le bebió y le pació el heno,
Con un hermoso jaez,
Rica labor de Marruecos,
Las piezas de filigrana,
La mochila de oro y negro,

sale á realizar las proezas que el romance confirma en todo, puede dar una idea de la gentileza de la hermosa hija

de los Duques de la Torre, cuando airosamente puesta sobre su gallarda yegua, animado el semblante, expresivos los ojos, hace trotar al precioso animal que, orgulloso de su carga va

Tan grave, airoso y hueco,
Que con ambas manos mide
Lo que hay de la cincha al suelo.

Estos ejercicios en que la habilidad y la destreza se muestran, tienen general atractivo, que aumenta segun el peligro á que el que los hace se expone.

Asistia á la última corrida de toros una ilustre y distinguida italiana enlazada con una opulenta familia española, que después de algunos años de ausencia vuelve desde Nápoles, y era la primera vez que la graciosa extranjera iba á presenciar una fiesta taurina.

La curiosidad y las instancias de sus amigos habian vencido su horror á las corridas de toros y se decidió á ir á la plaza protestando siempre y haciendo formal promesa de no volver.

Salió el primer toro, y las protestas y el horror de la dama crecieron al ver rodar por tierra al picador y morir cruelmente al caballo. Quiso retirarse, pero una invencible curiosidad la detenia: la suerte de banderillas cautivó su atención, y la habilidad y la maestría del diestro en la lidia de la muerte la dominaron, y sin darse cuenta permaneció en su asiento más sorprendida y contenta que horrorizada.

La destreza y el valor ejercen, donde quiera que se manifiesten, un atractivo poderoso.

—Si hasta me parece que entiendo cuando lo hacen bien ó mal—decia la distinguida extranjera á sus amigos.

El arte de Montes y de Pepe-Hillo contaba con una aficionada más.

«Pega, pero escucha», decia un elocuente mártir de una idea á un tirano.

«Habla, pero mira», pueden decir los aficionados á los émulos del Marqués de San Carlos, y su triunfo es seguro.

El tiro de Pichon comenzó el otro día.

—¿No nota V. que aquí falta algo? decia un tirador á otro.

—¡Pues ya lo creo que falta! no hay público femenino.

El tiro de Pichon, tan animado al principio, decae en Madrid y toma gran crecimiento en provincias. Sevilla, por ejemplo.

Allí van las damas, la emulación se despierta y.... *Ecco il misterio.*

Las comidas de los Señores de Bhahuer los juéves han inaugurado las reuniones íntimas de invierno.

Del comedor se pasa á los salones, y la velada transcurre en amenas conversaciones ó en juegos de inteligencia que dan lugar á lucir la habilidad y el ingenio.

Circulan algunas noticias.

Se decia la última noche que inaugurarán pronto su palacio los Duques de Santofia, celebrando la inauguración con un gran baile.

La morada de los opulentos Duques cuentan que es suntuosa, hay en ella más oro que en los retablos de las Colegiatas antiguas, más mármol que en una cantera. La Duquesa en persona dicen que ha dirigido los trabajos artísticos aconsejando á los pintores, á los tapiceros, á los adornistas.

Habrán en el nuevo palacio techos de Sanz; paisajes de Gomar; *paneaux* de otros distinguidos pintores; porcelanas del Japon; tapices de los Gobelinos; en fin, cosas magníficas.

Y que han costado mucho dinero.

K'SABAL.

NOCIONES DE JARDINERÍA.

NOVIEMBRE.

Primera Quincena.

Las hojas, que siguen cayendo de los árboles, deben recogerse ya para utilizarlas como abrigo de algunas plantas cuyas raíces sufren mucho con el frío, ya para obtener de ellas mantillo, ya, en fin, para templar el estiércol con que se forman las *camas calientes*, cuya confección y uso explicamos más adelante. Continúa en todo este mes la colocación en la tierra de las cebollas de tulipan, narciso, jacinto, etc. Plántanse la mayor parte de los árboles y arbustos, segun hemos ido indicando, teniendo presente, sin embargo, que los llamados siempre verdes ó de hoja perenne, los resinosos y los que exigen tierra de brezo deben plantarse con preferencia en primavera. Los abrigos para las plantas tropicales y delicadas, esto es, las cajoneras con cristales, los invernáculos y las estufas deben estar ya limpios y dispuestos para recibir desde los primeros días del mes dichas plantas. Vigílese con cuidado el estado de la temperatura y el de la tierra de los tientos que se seca con facilidad aun en esta quincena; atiéndase á la ventilación, y no se descuide la limpieza general.

En el jardín empiezan á florecer el *heléboro negro* ó *rosa de Navidad*, y el *tusilago oloroso* ó *heliotropio de invierno*.

Se plantan de asiento, como en las quincenas anteriores, las matas de *malva real doble*.

Asimismo pueden seguirse plantando los mismos arbustos señalados en la última quincena, y multiplicando por esquejes el *aster horizontal*, *hierba de San Antonio*, *hierba d'ocella* y *primavera de jardín*.

Sepárense estacas con raíces de los *lilas* y de la *jerin-guilla*.

Córtense ó levántense los acodos de las siguientes espe-

cies que se acordaron en primavera: *aristoloquia de Virginia*, *bignonia zarcillosa*, *madreselva de color de grana*, *clemátide abierta* (flores azules), *flámula trepadora*, *clemátide lanosa*, *membrillero del Japon* (si el acodo tiene dos años), *wisteria* ó *glycina de la China*, *jazmin*.

El *heléboro negro*, ó *rosa de Navidad*, forma una hermosa mata de muchas hojas del centro, de la cual surgen sobre tallos cortos muchas flores blancas y grandes que se abren desde ahora hasta Marzo, procurando así una florecencia fácil y rústica durante las semanas más crudas del invierno y del año.

Entre los arbustos cuya plantación hemos indicado, figuran los *rosales ingertos*. El rosal es bastante rústico en todas partes y no exige grandes condiciones de terreno, pero siempre es mucho más fuerte en buena tierra; sin embargo, ciertas tierras calcáreas no le convienen. Necesita ventilación y que los piés estén á un metro de distancia unos de otros por lo ménos. Durante el primero y hasta el segundo año conviene que esté sujeto á un tutor.

MEDIOS DE ACTIVAR LA VEGETACION.

El jardinero tiene sobre el agricultor la ventaja de que dispone de medios energicos para contrarrestar los efectos de un clima desfavorable. Puede establecer su jardín en sitio abrigado y caliente, cercarle, calentar el suelo con sustancias fermentadas, que constituye lo que se llama *camas calientes*, colocar las plantas bajo cristales y emplear, en fin, el fuego para elevar la temperatura de los espacios cerrados en donde las abriga de una atmósfera demasiado baja. También es preciso resguardarlas del excesivo calor, y por regla general, de los vientos.

Situación del jardín.—Es preferible que el terreno esté en cuesta suave expuesta al Mediodía ó á Levante, ó si quiera á Poniente. Aun la exposición al Norte puede no ser muy perjudicial en algunas provincias de España.

Abrigos para las plantas que se cultivan al aire libre.—Las paredes que cercan los jardines contribuyen á calentar la tierra que circundan, pues detienen la circulación del aire; preservan á las plantas de los vientos frios, y refractan el calor que reciben del sol sobre los árboles frutales que se apoyan y extienden sobre ellas, plantados en *espaldadera*. Cuanto más elevada sea la pared, cuanto más enlucida esté y pintada de color más oscuro, más calor despedirá. Las legumbres que se plantan al pié de una pared que hace frente al Mediodía se adelantan quince días lo ménos á las plantadas en medio de las eras.

Empléanse asimismo como abrigos los setos vivos, especialmente los formados por arbustos de hoja perenne, para resguardar de un sol demasiado fuerte ó duradero las plantas bajas y los semilleros de plantas alpinas ó norte-americanas.

Como cercas se usan también los zarzos de paja sostenidos en pié por estacas.

Labores.—Las labores de los jardines se hacen generalmente con *azadilla*, *azada*, *azadon*, y también con *ligones* ó *ligonas* que se emplean mucho en Valencia, no para sustituir á aquellos instrumentos, sino para labores más someras, y sobre todo, para regar por cacera. La *pala* ó *laja* se usa poco.

La *cava* ó labores con la azada es tan general, que cualquiera se cree capaz de hacerla, y sin embargo, no es muy comun encontrar una era bien cavada. En los jardines se hace casi siempre mal y es, sin embargo, donde más esmero requiere. Una buena cava debe profundizar hasta unos 18 ó 20 centímetros, desmenuzarse mucho y muy por igual la tierra, dejándola siempre nivelada, separando las piedras, enterrando en el fondo el estiércol, si hay que estercolar, y arrancando las malas hierbas para facilitar este trabajo se empieza por hacer un hoyo de la profundidad que haya de tener la cava y de unos 30 centímetros de ancho. La tierra de este hoyo se trasporta al otro lado de la tabla ó del cuadro, segun que se cava una ó más tablas á la vez. Esta tierra sirve para llenar el vacío que deja el último hoyo al fin del trabajo. El jornalero que cava debe siempre tener un hoyo delante entre la tierra que ha revuelto ya y la que aun no lo ha sido. De este modo puede ver si las paladas de tierra que saca con la azada y vuelve sobre el otro borde del hoyo se deshacen bastante, para si no, *desstriparlas* bien con el instrumento.

El *binar* es una segunda labor, que consiste en remover la tierra hasta unos 6 ó 10 centímetros entre las plantas para arrancar las malas hierbas de gran desarrollo, y para hacer más sensible el terreno á las influencias atmosféricas y más asequible al riego y á la lluvia. Llámase *renda* esta labor, cuando se trata de los viñedos y es algo más que la *escarda*, que se reduce á escharbar la superficie del suelo con escardillos, sachos ó sallos y arrancar las hierbas nocivas. Esta operación se puede á veces hacer á mano.

También se emplean varios sistemas de preparación del terreno, con objeto de favorecer la vegetación dando una exposición más propicia, ya en *arriates* inclinados hácia el Mediodía, abrigados generalmente del viento Norte, por una pared ó por *sombrajos* hechos con zarzos de paja, esteras, etc., sostenidos verticalmente, ya en *cerrillos*, como se hace en algunos puntos para cierto cultivo del melon, y son montículos de 40 á 50 centímetros y aun más altos, truncados en el vértice y confeccionados con estiércol cubierto con tierra. Llámase en Valencia *femers*.

Esto nos trae como por la mano á hablar de los medios artificiales de aumentar el calor de la tierra, que es el más poderoso auxilio de la vegetación. Obtiénese esto con las

Camas calientes.—Empléanse para activar la germinación y el desarrollo de muchas plantas exóticas, que sin este auxilio no podrían florecer y fructificar, encontrándose en un clima más crudo que el que les es propio. Sirven también para anticipar las flores y frutos de las indígenas.

Formanse con una reunión de sustancias de fácil fermentación, dispuestas en varias capas ó tandas y cubiertas con otra de tierra ó de mantillo de espesor convencional, y en la cual se siembra ó se planta. La fermentación calienta dichas sustancias que comunican este calor á la tierra, y por consiguiente á las plantas; pero como este calor se eva-

poraria á medida que se produjera, si no encontrase algun obstáculo, esto es, si estuviera al aire libre, generalmente se cubren con *cajoneras acristaladas* en los climas frios, pero en los templados no necesitan esta precaucion.

Se hacen estas *camas* con estiércol de establo y hojas secas, mezclados ó separados. Los estiércoles puros se calientan muy deprisa y tanto más si proceden de caballo, mula, asno, carnero y cabra. El de conejo da tambien mucho calor. Los de vaca y de cerdo fermentan más lentamente, dando menos calor, pero dura más. Las hojas pueden emplearse solas para la confeccion de este abrigo subterráneo. Las de árbol duro, como la encina, son las mejores y dan un calor templado que persiste mucho tiempo. Es evidente que el uso de los estiércoles solos es preferible al de hojas solas, pero si hay á mano ambos elementos lo mejor es emplearlos mezclados en partes iguales; así se obtiene pronto calor y se conserva con las hojas. El estiércol de cerdo es el más frio de todos.

La confeccion de las camas en forma, espesor y posicion se gradúa segun el calor que se desea obtener y lo que convenga con arreglo á la época y duracion de su desprendimiento. Así las camas son *calientes, tibias y sordas*, calificaciones que se les da conforme á su mayor ó menor actividad, que ha de ser proporcionada al género y circunstancias del cultivo que han de favorecer. Para hacer bien una cama debe mezclarse y sacudirse el estiércol detenidamente, ponerlo en capas de espesor muy igual y apisonarlo suficientemente y en todos sentidos hasta que su espesor disminuya en la mitad.

Si las materias empleadas están secas, debe echarse entre las capas bastante agua. Cuando se ha empleado estiércol solo el calor de la cama puede llegar en pocos dias á 50 grados centígrados, lo cual es mucho para plantar, pues á 32 grados, y aún menos, ya se abrazan las raíces. Es preciso esperar á que pase la primera fuerza de la fermentacion y á que el calor no exceda de unos treinta grados.

Las *camas tibias* se hacen con estiércol de caballo y de vaca mezclados con hojas. Para las *camas sordas* se emplean los materiales de las otras segun los casos, y se hacen dentro de zanjas y formando lomo, cubriéndose con tierra y hasta con una capa de hojas para que conserven el calor. Cuando las camas quedan al aire libre, es decir, cuando no se encajonan bajo cristales, se cercan con grueso marco de paja gruesa ó una tabla que se sujeta con estacas pequeñas de madera, rellenando con tierra ó mantillo hasta el borde de la tabla que se pone de canto. Finalmente, úsanse los *recalentadores* para dar calor á las camas que lo han ido perdiendo, y se hace rodeando la cama con estiércol nuevo muy apisonado.

TIRO DE PICHON DE MADRID.

3 de Octubre de 1877.

A las tres y media de la tarde ha tenido lugar la tirada ordinaria correspondiente al dia de hoy, verificándose las seis piñas siguientes:

1.^a *Piña*. Cada tirador á su distancia: en 5 pichones, 3 tiradores; ganada por D. Faustino Udaeta, que mató 5 pájaros de 7, á 25 metros; luchó con D. Santiago Udaeta, que mató 4 de 7, á 21.

2.^a *Piña*. A 20 metros: en 10 pichones, 3 tiradores; ganada tambien por D. Faustino Udaeta, que mató 10 pájaros de 10.

3.^a *Piña*. Cada tirador á su distancia: en 10 pichones, 2 tiradores; ganada por D. Faustino Udaeta, matando 9 pájaros de 12, á 26 metros; luchó con el Sr. Duque de Tamames, que mató 8 de 12, á 26.

4.^a *Piña*. Cada uno á su distancia: en 3 pichones, 4 tiradores; ganada tambien por D. Faustino Udaeta, que mató 3 pájaros de 3, á 27 metros.

5.^a *Piña*. A 20 metros: en 1 pichon, 3 tiradores; ganada por el Sr. Duque de Tamames, que mató 1 pájaro de 1.

6.^a *Piña*. A 20 metros: en 1 pichon, 3 tiradores; ganada por D. José Ibarra, que mató 3 pájaros de 3.

La tirada terminó á las seis de la tarde.

AVELINO.

8 de Octubre de 1877.

A las tres de la tarde ha tenido lugar una tirada extraordinaria, verificándose 3 piñas.

1.^a *Piña*. Cada tirador á su distancia: en 5 pichones, 3 tiradores; ganada por el Sr. Conde de Gomar, que mató 5 pájaros de 5, á 26 metros.

2.^a *Piña*. Cada uno á su distancia: en 5 pichones, 7 tiradores; la ganó D. Pedro Moreno, matando 5 pájaros de 5, á 23 metros.

3.^a *Piña*. Cada uno á su distancia: en 8 pichones, 7 tiradores; ganada por el Sr. Conde de Gomar, que mató 7 pájaros de 8, á 27 metros.

Tomaron parte en estas piñas, ademas de los señores citados, el Sr. Marqués de Larios, D. Eduardo Anspack, don Rafael de Ibarra, D. Enrique Crooke, el Sr. Duque de Medinaceli y el Sr. Marqués de Casa Ramos.

La tirada terminó á las cinco y media.

AVELINO.

MERCADO DE MADRID.

El precio de la carne ha fluctuado en la última quincena de 13 y 15 pesetas arroba. El pan de dos libras, de 38 á 41

céntimos de peseta. El carbon, á 1,75 pesetas arroba. El aceite, de 16 á 19 pesetas arroba. El vino, de 6,50 á 10 pesetas. El trigo, de 12 á 12,27 fanega. Y la cebada, de 4,96 á 5 fanega.

CUADRADO DE PALABRAS.

Solucion del cuadrado del número anterior.

I.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| R | e | n | c | o |
| e | r | i | a | l |
| n | i | o | t | o |
| c | a | t | a | n |
| o | l | o | n | a |

Para dar la solucion en el próximo número.

I.

- 1.º Rey, que reinó, pero anda aún en refranes y en alguna letrilla.
- 2.º Hermoso personaje cantado por Virgilio.
- 3.º Prenda de vestir muy usada en Europa.
- 4.º Nombre de primera importancia en la nomenclatura química.
- 5.º Danza circular ó rondon de los indios, que terminaba en borrachera.
- 6.º Persona del tiempo de subjuntivo de un verbo poco aplicado por los tímidos.

(1) Al indicar esta palabra se cometió la errata de poner *profundo* por *fecundo*.

PROPIETARIOS.

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

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

ANUNCIOS.

FERRO-CARRILES DE MADRID Á ZARAGOZA Y Á ALICANTE.

SERVICIO DE TRENES.

Líneas de Alicante, Valencia y Cartagena.

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

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

Líneas de Andalucía, Extremadura y Portugal.

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

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

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

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

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

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

ANUARIO ALMANAQUE

DEL COMERCIO Y DE LA INDUSTRIA EN ESPAÑA Y ULTRAMAR,

Ó ALMANAQUE DE TODAS LAS SEÑAS DE LOS HABITANTES, POR PROFESIONES, DE MADRID, DE LAS PROVINCIAS Y DE ULTRAMAR PARA 1878.

AVISO IMPORTANTE.—La casa BAILLY-BAILLIÈRE, plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, está preparando un Anuario con todas las señas de todos los habitantes de España y Ultramar por profesiones. Despues de estudiado bien este asunto, cree haber tomado todas las precauciones convenientes para llevar á cabo este libro, y que sea digno de España y pueda compararse con los del extranjero.

Otro aviso á todos los habitantes de España y de Ultramar.—Todo el que quiera FIGURAR en el Anuario puede mandar bajo sobre una nota que diga su nombre, apellido, profesion, señas de la habitacion y punto de residencia, y quedará inscrito en el Anuario GRATIS. SI ADEMÁS de lo indicado quiere el interesado añadir algunos detalles acerca de su profesion, comercio ó industria, se insertará á razon de una peseta la línea.

Dirigir toda la correspondencia á la librería de don CARLOS BAILLY-BAILLIÈRE, plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid.

LA ATMÓSFERA

EN SUS RELACIONES CON LA AGRICULTURA Y EL PRONÓSTICO DEL TIEMPO.

Un tomo de 480 páginas con grabados, 16 reales en Madrid en las principales librerías, y 18 en provincias, franco de porte, remitiendo libranza de su importe á D. Diego Navarro, Silva, 49, principal derecha.

ARMAS Y EFECTOS DE CAZA. ALCALÁ, 5, MADRID.

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