

LA ESTRELLA BALEAR.

Periódico compilador de lo mas selecto que publican los de España y del extranjero sobre ciencias, literatura y artes.

Este periódico sale todos los domingos.—Precio de suscripcion 4 rs. al mes verificándola por el término de un año, 4 ½ rs. si se limita al de seis meses, y 5 rs. cuando sea por menos tiempo.—Al fin de cada trimestre se verificará un sorteo entre cada cincuenta suscriptores que lo hayan sido durante el mismo y el agraciado podrá escoger las obras que guste, hasta el valor de 50 REALES de la librería de Rullan, hermanos, editores, donde se admiten suscripciones.

Remolachas.

(Conclusion.)

El buen éxito del cultivo de esta planta consiste en asegurar su nacimiento; para esto se necesita que los rayos solares hayan calentado un poco la tierra, y que esta tenga bastante humedad para facilitar la germinación, y acelerar el desarrollo de la planta. La época mas variable varía según los países, y la esposicion del terreno destinado al cultivo de la *remolacha*: sin embargo, nos parece que se puede sembrar desde 15 abril á 15 mayo en la mayor parte de los años; porque en esta época se reúnen las ventajas requeridas para su completo desarrollo. Tambien podría seguirse á la siembra del maíz, planta que para germinar bien, necesita que la tierra tenga humedad, y que el tiempo no sea frio.

Modos de sembrarla. La *remolacha* se puede sembrar de tres modos: á surcos como el maíz; en semillero como las coles, y á puño como los nabos destinados para pasto. Cada uno de estos modos tiene sus ventajas y sus inconvenientes; á surcos las plantas quedan mejor distribuidas sobre el terreno, y es fácil cavarlas y limpiarlas de las malas yerbas, al mismo tiempo que pueden arrancarse pasando el arado entre los surcos, sin que nada estorbe; y solo presenta el inconveniente de tener que arrancar las plantas que salen unidas, por encerrar cada grano de simiente dos ó tres semillas, inconveniente que tambien presenta el sembrar á puño.

La mayor parte de los agricultores que han cultivado *remolachas* por largos años, prefieren sembrarla á surcos y de aciento; y todas las veces que nosotros hemos ensayado su cultivo, nos hemos valido de este modo y ha surtido buen efecto: pero es menester poner gran cuidado en que la simiente sea de buena calidad, lo que podrá conocerse por su color amarillento, por su peso y tambien por su tamaño parecido á un confite regular; sobre todo que no sea negra, porque entonces la semilla ó no ha llegado á sazonar, ó despues de cogida experimentó un aumento de calor ó principio de fermentacion siempre perjudicial á su germinacion. Antes de sembrar conviene mucho tener cuatro ó cinco dias la simiente en agua, y mucho mejor si en esta se ha disuelto un poco de estiércol.

Para practicar esta operacion se ara la tierra del mismo que para la siembra del maíz; luego se tiran uno ó dos granos sobre los surcos á distancia de palmo y medio á dos palmos, dejando un surco sin sembrar alternativamente, de modo que resulte un surco sembrado y otro no. Esta operacion pueden hacerla las mugeres. En seguida se pasa el rastro y queda concluida la siembra.

Tambien puede sembrarse señalando en la superficie del

terreno rayas distantes unas de otras dos palmos á poca diferencia: una muger con un palito va haciendo pequeños hocos en la direccion de las rayas á la distancia de palmo y medio, y seguidamente viene otra muger, coloca uno ó dos granos en cada hoyo y los cubre con la mano ó el pié.

Sembrando á surcos se necesita libra y media de simiente de quena calidad por vesana, ó dos libras y media por fanega de tierra: si se siembra á vuelo se necesita doble cantidad. Sembrando de este modo debe ponerse cuidado en esparcir con igualdad la simiente, y luego pasar el rastro dos veces cruzándose.

La siembra en semillero tiene la ventaja de poderse sembrar mas temprano en una esposicion resguardada del frio, y que al trasplantar á principios de junio se pueden escoger las plantas mas vigorosas; pero tambien tiene el inconveniente que al trasplantar las plantas pierden mucho de su fuerza y se atrasa su vegetacion, y al mismo tiempo sus raíces tiernas peligran, con dificultad quedan enteras en la tierra, y en caso contrario facilmente se dobla la punta y no profundizan ni engruesan como sembradas de asiento: con todo en Alemania se sigue generalmente este modo de sembrar, y en nuestro país según tenemos entendido, los pocos ensayos hechos de este modo no han salido mal. La esperiencia probará á los prácticos el modo de sembrar que debe preferirse: repítanse los ensayos y estimaremos que nos hagan conocer los resultados obtenidos. El trasplantar tiene siempre el gran inconveniente de tenerse que hacer en tiempo lluvioso, ó sino servirse del riego.

De cualquier modo empero que se siembren las *remolachas*, hágase de manera que la simiente quede enterrada no mas que dos dedos, y que la siembra no sea demasiado espesa.

Como deben cuidarse durante su vegetacion. Es sobremanera conveniente dar una escarda á las *remolachas*, luego que la planta salga de la tierra unos cuatro dedos y presente las segundas hojas; porque pocas plantas sufren tanto como la *remolacha*, cuando la rodean yerbas extrañas. Si esta primera operacion se pudiese hacer en tiempo en que la tierra estuviese húmeda, fuera mucho mejor arrancar las yerbas con la mano; pero si la tierra está seca, es menester removerla un poco con el azadon. De cualquier modo que se hayan sembrado las *remolachas*, es necesario arrancar todas las superfluas, de modo que queden claras, á distancias de palmo y medio ó dos palmos, como se dijo ya, dejando las mas vigorosas en el terreno: tambien se reemplazan las que no hayan nacido, sea con las mismas que se arrancan del terreno, ó con otras que se tengan para este efecto en semillero.

Siempre que la tierra se cubra de malas yerbas conviene arrancarlas; pero comunmente basta hacer esta operacion dos veces solamente, mientras la planta es pequeña, mediante quince dias ó tres semanas, ó un mes de la primera vez á la segunda. Recomendamos sobremanera que se procure dar las escardas ó cavar á tiempo oportuno

porque despues de haber nacido la planta, su buen resultado depende enteramente del mayor ó menor cuidado que se tenga en limpiar el terreno de las yerbas extrañas: cada vez que se verifica una de dichas labores la *remolacha* toma nuevo vigor, aumentan las hojas, engruesan las raíces y la planta toda se presenta mas hermosa. Se ha observado que el producto de un campo en que se ha cuidado bien de arrancar las malas yerbas, es duplo del en que se han olvidado las escardas. Todos los agrónomos prácticos convienen en que, cuanto mas se remueve la tierra, mas voluminosas resultan las raíces de las *remolachas*; pero no estan acordes del mismo modo, en si es conveniente calzar las plantas: unos lo afirman, otros dicen que al contrario las raíces aumentan mas descubriéndolas un poco. En esto la práctica enseñará lo que mas convenga: nosotros en los cuatro años que hace dirigimos el cultivo de tan útil planta, no mandamos hacer ni una cosa ni otra, y si dar las cavas plantas, obteniendo siempre buenos resultados.

Hay cultivadores de *remolachas*, que á fin de utilizar las hojas de esta planta, las arrancan cuando están todavía en plena vegetacion. En esto debe ponerse mucho cuidado; porque segun las leyes de la fisiología vegetal, las hojas son órganos que influyen mucho en el crecimiento de toda la planta, y deshojándola tierna se la puede perjudicar: nunca deben quitarse las hojas, despojando enteramente la planta de todas ellas, ni aun de la mayor parte. Para obrar con acierto conviene observar las que la misma naturaleza enseña que pueden quitarse sin perjudicar á la planta. Cuando las primeras hojas que han salido, hallándose ya enteramente desarrolladas, comienzan á perder su vigor, á inclinarse y caer hácia los lados, y su verde cambia en rojizo, entonces pueden cortarse estas hojas, y no mas, en todas las plantas sin perjudicarlas, porque van á marchitarse y se perderían. A medida que las hojas van presentando este carácter pueden arrancarse sucesivamente, pudiendo servir de alimento al ganado vacuno, lanar y de cerda.

Tiempo de arrancar las remolachas. El tiempo preciso para esto, es cuando la mayor parte de las hojas de la *remolacha* se vuelven amarillas, lo que acontece comunmente durante el mes de octubre; pero algunas veces la vegetacion se adelanta, sobre todo en la parte meridional, y llega la *remolacha* á madurar antes de dicho mes: entonces se debe anticipar la operacion. Pueden arrancarse de dos modos: con la azada cavando al rededor de la planta, ó pasando el arado entre los surcos arrimado á la raíz, pero de modo que la reja no llegue á herirla: el arado hace subir un poco la raíz sobre la tierra; y en seguida pueden pasar mugeres ó niños, que con la mano acaban de arrancarlas, al propio tiempo que quitan todas las hojas, dejando las raíces limpias y amontonadas sobre el terreno.

Esta operacion debe hacerse en tiempo seco, si es posible, para que las raíces de suyo acuosas puedan conservarse sin fermentar ó pudrirse durante el invierno.

Chaptal dice en su Química aplicada á la Agricultura: «A medida que se arrancan las *remolachas* se les deben separar las hojas dejándolas sobre el mismo terreno: los bueyes, las vacas, los carneros y los cerdos las comen en el mismo sitio; pero es tanta su abundancia que estos animales no las pueden consumir, y queda una porcion suficiente para servir como de medio abono á la tierra. En este terreno, y sin darle labor alguna es en donde siembro mis trigos, los que entierro pasando ligeramente el arado.»

«Como la tierra ha sido estiércolada en la primavera, y bien limpiada por repetidas escardas, los trigos salen hermosos y muy limpios. Las primeras labores y el estiércol sirven pues, para dos cosechas; y se ahorran las labores que se dan en el otoño á las tierras destinadas para la siembra de trigo y de centeno.»

Conservacion y modo de obtener simiente. La conservacion de la *remolacha* es de grande importancia, y se usan varios medios para este efecto. La mayor parte de los que proponen agrónomos distinguidos, son muy costosos y cuasi impracticables en las explotaciones rurales de este país: por lo que no hablaremos de silos ni trojes etc., limitándonos á esponer los medios mas sencillos y fáciles de practicar en todas partes.

Se cree comunmente que el frio y el calor las alteran, sobre todo hallándolas húmedas; pero advirtiéndose que la

remolacha es planta que no muere en el primer año de su vegetacion, sino que la suspende durante el invierno, se conocerá que lo conveniente para su conservacion es mantenerla en este estado sin que se pudra. Si se tratase de quitar enteramente la humedad de las *remolachas* antes de almacenarlas, deberian esponerse mucho tiempo á la accion de los agentes exteriores, cuya tendencia fuera matarlas y acelerar su descomposicion. Los hielos las perjudican, hallándolas fuera de la tierra sin abrigo; mas el calor es su principal destructor.

En vista de todo esto se cuidará bien al arrancar las *remolachas*, de que salgan enteras y sin heridas, y de guardarlas mucho del calor del sol, poniéndolas luego en paraje fresco. Cuando se tenga un local cubierto donde ponerlas, basta hacer un monton de ellas que tenga de altura sobre nueve á diez palmos, y rodearlo ó vestirlo de paja bien seca, de la que se pondrá antes de hacer el monton una capa debajo. Así las hemos conservado bien hasta mediados de abril; debe no obstante cubrirse la parte del monton que queda descubierta cuando se sacan *remolachas* para alimentar á los ganados, siempre que se conozca que ha de haber heladas. Si las raíces sacan hojas tiernas quedando fresco el monton, no se haga caso; pero si se calentase, como sucede algunas veces hasta el punto de temer su descomposicion, entonces es menester deshacer el monton y cambiar de sitio las *remolachas*.

Si no se puede contar con un local cubierto para poner las *remolachas* al abrigo de la intemperie, se hace preciso dejarlas en el campo mismo ó trasladarlas á otro punto fuera de la habitacion donde puedan vigilarse; entonces se hace un hoyo en terreno seco, dándole al fondo un pequeño declive que facilite el escurrimiento de las aguas; se llena el hoyo de *remolachas* y se cubren con un poco de tierra seca, sobre la que se forma un techo con cespel ó otra cosa para que no penetren las lluvias. Si se pudiese revestir el hoyo con paja, fuera mucho mejor. Tambien pueden conservarse formando simplemente montones sobre terreno seco, y cubrirlos por todas partes con capas de tierra igualmente seca, poniéndoles un techo como se ha dicho arriba. En nuestro país en que raras veces experimentamos heladas fuertes en los últimos meses del año, se conservarían bien en el mismo terreno, sin arrancar, hasta últimos de enero. Se podrian sacar del campo cada dos ó tres dias las raíces que se necesitasen para el consumo diario.

Como la *remolacha* es planta bienal, esto es, que no florece hasta el segundo año, para obtener simiente de buena calidad, se escojerán de las gruesas y sanas seis raíces, una docena ó docena y media, segun la cantidad de simiente que se desee, y se guardarán separadas de las otras hasta la prócsima primavera, época en que volverán á plantarse en terreno de buena calidad. Para que granen bien, se pondrán á distancia de tres palmos unas de otras.

Durante este segundo período de su vegetacion, solo debe observarse, que cuando la mayor parte de los granos que encierran la semilla hayan tomado el color amarillo, señal de haber madurado, se cortan los tallos y se colocan en un granero ú otra parte para que se sequen lentamente á la sombra. Si se puede es conveniente dejar los granos en los mismos tallos hasta el momento prócsimo á sembrarse, porque la semilla reunida ó amontonada sola, se calienta facilmente y pierde su virtud germinativa.

Vamos á terminar este artículo indicando los usos ó el destino de la *remolacha*. Esta preciosa planta no sirve solamente para alimento de los ganados. En Francia forma el elemento eu una nueva industria que toma grande incremento, pues se estrae azúcar de la *remolacha*, el que segun Chaptal, si es bien fabricado, es tan bueno como el que nos viene de las Colonias.

Antes de dar la *remolacha* al ganado, es menester limpiarla bien con agua para sacar la tierra que siempre queda en la corteza, y cortarlas en pequeños pedazos, como se hace con los nabos grandes. Cocida al horno ó al rescoldo y sazónada con aceite, sal y vinagre, la hemos comido muchas veces hallándole un gusto delicado.

(El Bien del País.)

Francisco Sala.

DESHONRA Y MUERTE.

Hacia bastantes días que me hallaba en la Coruña esperando viento favorable para ir á Santander, donde asuntos de familia exigían mi presentación en aquel punto á principios del mes de mayo de 1842. El tiempo era delicioso y pasaba la mayor parte de los días admirando esta hermosa ciudad que veía por primera vez, fundada casi en una isla como la caduca señora del Adriático, enguirnaldada de infinidad de buques que se prolongan desde el elevado barrio de Santa Lucía hasta los Pelamios, ostentando tantos y tan diversos pabellones en sus topes y canchales, y batida por la espalda del temible Orzan; cuyos atronadores ecos arrullan el sueño y el insomnio de los habitantes de esta Barcelona de la costa de Cantabria, que vista desde el cercano puerto de Santa Cruz, tanto se asemeja á una oscilante población de magia flotando sobre las olas y unida al continente tan solo por el levadizo puente de la puerta de la Torre.

De pocos puntos de la costa puede contemplarse el Océano con toda su estension y magestad, como desde la Coruña. Las impresiones que recibe nuestra alma con el magnífico cuanto dilatado panorama que la inmensidad vá desarrollando á nuestra vista en sus periódicas ondulaciones, y cuya superficie tiene por término la bóveda del cielo, que refleja en ella los purísimos colores de sus nubes de carmín y plata; tienen aun mucho mas de religiosidad, mucho mas de meditacion, mucho mas de grandeza, que los que tan bien nos describe Lamartine en sus marítimos viages.

Por fin llegó la hora de partir, y la polacra *San Antonio y Animas* levó sus pequeñas anclas; deslizándose á remolque por la bahía, hasta que pasando el aislado castiello de San Anton, ese avanzado centinela de la ciudad, herizado de negras y espesas almenas entre las que muchos cañones asoman sus terribles bocas prontas á castigar la morosidad del bagel que tarde en responder á su: Quién vive? tendió sus anchas velas como una ave colosal que despléga sus alas para volar, y al impulso de la fresca brisa de la mañana, nos fuimos alejando poco á poco de las pintorescas casas de la orilla.

Entre ellas sobresalía por su enorme cuerpo, esa paralelógrama mole de San Jorge, iglesia ayer y coliseo hoy... teatro ayer y teatro hoy: ayer se representaban en él los misterios del Eterno, hoy los de los hombres. Acaso estos pudieron mas que aquel...? Esto es problemático: lo cierto es que si esta metamorfosis hija de las revoluciones y no de la ilustracion del siglo, como algunos quieren suponer, se les revelase á los sacerdotes coruñeses de otros tiempos, indudablemente hubieran confundido al adivino con sus imponentes miradas de incredulidad y reprobacion.

Conforme nos íbamos alejando de la ciudad, se iba debilitando por intervalos ese murmullo sordo y monotonó que forma el pueblo en las plazas públicas de nuestros puertos de mar. La Coruña y el Orzan son dos eternos rivales del silencio, puestos de mancomun para atormentar al hombre que busque reposo y tranquilidad. El pueblo bulle de día y el mar de noche..... sinónimos del bullicio tan distintos en naturaleza, verdaderos gemelos del ruido que dividen su imperio en la noche y en el día.

Los brillantes rayos de la aurora empezaban á colorear las olas, las montañas iban recobrando ese verdor animado con que suelen revestirse al desaparecer la noche, y la polacra volaba por el inquieto zafir, rasgando con su angulosa proa los gigantescos montes de plateada espuma; ya encumbrándose sobre uno como el castiello feudal que se destaca en la cima de una colina, ya sepultándose entre dos como si su ennegrecido casco se hallase en la grada de su construccion pronto á votarse al agua.

A las pocas horas ya habíamos pasado el *Seijo blanco*, dejando por la popa esa disforme peña tan temible para los pasajeros de la Coruña ese poliedro negro y endurecido que llaman la *Marola*, sobre cuyos perimetros tantos naufragos estrelló el viento de las tempestades, y que muy pocos que no sean marineros pasan por sus inmediaciones sin marearse, por las terribles convulsiones del Oc-

céano al afanarse por envolver y sepultar en sus entrañas ese divan del genio de las borrascas.

Pocos instantes despues el vendabal trajo á mis oídos siete campanadas de un reloj de la Coruña, y cuando volví los ojos para verla, apenas se distinguía por el velo de bruma en que la mañana la envolvía. Tan solo columbré la torre de Hercules, ese fanal fundado de ladrillos por los fenicios y forrado de piedra sillería por mandado de Carlos I; faro antiguo de la galáica costa, celestial consuelo para el navegante que desde que pierde de vista el *Morro* de la Habana, lo primero que columbra al aprocsimarse á esta parte de España, es el ojo de lumbré con que ese atlético vigia nocturno vela por la salvacion de los que divagan por los mares.

II.

Con los ojos fijos en la boca del *Segaño* y apoyado en la botavara de la polacra, iba yo pensando en aquellos venturosos tiempos en que el pueblo que me vió nacer era celebrado en el mundo como el poseedor de los mejores arsenales; cuando el capitán del buque se llegó á mi lado diciéndome:

—Mira vd. si descubre al Ferrol?

—En efecto, le contesté; pero ya voy perdiendo la esperanza de divisarle, porque cada vez nos alejamos mas de la *Punta coitelada*.

—Eso es lo que tiene montar un cabo con viento contrario. Nunca ha visto vd. al Ferrol, caballero?

—Si, señor; soy hijo de ese pueblo.

—Oh! pues si es así, ya conocerá vd. al amo de este barco.

—Su nombre?

—Don J. Sarracan.

—Ah si, Sarracan: le conozco mucho.

—Ese comerciante era muy amigo de mi difunto capitán don Benito Icetto.

—Mi padre!

—Padre de vd., caballero! pues su apellido de vd. no es Vicetto?

—Si, capitán; pero es una corrupcion de Icetto.

—Permitidme entonces que os abrace.

—Con mucho gusto, capitán. Con que vd. ha navegado con mi padre?

—Si señor; en su bergantín SAN GIOVANNI NEPOMUCENO.

—Casualmente hace pocos meses que revolviendo varios papeles de mi casa, hallé un *Roll* de Génova en que espresaban los nombres de su equipage! Sois acaso su piloto Pietro Diaz?

—No señor...

—Francesco...

—Tampoco, tampoco: soy Miguel Libarona.

—Entonces es vd. el marinero aquel que hace muchos años le ha sucedido una desgracia...

—Calle vd., caballero; no me la recuerde vd. por Dios!

—Pobre niña!... esa historia lastimosa estará escrita en su alma de vd. con sangre.....

—Oh!

—Quiere vd. hacer el favor de referírmela, porque á mí me la contaron hace muchos años y la recuerdo confusamente.

—Respete vd. mi dolor y no trate de aumentarle. Mañana vamos á pasar cerca del cementerio donde duerme el sueño de la eternidad.

—En Santa Marta ¿no es verdad?

—Si... si...

—Vamos, capitán; no se aflija vd. así, que parece que deseais llorar, á pesar de que la pérdida de esa hija debe conmover hasta la fibra mas recóndita de vuestra alma.

—Oh! mucho, mucho...!

—Y sin embargo de que conozco que atormentaré á vd. infinito hablándole de Leontina, no puedo menos de suplicarle me refiera su muerte y todas las circunstancias que la arrastraron al suicidio.

—Oh! eso será matarme.

A una contestacion así me quedé frio.

Era indecible mi afan por saber aquella historia tan terrible, cuyo reuerdo descollaba entre todas las que habia

oido y leído hasta entonces por su originalidad y misterioso desenlace. Este deseo ardiente de escuchársela á uno de los mismos personajes de aquel drama, avivaron mas mi curiosidad, en términos que no haciendo caso del efecto que haria en el corazón de aquel infortunado padre la relación de su desventura, volví otra vez á instarle.

— Bien, bien: os la contaré, me dijo, enjugando una lágrima que se desprendia de sus ojos. Venid, sentémonos en este sitio.

Y así diciendo, mandó al timonel que se alejase, cogió la caña del timon, y sentándose en la popa de la polacra, empezó á referirme la muerte de su hija con todo el sentimiento de un padre desgraciado derramando abundante llanto

III.

En mis viages á Italia conocí una jóven bellísima que amé con todo el ardor de mi alma. A los pocos meses me casé con ella, y al dar á luz una niña... murió mi infeliz esposa Teresina. Figúrese vd. si yo sentiria mucho su muerte y si querria bastante despues á aquella hija que me dejaba; aquella alma de ángel vivo reflejo de la suya.

Cuando volví á España en el *San Giovanni*, Leontina ya tenia quince años: todos decian que era la mas bella italiana que pisaba las playas españolas... todos me daban el parabien por ser padre de una jóven tan linda, tan amable. La puse casa en Santa Marta al cuidado de un hermano mio establecido allí; y yo en tanto recorria los mares de marineró en el bergantin de su padre de vd.

Habian transcurrido dos años desde mi última separacion de Leontina, cuando una noche que veniamos de Barcelona para Bilbao, tuvimos que arribar á Santa Marta con motivo de un recio temporal, que yo bendigo al principio y maldigo despues.

Ibamos entrando en la rada de ese puerto, cuando un compañero mio se acercó á mi camarote gritándome que le fuese á ayudar á levantar el aparejo que traia amarrado á popa, pues pesaba tanto que imposible no trajera algun ballestato. Nos dimos prisa todos los marineros á tirar de la cuerda, y á los pocos minutos distinguimos un bulto como de persona que venia enganchado en uno de los anzuelos. Lo subimos sobre la murada de estrivor del *San Giovanni* y contemplamos con asombro el cadáver de una muger.

¡Oh! que noche tan terrible!!

Trajeron al instante un farol para reconocerla, y en aquella muger ahogada, caballero, en aquella muger ahogada reconocí á mi hija Leontina...!

Cuando el anciano marineró acabó de pronunciar estas palabras, un vértigo de horror se apoderó de mí y empecé á temblar de una manera estraña; y mucho mas aumentaba mi asombro al mirar su rostro tan compungido, cuya lastimosa espresion de dolor degeneraba en desesperacion y saña.

Hubo unos cortos instantes de silencio. Despues prosiguió el anciano su historia de esta manera.

— Traia Leontina anarrada al cuello una cajita que abriéndola con ansiedad mis compañeros, encontraron dentro una carta... esta, caballero, esta que tengo aquí sobre el corazón. Leedla y callad mientras yo lloro. Sacó el capitán del pecho un papel, y presentándomelo en seguida, leí los siguientes fragmentos que copié en mi libro de memorias.

IV.

«Yo le amaba mas que á mi padre, mas que á mi vida. Yo le entregué mi corazón... fui suya... Cuando sentí que iba á ser madre, me arrojé á sus pies para que se casara conmigo, no llevada de la ambicion de ser esposa de un noble, de un mayorazgo.. si porque mi hijo no me maldijera al preguntarme alguna vez quien era su padre. Enrique me despreció, se rió de mis lágrimas; y entonces el amante tímido y rendido de antes, se convirtió en un seductor malvado, y para acabar de martirizarme me dijo que de allí á dos dias iba á casarse con la marquesa de C.

Esta es la hora en que deben unirse... En este momento los dos se estarán jurando un amor eterno, y despues serán felices sin que la sombra de Leontina ultrajada, se mezcle en sus ensueños de ventura, en sus delirios de amantes.

Marineró que encuentres mi cadáver en el Occéano, derrama en él una lágrima por Leontina, y eleva al cielo una oracion por el descanso de su alma...!

VICETTO.

— ¿Sabe V. lo que se cuenta de San Ibo? me dijo este último señalándome con malicia al legista.

Yo respondí que no, y él continuó de esta manera:

— San Ibo era un abogado muy hábil, y cuando murió se fue en derechura al cielo. San Pedro que como V. sabe es portero del paraíso ecsaminó si estaba en regla el recién llegado y visto su pasaporte, vió que en efecto podia entrar en el cielo. Quitósele entonces el sombrero y le abrió la puerta; pero san Ibo en vez de proseguir su camino como debia en semejante circunstancia se puso á interpelar á San Pedro en los siguientes términos:

— ¿Con qué derecho abris la puerta?

— Dios me ha nombrado suizo del cielo, respondió el antiguo discípulo de Jesucristo algo picado por la pregunta.

— A ver, enseñadme el despacho, dijo San Ibo buscando sus gafas en la faltriquera, veamos si está en buena forma y rubricado. ¿Está hecho de notario? ¿Está legalizado y con sello? ¿Es bien legítimo?

San Pedro se quedó con tanta boca abierta.

— ¡Como! ¿No teneis ni títulos ni papeles? repuso San Ibo sacudiendo la cabeza y levantando los hombros. Esto es una vergüenza ni traje teneis siquiera. ¿Donde está la alabarda que requiere vuestro empleo? ¿Es decir que tampoco las cosas van bien aqui en el cielo?

El divino conserje corre en seguida despeluzado hasta el pie del trono de Dios, póstrase de rodillas como es regular y dice á borbotones y tartamudeando estas palabras:

— Arbitro supremo, acabo de saber que se me puede disputar el empleo de portero celestial, porque segun dicen, Vuestra Magestad ha omitido las fórmulas de estilo; y en efecto yo no tengo despacho ni siquiera un distintivo particular de mi oficio. Así pues, señor, dadme luego un escrito auténtico, firmado y rubricado por vuestra mano, en presencia de dos testigos y en papel sellado.

— Ay Dios mio, dijo uno de los ministros del rey de reyes, apuesto, amigo Pedro, que habeis dejado entrar algun abogado, ujier, jurisconsulto, ó procurador, en este país de paz, de gloria y de felicidad. Ya se siente el soplo emponzoñado de esos embrollones y parlanchines eternos. Adios paraíso si les abrimos la puerta.

— En efecto replicó San Pedro, el caballero que me obliga á venir aquí lleva una capilla negra y una especie de bonete; á mas en su pasaporte dice *San Ibo antiguo abogado*.

— Ese que pase, replica gravemente el ministro haciendo dar vueltas entre sus dedos á una celestialísima caja de tabaco. Por otra parte, á lo hecho pecho; como dice un refran del mundo. Ese hablador de San Ibo lo que mas hará será embrollar algunos negocios estando solo; pero si llega á entrar otro, estamos perdidos. Con que así, abrid bien los ojos, pues en tal caso tendríamos dos partidos en presencia uno de otro, se armarian trampas legales en pro y en contra de cada quisque, todo el cielo querria pleitar y entre ángeles y santos habria una marimorena de mil diablos.

— Si á mas de eso llegasen á escribir, repuso san Pedro consternado, imprimirian lo escrito.

— ¡Oh! en este caso suprimiriamos la imprenta. Pero gracias á Dios, no espero que llegemos á tal punto. Ved ahora, señores arcángeles, serafines, tronos y dominaciones, ved lo que hace una cabra roñosa puesta en un rebaño, como suelen decir los hombres: apenas hemos admitido aquí á San Ibo, cuando ya el amigo Pedro pierde la cabeza y se le desmoraliza el espíritu. — Portero, escuchad bien la consigna: si de hoy en adelante llegare algun miembro del tribunal ó algun prófugo del foro con ó sin procesos bajo el brazo, por mas que llame á la puerta no le abrais, y diga ó haga lo que quisiere, respondedle que no estamos.

Desde entonces San Pedro no ha faltado jamás. Si se ha burlado ó no la consigna eso es lo que yo no se.

ARLINCOURT: *El Peregrino*.