

PATRIA Y LETRAS

REVISTA IBERO-AMERICANA

Ciencias y Artes—Historia y Literatura—Agricultura, Industria y Comercio

Director propietario: NICOMEDES MARTÍN-MATEOS

—= SUMARIO =—

Calderón, por *J. Eloy Díaz Jiménez*.—El Bierzo en la guerra de la Independencia, por *H. García Luengo*.—El talento, por *Manuel P. Abela*.—Jardín aéreo, por *José del Castillo y Soriano*.—Asturianos ilustres.—Recuerdos del tiempo viejo.—De Agricultura, por *Tiberio Graco*.—Origen de los mapas.

CALDERÓN

Si los padres de la Iglesia, animando con el espíritu de las verdades cristianas la inerte estatua de la filosofía griega, abrieron nuevos y verdaderos horizontes, depurándola de sus antiguos errores; si el inspirado génio del Dante, á impulsos de la misma fé cristiana, puso á contribución, y en movimiento en su *Divina Comedia*, creencias, sabiduría, usos, leyes, hechos y costumbres de las generaciones que le precedieron y de las que en su época vivieran, y dando forma con su rica fantasía á los conceptos más elevados de la ciencia y á las verdades más augustas del cristianismo, desplegó delante de nuestros sentidos el cuadro más grandioso y aterrador de una vida de sufrimiento eterno para el réprobo, de temporal espiación para el que há menester purificar su alma, y de gloria inmarcesible é inmaculada felicidad para aquellos que, merecedores por sus obras de la luz celestial, ven cara á cara al autor de la gracia y de la naturaleza; Calderón en sus *Autos Sacramentales*, despliega todo el caudal de sus conocimientos para poner á la vista, por medio de la representación escénica, los grandes misterios de la Fé, ante un numeroso y heterogéneo auditorio que, ávido de hacer pública gala de sus creencias y lleno de piadoso regocijo, se agolpaba en las grandes plazas de las principales ciudades y villas de nuestra España.

Tan grande fué su talento, tan esquisito el tino en la elección de los asuntos, y tan conaturales le eran los conocimientos teológicos y las doctrinas de la Filosofía, que no obstante de personificar los seres más espirituales, los dogmas más santos y las verdades más augustas y las más excel-sas virtudes, no menoscabó en lo más mínimo éstas, y su rica fantasía sacó inmaculadas las concepciones de aquellos seres, á pesar de haberles revestido alegóricamente, con el ropaje de las cualidades sensibles.

Iluminada asimismo su mente por el verdadero concepto que la revelación nos suministra de la naturaleza humana, desarrolla el plan de sus composiciones dramáticas, presentándonos al hombre, no como á un Edipo, que no obstante de emplear toda su energía en pro de la justicia, solo consigue que sus acciones nobles y generosas, entretejan la tupida red, entre cuyas fuertes mallas queda aprisionado por permisión del implacable hado; sino regenerado despues de su prevaricación, y si bien sujeto á la providencial voluntad de Dios, dueño sin embargo de sus actos, y árbitro de su futuro destino.

Las pasiones, esos eficaces movimientos del alma, estímulo poderoso de nuestros deseos, y que vigorizan el corazón para acometer las más arriesgadas y grandes empresas, juegan un papel importantísimo en el Teatro de nuestro vate. Engendradas por las más levantadas ideas, y tem-

pladas en el frío consejo de la razón, contribuyen á animar la fábula de sus composiciones, prestan admirable variedad de caracteres á los personajes que las desenvuelven, y, bajo su influencia, se deshace el nudo de la acción dramática, presentándonos triunfante á la virtud y humillando el vicio.

Si alguna vez comprimidas en el corazón de Segismundo, estallan violentamente atropellando la fidelidad, el pudor, el honor y la autoridad paterna, sin reconocer ningún otro freno que el del capricho,

A mí

Todo eso me causa enfado.

Nada me parece justo

En siendo contra mi gusto;

no es sino para que el triunfo, que el libre albedrío obtiene ilustrado por la razón que ha meditado sobre la caducidad de la vida, y lo pasajero de sus deleites, sea tan completo, que convierta el fiero natural del hombre en recta inclinación hacia la justicia y la prudencia.

Lejos, pues, de que al desvanecimiento de las ilusiones, hijas de los goces terrenos, aparezca en el entendimiento del hombre el vacío del escepticismo, y se engendre la desesperación en el fondo de su ser, por el contrario, al huir la mas halagüeña de aquellas, el alma, reconcentrada en sí misma, reconoce su error, domina el desordenado apetito y se apresta para luchar y vencer.

Es verdad, pues reprimamos
Esta fiera condición,
Esta furia, esta ambición,
Por sí alguna vez soñamos;
Y sí harémos, pues estamos
En mundo tan singular,
Que el vivir solo es soñar;
Y la experiencia me enseña
Que el hombre que vive, sueña
Lo que es, hasta despertar.

De esta manera rinde el ilustre Calderón á los pies del libre albedrío, el fatalismo de las sociedades paganas, y el grosero determinismo que invadiendo la escena contemporánea, amenguan y obscurecen la dignidad del hombre.

Si cantó en los Autos Sacramentales la verdad y excelencias de la única religión divina y buscó en ellos la ley providencial que nos guía por el desierto de este mundo; y si en la *Vida es sueño*, segun la expresión de un crítico moderno, «presenta idealizado al hombre de todas las edades y de todos los tiempos; pero no ya como pudieran concebirle los grandes poetas de la antigüedad..... sino regenerado por el cristianismo;» en el *Alcal-*

de de Zalamea, volvió con valentía por lo que hoy ha dado en llamarse los fueros de la libertad civil.

Un acomodado, pero llano labrador, sin mas abolengo que la limpieza de su sangre, ni otra ejecutoria que la de la ley de Dios, grabada indeleblemente en su alma y fortalecida con las prácticas religiosas, es la acabada personificación de aquellas bienhadadas franquicias municipales, que concedidas con largueza á nuestras villas por los monarcas, crecieron robustas, no de otra manera que la humilde yedra entreteje fuertemente sus ramas, abrazando la poderosa encina, no para ahogarla, sino para protegerla de la injuria de los tiempos.

Vivía aquel en venturosa paz, rodeado de sus hijos, á la sazón que aloja en su casa y á porfía obsequia á un capitán de los tercios castellanos que, guiados por el gran Felipe II, avanzaban sobre el vecino reino para proclamarse como soberano de él en la ciudad de Lisboa.

Por falaz industria, logra el astuto militar penetrar en el aposento de Isabel, quedando prendado en el acto de su discreción y hermosura. Sorprendido por el honrado labriego y su hijo, á quienes no se oculta el falso pretexto con que trata el capitán de disculpar su acción, prodúcese un altercado que sólo puede conjurar la presencia inesperada del maestro de campo de aquel tercio, D. Lope de Figueroa.

Desde este instante, hasta que el logro violento de los deshonestos deseos del capitán altera la dicha del hogar y hieren despiadadamente en el fondo de su corazón al bueno de Pedro Crespo, el caracter de éste se acentúa de tal manera que firme en su derecho y alentado con la honra que el concejo le hace de colocar en sus manos la vara de alcalde, dispónese á vindicar su honor.

D. Lope, viejo soldado, pundonoroso y como tal, celoso guardador del fuero militar, reclama al capitán para juzgarle; pero despechado ante la enérgica resolución de Crespo, jura y amenaza, decidiéndose á obtener por la fuerza, lo que de buen grado no se le concede.

El conflicto está próximo á estallar, el problema planteado: los privilegios nobiliarios, las exenciones de la milicia se hallan como encarnados en el noble é interesante personaje histórico de Figueroa; los mas caros y venerandos intereses del hogar doméstico, las franquicias á que el pueblo español se hiciera acreedor al derramar su sangre por la fé y la monarquía, están defendidas con entereza por el enérgico alcalde. Felipe II, que siguiendo su movimiento penetra en Zalamea, se entera del caso y se presenta en la cárcel con general sorpresa.

La presencia de tan augusta majestad llena de

respeto al humilde labrador, mas no intimida su corazón ni embaraza su lengua para defender su causa; pues sabe que,

Al Rey la hacienda y la vida
Se ha de dar; pero el honor
Es patrimonio del alma,
Y el alma, solo es de Dios.

Con soltura contesta á los cargos que se le dirigen; entrega al monarca la causa que contra el defraudador de su honra había instruido y sentenciado; aquel aprueba la sentencia, pero no le concede poder para ejecutarla, el alcalde se lamenta de que sea tarde; abren una puerta y el capitán aparece ejecutado: el Rey vuelve á insistir en que tocaba el castigo á un tribunal superior. Entonces Pedro Crespo haciendo un supremo esfuerzo, apela á los principios de la ley natural, y exclama:

Toda la justicia vuestra
Es como un cuerpo no más;
Si este tiene muchas manos,
Decid, ¿qué más se me dá
Matar con aquesta un hombre
Que esotra había de matar?
Y, ¿qué importa errar lo ménos
Quien ha acertado lo más?

El Rey cristianísimo, midiendo la enormidad del delito de que es víctima el honrado Crespo, sondeando con su perspicaz mirada el hermoso fondo de virtudes que atesora el corazón de este, y sabedor de que todo derecho positivo debe fundarse en la ley natural, participación de la ley eterna de Dios, decide á favor del alcade, y volviéndose á D. Lope le dice:

Aquesto ya es hecho,
Bien dada la muerte está,
Que errar lo ménos no importa
Si acertó lo principal.

Lo de menos era la competencia puramente formal, suscitada entre dos jurisdicciones: lo de más, sacar incólumes los derechos de la moral y de la justicia.

Tal se nos presenta D. Pedro Calderón de la Barca; y si, con su superior talento, supo dar solución cristiana, á los más altos y delicados problemas sociales, ¿qué mucho, que todo cuanto toque su pluma, se idealice de tal suerte, que hasta los afectos sensibles y las pasiones mas violentas, aparezcan en cierto modo ennoblecidas?

No hablemos ya del amor y respeto á la mujer, de la fidelidad para con el amigo y del exacto cumplimiento de la palabra empeñada, que eran preceptos que se imponían ineludiblemente á cuantos seguían aquella estrecha religión de la caballeridad y nobleza; sino de aquellas otras

pasiones bastardas que, cual la que anima la acción de su drama *El Mayor monstruo los celos*, parece imposible «que se lleve al teatro en tan alto grado como lo hizo Calderón. Los celos de *Otelo*, con los que muchas veces se han comparado los del *Tetrarca*, son mas groseros y materiales, y no tienen un origen tan noble: en la comedia de Calderón, se vé desde el principio que los del *Tetrarca* están únicamente fundados en el temor de que, despues de su muerte, posea á *Mariene* un rival á quien ella nunca ha visto, y esta idea sola le arrastra hasta el punto de «atentar contra la vida de una esposa virtuosa é inocente.» (1)

Las composiciones tituladas: *El Segundo Escipión*. *La Gran Cenobia*. *El cisma de Inglaterra*. *El Principe Constante* y otras muchas de esta naturaleza, ponen de manifiesto que el poeta supo tambien inspirarse en las hazañas y grandes caracteres de la Historia.

Es casi imposible analizar cual se merecen, las principales bellezas que entrañan las obras del dramaturgo español; baste decir que puso en juego, desde los más sublimes y tranquilos pensamientos de la religión y de la filosofía, hasta los mas borrascosos movimientos del corazón humano; que sacó á plaza, tanto los tiernos y delicados sentimientos que constituían la galantería de los apuestos caballeros de su siglo, como las ingeniosas tramas y agudos dichos de la gente plebeya; y que trazó con mano maestra, así los caracteres enérgicos y heróicos, como los sencillos y humildes: y todo esto lo hizo inspirandose en las «cualidades mas nobles y bellas del caracter nacional español,» hijas estas á su vez de los principios católicos.

Bien puede asegurarse que Calderón inspiró su teatro en el ideal verdaderamente cristiano, y que al poner en boca de los personajes la expresión de tan elevados conceptos y virtudes tan nobles, mostraba á la vez que en su generoso corazón, solo encontraba acogida todo lo grande.

J. ELOY DÍAZ JIMÉNEZ.

EL BIERZO EN LA GUERRA DE LA INDEPENDENCIA

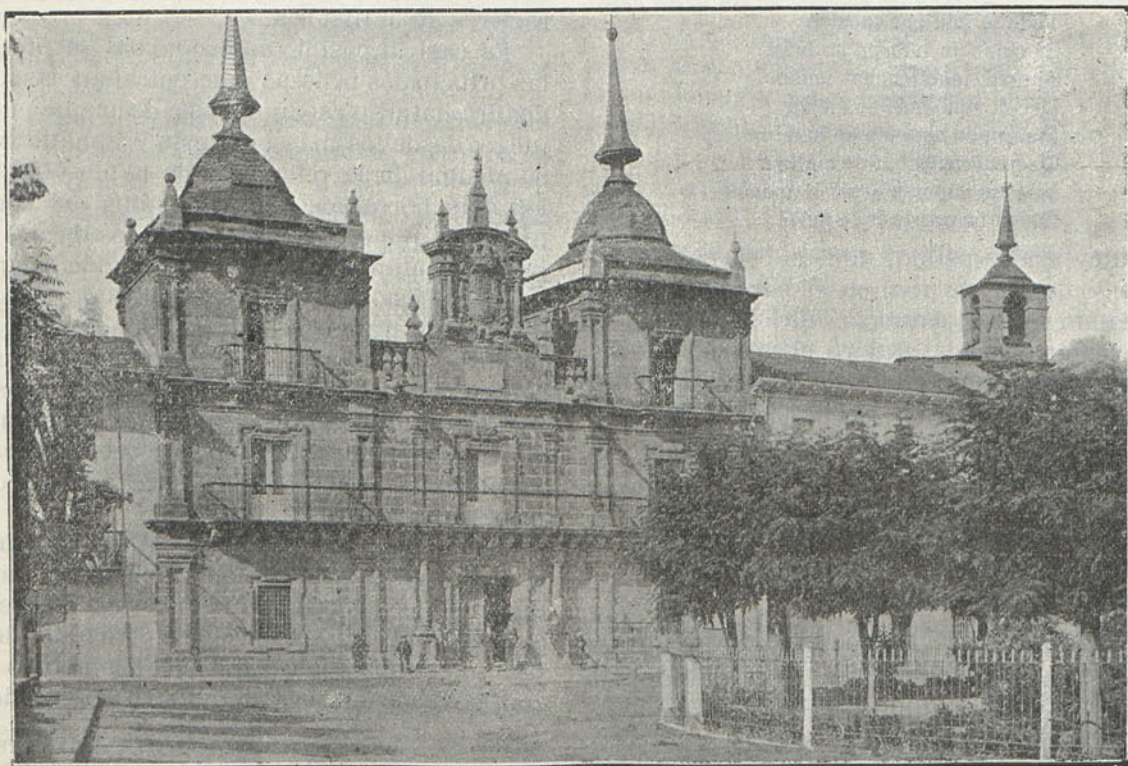
Después del famoso embarque de los ingleses en la Coruña, el marqués de la Romana apareció un día al frente de sus tropas, con gran sorpresa de todos, en Ponferrada del Bierzo. En esta villa y pueblos inmediatos no

había francés alguno, excepción hecha de Villafranca, donde se hallaban unos 1.000 hombres de tropas escogidas, consistentes en un batallón de granaderos y otro de cazadores del cuerpo del mariscal Ney. Las tropas del marqués de la Romana no estaban para grandes empresas, pero el hallazgo casual de un cañón con su cureña y balas del calibre correspondiente, en una ermita próxima á Ponferrada, restos quizá de la retirada de Moore, sugirió la idea de proponer al general en jefe un ataque contra los franceses que guarnecían Villafranca del Bierzo. Condescendió Romana, y desde Toreno, adonde se había dirigido para internarse en Asturias, dió la orden de que la empresa fuese acometida por el general Mendizábal.

A la inesperada vista de los españoles y del cañón de grueso calibre (de á 12), creyeron los franceses venir sobre ellos una fuerza considerable, y se guarecieron en el castillo-palacio de la villa. Los españoles comenzaron su ataque en la mañana del 17 de Marzo, distinguiéndose el regimiento de voluntarios de la Corona, é íbase ya á forzar la entrada del castillo cuando, intimada la rendición,

que se cruzan en un ángulo recto, con un globo de oro en el medio de su lado exterior; en el centro hay un círculo azul, del cual surgen cuatro flores de lis del mismo metal en los ángulos que forman las direcciones de los cuatro brazos. El círculo del exergo presenta las armas de Villafranca, que son un león saliendo de una montaña, y en los cuatro brazos se lee: *Toma de Villafranca del Bierzo el 19 de Marzo de 1809*; en el círculo del reverso, las armas de la ciudad de Lugo, un cáliz de oro con su hostia y el lema: *Batallas de Lugo de 18 y 19 de Mayo de 1809*. Finalmente, sobre el brazo superior ostenta la cruz una corona real.

El 17 de Abril de 1809, el marqués de la Romana renovó con su gente la victoria alcanzada en Villafranca del Bierzo á mediados de Marzo, pues al mes justo obligó á rendirse á dos batallones del mariscal Ney que intentaron defenderse en el castillo del duque de Alba, de dicha villa, sin que Ney pudiera auxiliarlas, pues ya el marqués se había internado en las montañas cuando el mariscal llegó en persecución suya. También el mariscal Soult fué en



PONFERRADA.—CASA AYUNTAMIENTO

dieron paso los franceses á la tropa española, que ellos creían en mayor número. Los mil soldados quedaron prisioneros, y cuando pudieron cerciorarse con exactitud del contingente de tropas á que se habían rendido á discreción y que ellos conceptuaban mucho más considerable, avergonzándose de haber entregado las armas á tan corto número de hombres mal disciplinados y casi desnudos.

En 13 de Marzo de 1817 se concedió una cruz de distinción á las bizarras tropas del marqués de la Romana que tomaron á Villafranca del Bierzo. Dicha cruz consistió en cuatro brazos rectangulares esmaltados de blanco,

pos de la Romana, mas, fatigado de lo ineficaz que resultaba su persecución, con la que no podía dar alcance al enemigo y batir al llamado cuerpo de ejército de la izquierda, regresó á la tierra llana, no sin que antes, al cruzar el Sil, dejara de ser hostilizado incesantemente por los guerrilleros que operaban en la región montañosa, lo que dió lugar á que el general Luoison, por mandato de su jefe el mariscal Soult, asolara aquella tierra y quemase muchos poblados.

De nuevo concertaron Soult y Ney un plan ofensivo contra el general español, cuyas fuerzas consistían en 18

mil hombres, blanco principal de aquella persecución activísima, encaminada á destruir todas las fuerzas españolas que ocupaban el noroeste; pero, tanto en el Bierzo como en Galicia, veían los franceses constantemente á la reia-guardia española salir de los pueblos en que había entrado, sin lograr jamás darla alcance en el espacio casi de un mes que esta campaña duró. Así que, rendido por las marchas y contramarchas de los españoles, y molestados sin cesar los flancos de su ejército por el paisanaje que se refugiaba en los montes á la aproximación de los franceses, tuvo Soult que retirarse del Bierzo y desistir de un género de guerra que no le reportaba ventaja alguna.

Después de esto y hasta mediados del año 1811, los hechos de armas que en la región del Bierzo se desarrollaron, no revistieron un aimportancia tan grande, pero casi siempre se halló dicha región ocupada por tropas españolas, que vieron en ella un punto estratégico de gran valía para defender el noroeste de la península de las invasiones napoleónicas. Don Juan José García, que mandó algún tiempo la cuarta división del ejército de la izquierda; el general español Mahy, que durante el sitio de Astorga por los franceses trabó algunos combates en favor de la plaza asediada con las tropas del general Junot, y don José María de Santocildes, que hubo de ser nombrado comandante del sexto cuerpo de ejército, fueron los caudillos españoles que sucesivamente cubrieron con todas ó con algunas de sus tropas la región berciana para defender así la entrada de Galicia.

En Agosto de 1811 sentó su cuartel general en el Puente de Domingo Flórez el que por entonces era comandante del sexto ejército español, don Francisco Javier Abadía. Tuvo esto lugar después de la defensa de los puertos de Manzanal y Fucebadón realizadas por los españoles al ser perseguidos por el francés Dorsenne. En la resistencia opuesta en Fucebadón por el leonés don Federico Castañón y Lorenzana, en la que salieron duramente escarmentados los enemigos, tuvieron éstos muchas pérdidas y contaron entre sus muertos al general Corsin y al coronel Barthez, tomando los españoles á sus contrarios en dicha acción el águila del sexto regimiento de infantería, cuyo trofeo se envió como tributo, por aclamación de los soldados, al apóstol Santiago, patrón de las Españas. Cuando, después de esto, Abadía sentó su cuartel general en el Puente de Domingo Flórez, penetraron en el Bierzo los franceses, si bien Dorsenne no se adelantó más allá de Villafranca, viendo lo peligroso de su avance ulterior. Conformóse con permitir á sus tropas el saqueo de los pueblos del tránsito, llevándose en rehenes varias personas para el pago de las abrumadoras contribuciones que impuso.

Para terminar, el último hecho importante de aquella guerra, ocurrido en el Bierzo, fué la internación que el sexto ejército español hizo en dicho país de las tropas francesas que guarnecían á Astorga cuando esta plaza sufrió el segundo bloqueo, puesto por el general Castañón, jefe por entonces de aquel ejército, que en dirección al Bierzo se llevó consigo la guarnición rendida y hecha prisionera de guerra en el año 1812.

H. GARCÍA LUENGO.

EL TALENTO

Crece en el tiesto el delicado tallo
que riega blanca mano cariñosa,
y brota luego la azucena hermosa,
al benéfico sol del mes de Mayo.

Nace la bella que nos brinda amores,
gratos ensueños, dicha y alegría,
y viene á obscurecer la luz del día,
y viene á ser la reina de las flores.

Nace el ave que en trinos armoniosos
oculta de la selva en la enramada,
en dulce libertad enagenada,
no cesa en sus gorjeos deliciosos.

Pero el hado fatal de lo inestable
marchita en flor la cándida azucena,
la vida al avecilla le cercena,
y dice á la mujer: ¡Todo es mudable!

Solo al talento, el hado cruel no hiere;
y en los efluvios que la mente emite,
en las sublimes obras que transmite
ni muda, ni marchitase, ni muere.

MANUEL P. ABELA.

JARDIN AÉREO

Pablo González era el prototipo de los buenos empleados.

No pertenecía á esa clase de funcionarios que faltan, sin escrúpulo, á la oficina, y si van es á tomar café, leer los periódicos, despachar su correspondencia particular y no entretenerse, ni media hora siquiera, en alguna de las múltiples ocupaciones inherentes á su cargo.

Pablo era el alma de su Negociado, servía en el personal del Ministerio, y se sabía de memoria los nombres de todos los empleados y las fechas de sus nombramientos, ascensos y traslaciones. Archivo viviente de hojas de servicio y listas de pretendientes, cesantes y jubilados, para resolver cualquier duda bastaba consultarle, y sin otro antecedente que los datos por él suministrados, se esclarecían con la debida exactitud, las cuestiones más intrincadas. Llegaba el primero á la oficina y se marchaba el último. Cuantas horas permanecía en el pequeño cuarto donde tenía instalada su mesa y su taquilla, trabajaba sin descanso hasta que se iban sus compañeros. Entonces repasaba y comprobaba su trabajo y se aprendía las alteraciones sufridas por el Registro, que llevaba en su cabeza con una minuciosidad á toda prueba.

Pertenecía á esa serie de trabajadores oscuros que hay en todos los Ministerios y en todos los Centros, que conocen admirablemente las ruedas de la Administración y se pasan la vida, sin perderse nunca, en un laberinto de leyes, ordenanzas, reglamentos, decretos y reales órdenes; que no ascienden, por lo general, y si ascienden, pasan por todas las categorías sin ruido ni nombre, y despues de haber prestado grandes servicios al país, mueren ignorados sin merecer muestra alguna de dolor oficial.

El acérrimo oficinista tenía excelente sentido y un amor á la justicia, demostrado siempre en el desempeño de su destino. La modesta plaza que ocupaba no le permitía intervención muy decisiva respecto de los asuntos que pasaban por su mano; pero en la corta medida que le era posible, ayudaba á los que representaban la causa de la razón y del derecho.

Cuando podía contribuir á que un funcionario postergado sin motivo, adelantase en su carrera, ó á que el mérito triunfara de la influencia, abandonaba con mejor humor que de costumbre su mesa de trabajo, y poniendose su gabancillo y su sombrero hongo, recorría con aire de visible satisfacción, la distancia que mediaba entre el Ministerio y la calle donde tenía su domicilio. Metódico en todo, iba á su casa por el camino más corto.

¿Qué á gusto se encontraba en su delicioso cuartito! Componíase este de dos piezas, un gabinete-alcoba y una cocina, y el orden que reinaba en su despacho del Ministerio no era nada comparado con el de su pequeño hogar, donde vivía solo como un hongo.

En la cocina veíase un precioso aparato de gas, donde hacía el almuerzo y á veces la comida, cuando no mandaba que le trajeran uno y otra de la fonda inmediata.

La vieja portera de la casa estaba encargada de la limpieza del cuarto de D. Pablo, á quien quería mucho por sus bondades y por sus propinas, pero con prohibición absoluta de acercarse al hermoso y amplio balcón del gabinete, cerrado, para mayor seguridad con fuerte llave inglesa.

¿Qué ocultaba el distinguido empleado en aquel balcón inaccesible para las pocas personas que pasaban por delante de él? Allí guardaba Pablo su tesoro, su alegría, su único placer, su hermosísimo jardín aéreo, flotante en el espacio, suspendido en el vacío como una fantástica aparición, como un florido sueño.

El balcón hallábase convertido por medio de ingeniosos aparatos que habían consumido una parte considerable de los ahorros de Pablo, en un precioso cenador todo lo ancho y todo lo alto que

permitía la base sobre la cual estaba construido. Véanse allí las más raras y costosas flores en magníficos tiestos, resguardados cuidadosamente de los excesos de la luz y del aire. Unas macetas, las mayores, se hallaban caprichosamente esparcidas por la improvisada terraza, y otras, las más pequeñas, se alineaban en correcta formación, cubriendo las gradillas adosadas al muro. En medio del cenador, una mecedora indicaba el sitio donde Pablo pasaba en delicioso éxtasis, siempre que se lo permitían sus minuciosos y asiduos trabajos de jardinería, las mejores horas de su existencia.

Ninguno de los cenadores que ostentaban otros balcones de la calle podían competir con el suyo.

Pablo podía haber tenido otra casa mejor, pero vivía gustoso en medio de su modestia, inferior, ciertamente al desembolso que le permitía su posición. Su encanto era su jardín, y estaba dispuesto á todo menos á abandonarle. El jardín, por su parte, recompensaba, á su modo, el cariño del bueno de Pablo, sustrayéndole á las tentaciones parisienses y proporcionándole á cambio de sus solícitos cuidados, gran tranquilidad de espíritu y excelente salud.

Una tarde, estando en su oficina, recibió Pablo un telegrama de Burdeos, concebido en los siguientes términos:

«Estoy gravísimamente enfermo. No quiero morirme sin verte. Ven enseguida.

Enrique.»

Enrique era un hermano de su padre, muy rico y sin más familia que Pablo.

Faltaba media hora para que saliera el tren que debía conducir á Burdeos á Pablo cerca del lecho donde agonizaba su tío. Pidió y obtuvo permiso del jefe, y sin tiempo para ir á su casa, envió una carta á la portera anunciándole su precipitada marcha. Pasó por su imaginación la idea de enviarle también la llave de su jardín, pero se detuvo ante el temor de que manos profanas destruyeran el encanto de su vida; y la carta se la llevó un ordenanza mientras Pablo guardaba de nuevo en el bolsillo interior de la levita la llave, que en un momento de ciega imprudencia, había estado expuesta á separarse de él por primera vez en toda su vida.

Cuando llegó á Burdeos, rodeaban el lecho de su tío moribundo, varios parientes lejanos que al verle se alejaron mohinos y cabizbajos, comprendiendo que sus esperanzas habían muerto.

—Cuánto te agradezco que hayas venido—le dijo el enfermo con cariñoso acento; no te aflijas ¡como ha de ser! todos tenemos que hacer este viaje, para el cual ya me encuentro dispuesto..... ahora va de veras.....

ción orgánica necesaria para que un vegetal como la vid sea vencido por las causas naturales de destrucción, incluso las parasitarias (oruga ópyral, oidium, mildew, griburi y filoxera,) cuyos gérmenes, no destruidos por completo porque no se les combate con la constancia é intensidad necesarias, siguen viviendo durante el invierno á expensas del terreno y de la cepa hasta la primavera siguiente que se desarrollan. (1) Se evitaría en parte esto último, practicando dos operaciones á cual más sencillas. La una consiste en recoger las hojas y sarmientos, quemarlos y enterrar luego las cenizas; de esta manera se destruyen los parásitos y se dá al terreno un abono apropiado por el tartrato potásico que contiene. La otra operación es el *escaldado* de las cepas, que tiene un doble objeto: destruir la oruga que tan común es en los viñedos, y desinfectar la planta; practícase en Febrero y Marzo, despues de la poda, empleando el agua hirviendo y operando de *abajo arriba*, sin tocar á las yemas. (2)

Respecto á la época de la poda que tanto influye en la marcha de la fructificación, está hoy resuelta en favor de la temprana para la generalidad de los viñedos, pues la poda tardía debilita las cepas, por la sangría de savia á que las ex-

(1) Hoy los buenos viticultores, no multiplican la vid más que por insertos de variedades del país sobre cepas de otra especie más ó menos resistentes á la filoxera. Si desgraciadamente se presentara esta plaga en el partido, cogería por completo desprevenidos á los propietarios de viñedos, quienes no tendrían más remedio que abandonar dicho cultivo, por carecer de medios económicos para esperar varios años el desarrollo de nuevas plantas indemnes. Parece ser que los viñedos plantados sobre terrenos que contengan mas del 60 por 100 de sílice, son menos atacados por la filoxera lo cual constituye una ligera esperanza para los viticultores de esta región, por que ya hemos visto que la mayoría de sus terrenos alcanza esa cifra, especialmente el situado á más de 700 metros.

Á falta de especies nuevas pueden multiplicarse las existentes por un procedimiento muy sencillo, que saca una planta algo distinta de la cepa de que procede, y el cual como no requiere preparación alguna, es susceptible de ensayarlo el labrador menos experto. Se ejecuta esta operación, cogiendo á mediados de Febrero de las vides no podadas, los sarmientos mas robustos que se cortan en trozos de 15 á 20 centímetros de longitud cuidando de dejar un corte muy sano en ambos extremos. Hecho esto, se plantan *horizontalmente* estos trozos, á cinco centímetros de profundidad en una tierra ligera y poco húmeda. Á los tres meses de esta operación se forma una vigorosa *cabellera* en una de las extremidades del sarmiento, que es la raíz de la nueva planta; en la otra extremidad aparece un tallo blanquecino que sale al poco tiempo fuera de la tierra y se corona de hojas.

(2) Mr. Saussan presenta un ejemplo de la diferencia de producción de uva obtenida en tres parcelas plantadas de vides (en igualdad de condiciones) con 640 cepas cada una, sometiendo en el primer año al tratamiento del *escaldado* las cepas de la parcela núm. 1 y dejando de practicar dicho tratamiento en las correspondientes á los números 2 y 3. En el segundo año las parcelas números 1 y 2 fueron sometidas al *escaldado*; la 3 no lo fué. De este modo, las cepas de la parcela núm. 1 fueron tratados dos veces por el agua caliente, las de la parcela núm. 2 una vez y las de la 3 no sometidas á ningún tratamiento. Pesadas separadamente las cosechas de cada una de estas parcelas, se obtuvieron los siguientes resultados: parcela núm. 1, 1.964 kilos; núm. 2, 1.745 y núm. 3, 1.426. Hubo pues una pérdida de 219 kilos en la parcela núm. 2 que se quedó un año sin tratamiento, y de 538 en la número 3, no tratada durante los dos años.

Para ejecutar esta operación basta una caldera tapada cuya agua se calentará en la misma viña y un aparato de los que se usan para sulfatar, con boquilla de chorro único.

pone al subir esta y encontrarse con las heridas recientes de una poda hecha demasiado cerca de la primavera. Sin embargo, en los inviernos poco rigurosos que apenas se conocen los hielos, es conveniente podar mas tarde (sin que de todos modos pase del 15 de Marzo,) porque es de esperar se produzcan heladas tardías á la primavera. También se podarán tarde las viñas poco ventilladas situadas en las márgenes de los ríos y cuyo terreno sea muy húmedo.

La uva que se recolecta es mas propia para la vinificación que para mesa; tiene el hollejo muy resistente, cualidad necesaria para evitar que se pudra por el contacto con las yerbas húmedas, á cuyo fin también contribuye la altura de las cepas que, sostenidas por rodrigones mantienen los sarmientos fructíferos á cierta altura sobre el suelo.

La vendimia se verifica durante la segunda quincena de Septiembre, en la subzona templada y cálida-templada, y durante la primera de Octubre en la subzona fría-templada, acarreando la uva en banastas conducidas á lomo. Despues de desgranada, la echan con el mosto para que fermente en las antiquísimas tinajas de barro, que hacen digno *pendant* con la bodega, si tal nombre puede darse á un espacio cerrado, mas bien chico que grande, de techo bajo y poca luz. Por eso si quieren conservar el vino en buenas condiciones, durante la primavera y verano, necesitan trasladarlo á cuevas situadas unas fuera del pueblo y otras debajo de las casas, locales ambos que por su excesiva humedad no ofrecen gran ventaja sobre las bodegas; únicamente su baja temperatura los hace utilizables en ese tiempo, y con todo tienen que encabezar los vinos para que no se pierdan. (1) Excusado es manifestar que el vino sale mejor ó peor, según los años, pero no por el cuidado inteligente de los cosecheros; pues variando la época de madurez de la uva con la exposición de los terrenos, no hay quien se cuide de hacer la vendimia en diferentes tiempos, (2) ni de emplear un sencillo pesa-mostos para saber si hay necesidad de adicionar azucar, agua ó ácido tártrico, según las circunstancias. Mucho menos se conoce el uso de las levaduras seleccionadas y el de la pasteurización, prácticas propias de regiones vinícolas adelantadas. Pero aún empleando estos medios no producirían resultado com-

(1) Sería preferible imitar la práctica de algunos vinicultores de otras regiones donde también se usan tinajas, quienes, cuando el vino está en buenas condiciones, en lugar de encabezarlo con alcohol, lo conservan vertiendo sencillamente sobre la superficie del líquido una capa de aceite de olivas previamente filtrado.

(2) Claro es que para esto sería preciso un acuerdo previo entre los cosecheros, porque de no hacerlo así, las propiedades del que se retrasase sufrirían el perjuicio consiguiente debido á la extracción furtiva del fruto tan común en todos estos pueblos.

pleto, mientras no se transformen las vasijas y locales existentes, nada apropiados para una buena fermentación.

En resumen, puede decirse que, así como el cultivo de la vid es en general bastante esmerado (sin ser perfecto ni mucho menos,) la elaboración del vino es de lo más rudimentario que se puede imaginar. Ha de reconocerse que, lo costoso del cultivo por una parte y la depreciación del caldo por otra, son causas que se oponen á la implantación de mejoras que exijan gastos; mas para obviar tal inconveniente, están las sociedades cooperativas de las que hablaré en el capítulo correspondiente.

El vino elaborado, tinto en su casi totalidad, tiene por término medio de 10 á 12 grados de fuerza alcohólica; es algo astringente y de grato paladar, estando puro, y constituye un buen vino de pasto. Por desgracia como ocurre en otras muchas partes, los mismos cosecheros se encargan de estropear sus buenas cualidades, (especialmente en los vinos que dedican á la venta,) con la práctica del enyesado, encabezamiento y otros procedimientos ejecutados sin método científico, pues casi todos ellos desconocen en absoluto la teoría y la práctica de la vinificación.

A trueque de que me tachen de pesado, voy á permitirme exponer el método usado por los vinicultores ilustrados de nuestra nación para elaborar buenos vinos de mesa, por si algunos cosecheros de este partido quisieran ponerlo en práctica.

En una cuba ó vasija vertical de madera, que recibe el nombre de *cono* (que es la que sirve para la fermentación,) y cuya cabida supondremos de 300 cántaras ó arrobas de vino, se ponen á unos 30 centímetros por dentro de su boca ó borde superior unos taruguitos de madera ó topos, en que descansan horizontalmente tres bastidores de alambre, ó mejor de cordel y superpuestos para el caso de rotura de uno, que cubren toda la superficie de la cuba, por encima de los cuales se fijan dos listones paralelos que los cruzan y mantienen sujetos y sin movimiento cuando se concluyen de cargar. Las mallas de la red ó enrejado han de ser tales que no den paso á la cascá ú hollejo de la uva. Despues de cargada la cuba de modo que el mosto cubra á los bastidores, como cosa de un dedo, se la cubre y abriga con un lienzo fuerte ó manta, todo muy limpio y para que no se caiga esta cubierta se la cuelga peso á las cuatro puntas.

Esta cuba no se destapa, y para no verse en la necesidad de hacerlo, además de la canilla grande que tiene hacia el fondo para sacar el vino ya hecho, se la pone medio metro mas arriba otra

canilla pequeña, que sirve para hacer catas y enterarse de tiempo en tiempo del estado de la vinificación. Las canillas serán siempre de madera. Si á los pocos días se hace la prueba por medio de la canilla chica, saldrá un caldo turbio, áspero y desagradable por demás, pero que más adelante, y en cuanto corresponda á la calidad y circunstancias del mosto, va empezando á limpiarse y tomar gusto; apareciendo al fin, muy claro y agradable, un vino tan bueno como consientan las uvas de que proviene, y con la circunstancia de que si se le deja el tiempo suficiente para completar su fermentación, sale ya con todos los caracteres de vino añejo. No se prefija término por que es variable, y cada cosechero puede facilmente graduarlo, haciendo la prueba, y adquiriendo muy luego la experiencia necesaria.

Quien dice *cono*, dice tinaja grande, solo que en estas hay que ingeniarse de otro modo para colgar con la debida seguridad el colador del mosto y depósito de la cascá, que prestan así su fuerza al vino en que nadan, pero que se puede retirar cuando se quiere; haciendo esta retirada oficio de trasiago, que ahorra al vino el peligro de airearse y al cosechero el trabajo de la operación. Además, el hollejo es así contenido dentro del vino por los listones de cierre, y no forma *sombbrero*, ni se pone por consiguiente en contacto del aire, que puede agriarle, ni hay que *mecer* el cono ó la tinaja para prevenir este daño, y el abrigo del lienzo es bastante como tal, no impidiendo la salida del gas ácido carbónico de la fermentación, como lo haría una tapa sin poros.

De todos modos, la forma de las tinajas actuales es muy poco á propósito para la fermentación. Deben encargarse que tengan igual diámetro en toda su altura para facilitar la salida del ácido carbónico, el cual, en la forma que hoy tienen, ejerce una gran presión sobre las paredes laterales, dando lugar á que se rompan, lo que sucede todos los años con mucha frecuencia. Es preferible que, á falta de cubas de madera, se construyan de mampostería ó de ladrillo, en este último caso, cubierto de cemento romano mezclado con polvo de ladrillo, y evitando que estén en contacto con muro alguno, porque pueden transmitirlos sabores y olores desagradables. La superficie interior de estas vasijas de ladrillo (que no deben pasar de dos metros de altura,) no recibirá mano de llana hasta que no se le haya dado una segunda capa de cemento con polvo de ladrillo y sal común, despues de bien seca la primera. Luego que lo esté igualmente la segunda, se dará por encima con brocha una ligera mano de cera y aceite de linaza á partes iguales, unidos á fuego fuerte y que se empleará en caliente.

Es de advertir que toda vasija para vino debe antes probarse con agua, á ver si se sale por alguna parte; lavándolas luego con un poco de agua de cal que limpia mucho y es muy amiga del vino. Si las vasijas de madera ó barro huelen á *humedad* ó moho, se sustituye el agua de cal con otra en que se eche una cuarta ó quinta parte de ácido sulfúrico.

La fermentación del mosto da por resultado la descomposición del azúcar en alcohol y ácido carbónico; siendo el resultado tanto mejor cuanto menor sea la evaporación de parte espirituosa, y cuanto más aislado se le coloque del contacto del aire, el cual le evapora y avinagra. Acostúmbrase á meter en las vasijas donde fermenta el vino un estacón que llega al fondo de ellas y sobresale por encima del sombrero de casca que cada una tiene en la boca, y dicen que es para *mecerlas* ó hundir la casca y abrir respiradero á la fermentación, y lo que se ocasiona con estos meneos y agitaciones no es otra cosa que dar entrada al aire y comprometer la calidad y hasta la existencia del vino. Lo que debe hacerse en las vasijas en que mece el mosto, para que tenga fácil salida el gas de la fermentación (ácido carbónico) y no la impida con su presencia antimicrobica, es hundir en ellas, hasta la profundidad de medio metro ó cosa así, dos ó más tubos de caña, pero dejándolos quietos y asomando por encima del nivel del mosto. Llenos, como enseguida están, de ácido carbónico, no hay miedo de que den paso al aire. En cuanto al *sombrero* de casca, lo mejor es sujetarle dentro del mosto con los listones ya descritos; pero de no seguir este sistema de bastidores-coladores tan útil, es preferible á hundir la casca y remover y airear con ello el vino, quitarla, según que asoma y se reseca, echándola sin dilación en tinajas de mostos inferiores; ó también sacar mosto por la canilla y echarlo encima de la casca antes que esta se reseque.

Luego que ha concluido la fermentación, se hunde la casca por sí sola (pues ha dejado de impulsarla hacia arriba el gas que ya no se forma,) y sobresale el líquido; pero es indispensable que, antes de que suceda tal, se extraiga bien toda la casca en seco que hay siempre encima, profundizando esta última extracción para que no quede duda de que no bajará cosa alguna ácida, y esto se hará al punto en que se vaya á hundir, que se conoce en no oírse ya ningún hervor. En el acto de bajar la casca, y que se manifieste el vino nuevo encima, á medio metro de la boca de la tinaja ó cono, se quitarán los granillos que sobrenaden y los granos de uva que siempre hay sin majar, y se tapará herméticamente la vasija con una tapa de madera rodeada de yeso ó cal.

En este estado se dejan hasta el rigor del invierno las vasijas que contienen el buen vino, pero las del mediano se trasegarán al mes, porque estos vinos de poca fuerza cuando están revueltos con las heces y casca, duran poco sin hacerse vinagre.

En Febrero ó Marzo, sin hacer caso de que la luna esté en menguante ó creciente, pero si en tiempo seco y frío, se trasegan (se *corren* dicen en este país) los vinos buenos; esto es, se hace salir por la espita de la tinaja ó tonel la yema de ellos y se envasará en buenas vasijas, tapadas herméticamente como se ha dicho más arriba y *azufradas* (1) para evitar que se tuerza el vino, pues el gas ácido sulfuroso acaba con la vida de los microbios oxidadores é imposibilita por ello las fermentaciones de toda especie, incluso la acética. El vino del fondo, es decir, el que queda cuando principia el chorro, á no ser tan cristalino, debe consumirse antes por impuro y se envasará á parte.

El vino que resulta del prensado de la casca, debe filtrarse ó decantarse en una vasija (esto último exige más tiempo,) y luego mezclarlo con el vino de flor, porque en aquél reside principalmente la substancia colorante que dá *cuerpo* al vino y el tartrato ácido que lentamente le comunica aroma y fuerza por su transformación etérea.

Nuestro vino común puede ser bálamo, sin ninguno de esos esfuerzos artísticos que hacen de los vinos jaletinas y compotas, con solo la buena madurez de la uva, el cuidado de no mezclar los racimos pasados ó agraes con los buenos, el de someterlos á una bien entendida fermentación, oportuno trasego y *clarificación*; todo ello en local lo más á cubierto posible de las influencias exteriores, lo que me lleva á decir algo de las condiciones que deben reunir las cuevas, sótanos ó bodegas para la conservación del vino.

Deben tener la puerta de entrada mirando al norte, porque en esta exposición es en la que menos varía la temperatura interior. Han de ser bastante profundas á fin de que la temperatura sea siempre igual ó con una alteración apenas sensible. Han de tener muy poca humedad y esta ha de ser constante. La luz no ha de ser excesiva, pero tampoco muy escasa, porque esto último favorece la humedad, tan común en las cuevas y bodegas de este terreno; entrará la luz por el norte. No debe sentirse en ellas ningún movimiento ni retemblido, pues toda agitación, por insignifican-

(1) Esta operación debe ejecutarse principalmente para los vinos flojos (no para los dulces), y se practica, quemando dentro de la vasija una pajuela de azufre sostenida desde fuera con un alambre para sacarla tan pronto como ha dejado de arder. Se tapa muy bien y á las tres horas se puede echar el vino.

te que sea, remueve los vinos. Los truenos causan también el mismo resultado si las cuevas están á flor de tierra. Es preciso alejar de estos locales la leña verde, las vasijas que contengan vinagre, y cuantas materias sean susceptibles de fermentar, igualmente que todo foco de malos olores, sinónimos de infección y podredumbre; si el mal olor entra por los muros, hay que cubrir estos con cemento portland, y si por la tierra, se cubre de arena fina apisonada con cal, ó mejor con una capa de argamasa en forma. Han de construirse algunos metros bajo tierra, lejos de calles, caminos, talleres, albañales, arroyos, letrinas, muladares, pilas de leña, etc., y cubiertas de una bóveda de 10 á 12 pies de altura, que á su vez esté cubierta por 6 pies lo menos de tierra. La puerta de entrada debe estar colocada interiormente y resguardada por un vestíbulo ó parapeto cubierto, con una primera puerta siempre también cerrada. Las cuevas construídas con piedra ó yeso no deben usarse hasta el segundo año de su construcción, para dar lugar á que se ventilen, se sequen sus paredes y se desprendan las emanaciones ó vapores mefíticos que tanto alteran el vino.

Para la construcción de toda cueva ó bodega, no deben hacerse economías de ninguna clase, pues ya dice un refrán muy verdadero que *la cueva hace el vino*, y el no gastar en ellas lo que sea preciso para que reunan cuantas condiciones son de desear, es un error transcendental, que sale muy caro y difícilmente se remedia.

Los defectos y alteraciones más comunes del vino en esta región, son los siguientes:

Exceso ó falta de color. El primero se remedia batiendo mucho con el vino alguna sangre fresca de res bien sana, en proporción de uno á dos vasos de esta por hectólitro de aquél. La falta de color no tiene más remedio que la mezcla con otro vino bien coloreado.

Vino picado ó repuntado. Se trasiega á una vasija bien azufrada, cuidando de poner un lienzo fino en la canilla para que las llamadas *flores* del vino se queden presas y no le sigan; luego se le clarifica con ocho claras de huevo por cada 230 litros y pasados cinco ó seis días, se le vuelve á trasegar á vasija azufrada donde se le deja. Si aún resiste, es necesario entonces neutralizar el ácido por el polvo de mármol blanco (carbonato de cal,) según se dirá despues.

Vino agriado ó avinagrado. Se sigue por lo común el procedimiento anterior, pero también se hace uso de nueces tostadas (40 por cada 250 litros) y pronto se clarifica, previo batirle mucho, y despues de tapada la vasija y pasadas 5 ó 6 horas se le trasiega, repitiendo ambas operaciones cuando

la acidez sigue muy manifiesta. En vez de las nueces se logra igual efecto con 125 gramos de trigo tostado. Pero tanto el defecto anterior como este, se corrigen enseguida con la siguiente fórmula que al mismo tiempo dá al vino un gran sabor de añejo: Mármol blanco ó creta finamente pulverizado, 6 kilos; Azucar, 9 kilos; carbón animal (1) lavado, 175 gramos. Un kilo ó kilo y medio de este polvo bastan para un hectólitro de vino, pero hay que disolverlo antes en 3 ó 4 litros de dicho líquido. El contacto de este polvo no debe pasar de 30 á 36 horas, agitando alguna que otra vez y dejando algo abierta la boca para que salga el gas ácido carbónico que se desprende. Pasadas dichas horas se añade una cantidad de crémor de tártaro que pese la mitad que el polvo marmóreo empleado, y á poco se trasiega.

Vino amargo. Lo único que puede disimular este defecto, es la mezcla con vino nuevo á partes iguales.

Vino endeble ó flojo: Se le dá fuerza con vino bueno, cocido á fuego lento y bien despumado.

Vino dulce ó abocado: Como este defecto depende siempre de una fermentación incompleta, no tiene otro remedio que una nueva fermentación, la cual puede efectuarse empleando una buena levadura de vino y aumentando la temperatura del local hasta 20 ó 25 grados. (2)

Mejoramiento del vino natural: Aparte el cuidado exquisito en el cumplimiento de las buenas reglas de elaboración y conservación, entrando como principal elemento de esta última el librarle del contacto del aire, se aumenta el aroma del vino echando en él algunos ramitos de flor de la viña, despues de cortarlos con sumo cuidado para que no tomen olor ni sabor ajenos ni pierdan nada del suyo. Se pueden usar frescos estos ramos, pero lo mejor es guardarlos en un frasco de cristal ó barro sin bañar, despues de secarlos sobre un lienzo á la sombra, teniéndolos perfectamente tapados hasta la vendimia; en cuyo momento se ponen 20 ó 30 litros de mosto puro en un tonelito, y allí se echan, dentro de uno ó mas saquillos de lienzo fino, 250 gramos de flor seca. En el tapón de la boca del tonel se pone un tubito para dar salida á los gases de la fermentación, y concluída ésta se trasiega el vino así aromatizado, embotellándole bien. Estas botellas transmiten el aroma á cuantos vinos las reciben, con la

(1) El carbón animal se prepara calcinando huesos.

(2) Si los cosecheros de esta región tuvieran la costumbre de usar el pesa-mostos, no saldría con tanta frecuencia el vino dulce, por que siempre que marcara más de 12 grados (lo que sucede en años secos cuando la uva se coje pasada) se rebajaba el mosto con agua hasta que señalara dicho número.

Pablo escribió á su jefe diciéndole que su tío estaba moribundo, y á pesar de su pena por la segura pérdida de un tío tan bueno, no le era posible olvidar la otra horrible pérdida que le amenazaba: la de las flores, la de los tiestos, la del jardín.....Su ausencia se prolongaba y le producía verdadero espanto pensar en que sus plantas estarían ya completamente secas....Tales pensamientos aumentaban la tristeza de las largas noches que pasaba en vela al lado de la cama de su tío.

Pablo—le dijo este una madrugada—creo, que llueve; ¡ah! si llueve, mi fin está cercano.....me mata la humedad,....

Pablo se acercó á una ventana y vió que, en efecto llovía menuda y copiosamente.

¡Qué crueldad la del caprichoso corazón humano! Pablo, al deplorar que se exacerbaba el gravísimo padecimiento de su tío, no pudo ocultar un ligero sentimiento de satisfacción. ¡Si lloviera así en París, pensaba, resultaría que Dios se había encargado de regar mis tiestos!

Enrique murió dulcemente en los brazos de

nunca, horribles presentimientos respecto de sus flores.

De pronto, cuando mas abstraído iba en sus temores, se estremeció con un pensamiento que hasta entonces no se le había ocurrido, y que podía constituir el peligro mas espantoso, mas indudable.

Al lado de su balcón existía otro, también con tiestos, aunque muy inferiores á los suyos. En aquel balcón había visto asomados alguna vez dos chicos muy traviesos y una joven, que contemplaban su tesoro con miradas en que se leía claramente la tristeza del bien ajeno. ¡Oh! sí: aquellos chicos, al notar su ausencia, alentados por la impunidad, habrían destruído su jardín, Dios sabe por qué diabólicos procedimientos.....Sí, no había duda; era preciso prepararse, después de la muerte de su tío á otro golpe también mortal.....

Al llegar á París, lo primero que hizo fué preguntar al cochero que le condujo á la estación.

—¿Qué tiempo ha hecho por aquí?

—Un tiempo muy seco, muy caluroso—contestó el cochero;—no ha caído ni una gota de agua. Pablo estuvo á punto de desmayarse. Llegó á su casa, subió la escalera á grandes saltos, entró en su cuarto, y al abrir las puertas de madera del balcón sintió un penetrante olor á tierra húmeda.....Muchos de sus tiestos acababan de ser regados; pero ¿por quién? ¿cómo? ¿qué milagro era aquel?

Absorto en aquella incertidumbre, emocionado ante la realidad de su inesperada ventura, sintió de pronto Pablo un leve ruido sobre las hojas. Una pequeña lluvia, un bienhechor rocío caía sobre sus flores.

Su vecina estaba llevando á cabo la salvadora operación de regar sus tiestos con auxilio de una finísima y pequeña manga, igual á la que él había mandado construir expresamente.

¡Qué linda muchacha!—se dijo.

Y cuando corrió á darle las gracias, se encontró con que el balcón vecino estaba vacío.

Entonces pensó en la hermosa joven que desempeñaba con tanta dulzura el papel de madre para sus dos hermanitos desde que se quedaron huérfanos hacía cuatro años: en aquella providencia que había salvado su jardín hermoseándolo con especial cuidado, y que regaba tan despacito y con tanta paciencia y esmero como él.....

Necesitaba verla, y para conseguirlo, se puso de guardia en el balcón, olvidando sus flores algunos instantes para no pensar mas que en su vecina.

Al fin, se asomó esta, fresca como una rosa, en elegante *neglige*.



ACANTILADOS DEL SIL

su querido sobrino, dejándole una herencia de sesenta mil francos.

Pablo, después de cumplidos todos los deberes propios del caso, acordó regresar á París y apenas se instaló en un vagón del ferrocarril, volvieron á acometerle más vivos, más fuertes que

La saludó buscando una frase, y solo se le ocurrió decirle:

—¿Le gustan á usted las flores?

—¡Oh! sí; mucho contestó ella. Y entonces con seductora ingenuidad, le refirió lo que había sufrido al ver que unas plantas tan preciosas como las de su vecino habían quedado abandonadas. Cuando pasó un día y otro y vió que nadie las cuidaba, tuvo la audacia de hacer lo que había hecho.

—Yo espero que me perdonará usted...añadió.

—¡Cómo! señorita, yo....sí yo....¿no tiene usted flores? balbuceó Pablo.

—Las tengo—dijo la joven—aunque poca cosa; pero en fin, para mí son lo suficiente. Adios, caballero: me vuelvo á mi trabajo.

Desapareció la vecina, y Pablo se quedó anadado.

Soy un imbécil—dijo.—Jamás había reparado en que aquí, junto á mí vivía una mujer tan bonita. En mi lugar cualquiera le habría hecho el amor.

En el Ministerio empezó á notarse que Pablo cambiaba de día en día. Trabajaba, eso sí, pero no con el mismo entusiasmo. Se iba cuando daba la hora y no se quedaba solo á hacer las clasificaciones y los ejercicios mentales de costumbre.

Muchas veces pensaba:

Si en vez de una mujer para arreglarme el cuarto, buscara una mujer que arreglara mi vida, haría una gran cosa.

Y estudió las costumbres de su vecina, admirando sus excelentes condiciones de ama de casa, hasta que por fin un día, después de varias tentativas infructuosas, se atrevió á decirle:

—¿Quiere usted que de nuestros dos balcones hagamos uno solo? Seguramente cuidará usted mucho mejor mis flores siendo mi esposa.

¿Necesitaré reproducir la respuesta de la joven?

JOSÉ DEL CASTILLO Y SORIANO.

ASTURIANOS ILUSTRES

EL CONDE DE TORENO

Durante los diez años de su segunda emigración, viajó por Francia, Inglaterra, Alemania, Bélgica y Suiza, empezando en 1827, á escribir su *Historia del levantamiento, guerra y revolución de España* obra que ya tenía muy adelantada

cuando, en virtud del decreto de amnistía, vino á Madrid á mediados de 1833.

El entonces ministro, señor Cea Bermúdez, no juzgó, sin embargo conveniente la estancia de *Toreno* en la corte y en breve plazo hubo de hacerle retirarse á Asturias, en cuya provincia, como alférez mayor, levantó pendones por Isabel II.

Después de la muerte de Fernando VII regresó á Madrid, donde, á poco de publicarse el *Estatuto* se encargó de la cartera de Hacienda, bajo la presidencia de Martínez de la Rosa; pero bien pronto lo difícil de las circunstancias obligó al último á presentar la dimisión, poniéndose *Toreno* al frente de un Gabinete heterogéneo que, representando todos los matices liberales, buscó inutilmente una transacción.

Durante este periodo, contrajo matrimonio con la virtuosa señora doña María del Pilar Gayoso Tellez Girón, hija de los marqueses de Camarasa, á la que no pudo hacer por mucho tiempo partícipe de la vida del poder, pues aquel mismo año de 1835 tuvo que abandonar la presidencia del Consejo y la cartera de Estado, aunque renunciando por entonces á salir nuevamente de España.

Disueltas las Cortes en Enero de 1836, vióse excluido de ellas en la primera legislatura que las siguió, volviendo á ocupar los escaños en la segunda; esto es, en aquella en que, tejido el deficiente Código fundamental de 1837, pudo ya ostentarse en toda su fuerza aquel partido moderado, que tan hondos trastornos había de producir en no lejano plazo en la marcha política del país.

A pesar de esto, no tardó el Conde en dejar de nuevo la madre patria, para emprender un viaje por Italia, del que regresó en 1840 para tomar parte en su última campaña parlamentaria.

Su principal tarea en ella fue defenderse de los cargos que, á causa de su famoso *contrato de los azogues* se formulaban por todas partes contra él, y fuerza es convenir en que, si como nunca extremó sus ideas retrógradas, se defendió con habilidad y arrebató en más de una ocasión con su elocuencia avasalladora é incisiva.

El movimiento del 18 de Julio, en Barcelona, preludio cierto del de 1.º de Septiembre, puso término á los trabajos de aquellas Cortes y á la vida política del *Conde de Toreno*, quien retirado á Francia desde la proclamación de la regencia de don Baldomero Espartero, espiró en París el 11 de Septiembre de 1843, sin haber visto triunfar el movimiento de aquel año, y en el cual no había tomado pequeña parte.

RECUERDOS DEL TIEMPO VIEJO

PATRIA Y LETRAS entusiasta siempre de las bellezas del inmortal cantor de Granada, ofrece á sus lectores desde el presente número la publicación de algunos trozos del libro titulado «Recuerdos del tiempo viejo» ó sea la vida del poeta contada por él mismo.

Para muchos de nuestros amigos han de resultar inéditos tan preciados artículos:

«Un 27 de Junio, á las siete de la mañana, entró la muerte calladamente en mi casa, y dispersó con su guadaña una familia, para cuya reunión había y o trabajado mucho tiempo y agotado mis ahorros. En el inmenso y legítimo duelo en que aquella muerte dejaba sumida mi casa, en cuyo escondido hogar me había ya sumido modestamente *á vivir en el olvido y á morir en paz con Dios*, quedábame por solo recurso y por última esperanza, el resto de las dos veces mermada pensión, que en 1871 me había concedido el Gobierno, cuyo ministro de Estado era el Excelentísimo Sr. D. Cristino Martos; pero llegado el ocho de Julio, y transcurrido el nueve, y pasado el diez, y visto que la libranza en que Roma debía venir mi mensualidad vencida, no venía, telegrafé á mi apoderado en la capital del Orbe Cristiano, preguntándole por ella. ¡Ay de mí! con mi telegrama se cruzó la carta suya, en que me participaba que por causa de economías inexcusables en la Administración de los Lugares Píos

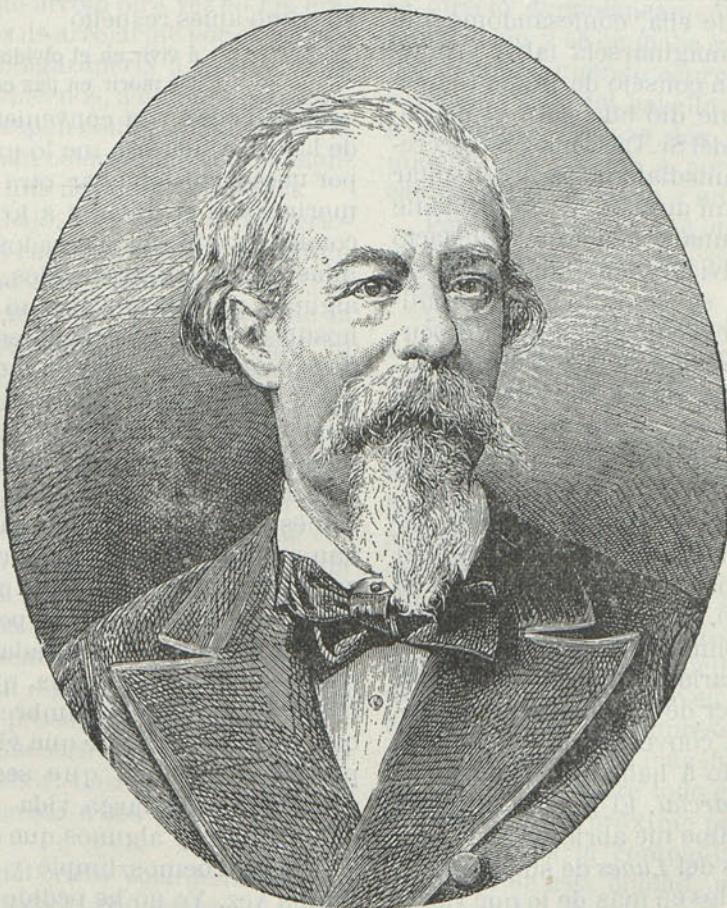
españoles en Italia, mi pensión había sido suprimida: en consecuencia y ajustadas por él mis cuentas con aquella piadosa Administración, me remitía los últimos sesenta y cinco duros que me restaban que cobrar hasta la fecha de la supresión de mi sueldo.

Quedéme yo con la libranza delante de los ojos, el verano delante de mí y detrás de mí los siete individuos de mi familia; y el ministro de Estado en los baños, y el de Fomento en sus haciendas, y el Sr. Cánovas mi amparador en Cotterets, y en Francia mi paño de lágrimas el Capitán General Jovellar; quien en tales casos molesta por mí á todos los ministros, y no pierde ocasión ni perdona empeño por sacarme del mío. La moda, que deja á Madrid desierto durante el verano, me dejaba á mí en Madrid como en medio del Sahara: la tierra bajo mis piés, el cielo sobre mi cabeza,

mi esperanza en Dios, y Dios tras el velo azul del aire; que es impenetrable cortina del pabellón que le guarda de las miradas de los hombres. ¿Cómo pasé yo aquellos tres meses?

No puedo hacer el tiempo volver atrás; no puedo quitarme de encima ni uno solo de mis sesenta y cuatro años: no puedo hacer volver á mis manos el capital pagado por las deudas de mi herencia paterna, ni lo por mí gastado en vivir bien ó mal: no puedo rescindir los contratos de venta de mi *D. Juan* ni de mi *Zapatero y el Rey*, escritos cuando la ley de propiedad no exis-

tía: esta ley no tiene efecto retroactivo ni protege mi propiedad por lesión enorme: y no puedo pedir limosna en España; sinó poniéndome al pecho un cartel que diga: «este es el autor de *Don Juan Tenorio*, que mantiene en la primera quincena de Noviembre todos los teatros de verso de España y América;»—pero para esto sería preciso que yo



El insigne poeta nacional DON JOSÉ ZORRILLA

explicase cómo el autor de tal obra podía pedir limosna; cosa muy fácil de explicar, pero muy difícil de comprender.

Antes de pedirle escribí á mis editores de Barcelona, los Sres. Montaner y Simón, dándoles cuenta de la suspensión de mi sueldo y pidiéndoles trabajo en su casa. Los Sres. Montaner y Simón me contestaron que «los editores no tenían en su casa trabajo digno de mí: pero que los amigos me enviaban adjunta una letra contra su corresponsal.» El Arzobispo de Valencia, de cuya ciudad soy hijo adoptivo, partió conmigo la limosna de sus pobres; el empresario del Teatro Español me ofreció una cantidad que jamás pude cobrar en contaduría; y al volver á Madrid el señor Conde de Toreno, ministro de Fomento, me presenté en su antecámara, en la cual no me detuvo ni un minuto. Expúsele en dos palabras mi posición: asombróse de ella, confesándose que estaba muy lejos de imaginársela tal; y prometiéndome exponerla en consejo de ministros, en la primera ocasión, me dió cita para el día siguiente en el gabinete del Sr. Cárdenas, Subsecretario, con quien iba inmediatamente á consultar un medio de venir en mi auxilio. Al día siguiente el Sr. Cárdenas, con una delicadeza y un tacto que no podré jamás olvidar, me dijo: «que el señor Conde de Toreno, sabiendo que para continuar ciertos trabajos legendarios en que me ocupaba, necesitaría hacer algún viaje á alguna biblioteca ó archivo de provincia, me daba por su mano una pequeñez para ayuda de gastos,» y puso en la mía un bono de dos mil pesetas contra el Tesoro.

Pero mientras todas estas cosas pasaban, había pasado otra, principal engendradora, origen y causa más inmediatos de la confección de lo en este libro compaginado. El Sr. D. Federico Balart, á quien suelo pedir opinión y consejos sobre mis obras antes de publicarlas, y á quien voy ahora muchas veces á distraer de una mortal pesadumbre con mi excéntrica conversación y mis ideas estrafalarias, había ido á hablar en mi favor al propietario de *El Imparcial*. El Excmo. Sr. Don Eduardo Gasset y Artime me abrió su casa, sus brazos y las columnas del *Lunes* de su periódico, pagándome mis artículos en más de lo que valen; el Sr. Ortega Munilla, director de los *Lunes*, me hizo la distinción de colocármelos inmediatamente después de su semanal revista, y en la redacción de *El Imparcial* encontré una nueva familia, que aceptó mi compañía con cariño tan afectuoso y tan respetuosa cordialidad, que me hicieron subir á los ojos dos lágrimas de gratitud, que no pudieron ya sostener las ralas hebras que me restan de mis antes espesas pestañas.

Mientras, gracias al Sr. Gasset y Artime, volvía á contar con el pan cotidiano, pasó al ministerio de Estado el Conde de Toreno, volvió del extranjero el Sr. Presidente del Consejo de ministros, y falleció el del Congreso, Adelardo López de Ayala.—Pocos días después del entierro de éste, el Sr. Cánovas del Castillo, cuya casa he tenido siempre abierta y cuya amistad nunca se ha desmentido, me envió una carta para el ministro de Estado; á cuya presentación el Sr. Conde de Toreno me dijo: «por el correo de hoy va á Roma la orden de continuar pagando á V. su sueldo; pero tengo el sentimiento de haber tenido que mermar de él doce mil reales, porque las economías ya hechas en la Administración de los Lugares Píos, no me han permitido devolverle los treinta y seis mil reales que antes cobraba.»—Recibí con gratitud lo que se me daba, y me volví á mi casa, no ya como antes resuelto

á vivir en el olvido
y á morir en paz con Dios,

como mi edad y la conveniencia de retirarme ya de la arena literaria me lo exigían, sino decidido por necesidad á luchar otra vez con la vida y á morir sobre el trabajo; á lo que parece que me condenan mis viejos pecados y las nuevas economías de los Lugares Píos. Ya varias veces en algunos periódicos, que no sé por qué me son hostiles, se me ha echado en cara el *no saber retirarme á tiempo*; pero no me han dicho á donde; puesto que saben que no puedo retirarme á un monasterio. Ya me había yo retirado á mi casa, y hacía ya año y medio que rehusaba presentarme hasta en el ateneo, donde tantas consideraciones se me han tenido y tantos aplausos se me han prodigado: pero al retirarme el Gobierno el sueldo con que únicamente podía retirarme como se me aconsejaba, tuve yo por mejor consejo volver al trabajo y vivir honradamente de él mientras con él sustentarme pueda, que dejarme morir de inanición y de pesadumbre por dar gusto á los que ya no le tienen de que viva yo entre la gente, porque conceptúan que sesenta y cuatro años son demasiada larga vida para un hombre á quien aun hay algunos que estiman y aplauden.

Pero juguemos limpio y hablemos claro por última vez. Yo no he pedido amparo al Gobierno para mi vejez alegando mérito alguno en mis obras, ni yo he dicho á la Nación ni al Gobierno que tuviese obligación de ampararme, nó: pero he propuesto esta cuestión.—«Mis obras, que son tan malas como afortunadas, han enriquecido á muchos, y mi *Don Juan* mantiene en el mes de Octubre todos los teatros de España y las Américas Españolas, ¿es justo que el que mantiene á tantos muera en el hospital ó en el manicomio,

por haber producido su *Don Juan* en tiempo en que aun no existía la ley de propiedad literaria?»

Y el Gobierno ante quien expuse esta cuestión me subvencionó sobre los fondos de los Lugares Píos españoles en Roma, y mi subvención tiene el carácter piadoso y de limosna con el que yo la pedí, sin que por ello me crea ni deshonorado ni humillado: y mientras con ella he vivido, en lugar de echarme á dormir sobre mis doradas pagas, he entregado concluido en 1873 á los editores Montaner y Simón mi leyenda del Cid que consta de diez y nueve mil versos, y mi leyenda de los Tenorios que tiene ocho mil; y hoy cuando lo que de mi subvención me resta no me basta por la posición en que mi reputación me coloca, recojo los últimos destellos de mi decadente ingenio, los últimos alientos de mis cansados pulmones, y los últimos átomos de honra y de brío que en el corazon me restan, y me arrojo otra vez en los brazos del trabajo, en vez de arrojarme por el balcón, ó en el fango de la holgazanería á quejarme de la Nación y de sus gobiernos, á quienes no alcanza ni obligación ni responsabilidad alguna en la posición en que me han colocado mis circunstancias personales y mis negocios de familia.

Díme, pues, al trabajo, y entré en el del periodismo; que es el más rudo por ser el más perentorio y asiduo, el más expuesto á la crítica y el más coartado y riesgoso por la estrechez de la ley de imprenta, que suele tener que regir en nuestro inquieto país; y siguiendo á medias por no poderlo seguir por entero el consejo de los que retirarme me aconsejaban, me retiré al segundo recinto del alcázar de las Bellas Letras, descendí de sus salones de su piso principal á su piso bajo con puerta y vistas al patio; es decir, que me retiré del gremio de los poetas y renunciando á la poesía, me despedí del pueblo de Madrid en un romance cuyos versos son los últimos que he escrito, no volví á presentarme como versificador ni como lector en acto alguno público y anuncié que iba á escribir en prosa; comenzando á devanarme los sesos en discurrir cómo servir con mi prosa los intereses del Sr. Gasset y Artime, y algún manjar no indigesto á los suscriptores de *El Imparcial*.

La primera carta del bravo Velarde me dió pie para contar lo pasado en el cementerio al borde de la tumba de Larra: y por este recuerdo, como quien tira de un hilo de una madeja enredada, fui yo tirando de mis pobres recuerdos del tiempo viejo, hasta formar con ellos el mal devanado ovillo de lo contenido en este libro.—Viejo é ignorante no supe escribir más que mis personales memorias: los lectores de *El Imparcial*, tal vez sorprendidos de leerme en prosa, tal vez pagados

de la anticuada construcción de la mía, y acaso más que de lo que yo en ella decía, de la ingenuidad algo infantil con que yo lo iba diciendo, encontraron entretenidos mis artículos del *Tiempo Viejo*: unos porque refrescaban los suyos, y otros porque no habiendo alcanzado la época de que en ellos hablo, ó lo que en ellos traigo á cuento ignoraban, ó lo habían oído contar de muy diferente modo.

Como quiera que fuere, mientras los publicaba en el periódico, recibí varias cartas, unas anónimas y otras firmadas, en las cuales algunos me aconsejaban que coleccionase mis artículos; y el Sr. Gasset y Artime, renunciando generosamente en mi favor sus derechos á la propiedad de mi por él tan bien pagado trabajo, me otorgó omnimoda y perpétua facultad para hacer de él lo que más me conviniera.—El Sr. Ortega Munilla se ofreció espontáneamente á ayudarme en tal publicación y se ocupaba ya de sus preliminares pormenores, cuando ocurrieron á la par su desastrada caída del caballo y mi impensado viaje á Barcelona: cuyos dos imprevistos acontecimientos me obligan á publicar este libro en la capital del Principado y no en la coronada villa.

Pero ¿por qué? ¿A qué vine yo á Barcelona por siete días y por qué me quedo en ella por siete meses?

En uno y medio que en ella llevo no he tenido tiempo hasta hoy de hacerme tal pregunta, y voy á ver si averiguo alguna razón que me sirva de respuesta.

A pesar de mi necesidad de descanso, de la tenacidad con que ha cerca de dos años que rehusó toda invitación á presentarme en público, y á pesar, en fin de mi deseo de complacer á los que me dicen «retírese V.», es decir, «quítese usted de en medio», aun hay algunos que recordando mis mejores años y olvidando los transcurridos, me buscan y me solicitan con la vana ilusión de que aun puedo, como en otro tiempo, cooperar en beneficio de sus empresas; y el país en donde por mí se conservan más ilusiones y simpatías es en Cataluña y sobre todo en Barcelona. Así que el 27 de Octubre próximo pasado el empresario y el director de la compañía de verso del teatro Principal de esta ciudad, me ofrecieron una indemnización por gastos de viaje, si emprendía uno para enderezar y poner derecho sobre la escena á mi buen *Don Juan Tenorio*; quien no sé por qué no quería tenerse este año muy en equilibrio. Tenía yo que abocarme con mis editores Montaner y Simón, para tratar de poner también en pie de imprenta á mi valiente burgalés Rodrigo Díaz, que agarrado al pupitre de mis editores, parece que tampoco quiere dejarse meter en

prensa; y con la esperanza de matar dos pájaros de una pedrada, acepté la proposición del viaje á Barcelona; pero mientras la libranza del empresario llegaba á Madrid, y ciertos asuntos de mi joven amigo el pintor Padró, que debía de acompañarme, se allanaban, se perdieron cuarenta y ocho horas y llegué ya tarde para enderezar á mi rebelde y voluntarioso *Don Juan*, y aún no he tenido tiempo para tener cinco minutos de conversación con mis editores del Cid; porque el pueblo barcelonés, que no me había olvidado en los once años que he pasado ausente de Cataluña, que se acordaba de que en Barcelona había yo tenido casa, y me había recasado en su parroquia de Santa Ana, y le había leído muchos versos y me había dado muchas fiestas, en las cuales había yo procurado derramar toda la expansiva alegría de mi corazón de muchacho y toda la poesía de mi desordenada imaginación de loco, creyendo que para mí el tiempo no había pasado y que no habían pasado por él ni por mí los once años transcurridos, se empeñó en pedirme, como quien pide peras al olmo, que hiciera y le dijera lo que para él había hecho y dicho cuando, con once años menos, aun tenía once partes de aliento más. Echó á un lado á mi pobre *Don Juan*, y poniéndome en lugar suyo sobre la escena, oyó mi palabra ronca con la cariñosa atención de una madre que escucha la respiración de su hijo que duerme; me colmó de aplausos, me coronó de flores, no me dejó ni dormir ni trabajar á fuerza de obsequios y convites; sus periódicos publicaron mi retrato, las sociedades literarias se apoderaron de mí y enfloraron el teatro catalán para escucharme; el Ateneo me dió una velada y una primorosa medalla, y los Sucesores de Ramírez pusieron á mi disposición su magnífico establecimiento tipográfico; y esta vuelta mía á Cataluña fué la vuelta del hijo pródigo al paterno hogar, y el pueblo barcelonés me dijo: «Sorrilla, parla, enrahona: ets á casa teva;» y cayó en gracia cuanto hice y dije: y se me abrieron todas las puertas y me recibieron como á hermano en todas las familias...

DE ARBORICULTURA

PLANTACIÓN

Debe hacerse la plantación de árboles durante el reposo de la vegetación, ó sea desde la caída de las hojas hasta el momento en que empiezan á entreabrirse los botones. Si el terreno en que se quiere plantar es compacto, arcilloso ó de tal

naturaleza, que en él puedan pudrirse durante el invierno las raíces, convendrá elegir el mes de Abril, y en los terrenos ligeros y expuestos á sequías se plantará por el contrario en otoño. Los árboles resinosos son los únicos que, en cualquier terreno que sea, conviene siempre plantar en primavera.

CORTA

También en esta época de descanso de la vegetación es cuando debe procederse á la corta, pues si se hiciera en el tiempo de la nutrición hallándose entonces llenos sus tegidos de fluidos no elaborados, se quedaría á medio cuajar la madera, perdiendo una gran parte de las propiedades que, en su estado natural, la hacen resistir á los ataques de los insectos y á las malas influencias de la atmósfera.

DURACIÓN

Al considerar que hay troncos de árbol de más de 800 años, como sucede al roble que sirve de capilla en Allourille, pueblo del departamento del Sena inferior (Francia); ó de más de 1.400, como los abetos de la Haie de Routol, en el departamento de Eure, da casi gana de creer que hay árboles exceptuados de la ley general que condena á todos los seres organizados á perecer al cabo de un tiempo dado de existencia.

Entendiendo por árbol el conjunto de sus ramas vivas y de sus ramas inertes, como son las capas leñosas, puede decirse que su duración no tiene término natural.

El álamo blanco y el castaño de Indias son los de menor vida; en cambio el verdadero castaño, el productor, suele alcanzar hasta 800 años, como sucede con los que existen en las proximidades del monasterio de Yuste. También hay hermosos ejemplares en El Cerro y Lagunilla, límite de la provincia de Salamanca con la de Cáceres.

TIBERIO GRACO.

ORIGEN DE LOS MAPAS

Anaximandro, sucesor de Tales, y Sesostris, en Egipto, pasan por los inventores de los mapas. Herodoto habla de una lámina de cobre en la que estaba grabada la circunferencia del mundo con los mares y los ríos. En los tiempos modernos, ya Enrique de Portugal en 1420 hizo formar mapas. En 1462 Domingo de Lupis imprimió en Bolonia la geografía de Tolomeo con mapas grabados en metal. El primer mapa de Francia se publicó en París á principios del siglo xvi.

LEÓN: 1908.—Tipografía de Mariano Garzo.