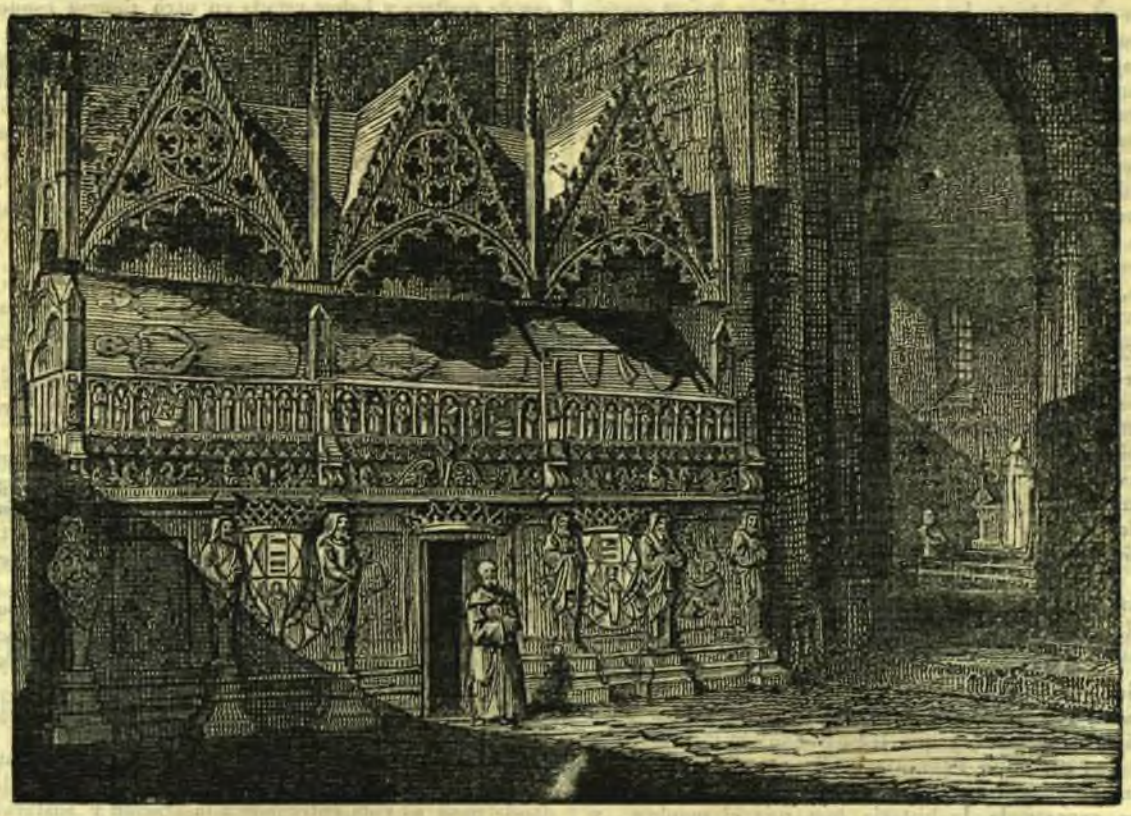


SEPULCRO DE LOS REYES DE ARAGON.

Los sepulcros de los reyes son los que entre todos los monumentos fúnebres enseñan y mueven mas á la meditacion. La lucha que en ellos parece se descubre contra la ley general de la naturaleza; las tentativas de los hombres para defender y perpetuar sus ficciones y dar un sitio privilegiado hasta en la muerte á aquel á quien han llamado su jefe; para ocultar entre la pompa su nada y dorar sus cenizas; aquellos desesperados esfuerzos son los mas elocuentes testimonios de su impotencia y miseria. En parte alguna sino á la vista de los sepulcros régios se recuerdan tan vivamente las palabras del eclesiástico: *Vanidad de vanidades y todo vanidad*, y el sublime apóstrofe de Masillon á los restos mortales de Luis XIV, *¡solo Dios es grande!* Pero no todos los sepulcros régios producen igualmente esta impresion profunda. *Sant-Denis, Westminster y el Escorial*, construidos entre otros edificios en medio del movimiento y ruido de la vida, nada ofrecen al acercarse á ellos que escite el sentimiento religioso y predisponga á la meditacion, al paso que la abadía de Poblet, adonde yacen los reyes de Aragon, está situada de modo que hiere de lejos la vista y el ánimo, y prepara de antemano á los que la visitan á las emociones que deben esperimentar bajo de sus bóvedas.

A la entrada del tan fértil como risueño valle de Cataluña llamado *Conca de Barberá* á siete leguas de Tarragona, y á la sombra de enriscadas montañas eleva la *abadía de Poblet* su mole irregular y pintoresca. La doble cerca de sus altos muros coronados de almenas, le dá desde luego el aspecto de una fortaleza; mas conforme va uno aproximándose cambia de fisonomía, revistiéndose juntamente con cuanto la rodea de un caracter tranquilo y solemne, bien pronto señala su destino una gran cruz de marmol negro, adornada de esculturas góticas que se descubre entre el ramaje de un frondoso bosque. Las estátuas de San Bernardo, monje de lá misma abadía y de sus hermanas María y Gracia martirizadas por los moros; y tres altares en que está grabada su historia, fijan la vista no bien se entra en el primer recinto que comprende 2154 pies. Un tránsito sombrío, estrecho y decorado con el escudo de Aragon, conduce al segundo recinto, en el que antes de penetrar tienen que dejar las armas los concurrentes: los mayores monarcas y mas valientes caballeros se han suje-

tado en todos tiempos á esta costumbre, entregando su espada al guardia de la puerta. Reina el silencio mas profundo y la mas completa soledad bajo los árboles plantados en aquel segundo recinto. Solo á veces se pasea por él con lento paso, algun monge vestido de una túnica blanca y cubierta la cabeza con una capucha; y otras resuena el sonido de las campanas, ó se percibe el confuso murmullo de los cantos eclesiásticos. Una fuente, cuyas aguas dormitan bajo una cúpula gótica, y la arquitectura austera y uniforme de las naves del claustro aumentan la melancólica quietud de aquel sitio. El claustro dá á la iglesia, que figura una cruz por la disposicion de sus tres naves, de las que la mas elevada tiene 92 pies de altura. En un espacio, construido entre la nave mayor y el coro enmaderado de piezas negras y blancas, están en fila por cada lado los sepulcros de los reyes de Aragon. Arden allí dia y noche lámparas funerarias y círios, y oran perpétuamente sacerdotes que velan sobre los régios despojos.

El conjunto del panteon descansa sobre un basamento de marmol blanco, adornado en sus lados de labores, efígies y armas, y encima una galería, cuyas columnas presentan en sus intervalos, nichos con relieves de varones piadosos: sobre este pedestal se ven tendidas las estátuas de los reyes; y sus triunfos, acciones memorables y pompa de sus funerales están esculpidas sobre su losa sepulcral: á su lado reposan las estátuas de sus esposas. La bóveda del panteon la cierra un techo de madera adornado de pinturas, doraduras y ligeras labores, y el cielo de esta especie de dosel, pintado de azul y sembrado de estrellas de oro, está dispuesto en arcos, por cada uno de los cuales se descubre un sepulcro.

Seis reyes de Aragon son los que presenta aquel monumento. Por un lado está Alfonso II, que reinó á fines del siglo duodécimo, y que traspasando los Pirineos, reunió á su corona la Provenza, el Bear y el Rosellon, y dominó en el mediodia de la Francia; Juan I, de quien no ha conservado la historia mas que el nombre, y Juan II, no tan solo famoso porque fue padre y fundador de la monarquia española de Fernando el Católico, sino por su ambicion, actividad y valor, y porque sus vasallos fueron á imponer tributo al dueño de Constantinopla, y ciñó sus sienes octojenarias con las coronas de Valencia, Navarra, Sicilia y Cerdeña: su esposa Juana Henriquez, la *famosa almirante de Castilla* está sepultada con él. Al otro lado está D. Jaime, cuyo sobrenombre de *Conquistador* manifiesta suficientemente su belicosa y triunfante carrera. Despues de haber sosegado este monarca de Aragon á principios del siglo XIII las discordias civiles, quitó á los moros á Mallorca y Menorca, se apoderó del reino de Valencia, y obtuvo la gloria, mayor todavía, de rehusar la corona de Navara y colocarla en la frente del lejítimo propietario. Síguese en el siglo XIV Pedro IV *el ceremonioso*, que se atormentó á sí mismo y á su reino con intrigas y guerras civiles y extranjeras; que echó mano á las coronas de Castilla, Sicilia y Cerdeña, al tiempo mismo que reclamaba Atenas conquistada por uno de sus abuelos, y que mas político que religioso, se unia ó se separaba de las moros, segun los cálculos de su interés y ambicion. El tercero en fin, es Fernando I, hijo de un rey de Castilla, que fué proclamado monarca de Aragon, no en virtud de su derecho hereditario, sino por la eleccion de los estados del reino, cuando se estinguió con Martin I el linaje de los condes de Barcelona, reyes de Aragon. No todos los príncipes que gobernaron gloriosamente el reino de Aragon desde los principios del siglo XII en que se fundó, hasta fines del XV en que se hizo una provincia de la monarquía española, se hallan en este panteon privilegiado: echándose de menos en él principalmente á Alonso I, á quien veintinueve victorias adquirieron el dictado de Batallador, y que fué el primero que rindió á Zaragoza cristiana.

Bajo los seis monarcas citados yacen sepultados muchos infantes, princesas, príncipes y nobles que forman como su brillante comitiva. El basamento, construido en bóveda encierra una línea inferior de sepulcros, que por ser de madera y haber estado en otro tiempo espuestos al público, llegaron á maltratarse. Un duque de Segorve y de Cardona, para resguardar á sus mayores de toda injuria y poner al mismo tiempo una base suntuosa al monumento fúnebre de sus soberanos, empleó en 1660 una parte de sus inmensas riquezas en revestir de mármoles la bóveda del basamento, á la que se entra actualmente por hermosas puertas de bronce. Son tambien dignos de atencion en aquel asilo de ilustres muertos otros dos sepulcros arrimados á las pilastras que sostienen el monumento. Uno, sobre el cual hay una estátua con corona y cetro, y arrodillada sobre un almohadon, encierra los despojos del mayor monarca de Aragon, Alonso V (en el siglo XV), á quien sus régias virtudes le hicieron querido y admirado de sus pueblos; el otro es el sepulcro del infante Enrique de Aragon, hijo de Fernando I y gran maestre de la orden de Santiago.

El fundador de *el Monasterio de Poblet* fue Raimundo Berenguer, conde de Barcelona, y los reyes de Aragon, y especialmente Alonso II y Fernando I la engrandecieron y embellecieron sucesivamente. Deben citarse tambien los duques de Segorve y de Córdova entre aquellos á quienes debe su magnificencia un monumento que con razon puede llamarse el Escorial de Aragon. Dos sucesos milagrosos, cuya relacion conservan cuidadosamente los monjes en sus archivos, remontan el orijen de la abadía, comunicándole cierto caracter maravilloso.

«Un hombre piadoso llamado Poblet, natural de Ulles, en la diócesis de Tarragona, deseoso de retirarse del mundo y hacer penitencia en un desierto, se construyó una humilde ermita en un sitio llamado Lardeta, donde pasó su vida entregado á la oracion y austeridad, en tiempo en que los moros perseguian á los cristianos. Habiendo el rey Almomunis encontrado á Poblet en una de sus escursiones, mandó llenarle de cadenas y ponerle en un calabozo; pero este se encontró desocupado á la mañana siguiente, pues libertado Poblet por auxilio divino, se habia restituido á su ermita. Volvieron á cojerle los moros, mas aunque redoblaron la vijilancia, se les evadió el preso por segunda vez. Repitióse á la tercere vez en que le apresaron el mismo prodijio, y asombrado Almomunis, no solo desistió de perseguirle, sino que le dió todo el territorio de Lardeta. Los reyes moros, y despues los reyes cristianos confirmaron la donacion que atestigua un documento árabe que se conserva en la biblioteca de la abadía. No hizo menos ruido este suceso entre los cristianos que entre los infieles, y muchos españoles fueron á reunirse á un hombre, en quien brillaba tan manifiestamente la proteccion divina. Se construyeron nuevas celdas al lado de la del anacoreta, que en memoria de su libertad habia consagrado una capilla al Salvador.» El otro milagro que refieren los monjes es el siguiente. «Los discípulos de Poblet vieron en diferentes sábados que á las primeras horas de la noche brillaban muchas luces como si estuvieran suspendidas en el ambiente, iluminando un bosque de álamos plantado en el camino de Lardeta. Divulgóse el rumor de este suceso en todo el pais, y el conde de Barcelona, D. Berenguer IV, fundó en 1149 una abadía del orden del Cister bajo la advocacion de la Virgen, en el mismo sitio en que se dejaron ver las luces; y los escombros de un antiguo monasterio situado en la inmediacion sirvieron de materiales para el nuevo edificio.»

Recomendada asi la abadía del Poblet á la piedad pública, adquirió en poco tiempo la general veneracion, y

llegó á ser, mediante cuantiosas donaciones, una de las mas opulentas comunidades de España, contándose todavía entre sus posesiones siete baronías. Los monjes enseñan las actas de donacion de los monarcas cristianos y aun de los moros, á quienes el miedo hacia generosos, las bulas de los Papas en favor del monasterio, los regalos de los grandes personajes, y la lista de cuantos han visitado la abadía y tenido el honor de que se sienten sus nombres en la matrícula de Poblet.

COMIDA TURCA.

En todas las casas turcas de alguna conveniencia se ponen tres mesas distintas, á saber: la del jefe de familia que come regularmente solo; la de los hijos que por respeto al padre no comen con él; y la de la muger que vive aislada en su habitacion. Cuando hay muchas mugeres cada una de ellas tiene su mesa particular, y todas estas mesas no pueden admitir mas de cuatro ó cinco personas.

El turco divide su manutencion en dos comidas, y el que es rico añade un ligero desayuno por la mañana. Como todos acostumbran levantarse con la aurora, el rico, muellemente recostado en el ángulo de un sofá, despues de su corto *namaz* ú oracion da una palmada para llamar al esclavo que le lleva la pipa. Se saborea echando largas fumadas del tabaco mezclado con partículas de aloe, y permanece sin hablar palabra sumergido en un ocio completo, del que sale para tomar una ligera infusion de café de Moka, que toma aspirando suavemente en el borde de la taza. Sus piernas cruzadas, sobre las cuales está sentado, se niegan casi á prestarle su ayuda, y tiene que recurrir á los brazos de sus criados para levantarse. El turco opulento dice como el asiático su vecino: "No hacer nada es una cosa muy grata; pero morir para descansar es el colmo de la felicidad."

De este modo pasa toda la mañana, ó recorriendo maquinalmente su *tchespi*, que es una especie de rosario. Hácia la hora del mediodia se presenta la comida, en la que reina la mayor sencillez, no viéndose ni mantel, ni tenedores, ni platos, ni cuchillos. Un salero, cucharas de madera, concha ó cobre y una gran servilleta que da la vuelta de la mesa constituyen todo el aparato de esta.

Se reparte el pan por bocados, y se sirven cinco ó seis platos de ensaladas de aceitunas, cornisones, apio, vejetales confitados en vinagre y almívares. Despues se presentan las salsas y diversos guisados, terminándose la comida con el *pilaw* ó arroz. En ningun caso se ponen postres. Los diferentes condimentos sirven allí de platillos, y cada uno toma cuanto quiere mientras está á la mesa. Quince minutos les sobran para hartarse, porque el comer es un trabajo para el indolente, que lo hace al parecer cediendo á la necesidad mas bien que buscando el placer.

Las bebidas, de las que no se echa mano sino despues de haber comido, son el agua y el *scherbet* que se ofrece á la redonda en un vaso de cristal para todos los convidados; el vino, prohibido en la apariencia, no se bebe mas que en las tabernas. No deja de hacerse mencion en la historia turca de varios sultanes que dieron público ejemplo de tal violacion del Alcoran; pero los edictos severos posteriores de Amurates IV y de sus sucesores han hecho que á lo menos se salven las apariencias. Solo los derviches ó moriges, los soldados y marineros y el populacho son los que dan el escándalo de embriagarse.

Despues de comer pasa el turco su tiempo en un *kiosk* bien ventilado. El que vive en las orillas del Bósforo gusta de recrearse mirando los agradables puntos de vista del Asia, en donde descansan sus antepasados. Contempla aquella tierra, como la que debe servir un dia de asilo á los musulmanes cuando una nacion de blancos los hayan espelido de Europa. Se embriaga con perfumes y con los vapores de la pipa, y se refresca con el scherbet aromatizado de almizcle que sus esclavos le sirven. Retirándose despues de toda sociedad, llama á sus mugeres, y sin perder lo mas mínimo de su gravedad, les manda que bailen en su presencia.

La cena se sirve al ponerse el sol, compuesta con mas cuidado que la comida, pero que no es menos corta. La pipa concluye el dia, siempre igual al anterior y al siguiente; sin que se traspase tal monotonia ni se permitan aquellos accesorios que por su novedad constituyen el placer de la vida.

JARDINES CHINOS.

Cuando se habla en Europa de jardines, se suelen imaginar unos espacios mas ó menos estensos, en los que el arte y la aplicacion han conseguido presentar imitaciones perfectas de las obras mas admirables de la naturaleza; ó por mejor decir, donde la industria del hombre ha llegado á reunir cuanto la naturaleza ha repartido en diferentes regiones. Figurámonos por una parte verdes praderías, orladas de ramilletes de árboles, por entre cuyas ramas se dilata la vista, y mas allá otros, cuyas copas se inclinan sobrecargadas de su fruto. Supónese desde luego un arroyuelo culebreando por entre la grama y á la sombra de las arboledas, en donde se encuentran reunidas las producciones de todos los paises: el naranjo de Oriente, el melocoton de Arabia, la vid de España y el olivo de Italia, con la encina, la acacia, el pino, el platano y el nogal que entrelazan sus frondosos ramos. No se olvidan al formarse esta idea las legumbres mas modestas y útiles, conquistas pacíficas que se han hecho en todos los paises, y que se multiplican por medio de ingeniosas precauciones bajo un mismo clima, atestiguando de este modo la maravillosa industria de los hombres. Calles dilatadas, libres de todo obstáculo; y sembradas de arena finísima y escogida hacen suave su tránsito: árboles espresamente plantados protejen con su sombra al que se pasea, y diferentes senditas conducen á cada uno de los cuadros de legumbres y lomas de flores; en fin, la palabra jardin nos escita la imagen de un conjunto, en que se ha calculado todo para el recreo y la utilidad.

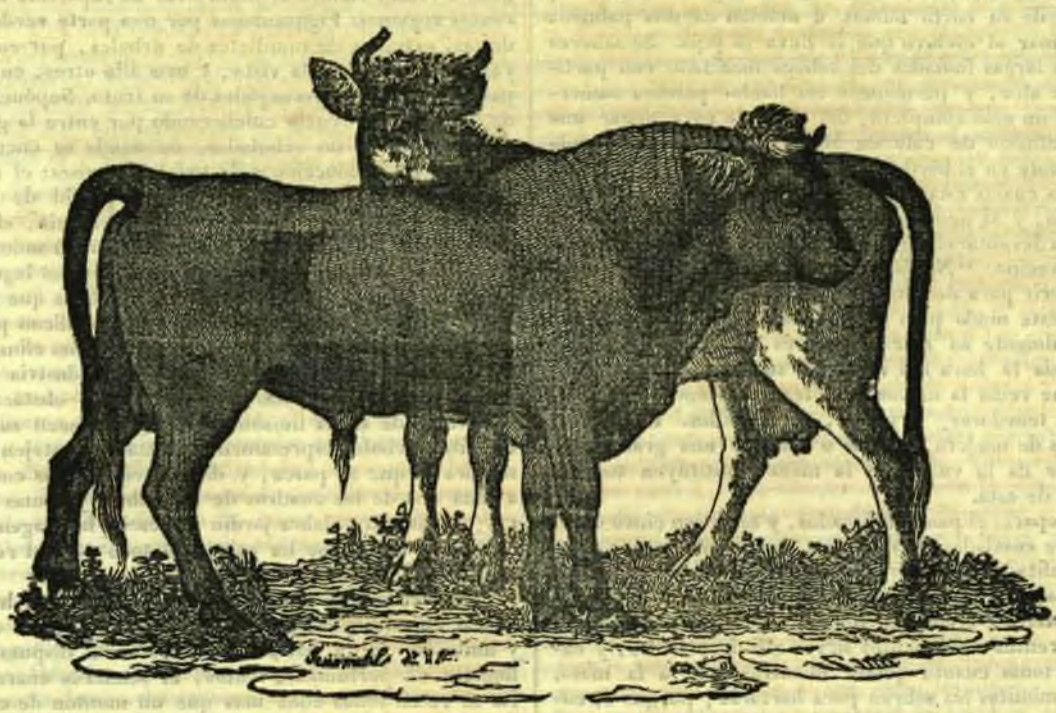
No sucede esto con los jardines chinos. No hay que buscar en ellos prados ni bosquecillos, ni selvas espesas y umbrías, ni un horizonte diestramente dispuesto, ni huertos de perfumados frutos, ni senderos enarenados. No se ve en todos ellos mas que un monton de cuadros pequeños, separados con tapias muy bajas de ladrillos, sobre las cuales estan colocados tiestos de porcelana de todas hechuras, y llenos de flores y arbustos. Para pasar de un cuadro á otro hay senderos, pero no tan largos ni lisos que proporcionen el placer de pasearse; y aun pudiera decirse que el buen gusto del pais consiste en hacer el paseo imposible, porque á cada paso se encuentran cabidades, hoyos y matorrales espresamente puestos: de manera que dedicándonos los europeos á imitar lo bello de la naturaleza, los chinos procuran copiarla en todo lo raro y grotesco.

No hay jardin alguno chinesco sin agua; pero es una agua muerta que se espesa y toma el color verduzco de las plantas acuáticas que contiene. Las rocas son en ellos requisito indispensable, pero son tan pequeñas y mezquinamente agrupadas, que hacen á la vista un efecto de los mas ridículos, y que no hicieran ni las invenciones de niños que jugasen formándolas. Mas si los jardines estan

mal concebidos y ejecutados, lo compensa lo adornado de las escaleras, ventanas y aposentos, en donde se prodigan los enormes vasos de porcelana llenos de flores, no en ramilletes que se marchitan, sino en plantas y arbustos que se abren y renuevan. Para este fin se destinan los vasos que nos vienen de la China, y que conservamos como meras curiosidades.

Pero el gusto mas raro en China, y que parece inconcebible en Europa, es el que los aficionados al cultivo constituyen un mérito, no en obtener especies hermosas, y dar á la naturaleza todo su despliegue; sino en disminuirla sin cesar, y obligarla á que produzca objetos enanos. Pasa allí por gran destreza el sacar muestras de bosques, formadas de arbolillos; y un viagero ingles se esplica sobre esto del modo siguiente: "Para lograr árboles enanos, dice, plantan los jardineros chinos vástagos de árboles jóvenes en tiestos de porcelana redondos ó cuadrados, de doce ó catorce pies de largo, sobre ocho de ancho, y casi cinco de profundidad. El árbol plantado de esta manera no puede crecer mas de un pie ó quince pulgadas: no le riegan sino lo precisamente necesario para que viva, y como está encerrado en su tiesto, no puede realizarse todo su natural despliegue, y se toman precauciones para impedir que se estiénda. Cortan cuidadosamente los botoncitos de los brotes y la mitad de las hojas nuevas, y contornean con un alambre aquellos tallos y ramas á las que permiten alguna dilatacion; de este modo la corteza produce protuberancias, hendiduras y asperezas. Tal vez les quieban una rama, para que cuelgue como por acaso, mientras mutilan otra, para que represente un tronco seco, y no se perdona en una palabra medio imaginable para estorvar que la planta crezca. Con este método consiguen al cabo bosques en miniatura, y desmedradas é informes llegan á ser un objeto curioso, porque en sus pequeñas proporciones presentan todos los rasgos de una estrema vejez."

El cuidado de los chinos en destruir la obra de la naturaleza en lo tocante á los árboles, le ponen á la inversa en lo respectivo á las flores. Hacen cuantos esfuerzos son dables para obtener muchas variedades de ellas, y no hay pais, aun inclusa Holanda, en donde el amor á las flores sea tan general. Tienen que hacer todavía muchos progresos; pero puede dudarse que los continúen por mucho tiempo, porque no es la China un pais de innovaciones.



EL BUEY Y LA VACA.

El buey y la vaca ocupan un importante lugar entre las producciones hermosas de la naturaleza, no habiendo en ellos cosa que no llame la atencion del observador. Llenos de valor y de osadía, armados con dos púas terribles, á las que no puede resistir la madera mas dura, dotados de tan gran fuerza, que con sola una cabezada levantan y arrojan á gran trecho animales muy pesados, ágiles é impetuosos en la carrera, reunen todas las cualidades de los animales carniceros, y en medio de todo este aparato de fuerza y de ataque, no le han recibido mas que para su defensa, porque no se mantienen sino de yerbas, hojas y frutos.

El hombre ha sabido apoderarse de estos animales, siendo esta conquista, si no tan brillante, mas útil indudablemente que la del caballo. Es verdad que el buey no sería tan á propósito para largas y rápidas carreras, no obedeceria como lo hace el caballo, ni admitiria sobre sí á un ginete; no se arrojaria con él en medio de la confusion y peligros de un combate; pero á falta de esto se presta á los mas penosos trabajos, consiente en hacer esfuerzos prodijiosos, y constituye él solo el principal alimento del hombre, y ha llegado á ser un constitutivo de su existencia como la vid y el trigo.

El buey se ha reproducido y acostumbrado al estado doméstico de modo que ha ido perdiendo poco á poco, ó modificando cuando menos sus hábitos feroces, median-

do en el dia tal diferencia entre el buey salvage y el doméstico que pueden reputarse por dos especies diferentes. En este artículo nos contraemos al segundo, proponiéndonos examinar por separado al buey en su estado selvático habitando en los bosques del Norte ó en los llanos inmensos de los climas templados.

La costumbre de reunir á estas bestias en manadas, de cebarlas en pastos para comer su carne, y de cuidar á las vacas para aprovecharse de su leche, bebida tan sana y abundante que pueblos enteros no han usado de otra, es tan antigua que se pierde en la noche de los tiempos. Se ve por la Sagrada Escritura que los primeros patriarcas no fueron sino ricos propietarios de ganados, que poseían infinitas manadas y rebaños de camellos, bueyes y cabras. En el antiguo Egipto se adoraba á un buey, y los monumentos mas antiguos de la India atestiguan que en la antigua creencia de aquellos pueblos era la vaca un objeto de adoracion.

En nuestros dias se emplea al buey como animal de carga, y se cuida de su reproduccion como se cuida de un terreno que reporta un alimento indispensable, y se le mata en número fijo, así como se poda determinado número de árboles en una selva. En cuanto á las vacas, se las cuida con igual fin que el que se tiene en el cultivo de los árboles cuyos frutos quieren conservarse, porque su leche se transforma en quesos de todas clases, gustos y colores, que se conservan por muchos años y se envian de un estremo al otro del mundo. Conviene pues examinar el partido que se saca del buey para la agricultura, los cuidados que exige para proporcionarnos un buen alimento, y las precauciones indispensables para que las vacas utilicen.

Cuando se reflexiona en el gran número de bueyes que se consumen en el mundo, no se estraña que se hayan buscado todos los medios mas á propósito para la cria y multiplicacion de sus mejores razas. Hay con efecto señas generales que las caracterizan: deben tener el cuerpo grande, la frente ancha, el ojo negro y vivo, el mirar fijo, la cabeza corta, la cerviz gruesa y carnosa, la espalda y pecho anchos, los lijares firmes, el espinazo recto, las orejas peludas, la pezuña corta y de un azulado algo amarillento, y el pelo lustroso, suave y espeso.

Un ternero recien nacido de esta especie puede pesar sesenta libras. Si se le destina para alimento, se le deja que mame un mes ó seis semanas, y entonces son muy estimados, no porque estén todavía gordos, sino por lo delicado de su carne. Hay tambien terneros á quienes espresamente se ceba, y á este fin se les separa de su madre apenas nacen, y se les hace tomar leche, cuya consistencia se va aumentando gradualmente. Si no quieren beberla por sí mismos, se les abre la boca y se les vierte en ella la leche, que tienen así que tragar por fuerza. Este medio no puede salir siempre bien, y muchas veces hay que volverlos á su madre. A los tres meses se les envia al mercado.

Los que han de criarse se eligen de los que han nacido en los meses de abril, mayo y junio, porque tienen suficiente tiempo de adquirir las fuerzas necesarias para resistir al rigor del invierno. Se les desteta mezclando poco á poco la leche con agua, pero teniendo cuidado de hacerla mas nutritiva echandola harina de trigo. A los tres ó cuatro meses pueden ya seguir á sus madres en los campos y pacer como ellas.

No hay quien no sepa que desde que se separa al ternero de su madre se tiene cuidado de ordeñar á la vaca por mañana y tarde. La leche es un gran producto que dura hasta que la vaca se prepara á parir, y entonces la venta de la ternera compensa superabundantemente todo el tiempo en que la vaca no ha surtido de leche. Hay paises cuya riqueza no consiste mas que en esta sola industria, y regiones muy nombradas por el gran comercio de quesos que elaboran. Pudiera componerse un volúmen de los nombres de todas las clases que hay de quesos.

Si se crian las terneras para la multiplicacion de la casta y para que dén leche; se enseña á los bueyes á los trabajos de la agricultura cuando están en todo el vigor de su fuerza juvenil, y en llegando á tener dieziocho años se les hace descansar y se los engorda para el matadero.

Es necesaria mucha paciencia para adestrar á los novillos á la labor; se les acostumbra primero desde lejos á que se dejen manejar y atar las astas, se les pasa la mano por el espinazo, y se les levantan los pies; siendo necesarias todas estas precauciones para que en adelante, cuando se trata de uncirlos, no se espanten de los preparativos. Los primeros dias no se hace mas que ponerles el yugo, sin hacerles conducir cosa alguna: poco á poco se les va acostumbrando al ruido que debe hacer el arado, y por último se les ensaya con él. Suele suceder que con su natural impetuosidad hacen grandes esfuerzos para hacerlo todo pedazos, y en este caso se les hace ayudar hasta que estén mas dóciles. Este modo de reducirlos, siempre eficaz, es mucho mejor que el maltrato, que no suele tener otro resultado que el de irritarlos mas.

Aunque esté acostumbrado al yugo, nunca el buey se resigna enteramente á él como el caballo, y tiene momentos de obstinacion é impaciencia, peligrosos por su fuerza. Debe cuidarse de no exasperarle con el castigo, ni exigirle mas de lo que está en conformidad con sus hábitos, siendo su andar lento, no se le ha de aguijonear para que alijere el paso; y como se resiente tanto de las moscas, se deben buscar todos los medios de preservarle de ellas. Algunos les ponen unas ramas sobre la cerviz, y otros se la frotan con agua mezclada con algun ácido. El mejor de todos es el de cubrirlos con un gran lienzo, y procurar resguardarles de las moscas las orejas y los ojos.

Este animal tan robusto como formidable es muy delicado, y necesita contínuos cuidados. Le perjudican los calores escesivos; y aunque tolera mejor los frios rigurosos, es preciso resguardarle de las grandes corrientes de aire, sobre todo cuando suda, porque tiene suma predisposicion á las inflamaciones de pecho y enfermedades putridas. Se le debe alimentar bien cuando trabaja; pero se le modera el alimento cuando está en el establo durante el invierno.

En llegando á los siete ú ocho años se hace pesado; entonces se le separa del arado y se le ceba para el consumo, lo que se consigue en pocos meses. Es vario el modo de engordarlos segun los paises. En Normandía no hacen sino dejarles dia y noche en buenos pastos, siendo un arte particular el de conocer los yerbazales convenientes á cada uno. Cuando estos animales llegan de largas distancias quedan tan cansados que permanecen por muchos dias sin atreverse á mudar de postura, á no ser que el hambre les apriete mucho. Debe entonces ponérsele en un yerbazal de mediana calidad, é irles dando gradualmente un pasto mas sustancioso. Cuando no hay fuente en el cercado, se construye una pila, porque estos animales necesitan beber tres veces al dia.

En otras partes engordan á los bueyes en establos dándoles heno, coles, nabos, centeno, avena, bellota y castaña, procurando el mejor arreglo y variedad en su comida. Cada vez que les dan de comer es en corta cantidad, y dejando pasar algun tiempo entre comida y comida, para que el animal la rumíe toda cómodamente. Se ha calculado que para cebar de esta manera un par de bueyes es preciso el producto de tres yugadas de tierra.

La industria ha puesto en contribucion al buey por todos estilos. Sus astas sirven de muchos artefactos: su cuero es un artículo de primera clase en el comercio; su sangre entra en la composicion del azul de Prusia; sus

huesos frescos sirven para la composicion de gelatinas, y secos para la de un negro, del que se hace mucho uso en el refinamiento del azúcar; su grasa sirve para el aluinbrado reducido á sebo; y por último su carne, que se sala y se acecina, puede conservarse muchos años, y es el recurso de los largos viajes y de las plazas sitiadas.

LETRILLA. [*]

A una Señora.

Sin llevar cabeza rasa,
Sin cubrirme penitente
burdo paño,
Considérame, Tomasa,
Desde el talon á la frente
ermitaño.
En la Tebaida no lloro,
Ni me acaba del desierto
el fastidio;
Pero en cambio triste moro
Para mundo y carne muerto,
en presidio.
Ya, si fueran mis pecados
Contra el quinto pelear,
cosa clara:
Con anzuelos aguzados
Y rastrillos de cardar
me sajara;
Si no es verdad, ni en Sevilla
Mi sien Hipócrates orla
¡Oh destino!
¿Porque me dan en Melilla
Por *tibi quoque* la borla
de asesino?
¡Conjugarme en este puerto
Con quien es tundido al raso,
digo, fue!
A mi que jamas el sesto
Ni cuarto, ni quinto caso
declinó.
Ese viejo original....
Es la gaita que me atruena
de mil modos.
Y replico: ¿porqué igual
No se reparte la pena
entre todos?
Quien á la célica altura
Y asta *quisiere encumbrarse*
pene, pene.
Y repongo: ¿por ventura
A mi prójimo salvarse
no conviene?
Yo sé, Tomasa del alma,
Lo que me tiene mas cuenta
sin ser cuento:
Largo vivir, santa calma,
Libertad, amigos, renta....
y no miento.
Esta vocacion me sigue
Desde que soy: yo la aceto
con amor.
Esta pido que me ligue
Por no frustrar el decreto
del Señor.
Pero no ser un esclavo,
Llevar la vida de perros
¡Ay que dote!
Temer que un bárbaro cabo
Me regale con encierros
y garrote!
No hay aguante, no hay espera
Mi compañero diria
de chiscon.
Y si mi talante viera....
Sigo, diciendo *María*,
mi sermon.
Es mi vientre qué batalla
En los últimos combates
sepultura
De arroz, garbanzos, metralla
Judias, carajilates, (**)
onda pura.
¡Eremiticos varones!
Aqui no sirven ramales
ni cilicios.
¿A que mortificaciones
Pues sin carne no hay carnales
estropicios?
Si, Geronimo, te hallárias
De semejantes Melillas
en los brazos,
A fé mia que escusáras
Deshacerte las ternillas
á pedazos,
Qué los demonios intenten
Con bellezas cautivarme
y embelesos
¿Habrá por donde me tienten,
Si ya no es dado tentarme
sino huesos?
No me topo si me busco;
Si me llamo no es humana
la voz mia;
A la luz no me chamusco;
Es decir que soy Liana
fantasia.
A las playas españolas
Volaré como Perseo
por alojos
Sin temer las bravas olas,
Ni el colmillado volteo
de marrajos.
Presentaréme en tu casa. ...
La voz de Sanchez me nombra
clamaras.
El lente....en vano, Tomasa,
Qué con tu lente mi sombra
no verás.
Si tan indomita suerte
Brazo herculeo no derrumba,
al amor le humilla
Al primer levante fuerte
Cata tu amigo en la tumba
de Melilla.

(*) D. *Francisco Sanches Barbero*, autor de la presente letrilla, célebre poeta, apellidado entre los Arcades de Roma *Floralbo Corintio* nació en Enero de 1764, en el lugar de Moriñigo, provincia de Salamanca.

Despues de concluir sus estudios en aquella célebre universidad, vino á Madrid, donde muy luego se dió á conocer por su gran talento y extraordinaria facilidad para las poesias española y latina. Los periódicos de aquella época estan llenosde estas composiciones que merecieron á su autor el aplauso y amistad de los primeros ingenios españoles. Compuso ademas unos *Elementos de Retórica y Poética* con justa razon estimados.

Las circunstancias aciagas de la invasion de los franceses envolvieron á Sanchez en términos de verse preso y arrebatado á Pamplona por los enemigos. Pero fugado de esta plaza y habiendo logrado pasar á Cadiz, siguió sus tareas literarias en el *Concilio* y otros periódicos de aquella época siendo nombrado posteriormente censor de teatros y bibliotecario de S. Isidro de Madrid. A la vuelta del Rey fue encausado y preso y despues de diez y nueve meses de carcel fué conducido á Melilla en 18 de Diciembre de 1815.

Aqui fue donde dejó correr el vuelo de su vena poetica en multitud de composiciones de todos generos que formarian algunos volumenes, pero que aun permanecen ineditas. Solo en lengua latina escribió entonces ciento sesenta, en las mas de las cuales suele rivalizar con los Ovidios, Catúlos y Propercios.

Por último no pudiendo hacerse superior al tedio y los trabajos de aquella vida falleció en Octubre de 1819, verificando de este modo la profecia que en un bello distico latino hizo al entrar en el presidio.

Hic ego sum clausus. Pro te tibi natus oportet
Oh patria! ut peream? Victima caesa cadam

(**) Asi se llaman los frejoles en Cataluña.

LA VIÑA.

Entre todas las producciones vejetales es la viña una de las que el hombre ha sacado mayor partido, así para sus necesidades como para sus placeres. Se ha aprovechado de la flexibilidad de sus tallos para proporcionarse sombras frescas y formar entapizados maravillosos, haciéndolos trepar por las paredes, las fachadas, y hasta las cúpulas de los edificios: así es, que repartidas las anchas y fuertes hojas de tan útil arbusto, presentan un asilo contra los rayos del sol y los ataques de las lluvias. Sus abundantes y perfumados frutos le ofrecen un bo-

cado delicioso y grandes recursos. Ya gusta de ellos en todo su brillo y frescura: ya los saborea bien conservados, y cuando los demas frutos han desaparecido. La naturaleza le ha enseñado por sí misma el secreto de secarlos para el invierno, y en este estado son un alimento muy sano, aun para los enfermos. Es en fin la uva el dulce fruto de que ha podido á sacar la multitud de vinos tan nombrados que han llegado a ser para el hombre, segun su uso, un beneficio y un daño, una ventaja y un perjuicio.

El cultivo de la viña y el arte de hacer el vino con el fruto de ella es inmemorial. Se encuentran vestigios en los antiguos monumentos, y se habla de ello en los libros de mas remota antigüedad. Todos han leido en la Biblia que inmediatamente del diluvio plantó Noe una viña, y fue el primero que esperimentó los perjudiciales efectos del jugo de su fruto. Los griegos la apreciaron tanto, que en el entusiasmo de su admiracion erigieron aras al Dios del vino, y los romanos imitaron su ejemplo; Baco tuvo templos y sacerdotes; y aunque no tenga en el dia santuarios ni adoradores, no por eso carece de devotos. Sin embargo, la viña no habia progresado mucho en Italia en tiempo de la fundacion de Roma, pues dice Plinio que si reinando Rómulo y Numa se hacian las libaciones en honor de los dioses con leche, era por ser todavía el vino raro. Homero y Virgilio, los dos mayores poetas de Grecia y de Roma, dedicaron versos en elogio de la viña, y César fue el primer príncipe que por un esceso de lujo, desconocido hasta entonces, mandó que se sirviesen en un festin vinos de diversas clases. En el dia hace esto el menos opulento ciudadano, superando á aquel poderoso dictador.

De la Italia es de quien la Francia ó las antiguas Gaulas, cubiertas entonces de bosques y lagunas, recibieron la viña y el olivo; y por esto Plinio, á quien no puede menos de citarse siempre que se trate de historia natural de aquella época, afirma que si los gaulas verificaron una irrupcion que puso en cuidado a Roma, fue atraidos por el deseo de apoderarse de dos cosas tan preciosas como el vino y el aceite. No tardó en propagarse en todas las Gaulas el cultivo de la viña, y se vió á los reyes, potentados y príncipes de la iglesia fomentarlo con todo su poder. Se hizo casi un deber sagrado el plantar viñas en todas partes; se plantaban cepas como se siembra el trigo, y se veian viñedos hasta en los palacios de los soberanos.

La viña es un arbusto débil que necesita de apoyo; y como la naturaleza no ha querido que rastreando por tierra, degradasen sus racimos el barro ó la arena, la ha provisto de todo lo necesario para agarrarse á los objetos que encuentra al paso. Su tallo, capaz de acomodarse á todas las posiciones y moverse en todas direcciones, culebrea como una serpiente y conserva el pliegue que una vez ha tomado, donde se fija una vez, y que conforme va engruesándose estrecha con mas vigor al árbol que ha abrazado. Sus filamentos ó pámpanos en espiral, que pudiera suponerse dotados de cierto sentimiento esquisito, enlazan prontamente la rama que tocan; agarrada de este modo por uno de sus innumerables lazos como pudiera por una mano, brota, arroja su tallo en línea recta echando á derecha é izquierda nuevos lazos. Trepa así hasta la punta de los árboles mas altos, á la cumbre de las casas, y ostenta en el aire sus frutos en que se acomulan y engruesan los granos en hileras cerradas.

En este estado de libertad se deja á la viña en los paises cálidos. En Italia, Sicilia y Nápoles se ven álamos y otros árboles invadidos por sarmientos cargados de racimos rojos. Frecuentemente pasa la viña de un árbol á otro, y se estiende como una guirnalda que presenta sus frutos pendientes á modo de bellotas de oro. Un bástago de viña abandonado de esta suerte á sí mismo adquiere con los años, y aun puede decirse que con los siglos, dimensiones estraordinarias. Los autores antiguos refieren cosas que no se creerian, si no pudiesen citarse hechos de nuestros dias tan estraordinarios como los que mencionan. En el palacio de Hamp Court cerca de Londres se ve una cepa que ocupa ella sola una estufa entera, y que produce en años buenos mas de cuatro mil racimos. En Francia, en el departamento de Gard, cerca de la aldea de Cornillon sobre la carretera de Barjac hay una viña, cuyo tronco ha adquirido el grueso del cuerpo de un hombre, y cuyos sarmientos han invadido todas las ramas de una gran encina. Hace algunos años que produjo cerca de trescientas y cincuenta botellas de vino muy sabroso.

Pero de estos ejemplos de estraordinaria fecundidad no debe inferirse que si se cultivaran las viñas cerca de los árboles, para dejar que tomasen todo su ímpetu, se lograrian siempre tan abundantes cosechas; y por otra es imposible adoptar este género de cultivo por lo difícil que seria el hacer la vendimia. La precauciones que habrian de tomarse para no quebrar las ramas impedirian que los vendimiadores tomasen las necesarias para su propia seguridad, y espondrian cada año su vida. Este peligro era conocido en tiempo de Plinio, que refiere al caso una costumbre singular. «En la Campania, dice, la viña se enlaza con el álamo, le abraza y trepa asiéndose á sus ramas hasta subir á la estremidad del arbol, y por esto los vendimiadores no se comprometen á recoger los racimos, sino bajo la condicion de que en caso de caida y de muerte *el propietario quedará obligado á pagar el gasto de sus funerales.*» Hoy que los hombres miran mas por su existencia que por sus funerales, estipularian bajo de otras condiciones, y probablemente tan onerosas, que tendria mas cuenta dejar el fruto que recogerle. Así es que en Italia, donde todavía se deja á las viñas que trepen, no se permite que la altura pase de doce á quince pies, dirigiendo con precaucion los pámpanos de un árbol á otro.

No se cultiva así la viña sino en algunos puntos cálidos del mediodia, y aun esto mas por via de recreo mas que de utilidad. Un sabio naturalista ha propuesto no obstante que se ensayase este método, fundándose en que un paisano que tenga en su huerto tres ó cuatro árboles grandes cargados así de pámpanos de un fruto temprano lograria una cosecha suficiente para asegurar su bebida en todo el año; pero es solo este una opinion cuya realizacion tenemos por dudosa.

Si en los paises frios se corta y se tiene la viña tan cerca del suelo, es porque se ha conocido que maduran mejor los racimos, y que menos espuestos así al viento frio de las noches, prometen una cosecha mas segura.

Ninguno de los vejetales conocidos presenta tanta variedad como la viña. Los escritores antiguos llegaron á decir que tan imposible era conocer sus diferentes especies como contar los granos de arena del mar; pero aun siendo esta una exageracion verdaderamente poética, prueba cuando menos que se desesperaba de poder saber el número fijo de ellas. M. Bosac, sabio cultivador reunió últimamente en el plantel de Luxemburgo *mil y cuatrocientas* especies diferentes. Otro no menos célebre cultivador, M. Audibert tiene cerca de Tarascon doscientas y setenta variedades, distintas completamente unas de otras por sus nombres peculiares; pero de cuyo total solo cincuenta y una presentan frutos que merezcan ser buscados por los aficionados.

Uno de los puntos mas importantes para el cultivo de la viña es la eleccion del sitio, que varía segun los climas. En los paises del norte debe preferirse la localidad al mediodia; en los paises templados al oriente y poniente, y en los cálidos al norte. En las regiones donde el clima es algo riguroso deben plantarse en el declive de las colinas, porque los rayos del sol obran alli

mas activamente, y por igual razon se la ha de cultivar en llanuras, si se teme un sol demasiado ardiente. Fuera de esto no es la viña muy delicada acerca de la calidad del terreno, y casi la vienen bien todos, no siendo ni enteramente lagunosos, ni totalmente áridos. Los que mas le convienen son los ligeros, areniscos y pedregosos, mas bien que húmedos, porque reflejan mejor los rayos del sol y conservan el calor por mas tiempo.

Esta planta tan importante y útil es tambien la que mas facilmente se reproduce. Para lograr una nueva cepa basta introducir un sarmiento en tierra, sin otro cuidado sino el de hacerlo de modo que quede cubierto el primer nudo, y no tardará en prender. A los cuatro años empieza á dar fruto, y al sesto en toda su plenitud. Puede reproducirse asimismo la viña por medio de semilla; pero ademas de que los bástagos que resultan necesitan dos años mas de los dichos para que fructifiquen, tiene este método el inconveniente de que produce muchas nuevas variedades, y como no puede saberse si la especie es buena ó no sino por el fruto, se espone el dueño á perder tres ó cuatro años de espectativa. Sucederia tambien que entre las buenas especies unas serian tempranas, otras tardías, cuando la principal condicion de las viñas de un mismo plantío es la de madurar al mismo tiempo.

En muchas partes se sostienen las cepas con estacas llamadas comunmente rodrigones, poniéndoselas cuando van á brotar y quitándoselas despues de hecha la vendimia. En los jardines se las cultiva regularmente en espaldera, esto es, dejando á la viña que crezca junto á una tapia, y guiando sus sarmientos de modo que se estiendan á derecha é izquierda de la cepa. En diez ó doce años puede de esta suerte cubrir un espacio de doce á quince pies, y ofrecer escelentes ubas. Está menos espuesta á los hielos que amenazan á las viñas en campo raso, y facilmente puede aumentarse el efecto de los rayos del sol, despojando mas ó menos á los ramos de sus hojas, cuya operacion debe hacerse sin embargo con mucho cuidado, porque nunca se quitan una parte de sus hojas á un árbol sino á espensas del sabor del fruto.

(La Viña.)

No es el hielo el único riesgo que tiene que correr la viña, pues la rodean otros enemigos en insectos de todas clases, abejas y pájaros. Para preservar á los racimos de sus ataques se les envuelve en unos cucuruchos de papel cuando empiezan á madurar, y con tan débil defensa pueden desafiar á toda acometida, menos á las de los gatos, tejones y zorros. Para preservarlos de estos últimos bastará que la parra esté algo elevada: siendo cosa sabida que los racimos á cierta distancia les parecen siempre verdes.

No solo es apreciable la uba por sus hermosos colores, ya negro con visos azulados ó carmesís, ya rojo ó bermejo con matices dorados; sino por ser un fruto de los mas saludables y escelentes, y por su sabor agradable á todos los paladares.

Madrid: Imprenta de D. T. Jordan, Editor