

EL PORVENIR

REVISTA QUINCENAL DE CIENCIAS, ARTES, AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECTOR: **D. ARTURO NUÑEZ GARCIA** ↓ JEFE DE REDACCION: **D. FELIX DE CIEBRA**

→ COLABORADORES ←

Excmo. Sr. D. Mamés Esperabé Lozano, *Rector de la Universidad.*

Excmo. Sr. D. Fermin Hernández Iglesias, *Senador.*

D. Isidoro García Barrado, *Diputado á Cortes.*

D. Teodoro Peña Fernández, *Decano de la Facultad de Derecho.*

D. Eduardo N6, *Decano de la Facultad de Ciencias.*

D. Joaquin Pastors, *Ingeniero de Montes.*

D. Cecilio González Domingo, *Ingeniero Agrónomo.*

D. Antonio García Maceira, *Ingeniero de Montes.*

D. José de Bustos, *Doctor en Medicina y Ciencias.*

D. José Pequeño y Muñoz, *Ingeniero Agrónomo.*

D. Gerónimo G. de Liaño (de Peñaranda).

D. José González Castro, *Médico Publicista.*

D. Pedro Vidal, *Arquitecto Municipal.*

Esta Revista se publica los días **15** y **último** de cada mes.

Todos los señores suscriptores podrán colaborar, pero sus trabajos no se publicarán sin previo examen del Consejo de Redacción.—No se devuelven los originales.

De las obras que se reciban dos ejemplares se publicará un juicio bibliográfico.

Los autores que remitan un solo ejemplar de sus obras, tendrán derecho á un anuncio.

Toda la correspondencia al Director.

→ PRECIOS DE SUSCRIPCION ←

Un año en toda España.	6 pesetas.
Semestre.	3 id.
Extranjero, un año.	10 id.

PAGO ADELANTADO

REDACCION

DIRECCION

ADMINISTRACION

Imprenta "La Nueva Aldina,"

Meléndez, 18, principal

Toda la correspondencia administrativa
á **D. FELIX DE CIEBRA**
en Hervás.

LIBRARY

UNIVERSITY OF TORONTO

130 St. George Street, Toronto, Ontario M5S 1A5

Acquired from the University of Toronto

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

1998

EL PORVENIR

REVISTA QUINCENAL DE CIENCIAS, ARTES, AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

SE PUBLICA LOS DIAS 15 Y ULTIMO DE CADA MES

AÑO I

SALAMANCA 15 DE ABRIL DE 1899

NÚM. 7

SUMARIO

La remolacha y el azúcar, por D. Arturo Núñez.—Avicultura, por D. José Pequeño.—El cielo del dolor, por D. José González Castro.—La rosa, por D. Teodoro Peña Fernández.—Bibliografía.

LA REMOLACHA Y EL AZÚCAR

ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE TAN IMPORTANTE ASUNTO

VI

La extracción del zumo de remolacha por la acción de la prensa presenta varios inconvenientes. El zumo así obtenido contiene gran número de impurezas, quedando en cambio en la prensa una buena cantidad de azúcar. La gran fuerza motriz que exige y lo costoso de la mano de obra, han hecho pensar en un nuevo procedimiento de extracción del azúcar al que se ha dado el nombre de método de difusión.

VII

Cortando rebanadas de remolacha y colocándolas en agua, el zumo azucarado de las celdillas atraviesa por *difusión* ú *ósmosis* las paredes de las mismas y va á disolverse en el líquido.

La moderna industria encuentra medios para obtener una difusión lo más rápida y completa posible empleando la menor cantidad de agua. Obtiénese este resultado por medio de unos cilindros llamados *difusores*, colocados en batería, por los que circula el agua que se va calentando progresivamente hasta el punto de que entrando fría en el primer difusor, llega á tener en el último 80 ó más grados.

El agua circula impulsada por aire comprimido y de este modo la proporción del

líquido sobreañadido al jugo no excede de un 25 por 100 obteniéndose un jarabe mucho más concentrado que por el procedimiento de la prensa.

A pesar de la mayor extracción de azúcar, la pulpa que resulta como sobrante de la remolacha empleada sirve perfectamente para el consumo del ganado y no resulta inferior al residuo del prensado.

Tales ventajas hicieron que este último procedimiento se generalizase rápidamente en Alemania y Austria, por coincidir el descubrimiento de la difusión con el incremento de las industrias azucareras. En Francia tardó más en adoptarse este sistema precisamente por existir ya numerosas fábricas y resistirse sus dueños á introducir en ellas las variaciones precisas, los nuevos aparatos que suponían necesariamente los gastos de una nueva instalación. De algunos años á esta parte han variado las circunstancias y se elabora en la vecina república mucha azúcar de remolacha por el procedimiento de la difusión.

VIII

Cualquiera que sea el procedimiento de obtención del azúcar de remolacha, llega un momento en que el jarabe no dá más cristales y deja un residuo viscoso, moreno de sabor desagradable (1). Este residuo constituye la *melaza*. Diluida y fermentada la melaza produce *alcohol* en bastante cantidad.

Però antes de provocar esta fermentación conviene *apurar la melaza* extrayendo de ella todo el azúcar que se pueda.

El mejor procedimiento usado á este objeto es el ideado por Dubrunfaut en 1854. Este procedimiento se funda en un fenómeno físico: la *ósmosis*.

IX

Si tenemos una vasija, cuyo fondo está

(1) En los azúcares de caña este residuo es agradable y se utiliza para endulzar.

construido por una membrana orgánica; vertemos en esta vasija una disolución azucarada y hacemos que el fondo membranoso se sumerja en un líquido, el azúcar atravesará lentamente la membrana y pasará al agua del segundo recipiente.

Tal es el principio; veamos la aplicación práctica.

El *osmómetro* de Dubrunfaut, está formado por varias cajas de madera, cada una de las cuales tiene el fondo de pergamino. Estas membranas van sumergidas en agua que circula hirviendo bajo ellas. Por encima de las membranas se vierte la melaza caliente. Un sistema de tubos y de llaves regula ambas circulaciones y se obtiene un agua muy cargada de azúcar cristalizable.

Tal es el procedimiento más empleado para aprovechar las melazas.

X

El refinado del azúcar se practica diluyendo el azúcar en un tercio de su peso de agua y añadiéndole pequeñas cantidades de negro animal y sangre de buey. Se agita hasta dar lugar á la formación de un coágulo que sobrenada formando espuma y que es preciso separar antes de someter el residuo á la filtración por los *filtros Taylor* primero (1) y por los filtros de negro en grano después.

Esta segunda filtración decolora por completo el jarabe. Este jarabe se somete á la cristalización en moldes de forma cónica que originan el llamado *azúcar de pilón*.

Si por el contrario, vertemos el jarabe en recipientes atravesados por infinidad de pequeños hilos, alrededor de estos hilos se adosarán pequeños cristales que constituyen el *azúcar cande*.

XI

Voy á terminar estas ligeras nociones pues no me propongo hacer un estudio de la industria azucarera.

Solo deseaba despertar en mis lectores la afición á los conocimientos indicados, considerando que en tiempos acaso muy próximos serán los azúcares de remolacha una de nuestras principales riquezas.

El suelo de nuestra península reúne admirables condiciones para el cultivo de la remolacha. Riqueza orgánica, agua en abundancia, excelente temperatura. Todo invita á la explotación.

(1) Los filtros Taylor están formados por una serie de sacos de lona muy velluda.

Tengamos en cuenta el enorme consumo que hoy se hace de azúcar y no olvidemos la gran riqueza sacarina del mencionado vegetal.

Consideramos que aún el residuo de la remolacha es utilizable como alimento del ganado y que aún el residuo de las melazas sirve para producir alcohol.

Y si la naturaleza espléndida nos ofrece un buen suelo y un sol radiante que difunde por doquier la vida, lancémonos á la explotación del suelo con verdadera fé, con verdadero entusiasmo, teniendo en cuenta que Dios protege el trabajo honrado y que el trabajo es el único medio de regenerar á esta pobre España, que á modo de vieja y enriquecida avara, oculta cuidadosamente en su seno tanto tesoro y se presenta de un modo tan humilde en el concurso bio-dinámico internacional.

ARTURO NÚÑEZ.

AVICULTURA

(CONTINUACIÓN)

Continuando el estudio del cebo de las aves de corral, fáltanos indicar lo que se entiende por cebo mecánico; mas como aclaración previa para este importante estudio, base de una verdadera riqueza industrial en los establecimientos dedicados á la cria en grande escala, hemos de advertir:

Que el cebo mecánico se funda en la observación continua del animal sometido al procedimiento para descubrir el momento preciso en el cual la asimilación cesa.

Se funda también en la mayor facilidad con que la asimilación se verifica cuando la quietud del animal es mayor.

Por último, el cebo mecánico es tanto más factible, cuanto la ración es más nutritiva, más digestiva y más constante; cuando el animal procede de buenos padres, de razas de engorde y finalmente, si los órganos genitales han desaparecido por la castración.

Hechas estas observaciones hemos de decir, que para conseguir el cebo de que se viene hablando, una vez escogidos con las circunstancias dichas el animal ó animales que se hayan de someter á la operación, se verifica esta en máquinas dispuestas de modo tal, que cada ave ocupe un espacio aislado, y en él sujeta por ligaduras suaves, queda inmóvil dispuesta á recibir el alimento

quiera ó no tomarlo. Las expresadas cebaderas dispuestas casi siempre en forma circular con un número dado de compartimientos, pueden á voluntad del operario tomar un movimiento de rotación mediante el cual van sucediéndose las distintas aves para recibir el alimento de manos del aperador.

Existe un depósito con la comida del que parte un tubo de goma terminando en lengüeta y todo ello dispuesto de forma tal que por un movimiento de pedal con el que se impele un cuerpo de bomba se transporta del depósito al buche del animal una cantidad dada de alimento mediante la introducción previa del tubo en la cavidad bucal.

Es claro que la disposición de estos cebaderos varía según los constructores. Nosotros hemos visto funcionar con éxito la llamada «Cebadera Martín» en la Escuela general de agricultura, en donde los aficionados á la avicultura pueden también examinarla y con ella á la vista, comprender bien pronto su mecanismo que es por demás fácil.

Como se vé, el cebo mecánico obvia los inconvenientes del cebo á mano. Un solo operario puede atender al cebo de 40 á 100 aves simultáneamente.

Como la ración se dá medida, no hay la inseguridad en ingerir más ó menos cada vez con lo que se evita la posibilidad de indigestiones. El peso adquirido cada día por el animal es fácil determinarlo y con ello la marcha del engorde, todo lo cual nos dirá el momento preciso en que ha terminado la operación.

Esta habrá llegado cuando una vez iniciado el aumento de peso, cese después de varios días de haber estado el ave en la cebadera.

Por regla general, siempre que se trata de animales de buenas condiciones para el engorde, el cebo ha llegado á su límite máximo á las tres semanas.

El alimento más apropiado no solo bajo el punto de vista nutritivo, sino también para que con la máquina pueda emplearse, es en forma de papilla algo densa formado con harina de trigo, maíz ú otras análogas, disueltas en leche ó en suero, si aquella es muy cara.

A no disponerse de leche, puede emplearse el agua, pero entonces el cebo es más lento por la menor materia alimenticia de la papilla.

Digimos antes, que el cebo es tanto

más fácil de conseguir, cuanto mejores son las aptitudes del animal y que la supresión de sus órganos genitales facilita la operación y así es en efecto.

La castración debe hacerse antes de proceder al cebo, obteniéndose así los llamados capones.

La castración, es operación delicada que necesita manos expertas para verificarla, pues de lo contrario, nos expondríamos á accidentes funestos. También á más de esto debe tenerse en cuenta:

Que la época de la capadura debe ser de Septiembre á Octubre, siguientes al nacimiento del animal.

Ha de hacerse en días serenos; ni muy calurosos ni muy fríos.

Después de hecha la operación, ha de dárseles bien de comer, separarlos de las demás aves del corral, para evitar los daños que pudieran causarles.

Diariamente se examinará la herida para ver la marcha de la operación hasta conseguir el total restablecimiento del animal.

Por último, una vez curados pueden juntarse con las demás aves perocuidándoles con esmero, pues es sabido que al capón todas le persiguen y molestan.

Repuestos de la operación lo mismo si es macho que si es hembra, pueden llevarse á la cebadera si su estado de robustez lo permite, pero si se encuentran flacos ó decaídos es preferible dejar su cebo para el año siguiente.

Es costumbre muy generalizada en el comercio de estas aves de corral hacer la amputación de la cresta á los capones, cosa no justificada más que como signo ó señal exterior que á veces sirve solo de engaño para el comprador de buena fé y poco inteligente.

Tal mutilación, dolorosa en extremo, no tiene racional explicación y nosotros entendemos que debía evitarse, pues bastante es ya el sufrimiento que la castración supone á los pobres animales.

Para terminar estas brevísimas ideas respecto al engorde y cebo, réstanos manifestar que la carne de los animales cebados es sabrosa, tierna y excelente, sobre todo la de los machos vírgenes (que no han galleado antes de caparlos) que el aumento de peso y por consiguiente el precio de cada una remunerará con exceso el coste de la operación y que allí donde hay mercados de importancia y ventas de consumo considera-

bles la industria del cebo es digna de atención y de preferente estudio sobre todas las demás aplicaciones de las aves de corral.

JOSÉ PEQUEÑO.

(Se continuará.)

EL CIELO DEL DOLOR ⁽¹⁾

Empezó la consulta de aquel día y con ella aquel desfilarse de enfermos sedientos de salud, con el rostro amarillo de cera, los ojos, brillantes á veces, á veces apagados y con indecible expresión de angustia, orlados por círculo violáceo; el andar penoso; el respirar de prisa, como si tuvieran ganas, corazón y pulmones, de acabar pronto de aquel funcionar anómalo é incruento.

Iban entrando poco á poco, uno por uno, en el gabinete, y allí, la carne al descubierta se sometía á la inspección más atenta; se la palpaba, tocaba, percutía, auscultaba, para, al fin, formar juicio y recetar en la hojilla de papel la salvadora medicina. Y vuelta á salir y vuelta á entrar más enfermos, con las mismas ansias, los mismos anhelos, el mismo deseo de gozar de la vida y de regenerar la carne podrida.

Estaba harto de la batalla de aquel día.

Pulmones deshechos con muchos estertores; corazones latiendo con desorden aterrador; hígados secos; estómagos llagados... ¡qué se yó!...

Y el fonendoscopio sin descansar, y tras de él, el termocauterio encendido, tostando la carne que rechina á su contacto y desprende humaredas dantescas, saturando el aire de un vaho nauseabundo, que marea y causa vértigos.

Y cuando ya estaba rendido de aquel trabajo y faltaban pocos enfermos para terminar la consulta del día, entró una mujer, joven, hermosa, de una hermosura de virgen muerta, acompañada de otra señora de más edad.

Se sentó muy cerca de mí y empezó el relato de su mal, despacio primero, después, viva, animándose á medida que iba hablando.

Yo no separaba los ojos de los suyos, sugestionado por aquel mirar tan dulce y aquella voz llena de un encanto misterioso que alegraba el alma.

(1) Este artículo forma parte de la colección que bajo el título de *Briznas* acaba de publicar nuestro distinguido amigo y colaborador D. José González Castro (Crotontilo), de cuyo libro hacemos mención en la sección de bibliografía.

Y para que todo en aquel cuadro fuese de poética amargura, no había ni pulmones con estertores, ni corazón con válvulas insuficientes, ni hígado enfermo;... no había lesión material de esas que llevan aparejado destrozo del órgano. Y sin embargo, sufría mucho la jóven de hermosura de virgen muerta.

* *

Fué una simpatía de esas que encarnan en el alma, instantáneamente, la que sentí por la enferma.

Temía mucho defraudar sus esperanzas y por eso fuí inquiriendo datos, examinando órganos, analizando menudamente cuantos detalles suministraba aquel cuerpo tan gentilmente hermoso, guardador de un alma más hermosa aún, que saltaba de sus pupilas, en fulguraciones de un poder sobrehumano, que rendían, sometiendo á su voluntad, á quien la mirase.

Y en medio de aquel relatar sufrimiento sin medida, había en su rostro cierta placidez que resaltaba y formaba contraste con las amarguras de que se quejaba la enferma sin ventura.

La señora que la acompañaba, estaba, por el contrario, poseída de inquietud marcadísima atenta á leer en mi rostro cualquier impresión que reflejara los pensamientos míos.

Y cuando hube formado juicio y me disponía á escribir en la cuartilla de papel los medicamentos, á mi entender necesarios para curar aquel mal del espíritu, me interrumpió la enferma y con sonrisa afectuosa me dijo:

—¿Qué hace usted?

Levanté la cabeza sorprendido y le dije:

—Pues ya vé; recetar.

—Nó; sinó quiero eso. Muchas gracias; pero yo vine aquí en busca de su opinión nada más. ¿Curarme?

No, señor; yo no busco remedio á lo que sé que no lo tiene. Y aunque lo tuviera, no haría por curarme. ¡Si viera usted!...

Hizo una pausa; bajó la cabeza y se quedó pensativa largo rato.

Yo no salía de mi asombro y con la mirada fija alternativamente en la enferma y en la señora acompañante, procuraba la solución de aquel enigma, encerrado en las palabras y actitud de la enferma.

La señora rompió el silencio la primera y exclamó:

—No haga usted caso; es una chiquilla loca, que no sabe lo que dice. Nos va á matar á todos, y se va á matar ella.

La enferma volvió á dibujar en sus labios blanquecinos ligera sonrisa y encarándose con la señora, dijo:

—Es inútil que hagais por aliviarme. No hay redención para mí, porque los males del alma no se curan aquí abajo; se curan arriba, en el cielo, y allí me quiero ir, cansada y deseosa de abandonar esta tierra baja, que emponzoña las almas... En fin, yo quería saber de sus labios si me moriría pronto; no me lo dice y... adios.

Tal dijo; extendióme la mano blanquísima, de piel transparente, debajo de la cual se veían azuladas venas, que temblaban al influjo de un neurosismo exagerado que invadía el cuerpo de la joven.

Sugestionado por su mirada, por su continente, por aquél misterio que envolvía toda la escena, alargué la mía, y ambas se estrecharon breves instantes.

Sentí una sacudida nerviosa que repercutió en todo mi ser. Luego salió la enferma, despacio, para volverse á mirar y dirigirme la última sonrisa de su contento, y desapareció seguida de su acompañante.

* * *

Pasaron muchos meses, y un día llegué á la sala de un hospital acompañando al director del mismo.

Ví atravesar la sala, como una aparición celeste, á una joven de soberana belleza, circundado el rostro por la blanca toca de las hermanas de la Caridad.

Ella también se fijó en mí y resueltamente se acercó y me dijo con voz de ángel:

—Al fin triunfó mi deseo de abandonar el mundo y subir al cielo. Si señor, porque el hospital, con sus cariños para el triste, con sus consuelos, con su generosidad inagotable, no forma parte del mundo. Es una sucursal del cielo. Es el cielo del dolor.

JOSÉ GONZALEZ CASTRO.

LA ROSA

Bella entre flores bellas,
¿Por qué te escondes y mi amor esquivas?
¿Temes que yo prefiera
A tu hermosa franqueza, la altanera
Pompa del tulipán ó la inodora
Anémona que al iris desafía,
O del clavel la majestad grandiosa?
No; todo cede para mí la rosa.

Cienfuegos.

Tan numerosa como natural y útil al hombre por sus variados productos hay una

familia en el reino vegetal, la de las rosáceas, que comprenden, ya plantas herbáceas, ya arbustos ó árboles; todos regalan nuestra mesa con variadas frutas, desde la azucarada fresa á la olorosa y bella manzana, la guinda, el melocotón, el membrillo, etcétera; enriquecen la farmacia y perfumería; dan gomas y barnices á las artes y para que junto al placer esté el dolor y junto á la vida la muerte: la mayoría de estos vegetales contienen un veneno formidable, el ácido *hidrociánico* (prúsico), que se extrae de la almendra amarga y principalmente del laurel cerezo.

Mas no vamos á ocuparnos de estas diferentes especies, ni de su estudio botánico y científico: solo apuntaremos algunas ideas acerca de las rosas, de esas bellísimas flores por todos conocidas y de todos apreciadas.

La rosa se llama en latín *Rosa* y en griego *Rhodon*; el nombre de rosa parece pertenecer á la misma familia que el sanscrito *Rosa*: fluido, jugo agua, sabor, gusto; de ahí racimo, que tiene jugo. Otros dicen que el *Rhodon* de los griegos viene de la palabra sanscrita *Rades Radanes*, diente, punta de la raíz *Rad*, romper, herir, á causa de las espinas del rosal.

Gluel en árabe significa rosa, de donde trae su origen la poética palabra *gulistan*, imperio de las rosas y *gules* (rojo) color del blasón, que lleva la Facultad de Derecho é impone la obligación de defender á los injustamente agraviados.

En estado natural la rosa no tiene más que cinco pétalos; el cultivo se los aumenta en las variedades de nuestros jardines.

Más de doscientas especies (ó variedades) de rosas se conocen en el día, todas originarias del hemisferio boreal, se extienden desde el Kantchatka y el Japón hasta las costas occidentales de Europa: algunas especies se encuentran en la América del Norte, pocas llegan hasta el ecuador, más son raras las que siguiendo esta dirección pasan el 25º paralelo.

Diferentes son las aplicaciones de la raíz, corteza, tallos, flores y frutos del rosal, aparte de las farmacéuticas y del tanino; con los retoños tiernos preparan ciertos pueblos tártaros, una bebida que usan como thé: los frutos del rosal silvestre (*R. canina* L.) llamados *cinobasto* y *escaramujo* se emplean por los alemanes en una salsa acidula parecida á la de tomate: en Turquía se hacen con las rosas confituras y conservas que

las damas regalan á los que las visitan; entre nosotros con los pétalos se prepara el licor de rosa; pero el principal producto, el que rinde más utilidades al comercio es la esencia de rosa, llamada por los indios *A'ther (aroma por excelencia)*, que se exporta de Oriente, en especial de la Rumánia ó Roméla, alcanzando el enorme precio de 1,250 francos el kilogramo.

El cultivo del rosal se pierde en la noche de los tiempos, formando parte el origen de la rosa de los mitos y fábulas. Siempre ha sido considerada como la reina de las flores. Los griegos la consagraron á Venus.

He aquí como refiere un poeta su formación:

Venus saliendo de la mar hermosa,
Con su sonrisa á los dioses encantó;
De esta sonrisa se formó la rosa,
Un nuevo día para el mundo amaneció.

La rosa era blanca primitivamente según la fábula, atribuyendo á diversos hechos el origen de su color.

Venus arrebató á Adonis, jóven de una belleza perfecta y le transportó á los jardines de Chipre y de Siria. Recorría las florestas del Líbano para distraerse, persiguiendo en ellas á las fieras. Celoso Marte de Adonis se convirtió en jabalí para vengarse; Adonis le persigue, le hiere, pero el feróz jabalí arrojándose sobre él, le destrozó, su sangre corre, y tiñe de rojo las blancas rosas, que antes sus pasos hollaran.

Según otra versión la rosa blanca se coloró de rojo con la sangre que Venus derramaba de los breves, blanquísimos piés desnudos, cuando corría por las rocas y las espinas para ver á Adonis moribundo.

Otros hacen el honor de la rosa á Baco; dice Gesner:

Apenas vió Baco la copa, comenzó á reir y refirió cómo había hecho brotar la rosa.

«Quería detener á una encantadora ninfa, la bella huía veloz, resbalando su ebúrneo y ligero pié sobre las flores; miraba hacia atrás y sonreía maliciosamente viéndome tambalear y perseguirla con paso inseguro. ¡Por la Estigia! Nunca hubiera podido alcanzar la bella ninfa si las espinas de un zarzal no la hubieran detenido por sus flotantes velos: hermosa la dije, yo soy Baco, dios del vino y la alegría eternamente jóven.

Toqué con mi varita el zarzal y se cubrió de flores cuyo suave rojo imitaba el

matiz que el pudor extendía sobre las mejillas de la ninfa».

Cantaba el ruiseñor, dice una leyenda, y se abrían entre tanto las flores del césped, la violeta y la magnolia.

Se dió un picotazo en la pechuga, su roja sangre fluye y de ella salió un bello rosal. A este rosal canta sus amores.

La rosa es el emblema de la belleza, de la gracia, de la lozanía y de la hermosura. La rosa blanca simboliza la virginidad y la inocencia; la encarnada el amor, la lunaria la beldad siempre nueva; la musgosa es emblema de la presunción y de la voluptuosidad; la de cien hojas de las gracias. Es también considerada la rosa como la imagen de los efímeros placeres de la vida.

Los poetas de todos los tiempos han cantado la rosa:

La rosa que á poetas
Argumento es conforme
Y á las hermanas suave
Del Cavalino monte.

Villegas.

Dedícanla entre nosotros sus poemas el Doctor Salinas Espinosa, Solís y Rivadeneira, López de Zárate, Góngora, Bartolomé L. de Argensola, Villegas, Cancr y Velasco, Rioja, Cienfuegos, Arolas, Espronceda, Zorrilla y otros. No son menos las composiciones que la dedican los poetas extranjeros; citaremos como ejemplo *La Rosa encantada*, poema de Schulce; *La Rosa del Líbano*, romance de Miss Cummins; *Las Rosas amarillas*, de Alfonso Kar. Hay también varias óperas: *Rosa blanca y rosa roja*; *Rosa de Florencia*; *Rosa inhumana*, música de Compra, etc.

Todas las composiciones que los poetas dedican á la rosa son bellísimas: es muy conocida la silva de Rioja que empieza:

Pura encendida rosa,
Emula de la llama,
Que sale con el día:
¿Cómo naciste llena de alegría
Si sabes que la edad que te dá el cielo
Es apenas un leve y veloz vuelo?
.....
Tan cerca, tan unida,
Está al morir tu vida
Que dudo si en sus lágrimas la aurora
Mústia tu nacimiento ó muerte llora.

Cienfuegos tiene pensamientos profundos en su composición: *La rosa del desierto*.

¡Ah! rosa es la virtud, y bien cual rosa
donde quiera es hermosa.
Espinass la rodean donde quiera
Y vive un solo instante
Como tu vivirás. ¡Ay! tus hermanas
Fueron rosas también, también galanas
Las pintó ese arroyuelo, cual retrata

En tí de tu familia la postrera.
 Del tiempo fugitivo imagen triste
 El corre, correrá y en su carrera.

 El fin le cantarán de tu hermo-ura.

Espronceda, el cantor de Diablo Mundo y del Estudiante de Salamanca, tiene el siguiente bellísimo soneto:

Fresca, encendida, pura y olorosa,
 Gala y adorno del pensil florido,
 Gallarda apuesta sobre el ramo erguido,
 Fragancia esparce la naciente rosa.
 Más si el ardiente sol, lumbre enojosa,
 Vibra del Can en llamas encendido,
 El dulce aroma y el color perdido
 Sus hojas lleva el aura presurosa.
 Así brilló un momento mi ventura
 En alas del amor, y hermosa nube
 Fingí tal vez de gloria y alegría.
 Más ¡ay! que el bien tocóse en amargura
 Y deshojada por los aires sube
 La dulce esperanza mía.

Y por no ser más difusos y molestos no copiamos más poesías.

El cristianismo, esa religión tan verdadera como poética, y sublime simboliza las virtudes y gracias de la Virgen Purísima en la rosa (*Rosa mystica*); y en el *Rosario*, devoción que se remonta á la época de los Apóstoles, la dedica una *corona de rosas* blancas, purpúreas y rojas, que representan los misterios gozosos, dolorosos y gloriosos.

El Padre Santo bendice una rosa de oro el cuarto domingo de Cuaresma (*D. de Letare*) en significación del gozo que recibió la Iglesia militante y triunfante con la rosa y flor del campo Jesucristo su Esposo; suele el Papa regalarla á alguna Iglesia, Monarca ó Príncipe. No se sabe cuando tuvo origen esta costumbre. Alejandro III envió la rosa de oro á Luis el joven, Rey de Francia y le escribía «según la costumbre de nuestros antecesores...», lo cual prueba que es anterior al siglo XII; S. S. Pío IX envió la rosa de oro á S. M. doña Isabel II.

Es notable en la historia de Inglaterra la guerra civil de las dos rosas, en la que se disputaron la corona dos ilustres casas, tomando parte en ella toda la nación. Los partidarios de la casa Lancaster tomaron por divisa la rosa encarnada, y los de la casa de York la rosa blanca. Treinta años duró esta guerra y en ella perecieron ochenta príncipes de la sangre real y casi toda la nobleza.

La orden imperial de la Rosa fué fundada en el Brasil en 1829, por Pedro I, con ocasión de su matrimonio con Amelia de Leuchtenberg. Tiene por insignia una estrella de seis rayos de esmalte blanco orlada de oro, suspendida de un rubí rosa orlado de

blanco con las iniciales P. A. (Pedro y Amelia) y esta inscripción: «Amor é Fidelios.»

Puede decirse que la humanidad ha compartido sus placeres y dolores con la rosa. Una corona de rosas blancas llevaban las jóvenes esposas griegas y romanas el día de sus nupcias, de la que pendía un largo velo rojo que las cubría el rostro (*nubebatur*), por lo que *nubere* significa casarse y nuestra frase *núbil* casadera.

Con la cabeza adornada de rosas y coronando con ellas las copas, comían los griegos y romanos de los tiempos antiguos. Recordando esta costumbre, dice D. Esteban M. de Villegas en su «Cantinelas de la rosa:»

La rosa de Cupido
 Juntemos á Lieo
 Y de ella laureados
 Bebamos y juguemos.

Con rosas se adornaba y se adorna á los niños y á las jóvenes, que en la flor de los años siega la segur de la muerte. Una rosa sobre una tumba es un recuerdo de amor.

La meteorología ha formado una rosa con la diversa dirección de los vientos: *rosa de los vientos ó náutica* y es célebre la traza sobre la *torre de los Vientos* de Atenas. Los lapidarios tallan los mejores diamantes y piedras finas en *rosas*. En arquitectura se llaman *rosas ó rosetones* á las ventanas circulares que se usan en las iglesias y catedrales desde el siglo XII y el adorno circular tallado de los plafones de las cornisas y capiteles del orden corintio. Una población de España y otra de Grecia llevan el nombre de Rosas ó Rodas. Rosa se llama una aldea de Guadalupe. Así se llama también una isla de las Lucayas, otra del Grande Oceano y otra de la Palinesia. También se llama Rosa un golfo y un monte en la melancólica Suiza.

El nombre de la rosa le llevan ya como propio, ya como patronímico, multitud de personas ilustres por su santidad y virtud ó por su ciencia en los diversos ramos del saber humano: Santa Rosa de Lima, Santa Rosa de Vitervo, Mons. Guillermo de la Rosa, obispo de Genlis y predicador de Enrique III de Francia; J. B. Rosa, doctor en teología; Jorge y Jorge Enrique Rosa, políticos y escritores ingleses; Enrique y Gustavo Rosa, químicos y naturalistas alemanes; Hugo Enrique Rosa, general y diplomático inglés; Santos Rosa, secretario de Luis XIV; Salvador Rosa, pintor italiano; Martínez de la Rosa, Rios Rosas y otros.

La rosa entra á formar gran copia de

frases: cuando se quiere significar la justa satisfacción se dice: «fulano está *bañado en agua de rosas*;» cuando ponderar la suavidad del olor, *huele á rosas*; cuando significar que no hay goce completo, perfección en esta vida, se dice: *no hay rosa sin espinas*; nuestras más bellas ilusiones son *de color de rosa*; en la velada de San Juan se va *á coger la rosa*; una niña bonita *es una rosa*.

Por último, dedican á las rosas sus monografías Andrews, Guillermau, J. Lindley, A. de Prouville, Fr. Guillermo Wolbroth y otros. Es notable la obra de iconografía botánica «Les Roses» de Redanté (1817 á 1824), compuesta de 180 planchas en folio, acompañadas de una explicación descriptiva, por E. A. Thory. Esta obra es más para los artistas que para los sabios, bien que el autor lleva la fidelidad hasta la ilusión, y no solo se ha propuesto dar á los artistas modelos acabados de rosas, ha querido también dar medios de estudio á los naturalistas.

TEODORO PEÑA FERNANDEZ.

BIBLIOGRAFIA

Briznas.—Libro de D. José González Castro (Crotontilo) con un prólogo de Don Arturo Núñez García.

Don José González Castro, además de ser un médico acreditadísimo es un buen literato.

Trabajador como pocos; los cortos momentos de que dispone fuera de sus numerosas ocupaciones profesionales, los dedica á la confección de artículos muy bellos, alguno de los cuales ha figurado en el periódico de Salamanca *El Adelanto*, mereciendo los honores de la reproducción en otros periódicos de España.

Briznas es una colección de estos artículos que sin perder unidad en el conjunto, pues todos ellos son en más ó en menos *estudios psíquicos*, guardan variedad en el detalle, traduciéndose el pensador en otras tantas formas cuantos son los artículos del libro.

Tiene tal atractivo cualquiera de estos escritos que insensiblemente pasa el lector

al inmediato y lee con gusto la colección entera.

Esta se compone de los siguientes:

I, Vida por vida.—II, Estrellas.—III, Angel de carne.—IV, Rosas.—V, Vengador.—VI, Los huesos de la muerta.—VII, De la sierra.—VIII, Historia de una lágrima.—IX, De vuelta de la siega.—X, La pena de vivir.—XI, Lo estaba viendo.—XII, ¡Está dormida!—XIII, La mejor ofrenda.—XIV, El sermón.—XV, La noche buena del dolor.—XVI, Bueno, que las traigan.—XVII, Siempre igual.—XVIII, Ensañamiento.—XIX, A orillas del Tormes.—XX, Canto de amor.—XXI, El cielo del dolor.

En el prólogo quedan bien definidas las *Briznas* con el siguiente párrafo:

«Los escritos de Crotontilo son eco fiel de las vibraciones que sufre su espíritu. Son algo así como proyecciones luminosas de su alma, cuya luz diamantina, condensada por la lente de la idea, se proyecta en la cartilla bajo la forma de lenguaje escrito que, á modo de pintoresco cinematógrafo, comunica á la representación gráfica del pensamiento, vida, movimiento y color.»

El libro, primorosamente editado en casa de D. Francisco Núñez, forma un elegante tomito que se halla á la venta en las principales librerías al precio de una peseta ejemplar.

Reciba nuestro querido amigo y colaborador la más cordial enhorabuena y quiera Dios que pueda seguir cultivando sus aficiones literarias, para proporcionarnos el placer de nuevas lecturas tan agradables como las que hemos saboreado en su libro.

ADVERTENCIA

Llamamos la atención de nuestros lectores sobre lo que en las cubiertas de este periódico queda indicado.

Toda la correspondencia administrativa se dirigirá al señor D. Félix de Ciebra en Hervás.

SECCION DE ANUNCIOS

PRECIOS ECONOMICOS

El anuncio en un periódico gratuito es el medio más eficaz para llegar a todos los interesados en la venta de bienes y servicios. El anuncio en un periódico gratuito es el medio más eficaz para llegar a todos los interesados en la venta de bienes y servicios.

LOS ANUNCIOS SE SOLICITAN EN LA ADMINISTRACION

SECCION DE ANUNCIOS

PRECIOS ECONOMICOS

El anuncio en un periódico científico es el mejor de todos, pues estas Revistas se leen y se coleccionan, estando perpétuamente á la vista de los interesados.

LOS ANUNCIOS SE SOLICITARAN EN LA ADMINISTRACION