

REVISTA DEL TURIA.

CIENCIAS, LETRAS, ARTES, É INTERESES GENERALES.

Toda la correspondencia se dirigirá expresamente al Administrador de la REVISTA DEL TURIA
D. Adolfo Cebreiro, Teruel.
 No se devuelven los originales.

La REVISTA se ocupará de todos los libros y demás publicaciones científicas y literarias que se remitan á la Direccion.

Los autores serán responsables de sus escritos.
 Véanse los precios de suscripcion en la cubierta.

CRÓNICA.

Han obtenido mayoría de votos en las elecciones para Diputados á Córtes verificadas el día 21 del corriente mes:

D. Francisco Rodriguez del Rey, Teruel.

D. Carlos Rivera y Julian, Albarracin.

D. Antonio Igual y Gil, Mora.

D. Fernando O'Lawlor y Caballero, Montalban.

D. Juan José Gasca, Valderrobres.

D. Manuel de Pedro, Alcañiz.

Que sea enhorabuena, caballeros. La voluntad de los electores, libre y espontáneamente manifestada, segun algunas opiniones, ha dado á ustedes la representacion de la provincia en las futuras Córtes. Han recibido vuestras mercedes, pues, un favor singularísimo, una altísima honra.

Tambien es verdad que ustedes han hecho el sacrificio de humanizarse, codeándose con nosotros, montando en burro y andando como simples mortales por sendas de perdices, aguantando los rayos de un sol despiadado, á pique de coger un tabardillo.

Esto no reza con los pocos bienaven-

turados de sus colegas, que sin abandonar las comodidades de su casa, suponiendo que la tienen, y sin escribir siquiera una mala carta, se encuentran con la credencial de diputados por un distrito, cuya existencia ignoraron hasta ahora. Ha habido siempre privilegios irritantes y es de creer que seguirá habiéndolos.

Ahora, Señores elegidos, permitan ustedes á este humilde elector que les haga unas cuantas recomendaciones, hoy que todavía son ustedes vulnerables y no inviolables. Y conste que no me dirijo á este, ni al otro, ni al de más allá, ni menos me refiero á mi provincia, donde siempre se ha disfrutado de gran libertad en estos casos y donde menos presion han egercido los gobiernos en todas ocasiones, y á menos picardias se han prestado los electores.

Todos ustedes, Señores cuasi-diputados de la Nacion, han solicitado los votos de los electores, en primer término, para hacer la felicidad de la Pátria y especialmente la del distrito que los votó. ¿No es esto?

Pues bien; no lo olviden ustedes, y además:

Premien ustedes con el ascenso inmediato á los gobernadores que con talento (vulgo *pitex*), y diplomacia (vulgo gramática parda), y guardia civil, y conminaciones, y con la ley en la mano en fin, los sacaron triunfantes.

Á los *electoreros* de siempre, *muñidores* de votos para todos los candidatos ministeriales desde que hay candidatos y ministerios, que trabajan *pane lucrando*, aunque sus aspiraciones políticas no sean las mismas, ni á cien leguas, que las de su protegido.... déjenlos en su oficio y recomendados para que de vez en cuando les den alguna comision de apremio.

Á los *novicios*, que se *estrenan* en esta clase de peleas, y parece que con buena fé, por ganar un empleillo que les sirva de peldaño, por donde encaramarse á lugares mas altos, se entiende si *sacan punta*, que sí suelen sacarla, aunque sea de colchon, dénles ustedes las gracias en papel.... verde.

Á los *vanidosos*, que siempre se ponen bajo el sol que más calienta, solo por el gusto de adular y hacer papel y darse lustre.... cruces y encomiendas en ellos.

Á los que considerando que «una cosa es la amistad y el negocio es otra cosa», han seguido al pié de la letra los consejos de Jesucristo, abandonando sus padres y sus madres y sus esposas y sus hijos y sus hermanos (aunque no sus bienes), por llevarles á ustedes la cola.. y.. sacarlos adelante... á estos el premio gordo de la loteria, si puede ser, que todo lo que no suena á plata es para ellos pamplina y agua de borrajas.

Á los *puidentes*, que han sacrificado su ponderada independendencia, convirtiéndose en *corre-vé-y diles*, por la esperanza de que su hacienda no se vea mermada en algunos pocos dineros, aunque sea torciendo la justicia y dando tormento á la ley, como si ustedes tuvieran poder para parar el sol, como

el otro.... vean ustedes de conseguir que no paguen, que, aunque no lo parecen, son unos pobres.

Á los *camaleones*, que cambian de partido político como de camisa, aunque no de ideas porque nunca tuvieron una, y apoyan al mismo tiempo, en diversos distritos se entiende, á un ministerial y á un conservador y á un demócrata, y apoyarían á un *mestizo* si se presentara.... átenlos ustedes y no se fien de ellos, que si bien no valen dos céntimos ni su palabra ni por lo regular su influencia, suelen á veces meter la pata, y para estorbar, sabido es que cualquiera sirve.

Y por fin, á los que creyeron en los milagros que iban ustedes á hacer, sin mas que porque ustedes lo dijeron, déjenlos con sus ilusiones y guárdenlos, como oro en paño, para otra ocasion, que aun servirán. Son de buena pasta, ó como si dijéramos de buena maderá, y no se apollillan.

Y ustedes, señores elegidos, no den ahora que decir, dejando de contestar las cartas que los electores les dirijan y no haciendo caso de sus pretensiones, que suelen ustedes calificar de impertinencias. No salgamos con que van ustedes á hacer su negocio ante todo y húndase el mundo, y con que para sus representados, viven ustedes en la calle del Sordo; y no se engrían vuestras mercedes, que si las alturas desvanecen, no es el cargo perpétuo como el de arzobispo, y atiendan con benevolencia y estén siempre en casa para los que los pusieron en candelero. Tengan ustedes en cuenta que estamos en minoría los españoles que no hemos sido ya Diputados y sabemos todos los deberes que el cargo impone. No den lugar á que nos arrepintamos de haberlos subido y á que creamos que «la ambicion es tímida cuando busca, pero soberbia y osada cuando ya ha encontrado.»

Por Dios, que no se diga que somos tan impresionables y tan bonachones

que nos enamoramos de cuatro frases de relumbron, y tan satisfechos las creamos, y luego nos despeñamos, mientras los que nos embaucaron quédanse mirándonos caer desde la orilla del precipicio y riendose de nuestra candidez.

Por los clavos de Jesús, que no nos llamen burros de reata, que nos dejamos apalear, sin tener bríos para mudar de senda, como lo hacen aquellos apreciables cuadrúpedos, siquiera de medio lado, cuando han recibido una varada sobre los lomos.

Por toda la Corte celestial, señores elegidos, no nos desacrediten ustedes ante el mundo entero, que una cosa es ser hombre de bien y otra buen hombre; y aunque de sobra sabemos que no es lo mismo predicar que dar limosna, algo tenemos derecho á esperar de ustedes.

Esperan los retirados y los huérfanos y las viudas y los jubilados y el clero la supresion del descuento conque cobran hoy sus haberes.

Esperan el *ramal* que ustedes les han ofrecido todos los pueblos que no tienen ferro-carril, y que les eviten los *ramalazos* á que todos los dias están expuestos.

Esperan perdon los alcaldes que se comieron algunos fondos, y la libertad los presos cuyos parientes echaron los bofes por hacer votos.

El cesante que les ha favorito con su sufragio, y á quien han seguido quizás el sastre y el zapatero, por *mor* de cobrar sus costuras y sus botas con la primera mesada, tambien espera pronto un empleo; pero hagan ustedes á la vez el favor, si es posible, de tranquilizar á los pobres empleados, que están temblando y en un jay! continuo, por que á estas horas ya les han dicho quien ha de reemplazarlos, y esto aunque, como es regular, les hayan dado á ustedes su voto.

Y por último, vean ustedes de conseguir allá en las Cortes que se *abarate* el gobierno, porque es un artículo este que cada vez vá poniéndose mas caro,

y la baratura es lo que nos conviene á todos los que no disfrutamos de las delicias del presupuesto.

La *Sociedad cooperativa Turolense* ha publicado su Reglamento.

Tiene por objeto dicha Sociedad el asistir, tanto personal como pecuniariamente á los sócios, durante sus enfermedades. Por un real cada domingo y 40 ó 60 reales de entrada, segun la edad, el sócio tiene derecho á ser socorrido con una peseta diaria durante sesenta dias, y á que le asistan personalmente, denoche, dos de sus consócios; asi como tambien, en caso de fallecimiento, su viuda, hijos padres ó hermanos recibirán una cantidad.

Aconsejamos á la clase trabajadora que se entere del Reglamento y verá claramente las ventajas que ha de reportarle el formar parte de esta asociacion.

Con justicia está llamando la atencion del público de esta capital, en el escaparate de Santos Lartiga, el retrato del *Rosquiller*, hecho al óleo por nuestro amigo y paisano D. Salvador Gisbert, que se halla entre nosotros desde hace pocos dias. Dentro de algunos, tendremos ocasion de ver en la misma casa la *estampa del Mistero*, pintada tambien por nuestro paisano.

Ocasion excelente tienen los aficionados á trasmitir su *vera efigies* á la posteridad.

Jerónimo Lafuente.

RECTIFICACION.

En la página 171 al final de la segunda columna dice;

«El ánimo se contrista, señores, al considerar que todas las naciones etc...»

Debiendo decir «El ánimo se contrista señores al considerar las escenas de horror á que pueden dar lugar las contiendas políticas, cuando en ellas toma parte un pueblo ignorante y falto de educacion. Todas las naciones civilizadas rinden culto al orden, á la justicia y á la libertad.»

CAPÍTULO II. (1)

LA DONCELLA.

I.

Capullo entreabierto de olorosa flor que muestras ya tu bellísima corola, exhalando suaves y fragantísimos perfumes de castidad y de pureza; paloma sencilla, cándida, tierna y sin hiel; virgen á quien no ha empañado aún impuro aliento de varon; pecho noble donde levantas altar humilde á la caridad, cristalino manantial de corren todas las virtudes; espíritu bienhechor y angélico; despídete de tus juegos y alegrías infantiles. El destino y la naturaleza te impelen á entrar en bullicioso mundo, y á sus doradas puertas te aguarda el ciego niño con sus brillantes, arbolados y engañosos colores, dispuesto á clavar ardiente y traidora flecha en tu casto y palpitante seno.

Dá el último adiós á tu pueril y angelical inocencia, que jamás volverás á disfrutar.

El amor te llama y es preciso responder á esa ley universal de todo lo creado.

Y qué es el amor?

Es el bien en el espíritu; la verdad en el entendimiento; y en el corazón la aspiración á lo bueno y á lo bello.

Y no hay amor sin deseo de poseer; ni deseo sin libre voluntad que dirija y ejecute.

El amor que no va en pos del bien, de la verdad, de lo bueno y de lo bello y no ambiciona el infinito, no es, no puede llamarse amor. Otros bastardos fines nos engolfarían en los achaques, vicios, y depravadas pasiones que á menudo nos invaden á impulsos de esa misteriosa cual fuerte union entre el espíritu y la materia.

El amor crea los cuerpos celestes por medio de la suprema ley de la atracción.

El amor dá sus ricas y variadas formas á la materia toda.

El amor causa el flujo y reflujo de los mares.

El amor lleva el hierro al iman.

El amor dá vida y asociación á las plantas.

El amor enlaza el olmo y la yedra en verde y conyugal consorcio.

El amor obliga al amante de la palmera

á enviarle el gérmen de fecundidad desde lejanas distancias.

El amor dulcifica las leyes, las costumbres y las sociedades.

En el amor se funden todas las virtudes.

El amor es un precepto que nos impone la madre naturaleza para la reproducción de la especie.

En el amor descansa la fraternidad universal.

El amor es la ley del Dios del firmamento.

Tal es el amor, y de tal manera debieran entenderlo y practicarlo el hombre y la mujer á la par.

¡Ojala que entrambos tributaran pronto y respetuoso culto á esta afecion del corazón y del alma!

II.

Nos hemos permitido un breve descanso, si así quiere llamarse al ligero cuadro que antecede, describiendo el amor en su mas lata acepcion, en su origen divino. No haya miedo, sin embargo, de que olvidemos el epigrafe de este capítulo «La Doncella.»

Es la historia del comienzo de la vida de la mujer, y hemos de narrar sus penas, sus quebrantos, sus aficciones; y tambien sus tristes cuan efimeros triunfos.

Crítico es por demás ese estado, al que ha pasado la niña por violenta é inesperada sorpresa.

¡Cuál le espera todo linaje de exitaciones no buscadas, de inexplicables deseos comprimidos, de mil amorosas ilusiones, forjadas en su rica y bella fantasia! Cuántas titánicas luchas le aguardan con su sensible y amante corazón; con su impresionable y arrebatado espíritu, y en fin con su hasta entonces limpida conciencia! ¡Y todo por el amor! Y todo por el hombre!

Y se presenta la neófita á tan extraño y desigual combate, sin centinela constante que la sirva de custodia; falta de roja luz que le advierta y designe el peligro que la amaga; sin enseñanza previsoras que la torne desconfiada, suspicaz y cauta; cual si tan solo se tratase de exponer una cosa baladí en juego infantil con sus jóvenes amigas y á ellas abrazada tiernamente.

¿Y la madre? A la madre confiada le sucede lo que á las vírgenes fátuas del Señor; se descuida, y siempre se la encuentra con la lámpara apagada.

¿Y el padre?

El principal y casi exclusivo cuidado

(1) Nuestro amigo D. Ambrosio Gimeno nos ha honrado remitiéndonos el siguiente capítulo de la obra que publicará en breve, titulada «La Mujer ante el hombre.»

que deja á la madre de la educacion y vigilancia de sus hijas; no sabemos si por creerse incompetente para ayudarla en tan delicada mision, porque la índole de sus diarias ocupaciones se ló impidan, ó por otras causas desconocidas, ó enteramente fuera de nuestro alcance. Mas es lo cierto que el padre, por lo general, vive tranquilo, sin pretender influir con su actividad en cuestion de tanta trascendencia, declinando satisfecho toda la responsabilidad en su amantísima consorte, sin haberse tomado antes la molestia de educarla á ella primero.

La madre por excesiva confianza, y el padre por descuido excesivo, dejan aparecer á la doncella en el palenque de los amores sin las exhortaciones y consejos que tantos escollos y lágrimas pudieran evitarle.

Tan desprovista de todo entra la pobre niña en la mocedad; en esa primera estacion de su penoso y duradero calvario.

Otras prendas lleva consigo de gran valia, es verdad; de inmenso precio; mas ¡ay! todas se truecan en armas contra ella misma, que le declaran cruda é incesante guerra.

Tratándola fisiológicamente, hemos descrito cual cambio se operaba en su organismo al avanzar á la pubertad. Así es que su organizacion y estructura, á pesar de su mayor desarrollo, nada han perdido de la delicadeza extremada y de la exquisita sensibilidad y finura que ahora más que nunca la distinguen del hombre.

Sus formas se han elevado á la mas seductora brillantez, y el secreto sobre el destino de su sexo ha desaparecido iostintivamente.

A la vez su espíritu ha adquirido tambien dotes y bellezas ignoradas por ella, las cuales dan á todas sus manifestaciones, expresion, interés y sencillez.

Su corazon es bondadoso, compasivo, tierno y cual el de la paloma, amante.

Su fisonomía dulce, expresiva y angelical, conmueve, arrebatá y atrae con magnética fuerza.

Todas estas cualidades que de tal manera resaltan en la mujer, las presta gustosa al servicio de la pasion del amor, donde brillan especialmente los quilates de su sensibilidad sobre la del hombre.

A propósito por su naturaleza excitable para abrazar y expresar las dulces, delicadas y elevadas sensaciones, nadie como ella dedica sus sentidos y potencias á la manifestacion exaltada de tan natural co-

mo tierna pasion. Jamás el hombre, aunque con estudio lo intente, podrá copiarla en el encanto, embeleso y abnegacion propios suyos.

El amor es entre todas las pasiones la que mas la halaga y la domina; la que mas vivamente la conmueve y la perturba; la que una vez apoderada de ella la esclaviza, haciendo que pierda su alvedrío, su reposo, su razon, y con harta frecuencia hasta la honra y la vida. Su amante solo llena su memoria; él solo constituye sus delicias, sus dulces esperanzas, á la par que ocasiona sus penas, sufrimientos y desvelos.

¡Quién encuentra expresiones adecuadas y bastantes para explicar los conceptos, las ideas, los sentimientos de la mujer que se cree correspondida en sus amores! Quién capaz de atajar aquella imaginacion fantástica y ardiente! ¡Cómo seguirla en sus deliciosas esperanzas, en sus celestes ilusiones, en sus delirios amorosos! ¡Cómo pintar su reconcentrada ternura, su inefable dicha! Cómo describir su vida toda, respirando amor, soñando amor, viviendo para el amor y muriendo por el amor!

Mas ¡ay! si cuando ella se mece en la esperanza risueña de venturoso porvenir, vése de improviso privada del nectar divino que la sostiene y alienta, embargándole los sentidos y enagenándole el alma, y esa privacion la causan desdenes y traiciones inesperados de su amante!

¡No hay desdicha entre las desdichas que la iguale! No hay dolor á su dolor comparable! No hay consuelo para ella. Su corazon empapado de los primeros afectos, levantará perpétuo altar al que se los hiciera sentir; lágrimas amargas inundarán sus mejillas, y su latido constante será para el ingrato que la dejó abandonada á la triste melancolía de esos recuerdos del alma que ya no vuelven jamás.

Ni nuevos afectos, ni caricias nuevas apagarán el secreto volcan que la destrozó. Interminable y taciturna tristeza emponzoñará su salud ántes lozana, y marchitará tambien sus juveniles y encantadoras gracias.

Así siente el amor la mujer verdaderamente enamorada; su constancia es inalterable, perpetua.

La mujer es un ser espiritual. El hombre toca mas á la materia.

En amor la mujer se dá, el hombre, solo se presta; ha dicho no sé que escritor.

III.

La doncella, el amor y el hombre, no caben tratarse por separado. Son tres palabras que nos revelan tres ideas, al parecer diversas, pero que confundiendo en una sola, nos conduce de irremediable modo á un fin grande, comun, instintivo, natural y por todo extremo forzoso. Tal es el de la conservacion de la especie por medio de su reproduccion.

Expuestas dejamos las condiciones con que la mujer concurre á tan grandioso fin, y de manifiesto tambien las ricas y bellisimas cualidades de cuerpo y alma que, por ser tan naturales y repetidas casi podiamos tomarlas como prendas que trae consigo al nacer.

La fuerza de la lógica y de la justicia nos obliga, nos cohibe de imperiosa manera, como imparciales que somos, á tratar del hombre en lo que se conexiona con la pasion divina del amor. Y no hemos de eludir tan sagrado deber, aunque nos sea en extremo doloroso tener que presentar al público las faltas de nuestro prógimo; esto es, nuestras propias faltas. Ya sabemos que no evamos á revelar ningun secreto como no lo revela el criminal al referirle al juez el delito que este ya sabia de antemano. Y aquí el Juez es el público, y el público es la mujer, y esta debe imponer la pena si para ello encuentra motivo bastante.

Hasta qué punto se nos tachará de ligeros por confesar nuestros propios defectos, lo ignoramos; quizá haya quien nos juzgue exagerados, y aun quien se atreva á llamarnos delatores; puede que no falte tampoco quien se crea aludido en nuestras descripciones, suponiendo verse en ellas fotografiado. Por todas las imputaciones pasaremos resignados, menos por la de fotografías, de cuya intencion protestamos leal y sinceramente. Y como acusaciones de este linaje son de antiguo usadas y conocidas, no nos detendremos haciendo mayores salvaduras. Con todo, por si alguien dejara caer la donosa idea de que este acto por nuestra parte podría envolver un signo de arrepentimiento, un «Señor pequé», aunque no contemos notables agravios que satisfacer, y sin pretender santificarnos, ni mucho menos, nos declaramos arrepentidos de todas veras de la menor ofensa que hayamos podido inferir á la mujer; y del propósito de la enmienda nos garantiza ya la mas segura de todas las garantías, la de la edad.

Influyen tanto en el porvenir de la mu-

jer las relaciones amorosas que al entrar en la pubertad, naturalmente establece con el hombre hasta que el lazo conyugal los une á entrambos, tanto, que esto esplica bastante y justifica demasiado nuestro proyecto de estudiarlo detalladamente en esos primeros pasos que principian á formar la educacion social de la mujer, base de su próspera ó adversa suerte en adelante.

Háse visto cual es su desventaja al presentarse en tan azarosa lid, desaconsejada, sin educacion aparente, careciendo de fuerza instructiva que la induzca al exámen y reflexion sobre su critico y en todos conceptos difícil estado de soltera.

Háse visto tambien su apasionamiento, su sencillez; á la naturaleza excitándole por medio de su organismo; y para concluir,—y esto importa no olvidarlo—háse visto su debilidad material con relacion al hombre.

Ahora nos toca pues examinar las cualidades que adornan al otro individuo que completa la pareja; qué uso hace de ellas en su comercio amoroso con la mujer; si la trata cual sus relevantes prendas reclaman; si relega alguna vez al olvido las ideas y sentimientos que una educacion no descuidada debe haber infiltrado en su corazon y en su alma; y qué participacion toma en esa lucha amorosa la brillante instruccion que recibieren en Institutos, Universidades y Ateneos.

Y en este exámen no hemos de pecar de parciales; en la duda nos inclinaremos siempre al lado de la severidad; que son por todo extremo grandes los intereses sociales que esta cuestion encierra para que ni por un momento afectemos neutralidad ni descuido.

Comencemos.

(Se concluirá.)

Ambrosio Gimeno.

AYER.

¡Oh, Teruel, pátria querida,
donde nacieron mis padres,
donde nací tambien yó,
por mi desgracia algo tarde;
pues no me tocó al venir
ni la mas mínima parte
de una de aquellas raciones
de que disfrutaban antes
los hijos de la ciudad
y de teruelanos padres,

sin mas ni otro sacrificio
 que vestirse de estudiantes,
 ir algun tiempo á las aulas,
 ó aprender con algun padre
 á mal decir una misa
 ó mal cantar una salve,
 algunos casi en latin,
 en *gringo* la mayor parte!
 ¡Oh, racioneros ilustres,
 famosos capitulares,
 de los obispos martirio,
 pesadilla de los frailes,
 tormento de prebendados
 y clérigos de otra sangre;
 adorno el mas necesario
 de la plaza y los portales!
 Aun me parece que os veo,
 como allá en mis mocedades,
 abrumados bajo el peso
 de aquel sombrero gigante,
 que para toldo de un carro
 sirviera, y aun fuera grande;
 embarcados en zapatos
 de adobados cordobanes,
 con suelas de á cuatro dedos
 y orejas descomunales,
 de los que confeccionaban,
 baratos, casi de balde,
 Mandrones y Caraesanto
 y otros maestros del arte!
 Aun me figuro que os veo
 por esas plazas y calles,
 persiguiendo lugareñas
 para saber cuanto valen
 un cuelgo de codornices,
 una liebre *así* de grande,
 ó un cabrito de buen peso;
 pues ni el dean, ni el alcalde
 comian huevos mas frescos,
 ni mas gordos recentales,
 ni truchas mas esquisitas.
 Mejor que vosotros nadie
 sabía cuando llegaban
 las manzanas de Pitarque,
 las ricas uvas de Olba,
 las peras incomparables
 de Albarracin, y los quesos,
 celebrados por Cervantes,
 de Tronchon... ¡Ah! qué desgacia!
 ¡Cómo ha de ser! nací tarde,
 y no llegué ¡suerte negra!
 ni á racionero ni á fraile!....

.....
 Esto cantaba un labriego,

que venía, al caer la tarde,
 con un azadon al hombro,
 por el camino del Cármen.

HOY.

¡Jesús, María y José!
 ¡qué cosas está una viendo!
 ¡qué cámbios, doña Quiteria!
 no lo creyera, á no verlo.
 ¡Válgame Dios, qué costumbres,
 que costumbres, santos cielos!

Ayer, por tomar el aire,
 me bajé al puente de hierro,
 y á la vuelta me senté,
 con mi sobrina Consuelo,
 poco antes de anochecer,
 á la entrada del Paseo.

Vi señoras muy *estrechas*,
 muy calvas, pero con pelo
 y niñas de trece y más
 con muy corto *sayalejo*.

Vi señores principales
 que paseaban tan frescos
 con chaqueta y alpargatas,
 como cualquier zapatero,
 y yo le dije á la chica:
 hoy será la moda esto,
 que nosotras somos rancias
 y de modas no entendemos.

Oí ruido de tacones,
 oí rechinar el cuero;
 volvíme creyendo ver
 un cabo de coraceros,
 buen mozo, con un bigote
 de media vara lo menos,
 y ví... ¿quien dirá usted que era?
 ...Pues era, señora, un clérigo,
 y lo voy á describir,
 doña Quiteria, si puedo.

Elegante, lechuguino,
 recién rapado, derecho,
 fumando un pitillo habano
 de los que vende el gobierno.
 Inclinado á la derecha
 lleva un exiguo sombrero,
 pulido, deslumbrador
 y largo de palmo y medio.
 Rica sotana de seda
 con los botones á cientos,
 y de costoso merino
 ligero y ancho manteo
 prendido por retaguardia

con pasador de lo bueno
y terciado sobre el vientre,
con mas garbo que Frascuelo
cuando sale al redondel
á lucir su cuerpo *güeno*.
Un zapato charolado
de tacon alto y estrecho,
ó botinas ajustadas
con hebilla de gran precio,
que si no es de oro *macizo*
es de plata cuando menos.
Saluda muy amenudo
y con gracia, á lo flamenco,
que es modo de saludar,
por lo que dicen, muy nuevo,
y se inclina con soltura
á damas y caballeros.
Un dije, en fin, por lo pulcro,
lo que en nuestros buenos tiempos
¡ay Quiteria! se llamaba
un petimetre completo!

Esto contaba una vieja
á otra de ochenta lo menos,
al salir de misa, un lúnes,
de la iglesia de San Pedro.

(Julio 1881)

Jerónimo Lafuente.

CONMUTACION DE PENA. (1)

Era en Madrid el año
suplicio eterno,
pues constaba de doce
meses de infierno
en que turnando solo
dos estaciones,
producian carámbanos
y chicharrones;
pero, reinando doña
Isabel segunda
(que en la cria de cuervos
fué muy fecunda,)
á fin de hacer la córte
mansion más grata,
se conmutó tal pena

(1) Del libro «Madrid por fuera.»

por «la inmediata,»
y el que conoce el viento.
que en Madrid sopla,
rinde á la verdad culto
con esta copla:
«Desde Madrid al cielo,
porque es notorio
que va al cielo el que sale
del purgatorio.»

Antonio de Trueba.

Alcoholes y aguardientes comerciales.

(Continuacion.)

III.

Así como hay en la naturaleza productos como el vino, la cerveza, la sidra etc., que contienen el alcohol formado por fermentacion espontánea, existen otros como las melazas, la miel, la caña dulce, el tallo del maiz, la remolacha, la calabaza, las frutas etc., que conteniendo azucar ya formado, no producen alcohol sino cuando se les pone en contacto de un fermento adecuado como la levadura de cerveza. Estos productos se llaman *sacarinós*.

Hay además otras sustancias tales como el centeno, cebada, maiz, patata, arroz, judias, lentejas etc., que no contienen azucar (glucosa) pero que son susceptibles de contenerlo mediante la accion á cierta temperatura (1) de un fermento especial llamado *dias-tasa*, porque tiene la propiedad de dislocar, de desagregar la fécula ó almidon primero en dextrina y despues en glucosa. Se produce haciendo germinar frutos feculentos, (trigo, cebada etc.) con el auxilio de la humedad, oxígeno del aire y una temperatura de 8 á 10.° La glucosa se convierte despues en alcohol por la accion de la levadura de cerveza á una temperatura de 9 á 25.° Estas sustancias que se llaman *amilaceas* ó *feculentas*, pueden tambien ser convertidas en glucosa ó azucar invertido, por la accion de los ácidos diluidos, sin necesidad de fermento. Entre los ácidos orgánicos solubles en el agua,

(1) La temperatura más conveniente para que la dias-tasa convierta la fécula en glucosa, se ha reconocido ser de 70 á 75.° C.

no se conoce más que uno, el ácido acético, que no ejerza acción sobre las féculas; de esta propiedad sacamos partido para reconocer la adulteración del vinagre por un ácido enérgico.

Otras sustancias, como los trapos viejos, hilas, el papel, la médula de sauco, los excrementos de los rumiantes etc., que están privadas no solamente de glucosa sino de fécula ó almidón, tratadas por el ácido sulfúrico, neutralizando el exceso de ácido por la creta y filtrando, se convierten en dextrina—que es un cuerpo de igual composición que el almidón,—de dextrina en glucosa y de glucosa por la acción de la levadura de cerveza en alcohol. (1) Estas sustancias se llaman *celulosas*.

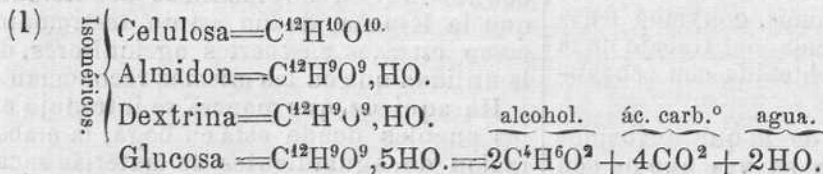
Por síntesis se produce también alcohol, mezclando—en ciertas condiciones,—volúmenes iguales de vapor de agua y de hidrógeno bicarbonado ó gas del alumbrado. Este es el único alcohol artificial (etilico); y decimos el único porque hay muchos aguardenteros que dicen de sus aguardientes estar preparados con *espíritus artificiales*, en vez de decir *industriales*, puesto que el artificial, hasta el presente, no ha podido ser preparado en buenas condiciones económicas.

Antes de decir como se extrae el aguardiente ó el alcohol de las sustancias sacarinas y feculentas ó amiláceas, como la remolacha, centeno, patata etc. nos parece conveniente transcribir lo que á este propósito dice un ilustrado profesor, el señor Aragón.

«Las destilaciones especiales que tienen por primera materia, ora el maíz, la remolacha, el sorgo etc., ora el trigo, la cebada, la patata etc., son las más interesantes para la agricultura, bajo el punto de vista de que los residuos de dichas fabricaciones, cuando ellas tienen lugar en la misma finca que produjo las primeras materias, devuelven al suelo todo ó casi todo aquello con que había contribuido á su formación, de lo que resulta la inmensa ventaja de poder exigir de

aquel todo cuanto se quiera, sin que por esto desmerezca, se esquilme ó se desvirtúe, no perdiendo de vista, como es de suponer, los otros principios de una sabia agricultura.»

«La primera de estas dos industrias que se puso en práctica, cronológicamente hablando, no fué la de las materias sacarinas ó azucaradas, sino la de las amiláceas: primero se destilaron granos que remolachas. Cuando esto tuvo lugar no es tan fácil decirlo, como donde se verificó por primera vez, que fué naturalmente en aquellos países en cuya herencia, ó no figuraba ó figuraba para muy poco la viña. Hace más de un siglo que ya estaba esparcida la destilación de los granos por la Polonia y por la Alemania, de donde penetró en Holanda y en Inglaterra. Dos géneros de razones existen para recomendar la destilación de los alcoholes: és el primero la necesidad de obtener alcohol para el consumo allí donde no se puede lograr del producto de la vid; es el segundo el tomar la destilación bajo el punto de vista de una operación puramente agrícola, emprendida con el fin de que influya á la mejora del suelo, influencia que no se le puede disputar. La primera clase de motivos, como más obvia y que salta primero á la vista, es sin duda, la que logró la introducción en los países antes citados; la segunda clase de motivos que suponían más estudios y más ciencia agrícola sobrevendría después para hacer doblemente apreciables tales industrias. En Francia la destilación de granos y de patatas, que parecen hermanas, no ha penetrado hasta fines del último siglo, procedente de Alemania. La razón es obvia; la Francia, país vinícola, no tenía necesidad de acudir á estas sustancias para proporcionarse alcoholes que producía de sus vinos. El motivo, pues, para admitir en su seno esa industria debía ser exclusivamente el segundo de los dos que hemos señalado, á saber, la alimentación del suelo. Poco tiempo después de instaladas estas industrias sobre-



Se ve que la transformación del almidón en glucosa, es debida á una verdadera hidratación.

vino un gran contratiempo. Primero fué una enfermedad en las patatas, luego otra semejante en los granos, y esto cuando hubiera habido mayor necesidad de acudir á tan benéfico expediente, por cuanto en aquellos tiempos sobrevino contra las viñas el desastroso azote de todos conocido el *oidium tuckeri*.»

«Providencial parece que fue el haberse presentado á tomar parte en el trabajo de la destilacion un nuevo producto. A favor de las circunstancias, y de los hábitos de cultivo que habia creado la fabricacion del azucar en los departamentos más avanzados de la Francia; y á favor, sobre todo, de los procedimientos sencillos y prácticos que se habian puesto al alcance de los hombres de cultivo, tomó posesion de este terreno la remolacha.»

«El primer titulo de la importancia que se ha concedido en Europa á la raiz de remolacha, es el de la identidad del azucar que ella contiene con el de caña, ó sea cristalizable, propiedad que descubrió el ilustre Margraff, farmacéntico de Berlin. No debia Margraff ser testigo de los inmensos resultados de su gran descubrimiento, porque siempre ha sido y será verdad que «uno es el que siembra y otro el que siega;» pero no hay duda que tuvo la intuicion de aquellos resultados.»

«Las inmensas ventajas que acarrearán á los países en donde se establecen estas industrias agrícolas, y en particular las que tienen por base la remolacha, son tan patentes que nadie puede desconocerlas. Sin embargo se trata de un ramo que todavia puede considerarse como nuevo, y conviene inculcarlo mucho, para que todos se convengan y en cuanto les sea dado lo adopten. Por de pronto donde quiera sea posible plantear semejantes industrias, se tiene por resultado inmediato un aumento en la produccion de carnes y de cereales, porque sus residuos constituyen un pienso abundante y nutritivo que luego en forma de abonos vuelve á la tierra; despues el nuevo valor del azucar ó del alcohol. A tales ventajas hay que añadir las que son propias de las industrias agrícolas de que tratamos, conviene á saber, la descentralizacion del trabajo de la ciudad al campo, obtenida con economía etc.»

«En confirmacion de lo que acabamos de decir, y para que se vea que no son estas declamaciones sobre meras posibilidades, sino referencias á lo que ha sucedido en aquellos países que se han sa-

bido aprovechar de los adelantos que la ciencia moderna y el espíritu esencialmente observador de nuestro siglo ha enseñado á la agricultura, á la industria y al comercio, citaremos alguno que otro hecho notable. Lo es sin duda el siguiente. Al pasar en 1853, el emperador Napoleón III por Valenciennes, en un arco triunfal que se erigió por los fabricantes de azucar y alcohol, se demostraba que la produccion del trigo en aquel distrito ó territorio, anteriormente á las fabricaciones de azucar y alcohol, era 353 000 hectólitos, y el número de reses vacunas engordadas de 700, mientras que, despues del desarrollo de esas industrias se habia elevado á 421.000 hectólitos la produccion del trigo y á 11.500 el número de reses.»

«En cuanto á lo que estas mismas industrias han influido en el bienestar general de las mismas comarcas, segun el baron de Morogues, en el departamento del Norte, la sexta parte de la poblacion se hacia inscribir en el registro ó lista de los pobres antes de que se extendiese el cultivo de la remolacha y las fabricaciones de azucar y alcohol; pero estas han detenido y hecho volver atras los progresos del pauperismo.»

«No hemos entrado, sin embargo, nosotros en las precedentes consideraciones con el único objeto de que apareciese este punto histórico. Tampoco hemos tenido en mira el producto alcohol de las plantas que alimentan esta industria, como sustancia alimenticia, ya que la España no necesita acudir á este origen, poseyendo otros más inmediatos. Lo que nos hemos propuesto principalmente, es que la agricultura española comprenda la utilidad de estas fabricaciones, como meramente agrícolas, y hechas con el fin principal de alimentar la tierra con los residuos de ellas, que es la más poderosa razon porque las mantienen los pueblos que primero las adoptaron; y la más poderosa razon porque las adoptaron más tarde pueblos que, como por ejemplo la Francia, se encontraban casi en idénticas condiciones que la España, dando así un testimonio, como cuerdos y expertos agricultores, de la utilidad que en las mismas reconocian.»

Hé aquí de que manera se introdujo en los pueblos donde está en boga, la elaboracion de aguardientes de materias sacarinas y amiláceas ó feculentas.

Veamos ahora, aunque sea á la ligera, por qué procedimientos se obtienen los

aguardientes y alcoholes de dichas sustancias.

Las melazas son residuos procedentes de la cristalización del azúcar de remolacha ó de caña. Para reducir á alcohol la melaza de remolacha se empieza por disolverla en agua caliente hasta cierta concentración (8.° ó 10.° Baumé,) se neutraliza su alcalinidad por el ácido sulfúrico de manera que quede en ligero exceso. Este líquido se vierte en grandes tinajas de madera, añadiéndole cierta cantidad de levadura de cerveza para que fermente: se agita bien este mosto, y, después de tapadas las tinajas se abandonan á la temperatura de 20 á 25.° C. Al poco tiempo empieza la fermentación que suele durar de 2 á 5 días. Se conoce que ha terminado en que la densidad del mosto ha quedado reducida á 0.; en cuyo caso todo el azúcar ha sido convertido en alcohol. Entonces no hay más que neutralizar con un poco de lechada de cal los ácidos libres, y al cabo de 12 ó 14 horas se separa el líquido alcohólico neutro del sedimento, por decantación, y se destila en cualquiera de los aparatos descritos.

Al objeto de economizar el gasto que ocasiona la levadura de cerveza, se ha propuesto sustituirla con una materia fermentescible capaz no solamente de convertirse en alcohol, sino de operar la conversión de la materia sacarina con quien se pone en contacto. Esta materia fermentescible es la raíz de remolacha macerada con los residuos ó vinazas de una operación en que haya intervenido la levadura de cerveza.

Por estos procedimientos se obtienen en Valenciennes (Francia,) unos 200.000 hectolitros de alcohol. En Bélgica y en Alemania se fabrica también gran cantidad de alcohol de la misma procedencia.

Esta suerte comercial de alcohol se vende á bajos precios porque tiene mal olor y mal sabor.

De la melaza de caña fermentada y destilada se obtiene en la India y en las Antillas el *rom*. Todos sabemos que el mejor viene de Jamaica.

Las cañas de azúcar y maíz convenientemente divididas y maceradas en agua, abandonan su parte azucarada que después de fermentada con levadura de cerveza, cede por destilación el alcohol formado.

Operando de una manera análoga se puede obtener hasta el 5 por 100 de alcohol, de la paja de trigo, de centeno, avena, cebada y otras gramíneas; así co-

mo del tallo de algunas leguminosas, como las judías, guisantes etc.

Las cerezas y las guindas pueden, en ocasiones, ser destinadas á la obtención del alcohol. El célebre *marrasquino de Zara* se prepara en la capital que lleva su nombre y en otras poblaciones de Dalmacia, con cerezas silvestres ó de aves. También en la misma comarca suelen preparar otro *marrasqui* o por fermentación de las ciruelas y melocotones.

Las guindas fermentadas en contacto de sus huesos, producen un alcohol que conserva el aroma particular de esta fruta y constituye el *Kirsch*, aguardiente de mucha estima, especialmente el que se elabora en la Selva Negra (Alemania).

Las ciruelas, higos, grosellas, fresas y demás frutos azucarados pueden producir alcohol, mediante la oportuna fermentación.

La patata, la zanahoria, nabo, calaza y raíz de remolacha, se alcoholizan ventajosamente.

Para extraer el alcohol de la raíz de remolacha hay varios procedimientos, de los cuales indicaremos los que se siguen más generalmente.

Se empieza por lavar la raíz principalmente para separar la tierra, pequeñas piedras etc., operación que se practica á mano ó sirviéndose de especiales aparatos, según que la alcoholización se haga en pequeña ó en grande escala; después se ralla ó raspa, generalmente á máquina, para reducirla á pulpa y se prensa colocando la materia en sacos de lana ó crin que se someten á la acción de una prensa hidráulica, ó bien haciendo uso de la turbina ó hidro-extractor de fuerza centrífuga. (1) El zumo resultante se separa de la pulpa, y después de colado en un cedazo mecánico y calentado á 18 ó 20.° C., se lleva á grandes tinajas donde se le pone en contacto de la levadura de cerveza, para que experimente la fermentación alcohólica. Durante la fermentación, conviene agregar una corta cantidad de ácido sulfúrico, porque se ha observado que sin esta adición quedaba una parte del azu-

(1) El hidro-extractor de fuerza centrífuga es una especie de cesto grande, cuyas paredes son de tela metálica fina y resistente, atravesado por un eje perpendicular y colocado dentro de una caja de hierro. Se vierte la pulpa en el cedazo y transmitiéndole un movimiento de rotación de 600 á 1.400 vueltas por minuto, según las turbinas, se desarrolla una fuerza llamada *centrífuga* que lleva lejos del eje la pulpa. Esta es proyectada fuertemente contra las mallas de la tela metálica que permite pasar la parte líquida y retiene la sólida.

car sin sufrir alteracion. (1) A los dos dias suele estar terminada la fermentacion, y, por medio de una bomba se trasiega el liquido alcohólico desde las tinajas al depósito que se halla colocado sobre el aparato destilatorio. No hay mas que destilar como si se tratara de vino.

Para las fermentaciones subsiguientes no hay necesidad de gastar mas levadura de cerveza; basta mezclar una parte del zumo fermentado con dos de zumo sin fermentar, y asi sucesivamente.

Otro de los procedimientos seguidos en esta industria, consiste en limpiar y lavar las raices, como en el método anterior; despues se cortan á manera de cintas y se sumergen en tinajas que contengan liquido fermentado con levadura de cerveza en anteriores operaciones. Abandona la materia á una temperatura de unos 20.° C., ó algo mas, se lleva á cabo la fermentacion en unas 24 horas. Si terminada esta, se examina una de estas cintas, se vé que conserva sensiblemente su forma, pero que las mallas de su tejido no contienen ya azucar sino que se hallan empapadas en alcohol. Para que nada de azucar quede sin convertirse en alcohol, se añade—como en el método anterior,—una corta cantidad de ácido sulfúrico, durante la fermentacion: por último se sacan las cintas de remolacha y se llevan á un aparato destilatorio especial, sumamente sencillito. Se reduce á una columna hueca, de plancha de cobre, ó de madera tambien puede ser, de poco más de un metro de diámetro, que se puede cerrar con una tapadura, y unos seis metros de altura. Hay en el centro de esta columna un eje ó árbol en el cual por medio de una cabria se pueden colocar varios diafragmas ó platos agujereados y en estos las cintas de remolacha fermentadas. Por debajo del primer plato inferior entra un chorro de vapor procedente de un generador; atraviesa los diafragmas haciendo evaporar el alcohol contenido en las cintas, el cual se condensa en un serpeñin puesto en comunicacion con la parte superior de la columna.

Tambien puede destilarse la remolacha despues de fermentada en cintas, haciendo uso del alambique comun. Basta colocar en la caldera un doble fondo y sobre este la remolacha, de manera que sea despojada del alcohol por medio del vapor de

agua producido en el fondo de la caldera.

Con una produccion diaria de 2.000 kilogramos de pulpa, resto del tratamiento de 2.250 de raíz de remolacha—que han dado 180 litros de alcohol á 50.°,—mezclados con 500 kilogramos de heno ó de paja, se pueden mantener 80 reses vacunas ó un número diez veces mayor de carneros. Aquí lo que parece producto principal se tendrá por accesorio, y viceversa, cuando el cosechero esté dotado de un buen criterio agrícola; porque á no cerrar los ojos á la evidencia, se ha de confesar, que las 80 ú 800 reses ó las proporcionales á la fabricacion que en la propiedad se pueden mantener, son el gran producto de esta, y con referencia á él no merece ocupar mas que un lugar secundario el alcohol producido. (Aragó).

Estos alcoholes que se destilan de primera intencion y contienen todavia mucha agua, aceites empíreumaticos y éteres, vuelven á destilarse para despues de concentrados y en parte purificados, ser conducidos al depósito y de aqui á las pipas que se entregan al comercio.

El poco cuidado que algunos industriales suelen poner en la direccion de la fermentacion y en el rallado y presion de las raices, es causa de que estos alcoholes contengan, alguna vez, alcohol amílico (aceite de patata) y los ácidos láctico y acético. (Pasteur).

El alcohol de remolacha es de los mas abundantes en el comercio. Francia, Austria, Italia, Alemania son las naciones que mas lo producen. En los puntos productores, el precio de los 100 litros á 90.° suele variar de 60 á 70 pesetas, incluyendo el casco que generalmente es de roble y cuesta unos 19 reales.

Los mismos procedimientos indicados para la alcoholizacion de la remolacha son aplicables á la patata, zanahoria, calabaza etc.

La raíz de gamon lavada, rallada y prensada como la de remolacha, da aguardiente por destilacion despues de fermentado su zumo con levadura de cerveza. Aunque se calcula que una hectárea de terreno podria producir 20.000 kilogramos de dicho tubérculo, no se cultiva porque su vegetacion es trienal.

Solo se destilan, pues, las raices silvestres. Es de muy mal sabor.

(Se continuará.)

Pascual Adam.

(1) Sabido es que sin preceder la conversion del azucar cristalizabile en glucosa, no hay alcohol. Esta conversion se opera rápidamente por la accion de los ácidos.