

á lo Sancho Panza cuentos y anécdotas á pelo y contrapelo; él hace el enredo de la fábula, ó, diciendo mejor, embrolla el argumento con sus mentiras á troche y moche.

La versificación es más dura y rebuscada que la de *A lo que obliga el honor*; tiene, sin embargo, algunas tiradas de versos buenos y otras regulares. En la escena del primer acto, entre Laura y el Rey, los hay buenos en boca de éste. En el segundo, una regular relacion de Gilot.

Hé aquí unos versos tan propios, á pesar de sus recargos, como impropios son los de las quejas de doña Elvira en el drama que anteriormente hemos juzgado. Dice Anarda á Lisardo:

Ah, traidor,  
robador de toda el alma,  
falso, atrevido, alevoso,  
sin nobleza, ni palabra,  
mal caballero, villano,  
sin honor, *honra* ni fama;  
amante vil, novelero,  
sin firmeza, ni constancia,  
sin verdad y sin amor,  
tirano siempre á mis ánsias,  
ladron sin piedad ni ley,  
crüel, aleve.....

La escena con que termina este acto segundo—jornada—es la más hábil del drama, interesante, animada y viva. No conozco ninguna otra de este género, superior á ella en las obras de Enriquez Gomez. En Tirso de Molina sería la peor.

El tercer acto, que es el mejor y más dramático, tiene movimiento y hay peripecias bien combinadas.

FERMIN HERRAN,  
de la Academia cervántica española.

(Continuará.)

## PASEOS DE UN BOTANICO.

### LA VIÑA.

El viajero á quien las circunstancias obligan á atravesar durante el invierno los campos borgoñones, experimenta un penoso sentimiento de tristeza al aspecto de las laderas grises del país, sobre las cuales suben en líneas regulares los esqueletos negros y disformes de la viña. Por escasa piedad que tenga, cualquiera se conmueve al ver la pobre y querida planta, afligida por la esclavitud del cultivo, retorcer desesperadamente en el aire helado su nudoso tronco y sus brazos delgados, y dejar correr amargas lágrimas por las tijeras del podador. Pero en cuanto el sol acaricia sus secas y

duras ramas, y sonrío la primavera, todo cambia de pronto; un verde amarillento alegra aquellas laderas poco há desoladas, y cada boton, al abrirse al fin de cada rama, produce anchas hojas ó racimos de olorosas flores. Estos floridos racimos serán más tarde racimos de frutos, y, cuando sean cógidos, las laderas, sonriendo con los últimos soles del otoño, se colorearán de tintas calientes, rojas ó doradas, las cuales conservarán hasta que la viña haya dejado caer á sus piés sus postreras hojas.

Estos fértiles campos, de paisajes á cada instante variados, vamos hoy á pasear, por si en ellos encontramos á los dichosos vendimiadores, entonando este año sus más sonoros cantares, pues la recoleccion será abundante y el vino excelente, segun dicen. Así sea.

La viña pertenece á la familia de las *ampelideas*, del vocablo griego *ampelos*, que quiere decir *viña*; y es una planta de tallo sarmentoso, cuya corteza, al envejecer, se hiende y se separa en largos filamentos; sus hojas son anchas y palmeadas. Florece en Junio, y sus flores, de color verdoso, olorosas, y reunidas en racimos, se componen de un calicillo con cinco dientes, una corola con cinco pétalos, soldados entre sí por sus extremos superiores, y saliendo de una sola pieza; cada flor tiene cinco estambres, en el centro de los cuales se encuentra un pistilo globuloso, el cual constituirá la uva, hinchándose y llenándose de un líquido azucarado.

Los pámpanos de su tallo indican que la viña es una planta trepadora, y, con efecto, solamente le son necesarios un punto de apoyo y libertad para adquirir un gran desarrollo. *Los pámpanos*, decía Plinio, *crecen sin cesar*. Sin embargo, pocas veces adquiere, contenida y enfrenada por el cultivo, las colosales dimensiones otras veces por ella alcanzadas cuando libremente crecía en bosques todavía vírgenes, y de las cuales la historia nos ha guardado algunos ejemplos en verdad prodigiosos. La escalera, cuyos peldaños llegaban al techo del templo de Efeso, se componía de una sola cepa. Las columnas del templo de Juno, en Hetaponte, estaban construidas de madera de viña y eran de una sola pieza, y de lo mismo era la gran estatua de Júpiter, existente en tiempo de Plinio en la ciudad de Populonio.

¿A quién debemos el descubrimiento de la viña? A Baco, responde la mitología griega; á Orisis, lo atribuyen los egipcios, y á Noé, segun la Biblia, entre cuyas afirmaciones no es posible decidirse por uno de los tres importantes personajes, por carecer de documentos fehacientes. Lo, al parecer, indudable es que la viña es originaria de los países orientales, y ser los fenicios, aquellos primeros y valientes navegantes, quienes la trasportaron con

ellos en sus viajes y dotaron con ella las islas del Mediterráneo, Grecia, Italia y su colonia de Marsella. Nuestros hermanos los galos no fueron los últimos en hacer de ella el merecido caso, y, por haber probado el buen vino abundantemente recolectado en el Norte de Italia, algunas tribus galas del país de Chartres, Auvernia y Berry, atravesaron los Alpes para establecerse en el país productor del precioso licor. A estos galos oenófilos debemos la útil invención de los toneles, sustitutos de los pellejos antiguamente usados.

La viña se aclimató con rapidez en la Galia, y su cultivo no tardó en extenderse. Julio César encontró cubiertos de magníficas viñas los alrededores de Marsella y Narbona, y los majuelos se habían extendido y multiplicado aún más, cuando en el siglo I de nuestra era tuvieron los romanos el tiránico capricho de hacerlos arrancar todos. Hasta 284 la Galia se halló de nuevo sin un pie de viña; pero en aquella época el emperador Robus concedió á los galos la tan deseada libertad de este cultivo, y hasta empleó en él á sus soldados durante el descanso de la paz. Importáronse cepas de Africa, Italia y Grecia, y poco á poco se plantaron cuantas laderas hubo propias para la viña. La extensión de tal cultivo parece no sin influencia sobre la civilización. Valmont de Bomare nota ingeniosamente que hasta después de la universal multiplicación de la viña no han cesado en sus emigraciones los pueblos de Europa.

Los botánicos enumeran en el género viña una veintena de especies, cuya mitad son originarias del antiguo continente, y las demás han sido traídas de América: el número de variedades es incalculable, pues en Francia solamente se conocen más de doscientas setenta.

Hablar de los productos de la viña es casi ocioso, pues todo el mundo sabe que su fruto, la *uva*, nos da el *vino*, y accesoriamente el *alcohol* y el *vinaigre*, sin contar los derivados químicos de uno y otro. Todo el mundo sabe también que la cualidad del vino varía, no solamente según la especie de la vid productora, sino también según la naturaleza del suelo y del clima. Lo que no es tan sabido en general es la extensión del cultivo de la viña en Francia, su producto medio, y el movimiento comercial que produce; vamos, por tanto, á citar algunas cifras.

El cultivo de la viña ocupa en Francia dos millones de hectáreas, produciendo anualmente cuarenta millones de hectolitros de vino, con un valor de quinientos millones de francos. Si á esto se añade que nuestros toneleros fabrican cada año por valor de ochenta millones de francos; que la suma gastada en trasportes asciende á treinta millones, y que los derechos sobre los líquidos producen lo ménos ciento veinticinco millones al Estado y

ochenta millones á los ayuntamientos, puede calcularse el movimiento comercial producido por la viña en Francia en más de un millar de millones.

El producto más importante, después del vino, es sin contradicción el alcohol. La manera de prepararlo es tan conocida y parece tan sencilla, que fácilmente cree cualquiera que ha de haber sido conocida desde la más remota antigüedad; y, no obstante, no es así, pues solamente se la conoce desde el siglo XIII, en el cual descubrió el alcohol un médico francés llamado Arnault de Villeneuve, químico ingenioso, hombre sabio para su época, cualidades que no impidieron los anatemas de la facultad de Teología de Paris, por cuyo motivo se vió obligado á abandonar su patria después de haberla dotado con tan gran descubrimiento.

Otros países producen abundantemente vino, y entre ellos los vinos licorosos de España é Italia son celebrados con justicia. Sabemos apreciar con equidad los productos fuertes y aromáticos de las orillas del Rin y de Hungría; pero podemos con derecho enorgullecernos de los vinos franceses, con los cuales ninguno extranjero puede entrar en comparación. Además tenemos para todos los gustos, desde los vinos blancos, secos y claros, hasta el fuerte producido en Auvernia y Rosellon, sin hablar del trasparente *Beaujolais* que brilla en los vasos con destellos de rubí. Pero, sobre todo, tenemos el Burdeos, que calienta á los viejos y cura á los enfermos; el Borgoña, que da al par alegría, fuerza y valor, y hace florecer en las mejillas su fresco bermellon; el Champagne, que hace relampaguear de alegría á los ojos y reír á los labios.

DR. ENRIQUE NAPIAS.

---

Las últimas novedades poéticas en los Estados Unidos son: *La máscara de Pandora y otras poesías*, por H. W. Longfellow; *La Nave en el Desierto*, por Joaquín Miller; *Neron*, drama histórico, por el escultor, músico, poeta y actor, W. W. Story, y *Pastorales del hogar, baladas y otras composiciones líricas*, por Bayard Taylor.

\*\*\*  
En San José de Costa-Rica se ha empezado á publicar una Revista trimestral, titulada *La Razon*. La dirige D. José María Aguirre, conocido allí como periodista y poeta.

\*\*\*  
D. José de Jesús Zubriceta ha presentado en la Exposición de Chile un nuevo sistema de música que elogian los periódicos: la *República* termina así un artículo que le consagra:

«Este solfeo está fundado sobre la escala de *do natural*, y constituye una serie de más de 300 lecciones progresivas, principiando por la más sencilla y terminando con la más complicada, intercalando en él de la manera más sencilla las principales dificultades de la música.»

---