



Iglesia de la Vera Cruz, fundada por los Templarios en Segovia.

La orden del Temple ó los Caballeros Templarios, tuvieron su origen en Jerusalem, del modo siguiente: Verificada la primera cruzada en tiempo del pontífice Urbano II por los años de 1099, y conquistada la santa ciudad por Godofredo de Bullon, que fué nombrado su rey, se instituyó la religion de san Juan de Jerusalem, cuyo objeto al principio, era dar hospitalidad á los cristianos que iban á visitar los santos lugares. Despues, aumentándose el número de religiosos, se dividieron en caballeros que guerreasen con los infieles, en sirvientes que cuidaban de la asistencia de los peregrinos, y en capellanes que entendiesen del culto divino.

Algunos años mas adelante los caballeros de esta orden, llamados tambien hospitalarios, ganaron de los Turcos la isla de Rodas, y desde entonces tomaron el nombre de caballeros de Rodas, y su jefe se llamó Gran Maestre en el año de 1309.

En 1522 fueron arrojados de Rodas por sus antiguos dueños y se establecieron en la de Malta, que les cedió Carlos V, y en la cual se conservaron por muchos años.

A ejemplo de la orden de san Juan, se fundó la de los Templarios en 1118 por dos caballeros ilustres, de origen francés, llamados Hugo y Gau-

AÑO X.—9 DE FEBRERO DE 1845.

fredo, los cuales llevados del celo religioso de la época, hicieron voto de defender los peregrinos que iban á la tierra santa, y añadieron á este, los de castidad, pobreza y obediencia. Como estos caballeros no tuviesen domicilio alguno á su llegada á Jerusalem, les dió el rey una habitacion de su palacio, contigua al templo del Santo Sepulcro, de donde se deriva el nombre de caballeros del Temple.

Durante los nueve primeros años, no tuvieron los Templarios otro vestido que el que recibian de limosna, pero en el de 1128 ya poseian algunos beneficios que les habian dado, tanto el rey como el patriarca de Jerusalem, y en este año adoptaron el manto blanco y la cruz roja.

Con el tiempo llegaron á ser tan poderosos estos caballeros, que sostenian batallas muy considerables con los Turcos, y que se estendieron y establecieron en Europa, fundando muchos templos y conventos, siendo uno de aquellos en Segovia la iglesia de la Vera Cruz, llamada asi á causa de una preciosa reliquia de la verdadera Cruz en que murió Jesucristo, que colocaron en dicha iglesia. Su fábrica es al modelo mismo del templo del Santo Sepulcro. La consagracion se verificó en 13 de abril de 1204, segun se vé por la siguiente inscripcion, que aun permanece sobre la puerta del medio dia de las cuatro en que está fundada la fábrica interior del sepulcro.

*Hæc sacra fundantes caelesti sede locentur,
Atque suberrantes in eadem consociantur.*

*Dedicacio Ecclesie Beati servi Christi
Idus Aprilis, era M.CC.XL.II.*

En las paredes interiores de este templo, se conservan todavía muchas cruces rojas con dos traviesas, insignia de los Templarios, á pesar de que la referida iglesia fué dada al priorato de san Juan en 1912, á la estincion de aquella órden.

La iglesia de la Vera Cruz, está edificada á la derecha del camino que conduce desde Segovia al pueblecito de Zamarramala, y como á doscientos pasos del arrabal de san Marcos de dicha ciudad.

Su posicion es pintoresca y sus alrededores amenos, pues está situada en una de las pendientes que forman el ameno valle del Parral, por cuyo centro corre el rio Edesma. Su arquitectura no tiene nada de notable; es sin embargo, sensible que se arruine, como está próximo á suceder, un edificio que aunque de aspecto pobre, produce en el ánimo del observador una sensación profunda por los recuerdos que despierta acerca de una órden que tantos servicios hizo á la cristiandad, que tantos héroes produjo, y que fué tan cruelmente abolida.



ECONOMIA DOMESTICA.

Modo de fabricar el Azucar.

Ahora que se están formando compañías para el cultivo de la caña de azucar en nuestras feraces costas del Mediodía, creemos que nuestros lectores verán con gusto los siguientes apuntes, debidos á las investigaciones de un sabio colono de la isla de Cuba.

«La caña de azucar, del mismo modo que las otras plantas de la propia clase, tiene sus flores reunidas en espigas: carece de pétalos, á menos que no se tengan por tales las cascarillas ó hojuelas interiores del cáliz; y en este caso puede decirse que la caña de azucar tiene dos acompañados de hilillos ó pelos: el cáliz está formado de muchas cáscaras, y de entre ellas salen tres estambres con sus antenas oblongas, que se separan en dos: el pistilo se compone de dos estilos belludos, encorbados y rematados por dos estigmas; y en la base de aquellos hay un embrión oblongo, que se convierte en una simiente puntiaguda.

De estas cañas se saca un zumo que nombran azucar de cañas, llamado así por oposicion al azucar que se saca de los jarabes, y á los demás azúcares que han recibido muchas preparaciones y cristalizaciones, como son los refinados, los derretidos y los que se sacan por decantacion, y su primer esta-

do es terciado, despues de haberlo lejiado, espuma, do, cocido y cristalizado.

Para esta operacion se necesita indispensablemente usar de la lejía, que no es otra cosa que cal ú otro cualesquier cuerpo de naturaleza alcalina, que se echa en el zumo de caña para hacer la separacion de las partes extractivas, grasas y viscosas que se oponen á la cristalizacion del azucar, conocidos bajo el nombre de espuma que forman una especie de jabon. Antiguamente hacian la lejía con diferentes cenizas, pero se ha desechado este método porque pardeaba la azucar. En estos tiempos han hecho uso de la sosa, pero se ha reconocido tenia el mismo inconveniente que la ceniza, (cuyo experimento presencié en Guarico, en donde residí por algun tiempo, con solo el fin de instruirme del manejo de los franceses en sus fabricas de azucar) sin embargo, es probable que si se usára del álcali fijo vegetal ó álcali mineral bien purificado, no alterarian la blancura del azucar, antes por el contrario la aumentarian; mas el excesivo costo de estas sales, basta para escluir las y conservar el uso de la cal, tanto por su bajo precio y la facilidad de encontrarla, como porque lejía muy bien el azucar: últimamente, cualquiera que sea el ingrediente, la dificultad del arte será siempre darle la dosis proporcionada. La cal, la mas viva es la mejor, y necesita mayor cantidad á proporcion de que esté mas apagada. Esto confirma que la propiedad que la cal y los álcalis tienen de combinarse con las materias grasas y viscosas, se debe á sus principios inflamables. El zumo de cañas que no está bastante lejiado, es aquel que no ha recibido suficiente cal, del que resulta un azucar graso, y es el mayor defecto de la operacion; al contrario, el zumo que ha sido lejiado con exceso, recibiendo demasiada cal, produce un azucar pardusco, y es el mayor vicio despues del azúcar graso, de que se infiere que la aplicacion de la lejía es una de las principales partes de la fabricacion del azúcar, pero cuanto mas este punto es capital, tanto mas difícil es acertarlo.

El zumo de cañas varia, no solamente por razon del solar y de la antigüedad de la cultura, pero aun por razon de las estaciones, del tiempo, de las lluvias, de la sequedad y edad de las cañas. Hay zumos de cañas terrosos; estos á mas de que contienen poco azucar, el que producen es casi siempre pardoso, respecto á la cantidad de partes terrosas que tienen en disolucion, y que entran en la combinacion de los cristales, que hacen amargo el jarabe. Estos zumos de caña piden poca lejía: se hallan en las tierras fuertes, gredosas y llamadas de alfarero. Hay zumos de cañas viscosas que producen poco azucar y de una cristalizacion difícil, por el obstáculo que traen de la abundancia de mucilago; son cañas nacidas en malas tierras ó nuevas, demasiado vigorosas, y su jarabe es de un dulce insípido y meloso. Otros zumos de cañas son acuosos y de poco sabor, su azucar no es abundante, pero bastante buena: el exceso de agua hace la evaporacion dema-

siado larga; estos zumos salen de tierras demasiado húmedas, ó tienen por causa el tiempo muy lluvioso.

El mejor zumo de cañas es el que contiene la mayor abundancia de azúcar, es agradable al sabor, su jarabe tiene una dulzura fina y relevada: de todos es el mas fácil de hacer: las tierras fértiles, profundas, ligeras y antiguamente cultivadas, tienen la singular ventaja de producirlo.

No hay tiempo determinado para cortar las cañas, es menester hacerlo cuando esten maduras: y así los seis primeros meses del año son generalmente los mas favorables para fabricar el azúcar: en los últimos la caña espiga y el jnego se descomponen.

Como es imposible reconocer la cantidad de partes estrañas en el azúcar, que contiene cada especie de zumo de cañas, no se puede tasar la lejía ó cantidad de cal que es necesaria ó que pide: se pone por consiguiente la primera vez á tientas, poco mas ó menos cal, que de mas, porque es fácil de añadir, difícil de minorar sus efectos. Hay muchas observaciones sobre la lejía, pero unas veces buenas y otras defectuosas: es necesario conocerlas todas para apreciarlas, y hay caso en que es preciso comparar muchas juntas: las seis indicaciones mas generalmente seguidas en los parajes en que se ha procurado perfeccionar este punto, son las siguientes, dos sacadas del zumo de cañas, dos de las espumas y dos del azúcar.

1.^a Color de los zumos de cañas.

2.^a Caldo del zumo de cañas.

3.^a Color de las espumas.

4.^a El cordon que las espumas forman en la orilla de la caldera.

5.^a La espumadera goteando el azúcar en la batería.

6.^a Las flores blanquecinas en los refrescadores y sobre la pala.

Primera indicacion. Es cierto que el zumo de cañas de color amarillo ó pálido, despues de espumado, demuestra estar falto de lejía: como lo es que un zumo de cañas negro, ó de un encarnado morado, tiene ordinariamente demasiada, porque el buen azúcar adquiere un color particular en el instante que la fabrican.

Segunda indicacion. Se puede decir generalmente que el caldo seco menudito y vivo, prueba que el zumo de cañas no carece de cal: y que el gordo, tosco y lento anuncia que no tiene bastante.

Tercera indicacion. El color de las espumas es lo mismo que el del zumo de cañas; varía generalmente; prueba la falta de lejía el que las espumas sean blancas, y esceso cuando son muy oscuras ó negras.

Cuarta indicacion. Sucede ordinariamente que las espumas empujadas arriba por la accion del fuego, se recojen y pegan al borde de las calderas, que es lo que llaman cordon, el que no existe cuando falta cal, y es bastante abundante cuando la lejía es fuerte: con cuya sola observacion se podrá hacer azúcar en toda su perfeccion.

Quinta indicacion. Se cree comunmente que el azúcar que se despega con facilidad y limpieza de la espumadera, y que es quebradizo, es bastante lejiado, y que carece de cal cuando es blando y cuela hilo á hilo: pero esta prueba es mas propia para conocer el cuerpo del azúcar, que la lejía, pues un azúcar abundante de mucilago, aunque bien lejiado, colará siempre hilo á hilo, y el que abunde en partes salitrosas colará bien aunque esté falto de lejía.

Sesta indicacion. Es comun que el buen azúcar, bien lejiado, forma pronta y abundantemente unas flores sobre el refrescador y pala: el azúcar graso al contrario, pues difícilmente las forma: pero cuando esta observacion indicase un azúcar bien ó mal lejiado, solo podrá servir para el azúcar hecha y no por hacer.

Sin embargo que las indicaciones espuestas son bastante claras, si se toman separadas, son poco seguras, y algunas veces engañosas, excepto la cuarta; pero reunidas son casi infalibles, esto es, cuando las espumas no son demasiado blancas, ni demasiado negras: que el color del zumo de cañas no es ni demasiado pálido ni demasiado oscuro: que el caldo es seco: que las espumas señalan el cordon despegado, y que se separa el azúcar dejando abundantes flores sobre la pala, entonces no se puede decir que el azúcar peca por lejía.

Del modo de espumar. Serian en vano que por la lejía se separasen las partes estrañas del azúcar, si no se quitaban con espumarlo: aunque esto sea una parte puramente mecánica, y que no exige mas que los brazos del negro, es muy importante vigilar el que los azucares se espumen constante y rápidamente, hasta que las calderas queden limpias. Antiguamente se espumaba de una caldera á otra, pero este modo era vicioso, porque se aumentaban las espumas, siendo indispensable estraerlas del zumo de cañas en donde recaian. Conviene pues espumar cada caldera en la cañoa: las gruesas ó primeras se dan comunmente á los animales; las del cucharon, batidera y jarabe se ponen en canosas ó en barricas á depositar por siete ú ocho horas, tiempo suficiente para calificar el zumo de cañas que contienen, las levantan, y las pasan á la payla grande segun su limpieza: por este medio el modo de espumar es mas perfecto, y las calderas están mas prontamente limpias sin perder materia alguna.

De la coccion. La coccion es el grado de condensacion del zumo de cañas, conveniente para hacer la cristalización del azúcar: es casi imposible juzgar cual deba ser esta condensacion; depende de la calidad mas ó menos de las partes salitrosas: se debe cocer en las baterías, la primera un poco menos cocida, y la segunda algo mas: se juzga de la coccion por un hilo que se hace formar á una gota de materia estendida entre dos dedos, y segun con mas lentitud se tira el hilo, mas condensacion ó coccion tiene. Cuando la materia es rica ó suficiente buena, la coccion será bien dirigida sin otro algun adminículo; pero cuando la materia es delgada, es nece-

sario ayudarla cociéndola en dos ó tres baterías: la primera debe ser mas floja, la segunda un poco mas fuerte, y la tercera mas, por graduacion.

El hilo que sirve de prueba varia, no solo segun el grado de condensacion, si tambien segun la cantidad de lejía, grado de calor ó frio: si el azucar es graso ó sin cuerpo, el hilo es gordo, blando y cuela hilo á hilo. Cuando se deja enfriar demasiado la gota de la materia, el hilo se vuelve mas fino poco mas ó menos, y hace creer la coccion mas fuerte, lo que engaña á menudo á los que están con poco cuidado; se debe, pues, evitar el aire haciendo la prueba, y formar el hilo lo mas pronto que se pueda.

De la cristalización. La cristalización es la coordinacion regular de las partes constituyentes de un cuerpo: esta voz es principalmente afecta á las sales, cuya transparencia, blancura y vista se semeja al cristal. El azucar es una de las sales que reciben la cristalización por enfriamiento insensible. El zumo de cañas tiene esto de particular: contiene muchas mas partes grasas, viscosas y mucilaginosas, que el zumo de las plantas de que se estraen otras sales. El mucilago superabundante, es el principal obstáculo á la cristalización del azucar, y asi aunque debe siempre haberlo como parte contribuyente á la cristalización, ha de ser con proporción, haciéndole evaporar como el agua por la accion del fuego y aplicacion de la cal bajo de las reglas propuestas: porque de lo contrario resultará mucho jarabe amargo, solo útil para aguardiente, con detrimento de la principal materia, por lo que debe cuidarse que la coccion del zumo de cañas no sea demasiado fuerte, ni demasiado floja, pues de lo primero resulta que la cristalización se hace muy rápida á causa de juntarse con mucha prontitud las partes salitrosas, y agarrándose indistintamente por todas las superficies ó puntos de contacto de que son susceptibles, se hace irregular su coordinacion, presentándose una masa salitrosa en lugar de cristales: y de lo segundo es, que las partes salitrosas estando muy divididas y apartadas unas de otras, se reunen con dificultad, quedando una porcion de estas partes mezcladas estrechamente con el mucilago en estado de disolucion; de donde descende una mala cristalización, esto es, cristales pequeños, blandos y mas próximos á tomar la humedad, descomponerse y reducirse á polvo: teniendo el mucilago una grande fluidez, se escapa fácilmente, y aunque es cierto que el azucar blanquea bien bajo del terrado, como le falta solidez, dureza y cuerpo, su blancura se empaña prontamente.

El grado de enfriamiento contribuyé tambien á la mejor cristalización, porque un demasiado frio repentino espesa el mucilago ó jarabe, impidiendo se acerquen las partes salitrosas, de suerte que no es ya cristalización sino una verdadera congelacion, y por esto es, que un refrescador frio, produce mas granos aunque mucho menos cristalizados, que un refrescador caldeado, y en semejante caso es preciso conservar el mayor calor posible en los refriado-

res y hormas, preservando los unos y los otros del aire, cerrando las puertas y ventanuas de la pieza en que están espuestas.

La hechura de los vasos influye mas de lo que se piensa sobre la coccion y cristalización, pues ofreciendo los pequeños mayor superficie en razon de su capacidad que los grandes, resulta de esto mas puntos de apoyo para la cristalización, y mas puntos de contacto para el enfriamiento: de que se sigue una diferencia notable en la condensacion de la materia, y que cuanto mas pequeños sean los refriadores y las hormas, tanto mas se debe cuidar de la coccion.



POESIA.

A mi amigo D. Feliz Gimenez en la muerte de su esposa.

Modera tu afliccion; ten la tristura
Que tu existencia sin piedad consume
Y cesa de llorar.

¿A qué ceder así á la desventura?
¿A qué aumentar ese dolor terrible
Sin buscar el consuelo.

Unico dable al corazon sensible,
Que al hombre resignado
Le presta bondadoso el santo Cielos?
La muerte de una Esposa
Que de tus brazos descendió á la tumba
Por una ley á todo ser farzosa,
¿Será para tu mal funesto caos
En que perdida la razon no puedas
Recobrarla jamás?

¡Vuelves tus ojos hácia mi, y absorto
De escuchar mis palabras,
Sorprendido me miras, y hácia el suelo
Los vuelves á tornar!
¡Cubres tu frente, que el dolor marchita,
Con ambas manos! Tu cabeza mueves
En ademán de rudo desconsuelo!
Tiembla tu cuerpo, y ardoroso llanto
Tu rostro baña, y luego sonriendo,
Al corazon la mano dirigiendo,
Me tornas á mirar!...

¿Qué me quieres decir?... ¡Ella tu encanto
En esta vida terrenal formaba!
¡Tu dicha, tu contento, tu ventura,
Todo tu bien en ella se encerraba,
Y al tender hoy la vista en torno tuyo
Tan solo luto, soledad, tristura
Encuentras por do quier!!

Lo sé, lo sé, mil veces fuí testigo
Del amor acendrado
Que en uno y otro se encerraba, y tanto,
Y tanto al contemplaros me estabais
De gozo engenado,
Que si sordos los Cielos á mi ruega,
En vez de unirme á una muger querida
Que forma mis felicias,
Este inmenso favor me denegáran,
Míra con pesar vuestras caricias
Y quizá os envidiara.

No temas, que menguado,
Ajeno á tu dolor y á tu quebranto,
Menosprecie tu llanto,
Asaz para tus males motivado,

Burlándome insensato, tierno amigo,
De tu justo penar.
Respeto tu dolor: harto concibo
La inmensidad de la fatal desgracia
Que causa tu pesar.
Pero estaba en el mundo,
En este mundo de miserias lleno
Do el placer y la dicha y la ventura
Fugaces al tocarlas desaparecen
Cual nube pasajera,
Mientras el luto, la tristura, el llanto,
Su negro manto desplegar do quiera
Se miran sin cesar.

—«Harto gozaste ya» —dijo iracundo
El hado infausto al contemplar tu dicha:

—Harto gozaste ya —y hacia la Esposa
Sus alas estendió.

Y débil ella como flor hermosa

Vivió lo que la rosa,

Que mostrando arrogante sus matices

Bellos adornos del pensil florido,

Al céfiro sutil de la alborada,

Antes que el sol haya desaparecido

Dobla su frente, su fragancia pierde,

Y perece agostada.

¡Nada tan cruel como la muerte existet

Por mas que la roguemos,

Sorda á nuestros clamores,

Cierra inhumana al llanto sus oídos,
Y gozando en mirar nuestros dolores,
Con sonrisa infernal, con rostro airado,
Sufrid, nos dice, lo dispuso el hado. —
¡Nadie está esento de su golpe, nadie!
El que una choza miserable habita,
El que palacios opulentos mora,
Sujetos igualmente á su capricho,
Igualmente sucumben
Al golpe audaz de saña destructora,
Sin que humano poder tenga un momento
La tajante guadaña, siempre, siempre
De lutos precursora.

Modera tu afliccion, templa la lira
Que en tiempos para tí mas venturosos
Inspirado pulsabas,

Y uniendo tus acéntos melodiosos

Al eco óndi-sonante del Segura

Tus amores cantabas,

Y al viento, delirante, pregonabas

Del angel de tu amor la donosura.

Púlsala, sí; y á los alegres ecos

Que de sus cuerdas arrancar supiste,

Sucedan otros de cordial ternura:

Es un alivio para el hombre triste

Cantar su desventura.

Baldomero Melendez.



EL VIVAC.

CUENTO.

Ena noche del mes de octubre se encontraban reunidos varios oficiales al rededor de una hoguera, despues de un dia cruel, en que el choque con el enemigo habia sido sangriento y encarnizado.

Versó la conversacion sobre varios objetos, unos sobre aventuras galantes, otros sobre lances de juego, cuando el teniente Ruiz, que estaba saboreando el tabaco de su pipa, despues de arrojar una

bocanada de humo y de mirar á su alrededor, les dijo á sus compañeros; Muchachos, si ahora se encontrase entre nosotros un zurcidor de novelas, buena ocasion se le presentaba para forjarnos una en que hiciese aparecer á sus héroes en medio de ese campo, que cual espectros se alzasen de entre tanto cadáver como nos rodea. —Vá, vá, replicó otro, no haya miedo que esos pobres diables nos vengán á importunar con sus recuerdos. —Lo creéis así? —Si coronel, y extraño que vos, siendo tan valiente, os dejeis laminar de semejantes patrañas. —Teneis razon, dijo el coronel, es verdad que me dominan, pero si yo os contase una historia, de la cual creyeseis ó no lo que gustaseis, puede tambien que á mi vez os nombrase

los actores de ella.—Seriais vos? le replicó el teniente Perez.—¿Y por qué no, caballero?... Pero escuchad mi historia: son las nueve, y antes de las diez habré ya concluido.—Que me place, dijo el teniente Ruiz; así como así soy aficionadillo á esos cuentos de duendes que me distraen en extremo; contadme pues, que todos os escucharemos con el mayor placer.—Ea, muchachos, sentarse el que pueda, y chiton.

Sentáronse en efecto en torno de la hoguera, cuando el coronel comenzó su cuento en los siguientes términos. No es cosa de ayer lo que os voy á referir, es ya del año de 18... poco antes de nuestra revolucion; en inteligencia que voy á contar lo tal cual sucedió, sin variar mas que los nombres de los personajes.

El conde de Barus, en extremo aficionado á la caza, supo que querian vender el castillo de San Julian, que hervia en liebres y gazapos: envió á su agente de negocios á tratar con los propietarios, y en pocos días fueron suyos el castillo y sus dependencias. Pero qué castillo! El mayordomo le aseguró que hacia mas de cien años que estaba inhabilitado, y que él mismo habia tenido que reducirse á la casetilla del portero. Sin contar, añadió, que en el país circulan noticias extraordinarias acerca de este detestable promontorio, cuyas viviendas nadie se atreve á visitar.

El conde se reía á carcajadas de tan singular relato, é hizo llamar para que le acompañase á un jóven de 15 años, que habia adoptado, y al que miraba como á hijo.

Vos? interrumpió el mayor Enrique en tono medio afirmativo y medio interrogativo?

El coronel miró al joven, y sin contestarle continuó.

Julio, le dijo, he aquí amigo mio una hermosa ocasion de manifestar tu valor: mañana me acompañarás á un antiguo castillo lleno de fantasmas.

Me alegro, contestó el joven sonriéndose; ya hace tiempo que deseaba entablar relaciones con los habitantes del otro mundo.

El conde entonces le manifestó, que habia comprado el castillo de S. Julian, y que irian á reconocerle para ponerle en estado de alojar durante el invierno á una multitud de cazadores amigos suyos. Pusieronse en camino el miércoles siguiente, y el viernes por la mañana llegaron á su hacienda, donde los recibió el portero sorprendido, pues no los esperaba, y los ofreció su caseta y provisiones, porque no hay que pensar, les dijo, en habitar el castillo. Este casulario, continuó, es antiquísimo; su fábrica no conoce orden ninguno de arquitectura, y una de las alas esta enteramente derribada.—Pero, dijo el Conde, ¿no hay siquiera una sala habitable en esta maldita casa?—Maldita, y bien maldita, señor, contestó el portero, porque no creo que ningun cristiano se haya atrevido á pasar en él la noche de un siglo acá.—¿Y por qué?—Pues qué, señor, ¿no os ha hablado el mayordomo de los sucesos espantosos que pa-

san en él todas las noches?—Basta, basta, amigo, condúcenos, y vamos á ver si encontramos una habitacion donde pasar la noche.

El portero lanzó dos ó tres suspiros dolorosos, y se dispuso, á pesar suyo, á acompañar á sus huéspedes. Entraron en un vestíbulo cuyas paredes adornaban varios cuadros de malísimo gusto, y borrados ya sus colores por la acción del tiempo y la inacción del descuido. Bernabé empujó una puerta medio carcomida y falta de uno de los goznes, y entraron en un inmenso corredor, cuyas vidrieras hechas pedazos habian dado entrada á la intemperie, y los ladrillos estaban verdecinos y escurridizos. He aquí la escalera principal, dijo el portero en voz baja, que sin embargo fué diez veces repetida por el eco de aquellas bóvedas que por mucho tiempo habia estado enmudecido. Entraron despues en una série de salones inmensos y casi desmantelados; los pocos muebles que en ellos quedaban, vetustos y apolillados, yacian por el suelo; las tapicerías pendian en girones por las derruidas paredes, en las que se veia por intervalos tal cual retrato de los antiguos señores de S. Julian incrustados en sendos cuadros ahumados y cubiertos de telarañas. En una de aquellas salas un poco mejor conservada que las otras, veíanse pinturas medianas, en las que podia aun acertarse su significado: los muebles eran tambien de una forma mas elegante y todo parecia anunciar que aquella habia sido la vivienda del dueño del castillo.

Julio miraba con atencion todas aquellas curiosidades, y embebido en consideraciones morales, marchaba distraido, cuando el portero le retiró ácia atrás con presteza.—Cuidado, señorito, le dijo, vais á pisar la sangre.—Qué es eso? preguntó el Conde, y dirigiendo ambos al suelo sus miradas advierten en él manchas de sangre bien marcadas.—Veis esa sangre, dijo el portero?—Sí, la mandaré limpiar.—Oh eso de mandar, replicó aquel, es bien facil.—El Conde presintiendo un cuento interminable, empujó la puerta del fondo que daba á la última habitacion de aquel lado, la mejor resguardada, y donde menos mal pudieran alojarse. El mueblage era tambien bastante regular: al rededor de las paredes se veian anchos y profundos sillales; el centro le ocupaba una estensa mesa redonda, y en ella hermosos candelabros; sobre la chimenea ostentaban los emblemas heráldicos de los antiguos señores, separados por un relieve que figuraba varias escenas de caza; y en la alcoba se divisaba un enorme lecho cubierto con una colcha de damasco carmesí.—Aquí dormiremos, dijo el Conde, haced que traigan sábanas y leña.

El resto del dia se pasó en examinar el exterior del edificio, y llegada la noche, que no tardan en venir en el otoño, Barrús propuso á su amiguito que dormiria en el cuarto manchado de sangre, y que haria al portero referir la historia del castillo. Esta proposicion fué recibida con entusiasmo. Llamaron pues á Bernabé, del cual conviene decir que era un anciano de estatura regular, pero tan singularmente

vestido, que costaba trabajo el creer fuese cristiano. Cubriale de pies á cabeza una gran hopalanda parada sujeta con un cinturón; su cabeza le resguardaba una como papalina de terciopelo que habia sido morado, y encima de ella un enorme gorro construido de la piel de un cabrito, y elevándose en forma piramidal hasta la altura de un codo: sus facciones revelaban más sutileza que sencillez, pero su voz era siempre baja como quien teme ser oído. Se presentó al Conde, y quedó estupefacto al ver colocadas las camas en las dos salas.—Mal hecho, señores, dijo meneando la cabeza, es necesario no desafiarse al diablo.

—Vamos pues, maese Bernabé, dijo el Conde, hasta de moral por esta noche, y trata de divertirnos un rato refiriéndonos las aventuras que ocurrieron en este castillo.—Por cierto, mi amo, que es buena diversion; y lo peor es que las tales aventuras son demasiado ciertas.

Hicieron sentar al buen portero entre los dos amigos, delante de la lumbre que elevaba sus llamas hasta el borde de la chimenea, mientras que una porción de bugias colocadas en los candelabros sobre la mesa, iluminaban sobradamente la estancia.

La conclusión en el próximo número,



Costumbres antiguas Españolas.

Del origen de las Máscaras, su propagacion y conservacion hasta nuestros dias.

ARTICULO I.

Bertrneciendo las máscaras al teatro de los antiguos, están como todo lo que tiene relacion con él, envueltas en las mas densas tinieblas, y por lo tanto me limitaré á dar á conocer lo poco que sobre esta materia nos dicen los autores griegos y latinos.

Todos los dramas que hacen la diversion de las populosas ciudades, han tenido su nacimiento en el campo. La tragedia no fué en un principio si no un himno en honor de *Baco*, cantado por una turba de aldeanos en tiempo de las vendimias, los cuales se teñian el rostro con las heces del vino: este fué sin duda el verdadero origen de las máscaras. Para desfigurarse en estas fiestas inventaron despues, segun Millin, de papiro, ó de otra materia ligera, una especie de caretas, que despues se hicieron con las hojas de la planta llamada *aretion*, (es nuestro lampazo) la cual fué llamada *personata* por el uso que se hacia de ella, y Virgilio dice, que sirvió tambien para el propio objeto la corteza de los árboles.

Esquilo, que si no fué el autor de la tragedia, la estableció en un teatro fijo construido por *Agatarche*, dió á los actores unas caretas para salir á

los espectáculos; por lo que siguiendo la opinion de Horacio, la invencion de las máscaras perfeccionadas se debe al secundo ingenio de *Esquilio*; *Suidas* y *Ateneo* conceden este honor á *Cherilo*, poeta trágico posterior á aquel. El mismo *Suidas* asegura tambien que el poeta *Phrynico* fué el primero que presentó en el teatro la careta de muger, y *Neofron* de Sicilia la de un pedagogo. *Ateneo* refiere que *Mairson*, actor de *Megara*, introdujo las máscaras cómicas de criados, y *Pausanias*, concediendo tambien la invencion á *Esquilio*, asegura que usó de caretas feas y espantosas en su pieza de las *Eumenides*, y que *Euripides* presentó caretas con serpientes sobre su cabeza por el mismo tiempo. Hay autores que quieren que *Herman* fuese el inventor de las máscaras, pero estos equivocan la invencion principal, con las que llaman *hermoneyas*, que eran unas caretas con barba muy poblada, y calvas por delante, ó enteramente calvas, con las cejas fruncidas. Los griegos llamaban *prosopopeya* á las máscaras que representaban las personas al natural; *marmoligneya*, á las que servian para figurar las sombras de los muertos y eran algo espantosas; *gargoneya* á las que inspiraban terror y representaban las furias; y *orquestrica* á la que usaban los bailarines y pantomimicos, las que eran de un aspecto y proporciones regulares y graciosas. Entre los antiguos, para todo espectáculo salia el actor con careta ó máscara; estas eran buecas, y cubrian toda la cabeza, lo cual, segun *Aulo Gellio*, servia para aumentar el sonido de la voz: por toda la parte que cojia la cara podia levantarse sobre la cabeza, cuando el actor cesaba de representar ó quería respirar con libertad. Al leer esto se nota que las caretas en los cómicos, harian perder al espectador el placer de ver pintarse las pasiones sobre el rostro del actor; pero es necesario que atendamos á que los teatros de los antiguos eran tan bastos, que habia una gran distancia entre los espectadores mas cercanos y los actores, por lo que los que ocupaban las últimas gradas, jamás hubieran gozado del insinuado placer é ilusion. La declamacion de la tragedia antigua, exigia una fuerza de pulmon que la naturaleza concede raramente á las mugeres, y por lo tanto, teniendo que hacer su papel los hombres, solo podia ejecutarse este cambio visual por medio de las máscaras.

El uso de las máscaras fué muy frecuente en las ceremonias religiosas de ciertos dioses. En las saturnales se daba licencia á los esclavos y se les permitia bailar por las calles con el rostro pintado de hollin. Las fiestas de *Baco*, segun muchos escritores, entre ellos *Virgilio* y *Ovidio*, se celebraban coronándose de yedra y sirviéndose de máscaras. Los monumentos confirman los dichos de los escritores y poetas: en una fiesta de *Baco* representada en un bajo relieve en el tomo 2.º de la *antigüedad* esplicada por *Montfaucon*, se ven figuras enmascaradas, y 4 caretas puestas sobre una mesa al rededor de la cual se hallan un hombre y una muger. En la nacional Biblioteca de esta corte,

existe una pequeña estatua de bronce que representa un sacerdote de Baco enmascarado; en fin, en una piedra grabada del gabinete de Maffei, y en el soberbio vaso de S. Dionisio de Paris, se ven máscaras que confirman la opinion de Plutarco que las hace privativas de Baco. Sin embargo, *Ovidio* y *Censorino* dicen que los dias que se celebraban las fiestas de Minerva, se corría las calles con una máscara en el rostro. *Erodiano* asegura, que en las fiestas de Cibele, todos los ciudadanos tenían la libertad de disfrazarse como quisieran, imitando todas las dignidades, con cuyo disfraz se atentó á la vida del emperador Commodo; y *Apuleyo* afirma, que se usaron máscaras en las fiestas de Isis, diosa de la Siria. A estas fiestas hacen relacion las medallas con máscaras en el reverso que poseé la biblioteca de Madrid pertenecientes á Neapolis en Macedonia, Populonium en Etruria, Abidus en Troade, Causarica y Mazara en Sicilia, y otras de Francia y de España. Las máscaras se ven tambien en las medallas de la Familia Vivia, y se refieren á los juegos que Vivia Pansa hizo celebrar en Roma en honor de Baco y Ceres en el tiempo que fué Edil-Corul.

Dionisio de Halicarnasio, Demóstenes y Ulpiano, dicen que se acostumbró á usar de las máscaras en los triunfos y pompas públicas, y que esta costumbre fué consecuencia de la libertad concedida á los soldados de cantar versos satíricos al triunfador. Tambien se sirvieron de máscaras en ciertos festines. Ateneo dice que Alejandro el Grande se presentó en algunos convites disfrazado, unas veces de Júpiter Hammon, y otras de Mercurio, Hércules y hasta de Diana. Suetonio afirma que Augusto se presentó en traje de Apolo en un convite que dió á sus amigos, los que tambien asistieron disfrazados en divinidades; el mismo autor dice que Neron se disfrazaba muchas veces, y aun representaba, y que cuando queria parecer algun Dios ó un héroe, llevaba una careta análoga á la persona que figuraba, pero cuando le daba la manía de figurar á una diosa ó heroína, la máscara que usaba era un retrato de la muger que entonces poseia su corazón. En la actualidad se ven en algunas iglesias cristianas caretas de santos, entre ellas una en Nápoles donde se tiene espuesta á la veneracion del público la máscara de un tirano.

La máscara y el vestido de Arlequin, son restos de las primitivas representaciones teatrales. Los pantomimicos eran unos actores que como hoy representan con solo gestos, es decir, que manifiestan con sus ademanes lo que deberian hablar, estos salian en el teatro antiguo con el rostro ennegrecido, y entre ellos habia uno que se presentaba con un vestido de pedazos de tela de diferentes colores y la cabeza afeitada, al que llamaban *Sannion*, que nosotros diriamos bufon, arlequin, payaso ó hortería. Ciceron dice del Sannion de su tiempo, que su voz, persona y gestos, era lo que habia de más ridiculo en el mundo. En Italia al presente; se llama

man *Zanni* los arlequines, nombre derivado de Sannion. Los papeles burlones y grotescos, se han conservado desde el tiempo de la república hasta nuestros dias; por esto no es admirable, pues, la barbarie que puede apagar todas las luces del entendimiento, ahogar todas las semillas del buen gusto y horrar hasta la sombra de las artes, nada puede contra los usos que divierten y hacen reir al pueblo por excesiva que sea su ignorancia y groseria; este es el verdadero motivo de llegar las máscaras á nuestra era, lo mismo que otros objetos de diversion, al paso que se escondieron todas las bellezas artísticas y civiles entre las ruinas de las ciudades de Grecia ó Italia civilizada, que fueron su cuna.

Las máscaras han sido usadas para la comidad del bello sexo. Popea, muger de Neron, inventó una careta hecha con una pasta de harina de trigo y leche, para conservar la flouza del cutis. Hace tres siglos que á imitacion de las matronas romanas, introdujeron las señoras modernas, caretas de terciopelo para el mismo objeto, lo que fué tan comun en Francia en tiempo de Catalina de Medicis, que no salian de casa sin la careta.

Cuando la Italia volvió á irse civilizando, empezó á tomar algunas de sus antiguas costumbres, pero con distinto objeto, pues introducidas las máscaras en 1575, no fueron ya para hacer parte de una fiesta religiosa, sino para una mera diversion y grandiosidad de sus bailes, en los que aparecieron los trages antiguos y modernos de todas las naciones. Entre los pueblos de Italia, ninguno se distinguió tanto por la grandeza de este espectáculo, como Venecia en tiempo de su república, pues siendo preciso á este gobierno inquisitorial el ejercer su atroz despotismo con apariencias de libertad, concedió al pueblo un carnabal de medio año, en el que todas las naciones vecinas iban á divertirse no sin riesgo de sufrir las intrigas del feroz senado cuya indole está sabiamente pintada en los dramas *Conjuracion de Venecia*, del señor Martínez de la Rosa, y en el *Angelo di Padova*. De Italia pasó la costumbre de las máscaras tal cual hoy se usan, á Francia, por los años de 1578 y de esta nacion se introdujeron en Inglaterra, cuyos navegantes las condujeron á todos los países del mundo. En el artículo siguiente daremos razon de su uso en España.

B. S. Castellanos.

Escasa en novedades ha sido la presente semana, pues si exceptuamos los bailes de Villahermosa, que han sido suntuosos y concurridos, de ninguna cosa más tenemos que dar cuenta á nuestros lectores. Se prepara para beneficio de la Teodora Lamadrid, el drama original, titulado: *Un rébato en Granada*, y para el de la señora Floras, *Los Misterios de Madrid*, original de dos jóvenes literatos. En la próxima temporada tendremos compañía de ópera en la Cruz, y una magnífica de verso en el Príncipe, en que figurarán nuestros mejores actores.