nos que las necesarias para el consumo de los que 1 co, etc., y cuando esten estas plantas en su mayor habitan en la alguería.

Si en este paraje distante tiene despacho la leña, déjense los árboles que se encuentren y plantense otros nuevos. Esta especie de tierra no se asemeja á las de pan llevar, que todos los años, ó malamente cada dos dan una cosceha; la de madera ó pero una vez llegada, no cuesta ni cuidado, ni trabajo, ni gastos, y da de una vez con qué hacer nuevas adquisiciones.

Si se calculasen los gastos que trae consigo el cultivo de granos, lo que se paga de imposiciones, la compra y el interés del valor de los animales, de los instrumentos de labranza, su manutencion, su renovacion, etc., y se deducen de las cosechas, en fin, si se compara su producto neto con el que da un corte de un monte, seguramente se inclinará infinito la balanza hácia el último.

Precauciones que se deben tomar despues del rompimiento. Eriales estériles. Muchos son de opinion que conviene sembrar un terreno inmediatamente despues de roto, pero Rozier dice que eree que apenas es suficiente un intermedio de quince ó suelos. diez y ocho meses. Esta asercion parecerá acaso extremada al que no reflexiona; pero los eriales estériles apenas producen malos brezos siquiera: una verba endeble y corta viste en parte su superficie, y lo restante está cubierto de líquenes y otras plantas coriáceas de familia. Si esta vegetacion es mezquina, pende sin duda de un vicio esencial; ; y se creerá haber remediado ó destrozado este vicio removiendo la tierra y dividiéndola con el arado tan menudamente como la de una huerta? Esta division no puede suministrar los principios alimenticios de la vegetacion, sino que, á lo mas, la dispone á recibirlos del aire, de los metéoros y de la descomposicion de las sustancias vegetales enterradas por el arado. Esta adicion de principios es efecto del tiempo: asi un año despues de las primeras labores no se habrán podrido aun los brezos, á cuya descomposicion se deberá el corto aumento de humus. Asi que, sembrando inmediatamente despues de las primeras labores, encuentra la semilla una tierra árida. Suponiendo que la primera cosecha sea mediana, habrá absorvido no obstante por su vegetacion la poca tierra vegetal que quedaba, y la segunda será de ningun valor. Muchas tierras sembradas de trigo inmediatamente despues de rotas, han sido abandonadas segun afirma Rozier.

Este autor aconseja, en caso de querer cultivar semeiantes eriales, comenzar por romper el terreno

fuerza de vegetacion, es decir, al momento de abrirse sus flores, enterrarlas con el arado. Al año siguiente se repite la misma operacion, y al tercero se pueden sembrar granos para recogerlos. De este modo es indudable que se consiguen mejores resultados por las muchas labores, y que se aseguran de leña se está esperando muchos años, es verdad; las cosechas de los años siguientes. Pero no basta esto, pues para no perder el fruto de los primeros trabajos, despues de dar este suelo una cosecha de granos, tambien aconseja la alternativa de cosechas, ó con esparceta ó con nabos, zanahorias, altramuces, etc., y con el tiempo y á fuerza de cuidado se logra convertir el erial estéril en un campo mediano, con tal que no esté muy apartado de la

> Otro medio eficaz consiste en labrar mucho estos eriales y plantarlos de pinos marítimos, que piden un suelo ligero, ó de otros árboles comunes del pais; asi se irá formando poco á poco la tierra vegetal con la caida anual de las hojas y con la descomposicion de las sustancias animales; y á la larga y progresivamente se mejorará esta clase de

Eriales fértiles. Estos criales abundan en principios nutritivos, sobre todo si el monte descuajado era espeso; pero estos principios se hallan, por decirlo asi, aislados, cada uno colocado separadamente, y en fin, sin combinacion. La naturaleza los asimila unos á otros para formar un todo análogo y propio para la buena vegetacion; pero esta aconseja romper estos eriales apenas se acabe el invierno, labrarlos bien, y dejarlos que pasen el verano para que la tierra se cueza segun la expresion vulgar, ó mas bien para que cada parte fermente, se descomponga y forme un todo único. Sin embargo, si se advierte que las malas yerbas se multiplican demasiado de una época á otra, y se teme que se reproduzcan por madurar sus semillas, será muy prudente destruirlas con el arado.

El romper no es convertir un prado en tierra de labor, porque es una operacion diaria de agricultura que se ejecuta con buenos arados. El centeno prueba muy bien en estos terrenos el primer año, y el trigo medianamente; pero el segundo y tercero es asombrosa la cosecha de este.

La palabra romper se aplica especialmente á los terrenos incuttos.

ROMPER, QUEBRAR. Es quebrar de intento un renuevo á una rama del brote anterior apoyando con el dedo pulgar con el filo de la podadera. Esta operacion se debe hacer á cosa de media pulgada del en la primavera con un arado de ruedas, dándole parage en que ha nacido la rama, directamente por cuatro labores cruzadas, y sembrar cualquier semi- encima de las yemas falsas. Haciendo esta operalla como vezas, yeros, altramuces, trigo sarracéni- cion desde fines de mayo hasta mediados de julio y aun despues, brotarán infaliblemente las yemas fal- raspaduras de los curtidos, 1 kilóg. de trufas nepero comunmente solo se rompen las ramas à los 33 grados. árholes de pepita.

RON

Si se les cortasen en vez de romperlas, la savia cubriria la herida y saldrian nuevas ramas ó brotes, que formarian manojos de ramillas achaparradas, que desfigurarian y extenuarian el árbol. Pero cuando se rompen, como acabamos de decir, las astillas ó fragmentos que quedan, impiden que la para que este vapor ó humo se impregne en la parsavia cubra la herida, y las yemas falsas se abren para producir, ó una ramilla de fruto ó botones de fruto tambien.

En varias ocasiones los jardineros rompen tambien ciertas ramas golosas y de fruto asi como algunos brotes; pero es preciso hacerlo á tiempo, no solo en estos casos, sino tambien en los otros mencionados; pues aunque el que rompe muchas ramas logra que sus árboles carguen, tambien lo es que asi se destruyen muy brevemente si se les exige mu-

RON, RHUM. Licor alcohólico que se obtiene por medio de la destilacion de la miel prima, melaza, ó jugo de la caña de azúcar. El producto alcohólico que se saca, es en si blanco y diáfano; y para darle el color amarillo de ambar que tiene el ron que conocemes, asi como para darle el gusto particular que le caracteriza, se hace lo siguiente: Se pone en infusion en una cantidad del mismo líquido, cantidad mas ó menos grande de ciruelas pasas, raspaduras de cueros curtidos, y clavos de especia, pez en pequeña cantidad y azúcar quemada ó caramelo.

Las proporciones que constituyen los ingredientes empleados en las fábricas de destilar el jugo vinoso de la caña azúcar se llaman salzas, las cuales varian en las muchas fábricas que existen tanto en América como en Europa.

M. Mullot que es el que mas se ha dedicado à estudiar y á hacer experimentos para obtener buenos resultados de los residuos de la fabricacion de la azúcar de remolacha, asegura haber obtenido essuelve en 125 kilóg. de melaza de remolachas ó de del jugo de la uva, despues que ha fermentado. caña azúcar, 50 kilóg. de harina de cebada, 20 de ciraelas pasas, puesto todo en infusion en 200 lit. de escita la fermentacion alcohólica, debiendo ser la berá mantenerse constantemente en el sitio donde alcohol se entorpece por su reaccion espontanea, se cion o hervor de sangre (Vease esta palabra). destila sin perder tiempo todo el líquido en un alambique ordinario. Se pone aparte en infusion humantes en los pueblos inmediatos á las sierras separada 4 kilog. de raspaduras de piel curtida 6 en que pastan sus ganados, en la cual les amasan TOMO VI.

sas ramas, ó botones de fruto para los años si- gras machacadas, 120 gramas de clavos de especias, guientes, y muchas veces uno y otro à un tiempo; y 20 de cortezas de limon, en 10 lit. de alcohol de

Esta infusion se añade al primer líquido alcohólico obtenido por medio de la destilación, y todo esto junto se vuelve á destilar á fin de tener un aguardiente de 21 grados. En el barril que se destina para ron se introduce el humo de un puñado de paja impregnada de pez; se tapa el agujero con el tapon te interior del barril, ó se condense. Entonces se echa en él aguardiente ó sea ron preparado con la composicion que acabamos de explicar, el cual adquiere con algnn tiempo el mismo gusto que el de la Jamaica. Conviene si es necesario, anadir un poco de caramelo ó azúcar quemado á fin de que tenga el color de ambar que debe tener.

En nuestra isla de Cuba que es donde se fabrica mas azúcar y donde se aprovechan mas de sus residuos, es donde se prepara el ron para utilizar en parte las espumas de las melazas. Hemos visto en obras que tratan de esta materia, que para preparar el ron mas escelente, se emplea siempre una cantidad mas ó menos grande del jugo que resulta de la presion de las cañas.

Cualquiera que sea el procedimiento empleado para fabricar el ron, es muy necesario evitar el calentar el líquido unas veces mas y otras menos durante la operacion, y sobre todo hacerlo tanto que llegue à caramelizarse el liquido que se destila, pues en este caso se daria al producto un gusto empireumático muy desagradable.

Finalmente, segun algunos autores, el mejor ron es el que se fabrica con el jugo reciente de la cana dulce, que se deja fermentar y se destila despues; sin duda porque su olor y sabor agradables dependen de las partes resinosas y aromáticas que no disipa el fuego, como sucede en las operaciones practicadas para cristalizar el azúcar, y por lo que se debe seguir el consejo que anteriormente hemos dado.

Las mismas operaciones se practican para obtecelentes resultados con la siguiente receta: Se di- ner ron que se emplean para sacar el aguardiente

RONCHAS. Es la crupcion de una porcion de granos mas ó menos elevados y estendidos, poco agua tibia. Por medio de un poco de levadura se dolorosos, rara vez acompañados de prurito, y que ocupan mas ó menos puntos de la estension de la temperatura la de 20 grados centigrados, que de- piel: se presenta de preferencia en la primavera por el uso que hacen los animales de los alimentos verse haga esta operacion. Cuando la produccion del des, resultando lo que comunmente se llama ebutli

ROPERIA. Casa que tienen los pastores tras-

y cuecen il pan y habita el mayoral de la cabaña y | pes los cojian para plantarlos en sus casas. el ropero, que es el pastor que cuida de lo que le la habitacion en que estan los pastores mientras se esquilan sus respectivos rebaños.

ROSA. Flor del ROSAL.

BOSA DE LA CHINA. Es el Ketmie con hojas de manihot o Hibiscus manihot (V. Hibisco).

ROSA CANINA. (V. Rosa silvestre). ROSA DI GUELGRE. (V. Viorna).

ROSA DI LA INDIA. (V. Tagetes). ROSA DEL JAPON. Se da este nombre à la Camelia v á la hortensia.

ROSA DE JERICÓ, ó jerosa amastatica de Linneo. Planta anual de la familia de las cruciferas, originaria de Palestina, y cuyo tallo está guarnecido de ramos dispuestos en forma de vaso.

Cuando esta planta muere, sus ramos con la sequedad se aproximan unos á otros ó se contraen, y con la humedad se separan. Este fenómeno, tan comun á todas las plantas, aun que mucho mas notable en esta, escitó en los siglos de ignorancia el entusiasmo de los peregrinos que iban á Jerusalen, y la los jardines botánicos.

ROSA DE NOEL. Es el heleboro (V. Veratrum). ROSA DE ULTRAMAR. Es la alcea, althæa rosæa de nuestro Cavanillas. (V. Malva Real).

Entre tantos arbustos como adornan los jardines por el mas jóven de los pares. ninguno existe tan hermoso ni tan generalizado por la América septentrional se cria en las inmediaciones de Hudson, y sobre las montañas de Méjico, donron à 2,500 metros sobre el nivel del mar se obtuvieron dos nuevas especies.

terasen esencialmente sus formas. Así es que des- debe à S. Medard, obispo de Noyou. de los mas remotos tiempos las rosas se cultivaron uno de los libros que se atribuyen á Salomon, la eterna sabiduría, está comparada con las plantaciones de rosales que se veian cerca de Jericó.

Este antiguo cultivo ha multiplicado tanto las variedades, que el tipo primitivo de la mayor parte de las de nuestros jardines apenas se conoce. El rosal de cien hojas se sabe donde se cria silvestre, y Teofrasto dice que dichos rosales se encuentran en el monte Pangeo de donde los habitantes de Filip-

En Grecia y en todo el Oriente el rosal se cultiva ancargan los demas pastores. En los esquileos es por su perfume, y la isla de Rodes, que sucesivamente ha tenido tantos nombres, debió al cultivo del rosal el que en el dia tiene, pues antes era la isla de las Rosas.

> Los romanos para tenerlas en todas las estaciones del año hacian gastos considerables, y en la época de la antigua caballería, los paladines tomaban las rosas por emblema, y las colocaban en sus armas, manifestando que la dulzura debia acompañar al valor, asi como la hermosura era el premio digno de él.

En el siglo XII los papas bendecian todos los Viernes Santos una rosa de oro sencilla, como simbolo de distincion soberana. Guillermo de Escocia y Luis el Jóven de Francia recibieron cada uno una como ofrenda del papa Alejandro III.

Luego, en el año 1227 la rema Blanca de Castilla, viuda del rey Luis VIII, y madre de S. Luis rey de Francia, o sea Luis IX, instituyó cuando el casamiento del conde de la Marche con la hermosa María Dubuisson, hija del primer presidente del dieron una inmerecida reputacion. Solo se cultiva en parlamento de París, una fiesta aniversario, llamada la baillée aux roses, que siguió siendo costumbre hasta el reinado de Enrique III en 1589. Esta ceremonia, que tenia lugar el primer dia del mes de mayo, consistia en presentarse rosas al soberano

No contamos las sangrientas luchas de que en la todo el mundo como el rosal. Se encuentra en toda segunda mitad del siglo XV fue teatro la Inglaterra la Europa, desde la Succia hasta las costas de Afri- entre las casas de Yorck y la de Lancaster, dando ca; en el Asia desde Kamtchatka hasta Bengala; en estas guerras civiles á la rosa encarnada y á la rosa blanca una triste celebridad.

Pero citaremos con gusto una de las solemnidade los señores Humboldt y Bomplan lo encontra- des dignas de los tiempos primitivos, que en el vecino reino aun se conservan en algunos pueblos y aldeas, y principalmente en Nauterre, cerca de Pa-No parece sino que la naturaleza al formar la rosa, ris, llamada fiesta de la rosa, en la que se premia como tipo esclusivo de la gracia, quiso que todos los | á una jóven nubil por su virtud y aplicacion con paises la tubieran y que entre todas sus diferentes | una corona de rosas y una dote para casarse. La especies existiera poca diferencia para que no se al- institucion de esta fiesta, dice la historia que se

Dificil es asegurar cual sea la verdadera patria y fueron admiradas por todos. Heredoto habla de del rosal: sus colores y variedades son tan difeellas, y con especialidad de la doble ó rellena, y en rentes que impiden una exacta clasificacion, porque segun Linneo la naturaleza apenas entre ellas pone limites.

ROSA. Rosa, carácter genérico.

Cáliz: su orzuela, con el cuello angosto, partido alli en cinco lacinias libres, dos de ellas desnudas, dos con barbitas á uno y otro lado, y la quinta con barbas en uno de sus lados.

Corola: de cinco pétalos.

Estambres: insertos en el cáliz en gran número.

TOMO VI.

Germenes: muchos, y cada uno con su estilo | fiere del precedente: 1.º en su fruto oblongo y en corto, y estigma obtuso.

Baya: melon hueco, cuyas semillas estan pegadas á las paredes interiores del pericarpio.

> El género principal es rosa (rosal escaramujo, o rosal silvestre). La fórmula de estas familias será: amigdalacees == 5 espiral: - 5 espiralin - quina - quino - 4 6 6 quine (6 5×6 espirale) - unitaria; PONACEAS y ROSACEAS = 5 espiral: -5 espiralin - quina - quino - 5×6 espiraln - quineA.

ROSA SILVESTRE, canino o perruno, gabanzo, gabanza agabanza, escaramujo. Rosa eglauteria. de L.

Flor: compuesta de cinco pétalos, escotados en forma de corazon y adherentes al cáliz lo mismo que sus muchos estambres. El cáliz es de una produce una preciosa variedad de flores rayadas ó sola pieza, campaniforme, casi redondo por su ha- azotadas. se, y recortado por la parte superior en cinco hojuelas agudas, y tan largas como los pétalos.

Fruto: la base del cáliz se convierte en un fruto carnoso, colorado, blando, oval, estrecho por arriba, coronado por las escotaduras secas, de una sola celdilla, y encerrando muchas semillas casi redondas, crizadas de pelos duros, y derramadas en una pulpa de color encarnado de coral.

Hojas, aladas y terminadas por impar; cvales, dentadas en sus orillas, y venosas por sus superfiguarnecidos de puas.

Raiz: leñosa, rastera y negruzca.

oscuras, y la tercera con hojas negras.

diferentes variedades que descr biremos.

Suiza y se halla tambien en las del Delfinado. Di- den ser consideradas como variedades:

sus pétalos acorazonados y casi divididos en dos lóbulos: 2.º en sus cálizes sencillos y sin recortar: 3.º en sus hojas lisas, y sobre todo en sus tallos sin espinas, lisos y de color rogizo.

ROSAL DE CIEN HOJAS Ó ROSAL DE HOLANDA, rosa centifolia. Lin. Sus caractéres consisten en tener: 1.º los frutos ovales y los pedúnculos guarnecidos de pelos morenos: 2.º el tallo velloso y armado de pecas: 3.º los arreos de las hojas sin pecas: 4.º los pétalos puestos unos sobre otros como las hojas de los repollos. Es la mas hermosa de todas.

ROSAL COMUN ENCARNADO Ó DE ROSAS CASTELLA-NIS (rosa gallica. Lin.) De fruto oval'y velloso, lo mismo que los pedúnculos. Las hojas del cáliz no estan divididas; sus flores son grandes, poco dobles; de un encarnado oscuro, y de un olor agradable. Los tallos son poco espinosos y se elevan rectos hasta la altura de tres á cuatro pies. Sus hojas estan compuestas de tres á cinco lóbulos, anchos, ovales y vellosos por debajo. Esta especie

ROSAL COMUN BLANCO (rosa alba. Lin.) Sus frutos son lisos, sus pedúnculos vellosos y los tallos y los peciolos armados de espinas; la flor no llega jamás á ser perfectamente doble. Suministra muchas variedades muy preciosas, unas simplemente semidobles, otras de color de carne, algunas con el centro un poco de color de rosa, y en fin, una variedad

ROSAL MOSQUETA Ó SEMPRE VERDE (rosa semper virens. Lin.) Es originario de Alemania. Sus tallos cies. Las hojuelas son agudas, y sus peciolos estan se elevan hasta diez pies de altura; su corteza es verde, lisa y armada de espinas cortas y fuertes'; sus hojas estan formadas de tres partes de Porte: este arbusto tan comun en los setos, hojuelas ovales y terminadas por impar; las floarroja algunas veces tallos de seis á siete pies de res nacen en forma de parasol, en las estremialto, cuando la tierra es buena, y sobre todo cuan- dades de las ramas. Estan reunidas y distribuido se tiene el cuidado de limpiarla de sus tallos das en ramilletes ó manojos, compuestos ordinaviejos. Estos tallos hermosos son muy útiles para riamente de siete flores blancas. Estas flores son los floristas, como veremos despues. Todos ellos por lo comun sencillas, á menos que la planta veestan cubiertos de pecas derechas. Esta especie gete en un terreno escelente; pero si se tiene cuiproduce muchas variedades, una de ellas con flo- dado de no dejar á cada ramillete, á medida que los res blancas, otra con flores encarnadas bastante botones comienzan á mostrarse, mas que dos flores de las siete, hay casi seguridad de que se volve. Mas adelante diremos el uso que se hace de este ran dobles las que se dejen. En las provincias del rosal para patron, en el que se ingertan todas las Mediodia comienzan á florecer en julio, y en las del Norte en agosto y duran hasta las heladas. El olor ROSAL DE LOS ALPES, (rosa alpina). El cuidado a almizcle de estas flores ha determinado su denode los floristas no ha podido aun hacerle dar flores minacion. Este arbusto conserva sus hojas todo el dobles. Parece que se cultiva mas por desmentir el año: los rosales que acabamos de describir son verproverbio no hay rosas sin espinas, que por la daderas especies, reconocidas por tales, aun de los belleza de su flor. Es originario de las montanas de botánicos mas rigurosos, pero las siguientes puesobre el mismo peciolo, sus flores son blancas y oscuro. con olor á almizcle, y sus raices muy rastreras, lo cual facilita mucho su multiplicacion.

ROSAL RASTRERO. Originario de Toscana. Como sus tallos son delgados, no tienen fuerza para sostenerse y se tienden por el suelo; pero poniéndole rodrigones se elevan á siete pies de altura; estan armados de espinas cortas y rogizas; sus hojas de un verde reluciente, en número de siete sobre el mismo peciolo, son ovales y conservan su verdor todo el año; las flores son pequeñas, blancas, sencillas, y con olor á almizcle.

ROSA AMARILLA (rosa lutea). Sus tallos son débiles, ramosos, y muy armados de espinas agudas, cortas, encorvadas y morenas, con siete hojuelas sobre el mismo peciolo por las orillas. Las flores, sostenidas por cortos pedúnculos, son amarillas. No se conoce mas que la rosa amarilla sencilla y la muy doble, parecida en la forma á la rosa de tan bien. La variedad de flor sencilla echa muchas miezcle. sierpes de sus raices; y las lluvias, por ligeras que sean, hacen mucho daño á la flor doble. Pocas veces prevalece bien.

ROSAL DE AUSTRIA (rosa austriaca). Sus tallos. sus ramas y sus hojas son muy parecidas á las del rosal amarillo; pero las hojas son mas redondas, las flores mas anchas, y sus pétalos recortados profundamente por su estremidad.

Las flores tienen un color amarillo claro por dentro, y de color de cobre tirando á púrpura por de uera. Aun no se ha podido lograr hacer dobles sus flores.

Se encuentra una variedad cuyas flores son de color de cobre en una rama y amarillas en otra. Esta flor dura muy poco y el arbusto requiere la esposicion del Norte.

ROSAL DE DAMASCO (rosa damasqueña). Se eletallo espinoso y cubierto de una corteza verdosa; sus espinas son cortas y las hojas de un verde oscuro por encima, y verde amarillento por debajo, con las orillas frecuentemente morenas. Los pedúnculos estan armados de pelos erizados, y el cáliz es alado y velloso; las flores, de un color encarnado pálido y delicado, son poco dobles; su olor es muy agradable v sus frutos son largos y lisos.

ROSAL DE LA BELGICA Ó FLORES ENCARNADO-PAhojas son ovales, velludos por debajo, y los pedún- floreceria ordinariamente sino una sola vez al año;

ROSAL BLANCO MUY ESPINOSO. Originario de In- culos y cálices velludos y sin espinas; los cálices glaterra. Sus tallos son delgados, muy armados de gruesos y medio alados; las flores muy dobles de espinas y de cosa de tres pies de altura; sus hojas color pálido de carne, y con muy poco olor. Este son pequeñas, casi redondas y en número de siete arbusto da muchas flores de color encarnado mas

> ROSAL DE SIRIA Ó DE PROVINS (rosa provincialis). Este rosal le trajo de Siria á Provins un conde de Bria al volver de las Cruzadas. Debemos convenir en que en ninguna parte de Europa prevalece tan bien como en Provins. Es fácil distinguir esta rosa de todas las otras por el color de sus pétalos, poco numerosos, de un hermoso encarnado brillante y amarillo, dorado en el corazon. La flor es sencilla y grande, y su olor fuerte y agradable; pero en Provins mas que en otras partes. Este arbusto arroja muchos tallos de sus raices. Los tallos se elevan poco y son poco espinosos. Hay muchas variedades graciosas de ella, con los pétalos azotados.

ROSA ENCARNADA (rosa incarnata). Con los tallos de dos á tres pies de altura ó mas; sin espinas ó casi sin ellas; hojas velludas por debajo; pedúnculos armados de algunas espinas pequeñas; cáliz medio alado; flores de cinco á seis órdenes de pétacien hojas, aunque es mas pequeña y no se abre los, anchos, abiertos enteramente y con olor á al-

ROSAL DE POMPONA, DE BORGOÑA Ó DE DIJON (rosa burgundica). Un jardinero de Dijon la descubrió el año de 1735, cortando bojes en las montañas vecinas. Pero cómo se ha establecido esta preciosa variedad en las montañas? ; Cômo se ha vuelto enana? Y si es una especie nueva ¿De dónde ha venido la simiente, y quién la ha trasportado únicamente sobre estas montañas? Los curiosos floristas podrán resolver estos problemas. Las raices arrojan muchos tallos fuertes á proporcion de su altura; estos tallos se vuelven ramosos, y se cubren en la primavera de una multitud de flores de forma muy agradable y de un encarnado vivo en el centro y matizado con degradacion hasta el color de carne en las orillas. Es del tamaño de un pero duro y algunas veces mucho mas pequeña, pero entonces no es tan bonita; su olor es suave. El sol fuerte desva hasta la altura de ocho ó diez pies, y tiene un truye la belleza de sus colores, y la marachita muy

> El rosal de Champaña es tambien enano; sus flores son mas grandes que las precedentes, y de un color enteramente encarnado vivo y oscuro; sus tallos son numerosos, débiles y con pocas espinas. Los dos rosales de que acabamos de hablar pueden suministrar muchas variedades.

La rosa de todos los meses ó de todas las lunas es una variedad de la rosa gallica ó rosal LIDAS (rosa belgica). Sus tallos se elevan á la altu- comun, núm. 4; debe la ventaja de su florescencia ra de tres pies, y son espinosos; los lóbulos de las al cuidado contínuo que tienen con ella; sin esto no sin embargo, abandonada á ella misma, florece en la ! primavera y en el otoño, si el pie esperimenta mucha sequedad de una época á otra, porque el calor muy fuerte suspende su vegetacion, que se vuelve á renovar en octubre.

ROS

Nuestro trabajo seria incompleto si no diéramos la lista de las principales rosas que el comercio estrangero cultiva. En cuanto á los nombres, los floricultores han agotado desde hace muchos años todos los de la mitologia, todos los famosos de la historia antigua y, en fin, todos los mas notables de la moderna.

El método siguiente de Lindley es el mas moderno y el mas adoptado por ser el menos defectuoso

1.ª TRIBU. Rosales con hojas sencillas.

1. ROSA RERBERIDI FOLIA. Flor amarilla, sencilla muy bonita. Este rosal es muy raro en Francia porque su cultivo no es tan fácil como el de los demas rosales. Sin embargo, ha habido muchos que han vivido mucho tiempo ingertos en el rosal pimprenelle.El único que existe desde 1826 lo hemos visto en el jardin del Luxembourg en Paris.

2.3 TRIBU. Rosales feroces.

2. Rosa KAMTCHAT-Flor violeta claro sen-

1. Parnassina. Flor id. doble.

3.ª TRIBU. Rosales bracteolados.

- 3. ROSA BRACTEATA. Flor blanca sencilla.
- 1. Maria Leonida. Flores dobles remontantes

Estos rosales padecen mucho con las heladas y producen un magnifico efecto en espaldera.

4. ROSA MICROPHILLA. Flores color de rosa remontante.

4.ª TRIBU. Rosales canelas.

5. ROSA RAPA.

1. Grandiflora. Flor color de carne, doble.

2. Hudsoniana. Flor id. colorada en el

3. Lucida. Flor id. semi-doble.

Estas variedades las confunden á veces con las de las especies números 7, 8 y 9.

6. ROSA ALPINA. 1 Boursault. 2 Calypso.

Flor blanca colorada. en el centro.

Flor semi-doble.

Flor rosa pálido. 3 Inermis. 4 Reversa. Flor purpúrea.

Y algunas otras.

Parecen ser hibridas de la R. alpina y de la R. bengalensis.

7 ROSA SULFÚREA. Flor doble y amarilla.

1 Minor. Flor id., id.

La Flor se aja dificilmente.

8 ROSA CAROLINA.

Flor de color de rosa 1 CORYMBOSA. claro doble.

9 ROSA PARVIFLORA.

1 Penilvanica. Flor de color de carne.

2 Humilis. Flor rosa pálido, doble.

10. ROSA CINNAMO-MÆA.

1 Maialis. Flor rosa simple ó doble. Y algunas otras variedades.

Ni los autores que hemos consultado, ni los traantes en flores, franceses, ingleses ó belgas, estan acordes sobre la nomenclatura de las especies de esta tribu. Son á propósito para bosquetes en los grandes jardines de paisage ó á la inglesa, y exijen que se les pode muy poco ó casi nada.

5.ª TRIBU. Rosales pimprenelas.

11 ROSAL SPINOSISSIMA.

1 Pimprenela bella

Laura. Flor de color de rosa bajo ó subido. 2 - Blanca doble. Flor blanca.

3 - Color de carne. Flor de color id. 4 - Desbrosses. Flor color puro de rosa

5 - Estela. Flor id.

6 - Hardy. Flor blanca con linea

purpúrea. 7 - Irene. Flor blanca.

8 — Purpúrea. Flor purpúrea oscuro.

9 - Reina de las

pimprenelas. Flor rosa puro. 10 - Zerbina. Flor rosa id.

Y muchas otras variedades.