



AÑO IV.

Madrid, 1.º de Enero de 1879.

NÚM. 3

DIRECTOR:
EL CONDE DE LAS CINCO TORRES.

REDACCION:
calle del Sordo, 29, tercero.

PRECIOS EN ESPAÑA Y PORTUGAL.

Año..... 20 pesetas.
Seis meses..... 11 »
Tres..... 8 »

EN EL EXTRANJERO.

Año..... 25 francos.
Seis meses..... 14 »
Tres..... 8 »

EN AMÉRICA, PAGO EN ORO.

Año..... 8 pesos fuertes.
Seis meses..... 4.50 »
Tres..... 2.50 »

ADMINISTRACION:

VILLANUEVA, 6, MADRID.

á donde se dirigirán los pedidos
de suscripciones.

SUMARIO.

La Navidad en la Edad Media y en nuestros días, por el C. de Fabraquer.—
Más sobre canales de riego, por E. Page.— Gallina alimentada para la ca-
ballería en campaña, por B. C.—El abedul, por D. Manuel G. Llana.—
La cebada y la cerveza, por C. de F.—El requiem del Cuervo, Cuanto.—
La primera lección, por J. Ortega Minilla.—La nieve en la agricultura.—
Las bodas de un gusano de luz.—Rota y sus producciones, por D. Luis
Ovalle.—Intereses agrícolas.—Los vinos tintos de pasto españoles en el
mercado de París, por D. José Hidalgo Tablada.—Agricultura y ganados.—
Ecos de París, por Nedoc.—Noticias generales.—Noticias de la sociedad,
por La Kasa.—Tiro de pichón de Madrid, por Avelino.—Mercado de
Madrid.—Cuadrado de palabras.—Advertencia.—Anuncios.

LA NAVIDAD

EN LA EDAD MEDIA Y EN NUESTROS DÍAS.

En medio de las penalidades de la vida, la re-
ligion ha encontrado el medio de perpetuar de
raza en raza y de edad en edad algunos momen-
tos de solaz y contento á millones de seres des-
graciados.

Cuando el rigor del invierno despoja á la tierra
de su adorno y á los árboles de sus verdes hojas,
las familias reunidas en torno del hogar doméstico
celebran la fiesta del Nacimiento de Jesus, que re-
goeja las almas.

¡Noche sublime de salvacion y de milagro que
los profetas habian anunciado desde largo tiempo!

¡Noche celeste en que la estrella, feliz mensa-
jero, conduce á los reyes y á los pastores ante la
cuna de un Dios Redentor!

Para celebrar esta noche sublime, los católicos
se entregan al júbilo y á la alegría, lo mismo en
las populosas ciudades que en las pequeñas aldeas,
donde encienden hogueras, y los jóvenes cantan
himnos pastoriles y los niños tocan rústicos ins-
trumentos admirándose de verse levantados á hora
tan avanzada de la noche, guardando por mucho
tiempo en su infantil memoria el recuerdo de esta
fiesta.

Esta fiesta católica es tambien una fiesta de fa-
milia, aunque se ha celebrado de bien distinta
manera en todas las épocas y en todas las edades.

El año 4004 de la Creacion del mundo, poco más

de mil años despues de la fundacion del templo
de Jerusalem, cuando hacia setecientos cincuenta
y cuatro que se habian levantado los muros de la
soberbia Roma, y veinte y nueve años despues de
la batalla de Accio, Jesucristo, Hijo de Dios en la
eternidad, Hijo de Abraham y de David en el tiem-
po, nació de una Virgen.

Las grandes contiendas que agitaron el mundo
habian cesado.

Doce años hacia que disfrutaba el universo de
una paz general.

La monarquía romana, la última de las cuatro
grandes monarquías que, segun el profeta Daniel,
debían sucederse ántes del Nacimiento del Mesías,
se hallaba sólidamente cimentada sobre las ruinas
de la República.

Octavio Augusto era el árbitro absoluto de los
romanos y del universo entero. Heródes era el Te-
trarca de Galilea.

El estruendo de los combates habia cesado para
dar lugar á que se oyese la voz de Jesucristo, voz
que debía resonar en el desierto y en las alturas
del Gólgota!

Augusto manda que todos los súbditos de su
imperio se empadronen cada uno en su provincia,
para conocer las fuerzas y riquezas de cada uno.
El procónsul Quirico recibe el encargo de formar
la estadística de Siria y Palestina. Los descen-
dientes de David son citados para inscribirse en el
padron general de Belen, pequeña poblacion de la
tribu de Judá, á dos leguas de Jerusalem.

Dios queria manifestar al universo entero que
Jesucristo era de la casa de David y de la tribu
de Judá, como habian anunciado las profecías.

José y María obedecen, como todos, las órdenes
de Augusto. Salen de Nazareth, y en Belen, pue-
blo pequeño, María da á luz á su Divino Hijo en
un establo, entre una mula y un buey.

Dos grandes milagros anuncian el Nacimiento
del Hijo de Dios.

Tres reyes magos de Oriente emprenden un lar-
go viaje para prosternarse ante la cuna de aquel
Niño presentándole sus homenajes, y el ángel del
Señor anuncia á los pastores que ha nacido el Sal-

vador. De este modo los primeros y los últimos
de la tierra son convocados en un establo para
glorificar al Hijo de Dios, al Rey de los reyes, al
Salvador de los hombres.

Este es el gran misterio que la Iglesia celebra
preparándose ántes por medio de los ayunos del
Adviento.

La Navidad se celebraba en la Edad Media con
tanto entusiasmo como hoy dia la celebramos nos-
otros.

Entónces los señores y los vasallos se adorna-
ban con sus más ricos vestidos é iban á la habita-
cion del jefe principal, con toda clase de instru-
mentos, á tocar y bailar, desde las nueve hasta
las doce de la noche, en los cuatro domingos
que preceden á la fiesta de la Navidad. En este
dia iban al parque, donde se hallaban encerrados
los animales secuestrados á los vasallos por haber
hecho algun daño en los dominios señoriales; el
preboste y el senescal, despues de hacer la señal
de la cruz y de decir por tres veces en voz alta:
pax, pax sit inter vos, hacian devolver á sus due-
ños los animales detenidos, indultando á sus amos
de los perjuicios causados.

Apénas se habia extinguido la luz del dia, los
habitantes del pais apagaban cuidadosamente sus
hogares é iban á encender una tea en la lámpara
que ardía en la iglesia en honor de la Madre de
Jesus. Un sacerdote bendecía estas teas, prepara-
das con resina, y los habitantes marchaban gozo-
sos á traves de los campos agitando estas antor-
chas, cuyo fuego bendito debía servir para encen-
der la apagada chimenea de su hogar. El resto de
la tea se conservaba cuidadosamente de un año
para otro.

El padre de familia, acompañado de sus hijos y
criados, iban al sitio donde la habian guardado el
año anterior, y cogiendo los tizones los ponian en
el hogar, é hincándose todos de rodillas, rezaban
el *Padre Nuestro*, mientras que un criado traía un
nuevo tronco.

Á las doce de la noche se acababan los juegos
y placeres, y todos los fieles se dirigian á la igle-
sia con antorchas encendidas en la mano.

El sacerdote, ántes de cantar el Prefacio, tomaba un pequeño plato, en el que habia un pedazo de pan y una botella de vino, que presentaba al señor, el que, despues de haber comido y bebido, se lo devolvía al sacerdote.

Concluida la misa, los asistentes se retiraban entonando cantos pastoriles, y se reunían las familias para hacer la colación, que era por lo común una suntuosa cena, y calentarse con el tronco de Navidad.

Desde el siglo v ha habido tres misas destinadas para la noche y el día de Navidad, que se decían en Roma en tres estaciones distintas: en la iglesia de Santa María, en la de Santa Anastasia y en la suntuosa basílica de San Pedro. La primera, para honrar el Nacimiento del Salvador; la segunda, para celebrar el anuncio del Ángel á los pastores, y la tercera, para conmemorar el misterio con que Dios se hizo hombre para salvar al género humano.

También habia otra costumbre característica de esta solemnidad.

Ántes de comenzar el oficio de Navidad, durante la noche que precede á esta festividad, bendecía el Papa una espada con puño de oro, enriquecida de brillante pedrería figurando una paloma, con la vaina y el tahalí adornados de lo mismo, y un sombrero ducal de seda morada, forrado de armiño y guarnecido en forma de corona de un cordón de oro cargado de alhajas. Este sombrero se colocaba sobre la punta de la espada.

Terminada la ceremonia, enviaba el estoque y el sombrero al soberano que más quería distinguir ó á algun general de renombre que hubiese combatido con gloria contra los enemigos de la fe.

Muchos reyes de España han recibido tan precioso don, y también algunos grandes capitanes, como Gonzalo de Córdoba, el Duque de Alba, gobernador de los Países-Bajos, y D. Juan de Austria, el vencedor de Lepanto.

El uso de esta ceremonia traía su origen de este pasaje del libro de los Macabeos:

«Recibe, Júdas, esta santa espada, que te da Dios para destruir los enemigos de Israel.»

Cuando el príncipe á quien se destinaban estos regalos se hallaba en Roma, los recibía del Santo Padre en persona besándole la mano y el pié derecho. El Papa, revestido de los ornamentos pontificales, recitaba la quinta lección del Oficio Divino, y el Príncipe ó general blandía por tres veces la espada. Despues la nobleza romana le acompañaba á su casa con gran pompa, precediéndole un rey de armas llevando la espada y colocado en su punta el sombrero.

Esta distinción era muy envidiada de todos los reyes de la cristiandad, y cuando se concedía á particulares, era porque sus grandes hechos les habían conquistado un alto renombre entre sus conciudadanos y un distinguido lugar en la historia del mundo.

En nuestros días, á pesar de haberse perdido las costumbres patriarcales, todavía las fiestas de Navidad conservan el colorido y sentimiento de los tiempos primitivos.

El pueblo se entrega á todo género de diversiones, y es costumbre inmemorial de reunirse á comer, mejor dicho á cenar, todas las familias el besugo de Navidad y la proverbial sopa de almendras.

EL C. DE FABRAQUER.

MÁS SOBRE CANALES DE RIEGO.

Honda mortificación debe causar en el amor propio de todos los españoles, como lo causa en el nuestro, leer los libros en que estampan sus im-

presiones los viajeros extranjeros que han recorrido las provincias del interior de España.

Si el viaje aconteció en verano, imaginan haber sufrido un suplicio inquisitorial, viajando sobre una lava humeante, abrasada por un sol africano que esparce su fuego por vastas llanuras de una monotonía que entristece, de una aridez que desespera, sin un oasis de verdura en que regocijar la vista, sin otros paisajes que los que infunden amarga melancolía y dan tristísima idea de nuestra cultura y de las condiciones sociales de nuestro trabajo.

Si la excursión aconteció en invierno, y una sábana de nieve no ha blanqueado, ocultándola, la superficie de nuestros campos, tiene doloroso eco nuestra vegetación, que en unos sitios es pobre y raquítica, en otros áspera, salvaje é inculta; las montañas sin verdor; sin árboles las llanuras, y los valles sin ese risueño aspecto que á los suyos dan los pueblos que consagran á la producción agrícola todos los adelantos de la ciencia, todos los cuidados que reclama el más importante de todos los gérmenes de la riqueza pública.

Y esto, sin embargo, no es para nosotros un mal irremediable, pues en las condiciones de nuestro suelo y nuestro clima tenemos medios de poblar nuestros valles de frondosas alamedas, de sembrar las faldas de los montes de frescos y amenos prados, y trocar nuestras esquilmas llanuras en feraces campiñas de granos, extensos olivares y pobladas viñas. Mas para ello hay que rendir á la naturaleza el tributo de nuestro trabajo, consagrado con asiduidad é inteligencia á repoblar montes, crear arbolado, sanear terrenos y construir pantanos y canales de riego.

Estos son los remedios á nuestra decadencia que podemos aconsejar y venimos recordando hace muchos años en repetidos trabajos y escritos, á los cuales, si no da autoridad nuestra modesta competencia como Ingeniero de Caminos, avezado de muy antiguo al arte de las construcciones, debe tenerla á los ojos de los que han recorrido otros países donde esto se practica, y en ello se basa su engandecimiento y prosperidad.

No se necesita, sin embargo, traspasar las fronteras españolas para encontrar ejemplos de lo que venimos apuntando. Bástanos contemplar por las provincias del litoral las huertas de Granada, los verjeles de Murcia y los jardines de Valencia para adquirir la certidumbre de que el remedio al mayor de nuestros males, ni es superior á las condiciones de nuestro clima, ni á nuestros elementos y trabajos, ni siquiera á las costumbres de nuestro suelo.

Hoy no tenemos, en punto á canalización y riego,—triste es recordarlo,—apenas más obras que las que nos legó la dominación de los árabes. Y esto es más triste para nosotros, que tenemos algunos motivos para poder apreciar el influjo que ejercen en el desarrollo de la Agricultura tales construcciones, y el rápido desenvolvimiento que, merced á ellas, lograrían la industria y el comercio nacionales, de lo cual puede formarse idea la persona más extraña á esta clase de asuntos con sólo comparar las estadísticas de producción y de comercio de Francia, Inglaterra y otras naciones prósperas, con las estadísticas de España.

Todos los Gobiernos reconocen el grave mal que nos aqueja, y todos, sin distinción de escuela ni color político, y nos complacemos en afirmarlo así, abrigan el propósito de remediarlo. Pero este fin no se consigue, porque, ó á él no se sabe llegar, ó se marcha más despacio que en otras naciones, y á evitarlo tendemos con la propaganda que venimos consagrandó á tan vital asunto.

Reunida se encuentra, cuando estas líneas escribimos, una comisión mixta de Senadores y Diputados, encargada de proponer á las Cortes los

medios de promover y auxiliar la construcción de los ferro-carriles y canales de riego. Como, según parece, van á suspender sus tareas, no es de esperar que se convierta pronto en ley el dictamen de la comisión mencionada. Por eso creemos aún oportuno llevar á la discusión de esos asuntos nuestro leal parecer.

Concretando nuestras observaciones á la cuestión de canales de riego, nos proponemos hoy hacer que la opinión se fije en dos puntos esenciales.

El primer punto es el relativo á su legislación. Es de todo punto necesario que se establezca una tramitación fácil y corta para los expedientes de concesiones de canales de riego, reconociendo en éstas á las empresas concesionarias gran libertad de acción para moverse y realizar sus fines.

Los únicos límites que deben tener aquellas facilidades y esta libertad, han de ser los que basten á garantizar el cumplimiento de las condiciones de las concesiones, y los intereses públicos y particulares á que éstas afecten.

Ello es absolutamente indispensable hacerlo, para disipar las prevenciones justas que un complicadísimo y eterno expedienteo ha levantado en el ánimo de los hombres de negocios. Y para lograr esto, que, á nuestro juicio, es muy viable y hacedero, basta discutir la actual ley de aguas en proyecto, la de canales de 1870 ó cualquiera otra, para modificarlas convenientemente por una comisión en que se hallen representados y se hagan oír todos los intereses á quienes directa ó indirectamente afectan estas cuestiones: la política, la administración, la agricultura y la industria de las construcciones. Por este camino creemos que pronto se llegaría á un resultado satisfactorio.

El segundo punto es el referente á los auxilios con que el Estado debe concurrir al desenvolvimiento de este ramo de las obras públicas. En mi concepto, esos auxilios deben consistir en la subvención directa, que tiene sobre los demás medios en nuestra patria la ventaja del éxito. A la subvención directa se debe la gran red de ferro-carriles que en pocos años se ha extendido por la Península.

Respecto á la cuantía de la subvención, á la manera de abonarla y fondos con que se ha de satisfacer, esto son cuestiones de carácter secundario y de facilísima solución, admitida que sea la idea principal.

Terminaremos repitiendo de nuevo que es imposible estarse quietos, que es imposible no comenzar en esta materia; pues con el quietismo y esas discusiones bizantinas que se entablan con estos motivos, estamos caminando á nuestra ruina.

Ó nuestros campos se cultivan y riegan, ó preparémonos á ver desaparecer en breve tiempo nuestra riqueza agrícola, eclipsada en los mercados extranjeros por las de otras naciones, con las cuales no podrá competir ni en bondad, ni en bataratura de precios. El estancamiento en estos casos es la muerte.

Evitémoslo, puesto que á tiempo estamos, comenzando por proscribir del Ministerio de Fomento las luchas políticas, dando paso á la práctica y á la ciencia.

Sea ese Ministerio el Ministerio de la paz y del progreso; pero no escribiéndolo sólo en los letreros de su fachada, sino impregnándolo en el ánimo del país con obras indelebiles y capaces de labrar nuestra ventura.

E. PAGE.

GALLETA ALIMENTICIA PARA LA CABALLERÍA EN CAMPAÑA.

La administración militar prusiana, después de la guerra franco-alemana, ha establecido en Nancy una fábrica, donde se ensayan técnica y científicamente los alimentos que pueden utilizar las tropas en tiempos de guerra. La dirección de ella está confiada á Mr. Gustave Warnecke, de Francofort-sur-le Mein, y entre los muchos experimentos que ha hecho, el principal ha sido el del alimento del ganado caballar, cuyas dificultades fueron de trascendental importancia en la guerra de 1870-71. —La galleta para caballo, de Warnecke, reúne, pues, cuantas condiciones son imaginables, y su composición es la siguiente:—30 partes de harina de avena; 30 de harina de guisantes dextrinados; 30 de harina de centeno; 10 de harina de linaza. O bien: 40 partes de harina de centeno; 40 de idem de guisantes dextrinados y 20 de harina de linaza. O bien: 20 de harina de guisantes dextrinados; 20 de id. de trigo; 20 de id. de maíz; 20 idem de centeno; 10 partes de pan rallado; 10 de harina de linaza, y así como también con otras mezclas análogas.

Después de minuciosos y repetidos ensayos, resultó que 2 kilogramos de estas mezclas, bien cocidas y aereadas, tenían un valor nutritivo equivalente á una buena ración de avena cuyo peso fuese igual ó tres veces mayor; así es que la administración del ejército prusiano de ocupación, fundándose en los resultados observados escrupulosamente por los oficiales de caballería y los veterinarios que asistieron á los experimentos, fija la siguiente comparación: que un kilogramo 6.875 decigramos de conserva de avena equivalía á 5 kilogramos 500 gramos de avena.

No sólo estas proporciones son el resultado de los más minuciosos ensayos, sino que se ha visto que los caballos alimentados con 5 kilogramos 500 gramos de avena no se prestaban al trabajo tan bien como los que comían un kilogramo 6.875 decigramos de conserva.

Tan excelentes y útiles resultados para la rapidez de los movimientos de la caballería no debieron pasar desapercibidos, y el Gobierno del Emperador de Rusia llamó al inventor para que fabricase en San Petersburgo diez mil raciones de galleta, que se distribuyeron entre la caballería cosaca de la guardia, la que realizó ensayos y pruebas repetidas más minuciosas que las que se hicieron en el ejército prusiano de ocupación.

Los caballos fueron mantenidos durante veintiseis días—en Prusia lo fueron sólo seis—y observaban diariamente el peso de los caballos, de las carnes ó gordura, probándolos además en el dinamómetro para conocer el grado de fuerza que tenían.

La superioridad de la galleta ó conserva sobre la avena, de la que una tercera parte no la digiere el animal y se pierde en el estiércol, fué tan notable, que, no sólo se adoptó esta conserva para el ejército como un recurso especial para la guerra, sino que debía servir de alimento habitual y diario en tiempo de paz.

En la última guerra de Turquía el Gobierno ruso ha empleado las galletas del sistema Warnecke, y ha asegurado el aprovisionamiento de ellas para muchos años por medio de contratos que tiene realizadas.

Una de las pruebas de lo excelentes que son estas galletas de avena es que la comen hasta los mismos soldados, y que para impedirlo el Gobierno ha mandado que en la composición de ellas la masa contenga el 5 por 100 de harina de altramuces.

La ración, según se ha dicho, es de 1 kilogra-

mo 6.875 á 2 kilogramos de peso, y contiene de 25 á 30 galletas del diámetro de 10 á 12 centímetros por uno de espesor. Estas galletas se ensartan en un alambre para poderlas colgar de la silla del caballo, el que puede llevar pienso para cuatro ó cinco días. El modo de darlas es en seco ó remojadas en agua después de hechas pedazos, á razón de siete por la mañana, doce al mediodía y siete por la noche. Estas galletas se conservan durante diez y ocho meses, y el coste de la ración de ellas en Rusia, cuyo peso es de 2 kilogramos, es de 50 kopecks, que equivalen á un franco 25 céntimos.

Una ración de estas galletas es suficiente para la alimentación diaria de un caballo; pero en las marchas forzadas, cuando escasea el heno ó la cebada, se puede aumentar hasta ración y media.

Difícil será que tan importante industria la veamos importada en España; porque el coste de las primeras materias que en ella se emplean es mucho más elevado que en Rusia, y aún si se quiere que en Francia, á causa de la desgraciada decadencia de nuestra agricultura.

B. C.

EL ABEDUL.

El género abedul, que ha dado nombre á la numerosa familia de las *Betulineas*, contiene un gran número de especies esparcidas por el hemisferio Norte, y sobre todo por Europa y América. Aunque en este trabajo no podemos ocuparnos de todas, debemos llamar la atención de nuestros cultivadores sobre el abedul blanco ó comun y el pubescente, que son de gran utilidad por sus especiales condiciones.

El primero (*Betula alba*, de Linneo) es un árbol de raíces numerosas, muy someras y bastante delgadas. Su tallo se eleva algunas veces hasta veinte metros de altura, es recto y está cubierto en su juventud, lo mismo que las ramas, de pequeños granos de una materia resinosa. Cuando llega á una edad más avanzada, presenta una epidermis lisa y de color blanco brillante. Las ramas son prolongadas, flexibles y delgadas, y las hojas, que al brotar ofrecen una superficie glutinosa y cubierta de un ligero vello, conviértense después en lisas y resistentes; su forma es romboidal ú oval triangular, terminadas en punta aguda é irregularmente dentadas. La copa de este árbol ofrece muy poca sombra.

Las flores del abedul son monoicas (es decir, que ofrecen en el mismo individuo separadamente los dos sexos), dispuestas en forma cilíndrica y colgantes; las femeninas gruesas y aisladas y las masculinas prolongadas, y reunidas ordinariamente de dos en dos ó de tres en tres, y los frutos, que son pequeños, escamosos y con alas membranosas doble más largas que el grano, forman al reunirse una especie de espiga cónica ó *estrobilo*, que se desarrolla sobre un largo pedúnculo, cuyo eje delgado y filiforme persiste en el árbol después de la caída de las escamas y de los frutos.

Las flores masculinas del abedul blanco comienzan á indicarse ya durante el otoño; pero no se desarrollan hasta la primavera, poco antes de las hojas, y las femeninas brotan al mismo tiempo que aquéllas, es decir, en Abril sobre poco más ó menos. El fruto madura en Setiembre y se esparce en seguida, por cuya razón hay que tener cuidado de recogerle en tiempo oportuno, porque si no, al menor descuido nos encontraremos con que todo ha volado á gran distancia, gracias á las anchas alas de que, como hemos dicho, se halla dotado. El abedul da semilla desde muy joven y casi todos los años, lo cual es muy favorable para la propagación de esta especie, puesto que es fácil obtener el grano suficiente á poco coste para

formar grandes viveros y aún para sembrar de asiento.

El abedul blanco se halla esparcido por toda la parte setentrional del antiguo continente, pudiendo decirse que es la especie que más avanza hacia el Norte y que se eleva más en las altas montañas, si bien en este último caso se desarrolla muy poco. En los Pirineos se le encuentra todavía á los dos mil metros de altura, de lo que podemos deducir que en todas las montañas de la Península puede cultivarse con probabilidades de éxito, siempre que no se busquen estrechas gargantas con exposición al Mediodía, pues este árbol teme los grandes calores. Conviénenle, por lo tanto, en general los climas templados; pero como es muy rústico, desde los primeros años puede arrostrar los más grandes frios sin experimentar los efectos de la helada.

Generalmente cuando se cultiva el abedul comun en monte alto se mezcla con otras especies, con las cuales prospera muy bien. Este sistema es ventajoso, porque el abedul por sí mismo es poco susceptible de bonificar el terreno, y por eso es conveniente asociarle á otros árboles de madera dura, tales como el castaño, la encina, el haya y el fresno, con los cuales se acomoda perfectamente.

Cuando se le encuentra formando por sí solo grandes masas, esto depende de que el terreno en que vegeta no permite el desarrollo de otros árboles, ó bien porque un cultivo descuidado ha permitido que el abedul predomine sobre las demás especies hasta destruirlas por completo. Sin embargo, se nota, y esto deben tenerlo muy presente los cultivadores, que los bosques de abedul sólo rara vez aparecen en buen estado, porque, como ya hemos dicho, es árbol que empobrece demasiado el terreno.

En cambio el abedul es poco delicado en lo que concierne á la elección del suelo, lo que permite sacar muchas veces gran provecho de las tierras abandonadas, sobre todo si son areniscas de aluvión. Vegeta también el abedul en los terrenos pedregosos y áridos, y algunas veces se desarrolla en los pantanos en compañía del aliso y de algunas especies de sauce. En los suelos calcáreos y gredosos no prospera: siempre crece raquítico y endeble, y al cabo de algunos años perece.

Cuando se prepara un terreno cualquiera para la siembra del abedul, es preciso que las labores sean bastante profundas, bastando, en el caso de que el suelo no esté cubierto de césped, con rascar la superficie con un rastrillo de hierro, y si la labor se hace por bandas ó zonas, será suficiente arrancar el césped y los arbustos, sin cavar la tierra.

Como, según dejamos indicado más arriba, el grano, tan luego como madura, se desprende del árbol, es necesario recogerlo en Setiembre en cuanto presente un color moreno, y á fin de evitar la pérdida de la cosecha, se pueden cortar las extremidades de las ramas en donde se hallan las espigas antes de su completa madurez, colgándolas en un paraje seco y ventilado, en donde los granos acaban de madurar, sacudiéndose después las espigas sobre unos paños para recoger la semilla.

Es también difícil conservar por mucho tiempo el fruto del abedul, por cuya razón debe emplearse el mismo año de la cosecha, porque, aunque colocado en ligeras capas en un granero y teniendo la precaución de removerle de cuando en cuando suele conservarse durante algunos meses, nos expondríamos á que perdiese sus cualidades germinativas, y en todo caso nunca nos daría la siembra tan buen resultado como empleando la semilla fresca. Cuando ésta es de buena calidad, el grano es harinoso, y el litro pesa cerca de 100 gramos.

Como la semilla no es cara, no debe economizarse en la siembra, pues es preferible aclarar despues el plantío á tener que repoblarle por haber nacido demasiado ralo y con grandes calvas. Por lo tanto, se emplearán para cada hectárea de terreno de 36 á 40 kilógs. de semilla, y un tercio ménos si la siembra se hace por fajas alternadas con otras especies. Esta operacion deberá verificarse en el otoño, y con especialidad en días lluviosos, teniendo cuidado al desparramar la semilla de acercar bien la mano á la tierra, á fin de que el aire no se la lleve muy lejos á causa de su poco peso. Cuando el tiempo esté seco y sea preciso proceder á la siembra, entónces deberémos enterrar la semilla despues de derramada en la tierra con un rastrillo, operacion que ha de verificarse con mucho cuidado, pues si la colocamos á demasiada profundidad no germinan, y si no lo cubrimos se secará por el influjo del viento.

Si queremos formar un semillero para trasladar despues las tiernas plantas á la almáciga, escogéremos un terreno muy ligero, fresco, lo más cubierto de sombra que sea posible y con exposicion al Norte. Al fin del primer año, ó á más tardar durante el segundo, procederémos al trasplante, colocando los pequeños árboles en el vivero á la distancia de 35 centímetros si el terreno es de mediana calidad, ó á la de 50 si es superior. Algunas veces es preferible tomar en las florestas, en las cuales se suelen encontrar en abundancia, jóvenes plantas de dos ó tres años que prenden fácilmente. A los cuatro ó cinco años de haber sido trasladados al vivero los árboles, se plantan ya de asiento á la distancia de metro y medio ó dos, segun las circunstancias del terreno. En los húmedos debe hacerse esta operacion en la primavera, y en los secos en el otoño.

Mientras que el abedul es joven se trasplanta con facilidad; pero cuando echa ya la corteza blanca, son muy pocos los que se logran, por grande que sea el esmero con que practiquemos la operacion. La multiplicacion de esta especie por medio de estacas y acodos no se emplea nunca en vasta escala, pues en general todos los árboles obtenidos por este medio no adquieren nunca gran desarrollo.

El abedul crece muy rápidamente durante los primeros años, y no es raro ver en los montes talleres de esta especie vástagos de un año que llegan á dos y hasta tres metros de altura. Por lo demas, la única precaucion que exigen los recientes plantíos de abedul es la de librarlos de los ataques del ganado, que perjudicarian mucho á los árboles tiernos arrancando las hojas y los nuevos brotes. Conforme van creciendo los abedules habrá que proceder á frecuentes aclareos, pues esta especie necesita para su desarrollo mucho espacio, y cuando el monte sea tallar, cada dos ó tres años se procederá á la corta.

Cuando se cultiva el abedul en monte alto, lo cual es siempre más ventajoso para esta especie que cualquier otro sistema de explotacion, una roturacion de cuarenta años es suficiente, si bien en los terrenos fértiles se puede prolongarla hasta los cincuenta ó sesenta. Entónces se procederá al corte por zonas, y solamente en el caso de que la parcela que hayamos de explotar cada año sea demasiado grande, se dejarán en ella algunos individuos que sirvan para la repoblacion, pues siendo de regular extension, las semillas de las parcelas vecinas bastarán para este efecto. Alguna vez será conveniente dar una ligera labor á los terrenos, si éstos están demasiado cubiertos por las hierbas ó maderas muertas.

Aunque la explotacion del abedul en monte tallar ofrece algunas dificultades, porque esta especie no se propaga bien por medio de estacas, como la fertilidad de este árbol y la fácil diseminacion

de sus semillas destruye en gran parte este inconveniente, no debe renunciarse al referido sistema, sobre todo en los terrenos áridos y secos, en donde el abedul no llega nunca á adquirir gran desarrollo. Con algunas precauciones será fácil mantener el monte tallar en buen estado, y entónces deberémos establecer una revolucion de diez años próximamente; pues si bien algunos agricultores aconsejan la de veinte, en atencion al rápido desarrollo de la especie, este intervalo nos parece excesivo é innecesario. Los árboles jóvenes deben cortarse dejando alguna parte del tronco fuera del suelo; pero á los viejos se les cortará bien á raíz, cubriendo despues las cepas con tierra para evitar la cáries que producirian las lluvias y otra multitud de causas y favorecer el brote de los nuevos vástagos.

La madera del abedul es blanca con un tinte algo rojizo y de grano fino, por cuya razon es susceptible de un buen pulimento. Es ademas bastante flexible, de fibra coriácea, y no se halla expuesta á los ataques de la carcoma ni de los gusanos. Puede decirse que forma un término medio entre las maderas duras y las blandas.

Se emplea la del abedul para las construcciones cubiertas, y en los países muy frios, en donde adquiere mayor resistencia que en los meridionales, reemplaza á la de encina y haya en muchos usos. Por lo demas, es buena esta madera para la construccion de carros, instrumentos aratorios, escaleras, muebles de varias clases, arcos, vasos empleados en muy diversos usos y para aros de pipa, que resisten mucho mejor la humedad que los procedentes del castaño. La flexibilidad de las ramas del abedul permite que con ellas se fabriquen círculos de ruedas de una sola pieza. Para ciertos muebles y para artesas y otros vasos, se buscan aquellas partes de la madera que ofrecen nudos y excrecencias, porque entónces las vetas, desparramándose en diversos sentidos, ofrecen un conjunto agradable con el pulimento.

Como combustible, la madera de abedul es una de las mejores, y muy poco inferior en este punto á la de la encina. Da una llama clara é igual, y el carbon es tambien muy estimado, porque sirve para la fabricacion de la pólvora.

En algunas comarcas del Norte de Europa se usa la corteza para el curtido de las pieles, prefiriéndose la de los troncos más gruesos para dar á los cueros la última preparacion y el color pronunciado que tienen, y ademas por medio de la destilacion se saca de esta corteza una resina especial que suministra á la piel de Rusia el perfume característico que la distingue en el comercio y le da tanta estimacion. Tambien se fabrican con ella cuerdas, cajas, cestas, esteras y suelas, y lo que parecería increíble á no estar atestiguado por escritores graves, en algunos tiempos de penuria ha servido en las comarcas del Norte de alimentacion para las personas. De la savia del abedul, que es muy azucarada, se prepara una bebida fermentada y un jarabe que reemplaza al azúcar en los usos domésticos.

Los habitantes de la Finlandia emplean las hojas para hacer una infusion teiforme que toman despues de las comidas, y con ellas tambien alimentan los rebaños y las aves de corral. De las hojas se saca asimismo un tinte amarillo para teñir las lanas de fabricacion ordinaria. Segun dice Richard, los rusos y los suecos emplean contra el reumatismo crónico una infusion de las hojas tiernas que conservan todavía los principios resinosos.

El abedul pubescente (*Betula pubescens*, de Linneo), especie muy parecida á la comun, se distingue de ella, entre otros caracteres, por su tallo, que es menor, sus hojas velludas, y su semilla más gruesa. Habita más particularmente los bosques de la Europa oriental, y prefiere las locali-

dades húmedas, con lo cual dicho se está que puede apelarse á ella en algunas ocasiones con gran ventaja. Por lo demas, posee las mismas cualidades que el abedul comun y sirve para idénticos usos.

En América, con especialidad en los Estados Unidos del Norte, se encuentran algunas variedades, las que prosperan perfectamente en nuestros climas, ofreciendo los mismos recursos que el abedul blanco comun.

Sería muy conveniente que en los establecimientos agrícolas oficiales se estudiasen con todo esmero estas variedades, de las que se puede sacar gran provecho.

MANUEL G. LLANA.

LA CEBADA Y LA CERVEZA.

Hemos dado á conocer á nuestros lectores en el número 12, año III de nuestro periódico, la historia de un grano de trigo; hoy vamos á darles á conocer la de la cebada, su utilidad, y la fabricacion de la cerveza, empezando nuestra narracion por una balada escocesa:

«Habia tres reyes en el Oriente; tres reyes que habian jurado, con juramento solemne, hacer morir á Juan Grano-cebada.

»Para sepultarle profundamente, ahondaron con un arado, le metieron allí, y echaron tierra sobre él, creyendo que Juan Grano-cebada habia muerto.

»Pero llegó la graciosa primavera y comenzaron á caer las lluvias; Juan Grano-cebada se levantó otra vez, sorprendiendo grandemente á todos.

»Los ardientes rayos del sol del estío vinieron despues; creció fuerte y poderoso, armándose su cabeza de agudas puntas, á fin de que nadie pudiese hacerle mal.

»Cuando el grave y dulce otoño llegó, Juan Grano-cebada se convirtió en tostado y pálido, se encorvaron sus miembros, y su lánguida cabeza mostró que comenzaba á desfallecer.

»Su color era cada vez más enfermizo, se ajaba por la vejez, y sus enemigos se aventuraron á desplegar contra él su rabia mortal.

»Cogieron un largo y agudo cuchillo, y le cortaron por los piés; despues le amarraron sólidamente y le colocaron sobre una carreta, como un malhechor.

»Tendiéronle sobre la tierra y le golpearon con todas sus fuerzas, y le expusieron, suspendido, á la tempestad, y le volvieron y revolvieron por todos lados.

»Llenaron un inmenso cacharro de agua hasta los bordes, y allí metieron á Juan Grano-cebada para que se fuera al fondo.

»Despues le pusieron al sol, y cuando se mostraban signos de vida en él, lo agitaban con violencia.

»Lo colocaron sobre una llama devorante que le abrasó hasta los huesos, y despues, un molinero los trató peor, aún, porque los aplastó entre dos piedras.

»Tomaron la sangre de su corazon mismo y la bebieron en ronda, y cuanto más bebían, mayor era la alegría y el ruido.

»Juan Grano-cebada era un atrevido héroe; si bebiéis algunas gotas de su sangre, hará crecer vuestro valor, os hará olvidar vuestras desgracias, aumentará vuestras alegrías. Gracias á él, el corazon de la viuda cantará dentro de su seno, aunque sus ojos estén llenos de lágrimas.

»Así, pues, con el vaso en la mano, echemos un brindis á Juan Grano-cebada, que nunca su hermosa posteridad falta en la Escocia.»

La balada que nuestros suscritores acaban de leer es de Roberto Burus, ese escocés hijo de un

labrador, y labrador él mismo, que abandonó el arado y sus tierras por cultivar la poesía; pero que en este nuevo campo cogió poca gloria, sofocada bajo muchas miserias.

En cuanto al héroe de la balada de Juan Grano-cebada, si Burus le ha cantado como poeta, porque tenía con él conocimiento íntimo en su cualidad de labrador, y le estimaba especialmente en su cualidad de bebedor, la cebada es una de las producciones más útiles de la benéfica tierra en los países pobres: sirve, no sólo para el alimento, sino para fabricar dos licores igualmente agradables: la cerveza y el wistu, especie de aguardiente de grano.

Para hacer la historia completa de la cebada, sería preciso remontarnos á las edades más remotas y recorrer todas las comarcas de la tierra. Por los tiempos de Moisés ya los egipcios hacían uso de esta bebida, que pretendían había sido inventada por Isis, mujer de Osiris, y la llamaban licor pelusiano, porque la mejor cebada de todas, y el licor de ellas más exquisito, se cogía y fabricaba en Pelusa, sobre las orillas del Nilo. Los fenicios recibieron su uso de los egipcios y lo transmitieron á los griegos. Estos atribuían su invención á Ceres, pretensión muy natural, porque uno de los cereales, admirables beneficios de esta diosa, sirve para confeccionar la cerveza.

Aristóteles y Teofrasto hablan de la embriaguez ocasionada por el jugo del grano de cebada, que los españoles servían á sus reyes en copas de oro.

Los latinos llamaban á la cerveza *cerevisia*, aparentemente de *cereus vitis*, vinos de Ceres. Nosotros decimos cerveza. Los antiguos germanos, los anglo-sajones, los daneses y la mayor parte de las naciones del Norte, hacían y hacen hoy de la cerveza su bebida favorita. Los alemanes del Norte son los pueblos que se ocupan más activamente y con más éxito de la fabricación de las cervezas; después de ellos siguen los holandeses, los belgas y los ingleses: en Francia y en España no se ha desarrollado el uso de esta bebida sino desde principios del siglo.

Los ingleses tienen dos especies de cerveza: el *ale* y el *porter*, cuando hablan de ellas, dan á la una la cualidad femenina, y á la otra los atributos masculinos. La *ale* es hermosa, brillante, espléndida: el *porter*, es fuerte, saludable, magistral. Aparte de toda lisonja, la *ale* es ligera, más espumosa, de un color rojo y un sabor dulzarrón, de fácil digestión, y se conserva poco, aunque sea bastante rica en alcohol: el *porter*, de un rojo purpúreo, está muy alcoholizado, es muy espumoso y de una amargura tal, que es necesario la costumbre para que agrade; es pesado y de laboriosa digestión; puede conservarse largo tiempo y transportarse lejos; se cierra herméticamente con cápsulas, como el vino de Champagne.

Se vende ordinariamente á dos francos la botella en París, costando más caro en España.

En Francia se fabrican tres especies de cervezas muy distintas: las amargas, las dulces ó azucaradas y las ácidas.

Las cervezas amargas, que se fabrican sobre las fronteras del Este, en la Alsacia, en Burges y en el bosque Negro, son, generalmente, blancas; el perfume del lúpulo domina poco, y son fáciles de digerir y las más sanas.

Las cervezas dulces ó azucaradas son de un color moreno; se fabrican en la mayor parte de los departamentos del centro; son pesadas y provocan la traspiración.

Por último, la cerveza ácida, de color oscuro, no se fabrica más que en el Norte de la Francia. No son tan difíciles de digerir como las cervezas dulces, y parecen desagradables á los que no tienen uso de beberlas.

El transporte de la cerveza, aunque sea á corta distancia, la deteriora infaliblemente: los alemanes procuran beberla en las mismas fábricas, donde se reúnen á beber y á fumar.

La antigua medicina ha cuestionado mucho sobre si la cerveza podría ser considerada como una bebida saludable; la escuela de Galeno y Dioscórides la condenaban, diciendo, que un brebaje nacido de la corrupción no podía producir sino malos efectos. Aquí la palabra corrupción es sinónima de fermentación. Sin embargo, basta comparar la constitución física de los ingleses, de los alemanes y los flamencos, con la de los hombres de los pueblos meridionales, para reconocer que no son ménos hermosos, ni ménos bien formados, ni ménos robustos y altos. Entre los modernos, médicos ilustres prescriben el uso de la cerveza en ciertas enfermedades, y á veces la mezcla con infusiones medicinales.

Tomada inmoderadamente, la cerveza produce los mismos fenómenos que todas las demás bebidas alcohólicas; conmueve el sistema nervioso, paraliza el juego de los órganos y produce vértigos y somnolencia. Las gentes experimentadas en la borrachera dicen que hay gran diferencia entre la embriaguez producida por tal ó cual licor, sin hablar de ciertas bebidas fermentadas usadas por los indios, que les llevan directamente á la muerte; parece que la perada (especie de sidra hecha con peras) obra violentamente sobre los nervios y hace á los hombres irritables y pendenciosos; que la sidra de manzana los embrutece; que la cerveza los atonta; que el vino de Champagne les da genio y alegría; que el Jerez produce entusiasmo y heroísmo, y por último, que la más dulce y la más distinguida de todas las borracheras, es la que proviene del té ó del café, que excita á la vez todos los buenos sentimientos y hasta desarrolla el genio.

La cerveza de los europeos es una bebida alcohólica, obtenida por la fermentación de la cebada y aromatizada antiguamente con especias, y desde hace algunos siglos solamente con el lúpulo. Las operaciones necesarias para fabricarla son numerosas y delicadas, y producen las cuestiones más interesantes de Química, de Física y de Historia natural.

Pueden subdividirse en cuatro períodos distintos:

Primero, preparación ó germinación de la cebada; segundo, preparación del mosto; tercero, cocción de este mosto; cuarto, fermentación.

I.

¿Por qué no se echa simplemente la cebada no germinada en la cubeta con el lúpulo, como se pone la carne con la verdura en el puchero? Porque para hacer la cerveza es preciso obligar á la cebada á recorrer toda una serie de transformaciones maravillosas que la naturaleza sólo puede obrar bajo la influencia de una especie de vida que se llama *vegetación*. Lo que constituye principalmente el mérito de la cerveza es la cantidad de alcohol que contiene; se trata de obtener este alcohol y el azúcar por la fabricación, y el azúcar que se quiere producir es preciso sacarla de la cebada, que no la encierra. Cada grano de cebada se compone de una pequeña cantidad de glúten y mucha fécula ó almidón, porque estas dos palabras son sinónimas; nuestros lectores conocen esa harina blanca, fina, brillante, que chasca bajo los dedos, y se llama fécula de patata, pues la fécula de cebada no se diferencia de ella sensiblemente. Si tomamos un granito imperceptible de fécula y lo sometemos á la inspección del microscopio, reconocemos que es un saco lleno de otra harina infinitamente más de-

licada; echemos un polvo de este saco en agua hirviendo; se abrirán los granos, y la harina que salga se transformará: en lugar de echar los sacos en cuestión en agua hirviendo, pongámoslos en contacto con cierta sustancia, y se abrirán igualmente, y la harina se convertirá en azúcar. El mejor medio de obrar esta transformación para la fabricación de la cerveza, es hacer germinar los granos de la cebada. Efectivamente, el azúcar es necesaria al alimento del joven embrión de la planta futura; á fin de suministrársela, la naturaleza, esta preciosa nodriza, ha tenido cuidado de desarrollar en cada grano de cebada, en el momento de la germinación, una sustancia nueva, que se llama *diástasa*, y que tiene la propiedad maravillosa de transformar en azúcar toda la fécula que contiene el grano. Cuando la cebada ha sido suficientemente mojada, se la transporta á los germinadores; después se la extiende sobre una tabla y se la revuelve durante muchos días, hasta que cada grano sale con muchas raicillas blancas; entonces se seca la cebada al fuego, desprendiéndose las raicillas, y se conserva así en sacos. De esta sustancia se hace un objeto grande de comercio, bajo el nombre inglés de *malt*.

II.

El batido tiene por objeto separar los principios azucarados que encierra la cebada. Para conseguirlo se pone la cebada germinada en una gran cuba, á la que se hace llegar agua caliente por un doble fondo; después hombres armados de una especie de mazos remueven cuidadosamente esta mezcla, la baten, en una palabra, hasta que la totalidad de la azúcar se ha disuelto en el agua. Es un trabajo extremadamente penoso, sobre todo en la época de grandes calores; los obreros alemanes la ejecutan cantando una canción nacional, con lo que hacen ménos pesado el trabajo. La infusión que se obtiene por este medio se llama mosto, que se transporta á una caldera, donde se procede á la tercera operación, la de cocerlo.

III.

Se hace cocer el mosto hasta que hierve, y entonces se le añade la flor del lúpulo, teniendo cuidado de mantener la caldera abierta para evitar la pérdida del aceite esencial, que da á la cerveza su aroma.

IV.

Después de haber hecho refrescar el mosto en grandes recipientes poco profundos, se le dirige á la cuba de fermentación, se le añade allí cierta cantidad de levadura, y se le mantiene á una temperatura de unos 20 grados. La fermentación se verifica entonces, y el azúcar descompuesto se transforma en ácido carbónico y en alcohol: el primero desaparece bajo la forma gaseosa que le es propia; el segundo se retiene en el líquido, y constituye el poder embriagador de la cerveza. En lo alto de la cubeta se abre una especie de ventana, por la cual se observa el estado de la fermentación. En las grandes cervecerías de Inglaterra, cuando se enseña á los viajeros la fábrica, se divierten los obreros en incitar al viajero á que se acerque á una de aquellas ventanillas, por las que sale una corriente de gas ácido carbónico. El cicero goza mucho cuando el curioso, demasiado confiado, se echa atrás medio sofocado. El respirar esta sulfatara durante algunos minutos podría producir la muerte.

La fermentación produce mucha espuma, que se vierte desde la cuba por medio de canalejas. Esta espuma, reunida y apretada en sacos, constituye la levadura de la cerveza ó el *fermento*.

¡El fermento! Hé aquí una nueva maravilla que nos revela la fermentación de la cerveza: para los unos es una materia vegetal particular; para los otros, una sustancia vegetal-animal; para otros, en fin, una reunión de pequeños animalitos, análogos á los infusorios. Si se examina la levadura de la cerveza con un microscopio antes de la fermentación, se ve que se compone enteramente de glóbulos infinitamente pequeños; después de la fermentación, estos glóbulos no permanecen fijos un solo instante en su lugar; son más voluminosos, y en su superficie se desarrollan una especie de burbujitas, que se desprenden bien pronto para buscar aislamiento y dar á su vez nacimiento á otros corpúsculos. Esta serie de desarrollos sucesivos se hace con tal rapidez y violencia, que, si estuviera encerrado en las cajas más sólidas, no tardaría en hacerlas pedazos para salir fuera.

Los glóbulos del fermento tienen la propiedad muy notable de vivir en licor, conteniendo una gran porción de ácido carbónico y de alcohol, en los cuales no podría existir ninguna otra especie de plantas ni de animales. Es una prueba más de esa admirable ley de la naturaleza, que ha querido desarrollar la vida en todas las partes del universo, aún en aquellas que parecen más impropias para la existencia de seres organizados.

Hemos dicho que la cerveza se compone de cebada y de lúpulo; excusado nos parece explicar lo que es cebada, así como creemos decir algo del lúpulo. Éste es una especie de hierba que se recoge y se aplica en la fabricación de que vamos hablando para perfumar la cerveza. El principio que contiene es aromático y su flor de un hermoso color de oro; como el cogerla exige un numeroso personal, se valen para esto de jornaleros de cualquier clase y de todas las personas que haya á mano, aún de fuera del pueblo. En Inglaterra la recolección del lúpulo da lugar á escenas campestres muy parecidas á las de las vendimias de nuestros países meridionales; esta planta se coloca en camas, lo mismo que las uvas en la vendimia, y cuando se concluye su recolección hay grandes fiestas en los países donde se produce.

Nos queda que hablar de las fábricas donde se confecciona la cerveza. En Londres es donde se hallan las más considerables y las más antiguas también. Cuando se llega á la capital de los tres reinos por el camino de hierro de New Haven, se ve desde lejos una especie de parasol de niebla, que sombrea todas las grandes reuniones de hombres, pero que toma sobre las orillas del Támesis dimensiones de una capacidad formidable, y así por cualquier otra parte. Se ve levantarse en el aire un bosque de obeliscos, adornados durante el día de un penacho negruzco y por la noche de una corona de fuego: son las innumerables chimeneas de las fábricas de cerveza, que componen el cuartel de Londres situado sobre la orilla meridional del Támesis.

Por último, se entra en este barrio entre enormes arcos, y la celeridad comprimida del tren permite distinguir bajo de uno sus calles sucias, estrechas y tortuosas; sus casas espaciosas, habitadas completamente todas por una población obrera desgraciada; sus grandes fábricas, de las que la mayor es la de Barclair, Perkin y Compañía, ocupan un cuartel entero, como si fueran una antigua mansion feudal. En efecto, grandes señores son los de este establecimiento, no solamente por el capital de la sociedad, que asciende á ciento veinte millones de reales, sino porque cada una de ellas habita cerca de Londres un palacio, donde se encuentran los mejores cocineros, las mejores cua-

dras, los mejores caballos, y en su parque los más hermosos árboles y las más lindas estufas del invierno; y también porque, como los antiguos mercaderes de Venecia ó de Florencia, poseen esmerada educación, excelentes costumbres y modales del mundo aristocrático.

Cuando se visita en aquel barrio esta cervecería antidiluviana, por prevenido que esté uno de su inmensidad, se queda siempre parado y confuso delante de aquel caos de casas, de patios, de cuartos, de cocheras, de carruajes, de toneles, de cubas, de calderas, de máquinas, de combustible, de cebada y de lúpulo: parece que hay allí con que alimentar y apagar la sed, inundar y ocupar una ciudad entera. Empero bien pronto se apodera otro sentimiento del ánimo del extranjero que visita aquella fábrica: le sorprende el poco ruido, el poco movimiento de hombres que nota en aquellos enormes talleres; pregúntase uno mismo cómo puede hacerse el trabajo en aquel singular establecimiento.

El trabajo se hace por sí solo, ó al menos las máquinas inteligentes tienen únicamente necesidad de ser dirigidas por algun conductor serio y silencioso. La casa emplea unos cuatrocientos individuos de formas atléticas; empero la mayor parte están ocupados en cuidar y conducir los doscientos caballos monstruosos que distribuyen la bebida en todos los canales de Londres. Los trabajadores cerveceros tienen una costumbre tradicional y particular: llevan la cabeza cubierta de un sombrero redondo de hule, y además una ancha y larga chaqueta de lana blanca por encima; un pantalon de la misma tela, altas botas de fieltro y un grande mandil ó delantal completa su equipo.

Toda la fabricación se verifica con una rapidez y una facilidad que parecería propio atribuir á la destreza de los encantadores de los cuentos de *Las Mil y una noches*.

La cebada ya preparada, es decir, bajo la forma de mosto, llega á cubas que, como los graneros, contienen hasta cinco mil sacos; ábrese pequeñas trampas, y el mosto baja solo á los molinos y cilindros, que muelen ó baten cuarenta sacos en una hora; de allí sube por una cadena interminable á otros almacenes, de donde vuelve á bajar enteramente y siempre sola á una cuba que contiene la bagatela de doscientos cincuenta mil litros de agua.

Un día se convirtió en sala de festin esta cubeta, y allí pudieron comer en un gran banquete, muy cómodamente, cincuenta personas. Cuando la pasta ha llegado á este abismo, un torrente de agua se introduce en ella; después brazos fantásticos, movidos por el vapor, agitan la infusión y hacen desprenderse todo el azúcar de la cebada exprimida.

El mosto se levanta entonces como por encanto hasta dos calderas, donde, después de sufrir el cocimiento, recibe una lluvia de flor de lúpulo, y esta mezcla odorífera es aún batida y movida por tridentes más ágiles y poderosos que los del viejo Neptuno.

Una vez cocida la cebada, el líquido, cediendo á poderosas aspiraciones, se lanza como una tromba en los refrescaderos, especie de lagos poco profundos, situados en azoteas bien ventiladas y atravesadas por serpentines llenos de agua fría. El obrero encargado de vigilar esta parte de la operación pasea en esta pieza de agua sobre ramas de hierro con el aire grave y recogido de una garza real que va á la pesca. Desde los refrescaderos ó enfriaderos, la cerveza vuelve al tonel de fermentación, donde recibe la levadura, y desde allí, por fin, es conducida á una doble fila de toneles de ocho y diez metros de alto, especie de criptas bizantinas, no ménos curiosas y no ménos vastas que las famosas bodegas de Champagne.

Puede formarse una idea de esto pensando que el número de toneles empleados en la cervecería de Barclair, Perkin y Compañía es nada más que de ochenta mil, que ascienden á más de ocho millones de reales; que la cerveza elaborada en un día puede elevarse á la cantidad de cuatrocientos mil litros, y en un año á treinta millones de litros. Hay que advertir que, además de ésta, existen en Londres otras muchas cervecerías casi tan considerables, con un número infinito de otras más pequeñas.

Cuando Isis y Ceres inventaron la cerveza, sin tomar un privilegio de invención del Gobierno, no sabían seguramente el prodigioso éxito que estaba reservado á su descubrimiento, y todas las demas diosas que allí estaban, estoy bien seguro que se hubieran quedado asombradas y tal vez humilladas delante de esa obra de titanes que se llama una cervecería inglesa.

En Madrid, que el uso de la cerveza sólo se remonta á principios del siglo, se ha extendido tanto su afición, que son varias las fábricas que cuenta en su seno, siendo la más antigua la famosa de Santa Bárbara, á la que después han seguido varias, como la de Lavapiés, Santa Isabel, La Deliciosa, en Chamberí, y otras. Se han ensayado también á hacer modificaciones á la cerveza, preparándola de distintas clases é introduciendo en España, sobre todo en Madrid, Barcelona y Sevilla, establecimientos especiales bajo el nombre de cervecerías alemanas, inglesas y escocesas. En estos establecimientos se vende *el poter* y *el ale*; pero la cerveza que más se despacha es la clara, llamada vulgarmente de Baviera, hecha en las fábricas del reino.

La cerveza es una bebida higiénica y estomacal, bebida con prudencia y método; pero si se bebe mucha suele producir una embriaguez peor aún que la del vino y demas bebidas alcohólicas.

C. DE F.

EL REQUIEM DEL CUERVO.

(CUENTO.)

Mi tío Zacarías era el personaje más curioso que he encontrado en mi vida. Figuraos un hombre pequeño, rechoncho, de vientre prominente y nariz de color de remolacha, y tendréis su retrato. Además era lastimosamente calvo; llevaba ordinariamente grandes anteojos redondos, y ostentaba con cierta coquetería un gorro negro de seda que le cubría apenas la coronilla.

Mi querido tío era extremadamente alegre; le gustaba el jamon de Trevelez, las perdices escabechadas y el vino de Jerez añejo; pero lo que prefería sobre todas las cosas de este mundo era la música. Zacarías nació músico por la gracia de Dios, como otros nacen franceses ó rusos; y desde sus más tiernos años comenzó á tocar todos los instrumentos con una facilidad asombrosa. No se podía comprender, viendo su aire sencillo, el inmenso entusiasmo con que la inspiración hacía latir sus arterias. Dios creó también al ruiseñor gloton y curioso, y no por eso deja de ser un excelente cantante. Mi tío era ruiseñor.

Se le invitaba á todas las bodas, á todas las fiestas, bautizos y entierros, diciéndole los que apreciaban en su justo valor aquel gran talento:

—Es preciso que toque V. en la fiesta alguna de sus composiciones originales y nuevas.

A lo que él contestaba sencillamente:

—La tocaré.

Y poniendo mano á la obra, comenzaba á silbar delante de su pupitre, fumaba sendas pipas y lanzaba un torrente de notas sobre el papel, mientras

que llevaba precipitadamente el compas con el pié derecho.

El tío Zacarías y yo habíamos una casa bastante antigua en la calle de los Pajaritos en Luria; él ocupaba el piso bajo, verdadero almacén filarmónico, atestado de viejos muebles y de instrumentos de música. Yo tenía mi alojamiento en el cuarto de encima, y las demás habitaciones quedaban desocupadas.

Justamente enfrente de nuestra casa habitaba el doctor Gosálvez. Por la tarde, cuando anochece en mi pequeña habitación, y las ventanas del doctor se iluminaban, me parecía, á fuerza de mirarlo, que su lámpara avanzaba, avanzaba, y que, finalmente, acababa por tocarme los ojos. Y veía al mismo tiempo la silueta de Gosálvez agitarse sobre el muro de una manera extraña, con su cabeza de rata cubierta por el tricornio, su coleta balanceándose á derecha é izquierda, su gran casaca de largos faldones y su esquelética persona sostenida por dos piernas más esculpidas todavía.

El doctor era, después de mi tío, el personaje más original de la ciudad. Su criada Rita se glorificaba de no hacer colada más que de seis en seis meses, lo que fácilmente se comprendía al ver los matizados colores que ostentaban las que fueron blancas camisas del doctor. Pero la particularidad más interesante del carácter de Gosálvez era que ni de perro ni de gato que traspasara los umbrales de su casa, volvía á tenerse noticia jamás. ¡Dios sólo sabe lo que con ellos hacía! La voz pública le acusaba de llevar en uno de los bolsillos de la casaca un trozo de tocino para atraer á estos pobres animales; así es que, cuando salía por la mañana á visitar sus enfermos y pasaba por delante de la casa de mi tío, yo no podía menos de contemplar con cierto vago temor los grandes faldones de su casaca que el viento agitaba de modo fatídico.

Tales son las más vivas impresiones de mi infancia; pero lo que más me encanta de estos lejanos recuerdos, lo que con preferencia á todo retrata mi memoria cuando recuerdo la vieja ciudad de Luria, es el cuervo Pirro, revoloteando por las calles, robando sus pesas á los carniceros, penetrando en las casas, admirado y cuidado por todo el mundo y oyendo sin cesar las voces que con cariño repetían *Pirro* por aquí, *Pirro* por allá.

Singular bicho por cierto. Un día había llegado á la ciudad con un ala rota; el doctor le curó y todo el mundo le había adoptado. El uno le daba carne, el otro, queso; Pirro pertenecía á la ciudad entera y estaba bajo la protección de la fe pública.

¡Cuánto quería yo á Pirro á pesar de sus aletazos! Aun me parece verle saltar sobre la nieve, volver ligeramente la cabeza y mirarme con el rabo de los ojos más negros que su pluma, con cierto aire burlon. Cualquier cosa que cayera de nuestro bolsillo, una moneda, una llave, no importa qué, él lo cogía y lo llevaba á la media naranja de la iglesia donde tenía establecido su almacén; allí ocultaba el fruto de sus rapiñas, porque desgraciadamente era un pájaro ladrón.

Mi tío era el único que no podía sufrir á Pirro; llamaba imbéciles á los habitantes de Luria por la protección que dispensaban á semejante pajaraco; y este hombre, tan tranquilo, tan dulce y de un carácter tan apacible, perdía toda su calma cuando por casualidad sus ojos tropezaban con el cuervo que se cernía tranquilamente delante de nuestras ventanas.

Una hermosa tarde de Octubre, mi tío estaba más alegre que de ordinario; no había visto á Pirro en todo el día. Las ventanas se hallaban abiertas; una ráfaga de viento, cargada de aromas, refrescaba á intervalos la estancia; á lo lejos el sol de otoño esparcía sus bellas tintas rosadas sobre la verde

copa de los pinos. Mi tío Zacarías, sumergido en el anchuroso sillón, fumaba tranquilamente su pipa, y yo le miraba, preguntándome qué le hacía sonreír, reflejando en su bondadoso semblante una satisfacción indecible.

— Querido Tobías, me dijo lanzando una gran bocanada de humo al techo; no es posible que comprendas la dulce calma que experimento en este momento. Desde hace muchos años no me he sentido tan bien dispuesto para emprender una gran obra, una obra del género de la *Creación* de Hayden. El cielo parece entreabrirse delante de mí; oigo los ángeles y los serafines entonar un himno celeste; podría escribir todas las notas de su canto. ¡Oh, qué bella composición, Tobías! ¡Si tú escucharas el bajo profundo de los doce Apóstoles! ¡Es magnífico, magnífico! El soprano del arcángel Rafael atraviesa las nubes, semejante á la trompeta del juicio final; los ángeles agitan las alas riendo y los santos lloran de una manera verdaderamente armoniosa... ¡Silencio! Escucha el *Veni Creator*; el bajo colosal avanza; la tierra se desgaja... Dios va á aparecer.

Y mi tío Zacarías, con la cabeza inclinada sobre el pecho, parecía escuchar con toda el alma; dos gruesas lágrimas se desprendían de sus ojos, y con voz balbuciente de entusiasmo murmuraba: — ¡Bien, bien, Rafael!

Pero ¡oh dolor! cuando llegaba al punto más sublime de su éxtasis; cuando en su rostro, en sus ojos y en toda su persona se veía la luminosa huella de un arrobamiento celeste, hé aquí que de repente Pirro viene á posarse sobre el alféizar de nuestra ventana, lanzando un graznido espantoso. Entonces vi á mi tío palidecer, lanzó á la ventana su mirar extraviado, y con la mano extendida y la boca entreabierta parecía la estatua del Estupor.

El cuervo había volado á la cornisa de la ventana. Jamás he visto fisonomía más insolente que la suya; su largo pico se movía ligeramente y sus ojos brillaban como dos perlas. Lanzó un segundo graznido irónico y se puso á peinar su ala con el pico. Mi tío no pronunciaba una palabra. Estaba como petrificado. Pirro tornó á remontar su vuelo. Al verle partir mi tío, volviéndose hacia mí, exclamó con espanto:

— ¿Le has conocido?

— ¿A quién?

— ¡Al diablo!

— ¡Al diablo!... ¿Usted ha perdido la razón?

Pero mi tío Zacarías no se dignó contestarme, y cayó en una meditación profunda. — Desde este día perdió todo su buen humor. Trató, sin embargo, de escribir su gran sinfonía de *Los Serafines*; pero no pudiéndolo conseguir, se tornó melancólico y sombrío. Se pasaba el día reclinado en su butaca, con los ojos clavados en el techo, y no haciendo más que soñar con la armonía celeste. Cuando yo le decía que nuestro dinero tocaba á su término y que no haría mal en escribir cualquier otra obra para sacarnos á puerto de salvación, exclamaba:

— ¿Y qué es eso?... Si me hablas de una gran sinfonía, enhorabuena. Calla, calla, Tobías, has perdido el juicio, no sabes lo que dices.

Después, más calmado, continuaba:

— Tobías, créeme; cuando haya terminado mi gran obra, entonces podremos cruzarnos de brazos y dormir descansadamente. Es el *alpha* y la *omega* de la armonía. Nuestra reputación no tendrá límites. Hace mucho tiempo que hubiera terminado esta obra maestra; una sola cosa me lo impedía... ¡el cuervo!

— ¡El cuervo!... ¿Pero, querido tío, qué puede estorbar á V. el cuervo para escribir?... ¿No es un ave como todas las demás?

— ¡Un ave como las demás! murmuraba mi tío indignado; Tobías, bien lo veo; también tú cons-

piras con mis enemigos... Tú, que tanto me debes... Tú, á quien he criado como mi propio hijo... ¿No he sido para tí un padre?... ¿No te he enseñado á tocar el clarinete?... ¡Ah, Tobías, Tobías, eres un ingrato!

Decía esto con un tono tal de convicción, que yo acababa por creerle y maldecía en el fondo de mi alma á ese Pirro que turbaba la inspiración de mi tío. ¡Sin él, me decía yo, nuestra fortuna estaba hecha!... Y cuando pensaba en esto dudaba si efectivamente el cuervo sería el diablo en persona.

Alguna vez mi tío Zacarías trataba de escribir; pero por una fatalidad extraña, en el momento en que ponía la pluma sobre el papel, Pirro aparecía y dejaba escapar su graznido fatídico. Entonces el pobre hombre arrojaba la pluma con desaliento, y de seguro si hubiera tenido cabellos, se los hubiese arrancado á puñados; tan grande era su desesperación. Por fortuna era calvo.

Llegaron las cosas á un punto, que mi tío pidió prestado al tahonero Julian su fusil, magnífico armatoste cubierto de herrumbre, y se apostó en facción detrás de la puerta, acechando al maldito animal. Pero entonces Pirro, astuto como un diablo, no volvía á aparecer; sólo cuando mi tío tiritando de frío, porque era invierno, entraba á calentarse las manos, Pirro, lanzando su grito peculiar, pasaba por delante de la casa... Mi tío corría apresuradamente á la calle... Pero en vano; Pirro había desaparecido!

Era una verdadera comedia. Toda la ciudad se ocupaba del asunto. Mis compañeros de escuela se burlaban de mi tío, lo que me obligaba á presentarles más de una batalla, cuyo campo era la plaza. Defendía el honor de mi pabellón, y volvía todas las tardes con un ojo inflamado ó con la nariz magullada. Al ver mi estado me contemplaba mi protector conmovido, y me decía:

— Hijo mío, ten ánimo. Bien pronto no será necesario que te tomes semejante trabajo.

Y se ponía á pintarme con entusiasmo la obra grandiosa que meditaba. Era verdaderamente soberbia; todo estaba en orden: primero la *overtura* de los Apóstoles, después el coro de los Serafines, y por último, el *Veni Creator* rugiendo en medio de los relámpagos y el trueno.

— Pero, añadía mi tío, es preciso que el cuervo muera. El cuervo es la causa de todo el mal. Ahí lo tienes; sin él mi gran sinfonía estaría hecha desde hace largo tiempo.

II.

Una noche, al volver entre dos luces de la campiña, me encontré á Pirro. Había nevado; la luna, que brillaba por encima de los tejados, daba á la ciudad un aspecto extraño; no sé qué vaga inquietud se apoderó de mi corazón á la vista del cuervo. Al llegar á la puerta de nuestra casa, me sorprendió encontrarla abierta; un tenue resplandor se reflejaba en los vidrios como una luz que se apaga. Entré, llamé, y nadie me contestó. Pero figuraos mi sorpresa cuando á la luz de una bujía vi á mi tío con la nariz azulada, las orejas de color de violeta, extendido cuan largo era en su sillón, con el viejo fusil de nuestro vecino entre las piernas, y los zapatos llenos de nieve.

El pobre hombre había estado tratando de dar caza al cuervo.

— Tío Zacarías, exclamé, ¿duerme V.?

— No, Tobías, me contestó entreabriendo los ojos y lanzándome una mirada soñolienta; le he tenido á tiro más de veinte veces; pero siempre desaparecía en el momento en que yo iba á apretar el pié de gato.

Al decir estas palabras, volvió á caer en un es-

tupor profundo. Le sacudí dos ó tres veces, y no se movió. Entónces, sobrecogido de espanto, corrí á buscar á Gosálvez. Al levantar el aldabon de la puerta, mi corazón latía con una fuerza increíble; cuando el golpe retumbó en el fondo del vestibulo, mis rodillas se doblaron. La calle estaba desierta, menudos copos de nieve volaban á mi alrededor como enjambre irritado de abejas blancas. Al tercer golpe la ventana del doctor se abrió, y la cabeza de Gosálvez, con su gorro de algodón, se inclinó hácia fuera.

—¿Quién es? dijo con voz helada.

—Señor Doctor, venga V. en seguida á casa de don Zacarías; mire que está muy malo.

—¡Diablo! murmuró el Doctor. En cuanto me vista voy.

La ventana se cerró. Esperé todavía un buen cuarto de hora, mirando la calle desierta, escuchando el chirrido de las veletas que giraban sobre sus agujas enmohecidas, y sintiendo á lo lejos el ladrido de un perro que aullaba lúgubrememente. Al fin se oyeron pasos en la escalera, rechinó la llave en la cerradura, y el Doctor, envuelto en un anchuroso leviton gris y con una linterna en la mano apareció en el umbral de la puerta.

—¡Brr! exclamó. ¡Hace frío! He hecho bien en abrigarme.

—Sí, respondí; hace veinte minutos que tiritó.

—Me he apresurado por no hacerte esperar.

Unos instantes despues entráramos en la estancia de mi tío.

—Buenas noches, amigo, exclamó el Doctor con la mayor tranquilidad del mundo, dando un soplo á su linterna. ¿Cómo va? Parece que no tenemos completamente bueno el cerebro.

A esta voz mi tío Zacarías pareció despertar.

—Señor Doctor, dijo despues de una pausa, voy á referir á V. la cosa desde el principio.

—Es inútil, contestó Gosálvez sentándose enfrente de él. Sé el asunto mejor que V. mismo; conozco el principio y las consecuencias, la causa y los efectos. Detesta V. á Pirro, y él le detesta á usted; le persegue V. con un fusil, y Pirro viene á posarse en el alféizar de esa ventana para burlarse de V... ¡Eh! ¡eh! ¡eh! Esto es muy sencillo: al cuervo no le gusta el canto del ruiseñor, y el ruiseñor no puede sufrir el graznido del cuervo.

Así habló Gosálvez, mientras trasladaba con esmero cuidadoso el tabaco de una voluminosa caja á sus no menos voluminosas narices. Despues cruzó las piernas, sacudió la chorrera de su camisa y se puso á sonreír, fijando en el enfermo sus pequeños ojos, maliciosos cual los de un mono.

Mi tío estaba sorprendido.

—Escuchad, continuó el Doctor. Esto no debe sorprenderos; todos los días se ven hechos semejantes. Las simpatías y las antipatías gobiernan nuestro pobre mundo. Entrad en una taberna, en un café, no importa dónde; fijaos en dos individuos que jueguen en una mesa, y de seguro, sin conocerlos, os interesais por alguno. ¿Qué razon teneis para preferir el uno al otro? Ninguna... ¡Eh! ¡eh! ¡eh! Los sabios han fundado sobre esto diversos sistemas á cual más complicados; pero á ninguno le ha ocurrido decir: «Hé aquí un gato, hé aquí un ratón.» Yo estoy por el ratón, porque somos de la misma familia, porque ántes de haber sido Gosálvez, doctor en Medicina, he sido rata, ardilla ó conejo, y en su consecuencia...

Pero no terminó la frase, porque en el mismo instante el gato de mi tío había pasado junto á él. El doctor le cogió por el cuello y le hizo desaparecer en uno de los bolsillos de su casaca con una rapidez espantosa. Mi tío Zacarías y yo nos miramos estupefactos.

—¿Qué quiere V. hacer de mi gato? dijo por fin mi tío.

Gosálvez, en lugar de contestar, sonrió de una manera extraña, y balbució:

—Amigo, quiero curarle á V.

—Devuélvame por el pronto mi gato.

—Si me obliga V. á soltarle, le abandono á su triste suerte; pero vea V. que no tendrá un minuto de reposo, que no podrá V. escribir una sola nota, y que enflaquecerá de día en día.

—¡Pero en nombre del cielo! repuso mi tío. ¿Qué os ha hecho ese pobre animal?

—¿Que qué me ha hecho? respondió el Doctor, cuyas facciones se contrajeron de un modo horrible; ¿que qué me ha hecho?... Sabed que estamos en guerra desde el principio de los siglos. Este gato resume la quinta esencia de un cardo que me ahogó cuando yo era violeta; de un chopo que me hizo sombra cuando yo era espiga; de un sollo que me tragó cuando yo era carpa, y de un gavián que me devoró siendo yo paloma.

Creí que perdía la cabeza; pero el tío Zacarías, cerrando los ojos, respondió despues de un largo silencio:

—Comprendo, Doctor, comprendo; ha podido usted ser mil veces dichoso... Cúreme V., y el gato es suyo.

Los ojos de Gosálvez lanzaron un relámpago.

—En buen hora, exclamó; ahora prometo curaros.

Sacó del bolsillo un cortaplumas y tomó de la chimenea un pedacito de leña. Le dividió con destreza en dos trozos exactamente iguales, y sacando de su cartera una tira de pergamino muy delgado, le ajustó con delicadeza á la madera y se lo aplicó á los labios.

Las facciones de mi tío se dilataron.

—Doctor, exclamó, es V. un hombre sin igual, un hombre verdaderamente superior, un hombre...

—Lo sé, interrumpió Gosálvez; lo sé. Pero apáguese la luz; que ni un solo carbon brille en la sombra.

Y mientras yo ejecutaba su orden, él abrió la ventana de par en par. La noche estaba glacial. Por encima de los tejados se veía la luna límpida y serena. El brillo deslumbrador de la nieve y la oscuridad de la cámara formaban un contraste extraño. Yo veía la sombra de mi tío y la de Gosálvez discurrir en la penumbra de la ventana, y mil impresiones confusas me agitaban á la vez. Mi tío Zacarías estornudó; la mano del Doctor se alzó con impaciencia para mandarle callar... Despues el silencio se tornó solemne.

De repente un silbido agudo atravesó el espacio. Despues todo volvió á quedar en silencio. Yo sólo oía los latidos de mi corazón. Al cabo de un instante el mismo silbido volvió á oírse. Entónces noté que le producía el instrumento improvisado por el Doctor. Esto me hizo cobrar un poco de valor, y presté atención á las menores circunstancias de los sucesos que pasaban á mi alrededor.

Mi tío Zacarías, medio encorvado, contemplaba la luna. El Doctor permanecía inmóvil con una mano en la ventana y otra en el silbato. Así trascurrieron dos ó tres minutos. Despues, de repente, el vuelo de un ave hendió el aire.

—¡Oh! exclamó mi tío.

—¡Chist! murmuró Gosálvez; y el silbido se repitió muchas veces con modulaciones extrañas y precipitadas.

Dos veces el ave rozó la ventana con sus alas, volando con inquietud. Mi tío hizo ademán de tomar su fusil; pero el Doctor le agarró por la muñeca, murmurando:

—¿Está V. loco?

Mi tío se contuvo, y el Doctor redobló sus silbidos con tanta maestría, imitando el lamento de la alondra presa en el lazo, que Pirro, revoloteando alrededor de la ventana, acabó por entrar en nuestra habitación, atraído sin duda por una curiosidad

singular que le turbaba el cerebro. Al oír sus dos patas caer á plomo sobre el pavimento, mi tío Zacarías lanzó un grito y se precipitó sobre el ave, que se escapó de entre sus manos.

—¡Desdichado! exclamó Gosálvez cerrando la ventana. ¿No ve V. que se va á escapar?

Con efecto, Pirro, que se cernía junto á las vigas del techo, despues de haber dado cinco ó seis vueltas, se precipitó con tal fuerza contra la vidriera, que se deslizó, completamente aturdido, á lo largo de la ventana, tratando de aferrar sus uñas en las junturas. Encendí una bujía, y entónces vi al pobre cuervo retorcerse entre las manos de mi tío, que le estrujaba el cuello con un entusiasmo frenético, murmurando frases entrecortadas. El Doctor, que le hacía coro con sus carcajadas, le preguntó:

—¿Está V. contento?

Jamas he presenciado una escena más espantosa. El rostro de mi tío estaba carmesí. El pobre cuervo estiraba las patas, sacudía las alas como una descomunal mariposa negra, y las ansias de la muerte erizaban sus plumas. Semejante espectáculo me horrorizó de tal modo, que corrí á esconderme en el fondo de la habitación. Pasado el primer momento de indignación, mi tío Zacarías volvió en sí.

—Tobías, exclamó, el diablo ha rendido sus cuentas; yo le perdono. Quitá los restos de ese pajaraco de mi vista. ¡Dios sea loado! Ya me siento revivir... Ahora, silencio; escuchadme.

Y mi tío Zacarías, levantando su frente radiante de inspiración, se sentó gravemente delante del clavicordio. Yo estaba enfrente de él, y tenía el cuervo cogido por el pico; detras Gosálvez levantaba la bujía... No se puede dar un cuadro más bello que el que formaban estas tres figuras, Pirro, mi tío Zacarías y Gosálvez, destacándose en la penumbra gris del techo. Todavía creo estarlos viendo, alumbrados por un rayo tembloroso de luna que proyectaba sombras inciertas sobre la decrepita pared.

A los primeros acordes mi tío pareció transformarse; sus grandes ojos brillaron de entusiasmo; no parecía que tocaba para nosotros y en un rincón oscuro de aquella casa, sino desde el fondo de una inmensa catedral y para Dios mismo.

¿Qué sublime canto! Alternativamente sombrío, patético, desgarrador y resignado; despues, de repente, en medio de lúgubres sollozos, la esperanza desplegando sus alas de oro y azul. ¡Oh, Dios mío, Dios mío! ¿Cómo es posible concebir cosas tan grandes! Era un *Requiem*. Durante una hora la inspiración no abandonó á mi tío Zacarías. Gosálvez no reía ya. Insensiblemente su fisonomía burlona había ido tomando una expresión indefinible. Yo creí que se enternecía, pero bien pronto le vi hacer un movimiento nervioso, apretar los puños, y me apercibí que alguna cosa se revolvía entre los faldones de su casaca.

Cuando mi tío, fatigado por tantas emociones, apoyó la frente sobre el clavicordio, el Doctor sacó de uno de sus bolsillos al gato.

¡Le había extrangulado!

—Buenas noches, amigo, exclamó; buenas noches. Cada uno ha sacado una pieza de la caza. Ya tiene V. un *Requiem* para el cuervo; ahora sólo nos falta un *Aleluja* para este gato. Buenas noches.

Mi tío estaba tan abatido, que se contentó con saludar al Doctor con un movimiento de cabeza, haciéndome un signo para que le acompañara.

FIN.

LA PRIMERA LECCION.

No hay ciencia más curiosa que la que enseña á conocer por los rasgos exteriores de los seres el perfil secreto de su alma. Observando las líneas del rostro humano con un poco de paciencia y algo de perspicacia, se descubren secretos notables, pasmosos. La lealtad tiene su rasgo en la frente; la codicia, su brillo en la mirada; el odio, su sombra en el peludo entrecejo. No hay pasión que no colore con determinado tinte á sus súbditos y esclavos, y así la amarillez del oro convierte el rostro del avaro en rugoso pergamino; la hervido-

ra hez de las candioteras trueca la noble faz del hombre en arrebolado manchón violáceo y sulfúreo; el deliquio desenfrenado de Vénus raya con arrugas de prematura vejez el alegre semblante de un niño, y arranca de su cabeza el bello adorno de la cabellera.

Y lo mismo sucede con los animales.

«Hasta cuando anda se conoce que el pájaro tiene alas», ha dicho el poeta; hasta cuando duerme rodeada de sus hijos se conoce que la zorra hurta y vive de rapacerías.

Mirad su agudo y humedecido hocico movable y negro; mirad el ascua siniestra de su pupila, en que hay irradiaciones doradas; su oreja, ora caída

y pendiente, ora erguida como centinela; sus manos uñilargas, que parecen de terciopelo y son de acero (condición de la ortiga!; ved su cráneo deprimido y sinuoso, donde mora el mal instinto como el criminal en su guardilla, y decidme luego si es posible que esta alimaña sea un animal honrado y de buena conducta.

No, no es posible. Por eso me parece una ley sabia y prudente la que premia al perseguidor de tan vil familia carnícera.

«El drama—ha asegurado no sé quién—es algo que flota alrededor de nosotros, siempre dispuesto á estallar como una atmósfera de hidrógeno.» Esto es



LA PRIMERA LECCION.

gran verdad. Hay dramas en el agua, en el aire y en la tierra; en las ramas superiores del olmo, donde aquel buho acecha al caer del sol el paso de un mirlo enamorado, y le hay también entre los juncos del río, donde el apretado lazo de la culebra estruja y ahoga al pobre ratón campesino; drama hay en la lucha del gorrion insolente con la sentimental ave africana, á quien despoja del domicilio, y en el florido paraíso donde la abeja fabrica su alcázar gótico para que la raza humana se regodee con el oro fundido del dulce panal, y en la corraliza donde una mano aleva priva al tierno añejo de la leche que naturaleza engendró con el amor en el pecho de las madres.

Pero hay muchas clases de dramas, y el que ahora se nos antoja diseñar es de los más inicuos y tremendos: es el drama de la honradez indefensa pereciendo á manos de la astucia.

¿Pensais vosotros que se hubiera desdignado la musa de Shakspeare de relatarle? Yo creo que no; y si no lo hizo, fué porque, según sé de buena

tinta, en Elsenour, donde vivía *Hamlet*, no se criaban zorros en aquellos tiempos de genios y santos.

¡Eh! señora *Vulpecula*, ¿qué es eso que os trae desasosegada? Habladme con franqueza, y fuera escrúpulos de monja, que ya sabemos lo que es necesidad. Todo el día estuvo nevando, y cuando salisteis de enca al amanecer, la extensa campiña era desierto inhabitable. Una nevereta vino á saludaros, subiendo y bajando la graciosa colita negra y diciéndoos:

—¡Muy felices, señora Zorra! ¿Y la familia?

Pero vos no os dignasteis contestarle, y despreciándola, como desprecia siempre la maldad á la inocencia, continuasteis vuestro paseo militar.—La liebre se os cruzó en el camino; mas iba tan aprisa que no os fué posible ofrecerla vuestros respetos, y seguisteis, seguisteis trotando, trotando con el rabo á la rastra, el ojo avizor y la lengua fuera... ¡Sé todos los secretos de vuestra excursión y

lo que premeditais en el silencio de la madriguera, señor gato disfrazado de perro!... Luego os encaminasteis al rebollar, y allí una tertulia de picoteras urracas os insultó y llenó de improperios, cantándoos esta copleja:

¡Zorra, zorra!
El demonio que te crea,
Y el demonio que te corra.

Aburrida y hambrienta salisteis á raso, y esperasteis media hora larga á que el señor de conejo asomara la docta cabecita por el arco bizantino de su castillejo; pero sí, ¡buenas y gordas! El señor de conejo os distinguió á tiempo, no se meneó de su cama de tomillo oloroso, y allí se estuvo más cómodamente que un dean, mientras que, con el estómago vacío y el cerebro hirviendo en propósitos *conejicidos*, os chupabais las uñas de frío al aire libre... Por fin se os ocurrió la idea ¡oh perversa alimaña! de que el gallinero del tío Cerrojo estaba cerca de aquel lugar. Oisteis el cacareo del gallo

Napoleon y el cuarrear estúpido del ganso, y os dijisteis:

—¡Aquí que no peco! ¡Buena hartazga se me prepara!

Os vinisteis poco á poco hasta las bardas del corral para disponer el terreno á vuestra aventura, y le hallasteis tan libre de enemigos que vuestra mente diabólica os sugirió este proyecto:

—Allá quedan en casa aquellos condenados de zorruelos, que me están comiendo un lado. Ya pueden ir aprendiendo á vivir.

Y como en vuestros principios filosóficos vivir es robar, ahora estais esperando que sea noche cerrada para marchar con la camada entera al corral del tío Cerrojo y dar una lección á los viles descendientes de vuestra calaña, asesinando á la inocente familia de doña Gallinácea. ¿No es esa la verdad punto por punto?

¡Ah, zorra, qué zorra eres!

Han dado las doce en el reloj de la aldea, y el gallo *Napoleon*, vigilante de orden público en el corral del tío Cerrojo, lanzó su *¡alerta!*, que resonó en todos los corrales, encontrando eco en otros veinte gallos no menos animosos que aquél. Saltó del pesebre en que dormía á la rama del arado, peinóse el rubio plumaje de las alas con el pico, miró de reojo á la gallina que ahora goza de su amor, y lanzó otro *¡alerta!*, como diciendo al mundo:

—¡Ya vino otro día y aquí estoy yo, que lo anuncio!

El gallinero se puso en movimiento. Las viejas cluecas, á quienes el madrugar disgusta mucho, alzaronse á duras penas de sus lechos, y reuniendo la manada de nuevos polluelos, salieron al corral, picoteando aquí y allá con el mejor apetito del mundo; la intrusa hueste de los patos echó á andar pesadamente en busca de su estanque; el mismo cerdo (que así se le llama) gruñó al sentirse despertado por tanto burdel, y las mulas dieron algunas patadas, que retumbaron con eco subterráneo en los cimientos del planeta.

Pero ¿qué es eso? ¿Qué horrenda desgracia ha sucedido en el más lejano rincón del corral? ¿Qué crimen se ha perpetrado en aquel sitio?

¡Ah desgracia! Ha sido la zorra y la cuadrilla de saltadores de sus hijos, que entraron en el corral, y han hecho atroz carnicería entre la gente de pluma. — Ya van corriendo los infames con su presa entre los dientes, y sólo quedan aquí, como reliquia del delito, algunas plumas ensangrentadas, tal cual manchón rojo en el suelo y escaraduras producidas por las patas de las víctimas en su convulsión de muerte.

¡Relámete el hocico, *Vulpecula* taimada! ¡Canta victoria, saborea la palpitante carne de la infeliz gallina, y riete en buen hora del desconsuelo del gallo *Napoleon*, á quien arrebataste la adorada esposa! ¡No tardarás en hallarte por esos campos con un cazador que aloje en tus nalgas media docena de plomos y con un Esopo que te saque á la vergüenza!

27 de Diciembre.

J. ORTEGA MUNILLA.

LA NIEVE EN LA AGRICULTURA.

La nieve es siempre para el suelo que la recibe un don gratuito, bienhechor, útil á los sembrados que están ya hechos ó se hagan después del deshielo.

Su duración de sólo algunos días no produce efectos bien sensibles, pero si se prolonga algunas semanas, y mejor aún algunos meses, sus efectos sobre los sembrados son preciosos.

Si sobreviene una primavera seca, árida, la siembra resiste más tiempo y queda más verde donde la nieve ha durado mucho tiempo.

El agua del deshielo de la nieve es más rica, más ferti-

lizante que el agua lloveciza. Declarado esto debemos preguntar: ¿Se debe enterrar la nieve, introducirla en la tierra, con las labores? En esto hay diversas opiniones.

La nieve introducida en un suelo que no está helado, en el momento en que aquélla cae, no causa daño, al contrario, es provechosa. Un hecho para probarlo. Yo había sembrado cebada, que enterré por medio de una ligera labor á principios de Abril, y estando medio fuera cayó una gran cantidad de nieve. Dejé de trabajar, y dudaba si después seguir; pero me decidí, y moviendo la tierra, mezclé la nieve y la cebada. La recolección de aquella parte fué mucho mejor, más alta, más espesa, y la paja y los granos más abundantes. Se podrá decir que en aquella época, Abril, la fuerza del sol había calentado el terreno y anulado los malos efectos que podía producir el enfriamiento de la tierra; puede que esto sea cierto, pero la recolección fué muy abundante.

Otro hecho. A menudo he hecho y visto hacer siembra de cereales, sin cesar el trabajo cuando caía un poco de nieve y enterrar el grano con ella por medio de la labor á una profundidad de diez centímetros ó más. Nunca en estas condiciones el trigo ha sido inferior á la parte en que la nieve no había estado mezclada á la tierra y á la semilla, y si había alguna diferencia de más era en la parte en que se había enterrado la nieve. Lo que hace decir á algunos labradores que la nieve, enterrada sin estar helada, es un abono. Cuando está helada, es preciso abstenerse de enterrarla y no labrar el terreno sino cuando se haya secado bien después del deshielo.

La nieve helada y mezclada con la tierra deja á ésta inerte y la hielos por muchos años.

Los árboles cuyas raíces se cortan, si los cortes son numerosos y se les pone en contacto con nieve helada, espesa y cubierta con tierra helada, y el deshielo tarda, perecerán infaliblemente, echarán renuevos amarillentos y morirán en el año. Si el deshielo viniera pronto, seguido de buen tiempo, los efectos serán ó nulos ó poco sensibles.

Puesto que hablamos de las heladas, que se pueden llamar, por oposición al calor, el fermento del frío, es bueno notar que no se debe introducir jamás en la tierra nada que esté helado, ni nieve, ni hielo, ni granizo. Todo esto es dañino á la siembra y á las que le sigan. Cuando cae una granizada es preciso no labrar, y aun esperar un poco después el deshielo para seguir las labores interrumpidas, y no amontonar el terreno si es posible, porque liela la tierra y favorece el brote de los cardos y otras hierbas.

Es conveniente evitar enterrar la escarcha, sobre todo en primavera; en el otoño no es tan dañina, porque vienen heladas que desustancian la tierra. Si el enterrar la escarcha no da siempre malos resultados en el suelo y en la siembra, es seguro que no los dará buenos.

¿Enterrar la tierra helada, exenta de toda nieve, escarcha y nevisca, es ventajoso? La tierra, removida en estas condiciones no produce más que labrada fuera de las heladas. A menudo da cosechas malas y por muchos años. Nuestros padres eran en esto más previsores que nosotros y tenían buenas razones para serlo. Sus tierras estaban menos movidas; la cantidad de abonos y las labores, más profundas, más repetidas que nosotros les damos, tienen la tierra más desmoronable, más accesible al calor y menos á las heladas. De ahí que nuestras labores durante los hielos son menos funestas, tanto menos, que se encuentran en estas condiciones.

Se dice, con razón, que los efectos sobre la cosecha, de las tierras movidas antes del invierno, si es rigoroso y acompañado de nieves, no son desfavorables.

Pero labrar con hielo después del invierno, es casi siempre desastroso para las siguientes cosechas.

LAS BODAS DE UN GUSANO DE LUZ

Los que este ú otros veranos han visitado á París habrán encontrado alguna vez en el bosque de Vincennes, sobre todo si le han visitado en sábado, alguna boda popular.

Después de comer, las cabezas están calientes y los corazones no están fríos. La última ronda de *champagne*, el vino de las bodas por excelencia, hace echar llamas por los ojos; no hay convidado que no haya lucido su canción; no hay chiste, por escabroso que sea, que no se haya remedado, hasta que alguno, fatigado de la quietud, propone un paseo por el bosque, y la boda se organiza por parejas. «¿A coger gusanos de seda!», exclama un zumbón, y en pocos minutos los convidados se reparten por el bosque, oyéndose alegres exclamaciones.

Asistí un día á una de estas escenas, y llevado por el grito general, me puse á contemplar entre la hierba los destellos del gusanillo famoso. Pasito á paso, sin hacer ruido, como el rey mago que se arrodillaba delante de un pesebre, yo me arrodillé delante de una mata de menta silvestre, sobre la cual el gusano de luz despidía sus resplandores.

El insecto, especie de larva áptera poco grata á la vista, subía lentamente por el tallo, desarrollando sus anillos lucientes. Reconoci la hembra del *Lampyrus noctiluca* en las seis patas escamosas, en el abdomen formado por seguetos angulosos, y con el lente en la mano, aguardé.

Cuando el gusano hubo llegado al vértice de la planta, procuró colocarse bien á la vista de todas las gramíneas inmediatas, y desde allí redoblaron sus luces. Las gotitas de rocío, iluminadas, parecían candelabros de la fiesta. El terciopelo de las hojas, bañado en aquella luz viviente, adquiría reflejos de ópalo y esmeralda. En el rayo coloreado, millares de falenos se agitaban, como si aquello fuera una especie de Mabille, hasta que un coleóptero, atraído por el fanal fosforescente, cayó medio aturdido sobre la hoja de menta.

Era el *lampyrus* macho.

Oblongo, bien formado, con un coselete diáfano en la cabeza, los ojos abultados y llenos de audacia, con antenas graciosas y expresivas, de movimientos vivos: tal es el amante. Porque nuestro amor á la verdad nos obliga á confesarlo: el amor había encendido aquella pequeña antorcha en la pradera; la sed de agradar y de ser amada se traslucía en letras de fuego en el gusano trasfigurado. Hay hembras que tienen la armonía de las formas, el prestigio de los colores ó de los perfumes; más la luciérnaga, por el contrario, es humilde y mal conformada. Se oculta de día mientras el macho liba las flores, y ¿cómo encontrarse?

Cuando llega la noche propicia á los amores, la hembra luce su armadura, mil veces más bella que collares de brillantes. Un raudal de fuego brota del cuerpecillo y todo palidece ante el frágil gusanillo. El oro pulimentado de las corazas, la plata uelada de los coseletes, las plumas de los penachos, el tornasolado de las alas, la púrpura y el brocado tan esplendentes á la luz del sol, todo desaparece á la sombra húmeda de la noche. Pero sólo un miserable insecto puede iluminar las profundidades de las tinieblas, llenas de misterio y sueño. ¡Oh sublime metamorfosis!

Guiado por esta estrella, el insecto errante vuela hácia el objeto amado. Para él no es metáfora poética la antorcha del himeneo. Es una realidad chispeante que le atrae, que le alucina, que le exalta. El altar que recibe sus adoraciones es una hoja de penetrantes aromas: el astro descendiente de su altura, y dos seres confundidos esperecen en torno suyo torrentes de luz y de vida.

Venid á explicarnos, señores darvinistas, con vuestra teoría atómica y vuestra selección natural este hermoso prodigio del amor. Dadnos la fórmula del milagro que se renueva en los campos durante el estío, desde el comienzo del mundo. Buscad, investigad, y si no reconocéis la mano de Dios, explicadme lo que es.

Pero volvamos á la odisea.

Allí seguía Romeo abismado en la contemplación de la resplandeciente Julieta. Incorporado sobre el último par de patitas, con la cabeza erguida, con los ojos fijos, estaba en adoración de su prometida. ¡Qué hermosa está! debía exclamar en su idioma de *lampyro*. Poco á poco la retina del galán se fué acostumbrando á tanto esplendor; los palpos primero y las antenas en seguida empezaron á dar vueltas; elisó sus estuches transparentes, irguió la cabeza y limpió cuidadosamente toda su frágil personita. De la misma manera el pollo que acaba de salir al mundo se arregla el nudo de la corbata, tira de los puños de la camisa, y da una vuelta conquistadora al bozo que cubre el labio superior.

Colgada de una hojilla, la luciérnaga contemplaba estos deliciosos preparativos. Nada de señas ni de monadas. ¿Acaso necesitaba hacer esfuerzo alguno? ¿Acaso era posible resistir á sus luminosos atractivos? Entre tanto yo seguía arrodillado y parecíame distinguir en la aureola que la envolvía una especie de reflujo capaz de decuplicar la intensidad de las ondas luminosas. Parecíame percibir estremecimientos de alegría: el fósforo brotaba de la pequeña antorcha, y mi imaginación elevaba á aquellos dos pequeños seres sobre todas las criaturas, recordando las más bellas escenas de la mitología.

Parecía que el galán caballero hacía castañetear las piezas de su armadura; sus elegantes antenas, sus patitas atrevidas hacían ademanes llenos de caricias. Orgulloso y emprendedor salvó la distancia que le separaba de su dama, y entonces me inspiró rubor la indiscreta curiosidad que me llevaba á perseguir los misterios sublimes de la naturaleza. Cuando el macho penetraba en el cono luminoso proyectado por la *lampyra*, ésta apagó su linterna, quedando en tinieblas aquel poema.

Algunos momentos después la luz volvía á brillar, el gusanillo se perdía en la inmensidad, y el eterno misterio de la vida de los seres se presentaba á mi imaginación elevada hácia el que todo lo puede y extiende su poder desde las más elevadas capas sociales hasta las más humildes.

ROTA Y SUS PRODUCCIONES.

I.

La ciudad que ha visto agotarse al lado de su nombre el repertorio de los poéticos adjetivos, Cádiz, en fin, tiene en la opuesta orilla, por vecina, á la laboriosa villa que titula este artículo. Ninguna página registra su nombre más allá de los tiempos árabes, por más que, es de creer, que en el período floreciente de la antigua Gádes, debieron surgir en las inmediaciones de ésta centros de población que le suministrasen lo que el cielo ha negado á las rocas y á las playas sobre que asienta y la ciñen; es decir, los frutos de la tierra. Dominada Cádiz y su provincia por D. Alfonso el Sábio, fué menester fortificar sus ciudades, villas y castillos, para defenderlas de un enemigo áun muy potente y siempre á las puertas de sus murallas, y Rota debió serlo entonces, conservando de ello vestigios en sus tres puertas, de sólido y antiquísimo aspecto, que el tiempo respetó, amparadas por los edificios en que quedaron empotradas al extenderse la población fuera de sus antiguos límites. Un viejo castillo del Duque de Osuna alza en la parte más elevada de la población sus cuadrados torreones, por los siglos marcados de honda traza, y por la mano del hombre con reformas y aditamentos parciales, que han respetado su viejo carácter en todo, ménos en un frente que trasformó en pacífica fachada de las habitaciones que encierran los afrogonados muros. Una iglesia, que fué colegiata, y en que siguen practicándose en pequeña escala las ceremonias de una catedral, es vecina del castillo en la plaza en que éste alza uno de sus antiguos frentes, y aquél sólido frontispicio, aquél campanario volado sobre matacanes, hacen presumir que aquello pertenece á la época en que la casa de Dios ceñía la dura cota de guerra. Cuando la noche viste con los indecisos pliegues de su traje estas masas de piedra y suspende con su silencio el curso de la vida, puede creerse por un momento, situándose en aquella plaza, hallarse el espectador en una dormida villa del siglo XIII, y acaso alzar á la cabeza esperando ver destacarse sobre el cielo la bélica silueta del atalaya.

Como estación de baños, la moda, reina que gobierna con favoritos, no ha fijado en ella su móvil pupila, y bajo el etéreo pabellón de Andalucía, y acariciada por las salobres brisas que le prodiga la onda mansa, yace como una hermosa que tiene algunos pretendientes, pero que no logra casarse.

Según sus honrados campesinos, la frecuentan muchos condeses y marqueses, y efectivamente, ocurren casos entre la treintena de familias de buena sociedad que suelen acudir á bañarse.

Los concurrentes no han conquistado ninguno de los calificativos adoptados por la moda, y se contentan con el modesto y español de forasteros, con que se les denomina, excepción hecha de dos ó tres familias que pierden su propio nombre para llamarse *los del Castillo*, por alojarse en él; título que, sin embargo, no arrastra consigo ningún privilegio. Un inquilino hay que exceptuar: los naturales se muestran ufanos de que al lado de la higuera silvestre que vegeta en las grietas de los muros, haya vivido el laurel del poeta, y no olvidarán jamás, al pasar ante los viejos torreones, de decirlos: «El año pasado estuvo aquí don Pedro Alarcón.»

Como la generalidad de los que dejan sus hogares con este objeto acuden ávidos del mar y sus peripecias, á falta de mejor diversion, se entretienen en ver jugar las olas en la playa. En esto quizás se oculta algo de la humana debilidad; nadie duda en mostrarse accesible á la romántica belleza del mar en calma, y muchos no se pronuncian en favor del campo temiendo incurrir en vulgaridad. Magnífico es el mar; pero al fin su expectación es un goce subjetivo que no puede alimentar por largo rato una ociosidad.

II.

Rota es una población de unas 7.000 almas, de las cuales la gran mayoría está dedicada á la labranza, y una pequeña parte á la marinería, empleándose en la extracción de los frutos que la primera recoge y en la pesca, y el resto á los oficios y comercio necesarios para satisfacer las necesidades de ambas á cambio del sostenimiento de las suyas propias. Las profesiones puede decirse que están vinculadas y hasta que tienen solares, pues se heredan y viven establecidas por zonas de población. La gente del campo es laboriosa, honrada y hospitalaria, y orgullosos de su cuna, pronuncian «Rota» con cierto énfasis á que se presta la primera sílaba de este nombre.

Al verla asentada en la costa formando en la línea de poblaciones en ella escalonadas desde Cádiz al Puerto, cualquiera creería que, como ellas, no hace más que consumir los frutos que otras producen y que no tienen en dónde cultivar; pero no es así: detrás de la estrecha cinta de tierra que desde el mar se divisa, oculta un campo no muy extenso, es verdad, pero con ahínco cultivado.

Muchas de sus producciones alcanzan nombre, y su excelencia la deben sólo al trabajo de sus cultivadores. Las

arenas que invaden muchos de sus caminos indican que gran parte de aquello ha sido conquistado á las playas por el hombre, y que sin los valladares seguros que la vegetación les ofrece, sin las estacadas que forman los pinares para detener su curso asolador, sin las corazas de espeso y apretado lentisco, á cuyos pies muere bruscamente la playa, no tardaría ésta en recobrar sus antiguos dominios. No posee ningún río que fertilice sus campos: el *Salado*, ni es el de la batalla de este nombre, ni es un río; es un cauce que se llena de agua de mar cuando ésta crece lo suficiente. No quedándole más privilegio que el sol de Andalucía, y, aunque con más benignidad, como sus vecinas castigada por el Levante, todo lo debe al trabajo del hombre y á la naturaleza de su muelle suelo que se presta á recibirlo, y en cuyo seno hay buenos manantiales por todas partes buscados, y elevados á la superficie por norias siempre en acción.

Figuran entre las producciones más escogidas, sus vinos tintos, de los cuales la *tinilla* es su especialidad: ésta se obtiene de la mezcla del mosto concentrado hasta reducirlo por la ebullición á una cuarta parte, ó sea convertirlo en arroyo, y del zumo de la uva negra, de que toma su nombre, después de hecha pasa al sol; de la combinación de ambos mostos resulta un vino dulce en exceso para los paladares clásicos y el cual se exporta en gran parte para Inglaterra, siendo opinión acreditada que allí lo gastan en consumir y en confortar á las que acaban de pasar por el duro trance. El orujo de toda la uva se emplea la mayor parte para abono de viñas, y su grano se extrae por algunos, cribándolo; para alimentar aves y cerdos. Hay una enfermedad, allí como en todas partes, que ataca no sólo á las viñas, sino á las calabazas, melones y árboles frutales, y que se conoce entre la gente del campo con el nombre de *mangla*. Consiste ésta en una pelusa blanca, semejante á un copo de algodón, que se forma en la rama, y que no es otra cosa que una maraña hilada por un hervidero de parásitos que segregan la sustancia que constituye esta especie de mohó, que visto con un lente, presenta distintamente los hilos del intrincado laberinto entre cuyas mallas bulle la numerosa prole. No conocemos personalmente al odioso enemigo de la uva de Anacreonte; pero vista la *mangla* con el microscopio, es este animalillo idéntico á la filoxera áptera que nos han dado á conocer los grabados, debiendo ser, por lo tanto, una especie inofensiva del insecto, de quien puede decirse *fecundidad funesta* y el cual no preocupa á los más ilustrados é importantes cosecheros de la localidad en cuestión, los cuales hablan de él con atea sonrisa.

Es también de alguna importancia la producción del grano, que recolectan en silos, comprendiéndose la que se le da á este cereal al ver ante la puerta de cada casa y en sus patios un granero de esta naturaleza, no siendo inverosímil que muchos de ellos estén excavados por manos árabes, viéndose que para silar siguen las mismas reglas que en sus tratados de agricultura dejaron consignados tan celosos cultivadores. Este género de graneros es de antiquísimo origen en nuestra península; la tribu celtibérica de los Vaccos, pastores, agricultores y guerreros á la par, guardaban así sus cereales para librarlos de las contingencias de la guerra, y, según Varón, de quien lo tomó Plinio, se conservaba por cincuenta años el trigo y por ciento el mijo (1).

La propiedad está muy dividida, ó por lo ménos fraccionada, lo que, si bien impide el cultivo en grande escala y hace imposible la aplicación de máquinas y otros adelantos, produce en cambio un cierto grado de bienestar al individuo á quien la posesión, ó el arriendo año tras año, por un largo período, que á veces comprende la vida entera del arrendador, le quita el carácter de bracero, dándole cierto grado de independencia.

Entre las producciones que en sus huertas cultivan, las calabazas, de popular renombre en Andalucía, es lo que en mayor escala figura, y su semilla es solicitada como de buena casta, en cuanto á los tomates, no ménos bien reputados, es de ver el impropio trabajo con que en las huertas de secano, en años tan escasos de agua como el que se ha experimentado, tienen que regarlos para que subsistan; desde el más chico al más grande, la prole, que siempre es numerosa, bulle como un hormiguero regando á mano aquellas matas que, para defenderlas del Levante, está cada una guarecida con un sombrero de cañas, por allí muy abundantes; y paja de centeno, cuyo cereal cultivan para obtenerla con este fin y para silar y hacer albardas.

Los damascos, las peras y los perillos causan en Junio una verdadera inundación, que alcanza no sólo á las plazas del contorno, sino que llega también á Sevilla, buscando una salida para su exuberancia. Determinada zona de aquellas huertas es un verdadero matorral de estos árboles fecundos, que hacen gala de criar su fruta al alcance de la mano, y que en sociedad con las higueras son allí las primicias de la abundancia.

Estas últimas producen higos sabrosos, pero careciendo de otras condiciones para obtener, pasos, buen precio en

(1) Lafuente.

los mercados; no los conservan más que para su uso particular, haciendo de ellos gran acopio, pues les sirven de excelente recurso en el invierno: el árabe se mantiene con un puñado de dátiles, y el andaluz roteño con un puñado de higos. Según Aben-Hacen, los higos son alimento que sustenta.

Los sombríos morales de oscuro verde, contrastando con el alegre traje del vivaz azofaifo y el satinado follaje del granado, son la gala de aquellos laboreados campos, cuyas producciones tienen fácil salida por la vía marítima. Cádiz es su principal consumidora, y con viento favorable, en tres cuartos de hora cruzan los faluchos la distancia que separa ambos pueblos. Sus uvas, sin embargo, buscando mejor salida, llegan á Galicia y á Tánger, y sus melones y granadas, á Inglaterra.

Para la venta diaria en Cádiz, el hortelano acude al muelle con su burro; las canastas del país, de varetas de olivo de medida usual, que contienen la fruta ó legumbre bien acondicionada, son recibidas allí por uno, que en otro lenguaje se llamaría corredor y que por estos contornos se le llama *sacador*, el cual se hace cargo de repartirlos á los revendedores al precio de la cotización del día, cuidando de recaudar el dinero que, con las canastas devueltas, que para conocerlas cada cual tiene señaladas con su color, entrega á los interesados, cobrando por esta agencia un real por duro. No sabemos de ninguno de estos hortelanos que manden su fruta á la venta, que haga otra cosa que ir viéndola; en cambio, hay sacadores capitalistas, y, ¡pobre del que trate de romper la línea! que si un día logra hacer mayor negocio, perderá la mayor parte de ellos y su fruto sin venderlo, debiendo suscribirse este uso en el catálogo de las servidumbres voluntarias.

LUIS OVALLE.

INTERESES AGRÍCOLAS.

LOS VINOS TINTOS DE PASTO ESPAÑOLES EN EL MERCADO DE PARÍS.

No pocas veces ha llamado nuestra atención ver en los precios de los mercados de París (Bercy-Entrepôts) que el precio del vino tinto ordinario español se cotiza, teniendo 15 grados, de 44 á 46 francos el hectólitro (sobre 25 á 27 reales arroba), siendo así que los del Rosellon de iguales grados se venden de 54 á 56 francos igual medida (de 36 á 37 rs. arroba): es una diferencia de diez ó doce francos por hectólitro en favor del vino francés, á los que hay que añadir los mayores gastos de transporte que originan los españoles, con más los derechos de importación. Si hacemos igual comparación con los vinos similares de Portugal, vemos que se venden á igual precio que los de Rosellon, aunque siempre sobrecargados con los derechos de entrada y mayores gastos de transportes. Lo mismo, próximamente, acontece con los vinos de Sicilia (Italia). Resulta que en el mercado de París los vinos de pasto españoles se venden á ménos precio que los de Francia, Portugal é Italia, á calidades iguales; pues no hay que decir que el menor precio de nuestros caldos procede de su inferior calidad.

Buscando la explicación de esa diferencia de precio entre nuestros vinos y los franceses en el primer mercado de la vecina república, creemos encontrarla en que el hectólitro en el medio se vende, término medio, á 26 francos (sobre 17 rs. arroba), y los compradores de nuestros caldos, que se llevan á dicho país, los encuentran á 16 francos (unos 9 rs. arroba), que hace los diez de diferencia. Además de esa baratura, que permite la concurrencia en su primer mercado á los franceses, nuestros vinos se emplean en las mezclas (*coupage*) de vinos endebles; y bautizados con el nombre de españoles, se venden en París, caldos que contienen tres cuartas partes de los franceses. ¿Quién de los que hemos estado en esa capital, y haya buscado vino de pasto de España, ha podido reconocer por tal lo que por español se vende?

Es, pues, evidente que nuestros caldos, aunque aún en la infancia del arte generalmente de fabricarlos, compiten en baratura dentro de la nación más productora de vinos. De aquí esas grandes masas que se exportan y que cada día aumentan: ¿pero es ése el porvenir de la producción en España, y en particular de las costas y fronteras, que es por donde más saca la Francia? ¿Puede y debe el cosechero de vinos de esas zonas contentarse con tal consumidor? No lo creemos, pues su interés, la utilidad verdadera, el medio de llegar á fabricar vinos que hagan concurrencia á los de esa nación productora, está en hacer conocer nuestros productos en los mercados no productores, á que la Francia lleva con gran provecho sus vinos mejorados con los nuestros, bautizando con el nombre de vino francés el que cuanto de bueno tiene es español. Para llegar á ese fin, necesario es que los cosecheros de cada localidad se asocien, estudien el gusto de los consumidores en los mercados que frecuenta la Francia, fabriquen bajo esa base mejorando la industria, y de este modo salgan de la tutela en que vi-

ven, haciendo vinos que sirvan de primera materia á nuestros vecinos de allende.

Para formar esas asociaciones de cosecheros, que de tanto porvenir son para la industria vinícola de España, no es necesario por el momento variar radicalmente la marcha seguida; ésta debe seguir como base, pues no es posible ni cuerdo aventurar los medios conocidos, que muchas veces son los necesarios para vivir. Reunidos el número suficiente para que uno de ellos, que sirva al efecto, viaje y examine lo que se vende y es más aceptable en sitios de mayor consumo, trayendo muestras, recogiendo datos de precios, noticias de portes, derechos, etc. Con estos antecedentes se hacen ensayos, que se soportan en comunidad, y cuando el negocio está asegurado, se varían los medios de fabricación, se facilita la venta en un campo más ancho y lucrativo: mientras sólo se espere el consumo de las naciones productoras y del país, la situación será precaria, y sujeta á precios tan bajos, que apenas cubren los gastos del cultivo y fabricación del vino.

Una Asociación en la forma indicada, que cada uno pone una cantidad en dinero y otra en caldos para ensayos de exportación, con poco quebranto se abrirá un camino que, cuanto más pronto le sea conocido, menos dificultades tendrá en el porvenir; pues mires como se quiera, la producción vinícola española no llegará á lo que debe ser, interin siga sujeta en la órbita estrecha en que hoy se mueve. (De Las Provincias.)

JOSÉ DE HIDALGO TABLADA.

AGRICULTURA Y GANADOS.

Tenemos á la vista un excelente artículo del señor F. H. Johanet, publicado por el *Journal des Debats*; en él se trata extensamente del adelanto y progreso de la Agricultura en la Isla de Jersey, y como apreciamos que los interesantes datos que contiene pueden ser de alguna utilidad para nuestros labradores, nos vamos á permitir extractarlos con el fin de que sirvan de ejemplo á todos aquellos, que envueltos en añejas costumbres y prácticas rutinarias, desconocen aún las mejoras realizadas por la agricultura moderna.

Parece increíble verdaderamente el grado de prosperidad que ha adquirido el arte agrícola en aquel pequeño territorio.

La Isla de Jersey se compone de doce mil hectáreas de tierra y tiene próximamente sesenta mil habitantes, ó sean cinco personas por cada hectárea. Se deduce de estas cifras que el cultivo intensivo es el único practicado por toda la localidad. La renta que produce la tierra es enorme; el labrador debe buscarla, además de la producción del ganado, en dos ó tres cosechas por año. La propiedad, debido á la densidad de la población, se halla, como es natural, muy subdividida: las explotaciones en general son de cinco á veinte hectáreas; pocos establecimientos hay que tengan un área de cincuenta á cien hectáreas.

Las *fermes* ó granjas se construyen generalmente de granito; las habitaciones son grandes, sólidas, bien distribuidas, y comprenden un horno para pan, una caballeriza, un establo, chiqueros, galpon, granero, prensa para sidra, almacenes y una fosa para abono líquido ó *purin*. La habitación del granjero contiene un salón donde se hallan todos los periódicos y revistas útiles al labrador. Alrededor de la casa un jardín y flores, con lindas calles bordeadas de árboles.

Los arrendamientos en Jersey son de tres, cinco ó nueve años, máximo legal.

La hermosa granja *des Niemes* tiene veinte hectáreas; está arrendada por ocho mil francos al año, ó sean cuatrocientos francos por hectárea; asimismo esto no es el precio más elevado del arriendo de las tierras en la isla. En las inmediaciones de Saint Hillier, á una distancia de cinco y seis kilómetros, la hectárea se arrienda á seiscientos francos; el término medio para toda la isla es de 250 á 300 francos.

En la granja *des Niemes* se gasta anualmente por mano de obra, abonos y demás gastos indispensables, una suma igual á la de su arrendamiento, es decir, que antes de pensar en los beneficios, el labrador tiene que ganar 16.000 francos.

Un cultivo tan subdividido excluye, como es natural, los grandes aparatos agrícolas, cuyas fuerzas vienen á ser reemplazadas por una fuerte existencia de ganados. Asimismo se nota un cierto número de segadoras, guadañadoras, trilladoras, etc., etc.

La granja *des Niemes* posee cuatro caballos, treinta animales de las razas bovina local, y una docena de cerdos, lo que representa más ó menos dos cabezas de ganado mayor, por hectárea.

El cultivo de las papas es uno de los más importantes; su producto alcanzó el año próximo pasado en la isla la suma de cinco millones de francos. El rendimiento se cal-

cula de 40 á 60.000 kilogramos por hectárea, cuyo valor representa de 3.000 á 6.000 francos.

Para obtener tan brillantes resultados, la tierra se trabaja con esmero y recibe abundantes abonos. El labrador conoce las inmensas ventajas de este procedimiento, y recurre casi sin calcular á los abonos de establos y de caballerizas, á los guanos naturales y artificiales, á los productos químicos, y á los depósitos de plantas marinas que el Océano forma en las costas. Estas plantas se hacen secar, quemándolas después para extender sus cenizas en los campos.

Debidos á los grandes recursos ferrereros con que cuenta la isla, se calcula el número total de ganados en 2.000 caballos, 6.000 vacas lecheras, 5.000 toros y vaquillonas menores de dos años, y 6.000 cerdos.

La especie bovina forma allí una raza de carácter especial; el origen se supone ser normando. Las vacas son de pequeñas dimensiones; pesan término medio 300 kilos; el máximo es de 600 kilos.

Muchísimos de estos hermosos animales producen diariamente de quince á veinte litros de leche, de los cuales se sacan por semana de diez á catorce libras de excelente manteca.

La raza de Jersey es incontestablemente una de las mejores del mundo. Es sumamente estimada en los Estados Unidos, Inglaterra y Francia, donde se vende una vaquillona de esta clase de 1.000 á 2.500 francos, y á veces más. Con tales precios se concibe fácilmente las riquezas del labrador en Jersey, y se comprende á la vez la aplicación y esmero con que se cria esa preciosa raza.

Los alimentos que ~~se dan~~ son muy variados; hay raciones especiales para las vacas puramente lecheras, como las hay también para las productoras de manteca. Se estima la producción de una vaca en 600 francos por año, ó sean 120 pesos fuertes.

La exportación de las razas de Jersey es considerable. Los productores, orgullosos de tan importante tipo, no cesan de mejorarlo por selección, prohibiendo por leyes severas toda clase de cruzamiento. El que intentara importar un padre distinto, sería castigado con una multa de mil libras esterlinas.

Para conservar la raza más pura aún y favorecer una selección más racional, la Sociedad Real de Agricultura inglesa, que allí presta grandes servicios, abrió un registro especial, donde se inscriben, después de un minucioso estudio por jueces competentes, los animales más finos, con el fin de formarles una genealogía.

Entre los cultivos que llaman la atención, citaremos á la vid; la uva se produce en abundancia y de una manera artificial: las mayores clases son el *blanco hembra* y el moscatel de Alejandría. Los racimos se recogen á fines del mes de Abril, es decir, en primavera, y se venden en los mercados de Londres de doce á veinticinco francos la libra; debe observarse que las uvas son hermosas y buenas, y que no es raro encontrar racimos del peso de un kilogramo.

En resumen, la prosperidad agrícola de la isla de Jersey es igual á la de los países más ricos y adelantados: ninguna tierra puede dar mejor prueba de lo que puede hacerse con el cultivo intensivo.

Esto dice el señor Johanet.

Nosotros recomendamos la lectura de estos datos á nuestros labradores, que con tierras de primera calidad, sacan escasamente lo necesario para vivir. Es cierto que en Jersey se trabaja con inteligencia.

ECOS DE PARÍS.

Ya ha parecido, y con su gran manto blanco ha cubierto la tierra desnuda; pero en París la nieve desaparece pronto. Más amigo de lo útil que de lo pintoresco, los barrenderos municipales, armados de palas y escobas, han quitado la capa blanca para dejar en su lugar el barro del deshielo.

Pero hay un sitio en donde la nieve se ha conservado intacta, en el Bois de Boulogne, donde sólo se ven señaladas en muchos sitios las patitas de los conejos y pajarillos que, buscando su alimento, lo han pisado. Los árboles están empolvados como los caballeros del siglo pasado; en el hipódromo, la pista parece una *steppe* de Siberia.

Para completar la ilusión y hacer en algunos minutos un viaje al otro lado del mundo, no hay más que ir al Jardín de Aclimatación, donde los lapones, encantados de encontrarse al fin con una temperatura que les recuerda su país, se aprestan alegremente á recibirla, y hacen volar sus trineos sobre la tierra endurecida, al galope de sus perros y de sus renos, deslizándose ellos sobre las largas planchas que les sirven de patines. Después de haberlos admirado bien, para confortarse un poco, se va á tomar una taza de leche caliente á la lechería del Pré-Catelan, y entonces, un poco reposado por esta excursión medio exótica, medio campesina, se desciende por la avenida

de los Champs Elysées, donde se volverá á encontrar el París bullicioso, animado y lleno de barro que hace un rato se había dejado.

El Palacio argelino, graciosa muestra de la arquitectura morisca, que todos visitaron en el Trocadero, y cuyo costo fué de 300.000 francos, se va á entregar por 25.000 al martillo de los que lo han de derribar, si el Ayuntamiento, á este bajo precio, no lo adquiere y lo conserva en un sitio que en nada impide la perspectiva del monumento principal, y que recuerda la colonia francesa de Ultramar.

En cada representación de la Opera se vuelven á encontrar antiguas conocidas que reaparecen en sus palcos. En la última representación de *La Africana*, se veían varias damas de nuestra *high life*, recibiendo á sus amigos. En un palco se decía que, además de la Princesa Metternich, nos visitará este año la de Menchikoff, por cuyos salones han pasado todas las notabilidades diplomáticas de estos tiempos. La Princesa Lisa Troubetskoi en cambio vuelve á San Petersburgo á su palacio de la plaza Michel.

Los abonados de la Opera están consternados con la marcha de Mlle. Maury, que ha ido á Milan á crear el baile *Sieba*, pero que volverá para Abril á recibir nuevos bravos en *Yedda*. Aquí queda Mlle. Sangalli; pero si se nos permite comparar el baile al canto, diremos que Mlle. Maury baila como cantaba Mario, y Mlle. Sangalli, como cantaba Tamberlick. Una, es el baile de gracia; la otra, el de fuerza. Mlle. Sangalli canta también.

La apertura del Parlamento inglés cuando la Reina está ausente, es una triste ceremonia que la neblina de este año entristece aún más. Por corto que sea el discurso del Trono, el tiempo de su lectura parece siempre largo; para el pueblo inglés el discurso del Trono no es nada; lo que absorbe todo su interés es la vuelta de la Reina.

La Reina va á llegar! El comercio de Londres se despierta, escucha y se levanta como un solo cuerpo, dando gritos de alegría, y se llenan los escaparates con todas las novedades que no han podido venderse desde que la Reina pasa el otoño é invierno en Escocia, el verano en Osborne, y sólo da las tres recepciones de primavera en Buckingham.

El tendero de Londres es realista ante todo; sin embargo, no le gusta ver decaer su comercio por el capricho lúgubre y sentimental de la Soberana, que se encierra para llorar á los muertos y que sólo sale para visitar sus tumbas. En fin, este año la Reina se ha decidido á dejar sus queridas montañas escocesas, con motivo del casamiento del Duque de Connaught, y se esperan grandes cambios en los arreglos domésticos de la corte; una especie de abdicación personal de la Reina, no del Gobierno político, sino en los asuntos del placer y de la moda, en la Princesa de Gales. Esta es la revolución que el comercio de Londres espera con impaciencia. Pronto será la corte más brillante de Europa, teniendo á los Príncipes de Gales para presidir las fiestas, y á las Duquesas de Edimburgo, Connaught y Cumberland, para adornarlas con sus magníficos equipos de recién casadas.

Mientras llega la *season* tan deseada de Londres, el Príncipe heredero del trono, instado por los habitantes del país de Gales, y para hacer honor á su título de Príncipe de Gales, se ha decidido á establecerse allí, y ha comprado la posesión de Maesllweb, donde abunda mucho la caza. Los conejos, sobre todo, son tan numerosos, que el año pasado se han matado más de 15.000. El Príncipe ha dispuesto que se dejen para las cacerías de las señoras, á quienes este *sport*, desdénado por los hombres, les agrada. La Emperatriz de Austria, que ha arrendado la propiedad de lord Langford, en Irlanda, para cazar el zorro, piensa hacer una visita al Príncipe de Gales cuando se marche para Viena, pero no para cazar conejos, que no valen la pólvora que se emplea en matarlos, ~~si~~ ofrecer temor ni peligro.

La emperatriz Elisabeth, que es una gran cazadora, emitió el año pasado una opinión, que debe ser ley para todos los cazadores de zorros del globo. «La Irlanda debe ser el país de predilección para la caza del zorro, decía Su Majestad; sólo allí se encuentran esos dobles fosos, que son á la vez el peligro y las delicias del cazador. Antes prefería los precipicios del condado de Kent y las colinas de Hampshire, pero todo esto me parece juego de niños, comparado á los fosos y llanos pedregosos del condado de Mealts en Irlanda.»

Ya han llegado los caballos de S. M., porque, aficionada verdadera del *sport*, no quería ponerlos á prueba demasiado pronto, después del largo viaje desde el castillo de Gladkir en Hungría. Los jefes de sus cuadrillas son ingleses, tiesos y estirados, pero los palafreros son todos húngaros, cubiertos de pieles, esbeltos, ligeros, con el gorro de pluma de gallo en la cabeza, y la espuela dorada al pié. El contraste es gracioso.

El telégrafo nos comunica una triste nueva, que va á echar por tierra todos los cálculos que más arriba hacíamos sobre la vida de la corte de Inglaterra.

El domingo último, á las siete de la mañana, falleció la princesa Alicia, Gran Duquesa de Hesse-Darmstadt, hija de la Reina de Inglaterra.

La familia del Gran Duque viene siendo hace ya tiempo cruelmente probada por la enfermedad y la muerte. Tres de las hijas del jefe de la casa fueron atacadas de anginas malignas, siendo asistidas cariñosamente por el padre y la madre. La más joven de las hijas murió, y el padre fué atacado á su vez de la enfermedad. La madre tuvo el valor de disimular su duelo al padre hasta que éste se puso bueno. Pero la Gran Duquesa cayó á su vez enferma con resultado fatal.

La gran duquesa Alicia era la hija segunda de la Reina de Inglaterra, y nació el 25 de Abril de 1843. Era mujer de gran talento, y como su madre, modelo de todas las virtudes domésticas. Además de ser notable escultora, ha publicado sobre las costumbres aristocráticas de Alemania una novela por el estilo satírico de Thackeray.

Ella era á quien la familia Real de Inglaterra consultaba y llamaba en los casos difíciles, y cuando el Príncipe de Gales tuvo hace algunos años la enfermedad que puso en grave peligro su vida, llamó á su hermana Alicia para que le asistiese, y la Princesa no se separó de la cabecera de su cama mientras duró la enfermedad.

Su muerte ha sido tan sentida en Darmstadt como en Windsor.

La princesa Alicia era la preferida de su padre el príncipe Alberto. Con ella puede decirse que pasó casi exclusivamente las últimas horas de su vida. Sobre todo, el último domingo que precedió á su muerte, estando ya muy débil y sufriendo mucho, rogó á la princesa Alicia se quedara á su lado, mientras los otros miembros de la familia estaban en la iglesia.

Hizo que lo colocasen cerca de una ventana para ver pasar las nubes, y le pidió tocarse algo al piano. La Princesa obedeció, y como sabía le gustaba oírle, cantó algunos himnos. Cuando concluyó y miró hacia su padre, lo vió con la cabeza caída sobre el sofá en que estaba echado, tenía los ojos cerrados y las manos cruzadas como rezando. La Princesa creyó que dormía, pero al poco tiempo abrió los ojos, la miró y sonrió.—¡Dormías, querido padre!—le preguntó.—No, hija mía, sino que tenía unas ideas tan dulces que no quería asustarlas. El enfermo hablaba con franqueza de la debilidad de su estado, tenía disposiciones que tomar y ruegos que hacer; pero no podía confiarse á la Reina, porque ésta no quería oír hablar de ello, y rehusaba creer en el peligro que le amenazaba.

Su hija comprendía que debía obrar diferentemente, y nunca, delante del enfermo, le hizo traición su emoción, ni las lágrimas se escaparon de sus ojos.

Se sentaba á la cabecera del enfermo y escuchaba atentamente las recomendaciones que le hacía; algunas veces le cantaba los himnos que más le gustaban, y cuando se sentía muy oprimida, se retiraba despacio y tranquila; pero cuando salía de la habitación corría á la suya á desahogarse y llorar. Al poco tiempo, volvía de nuevo á sentarse al lado del enfermo, y sólo la palidez de su semblante hacía traición á la agitación de su alma.

Como los salones permanecen aún casi todos cerrados, sólo podré decir sobre modas que se va notando una modificación importante en la *toilette* femenina. Renunciando á las corazas, á los talles demasiado largos, á las cascacas entreteladas, los vestidos de muchas de las individualidades de la elegancia se hacen hoy con cuerpos cortos y faldas con pliegues anchos, en lugar de estar ceñidos al cuerpo.

En cambio el frío de estos días ha hecho salgan las pieles y toda clase de abrigos en los que no hay gran novedad.

La piel de marta se cotiza como la reina de las pieles, y su precio es el que determina el alza ó baja de las demás. La marta no tiene color uniforme propiamente dicho, y varía de negro á castaño, rojizo y amarillento. Sin embargo, mientras más oscuro es su color, se paga y estima más. Algunas pelis de señoras, de marta cibolina, valen hasta diez mil duros. Además de las damas de la familia imperial rusa, ó del mundo moscovita, la Princesa de Sagan, de Radziwill de Chimay, poseen verdaderas maravillas en pieles. La Patti se abriga el invierno con una pelisse estimada en doce mil duros, que le regalaron sus admiradores en San Petersburgo.

Las más hermosas pieles de marta vienen de Olma y Aldau; las comunes, del Amour y Netchinsk, y las superiores de las islas de Saghalien. Se calcula en cuarenta y cinco mil las pieles que proporciona todos los años la caza de la marta en Siberia. Lo que hace tan caro el precio de estas pieles, es que siendo la marta un animal muy pequeño, no usándose la piel del vientre, es preciso á veces emplear hasta sesenta, ochenta y aún cien pieles para un abrigo.

El precio de la marta ordinaria es de ocho duros cada piel, pero suele subir, cuando la piel es oscura ó plateada, hasta cincuenta duros ó más.

La de zorro negro se vende aún más cara que la de marta; después vienen la nutria, petit-gris, etc.

Lo que está muy á la moda y adoptado para abrigos de caballero, es la piel de liebre de Siberia. El pelaje de la liebre en aquellos parajes helados no tiene nada de común con el de las que cazamos en el centro y Mediodía de Euro-

pa. Es sedoso y oscuro, ó bien con reflejos plateados del mejor gusto. Además, estas pieles, por la dificultad que hay en procurarse los animales que la producen, es también cara y una cosa rara en su género, y de ahí viene el favor en que está hoy entre los elegantes del *high-life*.

NEDOC.

NOTICIAS GENERALES.

En la Exposición de París se han expuesto diversos productos: leche, cera, queso, manteca, procedentes del árbol de leche de Venezuela. Este vegetal, tan curioso y útil, que lo llaman el *árbol-vaca*, porque da una leche que parece por el color, el gusto y la utilidad á la de aquel animal, va á ser importado á Argel, donde se cree pueda aclimatarse y producir.

El doctor Campbell, de New-York, acaba de aplicar con buen resultado la gelatina para conservar todo alimento que pueda fermentar. La leche, la carne, las frutas, se conservan así muchos meses, sin la menor señal de descomposición.

Se acaba de instalar en el Museum de Londres un reloj que tiene por motor el gas hidrógeno, producido por el ácido sulfúrico extendido en agua bajo un globo de zinc. El reloj tiene la forma de un cilindro, y es de cristal de color y sin cubierta. A la superficie del líquido encerrado en el cilindro se encuentra una campana de cristal que el gas levanta á medida que se produce; la campana al levantarse mueve una pequeña palanca, que determina la marcha de las agujas ó minutos. Esta maravilla es la admiración de todos los aficionados.

Ya se han abierto los libros para el Derby de 1879.—*Peter* se ha hecho la semana última á 650 contra 100, y será, sin duda, el favorito durante el invierno. ¿Será más feliz que sus predecesores como ganador Midle Park Plate? Desde hace doce años que se disputa este premio, ninguno que lo ha ganado ha podido ser el vencedor en el Derby siguiente. *Falmouth*, que ha ganado dos premios este año, se tomaba á diez. Este caballo lo ha comprado Mr. Gretton en 150.000 francos (30.000 duros).

Desde el año de 1866 Mr. André ha ganado 869.775 francos, que es una bonita suma en comparación de los pocos caballos que tiene.

Nada más fácil hoy día, gracias á la rapidez de las comunicaciones que existen entre París y Londres, que asistir á las grandes cacerías que tienen lugar ahora en Inglaterra. De París á Charing-Cross sólo hay nueve horas de camino. Con cuatro ó seis *hunters* buenos de las cuadradas de Leicestershire y un *pié á tierra* en cualquiera de las infinitas fondas reservadas á los *fox-hunters*, se podría casi dividir el tiempo entre el club de París y las cazas del Reino Unido. Milton-Moubray está á dos pasos; los miembros del Jockey podrán celebrar un *rum* con el célebre *Pyichley hounds* cuando quieran. Tomando el tren por la tarde en la estación del Norte, se despierta uno por la mañana en Londres, y ántes de mediodía se llega á Midland Counties á reunirse con los caballeros vestidos de encarnado. Otras veces, y después de haber cazado en los alrededores, se puede volver á tomar el wagon para ir á otros centros cinegéticos, y aún llegar á Irlanda y Escocia en busca de emociones.

La temporada de caza es desgraciada en Inglaterra este año. El Conde de Clarendon, cazando en su parque, recibió un perdigon cerca del ojo derecho, pero la herida va bien. No así el mayor White Melvill, uno de los más distinguidos *sportsmen* del Reino Unido. Al ir con los perros del Duque de Beauford, cerca de Nearchuter, cayó del caballo, rompiéndose la columna vertebral y quedando muerto en el acto.

También un accidente de caza ha arrebatado á sus numerosos amigos Mr. Gay, director de *Covent Garden*, durante treinta años. Había puesto en escena y presentado al público las mejores composiciones italianas, alemanas y francesas, y los cantantes más célebres del mundo. Después del incendio de 1856 había vuelto á construir el teatro por su cuenta, gastando más de cinco millones. Deja una fortuna considerable á sus herederos, y su hijo Mr. E. Gay, que era su socio hacía tres años, continúa con la dirección del teatro.

—¿Qué son los celos? decían á una señora en un juego de preguntas y respuestas.

—Una pesadilla para el que los experimenta, y una injuria para la que es objeto de ellos.

La estadística general del movimiento de viajeros en París durante la Exposición es al siguiente: desde 1.º de Mayo á 1.º de Noviembre llegaron á París 571.792 viajeros; de éstos, 213.622 extranjeros, procedentes 64.044 de Inglaterra; 31.419 belgas, 23.524 alemanes, 16.417 italianos, 14.550 de los Estados Unidos, 13.284 suizos, 10.234 españoles, 9.072 de Austria, etc., etc.

Los soberanos y príncipes extranjeros que han visitado la Exposición han sido treinta y nueve.

El domingo último han cazado en La Flamenca el señor Duque de Fernan Nuñez, su hijo D. Felipe Falcó, el Barón de Benifayó, el Marqués de Abumada, el Vizconde de la Torre de Luzon, D. Scipion Morillo, el Ministro de Bélgica en esta corte, D. Venancio Gonzalez y D. José Luis Albareda.

Salieron los cazadores de Madrid en el tren de las siete de la mañana, y después de oír misa en la preciosa capilla de La Flamenca, almorzaron alegremente, comenzando los ojeos después de las once de la mañana. En el corto espacio de tiempo que media entre esta hora y las tres de la tarde, en que volvieron á tomar los coches los cazadores, mataron éstos: 110 conejos, 4 liebres, 3 perdices y 3 chochas, á pesar de que, dada la configuración del monte, el viento que corría era el menos á propósito para que los ojeos pudieran darse en regla. Esto no obstante, la jornada fué divertidísima; verdad es que es difícil tener las cosas mejor arregladas de como las tiene en La Flamenca el Sr. Duque de Fernan Nuñez.

Tres carruajes, tirados por magníficas mulas, esperen á los cazadores en la estación de Aranjuez y los conducen en pocos minutos á La Flamenca, donde les espera un exquisito almuerzo, servido en un comedor espacioso, que hace confortable la vivísima llama en una hermosa chimenea. Los mismos carruajes llevan á los cazadores al monte y los traen á las cuatro á la estación de Aranjuez, estando en Madrid de vuelta á hora cómoda para comer y disfrutar de las diversiones de la noche.

El último domingo, como de costumbre, cazaron á caballo los individuos de la Sociedad de Madrid.

La nueva jauría, compuesta de cuarenta y cuatro perros traídos recientemente de Londres, es muy buena y promete dar muchas horas de diversión á los aficionados de este interesante sport.

La distinguida Duquesa de Huéscar, la linda Condesa de Peña Ramiro y otras damas de la Sociedad, suelen concurrir á estas divertidas cacerías.

Las carreras de Niza tendrán lugar los días 20, 23 y 26 de Enero.

El primer día el premio de Mónaco, 20.000 francos y un objeto de arte, para toda clase de caballos, tiene matriculados 47 caballos.—El segundo día, el premio de Monte-Carlo, 7.500 francos, también tiene 47 matriculados.—El tercer día se disputará el premio de S. A. el Príncipe de Mónaco, y el Gran Premio de Niza.

En los días 22, 25, 27, 28, 30 de Enero y 1.º de Febrero de 1879, habrá grandes tiros de pichones, disputándose varios objetos de arte.

La creación del hipódromo de Vesinet, el haberse vuelto á abrir el de Maisons Laffitte, y la apropiación de la pista de La Marche para carreras sin obstáculos, han aumentado el número de premios á reclamar, que además de lo agradable del espectáculo, hacen beneficiar á los fondos de las carreras de sumas superiores á las que se disfrutaban.

Los programas señalan en general premios á reclamar, muy módicos, con el objeto de que sean fácilmente superados. Los productos de dos y tres años son naturalmente los más buscados, pero la suerte es muy variable en estas reclamaciones; así se ha visto á *Geographie*, que se había pagado 10.000 francos el 18 de Marzo, venderse últimamente en 1.080.—*Baron*, comprado en 10.135 francos por Mr. Blanc, se vendió en 14.050 ocho días más tarde, después de haberle producido á su dueño 5.700 francos de un premio que ganó.

Se puede citar tal caballo, que reclamado muchas veces, ha ganado en el año una suma muy superior al precio más elevado de su venta.—El humilde *Salsifis* se vendió cinco ó seis veces, de 2.300 á 5.200 francos, y la cifra total de sus ganancias pasa de 12.000.

Piferari, que ha ganado más de 50.000 francos en 1877 y 78, se vendió en 5.700 en la fuerza de sus victorias.—A la cabeza de los caballos de valor que han cambiado de dueño, es preciso citar *Fitz Plutus*, comprado en 40.000 francos en Mayo, y 31.000 en Setiembre, habiendo ganado en el intervalo 25.000 francos de premios y un objeto de arte.—*Macedoine*, vendida el mismo día que *Plutus* en 30.100 francos, comparados sus trabajos, parecen los precios desproporcionados; pero la potranca puede ser una excelente yegua de vientre, mientras que el porvenir del potro como padre, parece desde ahora bastante limitado.

Las reclamaciones hechas ántes de las carreras son comúnmente dictadas por consideraciones relacionadas con las apuestas, más que por el deseo de adquirir tal ó cual caballo.

Las operaciones más ventajosas son ordinariamente sobre potros de dos años ó los productos reclamados para las carreras de obstáculos. Los primeros no están aún bien clasificados, y pueden tener durante el invierno que separa el segundo del tercer año, una transformación favorable. Los otros que han probado en las carreras sin obstáculos alguna cualidad relativa, un conocedor puede descubrir aptitudes especiales para una nueva carrera. Pero la mayor parte de las adquisiciones no se hacen sino en vista de una ganancia realizable á corto plazo por medio de una nueva victoria, en una prueba del mismo género, sobre la que se han hecho apuestas más ó menos considerables. Así no es de desear que el desarrollo actual de los premios á reclamar se acentúe aún en las próximas reuniones.

El Sr. D. Pedro Manjon, rico hacendado y labrador en Sanlúcar de Barrameda, Jerez y Arcos, diestrisimo aficionado al arte de derribar reses, en que de tiempo inmemorial se han señalado los caballeros andaluces, ha venido á Madrid exclusivamente para traer de regalo á S. M. el Rey un magnifico caballo de vacas.

Está el caballo tan bien adiestrado, que la mañana en que fué á la Casa de Campo para que le viese S. M. el Rey, derribó D. Pedro Manjon, que lo montaba, quitándole el freno, y entre árboles, lo cual prueba la sumisa obediencia del noble bruto á la voluntad del que fué su dueño.

El Marqués de Bogaraya y el brigadier Contreras acompañaban al Rey, que fué á presenciar la prueba á caballo. S. A. R. la Princesa de Asturias también estuvo en coche.

NOTICIAS DE LA SOCIEDAD.

La Noche Buena ha pasado este año sin que en los círculos aristocráticos se solemnizase con las tradicionales cenas que la alegraron en otras ocasiones. Sólo fiestas de familia podríamos reseñar en este artículo, y éstas no son del dominio de la crónica, que se detiene con respeto á la puerta del hogar.

¿Ni qué descripción cabe de estas sencillas fiestas? Todos guardamos en el fondo de nuestra alma el recuerdo de las que presidió la sonrisa de nuestra madre y animó la alegría de nuestros hermanos. Fiestas queridas que fueron nuestro encanto en la dulce primavera de la vida, y que son siempre bálsamo eficaz para las heridas del alma, puerto seguro contra las adversidades. En ellas goza el hombre de la mayor felicidad que le puede caer sobre la tierra; véase rodeado de los seres á que su amor dió vida, sustento su anhelo, su afán comodidades, y que le proporcionan el abrigo de su hogar para cuando lleguen los cansados días de la vejez.

¡Fiestas de inextinguible recuerdo! El niño os solemniza con alegres cantares, y con suspiros y oraciones os conmemora el que ha avanzado en el camino de la vida. Nunca es mayor que en vuestras horas el vacío que dejaron los seres queridos que nos precedieron en la tumba, y á poco que se haya vivido se mezclará indudablemente alguna lágrima al vino de vuestros brindis.

Perdon, lector, por estas digresiones, y dejemos los recuerdos, manantial inagotable de tristezas, para ocuparnos de los sucesos del presente.

Un acontecimiento literario descuella entre los más culminantes; la representación en el teatro Español de *Don Alvaro ó la Fuerza del sino*, el célebre drama del Duque de Rivas, que inauguró, puede decirse, brillantemente en España la era del romanticismo, tan fecunda como gloriosa para nuestra literatura dramática.

Todas las noches que ha durado la representación de este drama ha concurrido numeroso público al teatro Español. Las más asiduas abonadas á la ópera han abandonado una vez siquiera sus cómodas localidades para escuchar los sonoros y armoniosos versos del inmortal autor del *Moro Espósito* y de los *Romances*, y para interesar el alma en la ruda y patética lucha de sentimientos y afectos que constituye la acción de la insigne obra.

Todas las noches parecían de moda, según ahora se dice, y no había ninguna en que no se viese entre la entusiasmada concurrencia algún anciano que dejaba el grato abrigo del hogar y el pacífico encanto de familiar tertulia para acudir, tras larga ausencia, al teatro á recordar con aquellos versos que le electrizaron de joven, los pasados días de ventura en que él los repetía en el ocio que le dejaban sus estudios y en sus veladas de expansión y diversiones.

Hay obras que viven profundamente encarnadas en el alma de una generación; obras que tienen para el hombre algo de sagrado y querido como los recuerdos de la infancia, como los lugares en que se sienten los primeros afectos y en que conmueven las primeras impresiones;

algo que forma, en fin, un dulce y sagrado parentesco del espíritu entre un autor, una obra y una generación entera, y esto sucede con *Don Alvaro ó la Fuerza del sino* y con su inmortal autor el Duque de Rivas.

No intentaremos hacer una crítica de la obra que nos ocupa; plumas ilustradas han llevado ya á cabo esta tarea. No discutiremos tampoco acerca de si tan extraordinario drama reproduce el fatalismo de los griegos y no tiene más objeto que pintar la impotencia del ser humano para luchar con la predestinación de su existencia. No analizaremos si el indiano don Alvaro es un Edipo destinado por el cielo para causar la desgracia de una familia, como el Edipo griego la de la suya. No estableceremos el paralelo entre el héroe de nuestro teatro y el de Sófocles, aunque pudiéramos encontrar tan original, tan trágico é incomparablemente más bello el nuestro. Escritores eminentes se han ocupado ya de las obras del Duque de Rivas, y cuanto pudiéramos decir de su ingenio carecería de novedad, sin que lo salvase el mérito de lo oportuno.

Queremos sólo unir el concurso de nuestro modesto aplauso á los tributados á la obra, en nuestro concepto, más española de todo nuestro teatro moderno.

Escrita por su insigne autor en los tristes días del destierro en que los recuerdos de la patria son tan vivos, pasó de seguro por su imaginación y su inteligencia, sin que la modificase la consulta, ni la perfeccionase en el sentido de los doctos, detenido estudio de otras creaciones y de otros teatros.

Era el año de 1831, y D. Angel Saavedra, que no había heredado todavía el título de Duque de Rivas, sufría en París los pesares de la emigración, sosteniendo á su familia con el producto de sus pinceles. Los herederos del ilustre título del inmortal artista pueden enseñar con orgullo entre las históricas ejecutorias de nobleza, testimonio de hazañas gloriosas de sus antepasados, el *Anuario de Artistas* establecidos en París en 1831, donde figura como pintor y especialista en retratos D. Angel Saavedra.

Terrible epidemia le hizo abandonar su asilo, como cruel persecución le había hecho abandonar no sólo su patria, sino las risueñas costas de Italia, y se refugió en Tours, huyendo de tan terribles azotes como la tiranía y la peste, y allí escribió en prosa el *Don Alvaro*, que otro español ilustre, Alcalá Galiano, tradujo al francés con ánimo de que se representara en algún teatro de París.

Allí, en medio de las tristezas propias del destierro, se presentaron como consuelo á la imaginación del emigrado los esplendores del cielo de Sevilla y las alegrías del Guadalquivir, y pintó la animada escena del *Aguaducto* á la entrada del puente de barcas de Triana, cerca de la huerta de los Remedios, con sus altos cipreses, á la orilla misma del célebre río surcado por barcos con flámulas y gallardetes, escena que es una exactísima fotografía de la ciudad de los monumentos árabes, de las galantes aventuras, cuna de insignes varones, nido de las artes, gloria, regocijo y encanto de nuestra querida España.

Allí evocó, para mitigar amarguras, alegres recuerdos, y bosquejó el animado cuadro del meson de Hornachuelos con sus estudiantes jaleadores y entrometidos, mozas alegres, posaderos avaros, mesoneras curiosas, damas disfrazadas, arrieros picaros, alcaldes amigos de jarana, y devotos ansiosos de ganar un jubileo, exacta pintura de las costumbres que fueron lentamente desapareciendo al desarrollo de las nuevas ideas.

Allí, en medio de la forzosa ociosidad á que las circunstancias le condenaban, revivieron en el corazón del soldado de la Independencia, del intrépido héroe que cayó con once heridas mortales y hecha pedazos la espada, en la desdichada jornada de Ocaña, los recuerdos del campamento, y les dió vida en los animados cuadros de Veletri, tan ricos de verdad y colorido.

Allí se presentaron á la imaginación del patriota los tipos de la sociedad que pasaba; el aristócrata linajado é intransigente con todo lo que no fuera sangre goda; el fraile entregado á la meditación en el monasterio; el lego gloton, malicioso y desvergonzado; el pueblo ignorante, que se alimentaba de la sopa del convento, y á todos dió forma, movimiento y vida en el drama más extraordinario, más original y más propio, digámoslo así, que se ha representado en la escena española.

Para componerle no registraría D. Angel Saavedra ni un solo libro; no se acordaría de un solo modelo; todo lo que hay en el drama reviste un carácter de espontaneidad tan exclusivo, dando á la obra una fisonomía especial, que constituye, en nuestro juicio, su más relevante mérito.

Hasta algunos años después de haberle escrito en el extranjero, vuelto por generosa amnistía al seno de la patria, no versificó, el que ya era Duque de Rivas, su obra, y no la dió á la escena.

En el teatro del Príncipe también, y la noche del 22 de Marzo de 1835, se estrenó el drama, desempeñando sus principales papeles la Concepción Rodríguez, y Luna, Rómula, Lopez y Guzmán.

Autor, actores, todos bajaron á la tumba; pocos quedarán, ó ninguno, de los que formaron el público en aquella noche memorable para las patrias letras; pero quedá, como

vivo destello del ingenio, el drama, que, como la noche de su primera representación, arrancará siempre entusiastas y nutridos aplausos.

Cuando una Empresa de la categoría de la de nuestro primer teatro de verso pone en escena obras de la importancia del *Don Alvaro*, debiera cuidar más del lujo y propiedad de la escena. Todo es mezquino en cuanto á decoraciones en esta obra; algunas datan de la época misma del estreno, como si en estos cuarenta y tres años no hubiese marcado su huella el tiempo sobre los lienzos y no hubiese adelantado nada el arte escénográfico.

¡A qué magníficas decoraciones se prestaba la jornada primera, el campo de Veletri, la ladera donde se levanta el convento de los Angeles, y la escena final sobre todas!

Pero dejemos, después de lamentarlos, estos males que parecen irremediables, y ocupémonos, si bien ligeramente, de la ejecución del *Don Alvaro*.

Representar con aplauso el protagonista de la obra que nos ocupa es ya bastante ejecutoria para un primer actor. Es el aventurero indiano que pintó el Duque de Rivas con admirable mano, tipo más bien para imaginado por el lector en la meditación espaciosa á que la lectura convida, que para visto en las tablas con todos los caracteres de la realidad, que nunca puede llegar á donde el pensamiento.

Apuesto y gallardo, buen mozo y galán, como dice Preciosilla en la escena primera, y el mejor torero á pié y á caballo de España. Muy duro con el ganado y muy echado adelante, como confirma el Majo. De modales que pregonan que es un caballero, como asegura el Oficial. Valiente y resuelto, como acredita en todas ocasiones. Impetuoso como hijo de las selvas, de rostro tostado por el sol de su patria; la gallarda figura, la airosa elegancia para llevar lo mismo el traje del majo andaluz que el uniforme del soldado, son cualidades casi indispensables en el actor que le interprete con completo acierto.

En el transcurso de la obra dominante el amor unas veces, el despecho y la ira otras. Se entrega á los dulces trasportes de la amistad, y halla implacable enemigo en el hombre á quien tiende su diestra. Tiene que luchar con el que le salvó la vida; hállese en los senderos de afrentosa muerte; entrégase á la penitencia en apartado monasterio, y vuelven, bajo el sayal del fraile, á reñir fiera lucha sus pasiones, despertadas por su mal sino, y entrégase, por último, á loca y terrible desesperación, y en todas ocasiones tiene que expresar, en magníficas tiradas de versos, sus pensamientos.

Rafael Calvo, el principal intérprete de la obra en el teatro Español, vence con su indisputable talento muchas de las dificultades de que está lleno su papel; y si no brilla lo mismo en todas las ocasiones, logra arrancar justos y merecidos aplausos en muchos momentos de la obra, especialmente en los de las últimas escenas.

La familia del Duque de Rivas, al dedicar al estimable actor magnífica corona, ha interpretado el deseo del público, que todas estas noches ha consagrado sus aplausos al autor y al intérprete de la obra.

Ricardo Calvo interpreta con delicado acierto su papel: siente con vehemencia, dice con calor y fuego, que no roban nada á la claridad y delicadeza, ha estado muy acertado al interpretar á los vengativos hermanos de la desdichada Leonor.

Algo más de lo ordinario nos hemos extendido al tratar de obra tan conocida, que no habrá apenas español aficionado al teatro que no recite de memoria algunas escenas, y áun entre señores que son hoy graves personajes se encontrarán muchos que allá en sus verdes mocedades saliesen á las tablas del Liceo de su provincia, ó á más modesta sala, á interpretar los personajes del nunca bastante ponderado drama. Pero ha despertado tanto interés su vuelta á la escena del teatro Español, que no hemos podido dejar de seguir la general corriente, donde nos impulsaba además lo agradable del asunto.

Es la del Duque de Rivas una de las más interesantes personalidades de nuestra historia contemporánea. Magnate por la esclarecida cuna en que naciera; hijo de la clase media por sus aficiones y sus trabajos, é identificado con el pueblo, lo mismo en sus diversiones que en sus luchas, y eminentemente español ante todo, no hay clase que no tenga por suyas las glorias que alcanzó en su ilustre y accidentada vida.

Soldado de la Independencia de la patria en sus primeros años; fogoso tribuno de la libertad luego cuando la tribuna se levantó sobre las armas; artista, que tuvo que vivir del fruto de su trabajo en extranjero suelo, pintor y poeta,

«A quien afable concedió el destino
Digna ofrenda á su ingenio soberano,
Manejar del Aninta castellano
La dulce lira y el pincel divino».

según dijo en su elogio Nicasio Gallego. Prócer insigne en el Estamento, donde, cuando la edad cambió las arrebatadas

das pasiones del joven, se manifestó el hombre de gobierno; que ocupó los más altos puestos del Estado, Ministro, Embajador, Presidente de la Academia de Bellas Artes de San Fernando, el Duque de Rivas simboliza las más diversas aptitudes.

Diestro en derribar vacas y en rejonear toros, y en todos los ramos del *sport* español, no lo fué menos en manejar la espada, pulsar la lira, derramar el color en el lienzo y empuñar el timon del Estado.

El insigne Toison de oro que adornaba su pecho al morir, como las grandes cruces de Carlos III y San Genaro, y el hábito de Baylio, general de la veneranda Orden de San Juan, cubrian honrosas heridas y dejaban brillar con dignidad á su lado la modesta medalla de académico.

La memoria del Duque de Rivas, célebre por sus obras, respetada por los altos merecimientos que contrajo el ilustre prócer, se ha hecho más querida en extenso círculo social por las naturales simpatías que inspiran los que le debieron la vida, le rodearon cuidadosos en los años de su venerable vejez y heredaron su nombre, por tantos títulos ilustre.

Como si fuese mágico talisman, el apellido Saavedra ha dado gracia, gentileza, hermosura á las damas que lo llevan. ¿Quién que haya vivido algo en sociedad no las recuerda con encanto? ¿Quién no las ha visto atravesar, seguidas de numerosa corte de admiradores galantes, los salones, que animaban con su presencia? ¿Quién no se honra con la amistad de los que heredaron títulos ilustrados con la espada, el pincel y la pluma, y no contribuye gustoso al respetuoso culto que la Nación entera consagra á la ilustre memoria de su padre?

Personas íntimamente ligadas á EL CAMPO, al que favorecen con su inspiración y sus consejos, nos referían con vivísima emoción una de las pasadas noches, después de la representación de *Don Alvaro*, los gratos recuerdos que del inolvidable trato del Duque de Rivas guardaban.

Era en Sevilla, y en aquellos patios de columnas de mármol, convertidos en jardín por las macetas, y al grato arrullo de las gotas de agua que caían sobre la taza de alabastro que formaba, la fuente donde el ilustre magnate, rodeado de su familia, solía recibir á sus amigos y se complacía en contar con singular gracejo sucesos de sus largas peregrinaciones por Europa ó pasajes de su interesante vida. Así descansó algún tiempo; sirvió después á su patria en altos puestos, y murió respetado y apreciado.

Su nombre será un monumento de gloria para la patria y de orgullo para la generación presente.

LA KASAB.

TIRO DE PICHON DE MADRID.

Tirada ordinaria del día 20 de Diciembre 1878, á la una de la tarde.

1.ª *Piña*.—Cada tirador á su distancia: en 5 pichones, 6 tiradores.

Sr. D. Santiago Udaeta.—10101.—1. G. á 24 metros.

Sr. Duque de Huéscar.—00111.—0, á 26 metros.

2.ª *Piña*.—Lo mismo que la anterior.

Sr. D. Santiago Udaeta.—5/3. G. á 25 metros.

3.ª *Piña*.—Igual á las anteriores.

Sr. D. Santiago Udaeta.—11011.—1. G. á 26 metros.

Sr. Duque de Huéscar.—01111.—0, á 26 metros.

4.ª *Piña*.—Cada uno á su distancia: en 3 pichones, 6 tiradores.

Sr. D. Santiago Udaeta.—3/3. G. á 27 metros.

5.ª *Piña*.—Cada tirador á su distancia: en un pichon, 6 tiradores.

Sr. D. Santiago Udaeta.—2/2. G. á 28 metros.

Tomaron parte en estas piñas, además de los citados, los señores Conde de Gomar, D. José Pereyra, D. Rafael Calvo y Mr. Okolicsanxi.

La tirada terminó á las cuatro.

Tirada ordinaria del día 27 de Diciembre de 1878, á las dos de la tarde.

1.ª *Piña*.—Cada tirador á su distancia: en 5 pichones, 3 tiradores.

Sr. D. Eduardo Anspach: 5/5.—G., á 29 metros.

2.ª *Piña*.—Lo mismo que la anterior.

Sr. Duque de Huéscar: 3/3. G., á 26 metros.

3.ª *Match*.—En 5 pichones.

Sr. D. Eduardo Anspach.—11111.—G., á 30 metros.

Sr. Duque de Huéscar.—11110.—G., á 27 metros.

4.ª *Match*.—Igual á la anterior.

Sr. Duque de Huéscar.—0101.—G., á 27 metros.

Sr. D. Eduardo Anspach.—01000.—á 30 metros.

5.ª *Match*.—En una carambola, á 22 metros.

Sr. D. Eduardo Anspach.—00—10—11.—G.

Sr. Duque de Huéscar.—01—00—10.—

Tomó también parte en las dos primeras piñas, el señor don Scipion Morillo.

La tirada terminó á las tres.

AVALINGO.

MERCADO DE MADRID.

El precio de la carne ha fluctuado en la última quincena de 14 á 14,50 pesetas arroba. El pan de dos libras, de 42 á 46 céntimos de peseta. El carbon, á 1,75 pesetas arroba. El aceite, de 17 á 18,50 pesetas arroba. El vino, de 6,50 á 10 pesetas. El trigo, de 14,02 á 14,06 fanega. Y la cebada, de 8,16 á 8,21 fanega.

CUADRADO DE PALABRAS.

Solucion del cuadrado del número anterior.

I.				
R	a	b	e	l
a	n	i	t	a
b	i	l	i	s
e	t	i	c	a
l	a	s	a	s

Para dar la solución en el próximo número.

I.

- 1.º Nombre que daban los antiguos á una ciudad del Mediodía de España.
- 2.º Provincia española.
- 3.º Fruta exquisita de gran recurso para los habitantes del país donde se cria.
- 4.º Tercera persona del singular de un verbo que significa precaver alguna cosa.
- 5.º Apellido de un actor-empresario.

ADVERTENCIA.

La casa Vilmorin Andrieux y Compañía, de París, y los principales negociantes en semillas del extranjero, rehusan en absoluto enviar á España los pequeños pedidos, porque su reembolso es costoso y difícil de obtener, y además, cuando la expedición se hace por correo, como muestras de comercio sin valor, se extravían con frecuencia, naciendo de allí cuestiones desagradables, porque los destinatarios se niegan á pagar lo que no han recibido, y la casa vendedora reclama el importe de mercancías que ha enviado á riesgo del comprador. Añadiremos que por ferro-carriles los gastos de trasportes de las pequeñas remesas son demasiado elevados y no guardan proporción con su valor.

La Administración de EL CAMPO, deseando facilitar la adquisición de toda clase de semillas á precios económicos, se encarga desde ahora del transporte de las mismas y de su pago en París, mediante el aumento de 10 por 100 con un minimum de 10 céntimos por paquete de flores, y de 25 por 100 sobre las semillas de hortalizas, cereales, gramíneas, árboles y plantas económicas en general, SIN OTRO RECARGO, pero siendo la reexpedición á provincias á cargo del comprador.

En nuestras oficinas se indicarán los precios de cada artículo y se facilitará toda clase de explicaciones sobre sus ventajas, y las instrucciones necesarias para su cultivo.

(Véase el anuncio en la sección correspondiente.)

PROPIETARIO,

D. J. Luis Albareda.

Imprenta, estereotipia y galvanoplastia de Aribau y C.^a
(sucesores de Rivadeneyra),
IMPRESORES DE CÁMARA DE S. M.

ANUNCIOS.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

CAPITAL SOCIAL: 50.000.000 DE PESETAS.

DESTINO: EL 40 POR 100 Ó SEAN 20.000.000 DE PESETAS EFECTIVAS.

Domicilio social, Paseo de Recoletos, 12.

PRÉSTAMOS HIPOTECARIOS.

Este Banco hace préstamos en efectivo ó en cédulas de 6 por 100, á plazos de 5 á 50 años.

De los préstamos en efectivo, el interes es de... 7 por 100

La amortización y comision (por 50 años)... 0,84 cénts. por 100

Total de la anualidad sobre la suma prestada... 7,84 cénts. por 100

De los préstamos en cédulas del 6 por 100, el interes es de... 6 por 100

La amortización y comision (por 50 años)... 0,93 cénts. por 100

6,93 cénts. por 100

Añadiendo en esta última clase de préstamos en cédulas la pérdida sobre estas últimas, la carga

anual sobre la cantidad prestada es ahora aproximadamente de 7 1/2 por 100.

Terminados los cincuenta años, ó el plazo que se convenga para el préstamo, y satisfecha que haya sido la última anualidad, el Banco se encuentra reembolsado del todo y la finca liberada.

Antes de que el plazo espere, el prestatario puede terminar el negocio cuando guste, reembolsando total ó parcialmente el capital del préstamo que no se halle aún amortizado, y satisfaciendo 2 por 100 de indemnización.

En una palabra, en los préstamos de esta clase, el prestatario vuelve á quedar libremente dueño de la finca al fin del plazo convenido, sin más carga que la de pagar 7 1/2 por 100 aproximadamente al año.

El máximo de la suma que puede prestar el Banco es el de la mitad del valor en que aprecia las fincas urbanas y las rústicas, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los cuales no presta sino la tercera parte de su valor.

CÉDULAS.

En representación de sus préstamos hipotecario, el Banco emite cédulas que tienen por garan-

tía toda la masa de bienes hipotecados al mismo, es decir, una cantidad doble, y en muchos casos triple de su importe, y subsidiariamente todo el capital de la Sociedad.

Las cédulas que esta Sociedad tiene en venta por ahora son de 500 pesetas nominales y quintos de 100 pesetas, con 6 por 100 de interes, ó sean 30 pesetas y 6 pesetas anuales respectivamente.

Las condiciones de seguridad que reúnen estos valores, y la ventaja de su fácil negociación en el mercado, donde se cotizan como fondos públicos, hacen de ellos una verdadera hipoteca movilizada, participando el tenedor de todas las ventajas del préstamo hipotecario más seguro, sin los inconvenientes, gastos y tardanza que lleva consigo toda realización hipotecaria.

Se paga el cupon en 1.º de Abril y en 1.º de Octubre á su presentación en las Cajas de la Sociedad y en los Comisiones del Banco en provincias, previo domicilio, según las reglas vigentes.

Pueden adquirirse siempre directamente en el domicilio del Banco,

Por medio de Agente, y

En las Comisiones del Banco en las provincias.

AGENDA DE BUFETE
Ó LIBRO DE MEMORIA DIARIO PARA
1879
 CON NOTICIAS, GUÍA DE MADRID Y CALENDARIO.
 Precios: Desde 2 pesetas hasta 3,75.

Libro ya demasiado conocido como indispensable á todas las casas sin excepcion, para insistir más sobre su utilidad.

Se hallará de venta en la librería extranjera y nacional de **D. Carlos Bailly-Baillière**, plaza de Santa Ana, 10, Madrid, y en todas las de provincias.



VAPORES-CORREOS

A. LOPEZ Y COMPAÑIA,
 PARA PUERTO-RICO Y HABANA.

Las salidas serán las siguientes: De Cádiz los días 10 y 30 para Puerto-Rico y Habana.—De

Santander el día 20 para idem, tocando en Coruña.—De Coruña el día 21 para Puerto-Rico y Habana.—De Habana los días 5 y 25 para Cádiz.—De idem el día 15 para Coruña y Santander.—Más informes de los agentes en Cádiz, A. Lopez y compañía.—Barcelona, D. Ripoll y compañía.—Santander, Angel B. Perez y compañía.—Coruña, E. de Guarda.—Valencia, Dart y Compañía.—Alicante, Faez hermanos y compañía.—Madrid, Julian Moreno, Alcalá, 28.

GUANO NATURAL DEL PERÚ.

Dirigirse á D. José Eusebio Rochelt.

BILBAO.

PRECIOS DE ALGUNAS SEMILLAS EXTRANJERAS.

(Véase la advertencia en la página anterior).

PRECIOS		
	en París. Francos.	en Madrid. Pesetas.
FLORES.		
<i>Colecciones de plantas anuales preparadas por la Casa Vilmoren Andrieux y Compañía.</i>		
10 especies en 10 paquetes.....	4,00	4,40
20 » 20 »	9,00	9,90
30 » 30 »	14,00	15,40
50 » 50 »	22,00	24,20
100 » 100 »	42,00	46,20
ALÉLIES.		
<i>Quarantaine et quarantaine livra.</i>		
20 variedades en 20 paquetes.....	6,00	6,60
Un paquete.....	0,40	0,50
<i>Quarantaine à rambeau.</i>		
10 variedades en 10 paquetes.....	4,00	4,40
Un paquete.....	0,60	0,70
<i>Quarantaine à grande fleur.</i>		
10 variedades en 10 paquetes.....	3,50	3,85
Un paquete.....	0,40	0,50
CANNAS.		
15 variedades en 15 paquetes.....	7,00	7,70
Un paquete.....	0,40	0,50
ESTRELLAS Ó MARGARITAS.		
<i>Anemone.</i>		
10 variedades en 10 paquetes.....	5,00	5,50
Un paquete.....	0,60	0,70
<i>Pyramidale pivoine de Truffaut.</i>		
15 variedades en 15 paquetes.....	14,00	15,40
Un paquete.....	1,00	1,10
<i>Muy enanas.</i>		
8 variedades en 8 paquetes.....	4,00	4,40
Un paquete.....	0,60	0,70
MIRAMELINDOS Ó NICARAGUAS.		
19 variedades en 19 paquetes.....	6,00	6,60
Un paquete.....	0,40	0,50
<i>Muy enanas.</i>		
8 variedades en 8 paquetes.....	6,00	6,60
Un paquete.....	1,00	1,10
ZINNIA DE FLOR DOBLE.		
8 variedades en 8 paquetes.....	6,00	6,60
Un paquete.....	1,00	1,10
PAQUETES SUELTOS.		
AGERATUM.		
Imperial enano.....	0,60	0,70
De Méjico.....	0,40	0,50
De Lasseaux (color de rosa).....	0,60	0,70
De Wenland (blanco).....	0,60	0,70
De Wenland (azul).....	0,60	0,70
ALSTROEMERIA.		
De Chile.....	0,60	0,70
AMARANTUS.		
Bicolor.....	0,40	0,50
Melancholicus tuber.....	0,40	0,50
Tricolor.....	0,40	0,50
ASTER.		
Vivaz (extra).....	0,60	0,70
BEGONIA.		
Boliviensis.....	2,00	2,20
Diversifolia.....	2,00	2,20

PRECIOS		
	en París. Francos.	en Madrid. Pesetas.
SEMILLAS.		
Semperforens.....	1,00	1,10
Subleñoso.....	2,00	2,20
Tuberculoso híbrida.....	1,50	1,65
Id. calidad extra.....	2,50	2,75
Id. de flor doble.....	2,50	2,75
CAPUCHINA.		
Híbrida de Lobb.....	0,60	0,70
Enana carmesí de Cattle.....	0,40	0,50
Enana encarnada de Schener.....	1,00	1,10
Enana encarnada Tom Pouce.....	0,40	0,50
Enana color de rosa Tom Pouce.....	0,40	0,50
Enana rey de los Tom Pouce.....	0,60	0,70
<i>(Se continuará.)</i>		
<i>Nota.—En cada paquete va impresa en frances una instruccion sobre el cultivo de la planta, la altura que alcanza, el color de la flor, etc.</i>		
HORTALIZAS.		
ALCAHOFA.		
<i>Gros vert de Laon.</i>		
Un paquete.....	0,60	0,75
APIO.		
<i>Plein blanc.</i>		
60 gramos.....	0,70	0,90
30 »	0,40	0,50
15 »	0,20	0,30
<i>Plein blanc court hâtif.</i>		
60 gramos.....	1,00	1,25
30 »	0,60	0,75
15 »	0,40	0,50
<i>Plein blanc court à grosse côte.</i>		
60 gramos.....	2,00	2,50
30 »	1,20	1,50
15 »	0,70	0,80
<i>Grand Turc.</i>		
60 gramos.....	1,20	1,50
30 »	0,50	0,60
15 »	0,30	0,40
APIO RABANO.		
<i>De Erfurt.</i>		
60 gramos.....	1,00	1,25
30 »	0,50	0,65
15 »	0,30	0,40
BERROS.		
<i>De fontaine (acuáticos).</i>		
30 gramos.....	1,50	1,90
15 »	0,80	1,00
10 »	0,60	0,75
ESPÁRAGOS.		
<i>Hâtive d'Argenteuil.</i>		
125 gramos.....	3,50	4,40
60 »	1,80	2,30
30 »	1,00	1,25
15 »	0,60	0,75
<i>Tardive d'Argenteuil.</i>		
60 gramos.....	2,50	3,20
30 »	1,40	1,80
15 »	0,80	1,00
GUISANTES.		
<i>(Por orden de precocidad y por 50 gramos.)</i>		
Prince Albert.....	1,00	1,25

PRECIOS		
	en París. Francos.	en Madrid. Pesetas.
MELONES.		
<i>Cantaloup de Argel.</i>		
5 gramos.....	1,50	1,90
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup de Arangel.</i>		
10 gramos.....	2,50	3,15
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup carne verde.</i>		
5 gramos.....	1,50	1,90
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup noir des Carnes.</i>		
10 gramos.....	2,50	3,15
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup d'Epinal.</i>		
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup noir de Hollande.</i>		
10 gramos.....	2,50	3,15
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup prescott hâtif à charais.</i>		
15 gramos.....	4,00	5,00
10 »	2,80	3,35
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup prescott fond blanc de Paris.</i>		
30 gramos.....	2,40	3,00
15 »	1,40	1,80
10 »	1,00	1,25
Un paquete.....	0,40	0,50
<i>Cantaloup prescott fond blanc argenté.</i>		
5 gramos.....	1,50	1,90
Un paquete.....	0,60	0,75
<i>Cantaloup sucrin.</i>		
5 gramos.....	1,50	1,90
Un paquete.....	0,60	0,75
SALSIFIS.		
<i>Blanco.</i>		
250 gramos.....	4,50	5,70
125 »	2,50	3,20
60 »	1,40	1,80
30 »	0,80	1,00
<i>Negro.</i>		
250 gramos.....	4,00	5,00
125 »	2,40	3,00
60 »	1,40	1,80
30 »	0,80	1,00
TETRAGONA CORNUDA.		
<i>Espinaca de la Nueva Zelanda.</i>		
30 gramos.....	0,80	1,00
15 »	0,40	0,50
<i>(Se continuará.)</i>		