

El casero de 1850, el propietario urbano, no por su urbanidad, sino por la de sus fincas, lo primero que hace es no tratar, ni casi conocer al inquilino. Sabe que el trato engendra simpatías, las simpatías amistad, la amistad cariño, el cariño debilidades, y estas, su nombre lo dice, las debilidades no son fortalezas, y él quiere ser fuerte contigo. Hay además otra razón para que no te trate ni aun te conozca, y es la de que tendría que hacer lo mismo con los demás inquilinos y somos demasiados. Los de una sola casa serían bastantes, porque desde que la propiedad es un robo, se aprovecha mucho la cosa robada; pero el casero que ahora te enseñamos, no tiene una finca sino varias, y sería imposible que cumplimentara á los inquilinos de todas ellas.

Ya has visto lo que eres, cuando viajas: un bulto y un número. Pues como inquilino eres casi menos. Tu casero no te tiene en mas de lo que te tenía el jefe de la estación que te enjauló hasta que llegó la hora de la partida, y el maquinista que te arrojó en el lugar donde dió término el viaje. Hasta allí pagastes y hasta allí te llevaron. El casero hace lo mismo y á veces menos, porque como le tienes dado algun dinero en fianza, antes de que esta se acabe procura aburrirte y acabarte la paciencia todo lo posible.

Tiene todo su capital invertido en casas, los intereses en casas los invierte tambien, y de este modo es un fabricante de fincas, como el constructor de coches ó el de cajas de muerto, ó el de pistolas y carabinas, que ninguno de ellos piensa ni en el que irá dentro del coche cuando vuelque, ni en el que ha de ocupar el atahud, ni en el que se ha de levantar la tapa de los sesos con la pistola.

El manda hacer la casa; si cuando está concluida hay un inquilino mayúsculo que quiere pasar al bando de los caseros, se la vende toda, siempre que halle ganancia proporcionada; en otro caso arrienda las habitaciones, no por sí propio, sino por medio de su administrador, el cual anota en el gran libro los nombres de los inquilinos abriendo á cada uno su cuenta corriente. Clase de cuentas desconocida hasta que ha llegado este siglo de las carreras.

Pero antes de que pasemos á ser el inquilino número tantos, del cuarto numerado tambien en el piso quinto, de la casa número cuantos que tiene algun piso mas del sexto, es preciso hacer la casa y aun adquirir un solar para ella, porque ya sabes lector que somos aficionados á tomar las cosas desde muy lejos.

No se trata de robar la propiedad á nadie. Ni somos socialistas ni queremos serlo. Hemos puesto los ojos en un convento que sale á subasta, y el cual si nos arreglamos con los *primistas*, parientes, lector, á quienes ya conoces, podremos adquirir por poco precio; y como se paga á plazos y plazos largos, con el derribo de la finca pagaremos los primeros y los inquilinos de la que en su lugar construyamos pagarán los restantes. Dejemos por lo tanto de pensar en el sueño, ocupémonos del vuelo.

Es preciso que este sea alto, muy alto, digno de la altura del siglo. Que no sean lós gorriones los únicos que puedan anidar en el tejado, que le encuentren tambien las águilas digno de ellas, que no puedan pasar las nubes sin besar las chimeneas, y en suma que tenga toda la elevación que permita el Ayuntamiento, que no será poca, porque los concejales tienen miras muy elevadas, y la que resulte de mas si nuestro arquitecto se equivoca, y el del municipio no conoce que aquél se ha equivocado. Sin que por esto se crea que

queremos hacer una casa desproporcionada. Nada de eso. Ya le hemos dicho al arquitecto que nada mas que piso principal, segundo, tercero y cuarto; los sobabancos, las guardillas vivideras y las trasteras como en las demas casas; el sótano, el piso bajo y el entresuelo lo mismo.

Nuestro hombre, es decir el casero que tenemos á la vista, porque ya nos habrá hecho el lector la justicia de creer que no éramos nosotros los que comprábamos el convento ni los que vendíamos los materiales, sacando de ellos lo que el vendedor no sabia que se iba á sacar, nuestro hombre, le hace esas advertencias al arquitecto y le echa un cálculo, porque sino fuese calculista no sería casero, de los productos que quiere que le rinda la finca antes de hacerla, y cuando ve el plano le parecen pocas las *crujías* proyectadas. Quiere que crujan mas los futuros inquilinos, y para convencer al arquitecto, que no lo necesita porque está dispuesto á hacer lo que el sastre de la Insula Barataria con el pano de las monteras, le dice que Madrid tiene un clima muy frio y que no convienen las habitaciones grandes.

Acuérdase hacerlas pequeñas, es decir cortas y estrechas pero bajas de techo, y si es posible, que lo es muy á menudo acuchilladas, ó de otra forma tambien irregular y tambien acuchilladora.

No es indispensable ver construir la casa; con pasar por la calle tres ó cuatro veces al mes veremos levantado en cada semana un piso, y con otra que demos para sacar los cimientos, otra para cubrirla, media para empapelarla y pintarla y dos ó tres días para quitar la andamiada, ya la podemos enviar al registro de la propiedad y correr nosotros á ver si atrápanos un cuarto llevando los que podamos en el bolsillo.

El principal esta alquilado y ya suben efectos para amueblarlo; en la tienda trabajan día y noche para abrirla al dia siguiente; los demás pisos están todos comprometidos. No queda otra cosa que un cuarto cuarto, á piso sexto contando como es justo el piso bajo, y uno de estos que aun no se ha ocupado porque la señora que fué á verlo dijo, que lo queria para usarle, y como tenia la costumbre de no encender luz sino de noche, echaba de menos la del día que faltaba en todas las piezas, menos en la mitad de la sala y el gabinete. Subimos con poca comodidad, porque la escalera está llena de escombros, pero tambien con peligro porque aun no han puesto la barandilla, y por fin llegamos al piso cuarto dudando si la fatiga nos ha hecho sudar ó nos ha mojado el agua que vierten las paredes de la escalera. Las de la habitación están enfundadas con papeles de color, y no se puede ver la circulacion de la savia que ocultan; pero toda la casa está fresca y húmeda. A primera vista parece un establecimiento de inhalacion de gases; despues ya se conoce que puede servir de casa de banos de vapor, no precisamente para curar el reuma, ni los catarros, sino para adquirir una ú otra ó las dos enfermedades.

Por supuesto que en esto nada tienen que ver los caseros, porque aunque el inquilino pague, como tiene obligación de pagar, desde el día en que vé el cuarto, le queda el derecho de no irse á vivir allí, hasta que todo esté perfectamente seco, y estucado el portal, y terminada la escalera, que para ninguno de estos trabajos estorban los inquilinos.

Nuestra habitación es preciosa; lástima dá que para verla haya necesidad de subir ochenta escalones, porque desde la calle, ni se distingue el prolijo trabajo de los balcones que parecen una filigrana de hierro, ni se ve el brillante estucado

de las paredes, ni los arabescos festones que adornan el voladizo del tejado. Para todo eso, que aunque pertenece al exterior, no deja de tener su encanto para el inquilino, es preciso asomarse á uno de los tres balcones que tiene el cuarto, cuya distribucion parece escusado que nos detengamos á explicar, porque es ni mas ni menos que la de todas las casas de Madrid. Un pasillo prolongado, que además de la luz que recibe de dia cuando se abre la puerta, de noche puede tener toda la que el inquilino quiera; al extremo de esa antesala, está la sala con su correspondiente alcoba, y dos balcones, y á un lado el gabinete con otra alcoba, una chimenea y otro balcon. Contramarchando á buscar el otro extremo del pasillo, se vé una puerta muy bonita que no es la del oratorio, sino la de un aposento que puede servir para criado; enfrente de ella otra que es el despacho del amo, con su chimenea, su alcoba, su ventana y su patio de vecindad. El pasillo se prolonga por medio de un ángulo y allí se ven diferentes puertas á derecha é izquierda que son alcobas para doncellas, el cuarto de tocador para la Señora con otra chimenea, otra ventana y otra alcoba, el comedor con dos ventanas y una chimenea y una alcoba y la cocina, con ventana tambien al mismo patio que el despacho del amo y el tocador de la Señora. En la cocina hay dos puertas juntas y elegantes, charoladas, y con herraje dorado ambas. La una es la de la despensa, la otra nadie se dispensa de tenerla aunque la llaman puerta del escusado.

En suma el cuarto es precioso, la distribucion es admirable, los papeles que adornan las paredes del mejor gusto; y luego cuatro chimeneas y la de la cocina cinco, que no es posible tener frio habiendo tantos sitios donde encender lumbré, y ocho dormitorios con los cuales puede el inquilino alojarse á sí y á los siete durmientes; y el pavimento del patio asfaltado, y la escalera imitando caoba, y el pasamanos de caoba fina, y luces de gás y el portal que parece un oratorio, con hornacinas estucadas, y vidrieras de colores como las grandes catedrales, y otra porcion de detalles todos dignos de un palacio. El cuarto es nuestro, nos falta tiempo para ir á ver al administrador, y casi temblamos verle, por si nos dice que ya está comprometido con otra persona.

Pero, á Dios gracias, no sucede semejante cosa. El cuarto está libre. Aunque el administrador de la finca no lo sabe cuando se lo preguntamos, apenas registra un libro pequeño y luego otro mas grande nos dice que sí, y entablamos el siguiente diálogo.

—¿Y cuánto renta? (Esta es la pregunta sacramental pero debería decirse, ¿cuánto quiere vd. que le rente?)

—Diez y ocho mil reales anuales, y lo de costumbre: veinte reales al mes para el portero, y media semana de luz.

—Estamos corrientes, porque nos gusta el cuarto, pero la media semana de luz no nos hace falta; será mejor que se la dé vd. al cuarto bajo que parece que no se alquila porque está obscuro.

—La media semana de luz, es que han de pagar vds. el valor de las cinco luces de gás, del portal y de la escalera, tres dias y medio de cada mes.

—¿Y las condiciones de pago?

—Las corrientes: medio año en fianza, y un trimestre adelantado.

—¿Y como se entiende el medio año de fianza?

—Nueve mil reales que me entregan vds. y que quedan á favor de la finca, si vds. se mudan antes de cuatro años; y

que despues de ese plazo si á vds. les conviene dejar la casa, yo se los devuelvo.

—Duras son las condiciones, pero nos acomoda el cuarto; estienda vd. el recibo.

Antes de hacerlo, el administrador nos pregunta si tenemos mucha familia, porque al dueño no le gusta alquilar sus cuartos para mucha gente, y que tampoco quiere que llevemos demasiados muebles; y sobre todo, que no permite colgar mas cuadros ni poner mas clavos en las paredes que los que hay puestos. Todas nuestras observaciones son inútiles, y por mas que protestamos contra cada una de aquellas y otras tiranías, no nos sirve de nada. A cada paso alza la pluma y nos dice:

—Si á vds. no les conviene, no hay nada perdido. Nosotros no sabemos lo que es poner papeles en los balcones, nos sobran inquilinos.

Temerosos de perder la proporcion que se nos presenta accedemos á todo, y firmamos un papel de compromiso, recibiendo otro igual firmado por el administrador, que no se compromete á otra cosa, que á desalojarnos y apremiarnos á cumplir lo estipulado *sin trámites judiciales* (como si dijéramos á palos), siendo de nuestra cuenta todos los gastos que se originen hasta *nuestro despojo*, (sin perjuicio de los seis mil reales de la fianza) y á no dejarnos poner tiestos en las ventanas, ni criar pájaros, ni mantener perros grandes.

Con todo esto, lector, no lo niegues, te lo he oido decir muchas veces; cuando recibes alguna persona de visita, lo primero que haces al despedirla, es decir—esta casa está á la disposicion de vd.—y tú sabes que no puedes disponer ni siquiera del cuarto que al parecer ocupas.

Por supuesto que el encargo que se nos hizo de no llevar muchos muebles, era escusado, porque la mitad de los que tenemos no podemos acomodarlos en ninguna parte, y la otra mitad, tras de ser preciso desarmarlos para que pasasen por las puertas, no podemos volverlos á armar cuando están dentro de las habitaciones. Pero preciso es confesar que la casa es lo que se llama una tacita de plata. La luz que vierten las vidrieras de color, la que se desliza á través de las persianas, los bellos matices de los papeles, el charolado de las puertas, los dorados de las chimeneas, el alabastro del pavimento, todos estos detalles son dignos de un palacio de príncipes. Verdad es que en la despensa caben pocas provisiones, y las que caben se pierden, no porque nadie las coma, sino porque ellas se repudren de estar á oscuras; pero las despensas se inventaron cuando no se conocian los grandes almacenes de comestibles, ni las lonjas de ultramarinos, ni los depósitos de embutidos, ni otra porcion de despensas públicas y despenseros universales que ha creado el espíritu de asociacion del siglo. En el comedor hay que pasar los platos de uno en otro convidado, porque si hay ocho personas sentadas á la mesa, ya no pueden los criados servir la comida; en las alcobas como las camas sean estrechas, cabe además una silla y á veces un baul y encima una percha; en el despacho como es un lugar de estudio y no de paseo ni de baile, aunque no quede espacio para andar por él, despues de colocada la mesa, cuatro sillas y un armario para cien volúmenes, no importa nada. Pieza en donde lavarse el cuerpo [no hay ninguna, pero en todas ellas puede colocarse una cofaina para restregarse los ojos y mojarse las uñas. En cambio, la sala y el gabinete, que son las piezas que dan tono á la casa, son dignas del portal, de la escalera

y del revoque del edificio. Ellas solas valen los diez y ocho mil reales, y las diez y ocho mil condiciones penales del rebo de inquilinato.

Y que bien mirado, aunque las habitaciones modernas son pequeñas, como hay muchas en cada casa, y el espíritu de asociación permite á los hombres tratarse como hermanos, resulta un perfecto comunismo entre los inquilinos de una finca. Cada cuarto tiene una campanilla en la puerta de entrada, pero como cada inquilino oye las de la vecindad lo mismo que la suya, las disfruta todas sin pagar mas que por una. Si un vecino enciende la chimenea, el calor y el humo alcanzan á los cuartos contiguos. La conversacion es general aunque cada inquilino crea que está hablando á solas con su familia; con un piano hay bastante para todas; con una criada que cante, sobra para muchas, y como canten todas, sobra para muchas mas; si delecta un niño, aprenden á delectar todos los vecinos; si alguna señorita da lección de solfeo, todos salen profesores de solfa; si en la guardilla mecen una cuna para arrullar un niño, retiembla toda la casa, y á la media hora duermen profundamente los inquilinos: y si por el contrario á deshora de noche hay un sonámbulo que da un grito ó sacude un martillazo ó cierra una puerta de golpe, todos se despiertan asustados.

Generalmente esta comunidad de ruidos, no es tan provechosa como la de los olores, sobre todo los de la comida. Cuando un vecino frie jamon y otro está comiendo patatas, ni el uno sabe lo que come, ni el otro lo que guisa; del plato de fresa que comen los del piso bajo, disfrutan todas las narices de la vecindad, y cuando una cocinera tiene la desgracia de que se le requeme un asado ó se le agarre un plato de leche, todas las señoras de la vecindad regañan á sus criadas, creyendo que el percance ha sido en su cuarto.

Pero estamos hablando demasiado del inquilino y apenas hemos dicho nada del casero. No parece sino que éste solo vive para cobrar los alquileres, para echar á la calle al que no los paga con puntualidad, y para poner la ley al Ayuntamiento, cuando en virtud de la de expropiación le compra la finca y la derriba para ensanchar ó estrechar la calle, siempre en nombre del ornato público y de la comodidad del vecindario. Lo cual sucede tan amenudo, que las casas de Madrid parecen un regimiento de reclutas que siempre se están moviendo sin acertar nunca á entrar en línea. El casero tiene que ocuparse de otras muchas cosas, entre ellas la de ir subiendo cada dos ó tres meses los alquileres, lo cual apenas le deja tiempo para nada mas. El inquilino va pagando el aumento mientras puede; cuando no tiene de que, busca otra habitación mas barata, y sino la encuentra se arregla como puede. Esa no es cuenta del casero; esa cuenta la lleva el inquilino. Si no la lleva con paciencia, eso mas pierde.

Finalmente, porque hora es ya de finalizar este artículo, hemos oído decir que no todos los caseros son como el que acabamos de bosquejar, pero no sabemos si es que los demás son peores. Que cada lector compare el nuestro con el suyo, y si sale ganando buen provecho le haga, y procure conservarle por si se lleva á cabo el establecimiento del Museo de antigüedades. Para ese caso, un casero que se dé un aire de familia á los caseros de antaño será un hallazgo inestimable. Sin escrúpulo se le podrá recomendar á la Sociedad Económica para que le tenga presente cuando reparta los premios á la virtud.

LA CERVEZA.

«Había tres reyes en el Oriente, tres reyes que habían 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 había 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 encorbaron sus miembros, y su lánguida cabeza mostró que comenzaba á desfallecer.

Su color era cada vez mas 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 pies; 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 mostraron 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 aun, porque los aplastó entre dos piedras.

Tomaron la sangre de su corazón mismo y la bebieron en ronda, y cuanto mas bebían, mayor era la alegría y el ruido.

Juan Grano-cebada era un atrevido héroe; si bebeis algunas gotas de su sangre, hará crecer vuestro valor, os hará olvidar vuestras desgracias, aumentará vuestras alegrías. Gracias á él, el corazón de la viuda cantará dentro de su seno, aunque sus ojos están 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 Burns, 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 Burns 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 mas 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 mas remotas y recorrer todas las comarcas de la tierra. Por los tiempos de Moisés, ya los egipcios hacian uso de esta bebida, que pretendian habia

sido inventada por Isis, muger de Osiris, y la llamaban licor pelusiano, porque la mejor cebada de todas y el licor de ella mas esquisito se cogia y fabricaba en Pelusa, sobre las orillas del Nilo. Los fenicios recibieron su uso de los egip-



Alegorias de la cerveza, fábrica y café.

cios y lo trasmitieron á los griegos. Estos atribuian su invencion á Céres, pretension 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 servian á sus reyes en copas de oro.

Los latinos llamaban á la cerveza *cerevisia*, aparente-

mente de *cereris vitis*, vinos de Cérés. 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 mas activamente y con mas éxito de la fabricación de las cervezas; despues 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, mas

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 purpurino, 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 trasportarse lejos; se cierra herméticamente con capsulas, como el vino de Champagne.

Se vende ordinariamente á dos francos la botella en París, costando mas 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,



Fabricación de la cerveza.

son generalmente blancas; el perfume del lúpulo domina poco, y son fáciles de digerir y las mas 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 transpiración.

Por último, la cerveza ácida, de color oscuro, no se fabrica mas 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 beberla.

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 menos hermosos, ni menos bien formados, ni menos 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 immoderadamente, la cerveza produce los mismos fenómenos que todas las demas bebidas alcoholicas; conmueve el sistema nervioso, paraliza el juego de los órganos y produce vértigos y somnolencia. Las gentes experi-

mentadas 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 pendencieros: 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 mas dulce y la mas distinguida de todas las borracheras, es la que proviene del té ó del café, que escita á la vez todos los buenos sentimientos y hasta desarrolla el genio.

La cerveza de los europeos es una bebida alcohólica, obtenida por la fermentacion 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 mas interesantes de química, de física y de historia natural. Pueden subdividirse en cuatro periodos distintos:

Primero, preparacion ó germinacion de la cebada; segundo, preparacion del mosto; tercero, cocimiento de este mosto; cuarto, fermentacion.

I.

¿Porqué 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 solo puede obrar bajo la influencia de una especie de vida que se llama *vegetacion*. 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 fabricacion; 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 gluten y mucha fécula ó almidon, porque estas dos palabras son sinónimas; nuestros lectores conocen esa harina blanca, fina, brillante, que chasca bajo los dedos y se llama fécula de papata, pues la fécula de cebada no se diferencia de ella sensiblemente. Si tomamos un granito imperceptible de fécula y lo sometemos á la inspeccion del microscopio, reconocemos que es un saco lleno de otra harina infinitamente mas delicada; 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 cuestion, 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 transformacion para la fabricacion 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 previsora nodriza, ha tenido cuidado de desarrollar en cada grano de cebada en el momento de la germinacion, una sustancia nueva que se llama *diastasa* 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, despues se la estiende sobre una tabla y se la revuelve durante muchos dias 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, despues hombres armados de una especie de mazos remueven cuidadosamente esta mezcla, la baten en una palabra, hasta que la totalidad del azúcar se ha disuelto en el agua: es un trabajo estremamente penoso, sobre todo, en la época de grandes calores; los obreros alemanes la ejecutan cantando una cancion nacional, con lo que hacen menos pesado el trabajo. La infusion que se obtiene por este medio se llama mosto, que se transporta á una caldera donde se procede á la tercera operacion; 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.

Despues de haber hecho refrescar el mosto en grandes recipientes poco profundos, se le dirige á la cuba de fermentacion, se le añade allí cierta cantidad de levadura y se le mantiene á una temperatura de unos veinte grados. La fermentacion 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 fermentacion. 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 cicerone goza mucho cuando el curioso, demasiadamente confiado, se echa atras medio sofocado. El respirar esta solfataria, durante algunos minutos, podría producir la muerte.

La fermentacion 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 aqui una nueva maravilla que nos revela la fermentacion de la cerveza, para los unos es una materia vegetal particular, para los otros, una sustancia vegeto-animal; para otros, en fin, una reunion de pequeños animalitos análogos á los infusorios. Si se examina la levadura de la cerveza con un microscopio antes de la fermentacion, se ve que se compone enteramente de glóbulos infinitamente pequeños; despues de la fermentacion, estos glóbulos no permanecen fijos un solo instante en su lugar; son mas voluminosos, y en su superficie se desarrollan una especie de burbujitas que se desprenden bien pronto para buscar ais-

lamiento 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 mas sólidas, no tardaria en hacerlas pedazos para salir fuera.

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

Hemos dicho que la cerveza se compone de cebada y de lúpulo; escusado nos parece explicar lo que es cebada, asi como creemos necesario decir algo del lúpulo. Este es una especie de yerba que se recoge y se aplica en la fabricacion 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 recogerla exige un numero personal, se valen para esto de jornaleros de cualquier clase y de todas las personas que haya á mano, aun de fuera del pueblo. En Inglaterra, la recoleccion del lúpulo dá lugar á escenas campesinas muy parecidas á las de las vendimias de nuestros paises meridionales; esta planta se coloca en carros, lo mismo que las uvas en la vendimia, y cuando se concluye su recoleccion, hay grandes fiestas en los paises donde se produce.

Nos queda que hablar de las fábricas donde se confecta la cerveza. En Londres es donde se hallan las mas considerables y las mas antiguas tambien. Cuando se llega á la capital de los tres reinos por el camino de hierro de New-Haven, se vé 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 vé levantarse en el aire un bosque de obeliscos, adornados durante el dia 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 sácias, estrechas y tortuosas; sus casas espaciosas, habitadas completamente todas por una poblacion 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 gefes de este establecimiento, no solamente por el capital de la sociedad, que asciende á ciento veinte millones de reales, sino porque cada uno de ellos habita cerca de Londres un palacio donde se encuentran los mejores cocineros, las mejores cuadras, los mejores caballos, y en su parque los mas hermosos árboles y las mas lindas estufas del universo; y tambien porque, como los antiguos mercaderes de Venecia ó Florencia, poseen esmerada educacion, excelentes costumbres y modales del mundo aristocrático.

Cuando se visita en aquel barrio esta cervceria anti-diluviana, por prevenido que esté uno de su inmensidad, se queda siempre confuso y parado delante de aquel caos de casas, de patios, de cuadras, de cocheras, de carruages, de toneles, de cubas, de calderas, de máquinas, de combusti-

ble, 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 estrangero que visita aquella fábrica, le sorprende el poco ruido, el poco movimiento de hombres que nota en aquellos enormes talleres; pregúntase uno á sí mismo como 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 sério 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 cervceros tienen una costumbre tradicional y particular; llevan la cabeza cubierta de un sombrero redondo de hule, y además una ancha y larga chaqueta de lona blanca por encima, un pantalon de la misma tela, altas botas de fieltro, y un grande mandil ó delantal completa su equipo.

Toda la fabricacion se verifica con una rapidez y una facilidad, que parecia 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; ábrense 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 dia 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; despues, brazos fantásticos movidos por el vapor, agitan la infusion y hacen desprenderse todo el azúcar de la cebada exprimida. El mosto se levanta entonces como por encanto hasta dos calderas, donde despues de sufrir el cocimiento, recibe una lluvia de flor de lúpulo, y esta mezcla odorífica es aun batida y molida por tridentes mas ágiles y mas 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 fria. El obrero encargado de vigilar esta parte de la operacion, pasea en esta pieza de agua sobre zancos 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 fermentacion 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 criptos bizantinos, no menos curiosos y no menos vastos que las famosas bodegas de Champagne.

Puede formarse una idea de esto, pensando que el número de toneles empleados en la cervceria de Barclair, Perkin y Compañía, es nada mas que de ochenta mil, que ascienden á mas de ocho millones de reales; que la cerveza elaborada en un dia puede elevarse á la cantidad de cuatrocientos cincuenta litros, y en un año á treinta millones de litros. Hay que advertir que además de esta, existen en Lón-

dres otras muchas cervecerías casi tan considerables, con un número infinito de otras mas pequeñas.

Cuando Iris y Céres inventaron la cerveza sin tomar un privilegio de invencion del gobierno, no sabian seguramente el prodigioso éxito que estaba reservado á su descubrimiento; y todas las demás 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 solo se remonta á principios del siglo, se ha extendido tanto su afición, que son varias las fábricas que cuenta ya en su seno, siendo la mas antigua la famosa de Santa Bárbara, á la que despues han seguido varias como la de Lavapiés, Santa Isabel, Leganitos y otras.

Se ha ensayado tambien hacer modificaciones á la cerveza preparándola de distintas clases; pero la bebida generalmente acostumbrada, es la antigua cerveza, tal como la fabrican los franceses, no habiéndose introducido todavia entre nosotros el ale y el porter, el cual solo tienen personas acomodadas por el capricho de beberla, haciéndole traer de Lóndres y pagando por él un considerable precio, porque ninguna botella de esta clase se vende menos aquí de diez y siete á diez y ocho reales.

EL POETA BURNS.

La estampa que presentamos á nuestros lectores, es el monumento del célebre poeta escocés Burns nacido en 1759 en el condado de Ayr y muerto á la edad de treinta y siete años en la ciudad de Dumfrie el 21 de julio de 1796. Este monumento que atrae todos los años un gran número de viajeros se halla situado cerca de tres kilómetros al Sur de la ciudad, cerca del puente de Doon, rio que representa un gran papel en una de las obras mas populares del poeta. En este monumento, se ve una rotunda corintia de nueve columnas, descansando sobre una base triangular. Su construccion ha costado cerca de diez y seis mil duros. En la piedra circular que se halla debajo de la rotonda, se han reunido diversas ediciones de las poesías de Burns, muchas copias de sus retratos y una Biblia, sobre la que habia prestado su juramento á su novia Mary, que murió poco tiempo despues. Sus obras compuestas en el dialecto escocés, son muy poco conocidas en Europa.

Burns, que pasó casi toda su vida en el campo, veamos cómo el mismo ha descrito su infancia y su juventud, en una carta dirigida al doctor Moore con fecha de 1787.

«Soy hijo de un hombre muy pobre. Durante los seis ó siete primeros años de mi vida, mi padre fué el jardinero de un digno y corto propietario de las inmediaciones de Ayr. Si hubiese permanecido en esta posicion mi perspectiva, hubiera sido un modesto empleo en alguna de las quintas de los alrededores, pero su deseo mas ardiente, era conservar á sus hijos á su vista, hasta que hubiesen podido discernir el mal del bien. Así con el socorro de su generoso amo, se aventuró mi padre á tomar en arrendamiento una pequeña hacienda.

«Tenia yo buena memoria, salud robusta, y una piedad de rutina como un niño que era. Con algunas palmetas y azotes mi maestro de escuela, hizo de mí un sábio inglés, y á los diez ó doce años era doctor en sustantivos, verbos y partículas. Mucho debí tambien en mi infancia á una buena vieja que vivia con nosotros, y que era de una credulidad y supersticion muy notables. Nadie en el pais tenia una coleccion mas vasta de cuentos y de canciones sobre los diablos, las encantadoras, las brujas, los magos, los espíritus foletos, duendes, fantasmas, apariciones, trasgos, gigantes, dragones, etc. No solo sus relaciones y cuentos cultivaron en mí los gérmenes de la poesía, sino que causaron tal efecto en mi imaginacion, que aun ahora en mis correrías nocturnas, frecuentemente á mi pesar, veo estas apariciones en ciertos sitios sospechosos, aunque nadie sea mas escéptico que yo en tales materias, necesitando á veces de un esfuerzo de filosofía para desechar estos vanos terrores....

«Los dos primeros libros que leí fueron la vida de *Anibal* y la historia de sir Wilian Wallace. Jamás libros algunos me causaron mas placer. Anibal inflamó con un ardor militar mi juvenil imaginacion. Caminaba altivamente al lado de los reclutas, al son del tambor y de la trompeta, sintiendo no ser bastante grande para alistarme soldado. En cuanto á la historia de Wallace vertió en mis venas una preocupacion escocesa que hará hervir mi sangre, hasta el dia en que cerrando la vida sus esclusas entre en el eterno descanso.

«La proximidad de Ayr tuvo para mí alguna ventaja. Trabé amistad con algunos muchachos mas favorecidos que yo de la fortuna, y ocupados en repetir los papeles que debian representar en el teatro de la vida, en la que yo estaba destinado á envidiarlos desde bastidores. Ordinariamente no es en una edad tan tierna cuando los ricos y los nobles tienen el justo sentimiento de la enorme distancia que los separa de sus camaradas cubiertos de harapos. No adquiere en un dia un señorito ese desden conveniente para los insignificantes y estúpidos pobres diablos de trabajadores y de aldeanos que los rodean, y que tal vez han nacido en el mismo pueblo que ellos. Mis jóvenes superiores jamás insultaron la tosca apariencia de mi miserable individuo, cuyas dos estremidades se hallaban frecuentemente espuestas á la inclemencia de todas las estaciones. Regalábanme tomos incompletos de donde yo sacaba algunas observaciones. Uno de ellos hasta me enseñó un poco de francés y cuando mis jóvenes amigos y bienhechores se embarcaban para las Indias Orientales ú Occidentales, su separacion me causaba gran pena, pero iba á tener que padecer males mas serios.

«Murió el generoso amo de mi padre. Su hacienda fué un contrato oneroso, y para colmo de desgracia, caimos en manos de un implacable agente. Mi padre era ya de edad cuando se casó: yo era el mayor de siete hijos, y gastado con prematuras fatigas, no se hallaba en estado de trabajar. Mi padre se irritaba pronto, pero su ánimo no se abatía fácilmente. Su arrendamiento era rescindible á los dos años, y para llegar al cabo de estos dos años, reducidos nuestros gastos.

«Vivíamos miserablemente. Para mi edad era yo un hábil labrador y el hermano que me seguia, Gilberto, podia dirigir el arado y ayudarme á trillar. Un compositor de novelas, hubiera tal vez visto con alguna satisfaccion estas escenas,