

BARCELONA
IMPRESA HENRICH Y COMP.
Calle Górcaga

ALMANAQUE de «El Eco de la Moda».—1899

Almanaque

de las Gracias y Elegancias
Femeninas



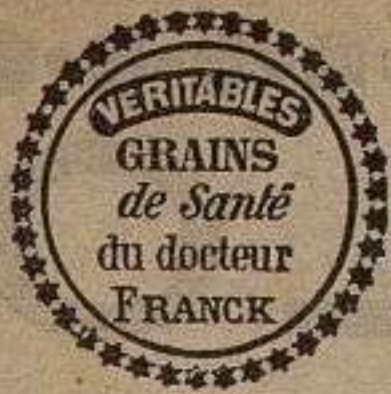
Publicación de *El Eco de la Moda*
BARCELONA
8 Y 10, RAMBLA DEL CENTRO

Almanaque

de las Gracias y Elegancias
Femeninas



Publicación de *El Eco de la Moda*
BARCELONA
8 Y 10, RAMBLA DEL CENTRO



CONTRA EL

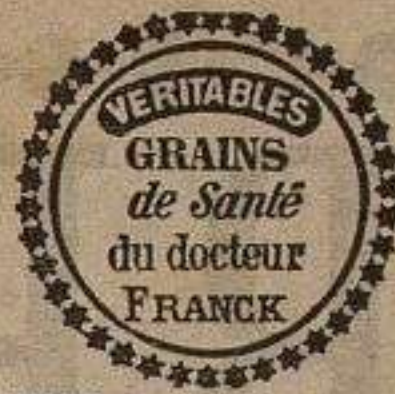
ESTREÑIMIENTO

y sus consecuencias :

FALTA de APETITO

PESADEZ GÁSTRICA, JAQUECA, CONGESTIONES

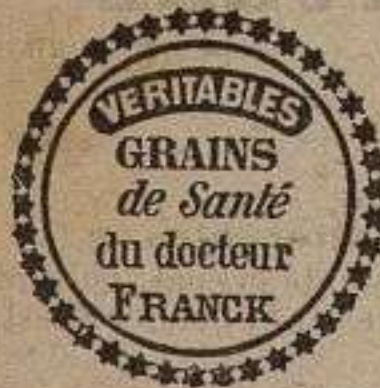
ENFERMEDADES INFECCIOSAS Curadas o Prevenidas



Verdaderos Granos de Salud

del **DOCTOR FRANCK**

Purgativos, Depurativos y Antisépticos



Exijase el *Rótulo*
adjunto en **4 Colores.**



En Paris, F^{ca} LEROY, 9, Rue de Cléry,
Y EN TODAS LAS FARMACIAS

El mejor dentífico y antiséptico **Thymol-Casals**

◆ PRODUCTO NACIONAL ◆

HIGIENE DE LAS MUCOSAS Y TEGUMENTOS

Antisepsia radical de la **boca, cabeza, barba, piel, cuida-
dos íntimos, &c. &c.**

El Elixir de **Thymol-Casals** ha obtenido medalla de plata en la
última exposición del IX Congreso internacional de Higiene y Demo-
grafía, Madrid.

Está recono ido, por eminentes facultativos, como el mejor den-
tífico y antiséptico para la higiene general del cuerpo.

Superior á sus similares y á las aguas de la Florida, Colonias y
Vinagres, por su gran poder antiséptico aromático.

Su uso es indispensable á las familias

AGENTES PRINCIPALES

Madrid.—M. Garcia, Hijos de C. Ulzurum, Sucesores de Trasviña.

Barcelona.—V. Ferrer y C.^a, Dr. Andreu, Sociedad Farmacéutica
Española, Hijos de J. Vidal y Ribas.

París.—Henri Roussel, Boulevard Rochechouard, 112.

Buenos Aires.—Juan Romagosa, Moreno, 1070.

VENTA: Principales Farmacias, Droguerías y Perfumerías

REGALO

EL INTERESANTÍSIMO

Que la casa L. Comelerán ofrece á los lectores de esta publicación

Desde tiempo inmemorial existen grandes galerías de retratos que constituyen la ornamentación predilecta de los salones de la nobleza y gente rica, que así veneran la tradición de sus mayores y deudos conservando sus rasgos fisonómicos.

Hoy la afición á los retratos se ha popularizado de tal modo que no hay familia, por modesta que sea, que no tenga deseos de poseer la imagen viviente de los seres queridos y admirados.

Y esta afición se comprende porque un buen retrato es el adorno más interesante y artístico para cualquiera habitación ya sea suntuosa ó modesta.

Una buena ampliación fotográfica será siempre preferible á un mal retrato al óleo. Nosotros ejecutamos en gran escala esta especialidad de

RETRATOS TAMAÑO NATURAL

en busto, al foto-crayón, procedimiento el más perfeccionado que se conoce, y teniendo confiado el retoque de los mismos á reputados dibujantes, garantizamos que

**los retratos que salen de nuestros talleres
son de valor artístico irreprochable,
de ejecución y parecido perfecto,
son absolutamente inalterables, y**

podemos demostrar que su valor real es de 15 duros; no obstante lo cual, nosotros, porque los hacemos en grandes partidas y porque deseamos dar á conocer al público nuestra especialidad, los ofrecemos al precio inverosímil de

DIEZ Y SIETE PESETAS

Remitiéndolos certificados por correo á todas partes; perfectamente embalados y exentos de deterioro.

Las personas que deseen adquirir las ampliaciones fotográficas que ofrecemos, se servirán enviar bajo sobre certificado, el retrato cuya ampliación deseen, acompañado de la indicada cantidad de 17 pesetas, dirigido á

Don León Comelerán, Provenza, 340, Barcelona.

Todos los pedidos son ejecutados dentro de los ocho días siguientes á su recibo, devolviéndose los originales.

NOTA IMPORTANTE: Se devolverá el dinero á toda persona que no quede satisfecha de nuestro trabajo, siempre que el original que nos entregue esté en buen estado y sin defectos

OTRA: Las personas que puedan y lo prefieran, pueden pasar personalmente por nuestros talleres y se les hará la ampliación directa.

Se solicitan Agentes en todas las poblaciones importantes de España y América.

50 AÑOS DE ÉXITO

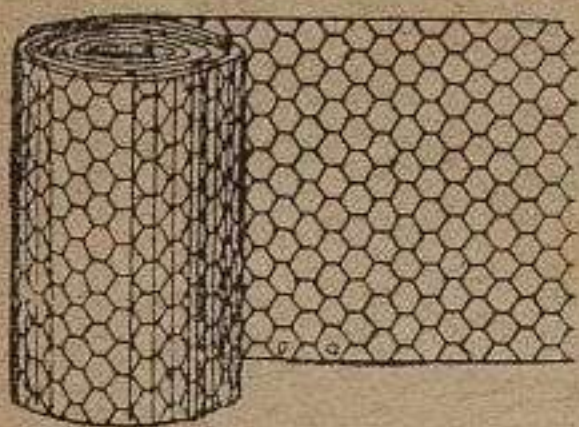
ANEMIA, DEBILIDAD
POBREZA DE LA SANGRE
FIEBRES, curacion por el

HIERRO QUEVENNE

Unico aprobado por la
Academia de Medicina de Paris.

Exijir el verdadero. — Es el más activo y el más económico de los tónicos; el único ferruginoso inalterable en los países cálidos.

INVERNADEROS—MARQUESAS—BARANDAS



ENREJADOS

Estacas de hierro para Cercas,
Espaldares, etc.

Cercas para Vedados de Caza,
Parques, etc.

ESPINOS ARTIFICIALES—HILOS PARA CERCAS DE VIÑAS

CUADROS DE CAPAS DE MANTILLO—REJAS—PERRERAS

OZANNE 11, rue Marqfoy, 11 **PARIS** Depósitos en Lyon y Burdeos.

ENVÍO FRANCO DE DESCRIPCIONES Y CATÁLOGO Á QUIEN LO PIDA.

La CALVICIE y la ALOPECIA causan siempre aflicción y disgusto; sólo cuando se ha perdido, se aprecia debidamente todo el valor de una buena cabellera, que si en el sexo masculino es un adorno útil, en el sexo bello es un adorno imprescindible.

➔ **LA PILOSINA** ➔
del Dr. CLADERA

es el único producto medicinal para combatir con éxito las enfermedades del cabello y cuero cabelludo.

Estimula el crecimiento del cabello, evita su caída y destruye la caspa.

De venta en peluquerías, farmacias y perfumerías

Taller de Escultura
Y MARMOLES DE TODAS CLASES
DE

◀◀◀ **ALEXANDRE GIOAN**

DESPACHO: CALLE MAYOR
TALLER: Luis Antúnez, 11, y Neptuno, 20

BARCELONA (GRACIA)

ESPECIALIDAD

EN

Panteones

y Chimeneas

Water-closets

Lavabos ingleses

— Y —

de todas procedencias

LIBRERÍA FRANCESA

RAMBLA DEL CENTRO, 8 y 10

BARCELONA

SUSCRIPCIONES

à todos los Periódicos y Revistas extranjeras

LIBROS DE MEDICINA

Ciencias, Artes y Literatura

EL ECO DE LA MODA

TRADUCCIÓN de LE PETIT ÉCHO DE LA MODE de París

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:

6 meses, 4 pesetas. — 1 año, 7'50 pesetas

CADA SEMANA

Se regala un Patrón cortado

tamaño natural

ENCICLOPEDIA DEL HOGAR

ÚTIL Y AMENA

I

ALMANAQUE

DE LAS

Gracias y Elegancias femeninas

PARA 1899



BARCELONA

RICHARDIN, LAMM Y COMP.^A — LIBRERÍA FRANCESA

RAMBLA DEL CENTRO, 8 Y 10

ES PROPIEDAD.





À NUESTRAS LECTORAS

Madrid, princesse des Espagnes,
Il court, par tes mille campagnes,
Bien des yeux bleus, bien des yeux noirs.
La blanche ville aux sérénades,
Il passe par tes promenades
Bien de petits pieds tous les soirs.

ALFRED DE MUSSET.

¡EL ECO DE LA MODA! ¡Armoniosa resonancia para un oído femenil!
¡qué de deslumbrantes curiosidades no despierta en el alma de nuestras lectoras!

EL ECO DE LA MODA nació en Abril; la Madrileña, la Catalana, la Andaluza, la Valenciana, hadas bienhechoras, rodeaban su cuna y tendían, bajo sus primeros pasos, alfombras de flores primaverales.

Entre aquellas corolas fascinantes, entre aquellos pétalos embalsamados ocultábase la modesta vincapervinca, flor del recuerdo, emblema del éxito.

Efectivamente, el recuerdo de las horas gratas pasadas en la lectura de EL ECO DE LA MODA le ha conquistado millares de lectoras, haciéndole en corto tiempo el periódico de Modas más generalizado en la Península.

Alentados por esas hechiceras de los primeros días, colocamos hoy bajo su mágica protección nuestro ALMANAQUE DE LAS GRACIAS Y ELEGANCIAS FEMENINAS; en él encontrarán, alternando con conocimientos útiles y prácticos de la vida de cada día, todo el génesis de la mujer elegante.

Escritores y poetas ilustres presentan en sus páginas, cual en maravilloso calidoscopio, la vida de las cintas, de las sedas y del terciopelo, el perfume y el lenguaje de las flores, el centelleo de las piedras y de las joyas preciosas, los arabescos de los encajes y de los bordados, deliciosas intimidades de las lindas desposadas.

Todo consagra las *Gracias* y las *Elegancias femeninas* en este pequeño volumen, que dedicamos á la esplendente belleza de la mujer española, reina entre sus hermanas latinas, la francesa y la italiana.

Edmundo Richardin.



ENERO tiene 31 días

Crecen: 12 m. por la mañana y 32 m. por la tarde.

SIGNO



ACUARIO

DÍAS TRANSCURRIDOS
 Hasta el 1º... 1 día. — Hasta el 31..... 31 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
 Desde el 31 hasta fin de año..... 334.

FASES DE LA LUNA



Cuarto menguante el día 4.



Luna nueva el día 11.



Cuarto creciente el día 18.



Luna llena el día 26.

SANTORAL

SOL

		Orto		Ocaso	
		h.	m.	h.	m.
1	Dom.	7	26	4	42
2	Lun.	7	26	4	42
3	Mar.	7	27	4	43
4	Miér.	7	27	4	44
5	Juev.	7	27	4	45
6	Vier.	7	27	4	46
7	Sáb.	7	26	4	47
8	Dom.	7	26	4	48
9	Lun.	7	26	4	49
10	Mar.	7	26	4	50
11	Miér.	7	26	4	51
12	Juev.	7	25	4	52
13	Vier.	7	25	4	53
14	Sáb.	7	25	4	55
15	Dom.	7	24	4	56
16	Lun.	7	24	4	57
17	Mar.	7	23	4	58
18	Miér.	7	23	4	59
19	Juev.	7	22	5	0
20	Vier.	7	22	5	2
21	Sáb.	7	21	5	3
22	Dom.	7	20	5	4
23	Lun.	7	20	5	5
24	Mar.	7	19	5	6
25	Miér.	7	18	5	8
26	Juev.	7	17	5	9
27	Vier.	7	17	5	10
28	Sáb.	7	16	5	11
29	Dom.	7	15	5	13
30	Lun.	7	14	5	14
31	Mar.	7	13	5	15

FIESTAS MOVIBLES — Día 15. El Dulce Nombre de Jesús.—Día 29. Septuagésima.

Enero.—Primer mes de nuestro año, añadido al de Rómulo (que sólo contaba diez meses) por el segundo rey de Roma, Numa Pompilio, quien le dió el nombre de *Januarius* según unos, por derivarlo de la voz latina *Janua* (puerta), como entrada y puerta del año, y según otros, del dios *Jano*, á quien lo consagró, dándole el atributo de las dos caras con que se representaba á este numen, para indicar que miraba con la una al año pasado, y con la otra al año nuevo. Sin embargo de que estaba consagrado á *Jano*, los romanos consideraban á la diosa *Juno* como tutelar de *Enero*, y además tributaban culto especial á la diosa *Strenua*, como presidente á los regalos ó aguinaldos que se hacían en el primer día de año.

La Iglesia cristiana consagra este mes al Niño Jesús.

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo



FEBRERO tiene 28 días

Crecen: 34 min. por la mañana y 31 min. por la tarde.

SIGNO



PISCIS

DÍAS TRANSCURRIDOS
 Hasta el 1.º... 32 días.—Hasta el 28... 59 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
 Desde el 28 hasta fin de año.... 306.

FASES DE LA LUNA

☾ Cuarto menguante el día 3.
 ● Luna nueva el día 10.

☽ Cuarto creciente el día 17.
 ☽ Luna llena el día 25.

SANTORAL

S O L

			Orto	Ocaso
			h. m.	h. m.
1	Miér.	Stos. Cecilio é Ignacio obs. y Apolinar mrs., y Sta. Veridiana vg.	7 12	5 16
2	Juev.	☩ LA PURIF. DE Ntra. Señora B. P. en S. Juan de Dios y Mínimos.	7 11	5 18
3	Vier.	Stos. Blas ob., Laurentino, Sinfonio, y Sta. Celerina mrs.	7 10	5 19
4	Sáb.	S. Andrés Corsino ob., y Sta. Juana de Valois reina.	7 9	5 20
5	Dom.	de Sexagésima. S. Felipe de Jesús, y Sta. Agueda mrs. (I. P.)	7 8	5 21
6	Lun.	Stos. Amando, Guarino y Vedasto obs., y Sta. Dorotea mr.	7 7	5 23
7	Mar.	Stos. Ricardo rey, Romualdo fr., y Sta. Juliana de Bolonia vda.	7 5	5 24
8	Miér.	S. Juan de Mata fr., y Sta. Cointa mr. Abs. gen. en la Trinidad.	7 4	5 25
9	Juev.	Stos. Alejandro y Nicéforo mrs., y Sta. Apolonia vg. y mr.	7 3	5 27
10	Vier.	Stos. Guillermo duque, Ireneo, Jacinto, y Sta. Sotera vg. y mr.	7 2	5 28
11	Sáb.	Los Siete Siervos de María frs. y S. Desiderio ob. y mr.	7 1	5 29
12	Dom.	de Quincuagésima. Sta. Eulalia de Barcelona vg. y mr. (I. P.)	6 59	5 30
13	Lun.	Stos. Benigno pbro. y mr. y Gregorio II papa, y Sta. Maura mr.	6 58	5 32
14	Mar.	S. Valentín. Abs. gen. en la Trinidad.—Ciérranse las velaciones.	6 57	5 33
15	Miér.	Ceniza. Stos. Faustino y Jovila herms. Abs. de c. Abs. g. en la M.	6 56	5 34
16	Juev.	Stos. Daniel, Elías, Honesto, Isaias y Jeremías mrs.	6 54	5 35
17	Vier.	Stos. Pedro Tomás ob. y Alejo de Falconeri. Abst. de carne.	6 53	5 36
18	Sáb.	S. Eladio arz., y Sta. Gaudencia mr. S I en Piscis.	6 51	5 38
19	Dom.	I de Cuaresma. Stos. Gabino pbro., Publio y Marcelo mrs.	6 50	5 39
20	Lun.	Stos. Eleuterio ob., Víctor y Zenobio mrs., y Sta. Paula vg.	6 49	5 40
21	Mar.	Stos. Severiano ob. y Siricio mrs., y Sta. Verónica vg. Animo.	6 47	5 41
22	Miér.	La Cátedra de S. Pedro en Antioquía.—Sta. Eleonor. Tempora.	6 46	5 43
23	Juev.	S. Pedro Damián card. y Stas. Milburga princesa y Romana vgs.	6 44	5 44
24	Vier.	Stos. Matias ap. y Pretextato ob. mrs. Abst. d.º carne. Tempora.	6 43	5 45
25	Sáb.	Stos. Félix III p., Víctor y Victorino mrs. Tempora. Ordenes.	6 41	5 46
26	Dom.	II de Cuaresma. Ntra. Sra. de Guadalupe de México.	6 40	5 47
27	Lun.	Stos. Leandro arz. de Sevilla y Baldomero y Procopio monjes.	6 38	5 48
28	Mar.	Stos. Aniceto, Cayo, Macario y Rufino mrs., y Sta. Ela vg.	6 37	5 50

FIESTAS MOVIBLES.—Día 5. Sexagésima.—Día 12. Quincuagésima.—Día 15. Ceniza.—Día 19. Primer Domingo de Cuaresma.—Día 26. 2.º Domingo de Cuaresma.

Febrero. — Segundo mes de nuestro año, aumentado también por Numa al Calendario de Rómulo. En los primeros siglos de Roma fué el mes último del año, precediendo al de ENERO, hasta que los decemviros dispusieron que se contase el segundo y siguiese inmediatamente á ENERO. Derivase de *Februaire* (purificar), y en él, además de los sacrificios expiatorios, celebrábanse las fiestas Lupercales, origen del Carnaval moderno. Su deidad protectora era Neptuno. En un principio constaba de veintiocho días; cuando se verificó la corrección Juliana, tuvo treinta en año común y treinta y uno en bisiesto. Augusto le quitó luego un día, para añadirlo á AGOSTO, y por último, los astrónomos romanos le disminuyeron de otro para agregarlo á DICIEMBRE, quedando desde entonces FEBRERO con veintiocho ó veintinueve días, según sea común ó bisiesto el año.

La Iglesia cristiana consagra este mes á la Purificación de Nuestra Señora.

Refranero.—Callen barbas y hablen cartas.—Manos duchas comen truchas.—Con viento limpian el trigo, y los vicios con castigo.—Palabra y piedra suelta no tienen vuelta.—Al peligro con tiento, y al remedio con tiempo.—¿Haces mal? Espera otro tal.



MARZO tiene 31 días

Crece: 48 m. por la mañ. y 31 m. por la tarde.

SIGNO



ARIES

DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º... 60 días. — Hasta el 31... 90 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 31 hasta fin de año. ... 275.

FASES DE LA LUNA

☾ Cuarto menguante el día 5.
● Luna nueva el día 11.

☽ Cuarto creciente el día 19.
☽ Luna llena el día 27.

SANTORAL

SOL

SANTORAL			SOL	
			Orto	Ocaso
			h. m.	h. m.
1	Miér.	Stos. Abundancio y Donato mrs., Rosendo ob. y Sta. Eudoxia.	6 35	5 51
2	Juev.	Stos. Lucio ob., y Simplicio papa, y Sta. Genara ó Januaria mr.	6 34	5 52
3	Vier.	Stos. Celedonio, Emeterio y Marino mrs. <i>Abst. de carne.</i>	6 32	5 53
4	Sáb.	Stos. Adrián, Arcadio, Basilio y Eugenio obs. <i>Anima</i>	6 30	5 54
5	Dom.	<i>III de Cuaresma.</i> Stos. Teófilo ob. y Juan José de la Cruz. <i>Anima.</i>	6 29	5 55
6	Lun.	Stos. Marciano ob., Claudiano y Victorino, Sta. Basa mrs.	6 27	5 57
7	Mar.	Sto. Tomás de Aquino dr., y Stas. Felicidad y Perpétua mrs.	6 26	5 58
8	Miér.	Stos. Julián arz. y Juan de Dios fr. <i>B. P. en San Juan de Dios.</i>	6 24	5 59
9	Juev.	Stos. Cándido y Cirión mrs., Paclano ob., y Sta. Francisca.	6 22	6 0
10	Vier.	Stos. Alejandro, Víctor, y Sta. Berenice mrs. <i>Abst. de carne.</i>	6 21	6 1
11	Sáb.	Stos. Eulogio arz. y Gorgonio mrs., y Sta. Aurea.	6 19	6 2
12	Dom.	<i>IV de Cuaresma.</i> S. Gregorio el Magno papa, y dr. <i>Anima.</i>	6 17	6 3
13	Lun.	Stos. Nicéforo ob., Marcos, Sabino, y Sta. Patricia mrs.	6 16	6 4
14	Mar.	Stos. Afrodísio, Euliquio y Pedro mrs., y Sta. Matilde.	6 14	6 6
15	Miér.	Stos. Constancio, Longinos centurión, y Sta. Madrona vg., mrs.	6 12	6 7
16	Juev.	Stos. Heriberto ob., Taciano diác., y Sta. Maria penitente.	6 11	6 8
17	Vier.	Stos. José de Arimatea, Agrícola y Patricio. <i>Abst. de carne.</i>	6 9	6 9
18	Sáb.	Stos. Gabriel arcángel, y el Beato Salvador de Horta. <i>Ordenes.</i>	6 7	6 10
19	Dom.	DE PASIÓN. S. José esposo de Nuestra Señora, y Sta. Cuartila.	6 6	6 11
20	Lun.	Stos. Anatolio, Cirilo y Sebastián mrs. <i>Sol en Aries. Primavera.</i>	6 4	6 12
21	Mar.	Stos. Benito ab. y fund., Birilo ob., y Sta. Fabiola vda.	6 2	6 13
22	Miér.	Stos. Bienvenido y Deograclas obs., y Sta. Catalina de Suecia vg.	6 1	6 14
23	Juev.	S. Domicio mr., el Beato José Oriol, y Sta. Pelagia mr.	5 59	6 15
24	Vier.	Los Dolores de N.ª S.ª—S. Agapito ob. <i>Abst. de carne.—Anima.</i>	5 57	6 16
25	Sáb.	ANUNCIACIÓN N.ª S.ª—B. P. S. Ag. Carmen y S. J. de D.— <i>Anima.</i>	5 55	6 18
26	Dom.	DE RAMOS. Stos. Casiano mr., Ludgero ob., y Sta. Eugenia mr.	5 54	6 19
27	Lun.	SANTO. Stos. Macedón mr. y Ruperto ob., y Sta. Felicidad vg.	5 52	6 20
28	Mar.	SANTO. Stos. Doroteo, Prisco y Rogato mrs., y Sixto III papa.	5 50	6 21
29	Miér.	SANTO. S. Ludolfo. <i>Hoy y los 3 días sig. no se puede comer carne.</i>	5 49	6 22
30	Juev.	SANTO. S. Juan Climaco. <i>Abs. gen. en la Merced y S. Agustín.</i>	5 47	6 23
31	Vier.	SANTO. Stos. Amós pfta., Amadeo duque, y Sta. Balbina mr.	5 45	6 24

FIESTAS MOVIBLES. — Día 5. 3.º Domingo de Cuaresma. — Día 12. 4.º Domingo de Cuaresma. — Día 19. Domingo de Pasión. — Día 24. Viernes de Dolores. — Día 26. Domingo de Ramos.

Marzo.— Tercer mes de nuestro año, y primero del año de Rómulo hasta la corrección de Numa. Aun cuando su nombre viene del dios *Marte*, de quien Rómulo se creía descendiente, estaba consagrado á *Minerva*, á la cual consideraban los romanos como la divinidad tutelar de este mes. Era uno de los meses más celebrados en Roma antigua, porque siendo el mes del equinoccio y el culto del paganismo arreglado al sistema planetario, había más causa de solemnidades. El día en que entraba la Primavera, se renovaba el fuego sagrado, que debía conservarse todo el año en el templo de Vesta, tomándolo de los rayos del sol por medio de un espejo ustorio.

La Iglesia cristiana consagra este mes al Patriarca San José.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de Paris.



BRIL tiene 30 días

Crecen: 43 m. por la mañ. y 30 m. por la tarde.

SIGNO



TAURO

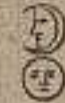
DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º... 91 días.—Hasta el 30... 120 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 30 hasta fin de año.... 245.

FASES DE LA LUNA



Cuarto menguante el día 3.
Luna nueva el día 10.



Cuarto creciente el día 17.
Luna llena el día 25.

SANTORAL

SOL

		Orto	Ocaso
		h. m.	h. m.
1	Sáb.	SANTO. Stos. Venancio ob. y Esteban mrs., y Procopio ab. <i>Ordenes.</i>	5 44 6 25
2	Dom.	PASCUA DE RESURRECCIÓN. S. Francisco de Paula fr.	5 42 6 26
3	Lun.	(Antes ✠.) Stos. Pancracio ob. y Benito de Palermo franciscano.	5 40 6 27
4	Mar.	(Antes †.) Stos. Teódulo mr. é Isidoro arz. <i>B. P. en el Carmen.</i>	5 39 6 28
5	Miér.	Stos. Corentino ob., Florencio ab., y Sta. Irene vg. y mr. <i>Anima.</i>	5 37 6 29
6	Juev.	S. Sixto I papa. y Prudencio ob., y Sta. Catalina de Palencia vg.	5 35 6 30
7	Vier.	S. Epifanio ob., Marino, Modesto y Rufino y Sta. Teoclia mrs.	5 34 6 31
8	Sáb.	Stos. Alberto el Magno y Amancio obs., y Sta. Macaria mrs.	5 32 6 33
9	Dom.	<i>de Cuasimodo.</i> S. Marcelo ob., y Sta. María Cleofé vg.	5 30 6 34
10	Lun.	Stos. Ezequiel prof. y Fulberto ob. <i>Abrense las relaciones.</i>	5 29 6 35
11	Mar.	Stos. León el Magno p., Felipe ob., y Sta. Florencia vg. y mr.	5 27 6 36
12	Miér.	Stos. Victor mr., Julio I papa y Constantino y Damián obs.	5 26 6 37
13	Juev.	Stos. Eleuterio, Hermenegildo rey y Sta. Agatónica vg., mrs.	5 24 6 38
14	Vier.	Stos. Próculo ob., Máximo, Tiburcio, y Sta. Domnina vg., mrs.	5 22 6 39
15	Sáb.	Stos. Arquelao, Crescente, Optancio, y Sta. Basilisa mr.	5 21 6 40
16	Dom.	<i>II desp. de Pascua.</i> La Divina Pastora—Sto. Toribio de Liébana.	5 19 6 41
17	Lun.	Stos. Aniceto papa y Fortunato mrs. <i>Abs. gen. en la Merced.</i>	5 18 6 42
18	Mar.	Stos. Eleuterio ob. y Apolonio mrs., y Sta. Clara vg., dominica.	5 16 6 43
19	Miér.	Stos. León IX papa y Ursmaro ob., y Stas. Crédula y Galata mrs.	5 15 6 44
20	Juev.	S. Teótimo ob., y Sta. Inés de Monte Pulciano vg. <i>Sol en Tauro.</i>	5 13 6 45
21	Vier.	S. Anselmo ob., y Stas. Alejandra mr. y Godoberta vg.	5 11 6 47
22	Sáb.	S. Apeles discípulo de Jesucristo, y Sta. Oportuna vg. abadesa.	5 10 6 48
23	Dom.	<i>III desp. de Pascua.</i> El Patrocinio de S. José y S. Adalberto ob.	5 9 6 49
24	Lun.	Stos. Eusebio, Fidel de Sigmaringa, Leoncio y Melito mrs.	5 7 6 50
25	Mar.	S. Marcos evang., y Sta. Franca vg. <i>Letanias mayores. (I. P.)</i>	5 6 6 51
26	Miér.	Stos. Cleto y Marcelino papas, y Sta. Exuperancia vg., mrs.	5 4 6 52
27	Juev.	Stos. Pedro Armengol mr., Toribio de Mogrovej arz. y Sta. Zita.	5 3 6 53
28	Vier.	Stos. Marcos, Patricio y Prudencio obs., y Sta. Teodora vg. y mr.	5 1 6 54
29	Sáb.	Stos. Pedro de Verona mr. y Hugo, y Sta. Antonia vg. y mr.	5 0 6 55
30	Dom.	<i>IV desp. de Pascua.</i> S. Amador mr., y Sta. Catalina de Sena vg.	4 59 6 56

FIESTAS MOVIBLES

Día 2. Pascua de Resurrección.—Día 9. Domingo de Cuasimodo.—Día 16. La Divina Pastora.—Día 23. El Patrocinio de S. José.

Abril.—Cuarto mes de nuestro año, y segundo del de Rómulo. Derivase del verbo latino *Aperire*, que significa *Abrir*, porque en este mes la tierra abre su seno para ofrecernos sus ricas producciones, y porque las flores se *abren* también al sol de Primavera. Estaba colocado bajo la protección de Venus, diosa de los amores, y las principales fiestas que en él se celebraban eran los Juegos megalesios, las Fordicidas y las Cereales. Constaba, en un principio, de treinta días. Numa Pompilio le dejó en veintinueve, hasta que, establecido el año Juliano, volvió á constar de treinta, sin haber sufrido alteración alguna desde entonces.

La Iglesia cristiana consagra este mes á los Dolores y á la Soledad de la Virgen.

Pensamientos —La mesa es el eje en torno del cual se agita la civilización. (*Talleyrand*).—Es tan fácil engañarse á sí mismo sin advertirlo, como difícil engañar á los demás sin que lo adviertan. (*La Rochefoucauld*).



* * * * *

MAYO tiene 31 dias

Crecen 27 m. por la mañ. y 28 por la tarde.

SIGNO



GÉMINIS

DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º.. 121 días.— Hasta el 31.. 151 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 31 hasta fin de año... 214.

FASES DE LA LUNA

- ☾ Cuarto menguante el día 2.
- ☉ Luna nueva el día 9.
- ☽ Cuarto creciente el día 17.
- ☾ Luna llena el día 25.
- ☾ Cuarto menguante el día 31

SANTORAL

SOL

		Orto	Ocaso
		h. m.	h. m.
1	Lun. (Antes †.) Stos. Felipe y Santiago el Menor apóstoles y mrs.	4 57	6 57
2	Mar. Stos. Atanasio y Segundo obs. y Félix mr. <i>Fiesta nacional.</i>	4 56	6 58
3	Miér. (Antes †.) La Invención de la Santa Cruz. S. Teódulo mr.	4 55	6 59
4	Juev. Stos. Ciriaco y Silvano obs., Porfirio mr., y Sta. Mónica vda.	4 54	7 0
5	Vier. Stos. Pío V. papa y Eulogio, Hilario y Teodoro obs.	4 52	7 1
6	Sáb. S. Juan Ante-Portam-Lalinam, y Sta. Benedicta vg. y monja.	4 51	7 2
7	Dom. <i>V después de Pascua.</i> S. Estanislao ob., y Sta. Eufrosina vg.	4 50	7 4
8	Lun. La Aparición de S. Miguel arcángel. <i>Lets. menores. Abst. (I. P.)</i>	4 49	7 5
9	Mar. S. Gregorio Nacianceno ob. <i>Letanías menores. (I. P.)</i>	4 48	7 6
10	Miér. S. Félix mr., y Sta. Beatriz vg. <i>Letanías menores. Abst. (I. P.)</i>	4 46	7 7
11	Juev. ✠ LA ASCENSIÓN DEL SEÑOR, y S. Eudaldo mr. <i>(I. P.)</i>	4 45	7 8
12	Vier. Stos. Dionisio, Nereo y Pancracio mrs. y Domingo de la Calzada.	4 44	7 9
13	Sáb. S. Pedro Regalado, y Stas. Argentea. Gliceria y Rolenda vgs.	4 43	7 10
14	Dom. Stos. Pascual I papa, Bonifacio y Pomponio obs. y Pacomio ab.	4 42	7 11
15	Lun. (Antes †.) Stos. Isidro labrador, patrón de Madrid, y Andrés mr.	4 41	7 12
16	Mar. Stos. Aquilino, Genadio, Juan Nepomuceno y Peregrino mrs.	4 40	7 13
17	Miér. Stos. Bruno ob. y Pascual Bailón franc. y Sta. Restituta vg.	4 39	7 14
18	Juev. S. Félix de Cantalicio capuchino, y Sta. Madrona vg. y mr.	4 38	7 15
19	Vier. Stos. Calocero, Filotero y Partenio mrs. y Pedro Celestino papa.	4 37	7 16
20	Sáb. Stos. Baudilio subd. mr. y Bernardino de Sena. <i>Abst. (I. P.)</i>	4 36	7 17
21	Dom. PASCUA DE PENTECOSTÉS. S. Polieucto mr. <i>(I. P.) Sol en Géminis.</i>	4 36	7 18
22	Lun. (Antes ✠) S. Emilio mr., y Sta. Rita de Casia vda. <i>(I. P.)</i>	4 35	7 18
23	Mar. (Antes †.) S. Desiderio ob. <i>Bend. papal en el Carmen. (I. P.)</i>	4 34	7 19
24	Miér. S. Vicente, y Sta. Susana mrs. <i>Témpora. Ayuno. (I. P.)</i>	4 33	7 20
25	Juev. S. Urbano papa, y Sta. Maria Magdalena de Pazzis. <i>Anima. (I. P.)</i>	4 33	7 21
26	Vier. Stos. Paulino mr. y Felipe Neri fr. <i>Témpora. Ayuno. (I. P.)</i>	4 32	7 22
27	Sáb. S. Julio mr. <i>Témpora. Ayuno. Ordenes. Anima. (I. P.)</i>	4 31	7 23
28	Dom. <i>I después de Pentecostés.</i> LA SMA. TRINIDAD.— <i>B. P. en la Trinidad.</i>	4 31	7 24
29	Lun. Stos. Martirio mr., Gaudencio arz., Maximino y Máximo obs.	4 30	7 24
30	Mar. Stos. Gabino mr. y Fernando III rey de Castilla y de León.	4 30	7 25
31	Miér. Stos. Canciano, Cancio y Proto mrs., y Sta. Petronila vg.	4 29	7 26

FIESTAS MOVIBLES.—Día 11. La Ascensión del Señor.—Día 21. Pascua de Pentecostés.
Día 28. La Santísima Trinidad.

Mayo.—Quinto mes de nuestro año, y el tercero en el Calendario de Rómulo, quien le dió este nombre, en honor de los primitivos senadores romanos (*Majores*), por cuanto en este mes abría sus asambleas ó sesiones el Senado. Otros le derivan de *Maia*, madre de Mercurio. El mes de MAYO estaba bajo la protección especial del dios Apolo, y durante él se celebraban en la antigua Roma las Compitales, las Lemurias, las fiestas de la buena diosa (Cibeles), y los Juegos florales. El día 1.º de MAYO se solemnizaba la dedicación de un altar consagrado á los dioses Lares.

La Iglesia cristiana consagra este mes á las Flores de la Virgen.

Del Libro de oro.—Llamas á la desdicha cuando dichoso te haces.—El que más experiencia tiene, teme más los peligros.—Tanto pierde la buena obra de valor, cuanto tuvo de tardanza.—Por rico se puede tener el que con la pobreza bien se aviene.—*Séneca.*



JUNIO tiene 30 días

Crece: 3 m. por la mañ. y 10 m. por la tarde; y *Mengua:* desde el 22, 3 min por la mañana.

SIGNO



CÁNCER

DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º... 152 días.—Hasta el 30... 181 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 30 hasta fin de año.... 184.

FASES DE LA LUNA



Luna nueva el día 8.

Cuarto creciente el día 16.



Luna llena el día 23.

Cuarto menguante el día 30

SANTORAL

SOL

		Orto	Occaso
		h m.	h. m.
1	Juev.	4 29	7 27
2	Vier.	4 28	7 28
3	Sáb.	4 28	7 28
4	Dom.	4 27	7 29
5	Lun.	4 27	7 30
6	Mar.	4 27	7 30
7	Miér.	4 26	7 31
8	Juev.	4 26	7 32
9	Vier.	4 26	7 32
10	Sáb.	4 26	7 33
11	Dom.	4 26	7 33
12	Lun.	4 25	7 34
13	Mar.	4 25	7 34
14	Miér.	4 25	7 35
15	Juev.	4 25	7 35
16	Vier.	4 25	7 36
17	Sáb.	4 25	7 36
18	Dom.	4 26	7 36
19	Lun.	4 26	7 36
20	Mar.	4 26	7 37
21	Miér.	4 26	7 37
22	Juev.	4 26	7 37
23	Vier.	4 26	7 37
24	Sáb.	4 27	7 37
25	Dom.	4 27	7 38
26	Lun.	4 27	7 38
27	Mar.	4 28	7 38
28	Miér.	4 28	7 38
29	Juev.	4 29	7 38
30	Vier.	4 29	7 37

FIESTAS MOVIBLES.—Día 1. Corpus Christi.—Día 9. El Sagrado Corazón de Jesús.

Junio.—Sexto mes de nuestro año, y cuarto en el de Rómulo. Así como el mes de MAYO estaba dedicado á los ancianos, el de JUNIO lo estaba á los jóvenes (*Juniores*), de donde se deriva su denominación. Otros sacan su etimología de la diosa *Juno*, y otros, por fin, de *Junio Bruto*, fundador de la República romana. Tuvo en su origen treinta días, quedando en veintinueve cuando la corrección de Numa, y volviendo á los treinta, que aun conserva, en la reforma Juliana. Estaba bajo la protección de Mercurio, y las principales fiestas con que le solemnizaban los antiguos romanos eran las de Belona, de Hércules, de las Musas y de la diosa *Mens* ó del Buen sentido.

La Iglesia cristiana consagra este mes al Santísimo Sacramento.

Refranero.—Con tres caes muere el viejo: catarro, caída y casamiento.—Aunque malicia oscurezca verdad, no la puede apagar.—Cuarto falso, de noche pasa.—Pon lo tuyo en consejo; unos dirán que es blanco y otros que es negro.—¿A do vas duelo? A dó suelo.



* * * * *
JULIO tiene 31 días

Menguan: 23 m. por la mañ. y 18 m. por la tde.

SIGNO



LEO

DÍAS TRANSCURRIDOS
 Hasta el 1.º.. 182 días.—Hasta el 31.. 242 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
 Desde el 31 hasta fin de año..... 153.

FASES DE LA LUNA

- ☉ Luna nueva el día 7.
- ☽ Luna llena el día 22.
- ☾ Cuarto creciente el día 15.
- ☾ Cuarto menguante el día 29

SANTORAL

SOL

SANTORAL		SOL	
		Orto	Ocaso
		h. m.	h. m.
1	Sáb. Stos. Casto y Secundino obs., Teobaldo erm., y Sta. Leonor mr.	4 29	7 37
2	Dom. <i>VI después de Pentecostés.</i> La Preciosísima Sangre de Ntro. Sr. J.	4 30	7 37
3	Lun. Stos. Jacinto, Julián, Julio, Marcos y Pablo mrs., y Anatolio ob.	4 31	7 37
4	Mar. Stos. Laureano y Odón arzs. y Elias y Flaviano obs.	4 31	7 37
5	Miér. S. Miguel de los Santos, y Sta. Zoé mr. <i>Abs. gen. en la Trinidad.</i>	4 32	7 37
6	Juev. Stos. Isaias pfta., Rómulo ob., y Sta. Dominga ó Dominica mrs.	4 32	7 36
7	Vier. Stos. Astio, Cónsul, Fermín y Odón obs., y Sta. Edilburga vg.	4 33	7 36
8	Sáb. Stos. Aquila y Quiliano obs. mrs., y Sta. Isabel reina de Portugal	4 34	7 36
9	Dom. <i>VII después de Pentecostés.</i> Stos. Cirilo ob. y Paternucio mrs.	4 34	7 35
10	Lun. Stos. Cristóbal, Daniel, Genaro y Vidal mrs., y Sta. Amalia vg.	4 35	7 35
11	Mar. Stos. Pio I p., Aurelio, Gordiano, Sabino, y Sta. Pelagia mrs.	4 36	7 34
12	Miér. Stos. Hermagoras ob., Juan Gualberto fr., y Sta. Marciana vg.	4 36	7 34
13	Juev. Stos. Anacleto papa, Eugenio ob., y Sta. Mirope mrs.	4 37	7 33
14	Vier. S. Buenaventura cardenal, y Sta. Adela vda. y fundadora.	4 38	7 33
15	Sáb. Stos. Autioco médico mr. y Camilo de Lelis fr., y Sta. Julia mr.	4 39	7 32
16	Dom. <i>VIII después de Pent. N.ª S.ª del Carmen.</i> B. P. en el Carmen.	4 39	7 32
17	Lun. Stos. Félix y Generoso mrs., León IV papa, y Sta. Marcelina vg.	4 40	7 31
18	Mar. Stos. Federico ob., Julián y Justino, y Sta. Sinforosa mrs.	4 41	7 30
19	Miér. S. Vicente de Paúl fr., y Stas. Justa y Rufina vgs. y mrs.	4 42	7 30
20	Juev. Stos. Elias pfta., Jerónimo Emiliano fr., y Sta. Casia mr.	4 43	7 29
21	Vier. Stos. Daniel pfta., Zótico ob. y mr., y Sta. Praxedes vg.	4 44	7 28
22	Sáb. S. Teófilo pretor mr., y Sta. Maria Magdalena penitente.	4 45	7 27
23	Dom. <i>IX después de Pent.</i> S. Apolinar ob. y mr. <i>Sol en Leo.</i> Canícula.	4 46	7 26
24	Lun. S. Francisco Solano, y Sta. Cristina vg. y mr. <i>Vig. Ayuno.</i>	4 46	7 26
25	Mar. ✠ SANTIAGO EL MAYOR apóstol, y Stas. Glodesinda y Valentina.	4 47	7 25
26	Miér. <i>(Antes †).</i> S. Jacinto mr., y Sta. Ana madre de Nuestra Señora.	4 48	7 24
27	Juev. Stos. Mauro ob., Pantaleón médico, y Stas. Julia y Natalia mrs.	4 49	7 23
28	Vier. Stos. Celso y Nazario mrs., y la Beata Catalina Tomás vg.	4 50	7 22
29	Sáb. Stos. Felix II papa y mr., Próspero ob., y Sta. Marta vg.	4 51	7 21
30	Dom. <i>X después de Pentecostés.</i> Stos. Abdón y Senén mrs., y Urso ob.	4 52	7 20
31	Lun. S. Ignacio de Loyola fundador de la Compañía de Jesús.	4 53	7 19

FIESTAS MOVIBLES. — Día. 2. La Preciosísima Sangre de Nuestro Señor Jesucristo.

Julio — Séptimo mes de nuestro año, y quinto del de Rómulo, por cuya razón se denominó en un principio *Quintilis*. Marco Antonio le dió el nombre de *Julius*, en honor de *Julio César*, que había nacido en 14 de aquel mes, y en memoria de la interesante corrección que hizo en el año romano. Desde su origen tuvo treinta y un días, que siempre ha conservado. Los romanos lo dedicaban á *Júpiter*, y en los últimos días del mes inmolvaban á la diosa *Canicula* algunos perros para preservarse de los grandes calores que reinan en dicha época. Celebrábanse en JULIO los Juegos circenses, los Apolinales, las fiestas Caprotinas, las Populifugia y la de la Fortuna femenina.

La Iglesia cristiana consagra este mes al Sagrado Corazón de Jesús.

Pensamientos. — Más fácil es ser sabio para los otros, que serlo para nosotros mismos. (*La Rochefoucauld*).— Cuando más sobrio es uno en palabras, menos necesidades se le escapan; luego siempre hay ventaja en callar. (*La Bouisse*).



* * * * *

AGOSTO tiene 31 días

Menguan: 29 min. por la mañana y 41 por la tarde.

SIGNO



VIRGO

DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º. 213 días.—Hasta el 31. 243 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 31 hasta fin de año.... 122.

FASES DE LA LUNA

☉ Luna nueva el día 6.

☾ Luna llena el día 21.

☽ Cuarto creciente el día 14.

☾ Cuarto menguante el día 28

SANTORAL

			SOL	
			Orto	Ocaso
			h. m.	h. m.
1	Mar.	S. Pedro <i>ad Vincula</i> , y Stas. Caridad, Esperanza y Fe vgs. y mrs.	4 54	7 18
2	Miér.	N.ª S.ª de los Angeles. S. Esteban I p. <i>Jubileo de la Porciúnculo</i> .	4 55	7 17
3	Juev.	La Invención del cuerpo del protomártir S. Esteban, y Sta. Ciria.	4 56	7 15
4	Vier.	Sto. Domingo de Guzmán fr., y Sta. Perpétua matroua romana.	4 57	7 14
5	Sáb.	Ntra. Sra. de las Nieves, y Stas. Afra mr. y Nona.	4 58	7 13
6	Dom.	<i>XI después de Pentecostés</i> . La Transfiguración del Señor	4 59	7 12
7	Lun.	Stos. Donato ob. y mr., Alberto carmelita y Cayetano fr.	5 0	7 11
8	Mar.	Stos. Marino el Viejo y Nazario mrs., y Sta. Juliana vg. y mr.	5 1	7 9
9	Miér.	Stos. Felicísimo, Firmo, Román, Rústico y Secundiano mrs.	5 2	7 8
10	Juev.	(<i>Antes †.</i>) S. Lorenzo diác., y Sta. Asteria. <i>Abs. gen. en la Merced</i> .	5 3	7 7
11	Vier.	Stos. Rufino y Tiburcio, y Stas. Filomena y Susana mrs.	5 4	7 5
12	Sáb.	Stos. Aniceto y Graciliano mrs., y Sta. Clara de Asis vg.	5 5	7 4
13	Dom.	<i>XII después de Pentecostés</i> . S. Casiano ob., y Sta. Elena vg., mrs.	5 6	7 3
14	Lun.	Stos. Calixto ob. y Demetrio mrs. <i>Vig. Ayuno con abst. de carne</i> .	5 7	7 1
15	Mar.	✠ LA ASUNCIÓN DE N.ª S.ª <i>B. P. en S. Agustín y Mínimos</i> .	5 8	7 0
16	Miér.	Stos. Ambrosio mr., Jacinto, Roque, y Stas. Eufemia y Serena.	5 9	6 58
17	Juev.	Stos. Eutiquiano, Liberato, Séptimo, y Sta. Juliana mrs.	5 10	6 57
18	Vier.	Stos. Agapito, Floro y Lauro mrs., y Sta. Elena emperatriz.	5 11	6 56
19	Sáb.	Stos. Magno ob., Andrés, Magín, Timoteo, y Sta. Tecla mrs.	5 12	6 54
20	Dom.	<i>XIII después de Pent.</i> S. Joaquín. <i>I. P. en las iglesias del Cister</i> .	5 13	6 53
21	Lun.	Stos. Agapio y Fidel mrs., y Sta. Juana Francisca Fremiot, fund.	5 14	6 51
22	Mar.	Stos. Hipólito ob., Filiberto, Marcial y Sinfiriano mrs.	5 15	6 50
23	Miér.	Stos. Quiriaco ob. y mr., y Felipe Benicío servita. <i>Solen Virgo</i> .	5 16	6 48
24	Juev.	(<i>Antes †.</i>) S. Bartolomé ap., y Sta. Aurea vg., mrs.	5 17	6 47
25	Vier.	Stos. Ginés mr., Gregorio ob. y Luis IX rey de Francia.	5 18	6 45
26	Sáb.	Stos. Ceferino papa y Abundio mrs., y Sta. Rosela vg.	5 19	6 43
27	Dom.	<i>XIV después de Pentecostés</i> . El Purísimo Corazón de María.	5 20	6 42
28	Lun.	(<i>Antes †.</i>) S. Agustín ob., dr. y fr. <i>B. P. en San Agustín</i> .	5 21	6 40
29	Mar.	La Degollación de S. Juan Bautista. S. Adelfo ob.	5 22	6 39
30	Miér.	Stos. Adauto y Arsenio mrs., y Sta. Rosa de Lima vg.	5 23	6 37
31	Juev.	S. Ramón Nonato cardenal. <i>Abs. gen. en la Merced</i> .	5 25	6 35

FIESTAS MOVIBLES

Día 20. S. Joaquín padre de Nuestra Señora.—Día 27. El Purísimo Corazón de María.

Agosto. — Octavo mes de nuestro año, y sexto del de Rómulo, por lo cual fué llamado *Sextilis*, trocándose esta denominación en AGOSTO, por decreto del Senado romano, así concebido: «Porque en el mes *Sextilis* empezó César Augusto su primer consulado, obtuvo tres veces la honra del triunfo, vió marchar, bajo sus auspicios, las legiones del Janículo, redujo al Egipto á la obediencia del pueblo romano y terminó la guerra civil, á la voluntad del Senado que este mes, el más dichoso para el Imperio, se llame en adelante Augusto». Estaba dedicado á la diosa *Ceres*.—La Iglesia cristiana consagra este mes al Sagrado Corazón de María.

Trato social. — Es indicio de mala educación conservar en la memoria las expresiones desagradables que en ligeros desacuerdos se hayan empleado, y echarlas en cara en ulteriores altercados.



SEPTIEMBRE tiene 30 días

Menguan: 28 min. por la mañana y 48 min. por la tarde.



DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º... 244 días. — Hasta el 30... 273 días

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 30 hasta fin de año..... 92.

FASES DE LA LUNA

☉ Luna nueva el día 5.

☾ Cuarto creciente el día 12.

☀ Luna llena el día 19.

☾ Cuarto menguante el día 26

SANTORAL

1	Vier.	Stos. Sixto ob. y Arturo mrs., Gil ab., y Sta. Ana profetisa.
2	Sáb.	Stos. Antolín diác., Filadelfo, Teodoro, y Sta. Calixta mrs.
3	Dom.	XV desp. de P. N.ª S.ª de la Consolación. La Virgen de la Cinta.
4	Lun.	Stos. Máximo y Océano, mrs., y Sta. Rosalía de Palermo vg.
5	Mar.	Stos. Amandino, Ciprio y Donato mrs., y Sta. Obdulia vg. y mr.
6	Miér.	Stos. Donaciano y Leto obs., Eleuterio ab., y S. a. Limbania vg.
7	Juev.	Stos. Anastasio mr., y Augustal ob., y Sta. Regina vg. y mr.
8	Vier.	✠ LA NATIVIDAD DE NUESTRA SEÑORA, y S. Adrián mr.
9	Sáb.	Stos. Gorgonio, Rufiniano y Tiburcio mrs., y Sta. Felicia vg.
10	Dom.	XVI después de Pentecostés. El Dulce Nombre de María.
11	Lun.	Stos. Diodoro, Jacinto y Proto hermanos y Serapio mrs.
12	Mar.	Stos. Macedonio y Teóduo mrs., Sacerdote y Silvino obs.
13	Miér.	Stos. Felicísimo y Macrobio mrs., Eloy ob., y Sta. Maura vg.
14	Juev.	La Exaltación de la Santa Cruz y Stos. Cereal y General mrs.
15	Vier.	Stos. Nicomedes y Valeriano mrs., y Sta. Catalina de Génova.
16	Sáb.	Stos. Cornelio p., Cipriano ob., Rogelio y Servodeo mrs.
17	Dom.	XVII después de Pentecostés. Los Dolores gloriosos de Ntra. Sra.
18	Lun.	Stos. Ferreol mr. y Tomás de Villanueva arz. de Valencia.
19	Mar.	Stos. Nilo y Peleo obs., Sabacio y Trófilo mrs.
20	Miér.	S. Teopisto mr., y Sta. Cándida vg. <i>Témpora. Ayuno. (I. P.)</i>
21	Juev.	(Antes †.) Stos. Mateo apóstol y evangelista y Jonás prof.
22	Vier.	Stos. Exuperio, Inocencio y Mauricio mrs. <i>Témp. Ayuno. (I. P.)</i>
23	Sáb.	S. Lino papa. <i>Témp. Ayuno. Ord. (I. P.)—Sol en Libra. Otoño.</i>
24	Dom.	XVIII desp. de Pent. N.ª S.ª de las Mercedes. <i>Abs. g. en la Merced.</i>
25	Lun.	Stos. Cleofás mr. y Anacario ob., y Sta. María de Cervelló vg.
26	Mar.	Stos. Calistrato, Cipriano y Faustino, y Sta. Justina vg., mrs.
27	Miér.	Stos. Adolfo, Antimo, y Cosme y Damián médicos, mrs.
28	Juev.	Stos. Wenceslao duque, Salomón ob., y Sta. Eustoquia vg.
29	Vier.	(Antes †) La Dedic. de S. Miguel arcángel. <i>B. P. en los Mínimos</i>
30	Sáb.	S. Jerónimo dr. y fr. <i>Jubileo en las iglesias de San Jerónimo.</i>

S OL	
Orto	Ocaso
h. m.	h. m.
5 26	6 34
5 26	6 32
5 27	6 30
5 29	6 29
5 30	6 27
5 31	6 25
5 32	6 24
5 33	6 22
5 34	6 20
5 35	6 19
5 36	6 17
5 37	6 15
5 38	6 14
5 39	6 12
5 40	6 10
5 41	6 8
5 42	6 7
5 43	6 5
5 44	6 3
5 45	6 1
5 46	6 0
5 47	5 58
5 48	5 56
5 49	5 55
5 50	5 53
5 51	5 51
5 52	5 49
5 53	5 48
5 54	5 46
5 55	5 44

FIESTAS MOVIBLES

Día 3. Ntra. Sra. de la Consolación.
» » La Virgen de la Cinta.

Día 10. El Dulce Nombre de María.
» 17. Los Dolores gloriosos de Ntra. Sra.

Septiembre.—Noveno mes de nuestro año y séptimo del de Rómulo, como indica su nombre latino *September*.

Tuvo en un principio treinta días; después de la reforma de Numa veintinueve y otra vez treinta desde la de Julio César hasta el presente. El Senado romano quiso llamarlo *Thiberius*, en honor de Tiberio, y luego *Antoninus*, en obsequio á Antonino Pio; pero, á pesar de ello, á pesar de la diferencia con nuestro Calendario y de que en este nada significa (lo propio que los tres siguientes) ha conservado su primitiva denominación. Su dios tutelar era Vulcano, y sus fiestas principales los Juegos romanos, las Dionisiacas y la Dedicación del Capitolio.

La Iglesia cristiana consagra este mes al arcángel San Miguel.

Refranero.—A las burlas, así vé á ellas, que no te salgan veras.—Lo que no acaece en un año, acaece en un rato.—En arca abierta el justo peca.—Quien no escarmienta de una vez, no escarmienta de diez.—En boca del discreto, lo público es secreto.

**



*** ** * * * * *
CTUBRE tiene 31 días

Menguan: 32 m. por la mañana y 44 m. por la tarde.

SIGNO



ESCORPIO

DÍAS TRANSCURRIDOS
 Hasta el 1.º... 274 días.—Hasta el 31... 304 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
 Desde el 31 hasta fin de año... 61.

FASES DE LA LUNA

☉ Luna nueva el día 4.
 ☽ Cuarto creciente el día 12.

☾ Luna llena el día 18.
 ☽ Cuarto menguante el día 26

SANTORAL

S O L

		Orto	Ocaso
		h. m.	h. m.
1	Dom.	XIX desp. de Pent. N.ª S.ª del Rosario Jubileo del Sto. Rosario.	5 56 5 43
2	Lun.	Los Santos Angeles de nuestra Guarda. S. Leodegario ob. y mr.	5 57 5 41
3	Mar.	Stos. Maximiano ob., Cándido, Fausto, y Sta. Florencia mrs.	5 58 5 39
4	Miér.	Stos. Hieroteo el Divino, Francisco de Asis fr. y Otón ab.	5 59 5 38
5	Juev.	Stos. Froilán y Marcelino obs., y Stas. Flavia y Flaviana vgs.	6 0 5 36
6	Vier.	Stos. Román y Sagar obs. y mrs., Bruno fr., y Sta. Fe vg. y mr.	6 1 5 34
7	Sáb.	Stos. Marcos p., Marcelo, Sergio, y Sta. Justina vg., mrs.	6 2 5 33
8	Dom.	XX desp. de Pent. N.ª S.ª del Remedio, y S. Frumencio mr.	6 4 5 31
9	Lun.	S. os. Dionisio Areopagita y Julio mrs. y Deodato ó Diosdado ab.	6 5 5 29
10	Mar.	Stos. Casio, Eulampio y Gereón mrs. y Francisco de Borja.	6 6 5 28
11	Miér.	Stos. Fermín, German y Nicasio obs., y Sta. Placidia vg.	6 7 5 26
12	Juev.	Ntra. Sra. del Pilar de Zaragoza, y Sta. Domnina mr.	6 8 5 24
13	Vier.	Stos. Teófilo ob., Eduardo rey, Gerardo conde y Venancio ab.	6 9 5 23
14	Sáb.	Stos. Calixto I p., Carponio, Saturnino, y Sta. Fortunata vg.	6 10 5 21
15	Dom.	XXI desp. de Pent. La Pureza de Ntra. Sra. B. P. en el Carmen.	6 11 5 20
16	Lun.	Stos. Saturiano mr., Florentín ob. y Galo ab., y Sta. Máxima.	6 13 5 18
17	Mar.	Stos. Alejandro, Defensor y Mariano mrs., y Sta. Eduvigis duq.	6 14 5 17
18	Miér.	Stos. Lucas evang., Pablo de la Cruz fr., y Sta. Trifonia.	6 15 5 15
19	Juev.	S. Pedro de Alcántara fr., y Sta. Pelagia ó Pelaya vg. y mr.	6 16 5 14
20	Vier.	Stos. Feliciano ob., Juan Cancio, y Sta. Saula vg. y mr.	6 17 5 12
21	Sáb.	S. Rodobaldo ob., y Sta. Ursula y once mil vgs. y mrs.	6 18 5 11
22	Dom.	XXII después de Pentecostés. Stos. Eusebio y Severo pbro. mrs.	6 19 5 9
23	Lun.	S. Pedro Pascual ob., y Sta. Adelalda vg. y ab.—Sol en Escorpio.	6 20 5 8
24	Mar.	Stos. Rafael arc., Bernardo Calvó ob., y Sta. Victoria vg.	6 22 5 6
25	Miér.	Stos. Crispín y Crispiniano mrs. y Gaudencio é Hilarlo obs.	6 23 5 5
26	Juev.	Stos. Evaristo papa y Luciano y Marciano patronos de Vich.	6 24 5 4
27	Vier.	S. Vicente, y Stas. Cristela y Sabina mrs. y Hemelina vg.	6 25 5 2
28	Sáb.	(Antes †.) Stos. Judas Tadeo y Simón Cananeo apóstoles.	6 26 5 1
29	Dom.	XXIII después de Pent. S. Narciso, patrón de Gerona, ob. y mr.	6 27 5 0
30	Lun.	Nuestra Señora del Amparo. Stos. Claudio y Saturnino mrs.	6 27 4 58
31	Mar.	Stos. Quintín, Urbano, y Sta. Lucila vg., mrs. Vigilia. Ayuno.	6 30 4 57

FIESTAS MOVIBLES.—Día 1. Ntra. Sra. del Rosario.—Día 8. Ntra. Sra. del Remedio.
 Día 15. La Pureza de Nuestra Señora.

Octubre.—Decimo mes de nuestro año, y octavo del Calendario de Rómulo, según indica su nombre latino *October*. Además de éste, tuvo otros varios nombres: Domiciano le puso el suyo; Cómodo el de *Invictus*, y el Senado le llamó *Faustinus*. Sin embargo prevaleció el de **Octubre**, así como los treinta y un días que ha tenido desde su origen. En este mes sacrificaban los romanos al dios *Marte* el caballo llamado también *October*; en recuerdo del caballo de Troya. Una de las singularidades de este sacrificio era que la cola cortada al caballo en el Campo de Marte había de ser transportada con tanta rapidez al templo de este dios, que á su llegada debía derramar aún alguna sangre sobre el fuego del ara.

La Iglesia cristiana consagra este mes al Sto. Angel Custodio.

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Docteur Monin.—LA LUTTE POUR LA SANTÉ. Precio: 3'50 francos.



NOVIEMBRE tiene 30 días

Menguan: 34 m. por la mañana y 22 m. por la tarde.

SIGNO



SAGITARIO

DÍAS TRANSCURRIDOS
Hasta el 1.º... 305 días.—Hasta el 30... 334 días.

DÍAS POR TRANSCURRIR
Desde el 30 hasta fin de año... 31.

FASES DE LA LUNA



Luna nueva el día 3.



Cuarto creciente el día 10.



Luna llena el día 17.



Cuarto menguante el día 25

SANTORAL

SOL

	Orto	Ocaso
	h. m.	h. m.
1 Miér. ✠ LA FIESTA DE TODOS LOS SANTOS. Stos. Cesáreo y Dacio mrs.	6 31	4 56
2 Juev. La Conmemoración de los difuntos. <i>Jubileo en las parroquias.</i>	6 32	4 55
3 Vier. Stos. Armengol, Gaudioso y Huberto obs., y Sta. Silvia.	6 34	4 53
4 Sáb. Stos. Claro y Porfirio mrs. y Carlos Borromeo cardenal.	6 35	4 52
5 Dom. XXIV desp. de Pentecostés. S. Zacarías padre de S. Juan Bautista.	6 36	4 51
6 Lun. Stos. Severo ob., Leonardo monje, y Sta. Claudina vg. cartuja.	6 37	4 50
7 Mar. Stos. Engelberto y Herculano obs., y Sta. Tesalónica mrs.	6 38	4 49
8 Miér. Stos. Deodato p., Mauro ob., Claro pbro., y Sta. Numancia mr.	6 40	4 48
9 Juev. La Imagen del Sto. Cristo y Stos. Nemesio y Orestes mrs.	6 41	4 47
10 Vier. Stos. Respicio mr., Probo ob., y Andrés Avelino teatino.	6 42	4 46
11 Sáb. Stos. Atenodoro, Feliciano y Victorino mrs., y Sta. Ernestina.	6 43	4 45
12 Dom. XXV desp. de Pent. Patr. de N.ª S.ª—I. P. oyendo la Misa mayor.	6 45	4 44
13 Lun. Stos. Eugenio III arz. de Toledo y Estanislao de Kostka jesuita.	6 46	4 43
14 Mar. Stos. Clementino y Serapio mrs. <i>Abs. gen. en la Merced.</i>	6 47	4 42
15 Miér. Stos. Abibo diac., Fidenciano, Segundo y Varico mrs.	6 48	4 41
16 Juev. Stos. Elpidio, Eustoquio y Valero mrs., y Sta. Inés de Asis vg.	6 49	4 40
17 Vier. Stos. Acisclo mr., Gregorio Taumaturgo ob., y Sta. Gertrudis vg.	6 51	4 39
18 Sáb. Stos. Esiquio, Oriculo y Román mrs., y Sta. Salomea reina.	6 52	4 39
19 Dom. XXVI después de Pentecostés, Sta. Isabel reina de Hungría.	6 53	4 38
20 Lun. Stos. Octavio mr. y Félix de Valois fr. <i>Abs. gen. en la Trinidad.</i>	6 54	4 37
21 Mar. Presentación de la Virgen M.ª en el Templo. Sta. Columbina vg.	6 55	4 36
22 Miér. Stos. Filemón y Marcos, y Sta. Cecilia mrs. <i>Sol en Sagitario.</i>	6 56	4 36
23 Juev. S. Clemente I papa, y Stas. Felicidad y Lucrecia mrs.	6 58	4 35
24 Vier. Stos. Crisógono mr., Juan de la Cruz fr., y Sta. Flora vg. y mr.	6 59	4 35
25 Sáb. Sta. Catalina vg. y mr. <i>Abs. gen. en la Merced y Trinidad.</i>	7 0	4 34
26 Dom. XXVII después de Pentecostés. Sta. Delfina condesa y vg.	7 1	4 34
27 Lun. Stos. Basileo ob., Facundo y Primitivo mrs. y Barlaam ermitaño.	7 2	4 33
28 Mar. Stos. Gregorio III papa, Santiago Piceno, y Sta. Faustina vg.	7 3	4 33
29 Miér. Stos. Filomeno, Marcelo y Sisinio mrs., y Sta. Iluminada vg.	7 4	4 32
30 Juev. (Antes ✠.) S. Andrés ap., y Stas. Justina y Maura vgs. y mrs.	7 5	4 32

FIESTAS MOVIBLES

Día 12. El Patrocinio de Nuestra Señora.

Noviembre. — Undécimo mes de nuestro año, y noveno del de Rómulo, como su nombre indica. El emperador Cómodo quiso que se llamase este mes «Exuperator», nombre que conservó hasta la muerte de tan indigno príncipe. En su origen tuvo treinta días. Numa le dejó en veintinueve, y Julio César le añadió uno, quedando desde entonces con los treinta que le dió Rómulo. Entre los antiguos romanos estaba bajo la protección de Diana, y las principales fiestas que en **Noviembre** celebraban eran: las Neptunales, el Lectisternio, los Juegos plebeyos y las Termales.

La Iglesia cristiana consagra este mes á las Almas del Purgatorio.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.



DI CIEMBRE tiene 31 días

Menguan 9 m. por la m.^a y 1 m. por la t. hasta el 14, y
 Crecen 10 m. por la tarde desde este día.

SIGNO



CAPRICORNIO

DÍAS TRANSCURRIDOS
 Hasta el 1.º... 335 días.—Hasta el 31... 365 días

DÍAS POR TRANSCURRIR
 Desde el 31 hasta fin de año... 0.

FASES DE LA LUNA

☾ Luna nueva el día 2.

☽ Luna llena el día 17.

☾ Cuarto creciente el día 9.

☾ Cuarto menguante el día 25.

SANTORAL

SOL

		Orto	Ocaso
		h. m.	h. m.
1	Vier.	7 6	4 32
2	Sáb.	7 7	4 32
3	Dom.	7 8	4 31
4	Lun.	7 10	4 31
5	Mar.	7 10	4 31
6	Miér.	7 11	4 31
7	Juev.	7 12	4 31
8	Vier.	7 13	4 31
9	Sáb.	7 14	4 31
10	Dom.	7 15	4 31
11	Lun.	7 16	4 31
12	Mar.	7 17	4 31
13	Miér.	7 17	4 31
14	Juev.	7 18	4 31
15	Vier.	7 19	4 32
16	Sáb.	7 20	4 32
17	Dom.	7 20	4 32
18	Lun.	7 21	4 33
19	Mar.	7 22	4 33
20	Miér.	7 22	4 34
21	Juev.	7 23	4 34
22	Vier.	7 23	4 35
23	Sáb.	7 24	4 35
24	Dom.	7 24	4 36
25	Lun.	7 25	4 36
26	Mar.	7 25	4 37
27	Miér.	7 25	4 37
28	Juev.	7 26	4 38
29	Vier.	7 26	4 39
30	Sáb.	7 26	4 40
31	Dom.	7 26	4 41

FIESTAS MOVIBLES.—Día 3. Primer Domingo de Adviento.—Día 10. Segundo Domingo de Adviento.—Día 17. Tercer Domingo de Adviento.—Día 24. Cuarto Domingo de Adviento.

Diciembre.—Duodécimo mes de nuestro año, y décimo del Calendario romano, según indica su denominación latina *December*. Tuvo este mes en un principio treinta días; veintinueve, después de la corrección de Numa; otra vez treinta, á consecuencia de la reforma Juliana, y por último treinta y uno desde que los astrónomos romanos le añadieron un día. Estaba dedicado á *Vesta*, y las principales fiestas que le solemnizaban eran: las Brumales, las Saturnales, las Sigilares y las Invernales.

La Iglesia cristiana consagra este mes á la Inmaculada Concepción.

Pensamientos.—Tragamos de un sorbo la mentira que nos adula, y bebemos gota á gota la verdad que nos amarga. (*Diderot*).—Un hermano es un amigo que nos da la naturaleza; un amigo es un hermano que nos da la sociedad. (*Bayle*).

FESTIVIDADES DE LA IGLESIA

MOVIBLES

Domingo de Septuagésima

No se debe buscar otra razón para los nombres de Septuagésima, Sexagésima y Quincuagésima, que la intención de los que quisieron inventar unos nombres para estas tres semanas sobre el de Cuadragésima, que quiere decir Cuaresma, ó una Cuarentena de ayunos. Y como el primer Domingo de Cuaresma se llama Cuadragésima en el lenguaje de la Iglesia, cuando se retrocedió por grados hasta los tres Domingos precedentes, cuyas semanas sirven de preparación á la Cuaresma, se quiso guardar el orden de los nombres por decenas desde 40 hasta 70. Así, al domingo que precede al primero de la Cuadragésima ó de la Cuaresma, se le dió el nombre de *Quinquagésima*; al antecedente se le llamó *Sexagésima*; y al que sirve de primer término al principio de este orden, *Septuagésima*.

Miércoles de Ceniza

Se cree que muchas personas devotas, que veían con pena que las seis semanas de Cuaresma no comprendían sino 36 días de ayuno, dieron lugar al establecimiento del ayuno del Miércoles de Quinquagésima y de los tres días siguientes, para completar el número de 40, que se creía ser de origen apostólico. Por lo demás, esta institución sólo data del reinado de Luis el Benigno, y no fue prescrita estrechamente sino en los siglos siguientes.

Pascua de Resurrección

La Fiesta de Pascua es la primera y la más augusta de todas las Fiestas de la

Religión Cristiana: es también la Fiesta perpetua de ella. Esto es lo que la Iglesia ha querido manifestar por los nombres diversos con que la ha calificado, por las solemnidades de que la ha revestido, y por las obligaciones que ha impuesto en ella. La ha mirado particularmente como *el día del Señor*, y la ha hecho llevar el nombre de Domingo, después de haber trasladado á él todos los honores y derechos del Sábado, que has'a allí habia sido el día del Señor por excelencia; no se ha contentado con limitarla al solo día de la Resurrección, ni á los términos de una Octava ordinaria, sino que ha querido renovarla todas las semanas, haciendo comunicar el nombre de Domingo que le pertenece, á cada día octavo del año, con una circulación que la hace con esto perpetua. Esto es lo que hace que San Basilio la mire como una imagen y representación de la Fiesta de la bienaventurada Eternidad.

La Ascensión del Señor

Esta Fiesta es una de las cuatro más antiguas de la Iglesia; su historia se refiere en la Epístola de la Misa, sacada de los Hechos de los Apóstoles, y en el Evangelio. Siempre ha parecido á la Iglesia deber celebrar la Ascensión el mismo día en que Jesucristo subió al Cielo, es decir, el cuarenta después de su Resurrección, como lo sabemos por la Escritura: fué, pues, un Jueves, porque el de la Resurrección fué un Domingo. En ninguna parte se celebraba esta Fiesta con más aparato y magnificencia que sobre el monte Olivete, mientras duró la grande Iglesia de la Ascensión que la Emperatriz Santa Elena habia hecho edificar en él.

BÉNEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

Pascua de Pentecostés

Esta Fiesta fué figurada por la de la Pentecostés Judaica. Ella y la de la Pascua son las únicas, cuyo verdadero origen hallamos en el Antiguo Testamento, y cuya institución podemos por consiguiente atribuir inmediatamente al mismo Dios, que ordenó á su pueblo que celebrase la Pascua y la Pentecostés, como las dos principales Fiestas del culto que le debían dar. La primera fué prescrita al día catorce del primer mes ó de la primera luna del año, para renovar la memoria del tránsito del Señor por la inmolación de la Pascua; y la otra al tercer día del tercer mes, ó más bien al día cincuenta después de la primera, al cabo de siete semanas completas. Por este motivo se llamó la Fiesta solemne de las semanas.

La Santísima Trinidad

A principios del siglo décimo, algunos Obispos propusieron una Fiesta especial para honrar la Santísima Trinidad. Con este pensamiento, Esteban, Obispo de Lieja, hizo componer un Oficio de la Santísima Trinidad hacia el año 920. Riquier, su sucesor, expidió un Edicto para hacer rezar este Oficio, y celebrar la Fiesta de la Santísima Trinidad. Algunas Iglesias vecinas recibieron esta instrucción muy bien, porque como en ellas no se hacía Octava de Pentecostés, había más lugar para llenar la vacante de este Domingo con el nuevo Oficio. Pero la Iglesia Romana no recibió la fiesta de

la Trinidad hasta el siglo catorce, bajo el pontificado de Juan XXII, quien la fijó al Domingo después de Pentecostés.

SS. Corpus Christi

El año 1249, el Obispo de Lieja ordenó por medio de una carta dirigida á todo el Clero de su Diócesi que la Fiesta del Santísimo Sacramento se celebrara todos los años el Jueves después de la Octava de Pentecostés. A los principios se limitó á esta Diócesi, la celebración de esta Fiesta; pero habiendo sido elegido Papa Pantaleón, el Obispo de Lieja le escribió, á instancias de muchos Canónigos y de otras personas piadosas, suplicándole ordenase que se celebrara esta Fiesta en toda la Iglesia. Hizolo el Papa por una Bula dirigida á todos los Prelados, y que se cree ser del año 1264.

Adviento

En el uso de la Iglesia, el Adviento es un tiempo prescrito antes de la Fiesta de Natividad para que los Fieles se preparen con ejercicios de piedad á celebrar y á hacer que les sea favorable la venida de Jesucristo, y esto es lo que significa la palabra *Adventus*. Este empezaba, en otro tiempo, en el sexto Domingo antes de Navidad, comprendiendo una cuarentena de días; pero el año 1000, el número de sus dominicas se redujo á cuatro, y la primera de ellas es la que se halla entre el 27 de Noviembre y el 3 de Diciembre inclusive.

FIJAS

La Circuncisión del Señor

(1.º de Enero)

La Fiesta de este día, aunque antigua, es posterior á otras muchas en tiempo, si se mira la diversidad de sus establecimientos. Tuvo mucho tiempo el nombre de *Octava* del Nacimiento de Jesucristo, antes de llamarse la Circuncisión. Se cree que habiéndose aumentado en el sexto siglo la solemnidad de este día, se formó una especie de fiesta.

Después de haber desarraigado el grueso de las supersticiones de las Ca-

lendas de Enero, estableció la Iglesia una Fiesta general bajo los dos nombres de *Circuncisión* y de *la Octava de Navidad*. El punto más antiguo que parece de la erección de este día en Fiesta reglada, con obligación á los pueblos de guardarla, es con poca diferencia hacia la mitad del siglo séptimo. En este tiempo se estableció en España por la autoridad del Rey Recesvinto y de los Obispos, y fué puesta en el número de las que piden que no se trabaje en ellas en obras serviles. El celo que se mostró después por esta observancia llevó, á fines del mismo

Refranero.—Aquel va más sano, que anda por lo llano.—Baja, novia, la cabeza, si entrar quieres en la iglesia.—Quien quiera ser mucho tiempo viejo, comiencelo presto.—Cuando os pedimos, dueña decimos; cuando os tenemos, como queremos.

siglo, al Rey Ervigio á hacer una declaración, que obligaba á conformarse en este punto con la policía de la Iglesia en toda la extensión de sus Estados. La Iglesia abrogó los tres días de ayuno que los Concilios habian prescrito para el fin del año, y para el principio del siguiente.

La Epifanía

(6 de Enero)

La unión de los tres Misterios de la Manifestación de Jesucristo, y la costumbre de celebrar la memoria de ellos, en un mismo día, es de un uso antiquísimo. En esto se descubren fácilmente las prudentes intenciones que tuvo la Iglesia de juntar en el espíritu y á la vista de sus hijos, los tres modos principales con que quiso Dios hacer conocer á su Hijo en el mundo, y reducir el culto que le hace dar bajo el nombre común de *Epifanía* ó de *Manifestación*. Este es un nombre, que aunque empleado al principio para significar uno de los tres Misterios, á saber, el del Bautismo de Jesucristo, ha parecido después convenir muy bien á todos tres: porque en el primero, Jesucristo se dió á conocer á los Magos por medio de la luz de una Estrella: en el segundo, su Bautismo recibió el testimonio del Padre Eterno con una voz del Cielo, que decía: Este es mi hijo; y el testimonio el Espíritu Santo en la aparición de una Paloma, que se vió bajar y descansar sobre él: finalmente, en el tercero, manifestó su gloria, dice el Evangelio, con su primer milagro, el que obligó á sus Discipulos á creer en él.

La Purificación de Nuestra Señora

(2 de Febrero)

La Presentación de Jesucristo en el Templo y la Purificación legal de la Santísima Virgen, son el objeto de la Fiesta solemne que se celebra en la Iglesia el segundo día de Febrero. Se conviene bastante generalmente que el establecimiento universal de la Fiesta, del modo que ha sido recibida y observada después en toda la Iglesia, se debe al Emperador Justiniano. Se atribuye la ocasión ó la causa á una mortandad extraordinaria, que despobló la ciudad de Constantinopla, el mes de Octubre de 542, el año quince de su imperio.

El glorioso patriarca San José

(19 de Marzo)

Aunque la Iglesia profesó siempre singular veneración á San José; hasta que gozó de paz, no empezó á ser familiar á los Fieles la devoción de este gran Santo. Su nombre se halla á los 19 de Marzo en los Martirologios Latinos escritos novecientos años ha, y aun es más antigua su Fiesta en la Iglesia Griega. La devoción que profesó Santa Teresa á San José, y que encarga tanto en sus obras, contribuyó mucho á extender su culto especialmente en España y en los Países Bajos. Gregorio XV y Urbano VIII la hicieron fiesta de Precepto, prohibiendo en ella las obras serviles y las funciones públicas de los Tribunales.

La Anunciación de Nuestra Señora

(25 de Marzo)

La Iglesia celebra la Encarnación del Verbo el día 25 de Marzo, en el cual ha establecido la Fiesta de la Anunciación y de la Concepción de Jesucristo. Ha creído debía renovar todos los años la memoria de este Misterio, por medio de un culto exterior y público, para no dejar olvidar que este feliz momento debe mirarse como el manantial de todas las gracias de nuestro Redentor, y como el principio de todos los misterios de nuestra Redención. Se cree que la Fiesta se introdujo de esta suerte hacia el fin del quinto siglo en la Iglesia Griega y en la Latina.

Santos Pedro y Pablo, apóstoles

(29 de Junio)

Como estos dos ilustres Apóstoles recibieron á un tiempo la corona del martirio, ha querido la Iglesia juntar en un mismo día la Fiesta de entrambos; lo cual no impide que haya sido destinado el día siguiente para la de San Pablo, bajo el título de la Conmemoración de este Santo.

Santiago el Mayor, apóstol

(25 de Julio)

Los muchos y grandes favores que debe España á este Santo Apóstol, las singulares victorias que por su mediación ha conseguido de los Infieles, y sobre todo la prodigiosa derrota de los Mahometanos por el Rey D. Ramiro I junto á Clavijo, han obligado á toda la

Trato social. — La franqueza consiste en decir siempre la verdad; pero no todas las verdades. Decir verdad que ha de causar pena ó herir el amor propio de alguno es indiscreción ó grosería.

España á tomarlo por su Patrón, y á recurrir á su protección en sus mayores necesidades. Su fiesta se celebra en toda la Iglesia á 25 de Julio. En España se celebran otras dos; la una á 23 de Mayo, por su milagrosa aparición en la batalla de Clavijo, y la otra á 30 de Diciembre, en memoria de su traslación de Jerusalén á Galicia.

La Asunción de Nuestra Señora

(15 de Agosto)

Algunos pretenden que se empezó á celebrar esta Fiesta el 15 de Agosto bajo el Emperador Mauricio, á fines del siglo sexto, en tiempo del Papa San Gregorio Magno, y que dicho Príncipe fué el primero que ordenó fuese Fiesta este día en todo el Imperio de Oriente, bajo el nombre de *Sueño ó Dormición*; pues es bueno advertir que en aquel tiempo la creencia de la resurrección de la Santísima Virgen estaba ya recibida en muchas partes del Oriente.

Los Latinos nos han mostrado menos celo que los Griegos y Orientales, en la devoción que han tenido de celebrar la Asunción de la Santísima Virgen. Esta Fiesta se halla llamada así en el 15 de Agosto con su Oficio, en los Sacramentarios Romanos de los Papas San Gelasio y San Gregorio. Los Calendarios Romanos formados despues de los siglos VIII y IX, la ponen también el 15 de Agosto, pero bajo el nombre de *Descanso*.

La Natividad de Nuestra Señora

(8 de Septiembre)

En el quinto siglo, no celebraba la Iglesia otro nacimiento que el de Jesucristo y el de San Juan Bautista, trasladando siempre las Fiestas de los otros Santos al día de su muerte, llamándolo *día natalicio*, porque es el punto de su nacimiento á la Vida eterna. Sin embargo, ha hecho una sola excepción á su regla en favor de la Santísima Virgen María, Madre del Salvador del mundo.

Esta Fiesta se fijó al 8 de Septiembre desde el siglo octavo, como parece por el Martirologio de Beda.

La Fiesta de Todos los Santos

(1.º de Noviembre)

Esta festividad fué instituída á principios del siglo VIII por el Papa Grego-

rio III, quien dedicó una capilla en honor de Todos los Santos en la Basilica de San Pedro; pero no se generalizó hasta dos siglos después, en el pontificado de Gregorio IV.

La Inmaculada Concepción de N^{ta}. S.^a

(8 de Diciembre)

Parece que esta Fiesta habia empezado á establecerse en Oriente, antes que lo estuviera en Occidente, pues vemos que á mediados del siglo doce el Emperador Manuel Comneno la ordenó y la hizo guardar de precepto en todo el Imperio de Oriente; pero la fijó á nueve de Diciembre, lo cual fué abrazado y seguido por todas las Iglesias griegas. Los fieles de la Latina siguieron este ejemplo, con la diferencia de haber elegido para su celebración el día ocho del propio mes. El Papa Sixto IV, en un Breve dado en 1483, procuró fomentar el culto público de este Misterio. Lo mismo hicieron algunos de sus sucesores; y por último, el Papa Clemente XI dispuso, en 1708, que dicha Fiesta fuese de precepto.

La Natividad de Ntro. Sr. Jesucristo

(25 de Diciembre)

No es fácil señalar precisamente el tiempo en que esta Fiesta fue instituída en la Iglesia: pues, aunque San Agustín no la pone en el número de las que la tradición de su tiempo hacia mirar como establecidas por los Apóstoles ó por los Concilios generales, no se puede dudar que es más antigua que el Concilio Ecuménico de Nicea. Es menester confesar que no se celebraba en todas partes en el mismo día, pues no se convenia aun en el día en que Jesucristo podía haber nacido. Sólo hacia mitad del cuarto siglo, se encuentra en el antiguo Calendario compuesto en aquel tiempo, la Fiesta de Navidad, señalada por la Iglesia de Roma en particular al 25 de Diciembre. Algunos piensan que esta institución era del Papa Julio, que es el último Papa nombrado en dicho Calendario. Sin embargo, San Crisóstomo, hacia el fin del mismo siglo, no dificultaba asegurar que habia mucho tiempo, y por una tradición muy antigua, que la Fiesta del Nacimiento de Jesucristo se celebraba á 25 de Diciembre en el Occidente, de donde este uso se comunicó á las Iglesias del Oriente.

Del Libro de oro.—Yerra el que, por odio del malo, pone su inocencia en peligro.—Maldad es no dejar el beneficio á merced del que lo hace.—Espera vencer á la desgracia el que se encuentra inocente.—Mal se vive entre gentes sospechosas.—*Séneca*.

SANTORAL POR ORDEN ALFABÉTICO

A

Abdón mr., 30 julio.
 Abibo diác. y mr., 15 noviembre.
 Abundancio mr., 1.º marzo.
 Abundio mr., 26 agosto.
 Acacio general mr., 22 junio.
 Acisclo mr., 17 noviembre.
 Adalberto ob., 23 abril.
 Aducto mr., 30 agosto.
 Adela vda., 14 julio.
 Adelaida emperatriz, 16 diciembre.
 Adelaida vg. y abadesa, 23 octubre.
 Adelfo ob., 29 agosto.
 Adolfo mr., 27 septiembre.
 Adrian mr., 4 marzo.
 Adrián mr., 8 septiembre.
 Afra mr., 5 agosto.
 Afrodisio mr., 14 marzo.
 Agape vg. y mr., 25 enero.
 Agape vg. y mr., 28 diciembre.
 Agapio mr., 21 agosto.
 Agapito ob., 24 marzo.
 Agapito mr., 18 agosto.
 Agatodoro ob., 4 marzo.
 Agatón p., 10 enero.
 Agatónica vg. y mr., 13 abril.
 Agrícola ob., 17 marzo.
 Agripina vg., 23 junio.
 Agripino ob. y cf., 9 noviembre.
 Agueda vg. y mr., 5 febrero.
 Agustín ob. y dr., 28 agosto.
 Albano mr., 21 junio.
 Alberto el Magno ob., 8 abril.
 Alberto cf., 7 agosto.
 Albina mr., 16 diciembre.
 Albino ob. y cf., 1.º marzo.
 Aldegunda vg., 30 enero.
 Aleida vg., 11 junio.
 Alejandra mr., 21 abril.
 Alejandro mr., 9 febrero.
 Alejandro mr., 10 marzo.
 Alejandro mr., 17 octubre.
 Alejo Falconeri, 17 febrero.
 Alfonso María de Ligorio, 2 agosto.
 Alfreda vg., 10 enero.

Alodia vg. y mr., 22 octubre.
 Amadeo, duque, 31 marzo.
 Amado o. y cf., 13 septiembre.
 Amador mr., 30 abril.
 Amador mr., 26 noviembre.
 Amalia mr., 10 julio.
 Amancio ob., 8 abril.
 Amantino mr., 5 septiembre.
 Amando ob., 6 febrero.
 Amaran'to mr., 7 noviembre.
 Ambrosio mr., 16 agosto.
 Ambrosio ob. y dr., 7 diciembre.
 Amelberga vda., 10 julio.
 Amón mr., 1.º septiembre.
 Amós prof., 31 marzo.
 Amparo (Ntra. Sra. del), 30 oct.
 Ana, madre de N.ª Sra., 26 julio.
 Ana profetisa, 1.º septiembre.
 Anacario ob., 25 septiembre.
 Anaclero papa, 13 julio.
 Ananias mr., 25 enero.
 Anastasia vg., 15 abril.
 Anastasio mr., 22 enero.
 Anastasio mr., 7 septiembre.
 Anatolia vg. y mr., 9 julio.
 Anatolio mr., 20 marzo.
 Anatolio ob. y cf., 3 julio.
 Andrés Corsino ob., 4 febrero.
 Andrés mr., 15 mayo.
 Andrés mr., 19 agosto.
 Andrés Avelino cf., 10 noviembre.
 Andrés apóstol., 30 noviembre.
 Ángel de Guarda, 2 octubre.
 Angeles (N.ª S.ª de los), 2 agosto.
 Aniceto p. y mr., 17 abril.
 Aniceto mr., 12 agosto.
 Anisia mr., 30 diciembre.
 Anselmo ob. y mr., 21 abril.
 Antero p. y mr., 3 enero.
 Antigono mr., 27 febrero.
 Antimo mr., 27 septiembre.
 Antioco mr., 15 julio.
 Antioco mr., 13 diciembre.
 Antolín mr., 2 septiembre.
 Antonia vg. mr., 29 abril.
 Antonina mr., 12 junio.
 Antonino arz., 10 mayo.

Antonio ab., 17 enero.
 Antonio de Padua cf., 13 junio.
 Anunciación de Ntra. Sra., 25 marzo.
 Apeles mr., 22 abril.
 Apolinar mr., 23 julio.
 Apolinaria vg., 5 enero.
 Apolonia vg. y mr., 9 febrero.
 Apolonio mr., 18 abril.
 Aquila mr., 8 julio.
 Aquileo mr., 23 abril.
 Aquilina vg., 13 junio.
 Aquilino mr., 4 enero.
 Aquilino mr., 16 mayo.
 Arcadio mr., 12 enero.
 Arcadio ob. y mr., 4 marzo.
 Argentea vg., 13 mayo.
 Aristides cf., 31 agosto.
 Armengol ob., 3 noviembre.
 Arquelao mr., 15 abril.
 Arsenio mr., 30 agosto.
 Arsenio mr., 14 diciembre.
 Artemio ob., 24 enero.
 Artemio mr., 6 junio.
 Artémón mr., 8 octubre.
 Arturo mr., 1.º septiembre.
 Ascensión del Señor (Este año el 11 mayo).
 Asclepiades ob., 18 octubre.
 Aseia vg., 6 diciembre.
 Asteria vg. y mr., 10 agosto.
 Asterio ob., 20 junio.
 Astio ob., 7 julio.
 Asunción de Ntra. Sra., 15 agosto.
 Atanasia vda., 14 agosto.
 Atanasio ob., 2 mayo.
 Atenodoro mr., 11 noviembre.
 Atenógenes mr., 18 enero.
 Atilano ob. y cf., 5 octubre.
 Augurio mr., 21 enero.
 Augustal ob., 7 septiembre.
 Aurea vg., 11 marzo.
 Aurea vg. y mr., 24 agosto.
 Aurelia vg., 25 septiembre.
 Aureliano ob. y cf., 16 junio.
 Aurelio mr., 12 junio.
 Aurelio mr., 11 julio.

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

Aureo mr., 16 junio.
Aurora vg. y mr., 13 agosto.
Auspicio ob. y cf., 8 julio.
Avito mr., 27 enero.
Avito ob., 17 junio.



B

Balbina vg. y mr., 31 marzo.
Baldomero cf., 27 febrero.
Baltasar, uno de los santos Reyes,
6 enero.
Bárbara vg. y mr., 4 diciembre.
Barlaam ermitaño, 27 noviembre.
Baroncio mr., 25 marzo.
Bartolomé apóstol, 24 agosto.
Basa mr., 6 marzo.
Basileo ob. 27 noviembre.
Basilio ob., 4 marzo.
Basilio el Magno, 14 junio.
Basilisa mr., 9 enero.
Basilisa mr., 15 abril.
Basilisa vg. y mr., 24 junio.
Batilde reina, 26 enero.
Baudilio mr., 20 mayo.
Bealriz vg., 10 mayo.
Benedicta vg., 6 mayo.
Benedicta vg., 29 junio.
Benigno mr., 13 febrero.
Benifa mr., 4 enero.
Benito ab. 21 marzo.
Benito de Palermo, 3 abril.
Benjamin mr., 31 marzo.
Berardo mr., 16 enero.
Berenice mr., 10 marzo.
Bernabé apóstol, 11 junio.
Bernardino de Sena cf., 20 mayo.
Bernardo mr., 2 junio.
Bernardo de Corleón cf., 14 enero.
Bernardo Calvó ob., 24 octubre.
Bernardo card., 4 diciembre.
Bertila abadesa, 5 noviembre.
Bertoldo cf., 29 marzo.
Bibiana mr., 2 diciembre.
Bienvenido ob. y cf., 22 marzo.
Birilo ob., 21 marzo.
Blanda mr., 10 mayo.
Blás ob. y mr., 3 febrero.
Blesilda vg., 29 diciembre.
Bona vg., 24 abril.
Bonifacio ob., 14 mayo.
Bonifacio ob., 5 junio.
Bono mr., 1.º agosto.
Braulio ob., 26 marzo.
Brígida vg., 1.º febrero.
Bruno ob., 17 mayo.
Bruno fr., 6 octubre.
Buenaventura cardenal, 14 julio.

C

Calamanda vg. y mr., 5 febrero.
Calliopa mr., 8 junio.
Calistrato mr., 26 septiembre.
Calixta mr., 2 septiembre.
Calixto ob. y mr., 14 agosto.
Calixto papa, 14 octubre.
Calocero mr., 19 mayo.
Camilo de Lelis fr., 15 julio.
Canciano mr., 31 mayo.
Cancio mr., 31 mayo.
Cándida vg., 20 septiembre.
Cándida mr., 1.º diciembre.
Cándido mr., 9 marzo.
Cándido mr., 3 octubre.
Canuto rey, 19 enero.
Capitolina mr., 27 octubre.
Capitón mr., 27 junio.
Caridad vg. y mr., 1.º agosto.
Carilina vg. y mr., 5 octubre.
Carlos Borromeo ob., 4 noviembre.
Carmen (N.ª S.ª del), 16 julio.
Carponio mr., 14 octubre.
Casia mr., 20 julio.
Casiano mr., 26 marzo.
Casiano ob., 13 agosto.
Casimiro rey, 4 marzo.
Casio mr., 10 octubre.
Casto ob., 1.º julio.
Castulo mr., 12 enero.
Catalina vda., 14 septiembre.
Catalina de Suecia, 22 marzo.
Catalina de Palencia, 6 abril.
Catalina de Génova, 15 septbre.
Catalina de Sena, 30 abril.
Catalina vg. y mr., 25 noviembre.
Cayetano fr., 7 agosto.
Cayo mr., 28 febrero.
Cayo Palatino, 4 marzo.
Cecilia vg. y mr., 22 noviembre.
Cecilio ob. y mr., 1.º febrero.
Ceferino papa, 26 agosto.
Celedonio mr., 3 marzo.
Celerina mr., 3 febrero.
Celestino papa, 6 abril.
Celso mr., 9 enero.
Celso mr., 28 julio.
Cereal mr., 14 septiembre.
Cesáreo mr., 1.º noviembre.
Cipriano ob. y mr., 16 septiembre.
Cipriano mr., 26 septiembre.
Ciprio mr., 5 septiembre.
Cira vg., 3 agosto.
Circuncisión del Señor, 1.º enero.
Ciriaca vda. y mr., 21 agosto.
Ciriaco ob. y mr., 4 mayo.
Ciriaco mr., 5 junio.
Cirilo mr., 20 marzo.
Cirilo ob. y mr., 9 julio.
Cirión pbro. y m., 9 marzo.
Ciro mr., 31 enero.
Ciselio mr., 21 agosto.
Clara vg., 18 abril.
Clara de Asis vg., 12 agosto.
Clara Falconeri, 18 agosto.
Claro mr., 4 noviembre.
Claro pbro., 8 noviembre.
Claudia mr., 20 marzo.
Claudian mr., 6 marzo.

Claudina vg., 6 noviembre.
Claudio mr., 3 junio.
Claudio mr., 30 octubre.
Clemente papa., 23 noviembre.
Clementino mr., 14 noviembre.
Cleofas mr., 23 septiembre.
Cleto papa y mr., 26 abril.
Clotilde reina, 3 junio.
Cointa mr., 8 febrero.
Coloma vg. y mr., 31 diciembre.
Columbina vg., 21 noviembre.
Concepción de N.ª S.ª (Purísima),
8 diciembre.
Concordia mr., 13 agosto.
Concordio mr., 1.º enero.
Concordio mr., 16 diciembre.
Conrado ob., 26 noviembre.
Consolación (N.ª S.ª de la). Es'e
año es el 3 septiembre.
Consoreja vg., 22 junio.
Constancia mr., 19 septiembre.
Constancio mr., 15 marzo.
Constancio mr., 12 diciembre.
Constantino ob., 12 abril.
Constanza mr., 17 febrero.
Consul ob., 7 julio.
Cordula vg. y mr., 22 octubre.
Corentino ob., 5 abril.
Cornelia mr., 31 marzo.
Cornelio papa, 16 septiembre.
Corona mr., 14 mayo.
Corpus Christi (SS.). Este año el
1.º junio.
Cosme mr., 27 septiembre.
Credula mr., 19 abril.
Crescente mr., 15 abril.
Crescente ob. y mr., 27 junio.
Crisanto mr., 25 octubre.
Crisóforo mr., 20 abril.
Crisógono mr., 24 noviembre.
Crispín mr., 25 octubre.
Crispina mr., 5 diciembre.
Crispíniano mr., 25 octubre.
Crispulo mr., 10 junio.
Cristeta mr., 27 octubre.
Cristiana esclava, 15 diciembre.
Cristina vg. y mr., 24 julio.
Cristino mr., 12 noviembre.
Cristóbal mr., 10 julio.
Cromacio ob., 2 diciembre.
Cruz (Invención de la Santa), 3
mayo.
Cruz (Exaltación de la Santa), 14
septiembre.
Cuartila mr., 19 marzo.
Cucufate mr., 25 julio.
Cunegunda vg., 3 marzo.



D

Daciano mr., 4 junio.
Dacio mr., 27 enero.
Dacio mr., 1.º noviembre.
Dafrosa mr., 4 enero.

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Docteur Monin. — L'hygiène de la beauté. Precio: 4 francos.

Dalmacio ó Delmiro ob., 5 dicbre.
 Damaso I papa, 11 diciembre.
 Damián ob., 12 abril.
 Damián mr., 27 septiembre.
 Daniel mr., 3 enero.
 Daniel mr., 16 febrero.
 Daniel mr., 10 julio.
 Daniel prof., 21 julio.
 Daniel el Estilila, 11 diciembre.
 Daria mr., 25 octubre.
 Daris mr., 19 diciembre.
 Defensor mr., 17 octubre.
 Delfín ob., 24 diciembre.
 Delfina condesa, 26 noviembre.
 Demetria vg. y mr., 21 junio.
 Demetrio mr., 14 agosto.
 Deocaró ab., 7 junio.
 Deodato ab., 9 octubre.
 Deodato papa, 8 noviembre.
 Deogracias ob., 22 marzo.
 Desiderio ob., 11 febrero.
 Desiderio ob. y mr., 23 mayo.
 Difuntos (Commemoración de los fieles), 2 noviembre.
 Digna mr., 14 junio.
 Dimas el Buen Ladrón, 25 marzo.
 Diodoro mr., 11 septiembre.
 Diógenes mr., 6 abril.
 Diomedes mr., 16 agosto.
 Dionisia vg. y mr., 12 diciembre.
 Dionisio mr., 12 mayo.
 Dionisio mr., 3 junio.
 Dionisio Areopagita, 9 octubre.
 Dióscoro mr., 14 diciembre.
 Diosdado p., 8 noviembre.
 Dolores (Viernes de). Este año es el 24 marzo.
 Dolores gloriosos de N.ª S.ª (Este año el 17 septiembre).
 Domiciano ab., 1.º julio.
 Domicio mr., 23 marzo.
 Domingo de la Calzada, 12 mayo.
 Domingo de Guzmán fr., 4 agosto.
 Dominica vg. y mr., 6 junio.
 Domnina vg., 14 abril.
 Domnina mr., 12 octubre.
 Domnino mr., 9 octubre.
 Donaciano ob., 6 septiembre.
 Donatila vg. y mr., 30 julio.
 Donato mr., 1.º marzo.
 Donato ob. y mr., 7 agosto.
 Donato mr., 5 septiembre.
 Dorotea mr., 6 febrero.
 Doroteo mr., 28 marzo.
 Doroteo mr., 5 junio.

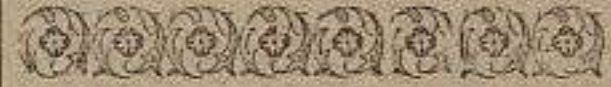


E

Edilburga vg., 7 julio.
 Ediltrudis vg., 23 junio.
 Edmundo rey, 20 noviembre.
 Eduardo rey, 13 octubre.
 Eduvigis duquesa, 17 octubre.
 Efrén ob. y mr., 4 marzo.

Ela vg., 28 febrero.
 Eladio mr., 8 enero.
 Eladio arz., 18 febrero.
 Eleázaro mr., 23 agosto.
 Elena mr., 13 agosto.
 Elena emp., 18 agosto.
 Eleonor vg., 22 febrero.
 Eleusipo mr., 17 enero.
 Eleuterio ob., 20 febrero.
 Eleuterio ob., 18 abril.
 Eleuterio ab., 6 septiembre.
 Elias mr., 16 febrero.
 Elias ob., 4 julio.
 Elias profeta, 20 julio.
 Eliseo profeta, 14 junio.
 Eloy ob., 13 septiembre.
 Elpidio mr., 16 noviembre.
 Elvira vg. y mr., 25 enero.
 Emerenciana vg., 23 enero.
 Emérita vg., 22 septiembre.
 Emeterio mr., 3 marzo.
 Emigdio ob., 5 agosto.
 Emilia mr., 2 junio.
 Emiliana mr., 30 junio.
 Emiliano mr., 6 diciembre.
 Emilio mr., 22 mayo.
 Enecón abad, 1.º junio.
 Engelberto ob., 7 noviembre.
 Engracia vg., 3 abril.
 Enrique emp., 15 julio.
 Epifanio ob., 21 enero.
 Epifanio ob., 7 abril.
 Epimaco mr., 12 diciembre.
 Epolonio mr., 24 enero.
 Erasma vg. y mr., 3 septiembre.
 Erasmo ob., 2 junio.
 Ernestina vg., 11 noviembre.
 Ernesto ab., 7 noviembre.
 Escolástica vg., 10 febrero.
 Esiquio mr., 15 junio.
 Esiquio mr., 18 noviembre.
 Esperanza vg. y mr., 1.º agosto.
 Esperanza (N.ª S.ª de la), 18 diciembre.
 Espiridión ob., 2 enero.
 Estanislao ob., 7 mayo.
 Estanislao de Kostka cf., 13 noviembre.
 Esteban mr., 1.º abril.
 Esteban I papa, 2 agosto.
 Esteban protomartir, 26 diciemb.
 Eudaldo mr., 11 mayo.
 Eudoxia mr., 1.º marzo.
 Eudoxio mr., 5 septiembre.
 Eufemia mr., 16 agosto.
 Eufrasia vg., 13 marzo.
 Eufrasio ob., 15 mayo.
 Eufrosina vg., 7 mayo.
 Eugenia mr., 26 marzo.
 Eugenio mr., 8 enero.
 Eugenio ob., 4 marzo.
 Eugenio I papa y cf., 2 junio.
 Eugenio ob., 13 julio.
 Eugenio III arz., 13 noviembre.
 Eugenio mr., 13 diciembre.
 Eulalia de Barcelona, 12 febrero.
 Eulalia de Mérida, 10 diciembre.
 Eulampio mr., 10 octubre.
 Eulogio arz., 11 marzo.
 Eulogio ob., 5 mayo.
 Euprepia mr., 12 agosto.

Euquerio ob. y cf., 16 noviembre.
 Eusebia vg. y mr., 29 octubre.
 Eusebio mr., 24 abril.
 Eusebio mr., 22 octubre.
 Eustaquio mr., 20 septiembre.
 Eustasio abad., 29 marzo.
 Eusterio ob. y cf., 19 octubre.
 Eustaquia vg. y mr., 2 noviembre.
 Eustoquia vg., 28 septiembre.
 Eustoquio mr., 16 noviembre.
 Eustracio mr., 13 diciembre.
 Eutimio ab., 20 enero.
 Eutiquiano mr., 17 agosto.
 Euliquio mr., 14 marzo.
 Eutropia mr., 15 junio.
 Eutropio mr., 12 enero.
 Eutropio ob., 8 junio.
 Evaristo papa, 26 octubre.
 Evasio ob. y mr., 1.º diciembre.
 Evodio ob. y mr., 6 mayo.
 Exuperancia vg., 26 abril.
 Exuperancio mr., 30 diciembre.
 Exuperia mr., 26 julio.
 Exuperio mr., 22 septiembre.
 Ezequiel profeta, 10 abril.



F

Fabian papa y mr., 20 enero.
 Fabio mr., 31 julio.
 Fabiola vda., 21 marzo.
 Facundo mr., 27 noviembre.
 Fara abadesa, 7 diciembre.
 Fausta matrona, 19 diciembre.
 Faustina vg., 28 noviembre.
 Faustino mr., 15 febrero.
 Faustino mr., 26 septiembre.
 Faustino mr., 15 diciembre.
 Fausto mr., 3 octubre.
 Fausto diác. y mr., 19 noviembre.
 Fe vg. y mr., 1.º agosto.
 Fe vg. y mr., 6 octubre.
 Federico ob., 18 julio.
 Felices ermitaño, 25 junio.
 Felicia vg. y mr., 9 septiembre.
 Feliciano vg. y mr., 2 febrero.
 Feliciano mr., 9 junio.
 Feliciano ob. y mr., 20 octubre.
 Feliciano mr., 11 noviembre.
 Felicidad mr., 7 marzo.
 Felicidad vg., 27 marzo.
 Felicidad mr., 23 noviembre.
 Felicísimo mr., 9 agosto.
 Felicísimo mr., 13 septiembre.
 Felipa mr., 20 septiembre.
 Felipe de Jesús mr., 5 febrero.
 Felipe ob. y cf., 11 abril.
 Felipe apóstol, 1.º mayo.
 Felipe Neri fr., 26 mayo.
 Felipe Benicio cf., 23 agosto.
 Félix IV p. y cf., 30 enero.
 Félix III p., 25 febrero.
 Félix II p. y mr., 29 julio.
 Félix mr., 2 mayo.

Pensamientos — Muchas veces los hombres buscan lo que saben, y otras muchas no saben lo que buscan. (*Leibnitz*) — La fidelidad comprada es siempre sospechosa y por lo general de corta duración. (*Tácito*).

Félix de Cantalicio cf., 18 mayo.
 Félix mr., 10 mayo.
 Félix mr., 17 julio.
 Félix de Valois fr., 20 noviembre.
 Fermín ob., 7 julio.
 Fermín ob., 11 octubre.
 Fernando III rey, 30 mayo.
 Ferreol pbro. y mr., 16 junio.
 Ferreol mr., 18 septiembre.
 Fidel de Sigmaringa mr., 21 abril.
 Fidel mr., 21 agosto.
 Fidenciano mr., 15 noviembre.
 Filadelfo mr., 2 septiembre.
 Filemón mr., 22 noviembre.
 Filiberio mr., 22 agosto.
 Filomena vg. y mr., 11 agosto.
 Filomeno mr., 29 noviembre.
 Filotero mr., 19 mayo.
 Firmo mr., 9 agosto.
 Flavia mr., 5 octubre.
 Flaviana mr., 5 octubre.
 Flaviano ob., 4 julio.
 Flora vg. y mr., 24 noviembre.
 Florencia vg. y mr., 11 abril.
 Florencia mr., 3 octubre.
 Florencio ob., 3 enero.
 Florencio ab., 5 abril.
 Florentín ob., 16 octubre.
 Florentina mr., 14 marzo.
 Florian mr., 4 mayo.
 Floro mr., 18 agosto.
 Fortunata mr., 14 octubre.
 Fortunato mr., 9 enero.
 Fortunato mr., 17 abril.
 Franca vg., 25 abril.
 Francisca viuda, 9 marzo.
 Francisco de Sales ob., 29 enero.
 Francisco de Paula, 2 abril.
 Francisco Caracciolo cf., 4 junio.
 Francisco Solano, 24 julio.
 Francisco de Asis fr., 4 octubre.
 Francisco de Borja cf., 10 octubre.
 Francisco Javier cf., 3 diciembre.
 Franco de Sena, 17 diciembre.
 Fraternal ob., 29 septiembre.
 Froilán ob., 5 octubre.
 Fructuosa mr., 23 agosto.
 Fructuoso arz., 21 enero.
 Frumencio mr., 8 octubre.
 Frutos cf., 25 octubre.
 Fulberto ob., 10 abril.
 Fulgencio ob., 16 enero.



G

Gabino mr., 19 febrero.
 Gabino mr., 30 mayo.
 Gabriel arcángel, 18 marzo.
 Galata mr., 19 abril.
 Galo ab., 16 octubre.
 Gaspar, uno de los santos Reyes,
 6 enero.
 Gaudencia mr., 18 febrero.
 Gaudencio arz., 29 mayo.

Gaudencio ob., 25 octubre.
 Gaudioso ob., 3 noviembre.
 Gedeón capitán, 1.º septiembre.
 Gelasio mr., 6 junio.
 Genadio mr., 16 mayo.
 Genara mr., 2 marzo.
 Genaro mr., 10 julio.
 Genciano mr., 11 diciembre.
 General mr., 14 septiembre.
 Generoso mr., 17 julio.
 Genivera vg. y mr., 7 junio.
 Genoveva vg., 3 enero.
 Georgia vg., 13 febrero.
 Gerardo ob., 23 abril.
 Gerardo conde, 13 octubre.
 Gereón mr., 10 octubre.
 Germán ob., 11 octubre.
 Germana mr., 19 enero.
 Germánico mr., 19 enero.
 Geroncio mr., 19 enero.
 Gertrudis la Magna vg., 17 no-
 viembre.
 Gervasio mr., 19 junio.
 Gil abad, 1.º septiembre.
 Gila mr., 26 diciembre.
 Ginés de Arlés mr., 25 agosto.
 Glicería vg., 13 mayo.
 Glicerio presb., 21 diciembre.
 Glodesinda vg., 25 julio.
 Godoberta mr., 21 abril.
 Gonzalo ob., 25 noviembre.
 Gordiano mr., 11 julio.
 Gorgonio mr., 11 marzo.
 Gorgonio mr., 9 septiembre.
 Gracia mr., 23 julio.
 Graciano ob., 18 diciembre.
 Graciliano mr., 12 agosto.
 Grato mr., 3 diciembre.
 Gregorio II p., 13 febrero.
 Gregorio III papa, 28 noviembre.
 Gregorio ob., 25 agosto.
 Gregorio el Mag. o, 12 marzo.
 Gregorio Nacianceno ob., 9 mayo.
 Gregorio Taumaturgo cf., 17 no-
 viembre.
 Guadalupe (Ntra. Sra. de), 26 fe-
 brero.
 Guarino ob., 6 febrero.
 Gudelia mr., 29 septiembre.
 Gúdula vg., 8 enero.
 Guillermo arz., 10 enero.
 Guillermo duque, 10 febrero.
 Guillermo ab., 25 junio.
 Gumersindo mr., 13 enero.



H

Heliodoro ob., 3 julio.
 Hemelina vg., 27 octubre.
 Heraclio ob., 8 junio.
 Herculano ob., 7 noviembre.
 Heriberto ob., 16 marzo.
 Hermagoras ob., 12 julio.
 Hermenegildo rey, 13 abril.

Hermógenes mr., 19 abril.
 Hieroteo el Divino, 4 octubre.
 Higinio p. y mr., 11 enero.
 Hilaria mr., 3 diciembre.
 Hilario ob., 14 enero.
 Hilario ob., 5 mayo.
 Hilario ob., 25 octubre.
 Hilarión ab. y cf., 21 octubre.
 Hipólito mr., 30 enero.
 Hipólito ob. y mr., 22 agosto.
 Homobono cf., 13 noviembre.
 Honesto mr., 16 febrero.
 Honorata vg., 11 enero.
 Honorato arz., 16 enero.
 Honorio ob. y cf., 24 abril.
 Huberto ob. y cf., 3 noviembre.
 Hugo ab., 29 abril.
 Hugolino mr., 13 octubre.



I

Ifigenia vg., 21 septiembre.
 Ignacio ob., 1.º febrero.
 Ignacio de Loyola fr., 31 julio.
 Idefonso arz., 23 enero.
 Iluminada vg., 29 noviembre.
 Inés vg. y mr., 21 enero.
 Inés de Monte ulciano, 20 abril.
 Inés de Asis vg., 16 noviembre.
 Ingeno mr., 20 diciembre.
 Inocencio mr., 17 junio.
 Inocencio mr., 22 septiembre.
 Inocent s mrs., 28 diciembre.
 Inigo ab. y cf., 1.º junio.
 Irene vg. y m., 5 abril.
 Ireneo mr., 19 febrero.
 Ireneo ob., 28 junio.
 Irmina vg., 24 diciembre.
 Isaac patriarca, 5 febrero.
 Isabel reina de Portugal, 8 julio.
 Isabel reina de Hungría, 19 no-
 viembre.
 Isaias mr., 16 febrero.
 Isaias profeta, 6 julio.
 Isauro mr., 17 junio.
 Isidoro ob. y mr., 2 enero.
 Isidoro arz., 4 abril.
 Isidro Labrador, 15 mayo.
 Ismael mr., 17 junio.
 Ismael mr., 22 diciembre.
 Ita vg., 15 enero.
 Ivo pbro., 19 mayo.



J

Jacinto mr., 10 febrero.
 Jacinto mr., 3 julio.

Refranero.—Por el hilo sacarás el ovillo, y por lo pasado lo no venido.—Quien necio es en su villa, necio es en Castilla.—Reniego del árbol que á palos ha de dar fruto.—El bobo, si es callado, por sesudo es reputado.—A luengas vías, luengas mentiras.

Jacinto mr., 26 julio.
 Jacinto cfr., 16 agosto.
 Jacinto mr., 11 septiembre.
 Jeremias mr., 16 febrero.
 Jeremías prof., 1.º mayo.
 Jerónimo Emiliano, 20 julio.
 Jerónimo dr. y fr., 30 septiembre.
 Jesús (Dulce Nombre de). Este año el 15 enero.
 Jesús (Sagrado Corazón de). Este año el 9 junio.
 Joaquín padre de Ntra. Sra. (Este año el 20 agosto)
 Job prof., 10 mayo.
 Joel prof., 13 julio.
 Jonás prof., 21 septiembre.
 Jorge mr., 23 abril.
 Josafat ob. y mr., 12 noviembre.
 José de Arimatea, 17 marzo.
 José esposo de N.ª S.ª, 19 marzo.
 José Oriol cf., 23 marzo.
 Jovita mr., 15 febrero.
 Juan Cancio pbro., 20 octubre.
 Juan Crisóstomo obispo y dr., 27 enero.
 Juan de Mata fr., 8 febrero.
 Juan de Dios fr., 8 marzo.
 Juan Climaco abad, 30 marzo.
 Juan Ante - Portam - Latinam, 6 mayo.
 Juan Nepomuceno, 16 mayo.
 Juan Bautista (Nat. de), 24 junio.
 Juan mr., 26 junio.
 Juan Gualberto abad, 12 julio.
 Juan (Degoll. de), 29 agosto.
 Juan José de la Cruz, 5 marzo.
 Juan de la Cruz cf., 24 noviembre.
 Juan apóstol y evang., 27 diciembre.
 Juana de Valois reina, 4 febrero.
 Juana de Aza vda., 2 agosto.
 Juana Francisca Fremiot vda. y fra., 21 agosto.
 Juanicío ab., 4 noviembre.
 Jucundino mr., 21 julio.
 Jucundo ob. y cf., 14 noviembre.
 Judas apóstol, 28 octubre.
 Julia vg. y mr., 15 julio.
 Julia mr., 27 julio.
 Julián mr., 7 enero.
 Julián mr., 8 enero.
 Julián arz., 8 marzo.
 Julián mr., 3 julio.
 Julián mr., 18 julio.
 Julián ob., 9 diciembre.
 Julián de San Agustín, 8 abril.
 Juliana vda., 7 febrero.
 Juliana de Falconeri vg., 19 junio.
 Juliana vg. y mr., 8 agosto.
 Jullana mr., 17 agosto.
 Julio mr., 27 mayo.
 Julio papa, 12 abril.
 Julio mr., 3 julio.
 Julio mr., 9 octubre.
 Julio mr., 5 diciembre.
 Julita mr., 16 junio.
 Justa mr., 19 Julio.
 Justina vg. y mr., 26 septiembre.
 Justina vg. y mr., 30 noviembre.
 Justina vg. y mr., 7 octubre.
 Justino mr., 18 julio.

Justo mr., 6 agosto.
 Juvencio mr., 8 febrero.



L

Ladislao rey de Hungría, 27 junio.
 Lamberto ob., 14 abril.
 Latino ob. y cf., 24 marzo.
 Laureano ob., 4 julio.
 Laurentino mr., 3 febrero.
 Lauro mr., 18 agosto.
 Lázaro ob. y mr., 17 diciembre.
 Leandro arz., 27 febrero.
 Leocadia vg. y mr., 9 diciembre.
 Leodegario ob. y mr., 2 octubre.
 León I papa, 11 abril.
 León IX papa y cf., 19 abril.
 León III papa y cf., 12 junio.
 León IV papa, 17 julio.
 Leonardo monje, 6 noviembre.
 Leoncia mr., 6 diciembre.
 Leoncio mr., 24 abril.
 Leoncio mr., 18 junio.
 Leónides mr., 28 enero.
 Leonor mr., 1.º julio.
 Leopoldo cf., 15 noviembre.
 Leovigildo mr., 20 agosto.
 Leto ob., 6 septiembre.
 Liberata vg., 18 enero.
 Liberato mr., 20 diciembre.
 Liberato mr., 17 agosto.
 Liborio ob., 23 julio.
 Limbania vg., 6 septiembre.
 Lino papa y mr., 23 septiembre.
 Longinos mr., 15 marzo.
 Lope ob. y cf., 25 septiembre.
 Lorenza vg. y mr., 8 octubre.
 Lorenzo diác. y mr., 10 agosto.
 Lorenzo Justiniano ob., 5 septiembre.
 Loreto (Ntra. Sra. de), 10 diciembre.
 Lucas evang., 18 octubre.
 Lucía vg. y mr., 13 diciembre.
 Luciano mr., 8 enero.
 Luciano mr., 26 octubre.
 Lucidio ob., 26 abril.
 Lucila mr., 31 octubre.
 Lucina mr., 30 junio.
 Lucio ob. y mr., 2 marzo.
 Lucio mr., 6 junio.
 Lucrecia vg. y mr., 23 noviembre.
 Ludgero ob., 26 marzo.
 Ludolfo ob. y mr., 29 marzo.
 Luis mr., 5 febrero.
 Luis rey de Francia, 25 agosto.
 Luis Gonzaga cf., 21 junio.
 Lupercio mr., 16 abril.
 Lupo ob., 2 diciembre.
 Lutgarda vg., 16 junio.

M

Macaria mr., 8 abril.
 Macario ob., 20 junio.
 Macedón mr., 27 marzo.
 Macedonio mr., 12 septiembre.
 Macrina, 14 enero.
 Macrobio mr., 13 septiembre.
 Madrona vg., 15 marzo.
 Madrona vg. y mr., 18 mayo.
 Magin mr., 19 agosto.
 Magina mr., 3 diciembre.
 Magno ob. y mr., 19 agosto.
 Malaquias prof., 14 enero.
 Maucio mr., 15 mayo.
 Mansueto mr., 30 diciembre.
 Manuel mr., 17 junio.
 Marcela vda., 31 enero.
 Marceliano mr., 9 agosto.
 Marcelina vg., 17 julio.
 Marcelino papa y mr., 26 abril.
 Marcelino ob., 5 octubre.
 Marcelo papa y mr., 16 enero.
 Marcelo mr., 19 febrero.
 Marcelo ob., 9 abril.
 Marcelo mr., 7 octubre.
 Marcelo mr., 29 noviembre.
 Marcial ob., 22 agosto.
 Marciana vg. y mr., 12 julio.
 Marciano ob. y mr., 6 marzo.
 Marciano mr., 26 octubre.
 Marcionilla mr., 9 enero.
 Marcos mr., 13 marzo.
 Marcos evang., 25 abril.
 Marcos ob. y mr., 28 abril.
 Marcos mr., 3 julio.
 Marcos papa., 7 octubre.
 Marcos mr., 22 noviembre.
 Margarita de Hungría, 28 enero.
 Margarita reina, 10 junio.
 Mrría penitente, 16 marzo.
 María Cleofé, 9 abril.
 María Magdalena de Pazzis vg., 25 mayo.
 María Magdalena penit., 22 julio.
 María (Purísimo Corazón de). Este año el 27 agosto.
 María (Dulce Nombre de). Este año el 10 septiembre.
 María de Cervellón vg., 25 sepbre.
 María Salomé vda., 22 octubre.
 Mariano mr., 17 octubre.
 Marina vg. y mr., 18 junio.
 Marino mr., 3 marzo.
 Marino mr., 7 abril.
 Marino el Viejo mr., 8 agosto.
 Mario mr., 19 enero.
 Marta mr., 19 enero.
 Marta vg., 29 julio.
 Martín ob., 11 noviembre.
 Martina vg., 30 enero.
 Martiniano mr., 2 enero.
 Martiria mr., 20 junio.
 Martirio mr., 29 mayo.
 Mateo apóstol, 21 septiembre.
 Matías apóstol, 21 febrero.
 Matilde reina, 14 marzo.
 Maura mr., 13 febrero.
 Maura vg., 13 septiembre.
 Maura vg. y mr., 30 noviembre.

Trato social. — Es sumamente impolitico, durante una conversación general, llamar aparte á alguien para hablarle en particular. Y mucho más, escuchar lo que dos hablan en secreto.

Mauricio mr., 22 septiembre.
 Mauro ob., 27 julio.
 Mauro ob., 8 noviembre.
 Maxima vg., 16 octubre.
 Maximiano ob. y mr., 3 octubre.
 Maximiliano ob., 29 octubre.
 Maximino ob., 29 mayo.
 Maximo mr., 14 abril.
 Maximo ob., 29 mayo.
 Maximo mr., 4 septiembre.
 Máximo ob., 18 noviembre.
 Medardo ob., 8 junio.
 Medardo mr., 18 junio.
 Medin, 3 marzo.
 Meinardo ermitaño, 21 enero.
 Melania la Joven, 31 diciembre.
 Melchor, uno de los santos Reyes, 6 enero.
 Melitina mr., 15 septiembre.
 Melito mr., 24 abril.
 Melquiades p. y mr., 10 diciembre.
 Mercedes (Ntra. Sra. de las), 24 septiembre.
 Melodio ob. y cf., 14 junio.
 Metrobio ob., 24 diciembre.
 Miguel (Aparición de) 8 mayo.
 Miguel de los Santos, 5 julio.
 Miguel (Dedicación de), 29 septiembre.
 Milburga vg., 23 febrero.
 Mirón ob. y cf., 8 agosto.
 Mirope mr., 13 julio.
 Modesta mr., 13 marzo.
 Modesto mr., 7 abril.
 Modesto mr., 13 junio.
 Moisés prof., 4 septiembre.
 Mónica vda., 4 mayo.
 Montserrat (Invención de Nuestra Señora de). Este año es el 30 abril.
 Mucio mr., 13 mayo.
 Mustiola mr., 3 julio.



N

Napoleón mr., 15 agosto.
 Narciso ob. y mr., 29 octubre.
 Natalia mr., 27 julio.
 Natalia mr., 1.º diciembre.
 Natividad de Ntra. Sra., 8 septiembre.
 Natividad de Ntro. Sr. Jesucristo, 25 diciembre.
 Nazario mr., 28 julio.
 Nazario mr., 8 agosto.
 Nemesio mr., 9 noviembre.
 Neófito mr., 20 enero.
 Neomisía vg., 23 septiembre.
 Nereo mr., 12 mayo.
 Nestor ob. y mr., 26 febrero.
 Nicanor mr., 5 junio.
 Nicasio ob., 11 octubre.
 Nicasio ob., 14 diciembre.
 Nicéforo mr., 9 febrero.

Nicéforo patriarca, 13 marzo.
 Nicerata vg., 27 diciembre.
 Nicolás de Bari ob., 6 diciembre.
 Nicomedes pbro., 15 septiembre.
 Nieves (Ntra. Sra. de las), 5 agosto.
 Nilo ob., 19 septiembre.
 Nominanda mr., 31 diciembre.
 Nona, 5 agosto.
 Nono ob. y cf., 2 diciembre.
 Norberto ob., 6 junio.
 Novaciano mr., 27 junio.
 Numancia mr., 8 noviembre.



O

Obdulia vg. y mr., 5 septiembre.
 Océano mr., 4 septiembre.
 Octaviano mr., 22 marzo.
 Octavio mr., 20 noviembre.
 Odilón ab. y cf., 1.º enero.
 Odón arz., 4 julio.
 Odón ob., 7 julio.
 Odón ab. y cf., 18 noviembre.
 Olegario ob. y cf., 6 marzo.
 Olimpia mr., 15 abril.
 Olimpio mr., 26 julio.
 Oliva vg. y mr., 3 junio.
 Onésimo mr., 16 febrero.
 Onofre anacoreta, 12 junio.
 Oportuna vg., 22 abril.
 Optancio mr., 15 abril.
 Orencio mr., 1.º mayo.
 Orestes mr., 9 noviembre.
 Orestes mr., 13 diciembre.
 Orículo mr., 18 noviembre.
 Oroncio mr., 22 enero.
 Osita vg. y mr., 7 octubre.
 Osmundo ob. y cf., 4 diciembre.
 Oswaldo rey y mr., 5 agosto.
 Otilia vg. y abadesa, 13 diciembre.
 Oton ab., 4 octubre.



P

Pablo primer ermitaño, 15 enero.
 Pablo (Conversión de), 25 enero.
 Pablo ob., 7 junio.
 Pablo mr., 26 junio.
 Pablo I p. y cf., 28 junio.
 Pablo apóstol, 29 junio.
 Pablo de la Cruz fr., 18 octubre.
 Pablo ap. (Commemoración de) 30 junio.
 Pablo mr., 3 julio.
 Paciano ob. y cf., 9 marzo.
 Paciencia mr., 1.º mayo.
 Pacomio ab. y cf., 14 mayo.

Paladia mr., 24 mayo.
 Paladio arz., 21 junio.
 Pancracio ob. y mr., 3 abril.
 Pancracio mr., 12 mayo.
 Pantaleón mr., 27 julio.
 Partenio mr., 19 mayo.
 Pascasio diácono, 31 mayo.
 Pascual I papa, 14 mayo.
 Pascual Bailón cf., 17 mayo.
 Pastor mr., 6 agosto.
 Pastora (La Divina). Este año el 16 abril.
 Patermucio mr., 9 julio.
 Paterno ob. y cf., 16 abril.
 Patricia mr., 13 marzo.
 Patricio ob., 17 marzo.
 Patricio ob., 28 abril.
 Patrocinio de San José (Este año el 23 abril).
 Patrocinio de Ntra. Sra. (Este año el 12 noviembre).
 Patroclo mr., 21 enero.
 Paula vda., 26 enero.
 Paula vg., 20 febrero.
 Paulilio mr., 19 diciembre.
 Paulina mr., 6 junio.
 Paulino mr., 26 mayo.
 Paulino de Nola ob., 22 junio.
 Paz (Ntra. Sra. de la), 24 enero.
 Pedro Nolasco fr., 31 enero.
 Pedro Tomas ob., 17 febrero.
 Pedro Damián ob., 23 febrero.
 Pedro mr., 14 marzo.
 Pedro González Telmo, 14 abril.
 Pedro Armengol mr., 27 abril.
 Pedro de Verona, 29 abril.
 Pedro Regalado, 13 mayo.
 Pedro Celestino, 19 mayo.
 Pedro apóstol, 29 junio.
 Pedro Advincula, 1.º agosto.
 Pedro Arbués mr., 17 septiembre.
 Pedro de Alcántara, 19 octubre.
 Pedro Pascual ob., 23 octubre.
 Pedro Alejandrino, 26 noviembre.
 Pelagia ó Pelaya mr., 23 marzo.
 Pelagia mr., 11 julio.
 Pelagia vg. y mr., 19 octubre.
 Pelayo ó Pelagio mr., 26 junio.
 Peleo ob., 19 septiembre.
 Peregrino ob. y mr., 16 mayo.
 Peregrino ob., 13 junio.
 Perfecto presb., 18 abril.
 Perpétua mr., 7 marzo.
 Perpétua matrona, 4 agosto.
 Perpetuo ob. y cf., 8 abril.
 Perseveranda vg., 26 junio.
 Petronila vg., 31 mayo.
 Pia mr., 19 enero.
 Piencia mr., 11 octubre.
 Pilar (N.ª S.ª del), 12 octubre.
 Pío V papa, 5 mayo.
 Pío I papa, 11 julio.
 Pionio mr., 1.º febrero.
 Placidia vg., 11 octubre.
 Placido mr., 11 octubre.
 Platon ab. y cf., 4 abril.
 Plutarco mr., 28 junio.
 Policarpo ob., 26 enero.
 Policarpo mr., 7 diciembre.
 Policeto mr., 13 febrero.
 Polieno mr., 18 agosto.

Pensamientos. — El mayor suplicio para un avaro sería ver el uso que del dinero que atesoró hacen sus herederos. (*Tremblay*). — En la vida del hombre, el capítulo más largo es el de las adversidades. (*La Bouisse*).

Polieucto mr., 21 mayo.
 Poligena vg. y mr., 23 sept.
 Pompeyo ob., 14 diciembre.
 Pomponio ob., 14 mayo.
 Pomposa vg. y mr., 19 set.
 Ponciano mr., 19 enero.
 Poncio diacono, 8 marzo.
 Porfirio mr., 4 mayo.
 Porfirio mr., 4 noviembre.
 Potamia, mr., 5 diciembre.
 Potenciano mr., 31 diciembre.
 Praxedes vg., 21 julio.
 Presentación de la Virgen María,
 21 noviembre.
 Pretextato ob. y cf., 24 febrero.
 Prilidiano mr., 24 enero.
 Primitivo mr., 27 noviembre.
 Primo mr., 9 junio.
 Prisca vg. y mr., 18 enero.
 Prisciano mr., 12 octubre.
 Prisciliano mr., 4 enero.
 Prisco mr., 28 marzo.
 Probo ob., 10 noviembre.
 Proceso mr., 2 julio.
 Procopio monje, 27 febrero.
 Procopio ab., 1.º abril.
 Próculo ob., 14 abril.
 Próculo ob., 1.º diciembre.
 Próspero ob., 29 julio.
 Protasio mr., 19 junio.
 Proto mr., 31 mayo.
 Proto mr., 11 septiembre.
 Prudencio ob., 6 abril.
 Prudencio ob., 28 abril.
 Publia abadesa, 9 octubre.
 Publio mr., 19 febrero.
 Pulqueria reina, 10 septiembre.
 Pulquerio ab., 13 marzo.
 Pureza de Ntra. Sra. (Este año el
 15 Octubre).
 Purificación de Ntra. Sra., 2 fe-
 brero.



Q

Quiliano ob., 8 julio.
 Quinciano ob., 13 noviembre.
 Quintila mr., 19 marzo.
 Quintiliano mr., 13 abril.
 Quintín mr., 31 octubre.
 Quiriaco ob. y mr., 23 agosto.
 Quirico mr., 16 junio.
 Quiteria vg., 22 mayo.



R

Radegunda reina, 13 agosto.
 Rafael arcángel, 24 octubre.
 Raimundo de Peñafort cf., 7 enero.

Ramón Nonato card., 31 agosto.
 Regina vg. y mr., 7 septiembre.
 Régulo ob. y cf., 30 marzo.
 Reinalda vg., 16 julio.
 Remberto ob., 4 febrero.
 Remedio (Ntra. Sra. del) Este año
 el 8 octubre.
 Remigio ob., 1 octubre.
 Reparada vg. y mr., 8 octubre.
 Respicio mr., 10 noviembre.
 Restituta vg., 17 mayo.
 Restituto mr., 10 junio.
 Restituto ob., 9 diciembre.
 Ricardo rey, 7 febrero.
 Rita de Casia vda., 22 mayo.
 Roberto ab., 7 junio.
 Robustiano mr., 24 mayo.
 Rodobaldo ob., 21 octubre.
 Rodrigo mr., 13 marzo.
 Rogaciano mr., 24 mayo.
 Rogato mr., 28 marzo.
 Rogelio mr., 16 septiembre.
 Rolenda vg., 13 mayo.
 Roman mr., 9 agosto.
 Román ob., 6 octubre.
 Román mr., 18 noviembre.
 Romana vg., 23 febrero.
 Romarico ab., 8 diciembre.
 Romualdo abad, 7 febrero.
 Rómula vg., 23 julio.
 Rómulo ob., 6 julio.
 Roque cf., 16 agosto.
 Rosa de Lima vg., 30 agosto.
 Rosa de Viterbo vg., 4 septiembre.
 Rosalia vg., 4 septiembre.
 Rosalina vg., 17 enero.
 Rosario (Ntra. Sra. del) Este año
 el 1.º octubre.
 Rosendo ob., 1 marzo.
 Rosina vg., 19 octubre.
 Rufina mr., 19 julio.
 Rufiniano mr., 9 septiembre.
 Rufino mr., 28 febrero.
 Rufino mr., 7 abril.
 Rufino mr., 11 agosto.
 Rufo mr., 18 diciembre.
 Ruperto ob., 27 marzo.
 Rusela vg., 26 agosto.
 Rústica mr., 31 diciembre.
 Rústico mr., 9 agosto.



S

Sabacio mr., 19 septiembre.
 Sabel mr., 17 junio.
 Sabina mr., 27 octubre.
 Sabiniano mr., 7 junio.
 Sabino mr., 13 marzo.
 Sabino mr., 11 julio.
 Sabino ob., 11 diciembre.
 Sacerdote ob., 12 septiembre.
 Sagar ob., 6 octubre.
 Salomea reina, 18 noviembre.
 Salomón ob., 28 septiembre.

Salustiano cf., 8 junio.
 Salvador de Horta, 18 marzo.
 Salvio ob., 11 enero.
 Salvio ob. y mr., 26 junio.
 Samuel mr., 16 febrero.
 Sanson presb., 27 junio.
 Santiago el Menor ap., 1 mayo.
 Santiago el Mayor ap., 23 julio.
 Santiago Piceno, 28 noviembre.
 Santino ob. y cf., 22 septiembre.
 Santos (Fiesta de Todos los), 1.º
 noviembre.
 Saturiano mr., 16 octubre.
 Saturnina vg., 4 junio.
 Saturnino mr., 14 octubre.
 Saturnino mr., 30 octubre.
 Saturnino mr., 13 diciembre.
 Saula vg. y mr., 20 octubre.
 Sebastian mr., 20 enero.
 Sebastián mr., 20 marzo.
 Sebastiana mr., 16 septiembre.
 Secundiano mr., 9 agosto.
 Secundila mr., 2 marzo.
 Secundina mr., 15 enero.
 Secundino ob., 1.º julio.
 Segismundo rey, 1.º mayo.
 Segunda mr., 10 julio.
 Segundo ob., 2 mayo.
 Segundo mr., 15 noviembre.
 Semproniana mr., 27 julio.
 Senén mr., 30 julio.
 Séptimo mr., 17 agosto.
 Serafina vg., 29 julio.
 Serapia vg. y mr., 3 septiembre.
 Serapio mr., 11 septiembre.
 Serapio mr., 14 noviembre.
 Serena mr., 16 agosto.
 Sereno mr., 28 junio.
 Sergio mr., 7 octubre.
 Servando mr., 23 octubre.
 Serviliano mr., 20 abril.
 Servilio mr., 24 mayo.
 Servodeo mr., 13 enero.
 Servodeo mr., 16 septiembre.
 Sérvulo pobre paralítico, 23 dic.
 Severa vg., 20 julio.
 Severiano ob., 21 febrero.
 Severino mr., 21 diciembre.
 Severo mr., 11 enero.
 Severo pbro. y mr., 22 octubre.
 Severo ob., 6 noviembre.
 Silvano ob. y mr., 4 mayo.
 Silvano ob., 2 diciembre.
 Silverio p. y mr., 20 junio.
 Silvestre papa, 31 diciembre.
 Silvia, 3 noviembre.
 Silvino ob., 12 septiembre.
 Simeón monje, 1.º junio.
 Simeón Estilita cf., 5 enero.
 Simón apóstol, 28 octubre.
 Simplicio papa, 2 marzo.
 Sindimio mr., 19 diciembre.
 Sinesio mr., 12 diciembre.
 Sinforiano mr., 22 agosto.
 Sinforosa mr., 18 julio.
 Sinfronio mr., 3 febrero.
 Siricio mr., 21 febrero.
 Sisenando diac., 16 julio.
 Sisinio mr., 29 noviembre.
 Sixto I p. y mr., 6 abril.
 Sixto III papa, 28 marzo.

Refranero.—Acometa quien quiera, el fuerte espera.—Dejemos padres y abuelos, y
 por nos seamos buenos.—Lo que no requieres, ¿para qué lo quieres?—Del amigo recon-
 ciliado guárdate como del diablo.—Necio es quien piensa que otro no piensa.

Sixto ob. y mr., 1.º septiembre.
Sofía vg. y mr., 30 abril.
Sofronio ob., 11 marzo.
Sotera vg. y mr., 10 febrero.
Sotero papa y mr., 22 abril.
Sulpicio mr., 20 abril.
Susana mr., 24 mayo.
Susana vg. y mr., 11 agosto.



T

Taciano mr., 16 marzo.
Tecla mr., 18 agosto.
Telesforo papa y mr., 5 enero.
Temistocles mr., 21 diciembre.
Teobaldo ermitaño y cf., 1.º julio.
Teoclia mr., 7 abril.
Teodemiro mr., 25 julio.
Teodora mr., 28 abril.
Teodorico cf., 1.º julio.
Teodoro ob., 5 mayo.
Teodoro mr., 2 septiembre.
Teodosia mr., 29 mayo.
Teodosio cf., 11 enero.
Teódulo mr., 4 abril.
Teódulo mr., 3 mayo.
Teódulo mr., 12 septiembre.
Teófanos mr., 4 diciembre.
Teófilo ob., 5 marzo.
Teófilo mr., 22 julio.
Teófilo ob., 13 octubre.
Teógenes ob., 26 enero.
Teonila mr., 23 agosto.
Teopisto mr., 20 septiembre.
Teótimo ob. y cf., 20 abril.
Teotista vg., 10 noviembre.
Tercio mr., 6 diciembre.
Terenciano ob., 1.º septiembre.
Terencio mr., 10 abril.
Teresa reina, 17 junio.
Tsalónica mr., 7 noviembre.
Thais penitente, 8 octubre.
Tiburcio mr., 14 abril.
Tiburcio mr., 11 agosto.
Tiburcio mr., 9 septiembre.
Timoteo ob., 24 enero.
Timoteo ob., 10 junio.
Timoteo mr., 19 agosto.
Tirso mr., 28 enero.
Tito ob. y cf., 4 enero.
Tolomeo mr., 20 diciembre.
Tomas de Aquino, 7 marzo.
Tomas de Villanueva ob., 18 septiembre.
Tomás apóstol, 21 diciembre.
Tomás Cantuariense arz., 29 dic.

Torcuato ob., 15 mayo.
Toribio de Liébana, 16 abril.
Toribio de Mogrovejo arz., 27 ab.
Tranquilino mr., 6 julio.
Transfiguración del Señor, 6 agto.
Traseas ob. y mr., 5 octubre.
Trifena mr., 10 noviembre.
Trifilo ob. y cf., 13 junio.
Trifon mr., 3 julio.
Trifonia, 18 octubre.
Trinidad (Santísima). Este año el 28 mayo.
Tróximo mr., 19 septiembre.



U

Ubaldo ob. y cf., 16 mayo.
Urbano papa, 25 mayo.
Urbano mr., 31 octubre.
Ursicino mr., 19 junio.
Ursicio mr., 14 agosto.
Ursmaro ob. y cf., 19 abril.
Urso ob., 30 julio.
Ursula vg. y mr., 21 octubre.



V

Valente mr., 1.º junio.
Valentin pbro., 14 febrero.
Valentin mr., 16 diciembre.
Valentina vg., 25 julio.
Valeria mr., 28 abril.
Valeriano mr., 15 septiembre.
Valero mr., 16 noviembre.
Varico mr., 15 noviembre.
Vedasto ob., 6 febrero.
Venancio ob., 1.º abril.
Venancio ab., 13 octubre.
Veneranda vg., 14 noviembre.
Venerando mr., 14 noviembre.
Verano ob. y cf., 19 octubre.
Verda vg., 21 febrero.
Verecundo ob. y cf., 22 octubre.
Veremundo ab., 8 marzo.
Veriano mr., 9 agosto.
Veridiana vg., 1.º febrero.
Verísimo mr., 1.º octubre.
Vero ob. y cf., 1.º agosto.
Verónica vg., 13 enero.

Vicencio mr., 27 enero.
Vicente Español mr., 22 enero.
Vicente mr., 24 mayo.
Vicente de Paul fr., 19 julio.
Vicente mr., 27 octubre.
Victor mr., 20 febrero.
Victor mr., 25 febrero.
Victor mr., 10 marzo.
Victor mr., 12 abril.
Victoria vg., 24 octubre.
Victorino mr., 25 febrero.
Victorino mr., 6 marzo.
Victorino mr., 11 noviembre.
Vidal ob., 9 enero.
Vidal mr., 10 julio.
Visitación de Ntra. Sra., 2 julio.
Vistremundo mr., 7 junio.
Vital mr., 14 febrero.
Vitaliano ob. y cf., 16 julio.
Vito mr., 15 junio.
Vivencio cf., 13 enero.
Vulpiano mr., 3 abril.



W

Waldetrudis vda., 9 abril.
Walerico ab. y cf., 1.º abril.
Wenceslao mr., 28 septiembre.
Wigberto presb., 13 agosto.
Wilfrido ob. y cf., 12 octubre.



Z

Zacarías papa y cf., 15 marzo.
Zacarías profeta, 5 noviembre.
Zenas mr., 23 junio.
Zenobio mr., 20 febrero.
Zenón mr., 23 junio.
Zético mr., 23 diciembre.
Zila vg., 27 abril.
Zoe mr., 5 julio.
Zoilo mr., 27 junio.
Zósimo p. y cf., 26 diciembre.
Zótico ob. y mr., 21 julio



Pensamientos.—No hay hombre alguno que esté contento con su suerte, ni descontento de su talento. (*Mme. Deshoulières*).—La nobleza es la preferencia del honor al interés; la baja, la preferencia del interés al honor. (*Vauvenargues*).

A LAS MADRES

EL niño, á más de las condiciones fisiológicas generales que atañen á la temperatura, tiene necesidades especiales que es preciso conocer, por ser preciso satisfacerlas.

Si se reflexiona que el recién nacido no tiene aún sino una respiración lánguida, mal establecida, se comprenderá que su calorificación es imperfecta. Fuerza es que la supla el calor exterior, y esta necesidad es tanto más real cuanto más tierno es el niño y menos grita, es decir, cuanto menos activa es su respiración.

Conviene no olvidar que el niño pasa bruscamente de la temperatura de la madre á la del aire exterior, es decir de 38° sobre cero á una temperatura á veces invernal y que, además, la renovación epidérmica que sigue al nacimiento le pone en condiciones particulares de sensibilidad frigorífica. Desde luego se comprende cuánto interés hay en colocarlo al abrigo de esta influencia antivital. El número de niños que sucumben por el frío es más considerable de lo

que se piensa, y la mortalidad extrema que pesa en Rusia sobre los



recién nacidos debe ciertamente atribuirse en parte á esta causa.

BÉNEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

La temperatura del cuarto, la naturaleza, el espesor y la forma de las vestiduras, la disposición de la cuna son los medios propios para conservar ó reanimar el calor orgánico en los recién nacidos. A ello contribuyen, en verdad, los cuidados que se le prodigan; el tiempo que se emplea en su *toilette*, la temperatura del agua para sus abluciones, son otras tantas particularidades, cuya importancia es evidente.

Cuando el niño nace antes de término es preciso, siendo la estación fría, envolverlo en algodón en rama, y cubrirlo con edredones ligeros, colocando á la vez en torno de él botellas llenas de agua caliente. La exposición de la cuna al nivel del suelo, ante una chimenea encendida, es una práctica peligrosa cuyos malos resultados hemos comprobado muchas veces. El niño, en efecto, se halla situado en la corriente de aire del tiraje, y no puede menos que resfriarse.

Una vez emancipado el niño, mientras crece, de los peligros especiales que le irroga el frío, hay que esforzarse en no transigir con este enemigo y llegar (cuando no haya obstáculos de debilidad) á desafiálo impunemente. Pero dos condiciones conexas son necesarias para lograr este resultado: que la respiración se efectúe activamente y en toda su perfección fisiológica, y que el niño haya adquirido, creciendo, la aptitud de moverse y el hábito de los ejercicios. El *endurecimiento* entonces deberá reemplazar á las *precauciones*. Ya insistiremos sobre el particular.

Raro es que la elevación de la temperatura exterior sea una condición desfavorable para el recién nacido, ó á lo menos, si cabe temerla, no tanto es en sí mismo como por las vicisitudes termológicas incesantes de que es pretexto. No nos referimos aquí al niño de buena salud. Mas si, por el contrario, es enclenque, mal nutrido, propenso á los flujos de vientre, ó bien presenta alteraciones digestivas

dependientes de la dentición ó del destete, entonces cambia de aspecto la cuestión, y el calor viene á ser una circunstancia desfavorable. De ahí, la necesidad, en las regiones meridionales, de prolongar la lactación hasta una estación fresca, de llevar á cabo el destete con precaución, y aun de emigrar al Norte ó ir á refugiarse en las álturas vecinas. Se indican particularmente estas precauciones cuando el destete coincide con la dentición ó cuando reina en la localidad el *cólera infantil*, esa enfermedad tan mortífera para los niños y cuyos peligros son mucho más temibles en el Mediodía.

La higiene vestimentaria de los niños se resume en estas tres palabras: limpieza, sencillez, libertad.

De la limpieza, que Hufeland llamó con tanto acierto *columna fundamental de la salud*, diremos que si es indispensable en todos los períodos de la vida, lo es todavía más para los niños, cuya piel absorbe con una actividad extrema y presenta una delicadeza de textura tal, que se inflama ó se excoria rápidamente bajo la influencia del desaseo.

Los baños son particularmente necesarios para los niños durante los primeros tiempos de su vida. Entiéndase que no tratamos ahora de los baños fríos. Dejemos que J. J. Rousseau los envidie á los salvajes, y conengamos con Edwards en que «un instinto cuerdo induce á las madres á mantener abrigados á sus hijos y que esta cuestión debe resolverse por vía de la experiencia y la observación de la naturaleza y no según las opiniones variables de los hombres.» Aquí nos referimos únicamente á los niños de pecho. Más adelante, se les podrá *curtir*; por ahora, hay que conservarlos, y el nido del niño debe estar guarnecido de plumón como el de un pájaro.

Legítimo parecería que al niño se le vistiera para él y para su propio bienestar. Desgraciadamente, encuentra

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Baronne Staffe. — **De l'éducation des jeunes filles.** Precio: 3 francos

siempre junto á su cuna á dos hadas malélicas: la rutina y la moda, y ellas se encargan de su equipo. Aquélla exige que se respete la tradición, aunque la tradición sea incómoda ó irracional; y ésta, despótica como se sabe, menos se preocupa en saber si un vestido es cómodo, que en si es nuevo; y en nuestros paseos pululan esos recién nacidos que, tocados con sombreros incómodos y transformados en escaparates de lencería lujosa, hacen tempranamente el doloroso ensayo de la vanidad humana. El *hombre nacido de mujer* preferiría su desnudez nativa, si tuviese voto en capítulo, y de todas las pompas de Satán, esta es la que más de buen grado sacrificaría. Mucho hubiera que decir tocante á estas pequeñas vanidades, si no sacaran del sentimiento maternal, que todo lo purifica, yo no sé qué destello que desarma al moralista.

El hombre es ávido de libertad, y se ve condenado desde la cuna á mil servidumbres. La de los pañales apretados no es la menos estrecha, ni la menos ruda. Montaigne ha dicho: «Los ligamentos y envolturas de los niños ya no son necesarios.» Locke y J. J. Rousseau han fulminado contra este vestido de la primera infancia que, sin embargo, continúa oprimiendo á las tiernas generaciones.

Un libro entero pudiera escribirse, y muy instructivo, sobre la *toilette* de los niños desde los pañales hasta la adolescencia. Camper, que no ha desdenado publicar un estudio acerca del calzado, escribió una memoria relativa á la manera de vestir á los niños, y este tema, aun despues de lo que dijo el célebre doctor, dista mucho de estar agotado. Señalamos esta laguna á los higienistas del porvenir, y sin descender á pormenores que no entran en un capítulo de impresiones generales, como el presente, diremos tan sólo una palabra tocante á la cuestión de la lana.

Nuestras lectoras pueden hojear con fruto una especie de tratado de

Fievée sobre esta materia. El asunto, á primera vista, parece insignificante; sin embargo, la lana entraña una de las mayores cuestiones de higiene: el *endurecimiento*. La lana y el agua fría son, en higiene, dos términos antagonistas, entre los cuales hay que elegir indispensablemente, y efectuarlo desde la infancia. El primero de estos medios preserva, y el segundo cura. Este conviene á los niños dotados de cierto vigor, y aquél á los débiles y valetudinarios que sucumbirían en la lucha. Las madres, generalmente, aceptan con pena, para sus hijos, la humillación de la lana, y su mirada mide con tristeza la distancia que separa este tejido afeminado de la viril cota de mallas de la Edad Media; pero nosotros no somos nuestros antepasados, y es fuerza aceptar el orden de cosas nuevo con lo que tiene de mejor y de peor. Sepan, cuando menos, que la lana es una servidumbre provisional y que, presentándose la oportunidad, es dado suprimirla inaugurando, de manera progresiva y cuidadosa, las prácticas de la hidroterapia.

Las reglas generales del régimen de los niños son fáciles de trazar: la inducción, la fórmula y la experiencia las justifican.

Su nutrición, exclusivamente láctea y que les basta, á maravilla, durante un período muy activo de su vida, indica al menos que, antes de alcanzar á la omnivoridad, les conviene una alimentación muy sencilla. En otros términos: hay peligro en hacerles pasar, como diariamente ocurre, del régimen de la leche al de la mesa común. Le es menester al estómago un período largo de tiempo para habituarse á esta transición de una química fisiológica muy simple á una análisis digestiva de las más complejas. Hufeland, considerando este inconveniente, aconsejaba que hasta la edad de diez años la alimentación de los niños fuese principalmente láctea, y una sopa de leche, mañana y tarde,

« El **THYMOL-CASALS** es un excelente desinfectante de todas las cavidades naturales y especialmente de la boca y fosas nasales. — Dr. Juan Giné. »

(Véase el anuncio pág. I.)

era la base del régimen que preconizaba. Exagerado era el principio, pero sano.

El uso de la carne debe ir aumentando progresivamente; pero el niño que, habitualmente, traga sin mascar, no debe comer, sobre todo en sus años primeros, sino carnes tiernas y no muy cocidas. Nada más común, en efecto, que observar que en él pasan trozos de carne no digeridos á través de toda la hilera digestiva. Los embutidos, los guisos condimentados, la salazón no le convienen de manera alguna.

Debe ser el régimen suficientemente variado para sostener el apetito y no demasiado para fatigar el estómago. La sopa de pan era, antaño, la base clásica de la alimentación de los niños; formaba el fondo substancial de su comida, y no eran de temer las transgresiones de una sobriedad intrínsecamente fácil. Hoy día, á la sopa de pan ha reemplazado la de pastas, más ó menos pesadas, que el niño sólo lleva por pura formalidad á la boca, ávida de los restantes platos que constituyen la comida. La decadencia de la sopa de pan y la extensión abusiva de los postres, son los dos inconvenientes principales del régimen actual de los niños. El remedio estaría en la vuelta á los hábitos de nuestros buenos antecesores que estimaban que los niños no deben figurar en la mesa común hasta que su razón esté bastante desarrollada para poder conversar con los mayores y para que nada deba temerse de los mil agujones del deseo gastronómico. Por desdicha, hoy, apenas destetado, ocupa el niño gravemente su lugar en la mesa, y á cada nuevo plato, con sus gritos, expresa deseos que la higiene condena, pero que la debilidad maternal satisface. Es este un abuso real y más peligroso que parece. El niño necesita una comida menos larga, una cocina menos erudita y una nutrición más uniforme.

Señalemos, por último, un abuso

no menos grave, en atención á su alcance y á su frecuencia: el abuso del azúcar y de los dulces.

Los filósofos del siglo pasado declararon guerra, un tanto apasionada, á *la papilla*; más hubiera valido, á mi entender, que dirigieran sus rayos contra los alimentos azucarados. ¿Se encontraban peor los niños, en el siglo xv, cuando el azúcar se vendía por onzas en la botica; se resintió su salud del bloqueo continental? Cabe dudarlo; pero lo que no cabe es considerar el empleo abusivo del azúcar como indiferente en higiene. El azúcar es la *sal* de los niños, como el vino es la *leche* de los viejos: así lo quiere la sabiduría de las naciones; pero de esta sal, con poca basta. Su inconveniente más real es el de quitar á los niños destetados el gusto por otros alimentos más reparadores y más útiles, y también el de producir en ellos perturbaciones digestivas y el estreñimiento. Conviene, pues, usarlo con moderación.

Más radicales seremos aún tocante á los dulces, diciendo, sin ambages, que convendría no comerlos. Tendido está el cebo en todas las calles de nuestras ciudades, y para colmo de desdicha, ha adquirido, en todos los paseos, un derecho de ambulancia; así, pues, ¡cuáles son los niños de la clase acomodada que no se dejan atrapar! Si hay, en efecto, una industria que se señale, entre todas, para la reprobación del médico, es la de los pasteleros, de cuyo laboratorio saca el niño, á la vez, el principio de un mal hábito y de una salud mala. El arte culinaria acusada, no sin alguna razón, de gran parte de los males físicos que pesan sobre la especie humana, es casi un arte salutífera, comparada con ésta. Por desgracia, los alimentos que la pastelería elabora logran con seguridad engañar al estómago por la doble seducción de la vista y del paladar, y el peligro debe temerse tanto más, cuanto que es cotidiano, y lo disimula un aliciente más vivo. Verdaderamente, no

Pensamientos.—El único bien que nadie puede arrebatarnos es el mérito de haber hecho una buena acción (*Antistenes*).—El temor suele hacer liberales á los que no se atreven á ser enemigos (*Solis*).—Las lágrimas son la sangre del alma (*San Agustín*).



todos los dulces son indigestos en grado igual; pero ¿qué esperar, para los niños, de esos manjares constituidos á menudo por pastas pesadas, donde natas, perfumes, azúcar y cuerpos grasos se asocian en combinaciones reñidas, mezclándose á menudo con un colorido sospechoso? Nada bueno, de seguro.

¿Les conviene á los niños el vino? ¿Es indispensable para ellos? Contestamos *sí* á la primera pregunta, y *no* á la segunda. Hufeland lo proscribía con rigor injustificable, lo acusaba de habituar á los niños á una excitación de la que no pueden prescindir más adelante; de debilitar el cuerpo todo; de sobreexcitar el cerebro; de acrecer la predisposición á las enfermedades inflamatorias, á las meningitis, al erup; de enardecer la sangre; de estimular las pasiones y de destruir, por consiguiente, todo cuanto hace el encanto de la infancia. Es mucho decir. Se ven niños abstemios, rebo-sando salud, y de admirable encarnación; *ergo*, puede prescindirse del vino. Se ven otros, avezados á esta bebida y cuya salud es irreprochable; *ergo*, el vino no entraña peligro alguno de los que le achaca Hufeland. Niños vigorosos y bien nutridos pueden beber agua; con ello ahorran una necesidad, es decir, una servidumbre; pero los entecos y descoloridos encuentran en el vino un elemento oportuno de reparación nutritiva. Ahí está la verdad.

En cuanto á los licores espirituosos, su inoportunidad es notoria, y las familias no han menester advertencias sobre el particular.

El té y el café no tienen los mismos inconvenientes; pero tampoco es útil permitir á los niños bebidas estimulantes. Las funciones nerviosas se sobreexcitan en ellos con tal presteza, que más bien conviene templarlas, que galvanizarlas.

El niño tiene imperiosa necesidad de sueño, y el nivel de *siete horas* que la Escuela de Salerno indica para

todas las edades, no podría bastarle. Esta necesidad es tanto más real, cuanto menos edad tiene el niño.

Hay que dejar dormir á los recién nacidos cuanto tiempo quieran. Hacia la edad de diez meses, conviene regular el sueño de los niños, conciliando para ello el doble interés del sueño de la madre y el de los paseos del hijo. Hecho esto, se disminuye progresivamente la duración del sueño diurno, que es muchísimo menos reparador que el de la noche, porque las excitaciones sensoriales lo hacen menos profundo, y al terminar el tercer año, el niño puede ser privado del sueño del día, salvó el caso de que un calor sofocante invitara á diferir este cambio en sus hábitos.

Niños hay que duermen mucho y en los cuales, sobre todo cuando este hecho es nuevo, precisa á veces distinguir un sueño normal de un sueño de extenuación ó de una somnolencia presagio de una enfermedad cerebral. También los hay que duermen poco; y sus madres, prontas siempre á sacar de todo indicios que halaguen su ternura, ven en ello un presagio de precocidad ó de superioridad intelectual. Y el hecho es, sencillamente, resultado pasajero de un malestar ó resultado permanente de una mala habituación. Picaduras de alfiler, mordeduras parasíticas, el eritema ó excoiaciones de la piel por mal estado de las vías digestivas ó por falta de cuidados de limpieza, el malestar que producen las suciedades de los pañales, una necesidad de excreción, un padecimiento cualquiera, originan este insomnio, cuyo cortejo invariable son los gritos.

El sueño, como todas las funciones nerviosas, sufre la influencia despótica de los hábitos. Si *un sueño llama otro sueño*, como establece la sabiduría aforística de las nodrizas, el insomnio es también causa de insomnio, y ceder al primer grito ó multiplicar abusivamente la presentación del pecho durante la noche, es crear una servidumbre muy penosa para la

ESTÓMAGO ARTIFICIAL

Cura todos los males del estómago.

madre, sin la compensación de una ventaja para el hijo que, muy al contrario, duerme mal y chupa una leche de mediana calidad.

La costumbre de acostar consigo á los recién nacidos es peligrosa, primeramente porque esta suerte de incubación nueva place al niño, que luego no quiere que de ella le priven, y excita en él deseos instintivos de lactancia continua, y luego, porque es causa asaz frecuente de accidentes deplorables. Por lo demás, la advertencia de este peligro no data de ayer; el Juicio de Salomón nos hace saber, en efecto, que era ya conocido entre los Hebreos. «El hijo de esta mujer, — dice una de las dos madres, — ha muerto esta noche, porque ella lo ahogó durmiendo.» Accidentes de esta índole son, verdaderamente, más de temer cuando el niño está confiado á una nodriza, que cuando lo lacta su madre, que duerme sin duda, «pero cuyo corazón vela.» No obstante la Iglesia, en su prudencia, ha hecho objeto de una de sus interdicciones esta práctica.

Los medios propios para provocar el sueño en los niños son variados, aunque no todos inofensivos. Buenos hábitos de regularidad y el aislamiento de las excitaciones exteriores del ruido y de la luz deberían dispensar de cualquier otro artificio. Cuando se ha alejado del niño toda causa amovible de malestar, hay que armarse de paciencia y resistir, so pena de caer bajo el yugo del más débil y á la vez más despótico de los tiranos. Los romanos ponían la cuna de sus hijos bajo la advocación de una divinidad (*Cunina dea*) que debía preservarlos de todo mal y de todo maleficio. Las madres tienen á mano un auxiliar poderoso: la *firmeza*, pero son muy contadas las que se acuerdan de evocarla, y que no caen en el sistema precario de las concesiones.

Las nodrizas de nuestra época nada han inventado. Las de la antigua Roma acallaban los gritos de los niños por procedimientos muy análogos

á los nuestros, procedimientos fundados, ya en la insinuación, ya en la intimidación: *Mammæ præbendo, placetas dando; minas adbibendo, minabantur lupum*; los apaciguaban haciendo resonar las *crepitacula* ó *crotala*; los mecían, y si menester era, se tiznaban la cara con hollín, ó se cubrían el rostro con una máscara trágica. La práctica más inofensiva de dormir á los niños entonando cantilenas monótonas (*nænia*) les era familiar.

El hábito de ciertas caricias, del tibio contacto de la mano maternal sobre la mejilla ó la cabeza, es otra incitación al sueño, grata á juzgar por las exigencias que crea. Es una servidumbre inútil, y podemos decir sobre este punto con J. J. Rousseau: «El solo hábito que se debe dejar que tome el niño es el de no adquirir hábito alguno.» Quisiéramos que estas palabras se grabasen en todas las cunas.

El lecho en que reposan los niños no es indiferente, ni para su sueño ni para su bienestar. En Roma antigua, las cunas tenían generalmente la forma de una artesa ó de una barca; á veces, empleaban intencionalmente una criba, creyendo que esta cuna improvisada era para el niño un presagio de riqueza. Una cuna fija enrejada, pudiendo facilitar la renovación del aire y no encajonando demasiado al niño, conviene siempre, sean las que fueren su forma y su elegancia. Aquí, limpieza vale más que riqueza.

Cuando el niño ha crecido, el número de horas de sueño que se le puede permitir debe atemperarse prudentemente á su edad, á su constitución, y á la vida más ó menos activa que lleva: es cuestión de tacto y de costumbre, y á ella provee la solicitud de los padres. «De todo lo que parece muelle y afeminado, dice Locke, nada hay que deba permitirse á los niños con mayor indulgencia que el sueño. Sólo en esto hay que dejarles que se satisfagan plenamente, pues nada contribuye más

Trato social. — El vestido ajado se puede usar en casa, y aun su aseo y limpieza hacen formar buena idea de la persona que lo lleva; pero el traje roto no es tolerable, ni aun en el seno de la familia.

que el sueño al crecimiento y á la salud de los niños. Lo único que debe hacerse sobre este punto es determinar qué parte de las veinticuatro horas han de emplear durmiendo, cosa fácil de resolver por esta sola observación: *que es sumamente ventajosa para los niños la costumbre de levantarse temprano.* Nada hay, en efecto, mejor para la salud; y el que, por un uso constante, haya adquirido el hábito de levantarse temprano sin pena, durante su infancia, no pensará en disipar la mejor y más considerable porción de su vida durmiendo ó dejando que se le peguen las sábanas, cuando sea hombre hecho. Ahora bien, si queréis que vuestros hijos se levanten temprano, es preciso que los avecéis á acostarse temprano.»

El movimiento es la afirmación de la vida y también la condición de su sostén. Los movimientos, en cierto modo automáticos, del niño naciente y su grito, simple pretexto para moverse y para poner activamente en juego la función pulmonar, son la expresión de esta necesidad. Analizaremos luego el grito en el niño y mostraremos que entre el número de las causas diversas que reconoce, hay una que desempeña un papel dominante: la necesidad de ensanchar por un esfuerzo el campo de la respiración.

El ejercicio muscular es indispensable para el niño como para el adulto, y aun más para aquél. En él encuentra un medio de activar el trabajo de renovación orgánica, es decir: de aumentar los aportes y proporcionalmente los dispendios nutritivos. La fisiología, en efecto, enseña que una fibra muscular que se contrae es una especie de pulmón microscópico que respira, es decir, que absorbe ciertos productos y expelle otros, con desprendimiento concomitante de calor. El resultado de esta contracción es una modificación de la fibra muscular misma, que se transforma parcialmente, y por oxidación,

en compuestos químicos más sencillos destinados á ser eliminados, y es absolutamente indispensable que el aflujo de una sangre nueva y el reposo concurren á reparar este daño, cuya expresión sensible es la fatiga. El ejercicio, pues, eleva la calorificación orgánica, mientras que, por el contrario, la inmovilidad la rebaja.

Mucho se ha discutido la cuestión de saber á qué edad podía incitarse á los niños á andar. Además de que no hay aquí límite fijo que pueda señalarse, no es prudente substituir el juicio propio al instinto del niño, que es un guía mucho más seguro.

Generalmente, en nuestras condiciones de clima y raza, un niño que ha sido bien alimentado, y esté dotado de mediano vigor, puede comenzar á andar á la edad de un año. El amor propio de las madres y de las nodrizas anticipa á menudo esta época; pero hay en ello un peligro positivo. Si tantos niños y tantos tienen torcidas las piernas, débese sin duda al reblandecimiento raquíptico del sistema huesoso; pero también hay que atribuirlo en parte á las consecuencias de esa precipitación vanidosa.

Los niños que repugnan la estación vertical y no empiezan á andar hasta los diez y seis, diez y ocho ó veinte meses, y sobre todo los que exhalan gritos agudos cuando se les mantiene sobre sus piernas, cabe presumir que adolecen de raquitismo. La prueba de la alfombra reemplaza con más seguridad esas tentativas empíricas. Allí el niño juguetea en plena libertad, da satisfacción á su necesidad de moverse, procura ponerse en pie por sí mismo, pide apoyo á los muebles vecinos y no se aventura á andar realmente sino cuando puede hacerlo con seguridad.

Los pañales han llevado toda la pena merecida por las trabas opuestas á la libertad de los movimientos de los recién nacidos, y sin embargo los andadores y los ganchos de suspensión así como las correhuelas de cauchú eran de índole para excitar

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de París.

con igual razón la verbosidad indignada de los filósofos.

¿Quién no ha visto, en algunas aldeas, á tiernos niños sostenidos de manera que sólo la punta de sus pies rozaba el suelo, péndulos vivientes de la rutina, personificándolos en cierto modo por sus oscilaciones? Los aparatos de cauchú de ciertas casas-cuna no pasan de ser una modificación elegante de este detestable sistema, cuyas más frecuentes consecuencias son la deformación del pecho y la incurvación de la columna vertebral. No valen más las «paseadoras» de mimbre y los aparatos de madera con ruedas. «Nada, dice Hufeland, predispone más que los andadores con ruedas á la deformidad de las piernas, de la pelvis y de la columna vertebral.» El único medio de atenuar estos inconvenientes, sin hacerlos desaparecer no obstante, y de alejar las consecuencias de las actitudes viciosas es el no prolongar hasta la fatiga la permanencia de los niños en tales aparatos; pero la incuria, por un lado, y la necesidad, por otro, conducen forzosamente á abusar de ellos. Su proscripción absoluta es, por lo tanto, legítima.

Precisa, esperando á que los niños anden, reducir sus ejercicios á los movimientos sobre la alfombra y al paseo sobre un almohadón al principio, y después sobre los brazos. La transición de una de estas actitudes á otra es igualmente indicada por los deseos que expresa el niño; no debe operarse antes del mes tercero. La precaución de llevarlo, ya sobre un brazo, ya sobre otro, es prudente, para evitar las malas actitudes. Casi todas las nodrizas llevan sobre el brazo izquierdo, y este punto merece particular vigilancia.

Firmeza sin violencia, dulzura sin debilidad, tal es el problema, sencillo de formular, pero difícil de llenar, de toda educación que se precia de fructuosa. Y no se imagine que hay sobrado tiempo para reflexionar antes de elegir. Hay urgencia. El niño, que

nace bueno, si hemos de creer á ciertos filósofos, no espera á que la sociedad *le haya pervertido* para mostrarse tal cual es, á saber: un ser apasionado, muy amigo de su bienestar y muy desdeñoso del ajeno, muy hábil para explotar la debilidad que le muestran, muy ingenioso para substituir hasta los límites de lo posible su pequeña voluntad á la firme voluntad de las personas que le rodean. ¿Quién no ha visto asomar ese despotismo en mantillas, despotismo duro, pero encantador, lleno de amenazas para lo porvenir, pero lleno de gracia para lo presente, y en el que las madres, intérpretes interesadas, leen invariablemente y con orgullo los presagios de una energía y de una firmeza viriles? El higienista mira más de cerca el asunto; el aspecto gracioso del cuadro le pasa inadvertido y los peligros de una indulgencia abusiva llaman su atención con toda su evidencia.

Fué un tiempo en que el niño vivía invariablemente encorvado bajo el yugo de una rígida y triste disciplina, y en que la autoridad paternal no se manifestaba á él sino ruda y amenazadora; las madres mismas medían, en cierto modo, sus caricias y sólo tenían una indulgencia relativa. Era un sistema absurdo, sin duda; pero si comprimía brutalmente los buenos instintos y los malos, si ponía la educación fuera de esa atmósfera de ternura y confianza que le es indispensable, tenía, por lo menos, las ventajas de un sistema, es decir de una regla seguida de uno á otro cabo, y de una manera fría, dogmática, pero perseverante. Hoy los cuartos oscuros y la férula han desaparecido, á Dios gracias, y no los echamos de menos aun cuando se llevaron algo del prestigio de la magistratura paternal. Una familiaridad exagerada ha ocupado el lugar de una rigurosa dependencia, y nosotros, padres de esta generación, que preferimos ser *amados* á ser *temidos*, hemos de reconocer que la autoridad paterna de-

Epigrama. — En una fotografía — entró diciendo un palurdo: — Retrátame usted de modo — que sepan que soy de Lugo. (Carlos Cano.)

Enigma. — ¿Cuál es la cosa peor — que el mundo puede haber, — que esa misma es la mejor, — pues, mala, da el perecer, — y buena, vida y honor? (Véase la últ. pag.)

erece y que su decadencia es una de las numerosas pruebas de la debilitación que se observa hoy en los caracteres. ¿Qué cabe decir, á mayor abundamiento, de la autoridad maternal? ¿Qué se hicieron la firmeza de las resoluciones, la perseverancia en un método, la impasibilidad? Cualidades de tiempos pasados, cuyo vestigio austero no se encuentra ya sino en los retratos de familia y que no resisten hoy á la seducción de una sonrisa, ó á la amenaza de un grito.

Acabamos de pronunciar una palabra, llena de peligros para la higiene, y hemos de entrar aquí en algunos desenvolvimientos.

El grito, la expresión de la fisonomía, ciertos gestos muy contados y las lágrimas, constituyen el lenguaje complejo mediante el cual los niños expresan sus necesidades, sus sufrimientos, sus deseos y también sus caprichos.

Los partidarios del estado de naturaleza, que admiten de buen grado que el hombre nace bueno y que sus imperfecciones son resultado de la educación mal dirigida que recibe, sienten por esos pequeñuelos, á veces dolientes y más á menudo irritados, una indulgencia que no es sino un pretexto de recriminaciones contra la sociedad la que, en suma, no puede hacer más que lo que puede. Rousseau que, como es sabido, sólo conocía teóricamente el grito de los niños, ha llegado muy lejos en esta senda de indulgencia sentimental. «Cuando el niño llora, — dice, — es

porque no se encuentra bien, porque siente alguna necesidad que no puede satisfacer. Se examina, se busca esta necesidad, y se provee á ella. Cuando no se la encuentra ó cuando no se la puede proveer, los lloros continúan, importunan. Se acaricia al niño para que calle, se le mece, se le canta para dormirlo. Si persiste, impacienta. Se le amenaza; y nodrizas hay, brutales, que á veces le golpean. ¡Singulares lecciones para su entrada en la vida!»



Hay que ver las cosas como son, y no como parecen á través del prisma de un sistema. Los gritos del niño son de índoles muy diversas: unos expresan deseos ó necesidades, otros denuncian un malestar físico; pero también los hay que son reflejo de caprichos ó de hábitos viciosos, y es fuerza saber distinguir estos gritos, para tomar en cuenta unos, y resistir á otros. Muchas madres no se imponen el cuidado de esta delicada análisis, pero no tardan en comprobar la exactitud de este pensamiento del autor del *Emilio*, al decir: que los primeros lloros son necesidades, que

Del Libro de oro. — No hay camino que no tenga fin. — La virtud no permanece oculta. — No hay mayor causa para llorar, que no poder llorar. — Todo lo puede esperar el hombre mientras vive. — El precio de la virtud es ella misma. — *Séneca*.

en breve se truecan en órdenes, si no se atiende á ello. Cuando lo advierten, el daño está hecho, y no hay más que inclinarse ante un despotismo que hubiera sido fácil dominar en un principio.

Hablemos, ante todo, de los *gritos de necesidad*. Estos son los más dignos de respeto y hay que aplicarse á conocerlos, para darles pronta satisfacción. El niño recién nacido no vive, en cierto modo, sino para nutrirse, y protesta enérgicamente con sus gritos contra todo lo que contraría este instinto; pero se apacigua, así que está harto. No obstante, como Billard observa, hay niños voraces cuyo paladar no queda satisfecho aunque esté lleno el estómago y los cuales, exonerándose á la manera romana, piden el pecho á cada rato. Importa distinguir esta necesidad ficticia de una necesidad real, so pena de que nazcan ó se mantengan afecciones intestinales siempre graves.

A menudo, también, la irascibilidad del niño se debe á la penuria de la leche; el pecho le calma un instante, pero no tarda en protestar, con nuevos gritos, contra la insuficiencia de su alimentación. Las apariencias exteriores de las nodrizas de esta categoría son á menudo falaces; pero el peso del niño, en el momento en que va á tomar el pecho, y cuando lo suelta suministra un medio riguroso de conocer si sus gritos dependen de una necesidad ó de un capricho.

Otros niños hay que gustan del calor del pecho y cuyos gritos expresan menos la necesidad de alimento que el deseo de este contacto.

Vemos, pues, que el apaciguamiento procurado por la lactación no siempre implica que los gritos de los niños sean legítimos, y hay que guardarse, en este concepto, de darles hábitos que luego sería difícil desarraigados. Es indispensable reglamentar sus comidas y si se ve que medran á pesar de sus gritos, no han de tomarse en cuenta.

Los gritos del niño no expresan

solamente la necesidad ó el deseo del pecho; también tienen por objeto buscar el calor y el movimiento. El niño, á quien la incubación maternal avezó á una temperatura de 38° es tanto más impresionable por el frío cuanto que el ejercicio no viene á ayudarle para elevar á un grado suficiente y sostener su calor propio; suple á ello con sus gritos, que son aquí el cumplimiento de una función, á la vez que la expresión de una necesidad.

Estos gritos de ejercicio, ó *gritos fisiológicos*, se confunden habitualmente con los primeros; mas no denuncian deseo ni sufrimiento. El niño los exhala, porque tiene el instinto de que le son útiles. Es una gimnástica muscular indispensable para él.

Los primeros vagidos son los esfuerzos salutíferos de una función que se establece, y á la cual no podría bastar el ritmo tranquilo y regular de una respiración ordinaria. Un niño naciente que no grita, es un niño que se asfixia. Si no grita porque tiene poca vitalidad, á menudo languidece porque no grita; y esta gimnástica respiratoria no es sólo útil el primer día, sino que sirve todavía largo tiempo para el desenvolvimiento progresivo de esta función importante. Así como, para que sus músculos crezcan, es menester que funcionen, por igual razón el grito, en un niño libre de las trabas de la envoltura, mueve en todos sus miembros una suerte de agitación convulsiva. Este grito tiene una fisonomía particular que generalmente no permite confundirlo con otro: la cara enrojece menos, los rasgos están menos contraídos, los ojos vagan á menudo de un punto á otro con expresión distraída, la fisonomía muestra una quietud que contrasta con los gritos, y éstos están espaciados por pausas que indican que el niño hace un ejercicio saludable, alcanzando al límite de la fatiga, y pretendiendo no ir más allá.

Los gritos de *malestar* ó de *dolor*

Refranero.—El día que te casas, ó te curas ó te matas.—Si quieres tener dinero tenlo.—No hay excusa más excusada, que decir: «¡Quién tal pensara!»—Más vale acostarse sin cena, que levantarse con deuda.—Casa de esquina, para mi vecina.

no son los más numerosos de todos, aunque digan las madres. El frío, los rigores de una envoltura abusivamente ceñida, el malestar producido por la suciedad de los pañales, la picadura accidental de un alfiler, las agresiones parasíticas, los cólicos, los dolores de la dentición, etc., son las causas más habituales de esta especie de gritos. Su violencia, su duración y á veces también su retorno periódico, la expresión contraída de la fisonomía, el rehusar el pecho, el enflaquecimiento del niño, los signos de estados enfermizos diversos, el encogimiento de las piernas sobre el vientre, la introducción constante de los dedos en la boca, son señales de gritos de dolor tocante á los cuales nunca se equivoca una madre.

Los gritos de *caprichos* ó de *hábito* distan mucho de ser tan raros como creen las madres jóvenes, ganosas siempre de evitar el reproche de indulgencia abusiva y prefiriendo atribuir los gritos habituales á una necesidad física antes bien que á una irascibilidad nativa.

El niño lleva en sí las disposiciones del carácter que debe tener, disposiciones secundadas ó contrariadas por el medio en que se efectúe su desenvolvimiento moral. Decía Hobbes que el hombre malo es un niño robusto; también cabe decir que el niño es un hombre débil, y los lineamientos de su ser moral son perceptibles desde los primeros días. Hay niños que gritan sin motivo y cuyos gritos expresan singular violencia. «Estos niños, dice Billard, se distinguen por sus gritos tenaces; las nodrizas, que temen darles el pecho, los designan vulgarmente con el muy merecido epíteto de *niños malos*.» Los niños de tal índole, esos *tiranuelos de labios rosados*, como se les ha llamado, son excepcionales; pero ¡cuán comunes no son los que una ternura ininteligente, una solicitud que fracasa, han *vuelto malos*, es decir, han transfor-

mado en déspotas en mantillas, prodigiosamente hábiles para sentir y explotar la debilidad que se les muestra, crisálidas de que más adelante saldrán caracteres violentos y apasionados! No hay que olvidarlo: el hombre moral comienza temprano. Por lo demás, si se estimara exagerado este punto de vista, sería fuerza reconocer que levantar á los niños al menor grito, pasearlos á brazo, mecerlos, darles diez veces el pecho en una hora, es inaugurar un deplorable sistema de educación física y crear para ellos todos los peligros de una higiene mala.

El pecho, los cuidados solícitos, las caricias, y esa melopea tan dulce que del corazón de la madre sube á sus labios, calman ó al menos adormecen los gritos de necesidad ó de dolor; á los otros hay que oponer esa impasibilidad razonada, mezcla á la vez de firmeza y de dulzura, que es la condición *sine qua non* de toda educación fructuosa.

Pero ¿es fácil discernir siempre la significación de estos gritos? Las verdaderas madres no se equivocan en ello, y cuando se equivocan es porque su corazón está interesado en este error voluntario.

También se interesará más adelante en la indulgencia, cuando el niño haya crecido y con él los deberes de la madre; cuando sea preciso habituarlo, por una disciplina suave y firme á la vez, á la sumisión de su voluntad, á la práctica de esos deberes infantiles que son prelude de los grandes deberes de la vida; cuando sea fuerza, en fin, por un buen gobierno de sus pasiones y de su actividad física é intelectual, trabajar en hacerle hombre, en la bella y grande acepción de la palabra. Alumbraimiento más doloroso que el primero, pero sin el cual una mujer sólo es media madre; y ¡qué mujer no aspira á ser madre del todo!

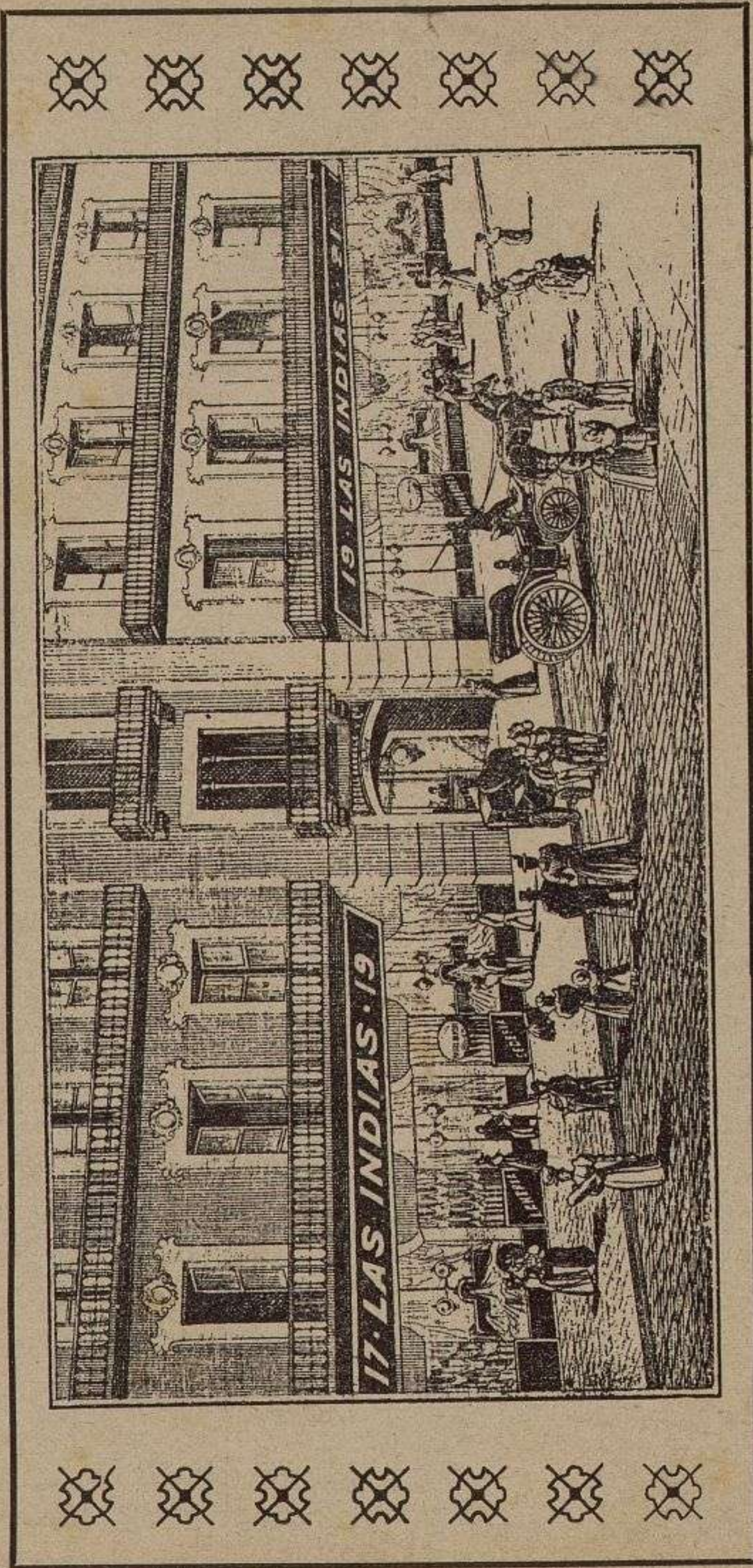
DR. J. B. FONSSAGRIVES.

CURACION

de las enfermedades de garganta, pecho, estómago y anémicas por las AGUAS AZOADAS (nitrogenadas.)

Privilegio Avilés. — Consulta de 10 á 12 y de 5 á 7. — PELAYO, 3.

GRANDES   **LAS INDIAS** 17, Canuda, 19 y 21
 ALMACENES — (cerca la Rambla) —



LANERÍA Y SEDERÍA

Corte cheviot lana, 4 ptas,
 pañete, 12 »

10.101 10.101

LENCERÍA Y NOVEDADES

10,000 Mantas lana, desde 2 ptas. una
 5,000 Alfombras Bruselas, 2 25 »

REGALO

CORTE Y CONFECCIÓN

MEDIDAS

NUESTRO propósito, al escribir este capítulo, no es el de convertir á nuestras amables lectoras en modistas; sólo queremos iniciarlas en las nociones más elementales de esta tarea cuya práctica nada vale, si no la secundan la habilidad y el gusto.

Es indispensable, y ello se impone, para un ama de casa el saber dirigir por sí misma la marcha de las labores de costura, indicar á su doncella cómo debe manejarse para aportar las modificaciones necesarias á la transformación de una *toilette* pasada de moda: para, encargar tal trajecito para la niña ó el bebé, tarea gozosa para una madre, y cuya coquetería exquisita no tiene valor á sus ojos, sino por el arte que ha mostrado en crearlo ella misma y en confeccionarlo. Este resultado no se puede alcanzar, sin basarse (para establecer el trazado de un patrón) en medidas tomadas con la precisión más escrupulosa, toda vez que de este primer punto de partida depende todo el éxito.

Una tela puede ser más ó menos bien drapeada, una pasamanería, un galón, un volante, una cenefa, colocados demasiado arriba ó demasiado abajo, más á derecha que á izquierda; todo ello es poca cosa y fácilmente se remedia subiendo aquéllos, bajando éstos; mientras que un patrón esta-



Fig. 1.

blecido sobre malas medidas no dará jamás sino una prenda que siempre sentará mal, á pesar de cuanto se haga para corregirla. La precisión en

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

las medidas es, por lo tanto, la primera regla que se ha de observar; vamos, pues, á dar la manera de tomarlas para no sufrir decepción alguna en el corte.

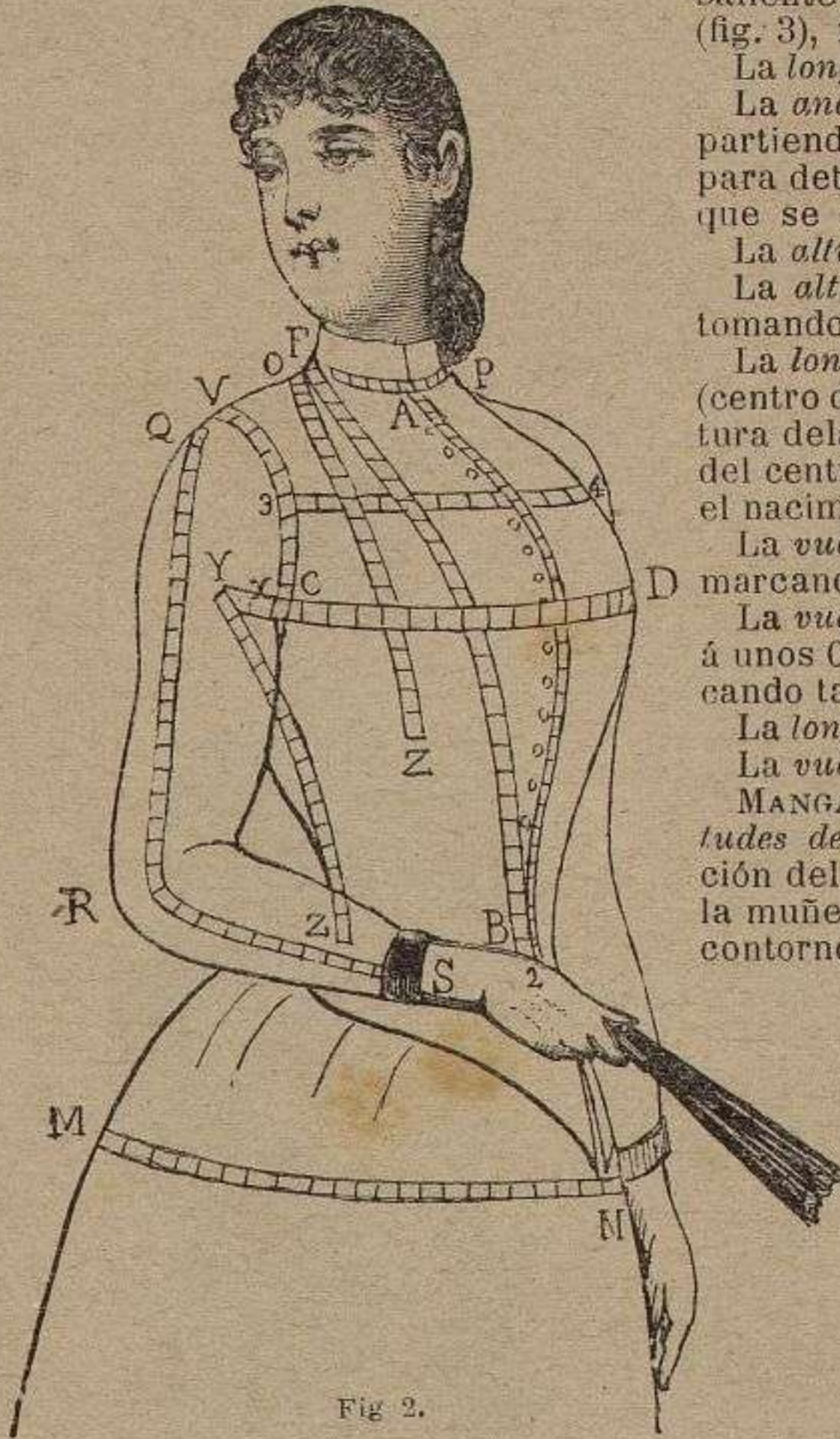


Fig. 2.

Tomando por tipo una mujer bien formada, derecha, de hombros bastante elevados y pecho algo abultado, indicaremos la manera de determinarlas (fig. 1).

Se empieza, tomando la *altura del*

delantero *AB* (fig. 2), sin preocuparse de si el cuerpo será abierto ó cerrado, escotado ó no.

Después, se mide *la vuelta de la espalda y del pecho*, por debajo de los brazos, pasando sobre la parte más saliente del pecho *CD* (fig. 2) y *EF* (fig. 3), marcando la segunda mitad.

La *longitud de la espalda* *GH* (fig. 3).

La *anchura de la espalda* *IJ* (fig. 3), partiendo de la escotadura derecha para detenerse en la izquierda, de la que se marca igualmente la mitad.

La *altura del sobaco* *YZ* (fig. 2).

La *altura del delantero* *3 á 4* (fig. 2) tomando la mitad.

La *longitud partiendo de la espalda* (centro del cuello) para llegar á la cintura delantera *F 2* (fig. 2) y la longitud del centro del cuello (espalda) hasta el nacimiento de la pinza *OZ* (fig. 2).

La *vuelta de la cintura* *KL* (fig. 3), marcando solamente la mitad.

La *vuelta de las caderas* *MN* (fig. 3) á unos 0'20 m. bajo la cintura, y marcando también sólo la mitad.

La *longitud del hombrillo* *TU* (fig. 3).

La *vuelta del cuello* *OP* (fig. 2).

MANGAS. — Se toman *las dos longitudes de la manga*, desde la articulación del hombro al codo, y del codo á la muñeca, de *Q á R* y á *S* (fig. 2) y el contorno interior de la escotadura.

Sabiendo que un cuerpo se compone de seis ú ocho partes, según conste de uno ó dos costadillos, es fácil, por medio de las medidas que se acaban de indicar en el orden que antecede, establecer el dibujo de un patrón, para lo cual sólo hay que trazar una mitad, puesto que el otro lado es idéntico y se obtiene, en el acto del corte, colocando

dos gruesos de tela en vez de uno. Entiéndase que en las seis ú ocho partes que mencionamos, como formando un cuerpo, no van comprendidos el cuello ni las mangas.

Dicho esto, supongamos que que-

ADORNOS

de todas clases para vestidos de señora; Cintas, Botones Bordados, Puntillas, Pasamanerías, etc., etc. Recomendamos por su baratura y buen surtido la casa de

PEDRO BLANCH. — Riera del Pino, 8 (junto Llano Boquería)

remos trazar el patrón de la chaqueta adjunta, llamada chaqueta de húsar (fig. 4). Comenzaremos, antes de establecer el patrón, por tomar en la persona á quien se destine la prenda, las medidas siguientes, en el orden que dejamos indicado.

Altura del delantero 0'44 m., más 0'16 m. para las haldetas.

Vuelta de espalda y pecho 0'90 m., ó sea 0'45 m. para su mitad.

Longitud de la espalda 0'44 m., más 0'12 m. para las haldetas.

Anchura de la espalda 0'36 m., ó sea 0'18 m. para su mitad.

Altura del sobaco 0'23 metros, más 0'10 m. para las haldetas.

Anchura del delantero 0'32 m. ó sea 0'16 m. para la mitad.

Longitud partiendo de la espalda 0'54 m.

Longitud á partir del centro del cuello (espalda) hasta el nacimiento de la pinza, 0'44 m.

Vuelta de cintura, 0'59 m., ó sea 0'29 1/2 m. para la mitad.

Vuelta de caderas, 1'28 m., ó sea 0'64 m. para la mitad.

Longitud del hombrillo, 0'15 m.

Vuelta del cuello, 0'40 m., ó sea 0'20 m. para la mitad.

Vuelta de la escotadura, 0'51 m.

Hecho esto, se procede á trazar el patrón.

ESPALDA. — Se empieza tomando la longitud de la espalda, ó sea aquí 0'44 m. más 0'01 m. para el cuello y 0'12 m. para la haldeta, y se traza en el papella línea *AB* (fig. 5) que se prolonga de *B* á *B'* para la aldeta.

Se determina la anchura de la espalda, ó sea 0'19 m. para la mitad y se establecen los dos ángulos restantes *ABCD* y *BB'CC'*.

Hecho esto, á partir del punto *A* á *E*

se deja 0'01 m., sirviendo para determinar el cuello.

Para el bajo de la espalda, es decir, del punto *B* á *F*, se deja 0'015 m. y se reúne por una línea oblicua el pun-

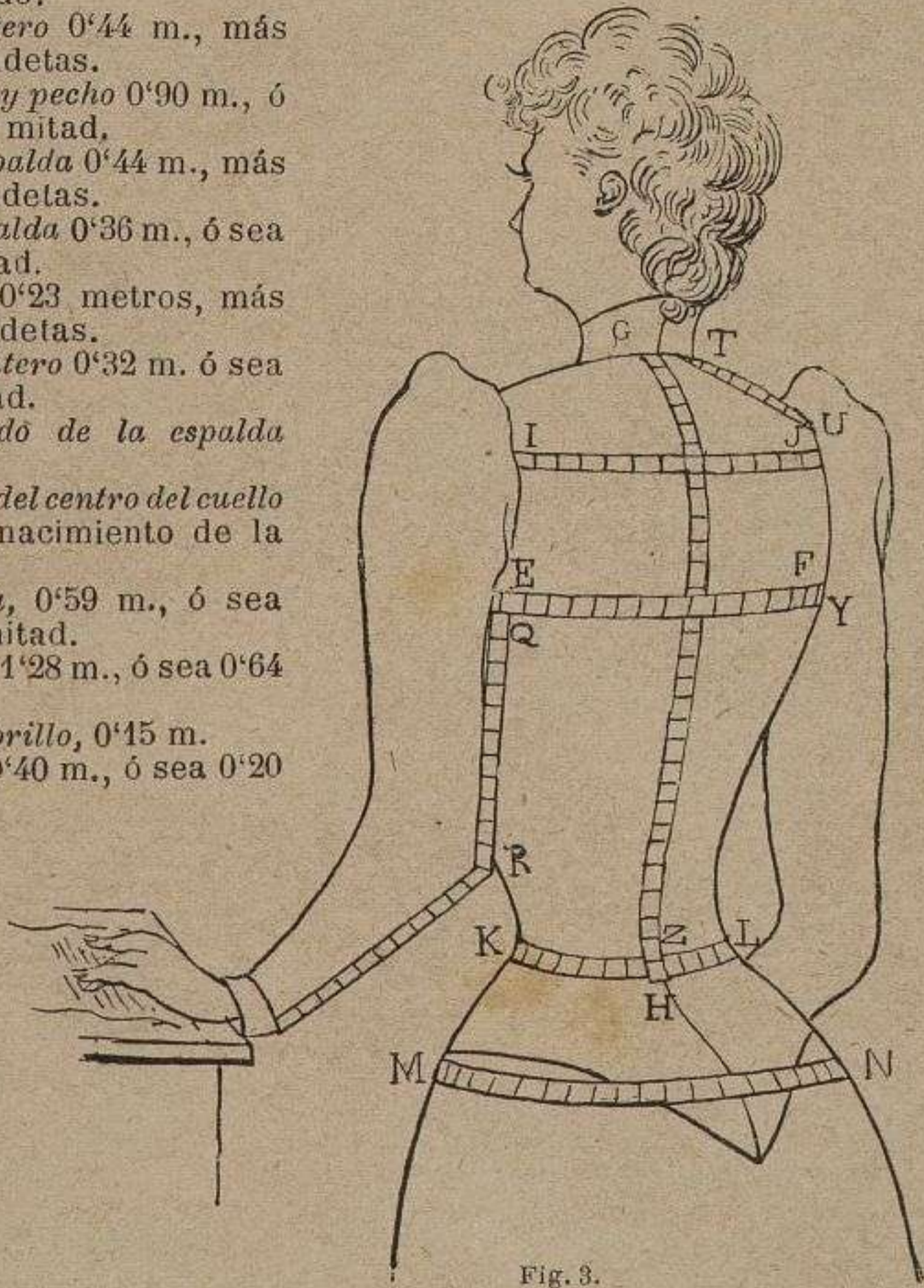


Fig. 3.

to *E* con el punto *F*, lo que da la línea marcando el centro de la espalda. Dividiendo entonces la línea *EF* en tres partes iguales, se obtiene el punto *G*, cuya línea horizontal prolongada hasta *H* da la media-anchura de la

espalda, ó sea 0'18 m. La anchura del cuello es generalmente la cuarta parte de la anchura de la espalda. Así, midiendo la espalda 0'36 metros, su cuarto será 0'09 m. que se fijarán en *I* sobre la línea *A D*. Se traza la vuelta de cuello por un arco de círculo reuniendo el punto *I* con el punto *E*. Llevando 0'07 m. sobre el punto *H* se encuentra en *K* la punta

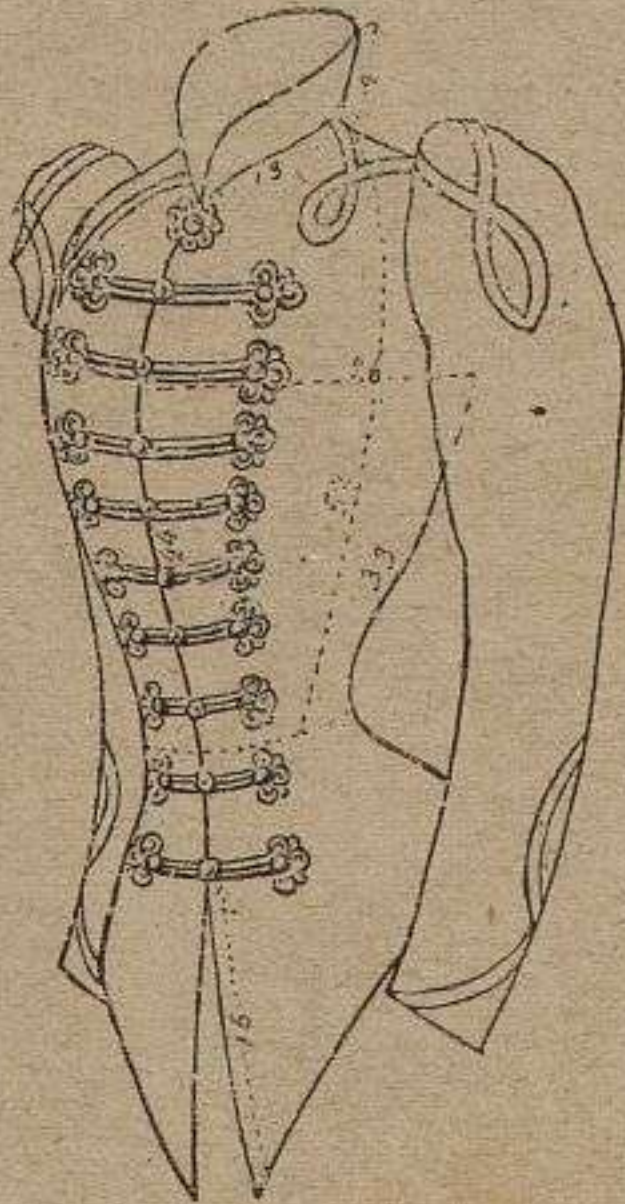


Fig. 4.

del hombro. De consiguiente, reuniendo el punto *K* con el punto *I* se obtiene la anchura del hombro.

De *H* á *K* se traza la escotadura cuyo arco, en su centro, es de 0'01 metros.

El punto *H* determina el enlace del costadillo de la espalda. Midiendo el bajo de la espalda 0'13 m., se toma la mitad, ó sea 0'06 1/2 m. que se indican sobre la línea *B C* en *F L*. Falta sólo reunir por una curva *L* con *H*, cuyo arco en *M N* dista de la cuerda unos 0'03 m.

HALDETAS. — Para las haldetas se reúne por una curva *F* con *B'*; luego, se da como longitud en *L R* 0'10 1/2 m.; después, se une por una leve curva *R* con *B'*, teniendo así el trazado del patrón de la espalda. Las haldetas hay

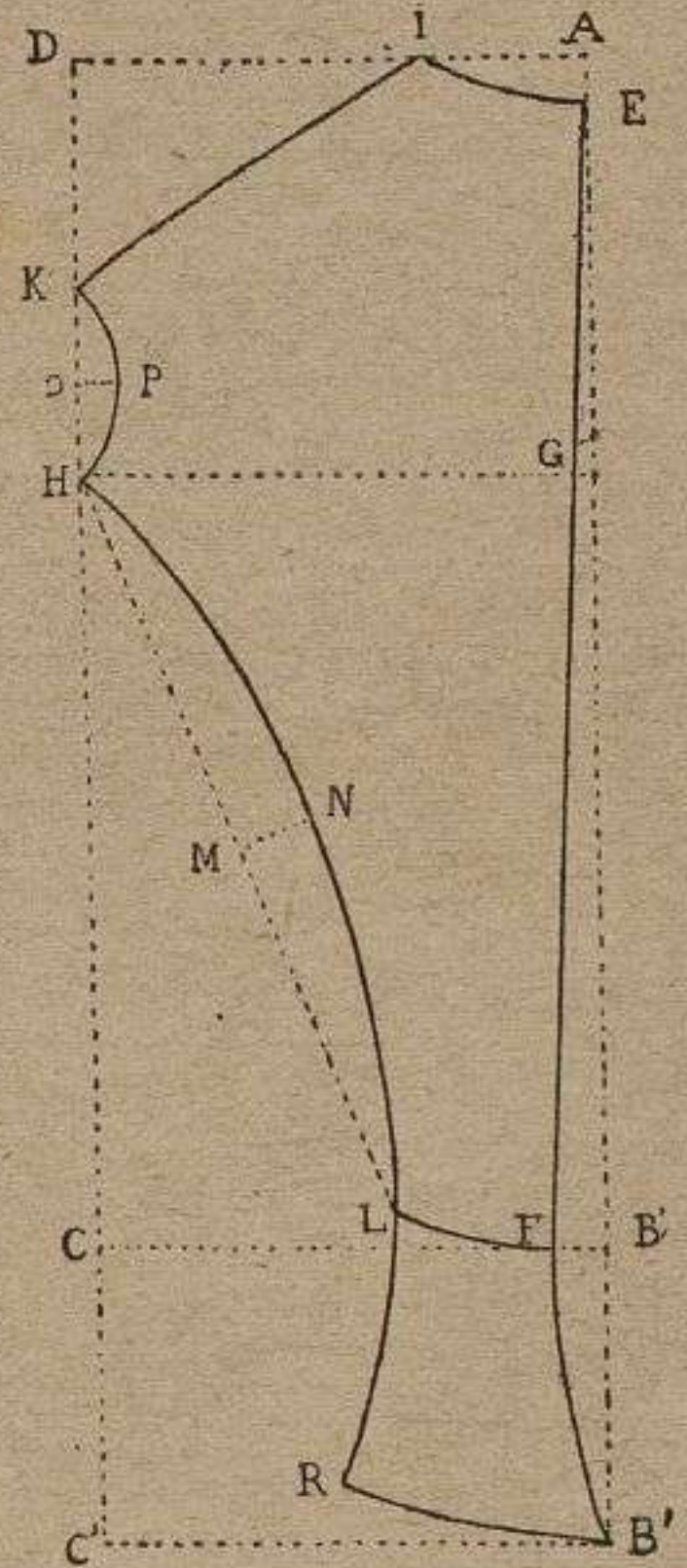


Fig. 5.

que señalarlas siempre algo más largas, á fin de precisar su dimensión en la persona misma.

DELANTERO. — El patrón del delantero de la chaqueta se establece á tenor de las mismas dimensiones que el rectángulo de la espalda, prolongando las líneas horizontales *A D*, *G H*, *B C* y *B' C'*.

La línea *G H* se lleva hasta *L K*.

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona. *Duchesse Laurianne.* — Bréviaire de la femme élégante; l'éternelle séduction. 3'50 franco

mitad de la *anchura del delantero*, ó sea 0'16 m., lo que da los puntos *kl*. Tomando el tercio de esta anchura, es decir, el tercio de 0'16 m., se obtiene 0'053 m. que se apuntan en *e f*,

se describe el cuarto de círculo *gf*, teniendo *e* por centro.

Siendo la anchura del hombro igual á la de la espalda, ó sea 0'15 m., se determina la altura dividiendo en dos

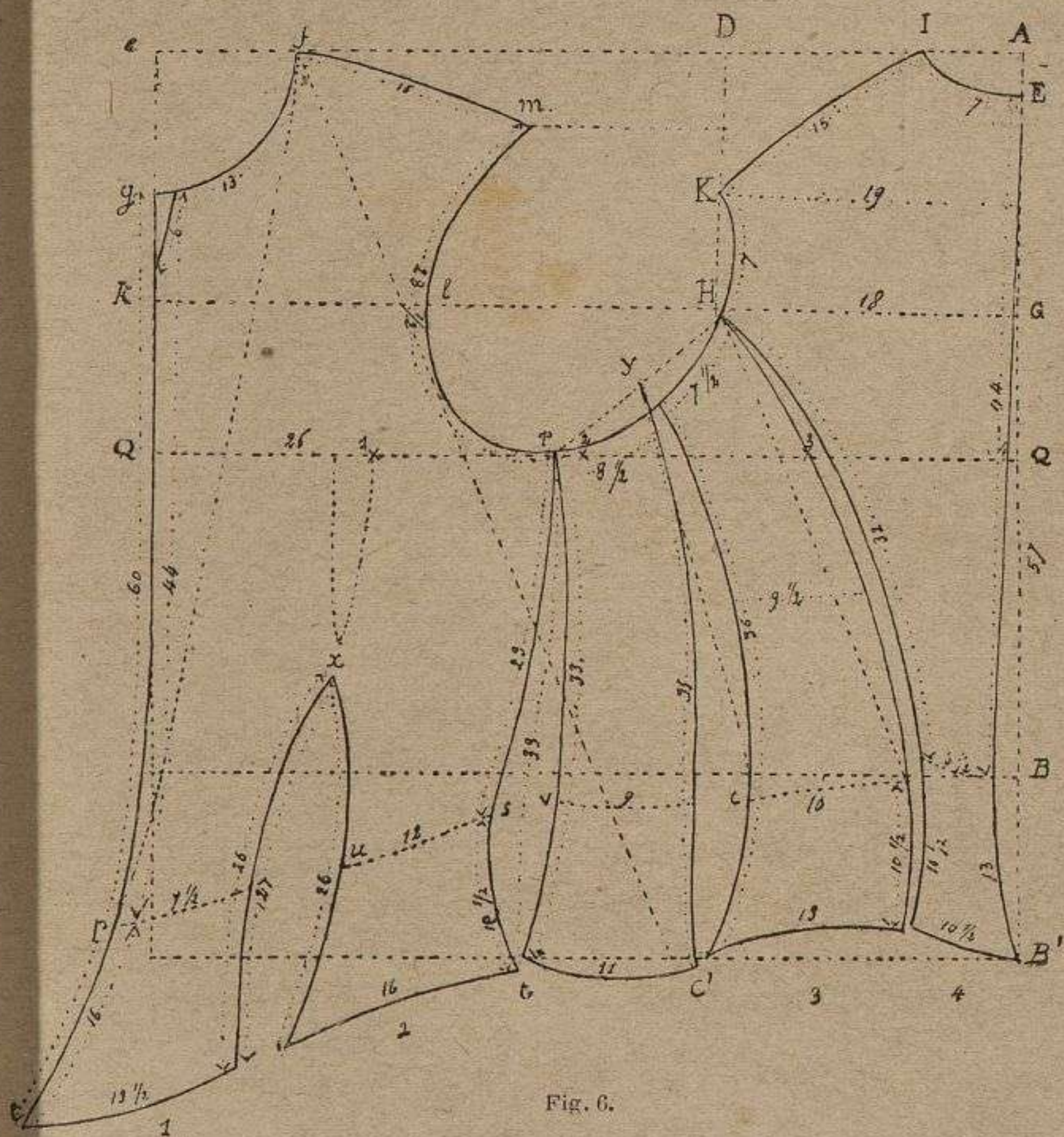


Fig. 6.

representando la anchura de la vuelta de cuello (*). Siendo igual la altura, se mide también 0'053 m. de *e* á *g*, y

el espacio comprendido entre las letras *D K* (espalda), de que resulta el punto *m*, el cual se reúne con *f* por una línea.

(*) Destinada esta chaqueta á llevarse sobre un cuerpo, resulta el cuello forzosamente más ancho, y exige dimensiones mayores.

Tomando luego la anchura de la espalda en *I E* (fig. 6) se transporta á *f o* (fig. 5) lo que da el medio del

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.

cuello (espalda); después, partiendo de o hacia P se determina la longitud del talle, á la que se añade además para la longitud de la punta del delantero ó haldeta, 0'15 m.

El punto $Q r$ precisa la anchura de pecho (ó sea 0'26 m. para la mitad).

La altura de la pinza se halla tomando la mitad de la anchura de pe-

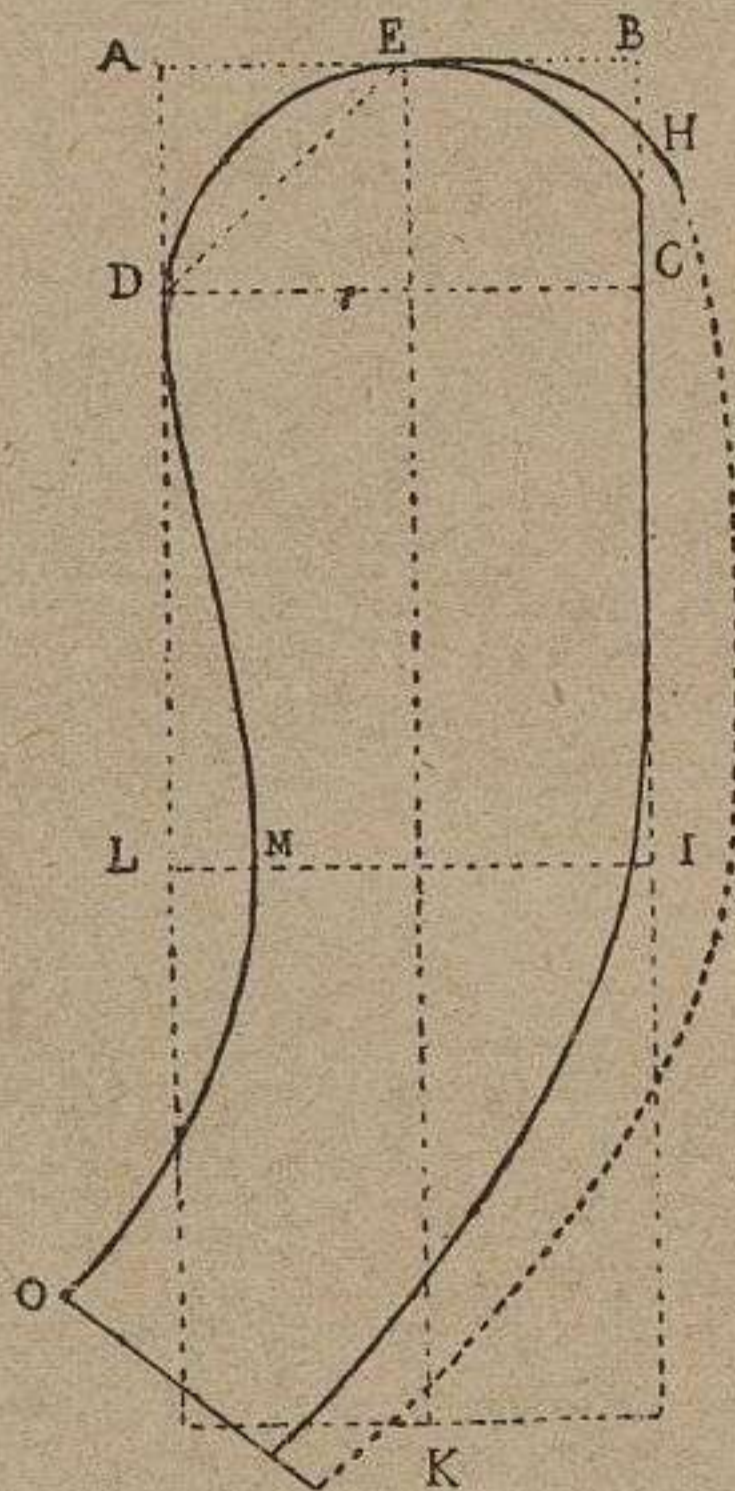


Fig. 7.

cho que se obtiene dividiendo en cuatro partes iguales la mitad de la vuelta de espalda y pecho representada aquí (fig. 6) por el espacio comprendido entre los puntos $Q Q, 1, 2, 3, 4$, cuyo cuarto $Q 1$ se lleva á $1 x$.

La distancia comprendida entre el delantero y la pinza, tomada al nivel de la cintura, varía según el número de pinzas.

En un cuerpo de dos pinzas se da, generalmente, á este delantero el cuarto de la longitud del delantero $h l$ (fig. 6); en el trazado de la prenda que nos ocupa, como sólo hay una pinza, esta distancia es de 0'08 m.

La profundidad de las pinzas se proporcionala con su número en la combadura del talle y en la prominencia del pecho. Ordinariamente se les da en profundidad el tercio de la anchura del delantero.

La altura del sobaco 0'23 m. se lleva de r á s , añadiendo 0'10 m. de más, de s á t , para la haldeta. La mitad de la vuelta de cintura (0'45 m.) se determina por las líneas punteadas comprendidas en $p s$ y $s B$, no contando la anchura de la pinza y las separaciones formadas por los costadillos.

COSTADILLOS.—La altura del primer costadillo delantero está indicada naturalmente por la distancia comprendida entre s y r , donde viene á enlazarse con la escotadura.

De r á H se traza una oblicua, de cuyos extremos parte un arco de círculo, desviándose en su centro 0'01 1/2 m. de la cuerda, y completando la vuelta de la escotadura.

En esta curva $r H$ se coloca también el segundo costadillo, el de la espalda, cuya anchura se determina dividiendo en dos partes iguales la oblicua $r H$ que da el punto y , ó anchura de los dos costadillos junto á la escotadura.

Para el bajo, se divide en dos partes la línea de talle $v c$, dejando á cada lado de esta división 0'01 1/2 ó sea 0'03 m. de distancia, separando entre sí los dos costadillos. Entre s y v debe mediar igualmente 0'03 m. Se describen entonces curvas pasando por estos puntos, y después se da á cada longitud de haldeta su dimensión real 0'10 m.; 0'10 m. y 0'10 1/2 m.

MANGAS SIMPLES.—Las medidas anotadas para las mangas han dado *Vuelta de la escotadura* 0'44 m., ó sea 0'22 m. para la mitad.

Longitud de la escotadura al codillo 0'33 m.

Pensamientos.—La prosperidad descubre los vicios, y la adversidad las virtudes (*derot*).—El mejor medio de descubrirse es ocultarse (*Soulié*).—Cuando los ricos enfermos, conocen la impotencia de la riqueza (*Cotton*).

Longitud del codo á la muñeca 0'33 m.
 Vuelta de la muñeca 0'29 m. ó sea
 0'14 1/2 m. para la mitad.

Tomando los 0'22 m. que forman la
 mitad de la vuelta de la escotadura,
 se traza la línea *A B* (fig. 7), divi-
 diéndola en *E* en dos partes iguales.

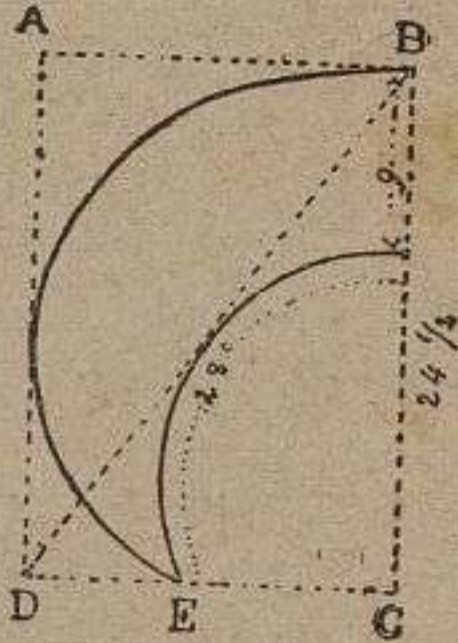


Fig. 8.

Se hace partir de estos tres puntos
A E B líneas verticales indefinidas;
 después, sobre la vertical *A* se señala
 la distancia comprendida entre *A E*,
 lo cual da el punto *D* sirviendo para
 establecer el rectángulo *A B C D*. Se
 reúne el punto *D* con el punto *E* por
 una curva representando la caída de
 la manga.

Se divide en tres partes la línea
B C, y el primer tercio *H* sirve de
 punto de partida á la curva dirigida
 hacia *I* para formar el trazado del
 alto de manga.

De *H* á *I* se lleva la longitud de la
 escotadura al codo, y de *I* á *K* la del
 codo á la muñeca. El sitio de la san-
 gría se halla indicado en *M* por la
 línea horizontal *I L* que se corta en
L M del tercio de la línea *B C*.

De *L* á *O* se lleva la mitad de la
 vuelta de la muñeca, y después se
 une *O* con *M* por una curva. El arco
 de la manga se acentúa más ó menos.

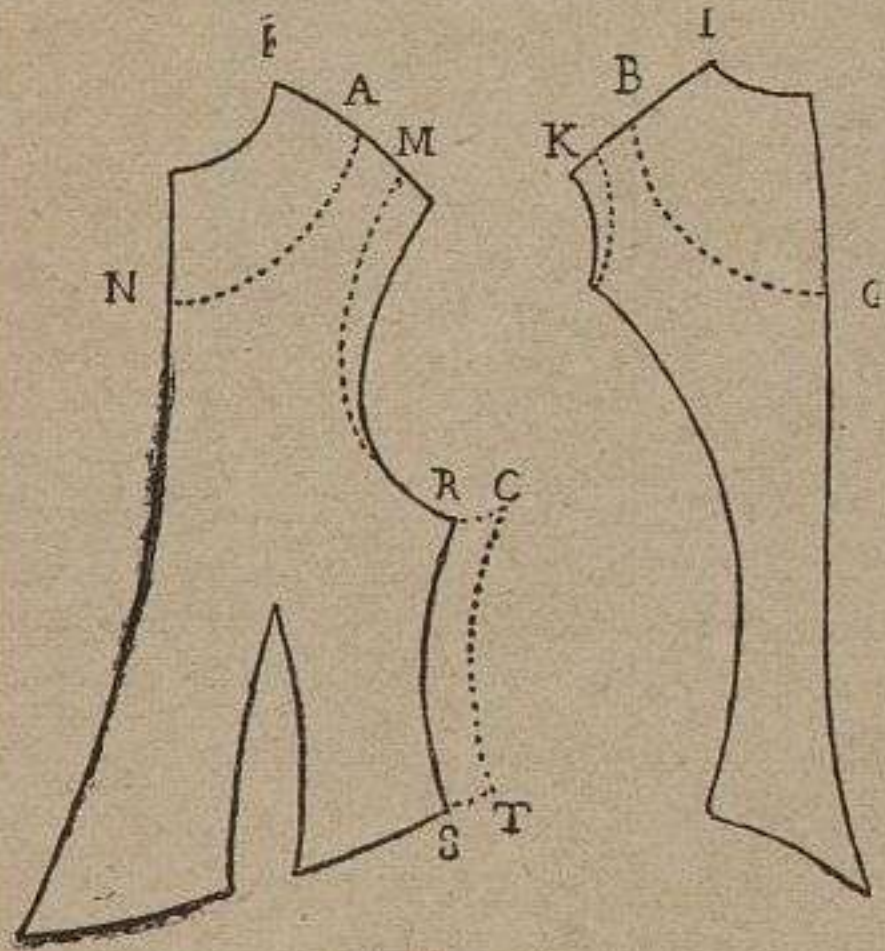
MANGAS DOBLES.—Cuando se quiere
 hacer una manga formada de dos
 partes, no hay más que añadir á la
 interior, del lado del codo, unos 0'03

m. fuera del punto *C*, 0'05 m. fuera
 del punto *I*, y 0'03 m. fuera del punto
K, lo cual da la línea punteada *C I K*
 (fig. 7).

CUELLO.—Se traza el cuello según
 se desee más ó menos escotado: aquí
 le damos 0'09 m. de altura por 0'46 m.
 de vuelta, lo cual le mantiene recto
 una vez montado.

Para el trazado, lo inscribiremos
 igualmente en el rectángulo *A B C D*.
 Tomando de *B* á *C* 0'09 m., (fig. 8)
 acomodando la altura con el centro,
 se determina luego la mitad de su
 abertura, ó sea 0'17 m. cuya mitad
 está representada de *E* á *C*.

La chaqueta-húsar, de la que aca-
 bamos de indicar la manera de tra-
 zar el patrón, es análoga, como corte,
 al cuerpo redondo y al cuerpo con
 haldetas, diferenciándose tan sólo
 por las medidas, naturalmente más
 anchas, ya que esta prenda se lleva
 sobre un cuerpo.



Figs. 9 y 10.

Para hacer un cuerpo se seguirá,
 pues, la misma marcha para el tra-
 zado del patrón; únicamente diferirán
 las medidas.

Si se quisiera escotar un cuerpo,
 ya en redondo, ya en cuadrado, no

Trato social. — Hay personas que se hacen insoportables empleando en la conversa-
 ción palabras técnicas, porque ofenden al que no posee aquella ciencia, y porque, si
 todos abusaran de aquel modo, resultarían muy enojosas las relaciones sociales.

habría que hacer, después de establecido el patrón como se ha dicho, sino cercenar del hombrillo el número de centímetros necesarios para despejar los hombros, ó sea (figs. 9 y 10) la distancia FA é IB y describir de A á N y de B á O una curva marcando la parte que se haya de escotar.

Se sube de algunos centímetros el hombrillo M y K del delantero y de la espalda para desembarazar el alto del brazo y mantener más fácilmente el cuerpo en los hombros; después se añade, de R á C y de S á T algu-



Fig. 11.

nos centímetros más que para el cuerpo ordinario (2 ó 3 centímetros).

Observaremos que para una persona delgada es desfavorable el demasiado escote, y que, por el contrario, debe cubrirse los hombros para no escotar su cuerpo sino en punta, hacia el centro del pecho, á fin de disimular la delgadez de los hombros y de los huecos formados por las clavículas.

Aun cuando aquí (figs. 9 y 10) sólo damos el escote redondo, el escote cuadrado se obtiene de la misma manera.

Al tomar nuestras medidas y al establecer el patrón hemos buscado los medios más sencillos y más prác-

ticos, evitando cuidadosamente las múltiples combinaciones de cifras y de líneas que presentan las divisiones por el cuarto, el quinto, el octavo y el undécimo empleadas por las grandes modistas y que confunden casi siempre á las personas que sólo raras veces se dedican á la confección de un traje.

Tenemos la convicción de que, siguiendo atentamente nuestras explicaciones, y refiriéndose á las letras que acompañan nuestros ejemplos, se logrará dominar prontamente todas las dificultades y establecer buenos y útiles patrones, trazados, bien sea según un dibujo, ó según un grabado, ó bien, tomando las medidas en la persona misma.

CORTE DE LA TELA. — Un buen patrón no basta por sí solo para constituir una prenda que siente bien; preciso es, además, que el corte de la tela corresponda con las cualidades del patrón y que éste sea reproducido exactamente en aquélla.

Si se trata de cortar un cuerpo, se empieza plegando la tela en dos, el revés hacia dentro, y luego se aplica el patrón sobre el derecho, siguiendo rigurosamente todos los contornos por medio de un hilván muy compacto. La tela se corta á unos 0'02 m. de este hilván para respetar el doblado necesario para ribetes y costuras; una vez terminado el cuerpo se embastilla y se dobla con el forro.

Procédese, entonces, al armado del cuerpo, reuniendo todas las piezas entre sí, y siguiendo exactamente el hilvanado.

Así dispuesto, sólo falta probar la prenda para cerciorarse, antes de terminar definitivamente todas las costuras, de si hay que hacer algunas rectificaciones, ó algunos cambios.

PRUEBA. — A pesar de todas las precauciones tomadas, la prueba se impone. Es una cuestión de apreciación y de gusto, consistente en modificar ciertas partes, en dar á la prenda contornos graciosos y elegantes en determinar exactamente el siti-

Epigrama. — Es Claudio tan hablador— que tiene al mundo cansado — ¡y le llama deslenguado — el necio vulgo censor! (Moreno.)

Adivinanza. — Dime, si eres entendido esto cómo puede ser: — ni tres son menos que cuatro, — ni dos son menos que tres. (Véase la última página.)

que deberán ocupar los botones y los adornos, en cerciorarse de si las escotaduras son demasiado estrechas ó demasiado anchas, y si el pecho estará oprimido en la envoltura cuyos contornos debe seguir. La prueba es, de consiguiente, asunto de precisión y golpe de vista; así, pues, conviene no darse demasiada prisa en desmontar tal ó cual parte del armado sin haberse dado exacta cuenta de si allí está el sitio defectuoso de la obra, ó sin saber si hay que aflojar ó estrechar la tela. Repitámoslo: en la prueba, todo es cuestión de raciocinio y de buen gusto; por ello, es imposible fijar regla alguna sobre el particular.

¿Resulta demasiado angosto de pecho el cuerpo? ¿Hace arrugas en el hueco del brazo?... Aflojar un poco la costura del sobaco.

¿El costadillo de la espalda forma un hueco junto al brazo?... Estrechar la costura de la espalda y la del costadillo.

Cuando el patrón se ha trazado regularmente, ninguno de estos casos debe ocurrir, á no ser que exista un defecto de conformación en la persona.

Terminemos con una recomendación importante: señalar con alfileres los retoques, lo más junto posible, á fin de indicar bien la curvatura de las líneas, é inmediatamente después de la prueba, pasar un hilo de color siguiendo exactamente los alfileres, antes de sacarlos.

FALDAS.—Las modas tan volubles de nuestra época dan á la falda una diversidad de formas tal, que nos parece inútil describir una hechura más bien que otra; así, pues, indicaremos sencillamente aquí el trazado de una falda ordinaria, que se podría llamar falda interior, y que servirá de modelo para ejecutar todas las demás.

La mujer, como es sabido, para estar bien conformada, debe tener, al contrario del hombre, las caderas algo abultadas. Importa, pues, á nuestro entender, para que una falda

siente bien, remediar á esta conformación poco adecuada al traje actual, haciendo que ajuste perfectamente en el vientre y sobre las caderas para no engruesar demasiado á la persona. De esta parte importante del alto de falda vamos á ocuparnos, por lo tanto, muy particularmente (fig. 11).

La falda se compone ordinariamente de tres piezas tomadas sobre el ancho mismo de la tela: 1.^a, el delantero *A*; 2.^a, los dos lados *B*; 3.^a, la espalda *C*; la fig. 12 representa la mitad de una falda.

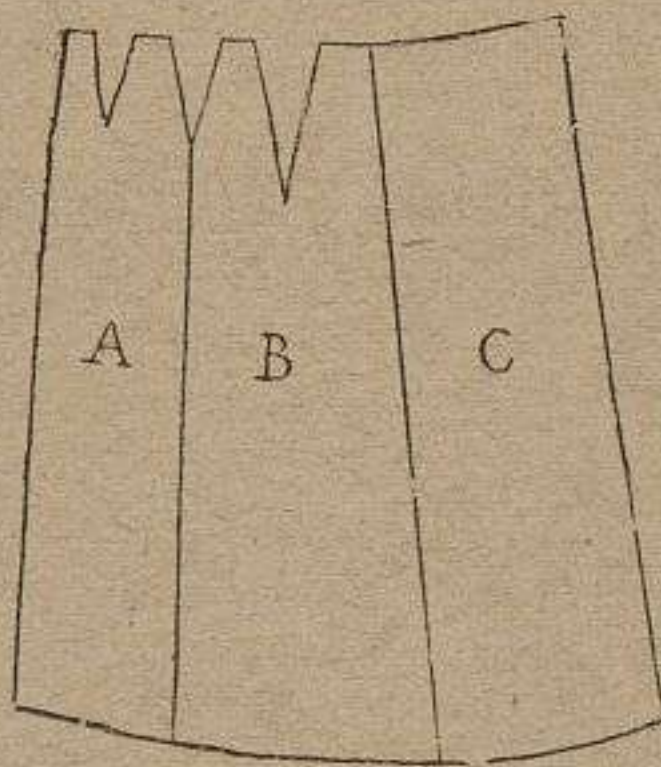


Fig. 12.

Después de haber calculado la anchura que se quiera dar al bajo de la falda, según el ancho de la tela, se corta el paño delantero dándole todo este ancho *A*, describiendo á cada lado una ligera curva en *ED* y *FG* (fig. 13). Lo propio se hace para el paño de lado *B*, después de cortarle aproximadamente un cuarto. (De *LM*, cuarto de *GM*). Desde el punto *L* se describe igualmente una curva dirigiéndose hacia el alto en *P*, á dos veces la distancia comprendida entre la línea *LM*. La tercera pieza *C* conserva todo el ancho del paño, y se frunce hacia el alto para formar el detrás de la falda. Es el paño delantero *A* se establecen dos pinzas, de 2 á 3 centímetros de profundidad ha-

Del Libro de oro.—Feas palabras, aun livianamente dichas, ofenden.—El mayor mal que en los vicios puede haber, es convertirse los unos en los otros.—El delito lleva consigo mismo el castigo.—Mejor parece á los mozos el peor consejo.—*Séneca*.

cia el alto. En los del lado *B*, sólo se hace una pinza, para ajustar las caderas, dándole de 0'04 m. á 0'05 m. de profundidad.

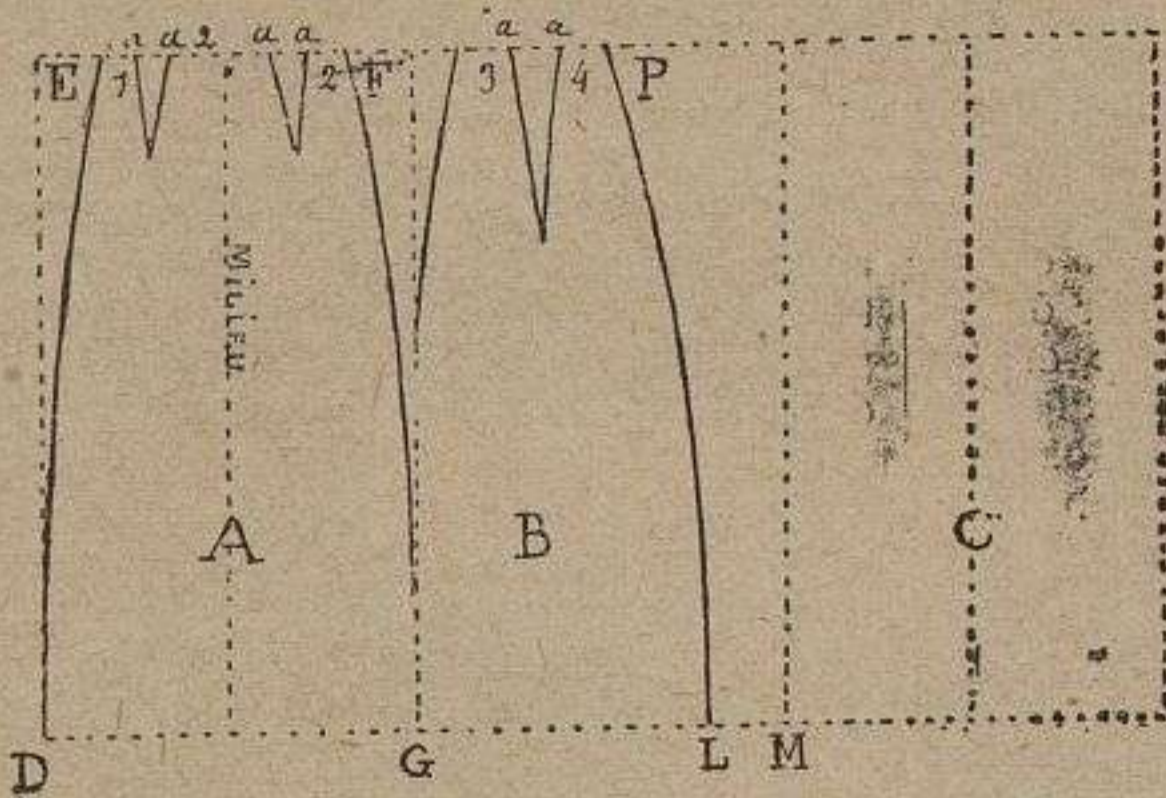


Fig. 13.

Las entre-pinzas 1, 2, 3, 4, miden de 0'06 m. á 0'08 m. de ancho, excepto la del paño del medio, que mide el doble. Se entiende que todo ello varía según el grueso de la persona y la prominencia de vientre y caderas.

La longitud de la falda está en relación con la altura de la persona, el grueso del vientre y de las caderas; debe, no obstante, ser algo más corta por delante.

Lo esencial de una falda interior consiste en que ciña bien las caderas y se ajuste perfectamente al vientre.

Difícil ha de ser, como se comprende, hablar de las proporciones del bajo de la falda, ya que su manera de ser cambia constantemente según las fluctuaciones de la moda. Muy amplios ayer, son hoy muy estrechos, largos un día, cortos el siguiente; así lo ordena la moda, siempre voluble en su carrera loca y vagabunda.

Aquí sólo hablamos de armados al hilo, aplicados á las telas floreadas y á las sedas; pero en las telas lisas, para aprovechar el tejido, se puede contrariar sin inconveniente el sentido de los paños.

LENCERÍA

CAMISAS DE MUJER. — Pocas, por no decir ninguna, pocas mujeres hay que no sepan coser una camisa; pero en cambio hay muy pocas que sepan la manera de cortarla.

Una camisa que siente bien es un objeto de *toilette* femenina que no debe desdeñarse; y si bien no está en uso el presentarse con tan sencillo traje, no por ello las señoras dejan de pretender la elegancia en su corte y la riqueza en su ornamentación. La camisa de mujer, valiéndonos de una comparación algo vulgar, pero que define perfectamente el objeto, ha sido confeccionada, durante largo

tiempo, como un saco abierto en sus extremos y cosido en los dos lados. Hoy día difiere notablemente de lo antiguo, por la finura de su tela: percal, lienzo, madapolán, etc., por la graciosa combadura de sus líneas laterales, y por los adornos que la guarnecen (fig. 14).

Para trazar el patrón de una camisa, se emplea el de un cuerpo que siente bien, y al cual se añade la longitud de la camisa y la anchura del bajo, comprendidas las dos puntas de lado á las que se da mayor amplitud.

He aquí cómo se procede: según el

Refranero.—A Andrea se la lleva aquel que más lleva.—No digas quién eres, que lo dirás.—Cuando mayor ventura, menos segura.—Quien pregunta lo que no del oye lo que no quiere.—La muerte es tan cierta, como la vida incierta.

ancho de la tela, se traza el rectángulo $A B C D$ (fig. 15); después, en la línea vertical $A C$ de este rectángulo, se lleva á 7, 8 ó 9 centímetros la distancia $M N$ aumentando el delantero del patrón del cuerpo. Este espacio sirve para establecer los frunces.

Se sigue, entonces, como queda indicado (fig. 9) para obtener un cuerpo escotado. Hecho esto, se baja la parte del hombrillo $O P$ sobre la línea $A B$ y se endereza la curva de la escota-



Fig. 14.

dura $O R$, lo cual la reduce; y se obtiene así el alto de la camisa. Se completa este patrón, después de haber determinado la longitud de la camisa y su anchura, ó sea $C D$ para el cuarto; después se traza una línea de R á D y á E , punto que se encuentra, llevando sobre la línea $C D$, el cuarto del contorno del bajo de la camisa. El triángulo $D E F$ representa la anchura de la punta que se debe añadir, como también su altura, que varía según el ancho de la tela.

Se escota algo menos la parte de la espalda que la del delantero y luego se añaden las mangas, cuya

dimensión se obtiene tomando la mitad de la vuelta de la escotadura y dándoles la longitud que se quiera.

El patrón así trazado, se entiende que sólo es el cuarto de la camisa; preciso es, por lo tanto, para trazarlo en la tela, colocar uno sobre otro los dos gruesos; trazar, después, el contorno de la mitad del patrón de un

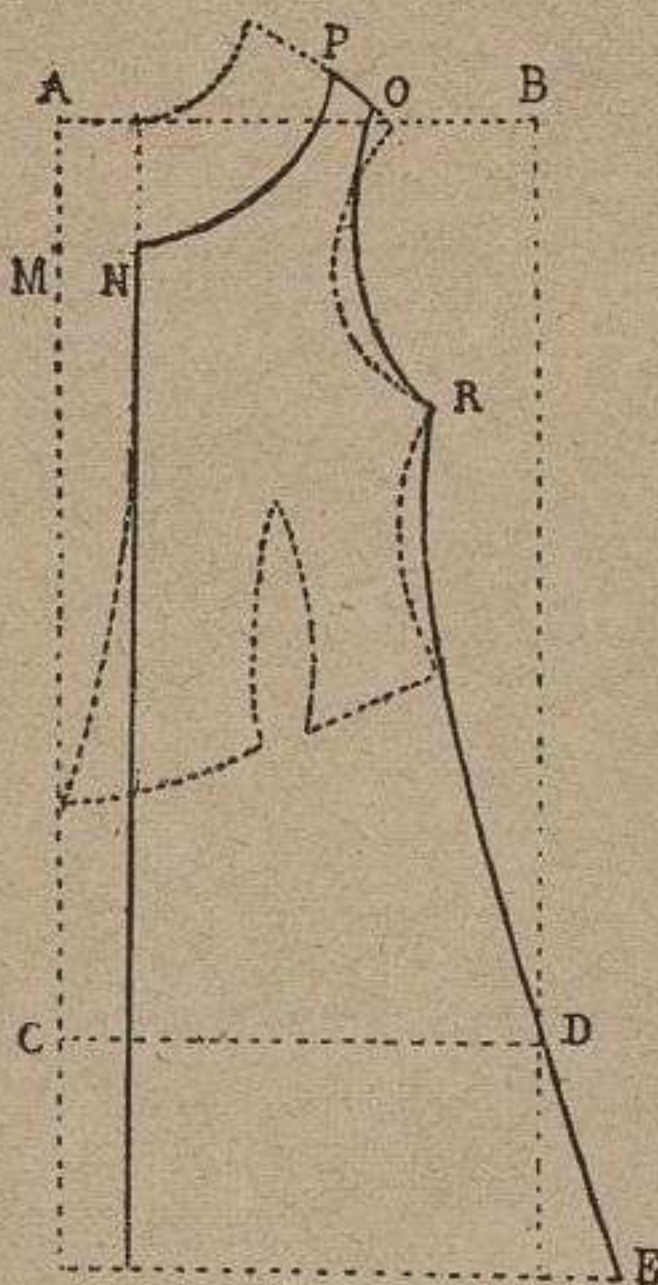


Fig. 15.

lado y volverlo del otro, en sentido opuesto, para tener la mitad de la camisa; y á la vez, por los dos gruesos de telas, el delantero y la espalda. Se da multitud de formas á los delanteros de camisas: unas son sencillamente de escote redondo (fig. 16), otras, con la misma forma, son además abiertas por una hendidura en el delantero (fig. 17). No hablaremos de las guarniciones que se les añaden para adornarlas; bordados, puntillas, cintas, etc.; las señoras son más

LAS COLUMNAS

28, Boquería, 28

Sedería negra, lisa y brochada.

Rico surtido en toda clase de géneros lisos y labrados.

entendidas en ello, que nosotros.

MATINÉE. — El patrón de una camiseta, de una matinée (fig. 18) es casi



Fig. 16.

idéntico al de un cuerpo, y se traza según los mismos principios; así pues



Fig. 17.

remitimos á nuestras lectoras á la pág. 17 (fig. 6) donde se indica la manera de establecerlos.



Fig. 18.

CHALECOS DE FRANELA. — Los chalecos de franela se confeccionan de

dos maneras diferentes; unos, entallados (fig. 19), y otros amplios y flotantes (fig. 20). El chaleco de franela entallado se traza y corta absolutamente como si se tratara de un cuerpo ordinario, suprimiendo tan sólo la

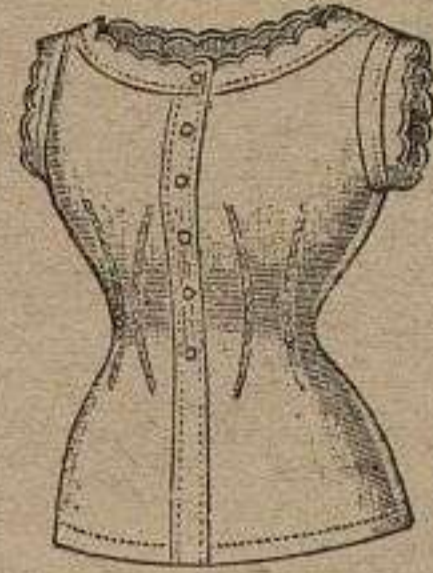


Fig. 19.

costura de la espalda, y haciendo solamente un costadillo en vez de dos. Para que siente bien, es indispensable hacerle dos pinzas, que terminen en punta por los extremos, y abiertas á menos profundidad que en el cuerpo.

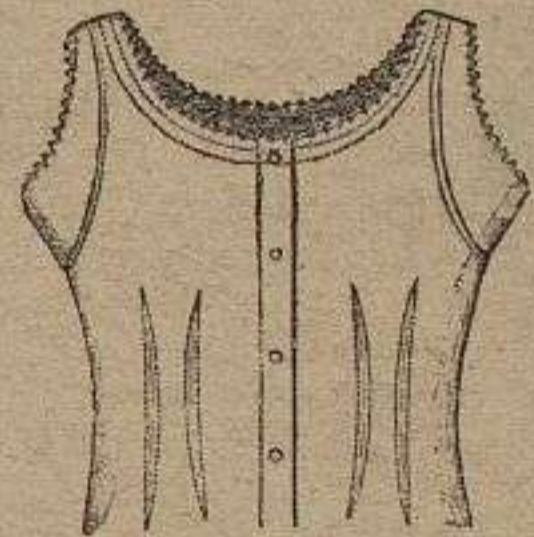


Fig. 20.

El chaleco de franela flotante se traza como la camisa y toma los mismos contornos. La distancia *M N* (figura 15, pág. 23), que, en la camisa, sirve para hacer los pliegues ó frunces del delantero, se deja algo menos ancha y se utiliza como dobladillo, al que se aplican los ojales.

CUBRE-CORSÉ. — El cubre corsé tiene por misión preservar el corsé del

Pensamientos. — Hay muchos nobles cuya hidalguía yace en la tumba de sus antepasados (*Fon Vizine*). — La pereza es el olvido de la vida (*De Ligne*). — Hablar y callar á propósito son dos cosas difíciles, pero útiles (*Stace*).

contacto de los forros que, destiñéndose por la transpiración, acabarían por mancharlo. Hay dos clases de cubre-corsés: uno hecho á máquina



Fig. 21.

(fig. 21) y el otro confeccionado á mano, absolutamente como se hace un cuerpo ordinario (fig. 22).

El cubre-corsé á máquina, ya sea de crespón, de punto de algodón ó de

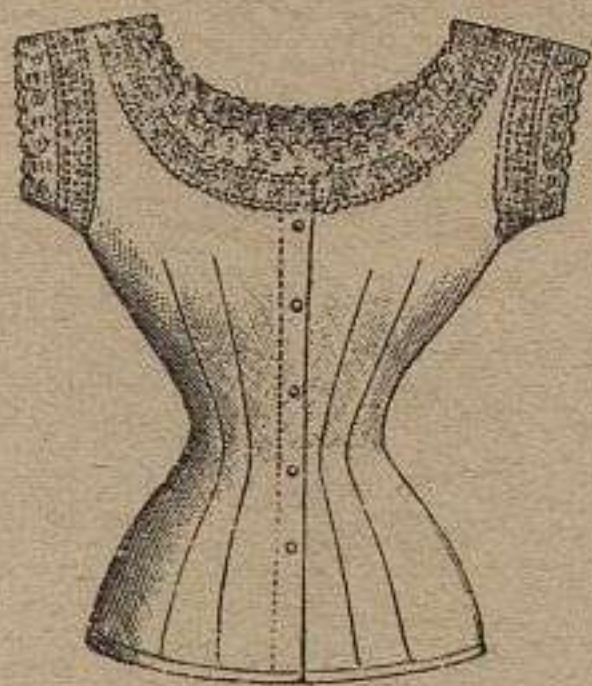


Fig. 22.

hilo de Escocia, no presenta costura alguna. Se vende hecho en los almacenes de novedades, y de él no hemos de ocuparnos.

Para el cubre-corsé á mano se debe

emplear, preferentemente, una tela clara y sin teñir. Las mejores son el percal, el madapolán, ó el nansú; y se confeccionará como un verdadero cuerpo ordinario, sin mangas, con escote redondo, puntiagudo ó cuadrado, guarneciendo escote y sisa con un encaje imitación Valenciennes ú otro punto cualquiera.

Al contrario de lo que se hace para el cuerpo, se suprimirá la costura de la espalda, dejando algo más ancho el costadillo del sobaco.

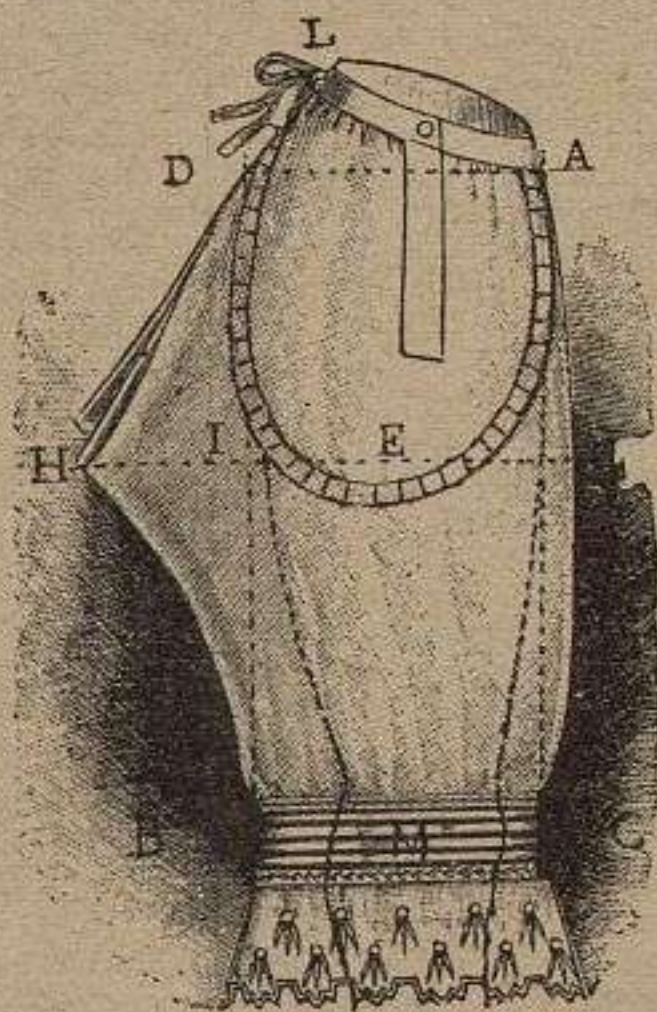


Fig. 23.

PANTALÓN. — El pantalón para las mujeres es un objeto de lencería de primera utilidad, y por feo y poco gracioso que sea, no deja de prestar grandes servicios.

Será de madapolán en verano, y de franela en invierno.

El patrón de un pantalón se traza por medio de un rectángulo (fig. 23) *A C B D*.

Las letras *A C* representan la longitud del pantalón, y las *A D* su anchura.

Obtiénese esta anchura tomando la medida á partir del medio de la cin-

CANASTILLAS

para niños. — Equipos de novia. — Camisería y Confecciones de **R. PUIG.** — 50, Hospital, 50 (frente á Romea)

tura en la espalda para ir á encontrar el medio del delantero, como indica la curva figurada de *L* á *A* pasando por *E*.

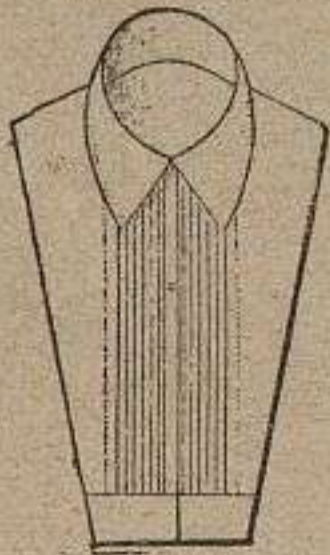


Fig. 24.

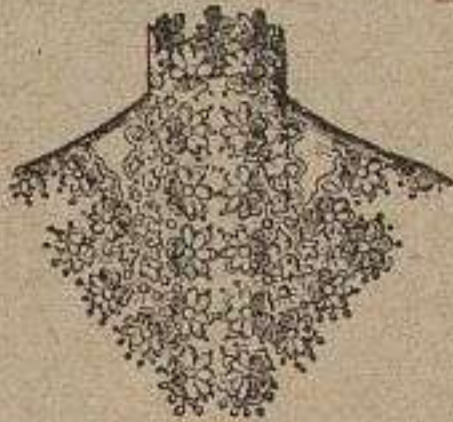


Fig. 25.

Supongamos que hallamos 0'92 m. de *D* á *E* *A*: dividiendo 0'92 m. por 4 se obtendrá, como cuarta parte 0'23 metros, que se añadirán á 0'92 m., lo cual dará 1'15 m.; siendo el cuarto de 1'15 m., 0'287 m., ó sea 0'29 m. en



Fig. 26.

cifra redonda, tendremos así la anchura *A D* que servirá para determinar el cuadro.

Tomando entonces la anchura *A D* se aplica sobre la línea *A C*, lo que da el punto *G*, por el que se hace pasar una línea horizontal que se prolonga en *I*, paralelamente á *A D*.

Para establecer la horquilla de pantalón se divide en cuatro partes iguales la línea *A D*, llevando un cuarto de *I* á *H*; se une por una línea *D* á *H* y *H* á *C*, ahuecando ligeramente esta última hacia adentro para trazar la horquilla.

Se da al bajo *BC* la anchura que se quiera, repartiéndola igualmente de cada lado del punto *M*, centro de la línea *BC*; así se obtiene el trazado del delantero del pantalón.

La parte posterior del pantalón se deja unos centímetros más alta que el delantero.



Fig. 27.

Así establecido doblada en dos la tela, falta sólo cortar cada pernera por separado para unirlos interiormente por una costura que se aplana en seguida. Se monta entonces el alto sobre una pretina, estableciendo

algunos frunces en los lados, reservando á la parte posterior de la pretina una jareta para estrecharla a voluntad, según la cintura.

En los lados se deja una hendidura de unos 0'15 m. cerrada por un botón; los bajos se guarnecen de entreodoses con puntilla ó bordado á mano ó al crochet.

El pantalón de franela se confecciona lo mismo.

Si la tela empleada no es bastante ancha, se le añaden puntas interiormente para formar la horquilla.

CUELLOS. — Ocioso creemos ocuparnos en la confección de estos accesorios de la *toilette*, demasiado simplemente subordinados á los caprichos de la moda. La sola vista de las diversas figuras que acompañan nuestro texto, muestra suficientemente su gran diversidad de forma y de

Trato social.—La familia no recibe durante los primeros seis meses de luto, ni asiste á reuniones donde haya canto y baile, ni á los espectáculos y paseos; ni devuelve visitas hasta el alivio.

queza de ornamentación (figs. 24 á 27).

VESTIDOS PARA BEBÉS.—Puramente, como descargo de conciencia y para



Fig. 28.

llenar nuestro programa, abordamos este capítulo tan vasto y tan atractivo de la *toilette* infantil.



Fig. 29.

Nadie como una madre, por su solicitud y su gusto, puede dar á esta parte del vestir ese encanto indefinible, que hace adorable á nuestros ojos todo ese pequeño mundo en miniatura, tan lleno de gentileza, y cuya inocente cháchara, y viveza llena de

gracia, inundan de gozo y de orgullo el corazón maternal. En presencia de tales sentimientos hemos de renunciar á describir las mil maneras diferentes con que, sólo la madre sabrá colocar con arte y genio, en el delantal, la blusa ó el vestido de su bebé, la cinta ó el encaje que transformará este traje, primitivamente sencillo, en hechicera obra maestra de gracia y elegancia.



Fig. 30.

Nos limitaremos, pues, á estudiar la parte puramente material, es decir, el fondo que sirve de soporte á esos ornamentos (figuras 28 á 30).

Ocupémonos ante todo del vestido sin escote que, propiamente hablando, no es sino una blusa con canesú con hombreras delante y detrás. Su patrón se traza absolutamente como el alto de una camisa de mujer, pero de dimensiones mucho menores, como se comprende.

Para establecer el canesú se emplea el patrón de la espalda del cuerpo subiendo el bajo del hombrillo A (fig. 31) unos 3 centímetros, y añá-

as
ve
LAS COLUMNAS

28, BOQUERÍA, 28

Para trajes de niños
Extenso surtido en todos géneros para esta
clase de confecciones.

diendo igualmente á cada lado de la espalda de C á B cosa de 1 centímetro más.

Sobre ello se monta el cuerpo plegado, fruncido ó bullonado.

El trazado de las mangas es exactamente, reducido, el mismo que hemos dado en la página 19.

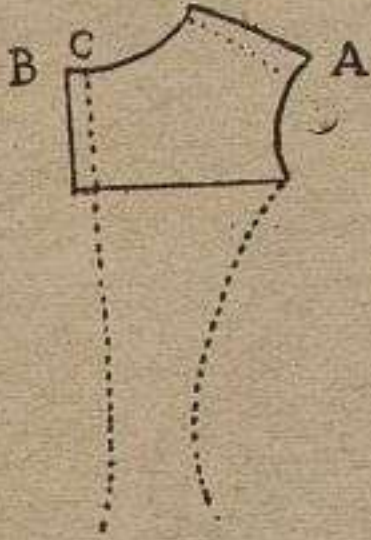


Fig. 31.

El vestido escotado, montado sencillamente sobre barreta se establece sobre un patrón de canesú, del que se escota el centro para no conservar sino las bandas ó tirantes (figura 32). La banda delantera, tomada

al hilo, se hace de una sola longitud, mientras que la de la espalda, abotonada, se ejecuta en dos piezas. Sobre estas bandas, hechas á veces con un entredós de encaje, se monta el cuerpo de la blusa, del delantal ó del vestido.



Fig. 32.

Inútil decir que los colores claros y tiernos son los más adecuados para trajes de niños; los encajes les sientan también á maravilla.

VESTIDO DE CRISTIANAR. — ¿Cuál de nuestras lectoras, teniendo un día ú

otro ocasión de regalar un vestido de bautizo, no se dará por contenta, no



Fig. 33.

sólo con bordarlo y guarnecerlo de encaje, sino también cortándolo y con

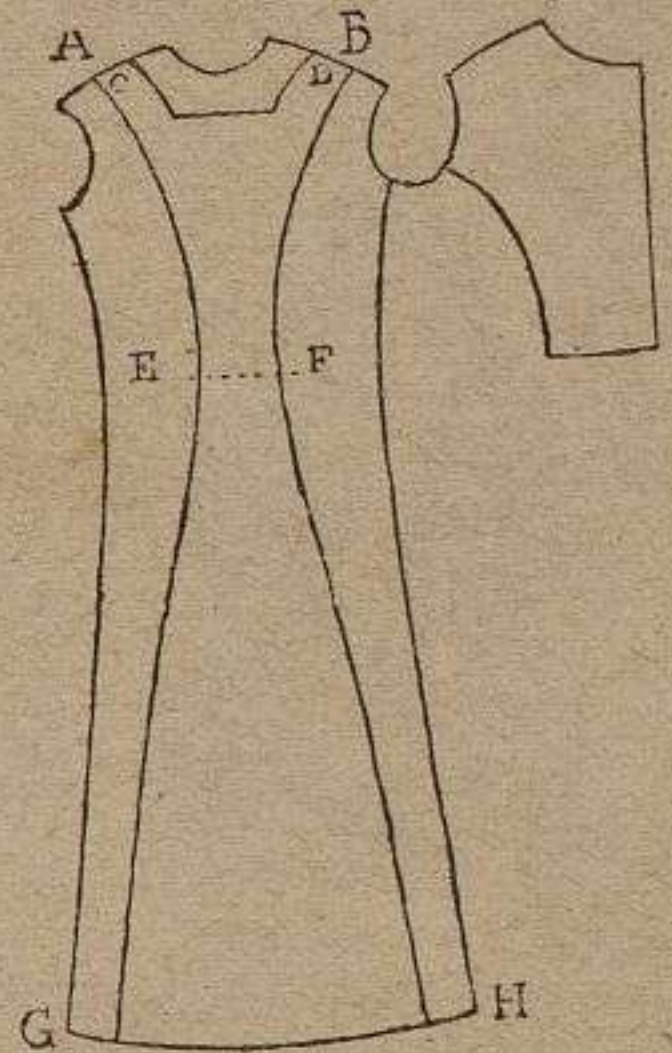


Fig. 34.

feccionándolo enteramente? (fig. 33). Para lograr este resultado, vamos á indicar la manera de establecer su patrón.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de Paris.

Su trazado obedece, para el alto de los hombros, las escotaduras y los costadillos, á los mismos principios indicados para el cuerpo, con la única diferencia que el alto y el bajo de la falda, casi del mismo ancho, no llevará pinza, aunque vaya cubierto, escotado ó no, por un delantal de gracioso dibujo.

Un solo costadillo unirá el delantero con la espalda, la que tendrá una abertura en el alto para abotonarse.

Según la anchura de los hombros *AB* (fig. 34) se determinarán las proporciones del alto del delantal *CD*, dando á la cintura *EF* un ancho de de 12 á 13 centímetros.



Fig. 35.

En cuanto á la longitud de la falda, puede variar de 70 centímetros á 1 metro, para terminar con el delantal *GH* al que se da, en este sitio, un ancho de 40 á 50

centímetros para ir, estrechándose gradualmente, á encontrar los puntos *E* y *F*. Este delantal, completamente

liso á veces, para los vestidos ordinarios, se cubre de encajes, bordados y entredoses para los vestidos elegantes. Y algunos, cuando las telas son ligeras, como la muselina por ejemplo, se confeccionan con bullonados, alternando con rizados y entredoses, terminando, en el bajo, con una serie de volantes.

La puntilla Valenciennes, los bordados, los lazos de cinta contribuyen también á enriquecer y adornar este conjunto tan lindo como gracioso.

El costadillo y la espalda se cortan al hilo en la tela que, generalmente, es muletón, ó nansú, y á veces casimir crema ó muselina de este color.

En la confección de estos vestidos se revela especialmente el gusto de la mujer de fina sociedad, siempre marcado con ese sello de originalidad que distingue sus labores personales, de las de las más hábiles costureras.

GORRITA Y CAPA. — El vestido de cristianar no estaría completo sin la gorra y la capa, guarnecidas, generalmente, con los mismos encajes, bordados y cintas empleados en su ornamentación.

(RIS PAQUOT. — *Le Livre de la femme d'intérieur.* — Editor, Henri Laurens, Paris.)

HUMORADAS

Hay quien pasa la vida
En ese eterno juego
De hacer caer á la mujer, y luego
Rehabilitar á la mujer caída.

Te ví una sola vez, pero mi mente
Te estará contemplando eternamente.

Purifica el olor de la opulencia
Cuando huele á tomillo la indigencia.

Vive, niña, advertida,
Que el que ama tiene cerca la locura,
Y que acaba muy pronto con la vida
La fuerza de una idea en calentura.

¡Qué formas de belleza soberana
Modela Dios en la escultura humana!

Ya no leo ni escribo más historia
Que ver á mi niñez con mi memoria.

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

Asma, Catarros bronquiales y pulmonares, Bronquitis, Grippe y demás afecciones del aparato respiratorio.

RESFRADOS OS LAS PASTILLAS MORELLÓ

obran por exhalación é inhalación del Eucaliptol, antiséptico que impide el desarrollo del bacilo de la Tuberculosis, asociado á la Savia de Pino Marítimo y Bálsamo de Tolú.

Puerta del Angel, números 21 y 23 (Avenida Fivaller), Barcelona.

Productos marca **PEGAMOÏD** registrada

Spanish PEGAMOÏD Syndicate Ltd.

Representante en España; L. E. A. RETTMEYER

PUERTA DEL ANGEL, 25, 1.º, ESQUINA Á LA CALLE DE FONTANELLA
BARCELONA

Londres.
Manchester.
Viena.
Berlín.
Turín.
Zurich.

PEGAMOÏD

París.
Bruselas.
S. Petersburgo.
Roma.
Milán.
Stockolmo.

⊗ NUEVA Y PRECIOSA INVENCION ⊗

El **Pegamoïd** hace á todos los papeles y tejidos, impermeables, aisladores, lavables é insensibles á la grasa, aceite, ácidos y á grandes alternativas de temperatura.

El **Pegamoïd** hace á los tejidos muy semejantes al cuero;
más resistentes que el cuero;
menos pesados que el cuero; y
más baratos que el cuero.

El **Pegamoïd** admite toda clase de colores, impresiones y grabados.

El **Pegamoïd** se lava y se plancha como un lienzo ordinario.

El **Pegamoïd** es antiséptico, no puede corromperse.

El **Pegamoïd** atrasa la combustión de los tejidos ó papeles; es decir que un tejido de algodón CON «**Pegamoïd**» se enciende más difícilmente y quema más despacio que el mismo tejido SIN «**Pegamoïd**.»

Con **Pegamoïd** se fabrican cueros para muebles y tapicerías, almohadas, capotes y mantas de coche, gorras de cochero y de ciclista, baúles y sacos de viaje, vestidos impermeables, paraguas, calzados, polainas, petacas, carteras, monederos, encuadernaciones, guarniciones y sillas de montar, toldos y tiendas, tubos, cordajes, correas mecánicas, cardas, mapas y carteles, tapicerías de papeles, flores artificiales, capotas de señora, cartuchos de caza, cinturones de señora, etc., etc.

SE FABRICAN EN ESPAÑA

Los tejidos algodón **Pegamoïd**, en San Feliu de Llobregat.

Los papeles pintados **Pegamoïd**, en Barcelona, calle Parlamento, Pblo. Seco.

SE VENDEN:

Madrid — 2 Sevilla y 29 C. San Jerónimo.

Barcelona. — J. Y J. BERTRAND, 19, Mendizábal. (Tejidos marca **Pegamoïd**.)

Id. — A. BADIA (S. en C.), 2, Paz de la Enseñanza (Papeles pintados **Pegamoïd**.)

Valencia... — AMAT HERMANOS.

Málaga — PEDRO LAMOTHE.

EL HOGAR

A Escribir estos párrafos muévenos el deseo de ofrecer algunos consejos útiles á los jóvenes matrimonios

dos á los que deben echar cuentas, á los que tienen precisión de armonizar la necesidad de la economía con su



inexpertos, sea cual fuere su posición social; pero sobre todo van destina-

propósito de organizar un nido tan lindo, tan cómodo y tan agradable

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

como sea posible. Es cuestión, para la joven ama de casa, de dejarse guiar por el buen sentido, que no excluye ni mucho menos el buen gusto. El marido tendrá voz y voto en el asunto, para las compras de esta importancia.

La juvenil pareja debe preocuparse, desde luego, en las dulces cargas que les ofrece lo porvenir y, de consiguiente, se resignará á principios modestos si es preciso, guardando prudentes reservas para el día en que le nazca un ser adorado, á fin de no tropezar con obstáculos en el cumplimiento de la sagrada tarea.

Un mueblaje más lujoso de lo que permiten sus medios, así como un método de vida superior á sus haberes, les sumiría desde el principio en grandes ahogos pecuniarios. Añadamos que el hogar exige cuidados tales, que es indispensable aumentar el número de sirvientes ó dejar que la conservación de un mueblaje, demasiado considerable ó demasíadamente rico absorba las horas que el ama de casa podría emplear con más utilidad.

Y entonces, cuando los hijos llegan, aportan consigo, no gozos, sino tristezas. Se regatea el equipo, la cuna, se calcula los gastos de toda índole que requiere la entrada del tiernecito ser en este mundo, y asusta el exceso de ocupaciones que nacerán con él. No se piensa en ese gozo supremo del primer vagido...; y un nacimiento, ¡una bendición!, casi casi se considera como una maldición.

Otros deberes hay también, y menos dulces que éste. ¿Se desatenderán porque un necio orgullo ó una culpable imprevisión haya incitado á unos dispendios más crecidos de lo que la posición de fortuna permitía?

Razones muchas hay para detener á las mujeres jóvenes en la pendiente sobre que de buen grado se deslizan cuando se trata de mueblaje.

Los muebles deben estar en relación con el género de vida.

En efecto, ¿qué goces proporciona

un rico salón donde ninguno de la casa se atreve á entrar, por temor de deslucirlo, y donde, por lo general, á nadie se recibe?

Valdría más, mucho más, una habitación alegre, sencilla, sin pretensiones, donde pudiera reunirse la familia, y donde se recibieran, indistintamente, todas las visitas.

Si el salón es inabordable, resulta una pieza segregada del resto de la casa, y de consiguiente, mermado el hogar.

Poco á poco hila la vieja el copo. Sólo poco á poco, y por desembolsos prudentemente graduados, se irá llenando y embelleciendo la casa. No obstante, desde los primeros días, se proveerá de lo necesario, en cuanto quepa.

Grave error es concentrar el lujo en la elegancia, en las piezas donde pueden entrar los extraños, y dejar el resto de la habitación en una desnudez absoluta ó, cuando menos, falta de ciertos objetos indispensables.

Nuestra joven ama de casa no querrá incurrir en esa falta hija de la vanidad. Pensará, ante todo, en el bienestar de los suyos y, gracias á su gusto y á su ingenio, sabrá hacer grato el hogar, dotándolo de un aspecto de comodidad que no siempre tienen los ricos albergues mal dirigidos.

ANTECÁMARA Y VESTÍBULO. — Estas piezas preliminares no están ya vacías y desnudas como hace medio siglo. Han perdido aquel aspecto frío para la vista... y el corazón, en que la gente de antaño se fijaba tan poco. Actualmente sonríen y acogen al visitante. A la vez prestan algunos servicios, diferenciándose también de los antiguos «recibidores», considerados únicamente como pasillos.

Se instala en la antecámara un ancho cofre de madera tallada, ó bien una simple caja con su tapa provista de bisagras, que se forra de tela, clara, vetada y ribeteada de galón. A menudo, el cofre sirve para dos objetos: es un banquillo que se puede abrir.

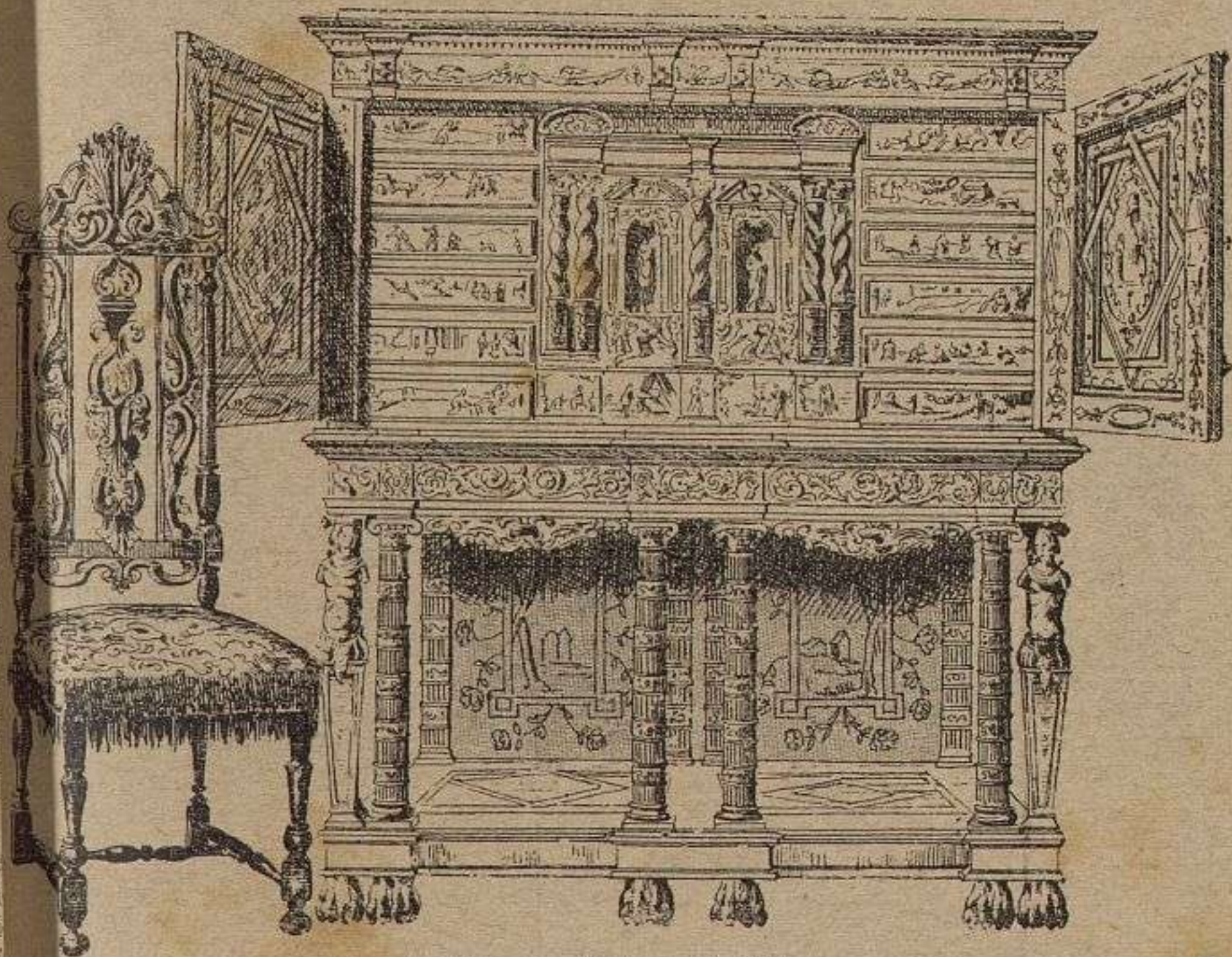
Epigrama. — Publio, ¿por qué no me caso — dices, con rica mujer? — Porque no quiero yo ser — la mujer, y éste es el caso. (Marcial.)

Enigma. — A todos digo que vuelvo — que á alguna parte vaya; — con un b — merevuelvo; — siempre me enredo y en — vo — para darte capa ó saya. (V. pág. 10)

Es indispensable en la antecámara una mesa, arrimada á la pared. Si ésta fuese demasiado sencilla, se disimula bajo un amplio tapete de fantasía. Sobre la mesa habrá tintero, plumas y una carpeta con papel de escribir.

entrantes y salientes cuelguen las prendas superfluas de su traje: sombreros, capas, abrigos, sacos, etc.

Es muy útil un ovillo de hilo provisto de alfileres, y casi indispensable un poco de decoración, consistente, si á mano viene, en artísticas



Silla y escritorio (Luis XIII).

Además, unas cuantas sillas de forma original, eso si el mueblaje en general no es homogéneo ó de un estilo bien caracterizado; una lámpara ó aparato para gas, que se enciende *cada noche* para facilitar las entradas y salidas; un tubo de porcelana japonesa, ú otro utensilio con el propio destino, para colocar los paraguas de los visitantes; y unas perchas tan lindas como sea posible, donde

pantallas, plantas verdes, ó follajes recortados. A falta de jarrones para las plantas, se utilizarán simples tiestos, vestidos con una tela de poco coste, por ejemplo: andrinópolis orlado ó listado con galones.

Una alfombra y unas portières dan á la antecámara un aspecto de bienestar. Siendo posible, se adornarán también con grandes cortinas las ventanas, cuyas vidrieras serán de

ALMACÉN DE MUEBLES DE SADÓ TORRES

Ave María, 2 (junto á la Plaza del Pino). — BARCELONA

caprichosos colores. No debe carecer la antecámara de reloj, ni mucho menos de un espejo bastante grande.

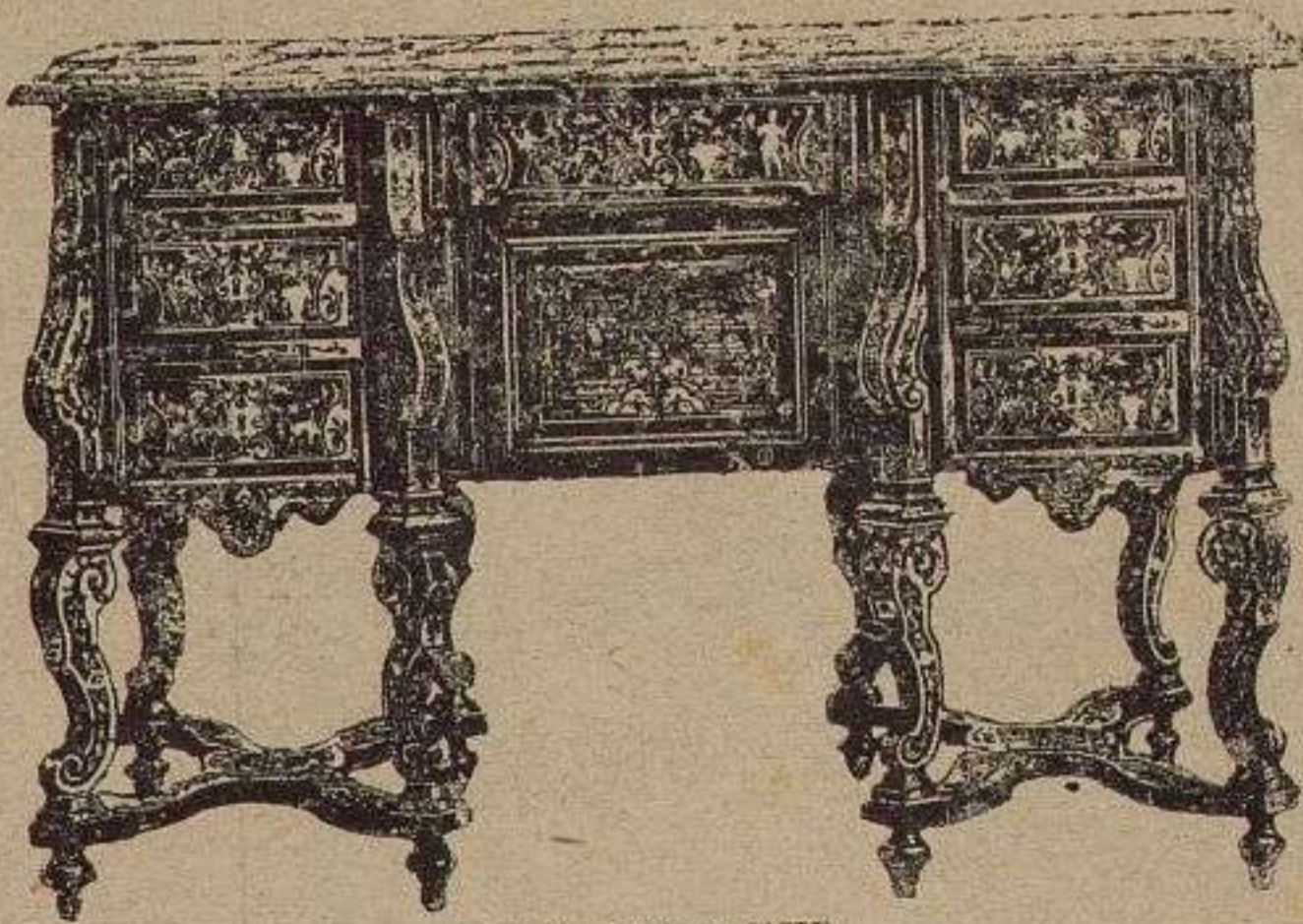
EL SALÓN. — ¿Quién no sabe cómo se debe amueblar y decorar un salón? Su descripción nos parece, cuando menos, fastidiosa y superflua. Por otra parte, el salón es lo que se puede, y no siempre lo que se quiere que sea. A veces, hay que pasar sin él.

Recordemos, tan sólo, que en el

Las rosas y las violetas no desmerecen de las admirables y raras orquídeas, de las gloxinias de terciopelo y de los jazmines del Cabo. Hasta en el corazón del invierno más riguroso, si no es posible gastar mucho para el más seductor de los adornos, siempre se encontrarán ramas de acebo de hermosas y lucientes hojas, de bayas encarnadas y algunos otros follajes que duran meses, si se renuevan el agua donde se bañan.

Bueno es tener á mano álbums, rarezas naturales ó artísticas, dispuestos sobre veladores ó encerrados en armarios. Estos objetos sirven para distracción de las visitas y dan alimento á las conversaciones.

¿Qué añadir á estas recomendaciones? Que no se llene el salón de *bibelots* de chucherías para que no perezca un almacén de baratijas, ó un museo.



Bufete (Luis XIV).

salón ha de tener el ama de casa un sillón particular y distinto de los demás, en uno de los ángulos de la chimenea; que el centro de la habitación debe estar lo más desocupado que sea posible de muebles, de mesas, por ejemplo, para facilitar las idas y venidas, las entradas y salidas; y que, ante la chimenea, debe disponerse un semicírculo de asientos diversos: canapés, sillones, sillas, poufs, etc., dejando un espacio por donde entrar y salir.

Afirmaremos, eso sí, que el salón más lujoso carecerá de vida y elegancia si no contiene flores por doquiera, aunque sean flores sencillas.

Por el contrario, *pocos bibelots* animan una estancia, rompiendo acertadamente la severidad ó la monotonía de un estilo; pero precisa que esas chucherías sean muy lindas, de gusto muy puro, ó de cierto valor artístico. Ya no se ingiere un mueble en una habitación, por la única razón de que es bonito, ó para llenar más. Cada objeto ha de tener su fin real y aparente. ¿Se comprende un jarrón sin flores?

También desaconsejamos los tapices y alfombras oscuros en una habitación de escasas luces. A propósito de alfombras, hay que armonizar sus colores con el tono general de la habitación.

Del Libro de oro. — Haz lo que debes, y no lo que puedes. — Venturoso premio de virtud es ser aborrecido de los viciosos. — Para mayores desgracias guarda la fortuna quien favorece. — El que recibe lo que no puede pagar, engaña. — *Séneca*.

bitación donde se hallan colocadas.

Como quiera que, por lo general, se cuelgan en el salón los cuadros de valor y los buenos retratos de familia, daremos á nuestras lectoras la regla observada por los artistas para la disposición de las pinturas. Nunca admiten que se cuelgue un cuadro á una altura tal que para verlo sea menester un escabel. El centro del cuadro debe encontrarse algo más abajo de la visión de una persona de estatura elevada, ó sea á 1'50 metros del suelo próximamente. Si el tono general de un lienzo requiere mucha luz, será una falta relegarlo á la sombra; y si, por el contrario, su tono es muy brillante, sería otra falta exponerlo á los rayos directos de una luz muy viva.

Ni un cuadro, ni otro objeto alguno concurrente á la ornamentación, se colocarán donde no puedan servir á una intención artística.

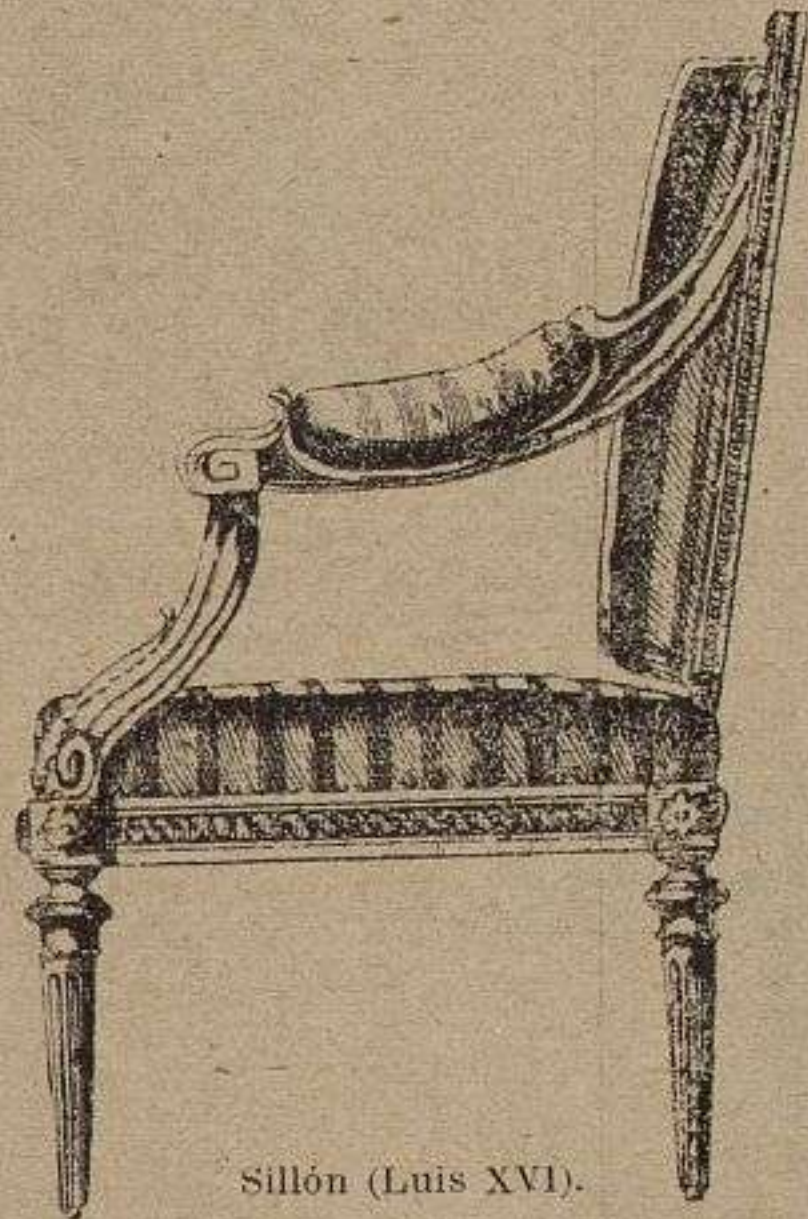
Pues que de cuadros hablamos, añadiremos una observación práctica. Es peligroso colgarlos por medio de cordeles. El clavo desgasta poco á poco el cáñamo y el día menos pensado, cae el cuadro. La pintura puede deteriorarse completamente en esta caída, y no siempre para aquí la catástrofe, pudiendo á la vez romperse un mueble de precio, y aun recibir daño más ó menos grave una persona. Se empleará, pues, para suspender los cuadros, un alambre bastante grueso, cubierto de hilo ó de seda.

Los marcos de cuadros colgados en paredes algo húmedas, tendrán el reverso forrado de papel de plomo ó estaño, y se aislarán de la pared fijando en cada uno de sus ángulos un tapón de corcho que los mantendrá á cierta distancia.

SALONCITO Ó GABINETE. — El saloncito, como su nombre indica, no es más que el diminutivo del salón. Es más coquetón, más caprichoso. Contendrá generalmente un lindo armario con libros, elegantes cestillas de labor, instrumentos de música, acaso un caballete, una mesita-es-

critorio, etc. Su aspecto es absolutamente íntimo. Aquí la familia, y hasta las visitas están *en casa*, mucho más que en el salón, que siempre tiene cierto carácter oficial.

EL COMEDOR. — El comedor puede ser alegre ó severo, según el gusto de cada cual, y rico ó modesto, según los recursos permitan.



Sillón (Luis XVI).

Los únicos muebles que admite, á más de la clásica mesa y de las sillas, son los aparadores donde se guarda la cristalería y la vajilla, y las mesitas para trinchar y otros detalles del servicio.

Las flores se admiten también para la decoración del comedor. Las lozas antiguas y raras: fuentes, platos, botes, etc., están aquí en su sitio, mejor que en otra habitación alguna.

A nuestro humilde entender, se dispondrán más artísticamente estas lozas diseminándolas sobre los aparadores y las credencias, que colgán-

LAS COLUMNAS

28, Boqueria, 28

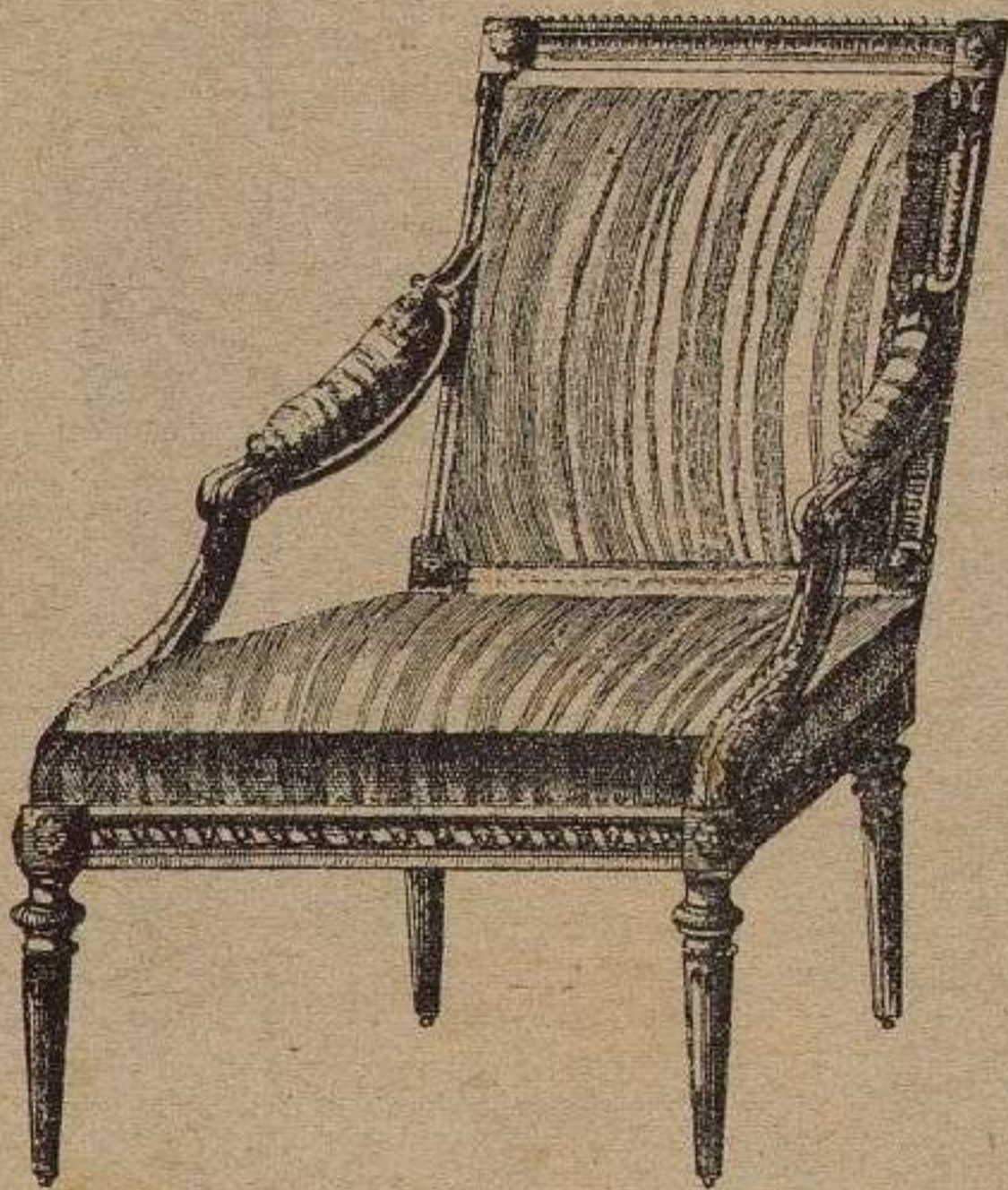
Géneros para muebles:

Alfombras, Tapetes y Cortinajes, Pañolería en sus variadisimas clases.

dolas de las paredes, acá y acullá.

En el comedor, sobre todo, y más aún que en las otras habitaciones, debe cuidarse de que los estilos no riñan, de no mezclar lo bonito con lo imponente.

EL CUARTO DE DORMIR. — Ha de ser sencillo, claro y poco amueblado.



Sillón (Luis XVI).

Nada de alfombras clavadas, ni siquiera hules; basta con la alfombrilla de cama, que es realmente útil. Las alfombras absorben el polvo y los miasmas deletéreos; pero los sueltan, en cambio, á la menor pisada. Ahora bien, la atmósfera del dormitorio debe ser tan pura como posible sea.

Idénticos motivos proscriben los tapices.

La cama, colocada de manera que

el aire circule en derredor, no tendrá pabellón, sino, á lo más, unas caídas estrechas, largas, haciendo juego con la decoración; pero drapeadas de modo que dejen bien despejada la cabecera. Con ellas se armonizará la guarnición de las ventanas.

Pocos, ó ningunos *bibelots* en el dormitorio. Hay que apartar los objetos que almacenan el polvo. Unos cuantos asientos no acolchados y una butaca para el caso de una enfermedad de una indisposición. Unos muebles, poco tallados, para guardar ciertos objetos preciosos: blusas, joyas, pañuelos finos, guantes, cintas, abanicos, etc., y las reliquias recuerdos.

Este ajuar basta ampliamente, aun para las casas más lujosas.

Añadiremos una lamparilla suspendida, un espejo cuyo marco no sea muy labrado, un reloj sencillo y de buen gusto, candelabros y una copa-joyerero.

Si hubiese flores en el dormitorio, se sacarán indispensablemente antes de anocheecer.

Cuando haya sitio en otro punto de la casa para la mesita de noche, se trasladará allí durante el día, no volviéndola á su

lugar hasta poco antes de acostarse.

Un higienista pretende que los muebles del dormitorio deben ser todos de encina ó de cerezo silvestre.

El cuarto de dormir debería mirar al sol naciente y además de la ventana ó ventanas abiertas á dicha exposición, requeriría aún otra en un lado diferente, á fin de poder, cada día, establecer una corriente de aire durante una hora ó dos.

Cuando no hay precisión de ocupa

Refranero.—Donde hay saca y nunca pon, presto se acaba el bolsón.—Aquel trillido que oye y dice.—Cacéte, pesquéte; nunca buen caséte.—Más pierde que lo gana quien lo gana mal ganado.—La que al hombre cree al jurar, sólo gana que llorar.

el dormitorio durante el día, se dejarán sus ventanas abiertas hasta la hora de acostarse. Sin embargo, en invierno, se cerrarán una hora antes, empleando este tiempo en caldear un poco la estancia, pues si estuviere muy fría su temperatura al entrar en ella saliendo de habitaciones más calientes, y desnudándose para dormir, habría riesgo de resfriarse gravemente.

LA CAMA. — Hemos pensado que debíamos consagrar unos párrafos especiales al mueble más importante del dormitorio.

Todas las partes que componen la cama exigen los mayores cuidados.

Queremos creer que ya no se halla en cama alguna, ni tan siquiera en el último rincón de provincia, el jergón, el horrible jergón.

Extendamos sobre un *sommier* el ó los colchones cuya lana, contenida en tela ó muletón (envoltura que se pasa cada año por colada), es sacudida y cardada, cada año también, para la salubridad y el bienestar.

Tocante á las sábanas, hay una costumbre muy generalizada, que nos permitiremos calificar de sucia, y es el no mudar nunca el par completo, sino una sola sábana á la vez! Por manera, que la cama nunca es enteramente limpia.

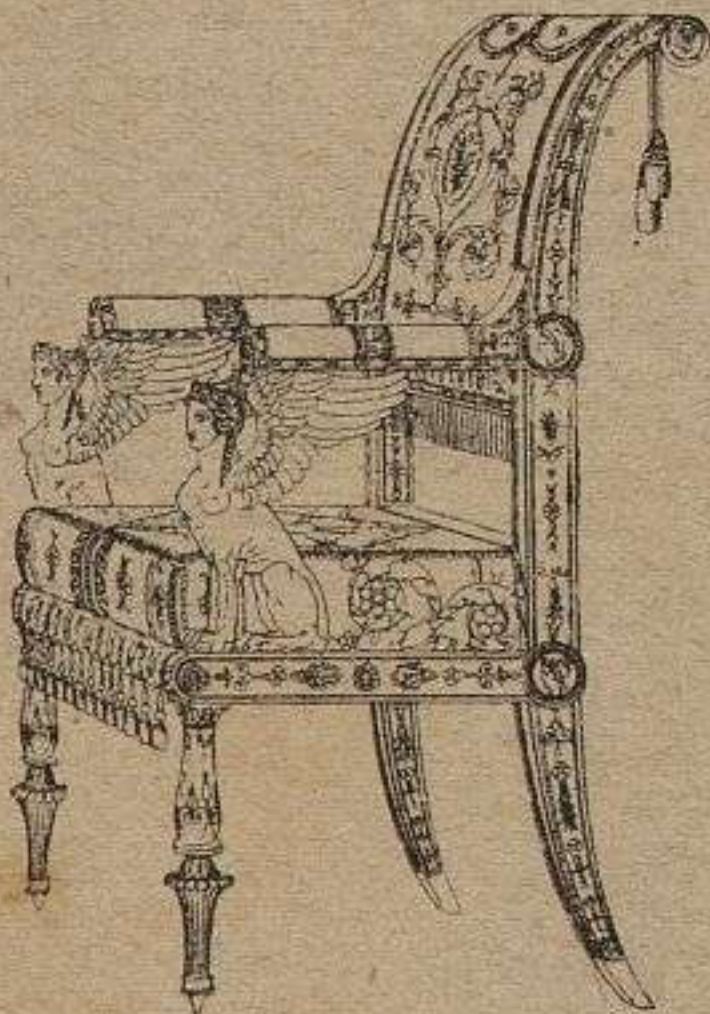
Sean cuales fueren, las sábanas deben ser bastante largas y anchas para envolver bien el colchón y el travesero.

Cuando se hace la cama, ha de cuidar el ama de casa de que la «marca» de las sábanas vaya siempre á la cabecera. De esta suerte, los pies reposan siempre sobre una misma extremidad. Por escrupulosamente aseado que sea el cuerpo, este detalle tiene su importancia.

Al levantar la cama, hay que guardarse, por la propia razón, de echar indiferentemente las extremidades de la sábana una sobre otra. De igual manera se procede con los colchones, cuya extremidad inferior llevará como distintivo un trozo de cinta co-

sido en la tela. Las mantas se disponen con idéntico cuidado al hacer y al levantar la cama.

Las almohadas deben mundificarse cada año, lo propio que el travesero y el edredón. Se llevan á una estufa, ó bien se ponen, durante unos segundos, en una caldera muy limpia y se-



Sillón (Primer Imperio).

ea, que se tapa, y bajo la que se enciende lumbre. Para verano, se recomienda la almohada de clin. Es más fresca, y preserva de dolores de cabeza y de calvicie.

Las mantas de lana y de algodón — siempre blancas, — se enjabonan una vez al año y se ventilan frecuentemente, ya sea tendiéndolas sobre una cuerda, durante un día, en un jardín ó un patio, siendo el tiempo seco, ó bien en una habitación donde haya una corriente de aire.

Es una excelente medida la de cubrir la cama, como se acostumbra. El dormitorio presenta un aspecto más esmerado y elegante, y las sábanas, las mantas, las almohadas, etcétera, quedan resguardadas del

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Baronne Staffe. — *La maîtresse de maison; l'art de recevoir chez soi.* 4 francos

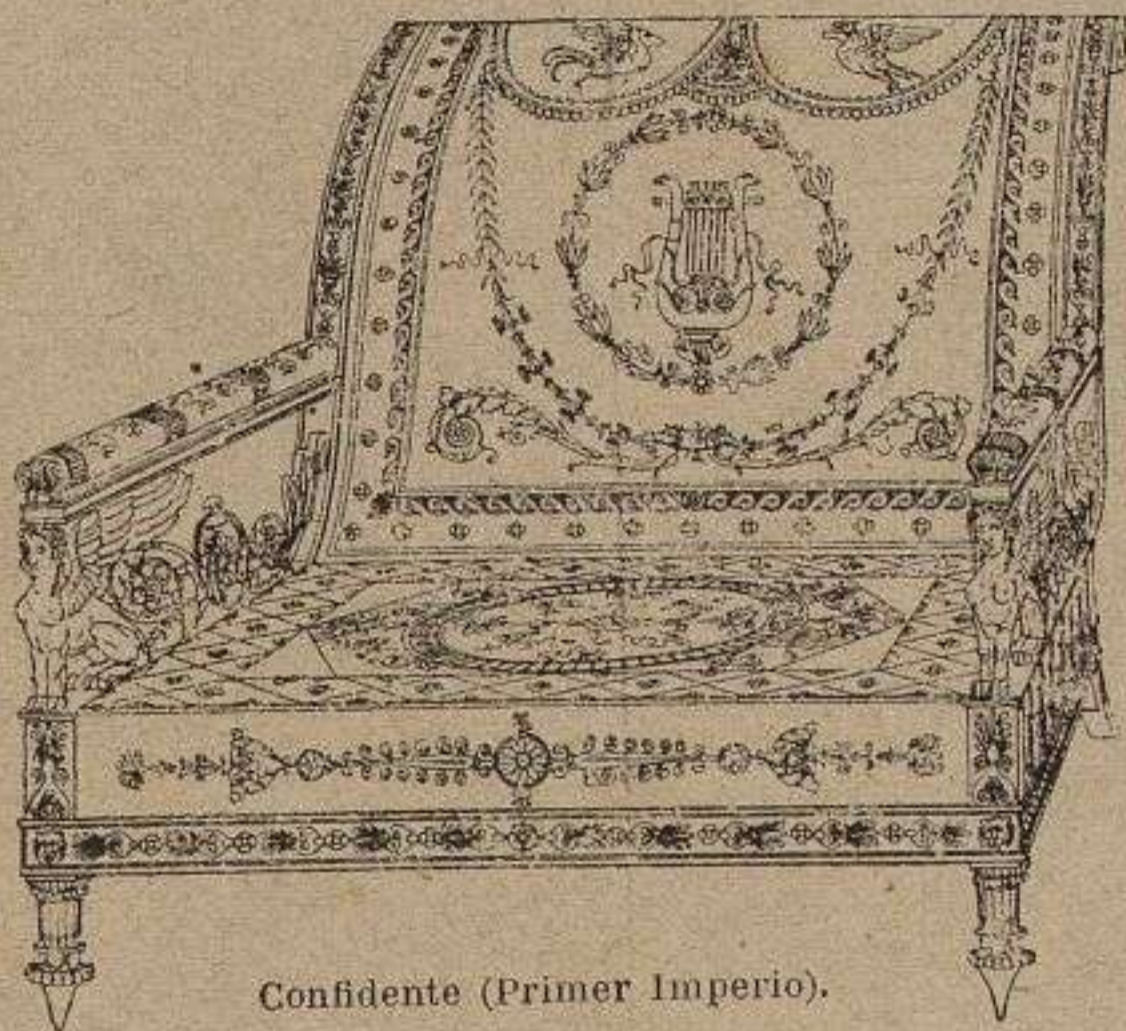
polvo que se levanta del piso al barrer, al sacudir los muebles, ó al entrar y salir durante el día.

la mayor importancia que, durante el sueño, reposara el cuerpo de tal suerte que la cabeza estuviese en di-

rección al Norte. Esta prescripción, que se consideraba como supersticiosa, acaba de ser reconocida por la ciencia como una intuición notable de las leyes eléctricas que rigen el universo. Nuestro cuerpo, pues, sería una batería eléctrica, representando un electrodo los pies, y otro la cabeza; Maravillosa unidad de plan divino!

Debíamos decir, para comienzo, que, inmediatamente después de levantarse, hay que deshacer las camas para ventilarlas. Se utilizan los diferentes muebles de cuarto para extender sobre ellos, lo más divididos que sea posible, las sábanas, las mantas, las almohadas, y los colchones

que deben sacudirse. Las ventanas se abren de par en par — si el tiempo no es húmedo, — estableciendo una corriente de aire, si lo permite la disposición del dormitorio. La cama queda así, durante dos horas o menos.



Confidente (Primer Imperio).

Hay que exigir que la persona que hace la cama lleve las manos muy limpias, y un delantal muy limpio también.

Última recomendación: colocar la cama en tal disposición que, al despertar, la luz del día no hiera brutalmente los ojos. También sería de

(BARONNE STAFFE. — *La Maitresse de maison*. — Victor-Havard, editor, París)

*** GRAN TALLER DE ESCULTURA ***

DE

Teodoro Sole

Aurora, n.º 22

BARCELONA (Gracia)

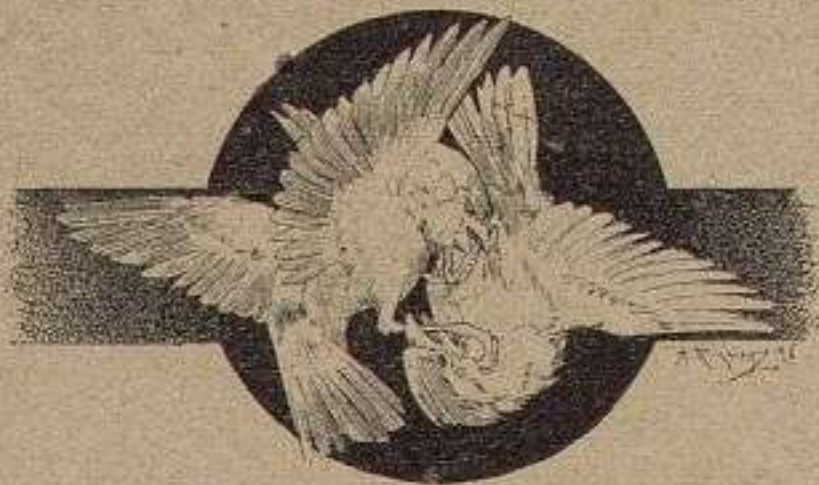
PÁJAROS Y FLORES

EL MIRLO ROSA

— ¿Cuánto vale ese mirlo? — Cien francos. — ¿Habla, tal vez? — No señor; pero no por ello deja de pensar. Oigale usted, si gusta, silbar su canción india.

En efecto, es un arrobamiento, un prodigio, una hechicería. El mirlo rosa es el rey de los pájaros silbantes. Diríase que oculta en su garganta un pífano y un oboe.

Este lindo pájaro es la golondrina de las regiones indias. Cada otoño emigra, para volver cada primavera. Es el azote de los insectos y la providencia de los campos. Sus servicios igualan á su talento y á su belleza. Su nido está colocado bajo la protección de las leyes, y el respeto público rodea su graciosa entidad. Es bonito y útil; se le admira tanto como se le venera. Cuando retarda su vuelta, es una calamidad. Pero, así que aparece sobre las pagodas y las palmeras, es una fiesta: «¡Llegaron los mirlos rosa! ¿Les oís silbar en los bosquecillos de mirto? ¿Les veis flotar en los aires como rosas de Bengala?» Gritos de alegría saludan su llegada; y, como antaño, entre nosotros, el repicar de las campanas anunciaba la primera golon-



drina ó la primera cigüeña blanca, la bandera india da la bienvenida á los mirlos rosa.

El magno azote de la India no es la fiera ni el reptil; es el insecto que roe las hojas, las maderas, las telas, las carnes; es el insecto armado de dientes y ganchos, de barrenas y de taladros, de limas, de pinzas, de dardos, de trompetas y de chupadores; es el insecto invisible, irresistible, inagarrable, que anda, vuela, se des-

liza, rapta, nada, corta, horada, tonsura, disecca, tritura, desgarrá, se oculta en la flor que cogen, en el traje que visten, en el agua que beben y en el aire que respiran.

¡Pues bien! A esas legiones terribles, la naturaleza les ha opuesto el más delicado y el más lindo de los pájaros: el mirlo rosa. Le ha confiado la policía de los campos, el reposo de las cabañas, la salvación de las cosechas y la salubridad del cielo indio.

Quando el mirlo rosa se retarda, las poblaciones se inquietan y le envían... embajadores encargados de expresarle los votos del país, de prodigarle testimonios de cariño y promesas de simpática acogida.

Estos plenipotenciarios de nuevo género se dirigen á las regiones leja-

BENÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

nas donde el pájaro de ventura se olvida en las tibias grietas de las rocas bañadas por el sol. Le dirigen grave arenga y le exhortan á que vava á exterminar los insectos. «¡Venid, venid, bellos mirlos rosa, venid á nuestros campos que os esperan. á nuestras chozas que os aman! ¡Venid; las orugas abundan, los moscardones aumentan y la cosecha pelagra! ¡Ya sabéis que nunca se os hizo daño, y que se castiga con la muerte al culpable que tocara á vuestros pequeños! ¡Volad juntos, pájaros encantadores! ¡Oiganse, pronto, vuestros silbidos armoniosos en las higueras, y que, en nuestro cielo siempre azul se vea destacar vuestras lindas alas matizadas de rosa!»

Inmóviles en las ramas, los pájaros escuchan silenciosos la súplica ingenua de los embajadores, inclinando su cabecita, abriendo singularmente sus bellos ojos negros como si se hubiesen dejado convencer por tan sentida arenga.

Esos graves orientales, franqueando ríos y montañas para ir á suplicar á un pajarillo, pueden excitar la sonrisa. Por mi parte, he oído muchos discursos que no valían tanto como los de los diputados indios y he visto dirigir arengas, en nuestras naciones civilizadas, á encopetados personajes menos útiles y menos interesantes, seguramente, que los mirlos rosa.

A más de sus servicios y de su belleza, el mirlo rosa se distingue por las más dulces y encantadoras costumbres. Su nido, verdadera obra maestra, está rodeado de universal respeto. Es una reliquia, una joya. La solicitud para con su prole es tan conmovedora, como ingeniosa. Cuando la madre va en busca de provisiones, temiendo que sus hijuelos se caigan fuera del nido, cuida de atarlos por una pata, con un hilo. Así, hasta en sus ausencias, tiene á su minúscula prole sujeta.

Y ese hilo de seguridad, siempre asaz fuerte para retener al hijuelo, es también bastante flojo para no

embarazar sus movimientos. Gracias á ese lazo maternal, si sale del nido queda el pajarillo suspendido, hasta la vuelta de su madre, que se apresura á ponerlo en seguridad. En vez de una caída que pudiera ser mortal el percance no es más que una lección.

De igual suerte procede otro pájaro encantador, la golondrina de Siberia. Las dos avejillas nunca se han visto, pero sus corazones se han encontrado, y una hace en el Norte lo que otra hace bajo los trópicos. El amor maternal está en todas las latitudes.

Después de una formidable matanza de cucarachas, de orugas y de langostas, los mirlos rosa se reúnen formando filas. Se acercan las lluvias, la cosecha se ha llevado á cabo, salvóse la patria. Entonces, desde el alto de las pagodas y de las palmeras, emprenden su vuelo gracioso y se dirigen á sus rocas.

Fueron á buscarles embajadores el agradecimiento público les acompaña. Y hasta que desaparecen tras de las montañas la mirada amiga de la india sigue su nube rosada flotante en el cielo.

(FULBERT-DUMONTEIL. — *Cages et volières*)

HORTENSIA

La hortensia es un hermoso arbusto de dos á tres pies de altura. Sus tallos, casi herbáceos, pero sin embargo bastante fuertes, con puntitos obscuros, ostentan grandes hojas opuestas, de un verde lustroso y á veces un tanto rojizas en su extremidad sostenidas por peciolos muy cortos gruesos y de un verde blanquizco.

Las flores terminan los tallos, forman unos grandes corimbos redondos; al principio son verdosas, pasando luego al rojo y del rojo al blanco, y aun al violeta ó al azul, si la tierra contiene bastante cantidad de óxido de hierro.

Pensamientos.—Si quieres saber quién eres, pregúntalo á ti mismo, y dite la verdad (*Setanti*).— Hay la misma diferencia entre un sabio y un ignorante, que entre un hombre vivo y un cadáver (*Aristóteles*).

Se encuentran dos especies de flores en esta planta; las exteriores son mayores y tienen su cáliz á manera de corola, compuesto de cuatro á cinco hojuelas; la corola de cinco pétalos pequeños, diez estambres, algunas veces menos, con sus anteras didimas. Las flores interiores tienen el cáliz adherente, con cuatro ó cinco dientes alternados con igual número de pétalos; los estambres con sus anteras sencillas, redondeadas; el germen trilocular, terminado por dos, tres ó cuatro estilos; el pericarpio de tres celdillas con muchas semillas.

Originaria de la China y del Japón es muy apreciada la hortensia en aquellos países como planta de adorno, y representada perfectamente en sus tapicerías y jarrones.

Se introdujo en Europa á fines del siglo pasado, generalizándose desde

luego en las regiones meridionales, donde florece de Abril á Octubre.

Las hortensias requieren tierra de brezo, sombra y frecuentes riegos. Hay que renovarles la tierra y mudarlas de tiesto cada año. Se multiplican con mucha facilidad por vástagos, estacas y acodos que no tardan en

arraigar, y florecer desde el primer año; pero conviene cortar las flores, á fin de que la planta no se enerve.

Resisten perfectamente al aire libre los fríos de invierno en las provincias bajas, pero los calores las perjudican mucho. Sin embargo, en el Norte, durante los grandes fríos, hay peligro de perderlas si no se resguardan bajo abrigos.



EL LORITO

DE LAS DAMAS

¿Oisteis hablar de ese rincón de los Trópicos donde todo grita, canta, cloquea, arrulla y silba; donde todo son moños, penachos y coronas, patas de rosa y collares verdes, caperuzas rojas, fajas blancas, mantos violeta, pechos azules y plumajes de oro?

Los loritos son la flor y nata, y el plumaje fino de los loros. Aquí, el lorito fuego, una llama; el lorito car-

mesí, un esplendor. Allí el lorito de las damas, una maravilla de gracia y de belleza.

En su cabeza un casquete de púrpura, en su cuello una corbata violeta, en su cola un abanico rosa, en sus alas esmeraldas, en sus pies polainas azules, en su pico azafrán, en

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de Paris.

su dorso carmín y en su pecho media luna de oro. No existen, no, en la naturaleza colores más esplendentes, matices más delicados, dibujos más maravillosos que este mosaico alado.

En su plumaje de púrpura y oro se agita con exquisita gracia el más ágil y el más lindo de los pájaros trepadores. Su elegancia corre parejas con su esplendor: esa llama que pasa, es el lorito. Esa joya viviente, que se desliza á lo largo de los mirtos y de las palmeras, es el lorito todavía. Esa flor gigante, que se abre en la cima de los árboles embalsamados, es también el lorito de las damas.

Trepa como el abejaruco y vuela como la paloma. Es el movimiento continuo, una faja viviente de dibujos tornasolados, de irisados matices, que da vueltas, se extiende, flota, se cierne, se para, vuela. Cuando el lorito abre sus alas, diríase que de ellas surgen llamas. Cuando una bandada de loritos cruza el cielo, es una nube de oro. Si algunos loritos se separan, parecen piedras preciosas desgranadas de un collar.

Se encuentra el lorito en las selvas profundas de Nueva Guinea y en los bosques embalsamados de Borneo. Allí los naturales le asedian con implacable caza para ataviarse con sus plumas, un día de fiesta ó de combate. El lorito de las damas, disecado, pero siempre bello, ornará con sus alas de esmeralda y su media luna de oro la cabellera de un guerrero salvaje.

No hay pájaro más familiar ni más manso que el lorito. Se domestica como un gorrión y las damas criollas de Java tienen, casi todas, loritos que nunca las dejan. Son elocuentes, parleros, pero apostaría que, á la voz del hombre, deben preferir la misteriosa sinfonía de los bosques vírgenes. El lorito cautivo no vive largo tiempo. Caricias y dulces no logran hacer que olvide su libertad. Sobrado altivo y bello para vivir esclavo, se entristece y muere. Su cadáver servirá de adorno.

El régimen del lorito es tan distinguido y delicado, como encantadoros sus movimientos y bello su plumaje. Busca el néctar de las flores, y si él encuentra insectos, son tan preciosos, tan esplendentes, tan lindos que no vale la pena mencionarlos!

La naturaleza dotó al lorito de una lengua singular, que termina en un pincelillo. Gracias á este aparato ingenioso el pájaro aspira con facilidad el jugo de las tiernas flores que apetece. Siempre á ellas dirige sus homenajes. Sólo corteja los frescos botones, y no acaricia con su pincel glotón sino á los cálices apenas entreabiertos.

¡Si la flor le gusta, acaba por comérsela!

Pero si alguna flor, ya decadente le atrae por un brillo falaz, aparta furioso de sus pétalos marchitos, sus perfumes rancios, y rompe, á pedruzcos, su cáliz sin néctar.

De todo el cuerpo del lorito exhala un olor suavísimo. Si no es él mismo una flor, vive con las flores parece tomar prestado un perfume de todas las que amó.

Asegúrase que el lorito conserva su delicioso olor unos cuantos días después de su muerte, pero que pierde si estaba cautivo. Y es que merodea libremente en torno de la flor que le tienden á través de los alambres de su jaula. ¡Esa flor misma ya no es la hija perfumada de las selvas, que se columpiaba, llena de frescor y vida, á la brisa de los bosques! No es ya la flor elegida, la amada.

Cuando se acaba de matar á un lorito y se le tiene suspendido de las patas, el néctar de las flores de que está saturado fluye á lo largo de su anaranjado pico.

¡Diríase que exhaló su alma de pájaro en un torrente de perfumes!

(FULBERT-DUMONTEIL. — *Cages et voliers*)

Trato social. — El tono de la voz debe ser suave y natural; la pronunciación clara y sonora. Débese esforzar, pero no hasta hacerla desapacible, cuando lo requiere la energía y calor. En la mujer, la dulzura de la voz es signo de cultura, y atractivo peculiar de su sexo.

CAMELIA

Las camelias son grandes arbustos, siempre verdes, de hojas alternas, pecioladas, coriáceas, lucientes, de yemas cubiertas de perules umbricados-dísticos, y grandes y hermosas flores blancas, rosadas ó rojas, axilares y terminales.

Conócese una docena de especies, originarias todas de las regiones orientales del Asia austral. Algunas gozan de verdadera celebridad, ya sea como plantas útiles, ya como plantas de adorno. Así, la *Camelia olivífera* y la *Camelia sasangua* suministran con sus semillas un aceite que, según dicen, equivale al de oliva; la *Camelia reticulata* y la *Camelia del Japón* se cultivan en todos los jardines y ocupan lugar preferente entre los cultivos de estufa fría; la última, sobre todo, muy preciada de los aficionados, es objeto de un comercio considerable. Es un grande y hermoso arbusto, ó, mejor dicho, un árbol de mediana talla, que puede alcanzar hasta 6 y 7 metros en un clima templado.

Importada en Europa, desde 1739, por el misionero jesuita P. Camelli (de quien tomó su nombre), permaneció largo tiempo circunscrita á los jardines botánicos, sin que se sospechase la inmensa boga que debía alcanzar. Algunas hermosas variedades traídas del Japón á principios de este siglo despertaron la atención de los horticultores. Desde entonces, las variedades de flores dobles, blancas, rosadas, rojas, empenachadas, se han multiplicado de tal suerte, que hoy se numeran más de setecientas.

La antigua *Camelia del Japón*, de flores sencillas, ha perdido mucho en importancia, si bien ha venido á ser el patrón en que, por lo general, se injertan las camelias de flor doble y de colores diversos que las siembras producen.

En España, en Italia y en el Mediodía de Francia la camelia vive al aire libre; pero, en regiones menos templadas, requiere indispensablemente la estufa.

El inconveniente del cultivo al aire libre es que, floreciendo la camelia durante el invierno, de Noviembre á Abril, no pueden las flores resistir á las intemperies de la estación y se marchitan casi instantáneamente después de abrirse.

El cultivo en estufa resulta bien, y no es muy difícil, pero debe preferirse, cuando sea posible, el cultivo en tierra libre en un jardín de invierno. La camelia vegeta entonces con más vigor; sus flores, quizás menos abundantes los primeros años, son mayores y duran mayor tiempo.

Una preocupación bastante generalizada ha establecido que la camelia no quiere sol; nada más erróneo. Colocado á la sombra, este arbusto no da sino ejemplares raquíticos, con escasas flores.

El riego de las camelias exige precauciones particulares, que es útil señalar á la atención de los jardineros. Debe utilizarse, preferentemente, el agua de lluvia ó de río; la de pozo ó de fuente no ha de emplearse sino en caso de necesidad, y aun se debe mejorar por medio de reactivos químicos ó cierta cantidad de abono. Los riegos comenzarán en los primeros días de sol del mes de Febrero, aumentándolos progresivamente hasta el mes de Julio; entonces, se disminuyen poco á poco.

Durante el invierno, sólo se regará en días de buen sol, y cuando sea estrictamente necesario.

Las camelias absorben mucha humedad; por tal motivo, se cuidará de regar á menudo la tierra en derredor de los tiestos y en los pasos de las estufas, pues la evaporación de esta agua parece ser uno de los más poderosos agentes de su vegetación.

Epigrama.—¿Cómo está mejor jamón?—preguntó á Antón, Gil Petate;—¿con j ó con g? y Antón—le respondió:—En mi opinión—está mejor con tomate. (L. Porset.)

Adivinanza.—Yo he visto un cuerpo sin alma—dando voces sin cesar,—puesto al viento y al sereno—en ademán de bailar. (La solución en la última página.)

EL PARDILLO

Cuando la primavera extiende sobre los ojos su batuta de director de orquesta, enguirlandada con margaritas y botones de oro, surge al instante bajo las nacientes hojas un concierto de pájaros parleros y cantores cuyas aladas notas vuelan por el aire embalsamado, gozosas y francas como un rayo de sol. Cada árbol tiene su canto, cada rama su músico. Este toca el violín ó el oboe, aquél la flauta ó el bajón, otro el clarinete, el pífano, la zampoña, ó el violoncello misterioso que en su garganta oculta.

De todos esos músicos, uno hay cuyo canto rústico y ligero de cornamusa me place en alto grado: el pardillo.

No es raro el pardillo; se le encuentra por donde quiera; ¡pero es tan gracioso, tan elegante, tan lindo, tan familiar! ¡viste tan bien, y es tan buen músico!

Quizá carece de reflexión, de acuerdo; ¡pero le favorece tanto la ligereza! Deja la gravedad al pelícano, la cordura al buho, el soñar á las currucas, y si lo tratáis de atolondrado, os contestará con una canción.

Es encantador el plumaje del pardillo: el ala negra orlada de blanco, una toquilla roja en la cabeza, un peto rojo en el pecho. Ligero y vivo, cabeza loca y buen corazón, familiar y manso, susceptible de verdadera adhesión, lleno de aptitudes musicales y de apetitos delicados, y el pico siempre abierto para atrapar un insecto, picar un grano ó lanzar una nota alegre á los ecos de los campos.

El pardillo es granívoro; y esto es grave. Si su piquito apetece los granos de lino, no por ello desdeña el cañamón, la lenteja, y aun confesaré que no siempre ha respetado la espiga de las mieses.

Volvamos, empero, la medalla, si gustáis; por una parte, el pardillo es granívoro, por otra insectívoro, y si

ponemos en balanza sus estragos y sus servicios, veréis que todavía debemos quedarle muy reconocidos. Si el pardillo se sienta á la mesa á largo de los cañamares y de los surcos, paga ampliamente su escote e orugas y otros insectos destructores plaga de las cosechas.

El pardillo anida en los campos, los jardines, sobre todo en las viñas. A menudo construye su nido en el suelo, disimulado con mucho arte para un aturdido como él.

Ordinariamente, lo fija entre las estacas, ó bien en el tronco mismo de la vid, como si destinara sus hijuelos á hacer un día la vendimia con los tordos y los pinzones.

Plumaje coquetón y gorjeo gentil, gracia, mansedumbre, inteligencia y familiaridad, el pobre pardillo teme demasiado atractivos para conservar su libertad, y demasiado atolondramiento para defenderla.

Vino el hombre, le armó lazos y le enjauló; y el amable pajarillo, creyendo quizá hallarse todavía en libertad de los campos y de las viñas, continúa su gozoso estribillo como desde su jaula percibiera los centenos amarilleantes y los verdes pánpanos.

Pero un día su plumaje se empaña, su linda toquilla roja se deslustra, su voz se extingue, y el lindo cautivo exhala una nota suprema que oyen los abejarrucos ni los bubruecos muere de sentimientos y de tristeza que nunca se hubieran sospechado en su cabecita de chorlito.

(FULBERT-DUMONTEIL. — *Cages et volières*)

DALIA

Esta flor brillante y uno de los más bellos adornos de nuestros jardines en otoño, fué introducida en Europa en 1789, por Vicente Cervantes, bibliotecario del Jardín botánico de México. Floreció por vez primera en España

Del Libro de oro. — Grande es la elocuencia que place al que oye contra su voluntad. — Cuanto mayor es la prosperidad, tanto menos se debe confiar en ella. — Dolores que el tiempo que entre dudas se pasa. — No se debe adquirir el amigo en la mesa. — Sénd

en 1791. El género ha recibido de Cavanilles, que lo describió, el nombre de *Dalia*, en honor de Dahl, botánico sueco, portador de las semillas remitidas por Cervantes. La similitud de este nombre con el de *Dalea*, género de leguminosas, hizo que Willdenow propusiera el nombre de *Georgina*, que ha prevalecido en el norte de Europa y en Alemania.

Las dalias son, por lo general, grandes plantas vivaces, de tallo recto y fuerte y hojas opuestas, muy recortadas, de color verde obscuro. Las flores se reúnen en capítulos terminales, de disco amarillo, rodeado de semi-florones de variadísimos matices.

La especie más generalizada, y también la más de antiguo conocida, es la dalia de los jardines (*Dahlia variabilis*), originaria de México, como todas sus congéneres. Las raíces son carnosas, tuberosas, fusiformes, muy gruesas y fasciculadas. El tallo, hueco, robusto, ramoso, mide á veces más de 2 metros. Las flores, ó, mejor dicho, los capítulos, sostenidos por

largos pedúnculos auxiliares, tienen ordinariamente una anchura variable de 10 á 15 centímetros. Pero la dalia tipo, tal como hoy se encuentra en los Jardines botánicos tan sólo, apenas puede dar una idea de las variedades que se han obtenido en nuestros días. Sus colores han variado hasta lo infinito, pudiendo decirse que, á excepción del negro, del verde y del azul puro, presenta la dalia todos los matices, ya solos, ya diferentemente asociados en cada flor. También ha cambiado la forma de los capítulos; las pequeñas flores tubulosas del disco se han vuelto anchos

lósculos ligulados ó rollados en canutillo, parecidos á los de la circunferencia; y asimismo se han obtenido flores bombeadas ó casi esféricas. Finalmente, la dimensión de estos capítulos y la altura de la planta misma han sufrido notables modificaciones, dando origen á las variedades llamadas *enanas* ó *liliputienses*.

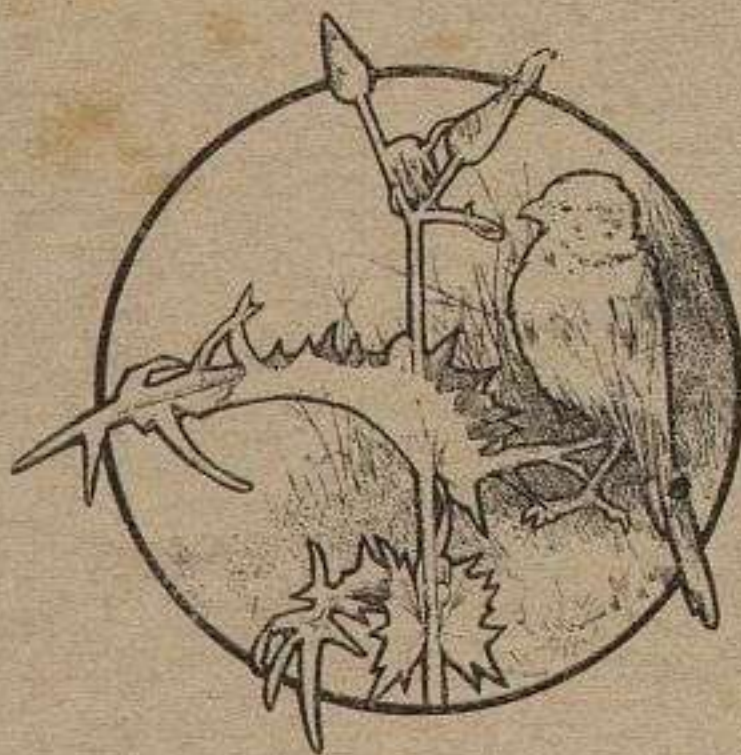
La dalia se multiplica de muchas maneras. La más usual es la separación de los tubérculos, operada en el momento de la plantación y cuando ya no son de temer las heladas. Se puede dividir las mazorcas en tantas partes como raíces haya, pero de-

jando á cada cual una porción de tallo. Cada uno de estos fragmentos se planta en tierra y se riega, y cuando comienza á vegetar, se suprimen todos los brotes laterales, á fin de dejar sólo un tallo, que se sujeta por medio de un tutor.

El trasplante de flores más bellas y abundantes. Consiste en cortar los botones un poco más arriba de su base, en cuanto al-

canzan algunos centímetros de longitud, y en plantarlos separadamente en pequeños tiestos ó vasijas, que se colocan sobre una capa de mantillo ó bajo campanas sombreadas. Se podan sucesivamente los brotes laterales y se levantan poco á poco las campanas á fin de habituar suavemente las plantas al aire libre, hasta su plantación, que se efectúa en Mayo.

La siembra es el modo utilizado cuando se quiere obtener variedades nuevas. Verificase, preferentemente, en Marzo y en Abril, ya en mantillo, ó bien en tiestos ó vasijas que se colocan sobre mantillo y bajo cristales.



Refranero.—Juventud descuidada, vejez necesitada.—No es villano el de la villa, sino el que hace la villanía.—Quien á los treinta no asesá, no comprará dehesa.—Buscando seda el ruin su san Martín.—Dí tu secreto á tu amigo, y serás su cautivo.

En cuanto los tiernos individuos han desarrollado cuatro ó seis hojas, se les repica en tiestos ó en tierra libre, según la temperatura, y durante Mayo se trasplantan en un tablar del vivero.

La florecencia de las dalias comienza á veces en Junio, pero, por lo general, adquiere todo su apogeo en Agosto, prosiguiendo sin interrupción hasta las heladas. Cuando, llegada esta época, los tallos han sido destruidos por los primeros fríos, se dejan todavía los tubérculos en tierra durante algún tiempo, donde continúan desarrollándose, acabando de madurar, y siendo, por lo tanto, más fácil su conservación.

En los primeros tiempos de su importación, se preconizó á la dalia como una planta de raíces alimenticias, y propia para reemplazar á la patata ó cuando menos á la cotufa. Dícese que los mexicanos comen con gusto los tubérculos como un manjar sencillo, salubre y nutritivo, sobre todo cuando se coció en rescoldo, lo cual le da un sabor ligeramente azucarado. En Europa estos tubérculos han parecido coriáceos, fibrosos y de sabor de pimienta muy pronunciado.

EL AVE DEL PARAÍSO

Narra cierta leyenda árabe que este magnífico pájaro se escapó, un día, de la pajarera de Mahoma, donde vivía tranquilo y admirado, entre los volátiles ilustres, como el gallo de san Pedro, la paloma del Arca, el picchón del Profeta, el cuervo de Elías y el loro de la reina de Saba, que servía de mensajero entre su graciosa Majestad y el rey Salomón.

Cuéntase, también, que destinado á una vida absolutamente aérea, este misterioso pájaro nacía sin patas, volaba sin cesar, nunca reposaba, yendo cada año á pasar tres meses de veraneo divino en los encantados jar-

dines del Paraíso terrenal para hacer allí su nido y allí criar su prole maravillosa.

La realidad ¡ay! dista mucho de la ficción: el ave del Paraíso tiene patas algo feas por cierto, y ese brahmín del aire, ese peregrino esplendor del Edén, está dotado de los instintos más voraces y crueles.

Su pico, hambriento de nuez moscada, hace también implacable guerra á los nidos. El ave del cielo es el verdugo despiadado de los huevos y los pajarillos.

Empero, si el carácter del ave del Paraíso es intratable y su glotonería repugnante, hay que convenir en que su belleza refulgente no tiene rival.

Su talla es la de un grajo. Su frente brillante está circuida por una banda verde que pasa entre el pico y el ojo, cubre el cuello de exquisito matiz de esmeralda y va, ensanchándose, hasta el pecho de cambian y delicados reflejos de incomparable finura.

Las partes superior y posterior de la cabeza y los lados del cuello son de magnífico color amarillo paja. Las plumas son largas y aterciopeladas, todas las plumas ostentan tonos suaves y tonos solados.

Lo que, finalmente, distingue al ave del Paraíso, son esos grupos de treinta á cuarenta plumas amarillentas que nacen bajo cada ala, cuyas bases á manera de fleco se entrelazan como un tejido de amplias mallas de raso, especie de «cola postiza» de tinta de la cola verdadera, mientras que sobre esta última se dibujan largos filetes de barbas finas describiendo una curva llena de gracia.

Quizá es el pájaro más hermoso de la creación. Esta maravilla de la naturaleza se encuentra en las regiones australes, Nueva Guinea, las Molucas, las Ternates y otras islas de los mares profundos, llenos de silencio y de perfumes.

De tan lejanas regiones se aportan esas aves mágicas á Europa, donde la elegancia femenina hace prodigios.

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona. *Baronne Staffe.*— **Les pierres précieuses et les bijoux.** Precio: 2 francos.

so consumo del pájaro sagrado de Mahoma y de Salomón.

Los insulares de Nueva Guinea, que trafican con las Molucas, les llevan copiosas cantidades de aves del Paraíso, siempre muertas. Pretenden que las encuentran así en sus islas, clavado el pico en el suelo.

Para aumentar el asombro de sus compradores, añaden que estos pájaros maravillosos carecen de patas, y, en efecto, no se logra descubrir indicio alguno de ellas. Los hábiles

jor dicho disecadas vivas. ¡Así el esplendor de sus plumas será más refulgente, más hermoso!

A este mártir del lujo se le arrancan desde luego las entrañas y se introduce en seguida en el tembloroso cuerpo del mísero ajusticiado un hierro candente, que opera una especie de cocción esmeradamente practicada. Se extraen los huesos del cráneo y se curte al vapor la piel envuelta sobre una caña.

He aquí cómo el ave del Paraíso,



vendedores obtienen este resultado cortando los pies del ave, mientras vive aún, de manera que la piel se reune tan perfectamente que la cicatriz acaba por desaparecer.

Los naturales del país cazan las aves del Paraíso con liga, y les hacen guerra encarnizada por medio del veneno: cuando los preciosos pájaros van á apagar su sed al borde de las fuentes, el cazador echa, en ellas, cocas de Levante, y estos frutos los embriagan hasta el punto de poderlos coger con la mano. Una vez cautivas, las desventuradas aves del Paraíso sufren horribles torturas. Su suplicio consiste en ser embalsamadas ó me-

especie de momia, artísticamente introducida en un bambú hueco, nos llega con todo su plumaje, hábilmente conservado; pero, por decirlo así, sin cuerpo, con una cabecita deprimida, ojos apenas visibles, y patas ausentes.

Nuestras elegantes de Europa no son únicas en lucir las plumas magníficas del ave del Paraíso. Los moros, los persas, los indios, los árabes, hacen de ellas grande aprecio, para ornar sus gorros y sus turbantes, y hasta las galoneadas sillas de sus caballos.

Para los orientales, estas plumas maravillosas son á la vez un atavío y un talismán.

Pensamientos.—Los avaros guardan su tesoro, como si efectivamente fuese suyo; mas no se sirven de él, como si en realidad perteneciera á otro (*Bión*).—El arrepentimiento es la aurora de la virtud (*Karamsin*).

FÁBRICA DE CORSÉS DE VARIAS CLASES

DEPÓSITO DE BALLENA LEGÍTIMA Y ARTIFICIAL

VENTA
al por mayor
y menor

DE

Simón Viladoms

EXPORTACIÓN
á
Provincias

DESPACHO CENTRAL:

Mayor, núm. 30, 1.º — BARCELONA (GRACIA)

CURACIÓN SEGURA DE LOS HERPES CON EL ANTI-HERPÉTICO MIRET-IZARBEZ

Este producto, que cuenta con la garantía de 39 años de éxito creciente, es el mejor depurativo conocido y el más eficaz remedio para la curación segura de los herpes (brians); ya sean internos, cual los del pecho, garganta (irritaciones herpéticas de la garganta), estómago, etc.; ya externos, como llagas en las piernas, manchas en la piel, costras secas ó húmedas que cubren á veces gran parte del cuerpo, granos, eczema, picazón excesiva, etc., aunque sean crónicos y rebeldes y no se haya conseguido alivio con otros tratamientos. — Pidanse prospectos.

Depósito general: Farmacia Miret, Monjas, 68, Gracia-Barcelona.

Depositarios: En Barcelona, L. Gaza; Dr. Andreu; Gallego, Gobernador, 18 Casellas, Carmen, 84. — En Madrid, M. García. — En Lérida, J. Carnicer. — En Igualada, J. Vich. — En Sarriá, M. Miralles. — Pidase en las farmacias.

FABRICA DE CORSÉS

DE

LUIS PICHA

ESPECIALIDAD EN EL CORTE PARISIÉN

Para los encargos hay un variado surtido de géneros del país y extranjero

Se toman medidas á domicilio

Se hacen toda clase de composturas

6, Calle Mayor, 6 — BARCELONA (GRACIA)

EL CORSÉ

higiénica y estéticamente considerado

No es el corsé, como se cree, invención moderna. Muy al contrario, para encontrar su origen habría que remontarse á tiempos muy lejanos.

Describiendo la *toilette* que llevaba Juno cuando se propuso cautivar á Júpiter, habla Homero con cierta complacencia de los dos cinturones que acentuaban amorosamente el talle de la diosa: uno orlado de franjas de oro, y el otro, que le prestara Venus, adornado con todas las riquezas que su imaginación fecunda sugiere al cantor de la *Iliada*.

Julio Pollux, ocupándose en los trajes de la antigüedad, dice que las damas griegas y romanas usaban cuatro especies de cinturones:

1.º El *stethodesmon*, que se aplicaba directamente sobre el pecho, y servía para sostener un seno exuberante.

2.º El *strophion*, rico cinturón, guarnecido de oro y pedrería, destinado á oprimir ligeramente el talle y á moderar el demasiado desarrollo del seno.

3.º La *zona* se aplicaba sobre el abdomen, al objeto de comprimirlo ó sostenerlo.

4.º El *anamaskalis*, banda muy ancha que se rollaba en torno del pecho, á fin de moderar su desarrollo excesivo.

Las damas romanas designaban estos cinturones con los nombres de *fascia*, *castula*, etc.

Ya, en tiempo de Galeno, imperando Antonino y Marco Aurelio, las mujeres abusaban



BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

de bandas y cinturones, como lo prueba este pasaje del médico insigne:

«El pecho de la niña se deforma á veces por ignorancia de la nodriza,



que aplica mal las bandas. En las adolescentes, sobre todo, observamos los perniciosos efectos del cinturón. Con objeto de aumentar el volumen de las caderas, se oprime violentamente la base del pecho, y como la presión es siempre desigual, resultan desviaciones y gibosidades.»

Narra Tácito que los cinturones y bandas penetraron en la Galia después de su conquista por los romanos. Los galos, subyugados, conservaron el traje galo-romano hasta la época de Carlomagno. Sólo entonces se modificó y adquirió una forma nacional.

Herbé, autor de una obra sobre los trajes franceses, nos dice que, imperando Carlomagno, el vestido de las mujeres era tan ajustado, que el pecho y las formas todas se destacaban en vigoroso relieve. Este traje, á pesar de las revoluciones y de los cambios de dinastía, atravesó una serie de siglos sin sufrir cambios muy notables.

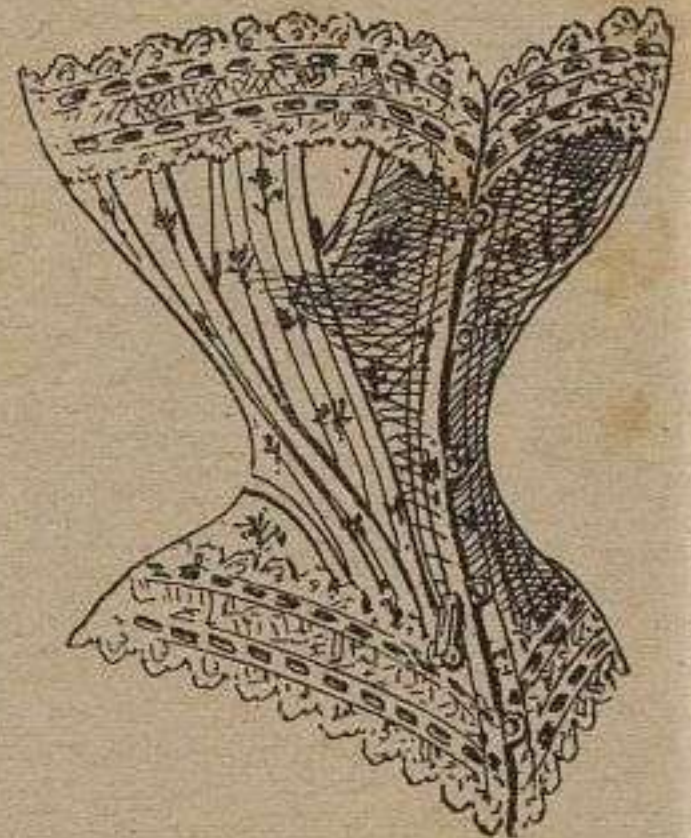
Bajo Luis XI, la moda de los vestidos ajustados estaba tan arraigada, que se cosían los cuerpos sobre el mismo talle de la persona, para que

resultasen más ceñidos. Hasta entonces, nada de ballenas, ni de placas metálicas.

La reina Juana de Borbón, mujer de Carlos V, inventó una hopalanda provista en el delantero de una tablilla encerrada en un galón de oro. Esta tablilla, muy resistente, se aplicaba sobre el pecho, dividiéndolo en dos partes iguales.

Isabel de Baviera ideó los cuerpos con ballenas, haciendo que los adoptaran las damas de la corte, como medio de sostener su talle debilitado por los excesos. Otros autores atribuyen á Catalina de Médicis la importación de Italia á Francia del corsé con ballenas y aceros, cuya moda no tardó en difundirse por toda Europa. Los retratos de las princesas de aquella época nos muestran hasta qué extremo se llevaba la compresión del talle.

En vano Roderico y Ambrosio Parise se esforzaban en patentizar los inconvenientes de tanta constrictión; en vano Montaigne y Riolan señalaban sus peligros; en vano el abate Quillet el protegido del cardenal Mazarin censuraba á su vez esta costumbre



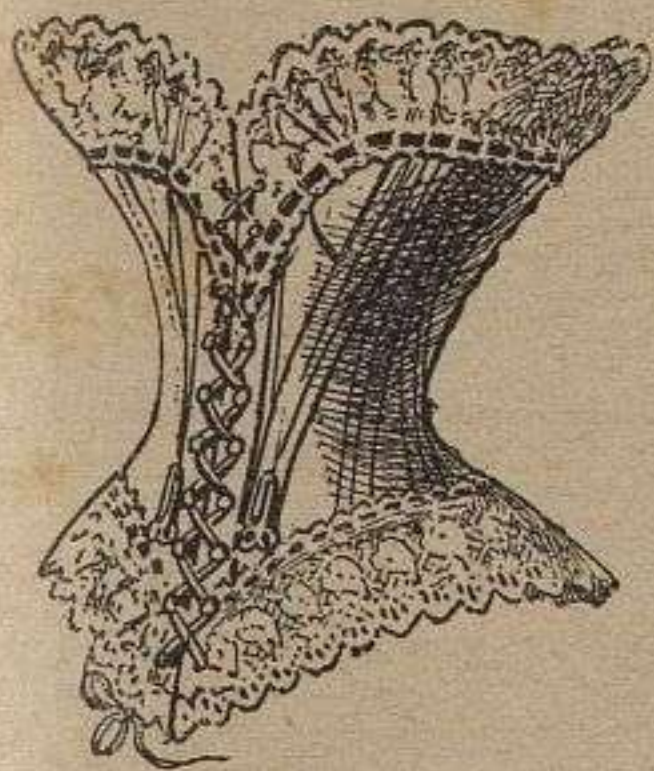
en la *Calipedia*: no por ello desistían las damas de oprimir su cintura y estrechar con funestos lazos el cuerpo delicado de sus hijas.

Trato social. — La visita de ceremonia no debe durar más de diez á quince minutos en circunstancias ordinarias. Puede, sin embargo, prolongarse cinco minutos más si el visitado lo desea.

Hasta los reyes y emperadores intentaron desterrar esta moda de sus estados. José II creyó alcanzarlo, obligando á todas las mujeres de vida airada ó condenadas á una pena infamante, á llevar un corsé. Esta ley quedó sin resultado, lo propio que las declamaciones de Ambrosio Paré y de Riolan, y los consejos de Juan Jacobo Rousseau.

Los corsés, provistos al principio de tablillas de madera ó de marfil, vinieron á ser verdaderas corazas, armadas de ballenas y de placas de acero. Pretende Voltaire que unos corsés semejantes formaban parte del traje de los caballeros franceses que pasaron á Italia con Carlos de Valois, hermano de Felipe el Hermoso. Según ello, esta prenda data de fines del siglo XIII.

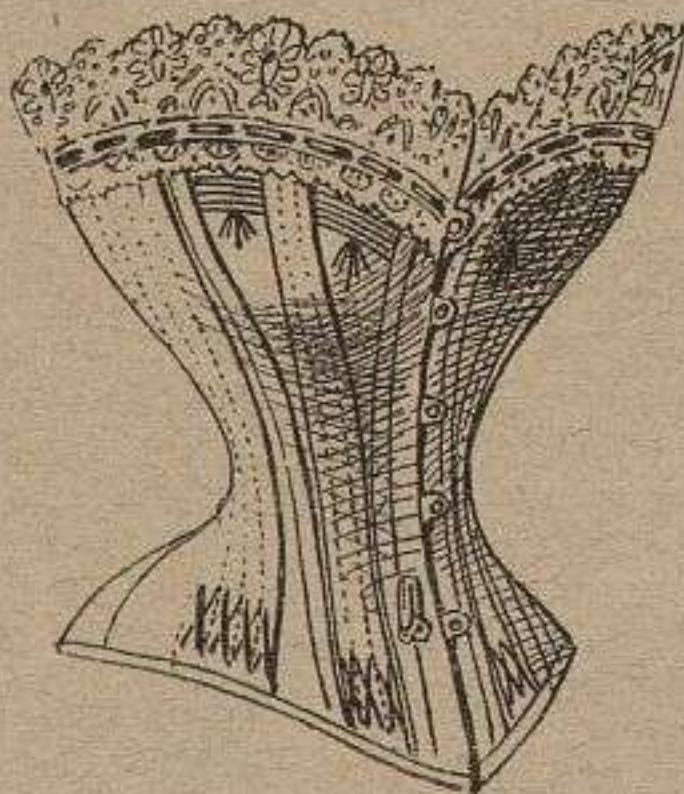
«Bajo Luis XV—dice E. Leoty (*),— el corsé continúa siendo un cuerpo rígido, escotado sobre las caderas, atado por detrás y provisto por delante de una pala á veces de madera y más á menudo de hierro, descendiendo muy abajo. El uso de las ballenas en los corsés se generalizó de



día en día, y el consumo que de ellas se hacía por entonces para los corsés

(*) *Le Corset à travers les âges*. Paul Ollendorff, editor, Paris.

y los *tontillos* alcanzó á un grado tal, que los Estados generales de los Países-Bajos autorizaron, en Junio de 1772, un empréstito de 600,000 flo-



rines á fin «de sostener la campaña formada en el Ost-Frise para la pesca de la ballena, cuyo comercio se extiende diariamente para el consumo de las barbas de ballena...»

»Durante el reinado de su sucesor Luis XVI, los corsés nada de particular presentan, en cuanto á forma, difiriendo tan sólo de los del reinado precedente por el lujo de las telas empleadas en su confección...

»Con la realeza, desapareció la moda de los *cuerpos ciñendo el talle*. La Revolución francesa englobó en sus reformas todas las artes del vestido: los corsés de ballenas así como los *tontillos*, la casaca á la francesa y las pelucas fueron suprimidos radicalmente.

»La sencillez en el traje de las mujeres reemplazó el lujo desenfrenado de los últimos años del reinado de Luis XV y del de Luis XVI, y adoptando el Directorio las modas antiguas, vióse aparecer una modificación de las vendas griegas á la que se dió el nombre de *zona*. Este ceñidor se llevaba sobre el vestido, algo más alto que las *fascia* antiguas, y era su borde superior ligeramente

FABRICA DE CORSÉS ELEGANTES L. López de las Heras
— Call, 1. — BARCELONA —

ensanchado en el delantero para sostener la parte inferior del seno.

»No tardó en substituir á este cinturón un corsé mucho más cómodo, ciñendo moderadamente el talle y desprovisto de ballenas...

»A comienzos del siglo actual los corsés de las mujeres elegantes eran muy cortos en su parte superior, pero en la inferior ceñían el abdomen y las



caderas; y á fines del primer Imperio llegaron á ser tan cortos en uno como en otro borde.

»De 1815 á 1830, los corsés se prolongaron gradualmente por ambos extremos. Los huecos superiores se adaptaban á los pechos y los de la cadera descendían muy abajo; pero los montantes laterales se detenían en la cadera. El ballenaje era resistente, la tela casi siempre doble y finalmente el *boj* ordinario, largo y grueso. Anchos hombrillos completa-

ban este corsé, demasiado duro y pesado.

»Por los años de 1830, la industria del corsé, languideciente desde el fin de la Revolución, adquirió verdadero desarrollo. A contar de entonces, introdujéronse numerosos perfeccionamientos en el corsé y en sus accesorios. En 1842, apareció un nuevo corsé, llamado *de perezosa* (*à la paresseuse*), que difería algo de los de las épocas anteriores; se adaptaba mejor al talle, al seno y á las caderas, siendo por lo tanto más cómodo y práctico.

»Iniciado ya el movimiento, el talle viene á ser, con razón, una de las mayores coqueterías femeninas. Durante los veinte años del segundo Imperio, los corsés, si bien cada día más confortables, sufren muy pocas modificaciones; las elegantes, imitando á la emperatriz Eugenia en vestir, estaban obligadas á copiar, por así decirlo, el busto de la soberana; de ahí la moda llamada *talle corto*...

»Con los acontecimientos de 1870 la moda carece de orientación; se procede por tanteo durante dos años y 1873 ve el *talle largo* que resucita el uso del corsé-coraza provisto de un famoso y horrible *boj-pera* que nada servía y daba al corsé ese aspecto ortopédico que mata toda elegancia femenina. Como no hay moda sin exageración, se prolonga el talle cada vez más, llegando en breve á presentar un talle de longitud tal que en las mujeres pequeñas todo viene á ser busto, no quedando casi lugar para la falda.

»Desde hace unos dos años, se ha dejado de alargar el talle, sin por ello volver al talle corto, procurando suprimir en lo posible la corchada delantera que abulta el abdomen de manera abominable.»

Tratemos, ahora, del corsé, desde el punto de vista higiénico, comenzando por el bosquejo de los inconvenientes y peligros que resultan del mismo cuando, en vez de elegancia

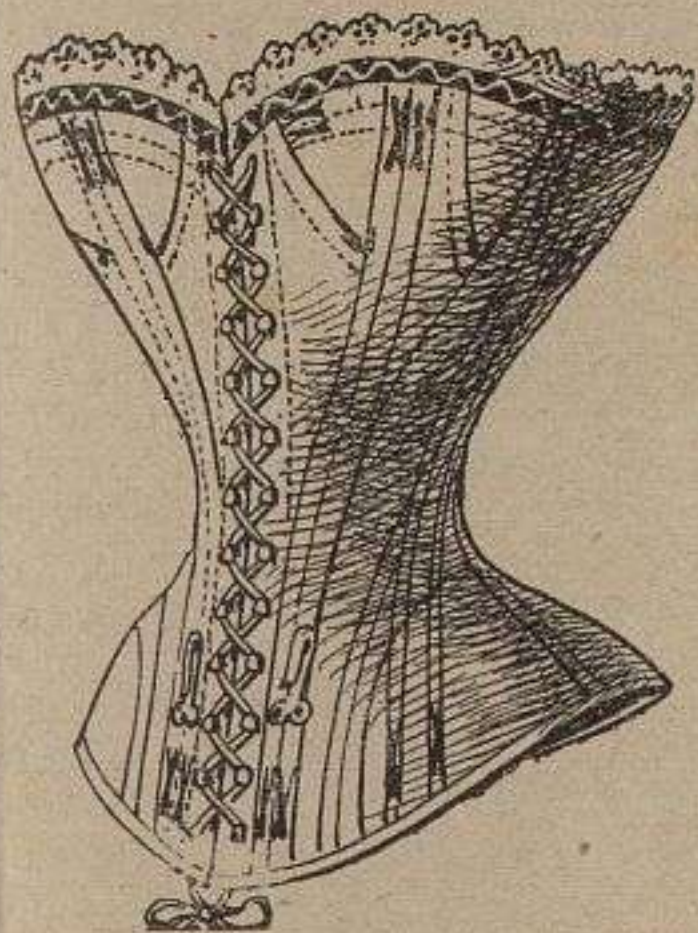
Epigrama. — Tengo por cosa fatal — ser médico, y por desdén; — porque sólo á él le va bien — cuando á muchos les va mal. (J. Morell.)

Enigma. — Cuando me suelo enojar — madre salen los rios; — hago al más temblar, — y para huir de mis bríos — el fuego viene á dar. (Véase la última p.)

sostén, se emplea como coraza de tortura.

Habla Debay:

«Consistiendo la belleza en la perfecta armonía de un todo con sus par-



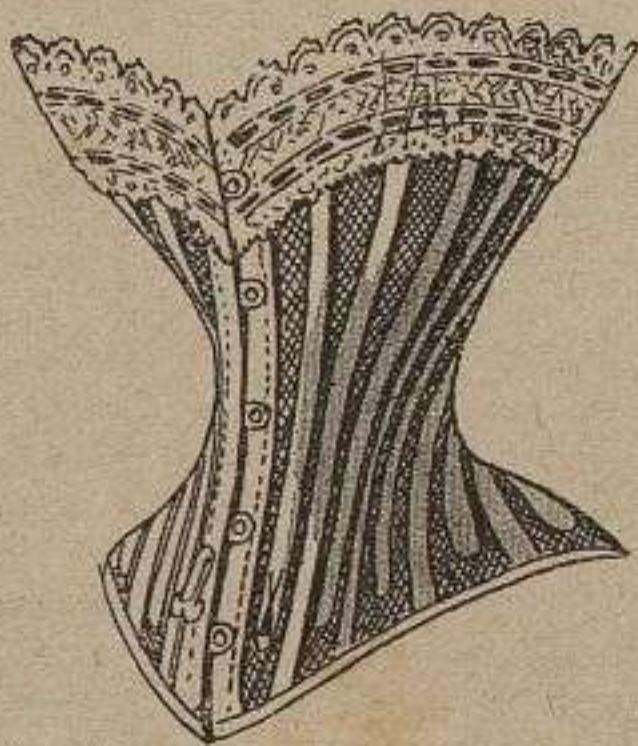
tes ó de las partes con el todo, la mujer verdaderamente bella dejará de serlo cuando tenga el talle comprimido cual cohete volante, porque esta compresión descompone los contornos armoniosos y las líneas correctas que constituyen la belleza del cuerpo humano. El corsé no conviene sino á las mujeres afectadas de imperfecciones ó deformidades del tronco, al objeto de disimularlas. Para las mujeres bien formadas, el corsé es un insulto á la naturaleza y á la hermosura, pues muy lejos de concurrir á los atractivos de un talle esbelto, lo presenta rígido y falto de gracia. Encerrad en un corsé el divino torso de la Venus de Médicis, y desaparecerá la admirable perfección de aquel hermoso cuerpo, quedando sólo una forma grotesca. Finalmente, si la gracia reside en la flexibilidad y la soltura de los movimientos, jamás será graciosa una mujer oprimida en un angosto corsé, porque no podrá inclinarse, bajarse ni moverse como

una mujer cuyo talle esté libre de toda traba; aquélla parecerá envarada en sus acciones, mientras ésta brillará por la elegancia y la ligereza de sus acciones.

»¡Pobres víctimas del corsé, que creéis ser más seductoras con una cintura estrangulada! Trasladaos á nuestros museos y dirigid una mirada á las estatuas de Venus, de Diana ó de Niobe, de formas tan encantadoras, y de proporciones y contornos tan armoniosos. Examinad esos preciosos modelos de hermosura, admiración del mundo, y os convenceréis, una vez por todas, de que un talle proporcionado á las demás partes del cuerpo es una perfección, y que, por el contrario, una cintura demasiado delgada es una deformidad.

»La compresión del corsé cambia la dirección natural de las costillas, las junta y las hunde, entorpece el ejercicio normal de los pulmones, del corazón, del hígado y del estómago, y todos estos desórdenes dan origen á enfermedades graves.

»Y no sólo ejerce su perniciosa influencia el corsé en el sistema óseo, sino que además estorba considerablemente la respiración y la diges-



tión; hace imperfecta la nutrición, no permitiendo al estómago recibir la cantidad necesaria de alimentos, y priva de sus movimientos á los mús-

ESTÓMAGO ARTIFICIAL

Cura las dispepsias intestinales; cesando pronto las diarreas.

culos pectorales y lumbares. Así como un apósito sobre una fractura atrofia los músculos de una pierna condenada á reposo, de igual suerte el corsé adelgaza y debilita los músculos del dorso, en tal grado que una mujer, avezada al corsé, no puede sostener derecho el tronco en cuanto se lo quita, por cuanto los músculos destinados á mantener verticalmente la columna vertebral no tienen ya la fuerza necesaria.

»Demostrado queda ya que la compresión del corsé perjudica á la libertad de las cuatro funciones más importantes de la economía: la respiración, la circulación, la digestión y la nutrición. Ahora bien, el obstáculo aportado al libre ejercicio de estas funciones debe imprescindiblemente ocasionar graves desórdenes, como: la estancación de la sangre en los pulmones y en el hígado; sofocaciones; esputos sanguíneos, tisis, palpitaciones, desfallecimientos, aneurisma; infarto de las vísceras abdominales; entorpecimiento de los miembros superiores, efecto de la compresión del plexo nervioso braquial; cefalalgia; á veces apoplejía; digestiones difíciles, imperfectas; gastralgias; palideces; histerismo; irregularidad ó supresión menstrual; leucorreas; vómitos; uteropatías, etc., etc.; y, en las mujeres en cinta, una gestación penosa, el aborto, un parto laborioso, que pone en peligro su vida; dolores atroces, y, á menudo, dar á luz hijos enclenques ó contrahechos, llenos de manchas ó excrecencias cutáneas que el vulgo atribuye á la imaginación de la madre. Se comprende fácilmente que si la fuerza y la salud de un niño dependen de que nada haya contrariado su desarrollo durante la vida intrauterina, una mujer de cintura delgada y de vientre aplanado, extenuado y comprimido por un corsé, no podrá dar á luz un ser bien conformado y vigoroso!

»Existe un error grave, acreditado entre la mayoría de las madres, error que les hace considerar el corsé como

un medio excelente para corregir los defectos de talle de sus hijas, y en tal concepto se apresuran á aplicar esta camisola de fuerza á las débiles criaturas, cuyo busto se desvía de la rectitud normal, esto es, se inclina hacia adelante, hacia atrás, á derecha ó á izquierda. Tal error en las madres contribuye y no poco á aumentar el defecto ó la deformidad que se proponen combatir. Efectivamente, en las niñas de constitución delicada, el corsé ejerce una compresión á menudo intolerable, sobre ésta ó aquella región del tronco; la niña, entonces, procura evitar el dolor, cediendo á la acción del corsé; siendo este dolor permanente, como la compresión que lo origina, resulta que el medio empleado por la madre para evitarlo, es permanente también, siendo la consecuencia de todo ello completamente opuesta á la que se esperaba; la desviación que se intentaba corregir por medio del corsé se agrava en vez de disminuir; y el defecto truécase en hábito que se arraiga de día en día y acaba por ser incorregible.

»Otro inconveniente del corsé, en las niñas, es el de hacerlas perder la afición á jugar, á correr, á retozar como á su edad conviene; la camisola de fuerza que las comprime, les hace difíciles y hasta penosos los juegos que exigen una locomoción rápida y la flexibilidad del cuerpo; entonces su salud languidece y su lozanía se marchita. ¿Y para hacerlos más lindos; pobres niñas! vuestras madres cómo os torturan de tal suerte?

»Sin más insistir sobre los tristes resultados de la compresión del corsé, repetiremos, con los médicos de todos los países, que los corsés atados de ballenas y aceros son uno de los más peligrosos enemigos de la salud y de la hermosura, y que un sinnúmero de deformidades, de enfermedades y de muertes prematuras no reconocen otra causa.

»¡Ojalá el siguiente cuadro, formado por un médico célebre, haga abrir los

Del Libro de oro.—De hombres es sentir los males, y flaqueza no sufrirlos.—No es beneficio quien mira á la prosperidad del que lo recibe.—Nunca es demasia publicar que es necesario que se sepa.—Para el hombre ocupado, no hay día largo.—Séneca

ojos á las madres que, cegadas por la esperanza de dar á sus hijas un talle elegante, las aprisionan, desde la edad de siete á diez años, en un corsé inflexible! Este cuadro es el promedio de cuarenta años de observaciones.

De cada cien jóvenes esclavizadas por el corsé:

»25 sucumben de enfermedades de pecho;

»15 mueren de resultas del primer parto;

»15 quedan achacosas después del parto;

»15 pierden la pureza de las formas;

»30 únicamente resisten; pero, tarde ó temprano, se ven atacadas por indisposiciones más ó menos graves.

»Esta estadística de los peligros del corsé, ¿no debería servir de antídoto contra una moda tan perniciosa?

»¡Ah! Si las mujeres de buen sentido se tomaran el trabajo de medir el diámetro de su corsé, y comparar luego esta medida con la circunferencia de su cintura, quedarían asombradas por la enorme diferencia entre ambas medidas, y de seguro abandonarían ó modificarían tan absurda prenda, porque el buen sentido hace que la coquetería enmudezca cuando se trata de la salud.»

Dicho lo que antecede, respecto á los abusos del corsé, conviene fijarnos en la opinión del Dr. Bouvier, que resume como sigue la interesante cuestión de que se trata:

1.º La historia del vestido de los principales pueblos de la antigüedad, demuestra que la necesidad de una prenda contentiva, más ó menos ceñida en torno del tronco, en las mujeres, se dejó sentir en los tiempos antiguos, como en la Europa moderna.

2.º Antaño, como en nuestros días, las mujeres han tenido propensión á exagerar esta constricción circular, en detrimento de su salud.

3.º En la historia de la civilización moderna, vemos, sucesivamente, des-

pués del abandono de la túnica amplia de las damas romanas, el talle sencillamente marcado por cuerpos ajustados; después, encerrado y como estrangulado en especies de corazas llamadas cuerpos de ballenas, y por fin, nuevamente modelado y contenido por los corsés, última forma de esta prenda especial.

4.º Si bien el empleo inconsiderado de los corsés puede determinar casi los mismos accidentes que aquellas corazas, no ejercen efecto nocivo cuando su construcción y su aplicación se hacen de manera conveniente.

5.º Por error se ha atribuído únicamente á la influencia de los corsés el estrechamiento de la parte inferior del tórax, estrechamiento normal, hasta ciertos límites, en los dos sexos, y sujeto á variar por otras causas que por la constricción que el corsé ejerce. El examen comparativo, que he practicado, de gran número de individuos, tiende á demostrar que los corsés no producen, sino en casos excepcionales, un estrechamiento permanente de la base del tórax.

6.º Se ha afirmado, sin pruebas, que el uso de los corsés era una causa frecuente de deformación de la columna vertebral.

7.º No solamente los motivos deducidos de la estética y del destino social de la mujer deben inducir al médico á permitir el uso de los corsés, salvo las restricciones indicadas por la observación de sus efectos inmediatos; sino que, además, hay diversas circunstancias, tales como: la exuberancia del seno, la relajación ó el aflojamiento de la pared muscular del abdomen, la curvatura habitual del tronco, la desviación lateral del raquis que indican formalmente el empleo de esta especie de vendaje, ya como medio higiénico, ya también para ayudar á la curación de ciertas lesiones.

«El año pasado (*) un periodista

(*) E. LEOTY.—*Loc. cit.*

LAS COLUMNAS

28, Boquería, 28

Altas novedades en lanería

Géneros de fantasía: últimas creaciones de la moda.

parisiense rehacía el artículo, tantas veces impreso, sobre los peligros atribuidos por doctores pesimistas al uso del corsé. Después de registrar esos ataques que resucitaban una rancia querrela y que sólo se dirigían á los corsés de los tiempos prehistóricos, con relación á la moda que ya no se ocupa en las cosas de ayer, por considerarlas añejas, el periódico del gran mundo, por excelencia, *Le Figaro*, deseando la opinión de una persona competente, me concedió la honra de dirigirse á mí.

»A consecuencia de ello, escribí en su número de 1.º de Agosto de 1890, con todas las probabilidades de que nadie me desmintiese: «El corsé de nuestros días no es ya una prisión, como antaño decían, sino una agradable casita de retiro que se sabe embellecer y adornar singularmente, y si fuese funesto para el desarrollo del cuerpo ó para el funcionamiento de los órganos que envuelve, los médicos deberían *proscribirlo*; pero, muy al contrario, lo *prescriben* y no pasa día sin que acudan á nuestro establecimiento nuevos clientes enviados por médicos de alto renombre. Sí; el corsé actual, el corsé bien hecho, entendámonos, es indispensable para hacer resaltar la elegancia del talle, y aparte de la cuestión estética, tan importante que no hemos de tratarla aquí, el corsé está llamado á combatir las disposiciones que tienen las muchachas á adoptar una posición nociva para su salud. Verdad es que, en este caso, el corsé debe sostener los hombros, inclinarlos atrás y facilitar el desarrollo del tórax.

»Séame permitido, ahora, terminar en interés de mis lectoras, con un resumen de las cualidades que ha de reunir el corsé para ser absolutamente perfecto.

»No queriendo que se me tache de imparcialidad, tomo del Dr. Bouvier las siguientes líneas, que servirán de conclusión al presente artículo:

«Un corsé, para merecer verdade-

ramente este nombre, debe ser confeccionado de manera que no comprima las partes del cuerpo con las que se halla en contacto; ni debe afectar alguno de los principales órganos de la vida.

»El corsé que posee las cualidades requeridas, está convenientemente encordonado. Su presión, moderada por todas partes, disminuye, sobre todo, tocante á los órganos más sensibles ó menos resistentes. Su laxitud ó su extensibilidad son tales, que no opone obstáculo, ni al movimiento de las costillas y del abdomen en la respiración, ni á la ampliación del estómago y del intestino en la digestión, y se ensancha lo bastante en la parte superior para sostener los pechos sin comprimirlos. Sus hombros son suficientemente flojos y de una materia suave ó elástica, ó bien se les suprime del todo. Los contornos son ampliamente escotados. Las ballenas ó los resortes de acero, fijados entre los forros de la tela, y destinados á conservar su forma, á impedir que suba, que haga pliegues son poco numerosos, bastante delgados, bastante flexibles y bastante bien colocados para que no dejen sentir su presión en parte alguna y para no estorbar los movimientos. El *boj* es suave, ligero, convenientemente encorvado, y mejor aun, reemplazado por dos ballenas estrechas separadas por un tejido elástico; finalmente, el corsé todo, abarcando la circunferencia de la pelvis, encuentra en torno de las caderas un apoyo sólido, sigue la dirección natural de los flancos, sin estar demasiado apretado en su nivel, y marca la cintura sin deformarla, según la expresión de Juan Jacobo Rousseau.

»De esta suerte, el empleo del corsé, inteligente y bien dirigido, no puede dejar de ejercer saludable influencia en la salud de la mujer, que debe ser tan preciosa para quienes la visten, como para los que la admiran.»

HIDRASTIS CANADENSIS
GRANULADO
MORELLÓ

Adoptado para combatir los trastornos del aparato útero-ovárico en especial las *Metrorragias*, *Vómitos del embarazo*, *Inflamaciones de las mucosas*, etc.

Empleado con éxito como sucedáneo de la Quina.

AL CABO DE LOS AÑOS MIL...

I

EL señor D. Tomás Mas y Mas se había retirado de la venta del bacalao, en unión de su señora doña Celedonia Estar y de su hija Serafina, y se había dedicado á la cómoda ocupación de vivir de rentas.

Había comenzado en sus juveniles años por vender bacalao al por menor, y aunque muy bruto de suyo, era activo, y dominaba la pesca salada como el Banco los millones, ó D. Antonio Vico los públicos... cuando quiere.

Mas compró al detall, después en partidas mayores, más tarde por cargamentos, y por último se hizo traer él mismo el bacalao en *fregatas noqueras*, como decía el muy académico, en vez de decir «fragatas noruegas».

Este hombre, que nunca había tenido más amores que los del bacalao, de cuyo tufo estaba impregnado hasta la médula, llegó á enamorarse ciegamente de Celedonia, mujer gorda y fresca, pero muy fea, que

se dedicaba también á la expendición del mismo comestible.

Aquellos amores fueron al galope, y al mes de tratarse, él la llevó al altar, seguidos de las familias de los del ramo, impregnados todos de aquel olor tan fuerte, propio de los que están constante-

mente bregando con el bacalao.

El sacerdote tuvo que darles la bendición tapándose las narices.

La boda fué muy salada, porque los arenques, el pez-palo, la truchuela, las anchoas, el abadejo, y, en fin, todo lo que se agarra al paladar, fué servido con profusión.



BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

Después hubo baile, y entre el sudor de los que se divertían, y el sempiterno olor á que hemos aludido, se desmayaron dos camareros y tres músicos, y hubo en los intermedios que arrojar en la sala toda clase de desinfectantes.

La desposada se llamó desde aquel momento Celedonia *Estar de Mas*, y esto no era exacto, pues no estuvo de más, sino todo lo contrario. Desde aquel día ayudó á su marido en el negocio y las ganancias se multiplicaron.

El matrimonio tuvo una hija, y la pusieron el nombre de Serafina, mirando al porvenir.

Porque lo que decía el bárbaro de D. Tomás:

— Con el tiempo nos retiraremos del comercio, viviremos de rentas, y entonces, si ahora no lo es, *será fina* mi hija.

¡Cabezas que discurren así sólo se ven en el bacalao!

¡Llegó por fin el suspirado instante de retirarse de los negocios!

Doscientos mil duros limpios de polvo y paja sacó aquel honrado matrimonio de la pesca salada. Alquilaron un gran piso, compraron unos elegantes muebles y comenzaron á disfrutar de la vida. Bien se lo habían ganado.

Pero ¡ay! á pesar de ir muy limpios y de jabonarse á todas horas, los señores de Mas no podían quitarse el tufillo á bacalao que les rodeaba como una aureola. Tanto olían á ese popular pescado, que al sentir de

cerca á los señores de Mas, le venían á uno tentaciones de ponerlos á la vizcaína, ó rebozados con huevo ó á la provenzal.

Aquel olor estaba agarrado á ellos como el muérdago á la encina, que dijo el poeta.

A todo esto, á los señores de Mas se les ocurrió casar á su hija Serafina, que ya había cumplido diez y siete años, y que así como su mamá tenía cierto parecido con las merlu-

zas, ella lo tenía con las pescadillas. Excuso decir que tan fea era la niña como su respetable mamá.

Llevaban á aquel pimpollo á bailes, teatros, paseos y diversiones, sin hallar un joven que la dijese: «Por ahí te pudras».

Los tres estaban volados.

II

Un día doña

Celedonia y Serafina iban en el tranvía y llegó el conductor á cobrarlas el billete.

— ¡Ay! — exclamó doña Celedonia.

— ¿Qué pasa, mamá? — preguntó Serafina.

— ¡Que he perdido ó me han robado el portamonedas!

— Son muchas las que dicen eso para no pagar — interrumpió el conductor con esa delicada educación á que están acostumbrados.

— ¡Conductor, usted me falta; yo soy una persona honrada que disfruta de un capital de doscientos mil duros!

— Está bien, pero deme usted los veinte céntimos.



Refranero. — Ama sois, ama, mientras el niño mama. — Lo que no se espera, acontece más veces que lo que se espera. — El que de prisa vive, de prisa muere. — Quien lejos va á casar, ó va engañado, ó va á engañar. — Riquezas con sobresaltos, miserias las llamo.

Un joven de cara viva y ademanes desenvueltos, dijo al conductor:

— Tome usted las dos perras y no falte usted á estas interesantes señoras.

— ¡Tantísimas gracias! — dijo la mamá.

— ¡Ah, caballero! — suspiró el pimpollo.

El joven dió conversación durante el trayecto á las dos señoras, y como se bajó al mismo tiempo que ellas, doña Celedonia, que tenía por norma de su vida no deber un cuarto á nadie, le dijo:

— Ahora se viene usted á casa con nosotras.

— ¿Para qué, señora?

— Para devolverle á usted los veinte céntimos y que tome usted posesión de mi choza.

Vaciló el joven, después se echó á reír, y por último subió.

Doña Celedonia dijo á su marido así que entró:

— Aquí te presento al salvador de nuestra honra. Sin él, nos desacreditamos á los ojos de un conductor.

Y explicó el caso.

D. Tomás estrechó con efusión la mano del joven, y quieras que no, le metió los veinte céntimos en el bolsillo.

Después le dijo:

— Usted se va á quedar á almorzar con nosotros.

— Con ustedes ¿pues no me he de quedar? ¿Y á que adivino lo que ustedes me van á dar?

— ¿A que no?

— Bacalao. ¡Se siente un olor tan rico!

El matrimonio y la hija se miraron contrariados. El olor á bacalao era su pesadilla.

— No, señor — dijo el padre. — El bacalao no entra aquí para nada; está *prescrito*; lo detestamos, lo abominamos, lo...

— No se sulfure usted por eso, y vá-

monos á almorzar. Pero antes de sentarnos á la mesa debo decirles que me llamo Arturo Lentejuela, millonario, soltero, vacunado é hijo de un par.

— Todos somos hijos de un par — interrumpió doña Celedonia. — Nadie ha nacido de seis ó siete personas.

— No; de un par del reino. Conque ya me conocen ustedes. Dicho esto ¡á la mesa, apreciable y distinguida familia!

Los desgraciados señores de Mas y su hija habían caído en manos de un guasón que hacía quince años estaba estudiando Derecho, sin sacar un aprobado para un remedio.



Fué servido el almuerzo, que era abundante y se componía de platos fuertes. El vinillo era malo, y Lentejuela, como si fuese él quien convidaba, mandó á un criado que fuese á buscar burdeos y champaña. Así se hizo.

Mientras se comía, Lentejuela hablaba por los codos de sus propiedades, de sus caballos, de sus palacios, de sus carruajes y de sus perros, y tenía á aquella buena familia con tres palmos de boca abierta, uno por barba.

Obsequiaba y servía á las señoras, y cuando trajeron los vinos, comenzó á atizarse vaso tras vaso, y á servir con profusión á los demás.

Por último, se atrevió á decir, mirando á Serafina, que parecía un congrio joven:

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.
Baron Brisse. — **Les 366 menus: recettes de cuisine.** Precio: 4 francos

— ¡Pero qué hija tan hermosa tienen ustedes!

— Es favor que usted la hace — interrumpió la vieja.

— Ahí donde usted la *oserva* — dijo el ordinario del padre, — tiene cincuenta mil duros de dote, y ciento cincuenta mil el día que ésta y yo cerremos los ojos.

— Esa joven no necesita dote para casarse. Le basta la belleza que posee.

Destapóse el champaña, las cabezas se calentaron, y Arturo comenzó á echar flores á Serafina, diciéndola que era un ángel que olía á incienso y mirra.

— ¿Y usted, no piensa en casarse? — preguntó D. Tomás.

— Tomás, no me sonsaques — dijo Lentejuela tuteando ya, efecto de lo que había bebido, á aquel infeliz. — Manda por café, cognac y puros habanos.

Continuó la conversación, y entre chupada y chupada de puro, Lentejuela pidió la mano de la hija á aquellos desdichados.

— Desde luego te la doy — dijo el padre que ya también tuteaba al joven. — Pero es preciso que antes me informe bien de si eres un calavera ó no. Yo no quiero dar mi hija á un calavera.

— Bueno, haz lo que quieras. Desde hoy me quedo aquí. Es la casa de mi futura y tengo una especie de derecho á quedarme. Arregladme un cuarto para dormir; que la cama sea mullida. Estoy aquí por vuestra voluntad, y sólo saldré por la fuerza de las bayonetas.

Aquella familia estaba aturdida y no se hacía cargo de que aquel sinvergüenza la estaba tomando el pelo escandalosamente.

Como Lentejuela tenía chispa natural (además de las que atrapaba), y sabía hacer juegos de manos, y bailar y cantar peteneras, entretuvo toda la tarde á aquellos señores.

Llegó la cena, cuyo *menú* había hecho por la tarde Lentejuela... y empalmaron el buen humor.

A las doce se fueron á acostar.

Al entrar Arturo bastante mareado en su cuarto, no pudo menos de exclamar:

— ¡Pero, señor, qué olor á bacalao hay en esta casa!

Al día siguiente se levantó temprano. La cuestión, para él, era que D. Tomás no saliese á tomar informes.

Toda la mañana entretuvo con migajas á aquella familia. Se tuteaba ya con todos al dar las once de la mañana.

A la hora de la comida se repitió lo del día anterior.

Para abreviar. Ocho días estuvo Arturo comiendo un costado á aquella magnífica familia.

El noveno se levantó y llamó aparte al que había de ser su suegro.

— Tomás — le dijo, — ahora mismo me vas á dejar mil pesetas, pues me vine á tu casa sin tener apenas dinero, y puedo encontrarme con algún compromiso en la calle.

— ¿Te vas?

— Sí, pero á la tarde vuelvo. Suéltame las mil pesetas.

— ¿Quieres *más*?

— ¡Oh, *Mas*, qué buen uso haces de tu apellido! A las mil, puedes agregar otras dos mil. ¡Una miseria!

Lentejuela, posesionado ya del dinero, abrazó y besó á la madre, abrazó y besó á Tomás, y abrazó y besó á la futura.

En la puerta de la escalera sacó el pañuelo, se enjugó los ojos, y dijo:

— ¡Adiós, seres candorosos y primitivos!

Y desapareció para siempre.

Una semana después se enteró D. Tomás de que Arturo Lentejuela era un tuno de marca, jugador, escandaloso, perdulario, sin una peseta y capaz de tomar el pelo á la estatua de Recesvinto.

La familia de Mas quedó anonadada.

III

Dos meses después de esta aventura, un inglés lleno de esplín, se

Pensamientos. — De todas las pasiones, la envidia es la que exige servicios más nosos, y la que da salarios más amargos (*Cotton*). — Todos los hombres discurren de un mismo modo, si se acordasen de lo que son en sí (*De Real*).

enamorado de Serafina, porque, según él decía, «ser una fenomenal» y á él «gustarle mucho las fenomenas».

El inglés no tenía olfato, así es que no pudo aperebirse del olor que despedía aquella interesante familia.

Hizo el conocimiento de ella en el teatro, y la siguió á la salida.

Serafina dejó caer el abanico para que el extranjero lo recogiese, pero él lo hizo añicos con los pies.

— ¡Caballero! — exclamó D. Tomás. — Mi comprar otro. Mi no agacharme jamás.

Y pasó de largo.

Al día siguiente el inglés se presentó de visita en casa de los ofendidos, y en un magnífico estuche, presentó un valioso abanico.

— Para oisté, señorrita — dijo. — Anoche pisotear abanico; hoy cumplir como capallero.

— Tantísimas gracias — dijo la niña. — Quédese usted á almorzar con nosotros.

— Estar muy bien. Pero antes querer hablar con mucha seriamenta. Yo ser joven y ser bien parecido, yo ser rico, yo ser elegante, yo estar enamorado de la fenomenal de su hija, y mi querer casarme con ella.

— Se llama Serafina, no Filomena — interrumpió doña Celedonia.

— Yo, señor inglés — dijo el papá, — si la niña quiere, no veo inconveniente. ¿Qué dices tú, pimpollo?

— ¿Qué he de decir, papá? Que sí. Se pusieron á la mesa y todos eran á obsequiar al inglés.

— Otra cosa tener que decir á oístedes. Yo ser hijo de un lord.

— ¿De un loro? — preguntó don Tomás.

— Oisté ser un cernicalo, señor de Mas.

Siguieron comiendo. El inglés comía poco, pero para beber tenía un saque... Diez botellas se había tirado al cuerpo cuando llegaron los postres.

Trajeron café, puros y dos botellas de whisky.

— Y á propósito; ¿cómo se llama usted? — preguntó doña Celedonia.

— Juan Bron Whit Park Wolf, todos ser monosilabos.

A las doce de la noche los cuatro estaban á medios pelos.

Fuese la familia á dormir, y el inglés continuó bebiendo solo hasta caer debajo la mesa.



A las seis de la tarde le despertaron.

Se desperezó, tomó los guantes y el sombrero, se despidió muy amable de la familia, que también se había levantado, y ya en la puerta de la escalera, se dió una palmada en la frente, volvió atrás, y dijo:

— Señores, oístedes disimular; he pedido la mano de la fenomenal y mi olvidarme de una cosa.

— ¿De cuál? — preguntaron todos.

— De que yo ya estar casado en Inguilterra.

¡Tableau!

IV

Un año estuvo llorando esta amena familia este segundo chasco, pero al fin concluyó por consolarse.

Serafina se vió por aquella época seguida á todas partes por un joven nada distinguido, pero guapote y rollizo, que vestía regularmente, y que la echaba unos ojos de carnero degollado ó de besugo inconsciente.

Alguna noche que otra la seguía también al teatro.

El matrimonio se aperebrió, y el padre dijo á la niña:

Trato social. — No importa tomar muchas veces la palabra en una conversación general, pero siempre se hablará con mesura y sin difusión, porque si nuestro razonamiento no agrada, al menos no cansará á quien nos escuche.

— Este te sigue.
 — Así parece.
 — ¿Tendremos aquí una tercera *audición*? — dijo D. Tomás que asesinaba el castellano.

— Harto lo temo — murmuró doña Celedonia.

— No, pues lo que es ése no entra sin que yo me entere de sus *circunscripciones*.

Y D. Tomás se echó á averiguar.

Algún tiempo después entró en su casa radiante.

— ¿Te gusta ese muchacho? — preguntó á Serafina.

— Mucho.

— Me gustas por la franqueza. Pues te casas con él. Ya le he hablado. Esta vez va de veras.

— ¿Pero qué hace ese joven? — preguntó doña Celedonia.

— ¡Vende bacalao!

Los tres se miraron.

— ¡Estaba escrito! — murmuró suspirando la niña.

— ¡Qué verdad es aquel refrán que dice: al cabo de los años mil vuelve las aguas por donde solían ir! — dijo la vieja.



Y D. Tomás, lleno de la más alta filosofía, exclamó:

— ¡Qué queréis! ¡Más vale *bacalao* conocido que *pares* y *loros* por conocer!

DANIEL ORTIZ.

LA BELLEZA ES FLOR DE UN DÍA

Antes que el cierzo de la edad ligera
 Seque la rosa que en tus labios crece
 Y el blanco dese rostro, que parece
 Cándidos grumos de lavada cera,

Estima la esmaltada primavera,
 Laura gentil, que en tu beldad florece;
 Que con el tiempo se ama y se aborrece,
 Y huirá de ti quien á tu puerta espera.

No te detengas en pensar que vives
 Oh Laura!, que en tocarte y componerte
 Se entrará la vejez, sin que la llames;

Estima un medio honesto, y no te esquives;
 Que no ha de amarte quien viniera á verte,
 Laura, cuando á ti misma te desames.

LOPE DE VEGA.

No esperes, no, perpetua en tu alba frente
 ¡Oh Aglaya! lisa tez, ni que tu boca
 Que al más helado á blando amor provoca
 Bañe siempre la rosa dulcemente.

¿Ves el sol, que nació resplandeciente,
 Cual con luz desvanece tibia y poca?
 Y tú, sorda á mis ruegos como roca
 Estás, en quien se rompe alta corriente.

Goza la nieve y rosa que los años
 Te ofrecen; mira, Aglaya, que los días
 Llevan tras sí la flor y la belleza;

Que cuando de la edad sientas los daños
 Has de envidiar el lustre que tenías
 Y has de llorar en vano tu dureza.

FRANCISCO DE RIOJA.

En tanto que de rosa y azucena
 Se muestra la color en vuestro gesto,
 Y que vuestro mirar ardiente, honesto
 Enciende el corazón y lo refrena;

Y en tanto que el cabello, que en la vena
 Del oro se escogió, con vuelo presto
 Por el hermoso cuello blanco enhiesto
 El viento mueve, esparce y desordena,

Coged de vuestra alegre primavera
 El dulce fruto, antes que el tiempo airado
 Cubra de nieve la hermosa cumbre.

Marchitará la rosa el viento helado,
 Todo lo mudará la edad ligera,
 Para no hacer mudanza en su costumbre.

GARCILASO DE LA VEGA.

La mocedad del año, la ambiciosa
 Vergüenza del jardín, el encarnado
 Oloroso rubí, tiro abreviado,
 También del año presunción hermosa;

La ostentación lozana de la rosa,
 Deidad del campo, estrella del cercado;
 El almendro, en su propia flor nevado,
 Que anticiparse á los calores osa,

Reprehensiones son, oh Flora, mudas,
 De la hermosura y la soberbia humana,
 Que á las leyes de flor está sujeta.

Tu edad se pasará mientras lo dudas;
 De ayer te habrás de arrepentir mañana,
 Y tarde y con dolor serás discreta.

FRANCISCO DE QUEVEDO.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de
 modelos últimas creaciones
 de París.



PALACIO DE SAN TELMO.— SEVILLA.

Epigrama.—Tomó un billete Matias—el
 cual premiado salió,— y en aquellos mis-
 mos días—su esposa se le murió.—¡Esas
 son dos loterías! (Plácido.)

Charada.— Si dices *prima*, ¡qué gozo!—
 si dices *dos*, ¡qué tormento!—mas, tristeza
 ó alborozo,— con mi TODO me contento.
 (La solución en la última página.)



CÁPSULAS EUPÉPTICAS DE APIOL DEL DR. PIZÁ

Premiadas con **Medallas de Oro** en la Exposición de Barcelona de 1888, en la Exposición-Concurso de París de 1895, y **Gran Premio** en la Exposición de Suez de 1896.

Es un medicamento altamente valioso por su constante acción emenagoga; provoca el flujo menstrual evitando contracciones dolorosas; disipa los dolores de riñones y demás molestias que preceden y acompañan las menstruaciones de doncellas y casadas. Cura la amenorrea ó linterismo consecutivo á las mismas. No ofrece peligro alguno aun en caso de embarazo. — Dosis: 2 á 4 al día.

Frasco, **8 Rs.** — De venta, Farmacia del Dr. Pizá, Plaza del Pino, 6, Barcelona, y principales de España y América.

Pedid APIOL PIZÁ * No fiarse de imitaciones

PARA ENFERMEDADES URINARIAS

SÁNDALO PIZÁ

MIL PESETAS



al que presente **Cápsulas de Sándalo** mejores que las del Dr. Pizá de Barcelona, y que curen más pronto y radicalmente todas las **enfermedades urinarias**. Premiado con **Medalla de Plata** en la Exposición Farmacéutica de Madrid de 1882, **Medallas de Oro** en la Exposición Universal de Barcelona de 1888, Exposición-Concurso de París de 1895, Exposición del Cairo de 1898, Exposición de Lugo de 1896, y **Gran Diploma de Honor** en la Exposición de Suez de 1896.

Diez y ocho años de éxito creciente. Únicas aprobadas y recomendadas por Reales Academias de Barcelona y Mallorca. Varias corporaciones científicas renombrados prácticos diariamente las prescriben, reconociendo ventajas sobre todos sus similares. — Frasco, **14 Rs** — Farmacia del Dr. Pizá, Plaza del Pino, Barcelona, y principales de España y América. Se remiten por correo añadiendo su valor.

No fiarse de imitaciones * Pedid SÁNDALO PIZÁ



CÁPSULAS EUPÉPTICAS

DE

MORRHUOL

Principio activo de aceite de hígado de bacalao hipofosfitos y cuasina

del Doctor PIZÁ

primer preparador español de dicho medicamento, premiado con **Medallas de Oro** en la Exposición Universal de Barcelona de 1888, en la Exposición-Concurso de París de 1895 y **Gran Premio** en la de Suez de 1896.

El **Morrhuel** contiene todos los principios primitivos del aceite de hígado de bacalao; obra más rápidamente que el aceite. Las experiencias efectuadas en los hospitales y por acreditados médicos en su clientela han demostrado que el **Morrhuel** es mucho más eficaz que el aceite y sus emulsiones. De la unión del **Morrhuel** con los hipofosfitos y la cuasina resulta un gran aperitivo y el mejor reconstituyente hasta hoy conocido, dando resultados sorprendentes en el tratamiento de la tisis pulmonar, bronquitis, raquitismo, escrófula, linfatismo y debilidad general. No contiene el **Morrhuel** grasa alguna; puede tomarse en verano como en invierno.

DE VENTA AL POR MAYOR Y MENOR

Farmacia del autor, Plaza del Pino, 6. — BARCELONA

y principales de España y América



MEDICINA CASERA

REMEDIOS DE LA ABUELITA

Abscesos.— Cuando, en un punto cualquiera, hay rojez, hinchazón, puede temerse la salida de un grano ó de un absceso.

La medicina nueva preconiza multitud de nuevos remedios que sin duda son excelentes, pero á ellos prefiero la antigua cataplasma que ha sabido curar á nuestros padres y que puede también curarnos á nosotros.

La cataplasma de harina de linaza es la mejor. Se puede añadir unas gotas de láudano, en caso de dolores vivos.

Para el rostro, cuya piel se irrita con más facilidad, son preferibles las cataplasmas de miga de pan, empapadas de leche, y las cataplasmas de almidón de arroz.

Si el absceso es considerable, no lo abran ustedes; podría resultar grande daño para su cutis; recurrir al bisturí de un práctico.

Los abscesos en la boca son particularmente molestos y dolorosos, y siempre se desea ver que la mejilla propia deje de parecerse á una vejiga.

El mejor remedio es tomar un higo seco, de regular tamaño, cortarlo en dos mitades, empaparlo durante diez minutos en leche caliente y aplicarlo, del lado interior, sobre la parte enferma; el efecto madurativo no tarda en producirse.

Los abscesos en el oído son más dolorosos y difíciles de cuidar, á causa de la dificultad para la introducción de cataplasmas.

No obstante, pueden hacerse unos saquitos cilíndricos de harina de avena, é introducirlos, sin hundirlos demasiado; también se recomiendan inyecciones de aceite caliente de almendras dulces.

Contra los abscesos en la boca, son muy útiles las fumigaciones de agua de saúco, y muy saludable también conservar una porción de este líquido caliente en la boca.

Aftas.— Así se llaman unas pequeñas ulceraciones, muy dolorosas, que se presentan en la parte interna de las mejillas, en la lengua y en las amígdalas.

Los gargarismos de agua salada logran, ordinariamente, buenos resultados. También se pueden emplear lechugas cocidas en leche.

A los niños, hacerles aplicaciones de vinagre ó de zumo de limón. Si fueren muy rebeldes las aftas, recurrir al éter.

Las aftas, á menudo, resultan de la mala calidad de la leche de las nodrizas. A los recién nacidos darles á beber un cocimiento de cebada.

Bronquitis leves.— Todas las madres deberían saber auscultar á sus hijos, y conocerían fácilmente si el

BÉNEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

bebé tiene un poco de bronquitis.

Cuando la tal bronquitis es leve, el niño está alegre y tiene poca ó ninguna fiebre, cabe, hasta nueva orden, prescindir del médico.

Mantener al enfermito en su cuarto, no muy calentado. Si es en invierno, evitar los juegos violentos que podrían determinar transpiración y por consiguiente acarrear enfriamientos que agravarían la indisposición; darle á beber, cada media hora, un poco de leche caliente, azucarada, aromatizada con unas gotas de aguardiente, y embadurnarle con tintura de yodo la espalda, el pecho y las costillas.

Mala es la costumbre de emplear la tintura de yodo fría; hay que aplicarla caliente, y hé aquí cómo: se coloca el frasco en una vasija de agua caliente y cuando este baño de María habrá entibiado el líquido, se vierte en un platillo, se empapa con ello un grueso tapón de algodón y con él se practica la embrocación vivamente.

He aquí el verdadero remedio de vieja para las bronquitis ligeras:

Redúcese, simplemente, á cocer en el rescoldo tres cebollas blancas; mezclarlas con azúcar en polvo, una vez cocidas, y comer este puré en tres veces, mañana, mediodía y noche.

Cabeza (Dolor de).—Dícese que para preservarse de los dolores de cabeza á que tantas personas se hallan sujetas, hay que acostarse sobre una almohada de crin, conteniendo algunos granos de enebro.

Los baños de pies sinapizados, los conoce todo el mundo.

He aquí un remedio que es menos conocido: viene de lejos, pues, al parecer, lo idearon los negros.

Cortar un limón en dos mitades y aplicar cada mitad, del lado interior, sobre cada sien, sujetándolas con un pañuelo muy apretado.

También se puede echar un poco de harina de mostaza en los calcetines ó las medias, lo cual hace un ligero sinapismo que casi siempre da buen resultado.

Calambres.—Si sobreviene un calambre en la pantorrilla, descalzarse y apoyar la planta del pie sobre los ladrillos.

Aseguran que, si se ata fuertemente la pierna por encima de la rodilla, el calambre desaparece en pocos segundos.

Si por efecto de escribir demasiado se origina un calambre en los dedos y tan doloroso que no permita coger la pluma, basta, para que cese esa molestia, colocar en la palma de la mano una pelota de goma.

Calambres de estómago.—Son más dolorosos que peligrosos.

Administrar un poco de agua azucarada y aplicar servilletas muy calientes sobre el estómago, renovándolas con mucha frecuencia.

Ciática.—He aquí un remedio heroico, y que, á menudo, triunfa de los agudísimos dolores ciáticos:

Mojar en vinagre una tira de frañela; aplicarla sobre el trayecto doloroso y pasar rápidamente por encima de la tira una plancha muy caliente.

El enfermo dice: «¡Ay!», pero, de cada diez veces, las nueve desapareció el dolor; lo cual vale la pena de dejarse «planchar».

Cólicos.—Los de origen nervioso y resultantes del frío ó del estreñimiento se tratan con fricciones de aceite de camomila alcanforada sobre el vientre; cataplasmas calientes laudanizadas; beber lentamente un vaso de agua azucarada, conteniendo cinco gotas de láudano; y si hubiere estreñimiento, tomar ante todo una lavativa, y después beber el agua con láudano.

Cortaduras.—Generalmente se ignora que las hojas de geranio machacadas y colocadas en seguida sobre las cortaduras, las curan rápidamente.

Una sola hoja basta á veces para ello; se aglutina sobre la piel, reuniendo los labios de la herida, y la cicatrización no tarda en efectuarse.

Crup.—Aun cuando sea grave, de toda gravedad, y por nada del mundo quisiera entrometerme en el trata-

Del Libro de oro.—No se alaban las riquezas porque se codician, sino que se codician porque se alaban.—No hay grandes ejemplos, sino de mala fortuna.—Con grande esmero se deben determinar cosas grandes.—Para hacer mal, poco tiempo basta.—Séne

miento de enfermedad tan terrible, cúpleme indicar los cuidados inmediatos que hay que tomar en caso de crup, esperando al médico á quien se llamará á toda prisa.

Colocar la camita del niño en un cuarto, retirando todos los demás muebles, alfombras y cortinajes; administrarle fumigaciones de saúco y de malva, y alimentarlo en cuanto quepa.

Desleir una cucharadita de flor de azufre en un vaso de agua, y darle al enfermito una cucharada grande de esta mezcla cada media hora.

Mezclar trementina y brea vegetal en un vaso de metal, y hacer que hierva sobre una lamparilla de alcohol, hasta llenarse de vapor el cuarto.

Vaya un remedio de vieja:

Cocer, en rescoldo, unas cebollas blancas; cocidas que estén, aplastarlas, formando con ellas una cataplasma en un lienzo fino, rociándola con una cucharada de amoníaco, y renovándola cada dos horas.

Con un pulverizador, practicar vaporizaciones de agua y ácido fénico; darle al enfermito zumo de limón; pero sobre todo, sobre todo, llamen las madres al médico, desde la aparición del más mínimo síntoma.

Dentera.—Esta sensación tan molesta se disipa comiendo almendras tostadas ó mascando hojas de acedera.

Diarrea.— Si fuere abundante, y las evacuaciones líquidas, no vacilar en someterse á dieta, bebiendo únicamente agua de arroz ó agua albuminosa. He aquí cómo se prepara esta última, que puede usarse sin inconveniente alguno:

Batir claras de huevo en espuma compacta y mezclarla con agua hervida y enfriada.

Resguardarse del frío y de las humedades.

En los niños, la diarrea es siempre grave y no hay que desatenderla: si un niño de pecho tiene diarrea, el primer cuidado será suprimir parcialmente la lactación, y administrarle 2 gramos de subnitrato de bismuto en

un poco de agua azucarada, antes de presentarle el pezón.

Unas lavativitas de agua de arroz.

Al destetar al niño, sobreviene á menudo la diarrea. Aplicarle cataplasmas de linaza en el vientre y darle á beber agua de Vichy.

Cuando la dentición, es de temer nueva diarrea; vigilar mucho la alimentación, suprimiendo dulces, pasteles, frutas y legumbres, carnes fuertes y guisos. Se permiten leche, caldo claro, huevos, pechuga de pollo y natas.

Flujo de sangre por la nariz.—

Es muy frecuente en la niñez, si bien, no grave por lo general, pero que, repetido á menudo, debilita el organismo.

Para los flujos que se prolongan, es indispensable el dictamen del médico; pero para los cortos basta, casi siempre, hacer mascar una corteza de pan durante un rato, para detener la sangre.

También da buen resultado pellizcar las narices.

O bien, levantar el brazo del lado opuesto al en que tiene lugar la hemorragia, si la sangre no sale sino de un lado.

Garganta.—No me aventuro en el terreno de las anginas, que siempre son graves; pero los simples males de garganta son de mi incumbencia.

Los males de garganta, en tiempos húmedos y fríos, atacan fácilmente á las personas de amígdalas sensibles.

Si sólo hubiere inflamación, puede hacerse desaparecer en cinco ó seis horas, circuyendo el cuello, á modo de corbata, con un paño empapado en partes iguales de aceite y de amoníaco.

Surgirá una viva rojez en el cuello, pero de corta duración.

Dícese que, para evitar los males de garganta, es útil gargarizar, mañana y tarde, una infusión muy cargada de té negro.

Gargarismos de Tymol-Casals mezclado con agua, dan excelentes resultados.

MORRHUOL PIZÁ

Para excitar el apetito y recobrar fuerzas.

(Véase el anuncio pág. 66.)

Indigestión. — Si se incurrió en el pecado de gula, y los alimentos han trabado lucha con el estómago, bébase un vaso de agua de Vichy pura ó una infusión de té con ron; si la contienda persistiere, promoviendo cólicos, una cataplasma de linaza, muy amplia y caliente, aplicada sobre el estómago, devolverá la tranquilidad.

Tan luego como se sienten los preliminares de la indigestión, debería beberse un vaso de agua azucarada y envinagrada, y practicar fricciones de alcohol alcanforado sobre el estómago.

En cuanto á las indigestiones de los niños de pecho, que no deben desatenderse, aplicar inmediatamente una cataplasma de linaza sobre el vientre y dar á beber, cada cuarto de hora, una cucharadita conteniendo partes iguales de agua de cal y agua de azahar.

Insolación. — Locionar la cabeza con agua muy envinagrada. Aplicar cataplasmas de almidón frío. Administrar café frío al enfermo.

Para detener las insolaciones, he aquí un medio de éxito casi constante. En cuanto se deje sentir el dolor, lavar la cabeza con aguardiente; reiterar varias veces seguidas esta operación, y el mal desaparecerá.

Oídos (Dolor de). — Introducir en el oído un saquito de harina de avena; practicar inyecciones tibias de aceite de almendras dulces; hervir dos cabezas de adormidera en no mucha agua, apoyar la cabeza sobre el lado no dolorido, y verter en el oído enfermo una cucharada de este cocimiento tibio, conservándolo así un buen rato, y repitiendo la operación varias veces por día.

Picaduras. — Las picaduras de *abejas* son particularmente dolorosas, porque ese insecto, por lo general, tiene la amabilidad de dejarnos su aguijón en la herida, recuerdo del que prescindiríamos muy á gusto.

Hallándose en casa, y teniendo á mano amoníaco, echar unas gotas sobre la picadura, después de retirar el aguijón; y á falta de álcali, aplicar una

compresa de fenol, de agua sedativa, de agua salada, ó de agua envinagrada.

Si el accidente ocurre en plena campiña, coger la primera planta que se encuentre: tomillo, lechuga, serpol etc., pelarla, y humedecerla con un poco de saliva, y colocarla sobre el punto picado; los dolores se atenuarán.

Cuando el sufrimiento sea mucho se podrá aplicar una cataplasma de lechuga con unas gotas de láudano.

De aguja. — Eso es nada, dice la gente. ¡Pues bien! á veces una picadura de aguja puede ocasionar graves daños. Si están ustedes bordando tapicería con gruesa lana de Hamburgo y se punzan sus lindos dedos, señoras, no traten ese accidente con ligereza, pues pudiera resultar intoxicación; hagan sangrar cuanto puedan la picadura y sumerjan la parte lesionada en un baño de agua mezclada con ácido fénico.

Romadizo. — Sin hablar de la clásica vela de sebo con que se unta la nariz, allá va un par de remedios de la abuelita:

Echar en un recipiente provisto de agua hirviendo una ó dos cucharadas de alcohol alcanforado, y aspirar fuertemente y largo rato el vaho que se desprenda, inclinada la cabeza sobre el recipiente, cubriéndola con una servilleta.

Al primer indicio de un romadizo cubrir cabeza y ojos con una venda de algodón en rama envuelta en una gasa. A los pocos minutos siéntese un vivo calor, seguido de ligera transpiración, y está curado el romadizo.

Ronqueras. — Dicen que un huevo muy fresco aclara la voz.

El siguiente gargarismo es excelente y logra efecto rápido:

Hacer un cocimiento de: una tercera parte de leche, otra de higos y otra de malvavisco, y gargarizarlo varias veces por hora. También son útiles los gargarismos de agua de puerro.

Solitaria. — Tomar la corteza de una sandía; majarla; recoger el zumo y beber de él una cucharadita.

Refranero. — Madruga, y verás; trabaja, y habrás. — Quien á todos cree, yerra; quien ninguno, no acierta. — Montes ven, paredes oyen. — Goza de tu poco, mientras busca el loco. — Si tiene remedio, ¿á qué te quejas? Si no tiene remedio, ¿por qué te quejas?

He aquí un remedio muy chusco y que logra dar muerte á tan ingrato huésped. Tómese una madeja de hilo blanco, finísimo, córtese en fracciones de dos líneas de longitud y mézclense éstas con 125 gramos de miel superior. Y cada mañana, en ayunas, tómese una cucharada de esta mezcla.

Siendo muy aplanado, como es, el órgano que le sirve de estómago á la lombriz solitaria, queda alfombrado por el hilo de tal suerte engullido y la digestión del pobre animalejo no tarda en hacerse dolorosa y después imposible, dando por resultado su anemia y su extinción en un periodo variable de tres á seis semanas.

Y como nada tendrá de agradable servir de tumba á un gusano muerto que pudiera convertirse en foco de infección, se tomará una bebida *ad hoc* y ligeros purgantes.

Tisanas (Las).—Todo el mundo sabe preparar más ó menos bien las tisanas; sin embargo, para ser eficaces, precisa que estén cuidadosamente dosificadas; así, pues, creo del caso dar la receta de unas cuantas de las más conocidas y útiles.

La tisana de harina de avena, muy refrescante, emoliente, nutritiva y muy conveniente para los niños, se confecciona así: Hervir dos cucharadas de harina de avena en un litro de agua. Pasar por tamiz. Edulcorar.

Contra los envenenamientos es excelente la tisana de café: Infundir 60 gramos de café tostado y pulverizado en medio litro de agua. Pasar por tamiz. Agregar 60 gramos de aguardiente.

La tisana de achicoria silvestre estimula el apetito. Se prepara como el té. Echar las hojas en una tetera de agua hirviente. Edulcorar y beber en ayunas.

La de adormideras, que procura el sueño, se hace con 20 gramos de adormidera en un litro de agua.

La de llantén es útil en la diarrea,

la disentería, los flujos, los esputos sanguíneos. La proporción es de un puñado, hojas y flores, en un litro de agua. Se bebe fría.

Para calmar los nervios, echar en agua hirviente un buen puñado de raíces de valeriana y dejar que siga hirviendo largo rato.

Para la tisana de borraja, bastan 12 gramos en un litro de agua. Esta tisana promueve la transpiración.

Para la de grama, muy refrescante, la dosis es de 25 grs. por litro de agua.

Contra las indigestiones, se preconiza la tisana de manzanilla. Son menester cuatro cabezas de manzanilla por taza de infusión.

Prepárase una buena tisana purgante, hirviendo en medio litro de agua, 25 gramos de sen y 35 gramos de malva.

La tisana de centaura, muy conveniente en primavera, exige 25 gramos por litro de agua.

La tisana refrescante de regaliz sólo requiere 20 gramos, y la de rabos de cereza, 10 únicamente.

La tisana de ajeno, que restablece el curso de la sangre, se emplea en dosis de 5 gramos por litro; y la de artemisa, para el propio uso, en dosis de 10 gramos, así como la de tila.

La tisana calmante por excelencia, flores y hojas de naranjo, requiere 20 gramos por litro.

La de melisa, útil contra las malas digestiones, exige 10 gramos; la de menta, para el mismo uso, igual proporción.

La de malvavisco, emoliente, 20 gramos; de malva, 10 gramos; de liquen, 10 gramos; de yemas de abeto, 8 á 16 gramos; y la de lúpulo, 20 gramos.

La de espárragos, muy eficaz como diurética, se prepara así: Hervir en 2 litros de agua una libra de raíces de espárragos, y cuando el líquido haya mermado una mitad, pasar por tamiz.

(MARIE-JEANNE «REBOUTEUSE». — *Remèdes de bonne femme*. — E. Dentu, editor.)

Asma, Catarros bronquiales y pulmonares, Bronquitis, Grippe y demás afecciones del aparato respiratorio.

RESFRADOS LAS PASTILLAS MORELLÓ

obran por exhalación é inhalación del Eucaliptol, antiséptico que impide el desarrollo del bacilo de la Tuberculosis, asociado á la Savia de Pino Marítimo y Bálsamo de Tolú.

Puerta del Angel, números 21 y 23 (Avenida Fivaller), Barcelona.

En caso de enfermedad repentina, llamar al médico inmediatamente

**Lo que debe hacerse
esperando al médico**

Apoplejía.—Acostar al enfermo: la cabeza alta, en habitación ventilada; desabrochar y aflojar las ropas; en la cabeza, compresas de agua fría; en los miembros inferiores, pediluvios revulsivos, sinapismos; $\frac{1}{2}$ lavativa purgante; sanguijuelas en el recto.

Asfixia.—Exponer al paciente al aire libre. Desnudarle. Friccionar el cuerpo; echarle agua en la cara; flagelación y respiración artificial.

Colgamiento.—Acostar al paciente. Echarle agua fría en el rostro; inhalaciones aromáticas; fricciones con aguardiente ó vinagre en las piernas y en la columna vertebral; hielo en la cabeza; sinapismos en los miembros inferiores.

Embriaguez.—Promover el vómito, titilando la úvula y administrando agua tibia; dar, á tragos, con unos minutos de intervalo, un vaso de agua azucarada, con 6 gotas de amoníaco.

Envenenamiento.—*Expulsar el veneno:* provocar los vómitos; bebidas tibias, emético, ipecacuana, purgante.

Neutralizar el veneno: agua albuminosa, magnesia desleída en agua.

Epilepsia.—Acostar al enfermo en el suelo; aflojar sus vestiduras; impedir que se lesione.

Histerismo.—Tender al paciente en el suelo; impedir que se cause daño.

Sumersión.—Desnudar al ahogado; desembarazar la boca y la garganta de las mucosidades por medio de las barbas de una pluma; restablecer la respiración; fricciones; aplicaciones de paños calientes, mantas, ladrillos; respiración artificial.

Síncope.—Acostar al enfermo sobre un plano horizontal, con la cabeza baja; levantarle el brazo; aflojar sus ropas; aire fresco; agua fría en la cara; darle á oler vinagre, éter; flagelación; respiración artificial.

**Lo que no debe hacerse
esperando al médico**

Apoplejía.—No administrar pretendidos cordiales anti-apopléticos (agua de Colonia, álcali volátil).

* * *

Asfixia.—No acostar al enfermo en un lecho caliente; no exponerlo á los rayos del sol, ni á la respiración de vapores irritantes.

Colgamiento.—No vacilar en cortar la cuerda.

* * *

Embriaguez.—No colocar al enfermo en una habitación caliente.

* * *

Envenenamiento.—No administrar contraveneno alguno sin intervención del médico.

Epilepsia.—No intentar el doblar los miembros envarados; no dar de beber al paciente durante el ataque.

Histerismo.—No emplear medicamentos de olor fuerte.

Sumersión.—No suspender al ahogado por los pies; no administrar lavativas y fumigaciones de tabaco; no exponerlo á sacudidas violentas; no darle bebida alguna, hasta que la respiración esté completamente restablecida.

Síncope.—No sentar al enfermo; no levantarle la cabeza.

(Dr. A. C. DE SAINT-VINCENT.—*Nouvelle médecine des familles.*—J.-B. Bailliére et fils, editores. Paris.)

SÁNDALO PIZÁ

Para la curación de las enfermedades urinarias.

(Véase el anuncio pág. 66)

Españolas ilustres

ISABEL LA CATOLICA

Muchos tomos como el presente y mucha erudición como la que tratando de la más famosa de las Reinas de Castilla han demostrado Brantome, Novagiero, Clemencin, Prescott y demás biógrafos y panegiristas de la misma, se necesitarían para dar siquiera un ligero diseño de aquella dama «de estatura algo más que mediana, de color blanco, de cabello castaño claro que tiraba á rojo, de dulces ojos en los que brillaban la inteligencia y la sensibilidad; en extremo hermosa y la más graciosa en sus modales», bajo cuyo reinado tantos y tan trascendentales acontecimientos transformaron la nación.

¿Cómo abarcar en una simple ojeada su nacimiento genuinamente castellano (en Madrigal de las Altas Torres, Avila, en 12 de Abril de 1451), su piadosa educación en Arévalo, su casamiento con Fernando de Aragón y sus desconsuelos por su proyectado enlace con el corrompido D. Pedro Girón; sus guerras con la *Beltraneja* y la erección del templo de San Juan de los Reyes, de Toledo; sus campañas contra los ensoberbecidos nobles y perturbador clero, siendo sólo el

obispo de Urgel el que se libró de la privación de los señoríos temporales que entonces gozaban; sus Cortes de



Isabel la Católica.

1480 calificadas de *cosa divina para re-
formación y remedio de los desórdenes
pasados* y su conquista de Granada,

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

en la que Isabel se salvó milagrosamente del furor de los árabes, del puñal del asesino y de los peligros del incendio?

¿Cómo tratar en una docena de líneas de todos los propósitos de Isabel, aun los más extremos, como el de la Inquisición para conseguir á todo trance la unidad religiosa; del triunfo de sus armas por Melilla y Canarias; de sus servicios y protección á la causa del descubrimiento del Nuevo Mundo; la creación del Consejo Supremo de Indias; la reforma de las Ordenes monásticas, ayudada por el gran Cisneros; la prosperidad que en su tiempo alcanzaron industrias, artes y agricultura; el florecimiento literario que en su tiempo se observó?

Además, á Isabel la Católica hay que estudiarla desde el punto de vista de su modestia, de su aplicación, de su manera de ser como ama

de casa, esposa y madre. Hay que verla, como dice un biógrafo suyo amoldándose maravillosamente á todas las situaciones y por lo tanto presentándose á las tropas cubierta con armadura, tomando la labor en el convento, estudiando con los sabios y cosiendo y remendando su ropa y la de su marido, de quien se cuenta que nunca se puso una camisa que no fuera hilada por la Reina ó por sus hijas.

Tantas, tan variadas, tan múltiples manifestaciones de inteligencia, saber y virtud, han hecho de esta célebre mujer una de las figuras más interesantes, estudiadas y queridas de los historiadores, literatos, estadistas y filántropos: su solo nombre llena una época de la Historia: sus hechos glorifican á la que, llamada débil, es acaso la más fuerte parte del género humano.



Agustina Zaragoza.

AGUSTINA ZARAGOZA

El temple del alma de la mujer española para hacer frente á todos los momentos y ocasiones de la vida, sólo puede compararse con el que las flexibles hojas de acer reciben en los famosos talleres de las fábricas toledanas. Ni el miedo la abate, ni lo desconocido la asusta, ni el peligro la intimida, ni la muerte la horroriza: cuando la ocasión llega, cuando las circunstancias obligan, cuando el deber lo impone, ¿sabe cumplir con sus mandatos? Más que eso, por cuando los tales mandatos en tales momentos los acoge, no con la frialdad é indiferencia del que se somete á fuerza mayor, sino con entusiasmo y la fe que entonces ocupa en su corazón el lugar que de ordinario tiene consagrado al amor y á la ternura!

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.

Un ejemplo vivo de esta raza privilegiada de mujeres, es la famosa Zaragoza, comúnmente llamada Agustina Aragón y conocida generalmente no sólo en las tierras que baña el Ebro y patrocina la Virgen del Pilar, sino en toda España con el sobrenombre de la Artillera, que se ganó en una de tantas memorables jornadas á que dió ocasión la guerra de la Independencia.

El 4 de Julio de 1808, cuando los franceses embistieron furiosamente á la batería del Portillo, Agustina, viendo caer muertos ó heridos á todos los que la servían, trepó denodadamente por encima de los cadáveres, cogió la mecha de manos de uno que acababa de expirar y la aplicó á un cañón de 24, jurando no desampararle mientras durase el sitio. Este

heroico ejemplo alentó á los patriotas que corrieron á la batería y rechazaron de ella á los enemigos. La heroína fué condecorada con un escudo de honor y con las insignias de oficial.

Desde entonces, el nombre de Agustina Zaragoza se hizo célebre, su hazaña ocupa una importante página de nuestra Historia y el momento culminante de su vida, reproducido en multitud de grabados, cromos y cuadros.

El retrato que acompaña á estas líneas está tomado del que se tiene por más auténtico de la aragonesa inmortal, original del pintor de cámara D. Juan Gálvez y perteneció á la magnífica colección de D. Vicente Cardenera, hoy propiedad de la Biblioteca Nacional.

GERTRUDIS GÓMEZ DE AVELLANEDA

De *Tula* dijo D. Juan Nicasio Gallego que le concedía la primacía sobre cuantas personas de su sexo han pulsado la lira castellana así en este como en los pasados siglos, y Pastor Díaz añade que fué uno de los poetas más ilustres de su nación y su siglo; la más grande entre las poetisas de todos los tiempos; una de las escritoras que más realzaron el lustre y la majestuosa fineza del habla castellana; una mujer muy hermosa; hija y hermana ejemplar; excelente esposa; buena, constante y tierna amiga.

La razón con que tan lisonjeros juicios fueran impresos, puede verse, por lo que á la mujer se refiere, en el retrato que acompaña á estos renglones; por lo que á la literata



Gertrudis Gómez de Avellaneda.

Pensamientos. — La mayor parte del tiempo lo perdemos en pasatiempo. (*De Ségur*). — Nuestro orgullo nos pone á merced de quien quiera tomarse la pena de adularnos. (*Massias*). — A veces damos la mano, cuando ya no podemos dar el corazón. (*Sandeau*).

atañe, en sus dramas, en sus comedias, en sus tomos de versos, y en el incalculable número de trabajos de cortas dimensiones que durante muchos años llenaron las columnas de los periódicos peninsulares y americanos, esparcidos con profusión, hay en ellos rasgos de gran talento y sublime inspiración, que justifican á aquélla.

Nacida en Puerto Príncipe el 13 de Marzo de 1814, publicó sus primeros versos, siendo una niña, con el pseudónimo de *La Peregrina*.

En 1840 dió á la estampa en un volumen bastantes de aquéllas, y cinco años después, en un certamen poético organizado por el Liceo Artístico y Literario, de imperecedera fama, alcanzó dos premios y una corona de laurel.

En 1850 publicó la segunda edición de sus *Poesías*, avalorada con un prólogo de Gallego. En 1846 había ya contraído matrimonio con D. Pedro Sabater, diputado á Cortes que fué y jefe político de Madrid, del cual enviudó á los ocho meses, después de haber sido para él un ángel tutelar y una hermana enfermera paciente y sufrida.

Aquella desgracia tan brusca y repentina movió á la Avellaneda á buscar consuelo en un convento, trasladándose al de Loreto en Burdeos,

donde escribió su lindísimo *Devocionario en verso y prosa*.

Casada en segundas nupcias con el coronel D. Domingo Verdugo, ésta y con ocasión del estreno del drama *Baltasar*, de su esposa, fué alevosamente herido, por cuyo triste suceso nuestra poetisa pudo apreciar en toda su grandiosidad las generales simpatías con que contaba en Madrid y España entera. Convaleciente su esposo, le acompañó en algunos viajes realizando otro á la isla de Cuba buscando en su clima alivio á sus dolencias, y si bien al principio de instalarse en la tierra que fué cuna de su esposa, pudo creerlas combatidas, pocos años después, en el de 1863, pasaba Verdugo á mejor mundo.

La afligida viuda buscó para sus dolores consuelo en la religión y en la práctica de la caridad, siendo por entonces ya muy escasas sus producciones literarias y menos aun en los últimos cinco años de su existencia, que terminó en Madrid en 1.º de Febrero de 1873.

Tal fué, á grandes rasgos trazada la vida de la escritora que al presentarse por vez primera en los círculos literarios de la Corte, hizo exclamar á uno de tantos admiradores como desde luego se captó:

—¡Es mucho hombre, esta mujer!

FERNÁN CABALLERO

¿Nació en Suiza? ¿Nació en el mar? ¿Nació en Cádiz? Poco importa saberlo y á los rebuscadores de detalles nimios corresponde el averiguarlo. Nosotros sabemos sólo que ha sido *la ó el* literato más ameno, el narrador de cuentos más regocijado, el andaluz más salado que ha alcanzado en los tiempos modernos mayor número de lectores.

Cecilia Bolh de Faber y de Larrea, señora primero del capitán Planellas, marquesa después de Arco Hermoso por su matrimonio con el marqués, y esposa por último de D. Antonio Arrón de Ayala, si bien se ignora dónde nació, sábese que murió en Sevilla el 7 de Abril de 1877.

Su vida literaria fué fecunda, y desde que en 1849 se dió á conocer fir-

Trato social. — Es de muy mal tono el empeñarse en que las personas convidadas detengan, cuando ya quieren despedirse. No obstante, en casos especiales, puede insistirse, pero no en demasía, con los amigos de confianza.

mando *La Gaviota*, novela que se publicó en *El Herald*, no dejó de producir cuentos, novelas y romances que lograron para el pseudónimo de *Fernán Caballero* una popularidad envidiable y el honor de que Dumas, Marchais, Latour y otros literatos franceses las vertieran á su idioma.

Literato realista de buena cepa, el Walter Scott español, sus producciones están siempre inspiradas en los ejemplos del mundo y del corazón; llenas de amenísimas y naturales descripciones; salpicadas de un olor á virtud que hace disputable su posesión.

Residente en Andalucía la mayor parte de su vida, donde con su afable y modesto trato tuvo ocasión de frecuentar tanto el palacio del poderoso como la pobre choza del artesano, sus obras constituyen preciosos cuadros de costumbres nacionales, en los que sobresalen con brillantes, pero siempre ajustados colores, los tipos del país. D. Eugenio de Ochoa dice que en los escritos de la *Fernán Caballero* se ve el dibujo de Alberto Durero realzado con el colorido de Murillo.

Escritor cristiano ante todo, brilla en sus escritos la moral más pura y su lectura inspira un creciente interés que deleita y conmueve, al par que con los delicados ejemplos que presenta, inclina el ánimo del leyente á la práctica de la virtud y de las bue-

nas obras, circunstancia por la cual sus obras, entre las que sobresalen las tituladas: *La Gaviota*, *Clemencia*, *¡Lágrimas!*, *Simón Verde*, *El Exvoto*, *Lucas García*, *Cuentos y poesías vulgares*, *Un servilón y un liberalito*,



Fernán Caballero.

Deudas pagadas, *La maldición paterna*, *Leonor*, *Los dos memoriales*, *Justa y Rufina*, *La Farisea*, *Estar de más*, *Cuentos y poesías populares andaluces*, *Vulgaridad y Nobleza*, etc., etc., son cada día más apreciadas, cada momento más estimadas y cada vez más leídas.

MATILDE DíEZ

La gloriosa historia del teatro español, pletórica de nombres ilustres de autores, actrices y actores, cuenta

en primera línea con el de «Matilde», así, á secas, conforme la llamó su público, que fué todo el de su época.

Epigrama.— Al rico, sin nombre ves,— porque ya á nombrarse viene— con decirle «rico,» pues — él tiene, por lo que tiene,— el nombre de lo que es. (*F. de la Torre.*)

Enigma.— Con tal desdicha nací — que apenas tengo un amigo — que no se seque conmigo; — bocas se hace contra mí — la tierra si la persigo. (*Vease la última pág.*)

Vivió sesenta y cinco años y de ellos puede decirse que apenas los primeros fué los que no consagró al arte, en el cual nadie pudo aventajarla, é igualarla sólo su marido, el inmortal Julián Romea.

Su primera obra fué *La Huérfana de Bruselas*, que representó en Cádiz, mereciendo desde luego el concepto



Matilde Díez.

de eminente artista continuadora de las tradiciones de la Luna, la Baus y la Ladvenant: su postrera, la de Antonio Hurtado, *La Voz del corazón*, en el teatro de la Alhambra de Madrid.

En ese interregno, que llenó su vida y con ella la escena española, Matilde, con su belleza, su inspiración, su talento y su arte, cautivó á varias generaciones, las hizo llorar con *Amor de madre* y reír con *La Casa de Tócame*

Roque; las sugestionó en *El Trovador*, *Los Amantes de Teruel*, *Catalina Howard*, *Angela*, *Maria Estuardo*, etc., les arrancó por fin el dictado de gloria de la escena en *Gabriela de Belle Isle*.

Matilde Díez y su esposo puede decirse y asegurarse son los dos actores más grandes de nuestro siglo: sus genios se completaban, sus temperamentos se fundieron y el teatro castellano no recuerda en sus anales época más brillante que la que ellos llenaron.

Matilde no fué jamás discutida; se impuso desde luego y en tal situación permaneció hasta su muerte. Unos biógrafos no encuentran en el diccionario epítetos bastante ajustados para encomiar la difícil facilidad con que dominaba todos los géneros dramáticos, y no pocos añaden que dotada de un corazón tan lleno de sentimiento que sus lágrimas en la escena nunca eran fingidas; contando para expresar los acentos de las más encontradas pasiones con una voz dulce y armoniosa, rica en inflexiones y poseyendo un instinto escénico admirable, puede asegurarse que para su talento no existieron obstáculos.

Anciana, enferma, cargada de laureles recogidos en suelo español y americano, los últimos destellos de la *Raquel española* fueron consagrados á sus discípulas del Conservatorio, que, con tristeza hay que confesarlo, no hemos visto que ninguna de ellas haya sabido recoger ni podido utilizar.

Es lamentable la condición del artista dramático: su herencia nadie puede aprovecharla; su personalidad no se eterniza como la del poeta en sus versos, la del pintor en sus telas, la del escultor en sus bronce; su labor no queda y sólo dura en lo que tiene fuerzas para salir á merecer los aplausos del público á quien divierte

Del Libro de oro.— El que callar no puede, hablar no sabe.— Para nuestra avaricia mucho es poco, y para nuestra necesidad lo poco es mucho.— Cada día debemos darle una nueva vida.— Muy cerca está de negar, el que vacila en responder.— Séneca

ADELINA PATTI

Nacida en la casa número 6 de la calle de Fuencarral de Madrid el 19 de Febrero de 1843; bautizada el 8 de Abril del mismo año en la iglesia de San Luis con los nombres de Adela, Juana, María, la Patti, como se ve, no puede ser más madrileña.

Sus triunfos, comenzados en 1851 en el Teatro Italiano de Nueva York, paseados por todas las grandes capitales del mundo, continuados cada vez en progresión creciente, no la han hecho ingrata para con la tierra que la vió nacer, y sabemos que en sus *Memorias*, comenzadas sólo, tiene para España los recuerdos y el cariño debidos.

Pocas mujeres, como Adelina, han tenido la satisfacción de gozar en vida de las apoteosis que sólo las posteridades conceden. Artista genial, airosa y esbelta, de regular estatura y ojos negros, brillantes y rasgados, de voz purísima, la que empezó siendo *joven Malibrán*, ha llegado á eclipsar las glorias y éxitos de las divas que á más alto pudieron llegar.

Con la vida azarosa de la mujer de teatro, ha recorrido el mundo encantando con sus trinos de pájaro á magnates y cortes poderosas, á los *dilettanti* de ambos mundos, á los exigentes de todas partes.

Marquesa de Caux por su matrimonio con el caballero Luis Sebastián Enrique de Roger de Cahurac, se divorció de éste en 15 de Febrero de 1877, uniendo su suerte á la del tenor Nicolini, en cuya compañía hizo espléndidas *tournées*, ganando y haciendo ganar á sus empresarios sumas verdaderamente fabulosas.

Casada con Nicolini y poseedora del soberbio castillo de Craig-y-Nos, cerca de Neath, pequeña población del País de Gales, no salió de él sino con contratas tan estupendas como aquella célebre de 46 conciertos por Europa á razón de 15,000 pesetas cada uno.

Adelina Patti ha sido la fascinación



Adelina Patti.

de todos los públicos: artista, y artista eminente desde sus comienzos, el oro ha llovido sobre ella tanto como los aplausos. No puede calcularse lo que la diva madrileña ha dado que hablar y que escribir... Ni Gayarre.

Recordamos que un biógrafo suyo (como nota original lo recordamos) no daba gran importancia al mérito

Refranero.—El poco hablar es oro, y el mucho, lodo.—Manda y descuida; no se hará cosa ninguna.—La pena es coja; mas llega.—Partir como hermanos: lo mío, mío, y lo tuyo, de entrambos.—El melón y el casamiento ha de ser acertamiento.

de la cantatriz, pues dijo que el síno de la familia es cantar y que en ella predomina un don hereditario en virtud del cual Adela y sus hermanas han tenido antes la edad de la voz que la edad de la razón, de suerte tal que sería más difícil encontrar una Patti que no gorjease que un ruiseñor que no hiciera trinos.

Como á todos los grandes personajes, el reporterismo la ha dado por muerta en diferentes ocasiones, habiéndose podido, por fortuna, otras tantas desmentir tan tristes noticias. Hasta la hora en que se trazan estos renglones, Adelina Patti continúa siendo «el canario más sonoro».

CARLOS OSSORIO Y GALLARDO



RAMBLA DEL CENTRO.—BARCELONA.

A UN GLOTON

EPITAFIO

Yace aquí el que ha fenecido
Por comer, y bien medido,
Vino, según su entender,
Al mundo para comer,
Y aquí para ser comido.

Gloton fué de tal manera,
Que si aquí, entre polvos vanos
Su carne tierra no fuera,
El su carne se comiera,
Sus huesos y sus gusanos.

El sabor fué su saber,
Su devoción devorar,
Repastar su replacer,
Su comedia fué el comer,
Y su tragedia el tragar.

F. DE LA TORRE.

Pensamientos — La voz de la benevolencia es aun más seductora que la de la lisonja (Duclós).—Hay un gran secreto para ser breve ó lacónico, y es: ser claro. (Flourens).
La moral tiene por base el deber, y no el interés. (Villemain).

LÁGRIMAS

En el mundo, la verdad
Tal se dice, y tal se inspira,
Que parece una mentira
Dicha por casualidad.

Ya se me murió mi madre,
¡Qué dolor de madre mía!
¿Dónde encontraré otra madre
Como la que yo tenía?

Cuando supe que me amaba
Fué tan grande mi alegría,
Que aun estoy, desde aquel día,
Soñando que lo soñaba.

Llorando noches y días
Doy á mis ojos enojos,
Y es porque fueron mis ojos
Causa de las penas mías.

¡Has dejado que tu madre
Ande pidiendo limosna!
Esa mancha no se quita
Ni con agua de Colonia.

¡Válgame Dios de los cielos,
Qué penosito es mi mal!
Suspirando tengo alivio,
Y no puedo suspirar.

¿Cómo quieres que yo vaya
Al jardín de la alegría,
Si se marchitan las flores
Al ver esta pena mía?

¡Jincarse é roíyas
Que ya viene Dios!
¡Bá á resibirlo—la mare e mi arma,
Der mío corasón!

Siendo muchos más los males
De esta vida, y las miserias
Que los bienes, ¿por qué causa
Tanto el vivir se desea?

Males que el tiempo acarrea,
¿Quién pudiera penetrarlos,

Para poner el remedio
Antes que viniera el daño!

¡Desgracia como la mía!
Ver reír me causa llanto,
Y ver llorar, alegría.

Yo me metí en el querer,
Muchachito criatura;
Cuando vine á abrir los ojos,
Me encontré en la sepultura.

En el Hospitá,
A mano erecha,
Ayí tenía—la mare e mi arma
La camita jecha.

Sufre, con ánimo igual,
Alma, lo que más lastima;
Que la más áspera lima
Limpia mejor el metal.

Allá en el fondo del mar
Voy á sepultar mi pena;
Porque mi pena es tan grande,
Que ya no cabe en la tierra.

¿Quién no llora lo pasado
Viendo cuál va lo presente?
¿Quién es aquel que no siente
Lo que el tiempo le ha quitado?

En la pila del bautismo,
Te puso el cura Dolores,
Y en mi corazón, más tarde,
Pusiste tú el mismo nombre.

Tengo una pena conmigo,
Que, si la callo, reviento;
Y si la llevo á decir,
Me muero de sentimiento.

Llorarías, si supieras
Que dentro de un mes morías;
¿Y es posible que te rías
Y tal vez mañana mueras?

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

ain Dubois.—Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne. 3'50 francos.

Dentifrico ODOL



Es lo mejor para la conservación de los dientes y la desodorización de la boca por sus propiedades antisépticas. El uso diario del Odol preserva seguramente los dientes de la putrefacción que destruye la dentadura. El Odol tiene un sabor agradable, fortalece las encías y refresca la boca de una manera extraordinaria.

Precio de un frasco: **3.50** Ptas.

De venta en las perfumerías, farmacias y droguerías.

A las poblaciones, donde no existan puntos de venta, remite por correo «certificado», enviando UNA peseta extra para el franqueo.

ÚNICOS IMPORTADORES:

MULLER HERMANOS — Mendizábal, 23 — BARCELONA

Los parches de Wasmuth

en el reloj, extirpan los callos y durezas de los pies radicalmente en 3 días. Su envase, forma de reloj, con el nombre de A. W. MUTH Y C.^a, de Hamburgo, es la prueba de legitimidad. Las instrucciones para su uso van incluidas en cada reloj.



Precio: **2** Ptas. cada reloj con 14 parches.

De venta en las farmacias, droguerías, zapaterías y bazares.

Se remite por correo certificado a las poblaciones donde no existan puntos de venta, enviando 35 céntimos extra para el franqueo.

Unicos importadores: **MULLER HERMANOS — Mendizábal, 23 — BARCELONA**

EL TOCADOR

HAY tocadores de todos géneros, muy elegantes, suntuosos; algunos son verdaderos saloncillos, en los cuales las señoras pertenecientes á la más alta sociedad reciben constantemente sus amigas íntimas.

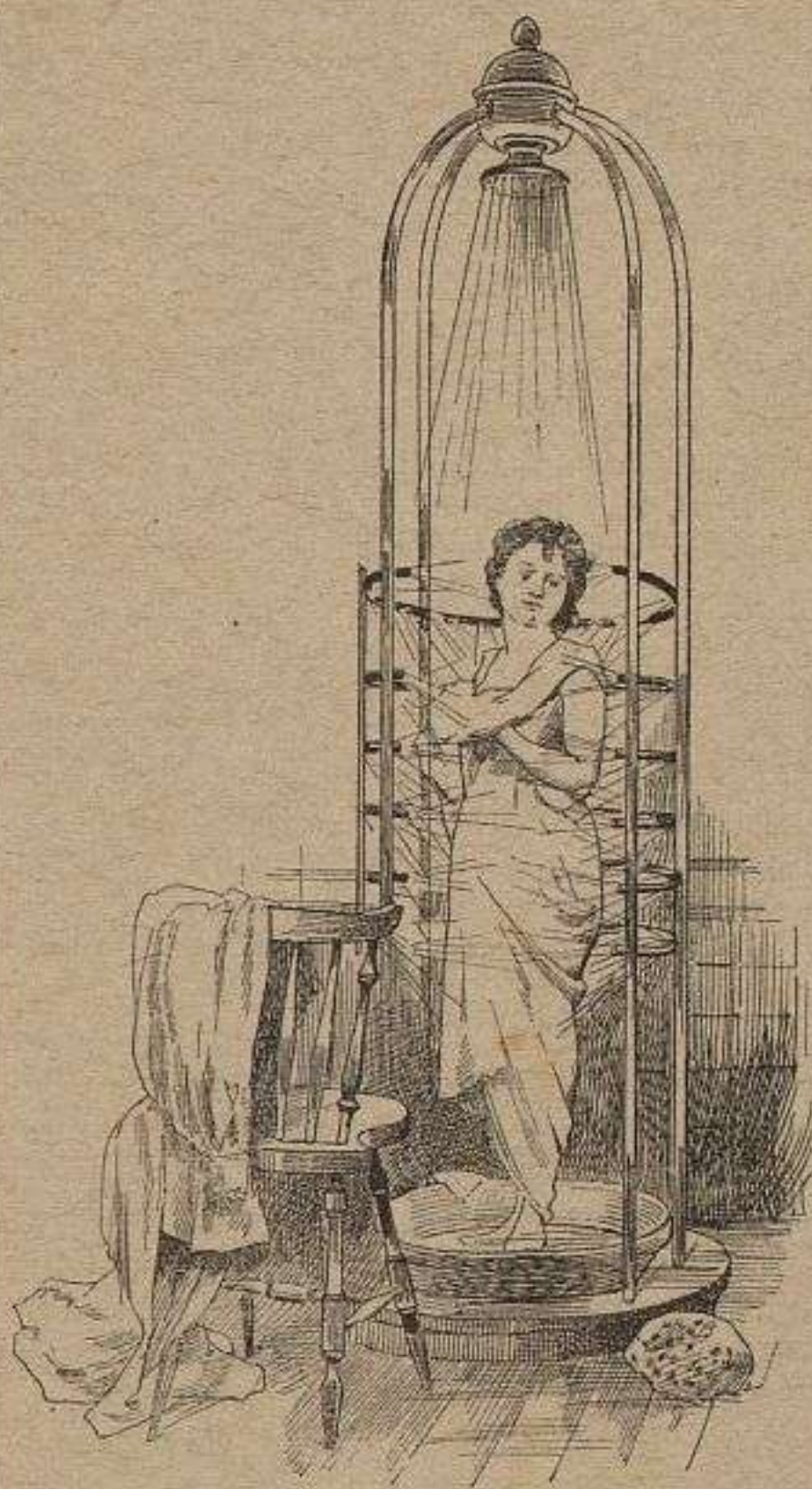
En el siglo XVIII, el cuarto de tocador, pintado por los más afamados artistas de la época, Watteau, Boucher, Fragonard, era una habitación abierta hasta para los *amigos*, mientras peinaban, empolvaban y mosqueaban á las coquetas marquesas.

Es verdad que entonces se lavaban muy someramente, un poco más sin embargo que durante el siglo anterior, en el cual ignoraban, aun entre la clase más elevada, el uso de los baños. «¡Mil años sin baño!» exclama en no recuerdo qué escrito Michelet.

Por consiguiente, como se lavaban muy poco, los tocadores eran más bien gabinetes, en los cuales se oían galantes conversaciones.

Pero hoy día, en que las modas inglesas se han introducido entre nosotros, ese lavatorio se hace con mucha agua: se usa cada día el *tub* para el baño con esponja cuando no se puede tomar un baño completo. Nuestro siglo es realmente el siglo del agua.

El lavado ocupa un lugar preeminente en el tocado de las mujeres, y generalmente se reemplaza el tocador duquesa por una ancha mesa de mármol, muy larga, donde están colocados todos los bonitos instrumentos



de acero, los frascos de cristal, las cajas de polvos de porcelana de China antigua y las finas esponjas, todo lo

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

cual es indispensable para una señora.

Los jarros, cubos, etc., se esconden en un armario á propósito, ó se llevan á un gabinete contiguo de menos importancia. A pesar de todo, en la clase media, á la cual me dirijo, es muy raro que se tengan dos cuartos tocadores, gracias que se tenga uno sólo. Sin embargo, en todas las casas nuevamente construídas, de dos mil francos para arriba de alquiler, se encuentra un cuarto tocador.

¿De qué manera hay que decorar ese cuarto? Cuando sirve al mismo tiempo de cuarto de baño, las paredes están generalmente cubiertas de azulejos; los hay encantadores. Sin duda alguna, no hay nada más bonito, más apropiado para el uso, y sobre todo más limpio y tal vez más barato; pues si el tocador está tapizado, por ejemplo, con tela de Jouy ó con andrinopla, será necesario de cuando en cuando descolgar las telas para limpiarlas, y la limpieza, así como la mano de obra, serán necesariamente muy costosas, á no ser que se haga personalmente con la doncella.

Las que no puedan procurarse un tocador elegante ó una de esas grandes mesas de mármol, tan de moda hoy día, podrán fácilmente confeccionarse un tocador. Una mesa cualquiera, de tamaño apropiado á la extensión del cuarto, de roble ó de pino en último caso, será bastante si se sabe cubrir y adornar con grandes volantes de tela igual á la de los cortinones. Sobre esta mesa se coloca un paño fino de hilo guarnecido de encajes. En un marco de pino se coloca un espejo, y se cubre el marco con un plegado de tela y muselina transparente. Sin duda es una cosa sencilla, pero suficientemente elegante, sobre todo si no se permite la entrada á nadie para visitar.

En este cuarto de tocador es donde se debe colocar, si es bastante capaz, el armario de la ropa blanca, mejor que en el cuarto de dormir, y también

el armario ropero, para guardar los vestidos. En el caso en que no haya sitio para estos armarios, se colocan, á una altura conveniente, unas planchas de madera, y debajo se clavan varias perchas. Se hacen largas cortinas que lleguen al suelo, y sobre una barra de hierro colocada debajo de la plancha se las ata con anillas para poder correrlas y descorrerlas á voluntad, cuidando que no haya intersticios por donde el polvo pueda penetrar. Pero á pesar de esto, los buenos vestidos deben encerrarse en sacos grandes y largos para preservarlos mejor del polvo. Más adelante enseñaré á mis bellas lectoras la manera de servirse de ellos.

En estos tocadores, menos lujosos, todo será necesariamente menos rico, pero, sin embargo, hay que cuidar que estén muy limpios.

La aljofaina, en vez de ser de plata ó de porcelana de Sajonia ó de Sèvres, será de porcelana clara, con dibujos originales.

Antes de abandonar el cuarto de tocador, no dejaré de insistir sobre la necesidad de entretener vuestra graciosa persona en la más minuciosa limpieza, limpieza que es por sí sola una coquetería, una elegancia y una distinción.

La piel humana es un verdadero aparato respiratorio y aspiratorio. Por los mil agujeros de esa fina red tan complicada es por donde nuestro cuerpo elimina las impurezas, de las cuales debe deshacerse diariamente, á cada minuto, bajo pena de reabsorción malsana sobre nuestros órganos interiores. ¡Cuántas fiebres, cuántas enfermedades contagiosas puede conjurar una limpieza exquisita! Si no se pueden tomar grandes baños, por lo menos se debe usar siempre el tubo, inmensa palangana de cinc, en medio de la cual se coloca una para echarse agua por todo el cuerpo por medio de una esponja.

Algunas personas hacen este lavatorio general y cotidiano con agua fría. Seguramente esta hidroterapia,

ESTÓMAGO ARTIFICIAL

Cura todos los males del estómago.

para los que pueden soportarla, es excesivamente higiénica y tónica; fortifica el sistema nervioso y preserva de los constipados, en invierno tan temibles. Pero precisamente durante el invierno es cuando estas liciones frías se hacen más penosas. Algunos organismos son completamente refractarios á estos lavatorios helados: se corta la respiración y el corazón deja de latir. En este caso son nocivos y hasta peligrosos. Se los reemplaza con agua tibia, de veinte á veinticinco grados: el efecto es igualmente tónico y bienhechor.

Hay que secarse inmediatamente después con toallas rusas muy secas, y si se quiere, se puede hacer una fricción con agua de Colonia.

En todo caso, el cuarto tocador, durante el invierno, en el momento en que se hace el lavatorio, debe estar templado. Para las epidermis impresionables, es mejor volverse á acostar durante unos instantes hasta que sobrevenga la reacción.

(DUQUESA LAUREANA. — *Para ser elegante*, versión castellana de D. Eugenio de Ochoa. — Bailly-Baillière é Hijos, editores).

FORMULARIO DE BELLEZA

La nutrida colección de fórmulas que aquí transcribimos, comprende, para cada caso, las más importantes y que mejores resultados dan en la práctica.

Antes de proceder al empleo de la mayoría de ellas, y especialmente de las más activas, será no sólo prudente, sino indispensable, consultar al médico.

BAÑOS

Baño tibio.—El baño tibio, los baños de asiento, los baños parciales ó abluciones cotidianas, son de tal manera indispensables á la limpieza del cuerpo, y por consiguiente á la conservación de la salud, que un médico-filósofo califica de *monstruosa* á la persona sucia por razón de incuria ó pereza. Los antiguos legisladores habían comprendido perfectamente toda la importancia de los baños tibios, así generales como parciales. Con este objeto de higiene pública y privada, inculcaron al pueblo la máxima que «para estar sano y robusto, era menester usar del baño», é hicieron comprender á las mujeres, que «para ser bellas, fecundas y adoradas de los hombres, debían bañarse á menudo».

Los efectos del baño tibio en nuestro organismo son especiales y generales.

Los efectos especiales se manifiestan así: el agua penetra, reblandece la piel, la humedece, y desprende todas las películas epidérmicas que empañan su brillo, la desembaraza de todas las impurezas que la transpiración ha dejado en su superficie, y así previene gran número de afecciones cutáneas. En efecto, siendo la piel el principal órgano por el cual el cuerpo absorbe, exhala y se purifica, se concibe cuánto importa mantenerla siempre en un estado de limpieza que favorezca sus funciones. Nadie ignora que la transpiración es uno de los mejores medios de eliminación que la naturaleza emplea para repeler de nuestro cuerpo los humores excrementicios y mantener el perfecto equilibrio de nuestras funciones. De consiguiente, sin una piel sana y bien limpia, no puede haber perfecto equilibrio, ni completa restauración. Siendo, por lo tanto, la limpieza una virtud doméstica necesaria

«El **THYMOL-GASALS** es un producto excelente, que puede con ventaja sustituir á los similares que nos llegan del extranjero.—*Dr. E. Roig Bofill.*»

(Véase el anuncio pág. I.)

á la salud de la familia, el uso de los baños es indispensable.

Los efectos generales del baño tibio se extienden por todo nuestro organismo. El agua, por la doble acción de su contacto y de sus moléculas absorbidas, afloja las fibras musculares, extingue el eretismo nervioso, modera la circulación, restituye á las funciones su libertad, emancipa las fuerzas orgánicas encadenadas por el espasmo, abre paso á las secreciones, ablanda los sólidos y mantiene la fluidez de los líquidos. Al terminar el baño, el cuerpo experimenta una sensación general de bienestar: los párpados se cierran y el individuo se siente muellemente inducido al sueño. Las personas fatigadas ven desaparecer su cansancio, y después de haber salido del baño conservan durante horas enteras una flexibilidad y una ligereza que anuncian el libre ejercicio de las funciones vitales.

Los médicos higienistas consideran el baño tibio como uno de los medios más eficaces para apaciguar los movimientos tempestuosos que agitan el mecanismo humano; para disipar las inquietudes musculares, refrescar los órganos y calmar el sistema entero. Finalmente, hablando el lenguaje médico, el baño tibio es emoliente, calmante, refrescante, diluyente, aperitivo y diurético; favorece los efectos de los diversos medicamentos suministrados al interior, templando la violencia de los demasiado activos.

Baño aromático. (*Audohui.*)—Especies aromáticas, 1000 grs.; bicarbonato de sosa, 250 grs.; agua hirviente, 10 litros. Infundir las especies en el agua hirviente durante media hora. Colar. Disolver en el líquido el bicarbonato de sosa, y echar la mezcla en el agua del baño, que se tomará algo caliente.

Baño aromático, higiénico y antiséptico.—Viértase en el agua preparada para el baño un frasco de 60 gramos de Elixir Tymol-Casals. Se experimentará una agradable sensación de

finura y frescor, destruyéndose todo germen infeccioso de la piel.

Baño de belleza.—Cebada monda, 1 kg.; arroz, 500 grs.; alverja pulverizada, 1'500 kgs.; salvado, 4 kgs.; borraja y alelí, 10 puñados. Hágase hervir todo en suficiente cantidad de agua de fuente, y viértase la composición hirviendo en el baño que va á tomarse. No hay fórmula que limpie y suavice la piel como la indicada.

Baño de modestia.—Almendras dulces, 250 grs.; almendras amargas, 30 grs.; raíz de énula campana, 125 grs.; harina de linaza, 250 grs. Moler en un almirez y reducir á pasta estas sustancias, rociándolas con agua mezclada con un poco de tintura de benjuí, y formar después tres bolsitas: una grande y dos pequeñas.

La persona que toma el baño se sienta sobre la bolsita mayor, y se sirve de las otras dos para frotarse el cuerpo. En breve, la pasta contenida en las bolsitas hace que el baño pierda su transparencia y se ponga turbio y lechoso, hasta el punto de no dejar distinguir el cuerpo de la bañista.

Baños de leche.—Esos baños, usados pocas veces por razón de su coste, suavizan la piel y la hacen más flexible y untuosa, pero no la limpian. Pueden reemplazarse, mezclando con el agua del baño común, un cocimiento de 4 kgs. de hojas de malva ó 2 kgs. de raíz de malvavisco, y de 250 grs. de hisopo. Este baño adquiere propiedades suavizantes y cosméticas, mucho más pronunciadas, si se añade al cocimiento, previamente colado, 500 grs. de gelatina.

CABELLO

Aceite de Macasar.—Aceite de almendras dulces, 1000 grs.; raíz de orcaneta, 30 grs.; aceite esencial de bergamota, 8 grs.; aceite esencial de espliego, 8 grs. Mézclese y déjese en reposo hasta que la mixtura tenga bastante color. Decántese y embotéllese.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de Paris.

Pomada de médula de vaca.—Médula de vaca, 150 grs.; grasa de vaca, 150 grs.; aceite de almendras, 40 grs.; bálsamo del Perú, 20 grs.; vainilla cortada, 10 grs.; esencia de romero, 10 grs. Caliéntense al baño de María, durante una hora, las cinco primeras substancias. Cuélense. Agréguese la esencia, y bátase la mezcla en un mortero de mármol, hasta el enfriamiento.

Lociones deterativas. (*Cazenave.*)—Agua pura, 250 grs.; carbonato de sosa, de 2 á 4 grs. Disuélvase, y agréguese dos yemas de huevo, batiendo bien la mezcla.

Otra.—Clorato de potasa, 2 grs.; agua de rosas, 250 grs. Disuélvase.

Otra.—Amoniaco líquido, 1 gr.; agua de rosas, 250 grs. Mézclese.

Agua ateniense antipelicular.—Agua destilada de meliloto, 100 grs.; agua de Colonia, 20 grs.; carbonato de sosa, 10 grs.; saponina, 2 grs. Mézclese. Fricciones con un cepillo blando.

Agua de quinina. (*Para limpiar la cabeza.*)—Corteza de quina amarilla, 30 grs.; agua destilada, 500 grs.; carbonato de potasa, 2 grs.; cochinilla, 2 grs.; alcohol, 80 grs.; aceite esencial cualquiera, 10 gotas. Hiérvase la quina en el agua. Disuélvase en el cocimiento el carbonato de potasa y la cochinilla. Filtrese. Añádase el alcohol y el aceite esencial elegido para aromatizar.

Pitiriasis. (*Hardy.*)—Ácido nítrico, 1 gr.; agua destilada, 100 grs. Mézclese. Para lociones del cuero cabelludo afectado de pitiriasis. En vez de estas lociones, se puede practicar unturas con la pomada nítrica, cuidando de que esta preparación no pase de 1 gramo de ácido nítrico por 30 de manteca.

Pitiriasis rebelde. (*Brouson.*)—Petróleo, 30 grs.; cloruro amoníaco-mercurial, 1'20 grs.; calomelanos, 0'60 grs. Mézclese. Para untar de noche la cabeza.

Linimento excitante. (*Contra la caída incipiente del cabello.*)—Alcohol alcanforado, 100 grs.; esencia de trementina,

25 grs.; amoniaco, 3 grs. Mézclese. Fricciónese diariamente el cuero cabelludo.

Quando el cabello empieza á renacer, sustitúyase á esta mixtura la solución siguiente: Alcohol á 90°, 200 grs.; esencia de bergamota, 10 grs.; amoniaco, 4 grs. Mézclese.

Loción contra la alopecia.—Alcohol de 90°, 80 grs.; alcohol alcanforado, 5 grs.; ron, 5 grs.; tintura de cantáridas, 5 grs.; glicerina, 5 grs.; esencia de sándalo, 5 gotas; esencia de rosas, 5 gotas; clorhidrato de pilocarpina, 0'50 grs. Mézclese. Practíquense ligeras fricciones en el cuero cabelludo.

Pomadas contra la alopecia. (*Steege.*)—Manteca de cacao, 16 grs.; aceite de olivas, 8 grs.; tanino, 3 grs.; quinina, 0'10 grs.; espíritu de Silvio, 3 grs. Mézclese. Para fricciones.

Otra. (*Dupuytren.*)—Médula de vaca, 250 grs.; acetato de plomo cristalizado, 4 grs.; bálsamo negro del Perú, 8 grs.; alcohol á 21°, 30 grs.; tintura de cantáridas, 1 gr.; tintura de clavillo, 0'75 grs.; tintura de canela, 0'75 grs. Unturas cada noche, con una cantidad igual en volumen al de una avellana.

Otra. (*Schneider.*)—Zumo de limón, 4 grs.; extracto de quina, 8 grs.; tintura de cantáridas, 4 grs.; esencia de cidra, 1 grs.; esencia de bergamota, 10 gotas; médula de vaca, 60 grs. Esta pomada es más energética que la precedente. Antes de untar, se lavará la cabeza con agua de jabón.

Loción para teñir de rubio el cabello. (*Cazenave.*)—Vino blanco, $\frac{1}{2}$ litro; rui-barbo, 150 grs. Hágase hervir hasta que se reduzca á una mitad. Filtrese. Mójese con esta solución el cabello, y déjese secar.

Tintura para dar color castaño al cabello.—Zumo exprimido de corteza de nuez verde, 10 partes; alcohol, 90 partes. Mézclese y déjese en contacto diez días. Filtrese. Antes de su empleo, lávese el cabello con una solución de carbonato de potasa.

Solución para ennegrecer el cabello. (*Cazenave.*)—Nitrato de plata cristali-

La general aceptación
obtenida por la

PILOSINA

del Dr. Cladera, es la mejor prueba de su eficacia para facilitar el crecimiento del cabello, evitar su caída y destruir la caspa.

zado, 4 grs.; agua destilada, 30 grs.; verde de vejiga, para dar color, cantidad suficiente. Mézclese. Aplíquese por medio de un peine fino mojado en esta solución, cuidando de no tocar con ella la piel.

Tintura para ennegrecer el cabello. (*Cazenave.*)—N.º 1. Sulfuro de potasio, 28 grs.; agua, 170 grs.—N.º 2. Nitrato de plata, 28 grs.; agua, 170 grs. Empléese como la solución anterior, comenzando por el n.º 1, y cuando el cabello esté seco, aplíquese el n.º 2. Es menester que el sulfuro sea de preparación reciente; de lo contrario, daría un matiz amarillento.

CUTIS

Agua para el rostro. (*Vigier.*)—Agua de rosas, 100 grs.; ácido bórico, 1 gr.; esencia de miel de Inglaterra, 5 gotas. Mézclese. Mojar mañana y tarde el rostro con esta loción.

Agua cosmética suavizante. (*Debey.*)—Raíz de malvavisco, 64 grs.; miga de pan blanco, 32 grs.; agua, 1 litro. Hágase hervir hasta que disminuya un tercio. Filtrese y añádase: yema de huevo, 32 grs.; leche fresca, 4 gramos. Después de batir la mezcla durante cinco minutos, agréguese unas cuantas gotas de bálsamo de Tolú. Esta agua se prepara el mismo día que se quiera utilizar. Tiene la propiedad de humedecer y suavizar los cutis secos y de devolver el frescor á los marchitos. Hay que lavarse tres ó cuatro veces al día.

Para obtener un resultado más completo, aplíquese en el rostro, antes de acostarse, unos paños finos empapados en esta mezcla.

Arrugas.—Las fricciones secas, combinadas con las lociones aromáticas, pueden, en ciertos casos, devolver la suavidad y la elasticidad al cutis. (*James.*)—Agua de rosas, 200 gramos; leche espesa de almendras, 50 grs.; sulfato de alúmina, 4 grs. Disuélvase. Para lociones.

Otra. (*Cazenave.*)—Sublimado, 0'20

gramos; clorhidrato de amoniaco, 0'20 grs.; leche espesa de almendras, 250 grs. En lociones.

Otra. (*Debey.*)—Córtense pequeñas tiras de tafetán gomado, muy aglutinante. Después, pellízquese la arruga entre el pulgar y el índice, de manera que desaparezca el surco; y con la otra mano, aplíquese una tira de tafetán á través de la arruga. Hay que mantener apoyadas un rato las yemas de los dedos sobre los dos extremos de la tira, á fin de que se adhieran bien al cutis. Esta aplicación, que se debe practicar antes de acostarse, tiene por objeto borrar el surco trazado en la piel, y mantenerlo así durante el sueño.

Crema cosmética. (*Alibert.*)—Jabón amigdalino raspado, 6 grs.; manteca de cacao, 45 grs.; agua de laurel-cerezo, 250 grs.; agua de rosas, 250 grs. Deslíase el jabón en un poco de agua de rosas. Mézclese el cuerpo graso, y añádase poco á poco, por trituración, el resto del agua aromática. Excelente para suavizar y limpiar el cutis, y suprimir las irritaciones ligeras de la epidermis.

Crema de tocador. (*Fossati.*)—Lanolina, 5 grs.; aceite de almendras dulces, 5 grs.; azufre precipitado, 5 grs.; óxido de cinc, 2'50 grs.; extracto de violeta, 0'50 grs.; extracto de orcaneta, cantidad suficiente para dar color rosado. Mézclese. Eficaz en el tratamiento externo del acné, de los granos y rojeces de la cara.

Leche virginal. (*Paul Vernón.*)—Agua de rosas, 900 grs.; tintura de benjuí, 10 grs.; tintura de opoponax, 10 grs.; tintura de mirra, 10 grs.; tintura de quillaya, 10 grs.; esencia de limón, 4 grs. Mézclese íntimamente. En lociones contra las irritaciones del cutis.

Otra. (*Debey.*)—Almendras dulces, 32 grs.; almendras amargas, 10 grs.; agua de rosas, 180 grs. Hágase una emulsión, y agréguese: Benzoato de sosa, 1 gr.

Otra. (*Cazenave.*)—Agua de rosas, 500 grs.; tintura de benjuí, 1 gr. Incor-

Trato social.—La limpieza es una gran base de la estimación social; contribuye á la salud, indica hábitos de orden y comunica un grado de belleza, de candidez y elegancia que atrae la estimación y se granjea los respetos por el espíritu de dignidad y decoro que revela.

pórese gradualmente la tintura con el agua.

Acné facial. (*E. Besnier.*)—A menudo proviene de una afección del estómago. Abstención absoluta de vino. Para calmar los dolores, tomar, diez minutos antes de las comidas, 0'04 gr. de extracto de opio. Combatir el estreñimiento. Practicar cada noche embrocaciones en la cara con un pincel empapado en: azufre, 50 grs.; glicerina, 40 grs. Mézclese en el mortero y añádase: alcohol alcanforado, 60 gramos.

Si no diese resultado, aplicar, por la noche, durante una hora, la pomada siguiente: resorcina, 5 grs.; ácido salicílico, 5 grs.; naftol alcanforado, 5 grs.; almidón, 25 grs.; jabón, 25 grs.; azufre, 25 grs.; vaselina, 25 grs.

Cuando las manchas son muy rebeldes, se puede emplear también el remedio enérgico del Dr. Hébra, consistente en aplicaciones *Colodión elástico*, conteniendo 1 por 100 de *sublimado*.

Acné puntuado. (*Hufeland.*)—Bórax, 30 grs.; agua de rosas, 375 grs. Mézclese. Humedézcanse las manchas tres ó cuatro veces al día con esta loción, dejándola secar por sí sola.

Eczema agudo. (*Mackintosh.*)—Subnitrato de bismuto, 4 grs.; óxido de cinc, 1 gr.; ácido fénico puro, 2'50 grs.; vaselina blanca, 30 grs. Mézclese. Para unturas.

En caso de vivas y continuas comezones, se modificará la fórmula como sigue: subnitrato de bismuto, 4 grs.; glicerina, 15 grs.; ácido fénico puro derretido, 12 gotas; agua de rosas, 30 gramos. Mézclese. Embrocaciones con un pincel.

Eczema facial (*Brocq.*)—Acido tártrico, 1 gr.; ácido salicílico, de 0'50 á 1 gramo; glicerolado de almidón, 25 gramos.

Otra. (*Vidal.*)—Glicerolado de almidón, 30 grs.; tanino, 1 gr.; calomelanos, 1 gr. Mézclese. Aplíquese mañana

y tarde, en casos de eczema seco acompañado de viva comezón.

Eczema ciliar. (*Hébra.*)—Emplasto de plomo, 10 grs.; aceite de ricino, 10 grs.; bálsamo del Perú, 1 gr. Mézclese. Para unciones, mañana y tarde, á lo largo de los párpados.

El Dr. Monin aconseja lavar frecuentemente los ojos con una solución



de ácido benzoico al centésimo, 1 gr., por 100 de agua de llantén.

Efélides. (*Hardy.*)—Sublimado, 1 gr.; sulfato de cinc, 2 grs.; acetato de plomo, 2 grs.; agua destilada, 26 grs. Mézclese. Practicar, mañana y tarde, lociones con esta preparación, mezclada con agua caliente, si lo exige la sensibilidad cutánea. Al ligero enrojecimiento que producen las lociones,

LAS COLUMNAS

28, Boquería, 28

Terciopelos, Sealskins,
Astrakanes, Peluches
y toda clase de pañería para abrigos

no tarda en seguir la descamación de las pecas.

Otra. (*Reveil.*)—Bicloruro de mercurio, 0'40 gr.; sal amoníaco, 2 grs.; alcohol, 15 grs.; agua destilada de almendras amargas, 15 grs. Disuélvase y añádase: emulsión de almendras amargas, 15 gramos. Para lociones.

Eritema. (*C. Paul.*)—Lociones con líquidos astringentes. Espolvorear las partes afectadas con polvos absorbentes. Unturas con: alquitrán, 5 grs.; vaselina, 50 grs.

O bien: aceite de cade, 3'50 grs.; vaselina, 50 grs.

O bien: calomelanos, 1 gr.; vaselina, 50 grs.

Eritema solar.—Practicar durante el día lociones con agua envinagrada, y aplicar, por la noche, cataplasmas de almidón frío, rociadas con agua blanca ó una solución de cloral alcoholizado.

El Dr. Monin aconseja, como cosmético preventivo para los cutis delicados, el empleo de una solución de clorhidrato de quinina á 2 por 100 en glicerina.

Impétigo facial. (*Gaucher.*)—Ácido bórico, 3 grs.; glicerolado de almidón, 30 grs. Mézclese.

Otra. (*Besnier.*)—Ácido bórico, 1 gr.; unguento de Vigo, 5 grs.; vaselina, 30 grs. Mézclese. Extender sobre un paño fino y aplicar sobre la superficie enferma, después de resuelta la inflamación.

Prurigo. (*Gaucher.*)—Hidrato de cloral, 3 grs.; alcohol, 20 grs.; agua, 130 gramos. Mézclese. Para lociones.

Otra. (*Hardy.*)—Morfina, de 0'05 á 0'10 gr.; Manteca, 300 grs. Hágase una pomada. Para unturas.

Psoriasis. (*Besnier.*)—Naftol B., 10 gramos; Manteca, 90 grs. Hágase una pomada. Para unturas.

Otra.—Ácido salicílico, 6 grs.; ácido pirogálico, 6 grs.; alcohol y éter, cantidad suficiente para licuar. Aplicaciones sobre las placas.

Vitiligo. (*Cazenave.*)—Tanino 4 grs.; manteca, 30 grs.; tintura de canela, 1 gr. Hágase una pomada. Untar, por

la noche, los puntos descoloridos. Al levantarse de la cama, lociones en los mismos, con agua salada, apenas tibia. O bien fricciones secas, ó con un paño fino empapado en una tintura aromática ó de sulfato de quinina. Los baños alcalinos, los sulfurosos pueden coadyuvar al buen resultado de esta medicación.

Depilatorio. (*Boudet.*)—Cal pulverizada, 10 grs.; sulfhidrato de sosa, 3 gramos; almidón, 10 grs. Deslíase en un poco de agua. Aplíquese sobre la parte cuyo vello ó pelo se desea suprimir, una capa de esta pasta húmeda. Transcurridos quince ó veinte minutos, quítase la pasta con un cortapapel (de hueso ó marfil), y lávese con agua templada la región, que quedará completamente rasa.

Algunos autores recomiendan el sulfhidrato de cal puro, sin adición de otra substancia alguna, y empleado en la forma antedicha.

La irritación local que resulta de la aplicación de un depilatorio, desaparecerá con unas unturas de cold-cream.

Leche de rosa. (*Cazenave.*)—Almendras dulces mondadas, 30 grs.; agua de rosas, 180 grs.; alcohol, 40 grs.; jabón de Windsor, 2 grs.; cera blanca, 2 grs.; aceite de almendras dulces, 2 grs.; esencia de bergamota, 2 grs.; esencia de lavanda, 0'50 gr.; esencia de rosa, 0'25 gr. Para lavar el cuello y el pecho, mezclada con cantidad igual de agua pura.

Fomento higiénico. (*Grasses.*)—Hidrolato de rosas, 350 grs.; agua de lavanda, 15 grs.; tintura acuosa de canela, 4 grs.; alcoholado de almizcle compuesto, 1 gr. Mézclese. Lociones en los pechos, para las jóvenes que los tienen poco desarrollados.

Linimentos contra las grietas de los pezones. (*Scarff.*)—Bálsamo del Perú, 2 grs.; tintura de árnica, 2 grs.; aceite de almendras dulces, 30 grs.; agua de cal, 15 grs. Mézclese.

Otra. (*Hirst.*)—Aceite de ricino, 5 gramos; subnitrito de bismuto, 5 grs. Mézclese.

Epigrama — Si te has llegado á casar, — logrando al fin realizar — todos tus sueños de amor, — para ser feliz, Melchor, — ¿qué te hace falta? — ¡Enviudar! (*L. Porset.*)

Charada. — Vocal verás mi primera; — segunda, preposición; — nota musical tercera, — y es el topo la hechicera — que adormi mi corazón. (*La solución en la última páj.*)

Otra. (*Maitre.*)—Glicerolado de almidón, 20 grs., óxido de cinc, 4 grs.; extracto de ratania, 5 grs. Mézclese. Untar los pezones agrietados, después de mamar el niño, cuidando de lavarlos con agua templada cada vez que vuelva á tomar el pecho.

BOCA.—DIENTES

Flojedad y palidez de las encías. (*Comte.*)—Tintura de pelitre, 15 grs.; tintura de guayaco, 4 grs.; tintura de mirra, 4 grs.; tintura tebaica, 4 grs.; tintura de amapola, cantidad bastante para dar color. Mézclese. Embrocaciones, mañana y tarde.

Enjuagues con Tymol-Casals, después de cada comida.

Gingivitis expulsiva.—Generalmente, en la edad media de la vida, las encías se reblandecen y expulsan los dientes, los cuales se desprenden con facilidad de sus alvéolos, sin enfermedad apreciable. Entre los diversos remedios contra esta clase de estomatitis, recomiéndase:

Tocar las encías dos ó tres veces por día con un pincel mojado en tintura de yodo, ó en la mezcla de las substancias siguientes: Tintura de yodo, 5 grs.; éter nítrico, 10 grs.; alumbre, 5 grs.

La misma aplicación con el Tymol-Casals.

Gingivitis ulcerosa. (*Bouchut.*)—Cloruro de cal, 2 grs.; miel, 20 grs. Tocar las encías con un pincel mojado en la mixtura.

Enjuagues frecuentes con Tymol-Casals.

Grietas en los labios.—Disolver 1 parte de ácido bórico en 24 de glicerina; añadir á la mezcla 7 partes de lanolina anhidra y 70 partes de vaselina, dando color con un poco de carmín, y aromatizando ligeramente á voluntad. En aplicaciones repetidas sobre las grietas.

Otra.—Aceite de almendras dulces, 100 grs.; cera blanca, 50 grs.; car-

mín, 0'50 grs.; aceite volátil de rosa, 10 gotas. Fúndase la cera en el aceite á un calor suave. Cuando la mezcla esté casi fría añádase el carmín, previamente desleído en un poco de aceite, y finalmente la esencia de rosas. Contra la inflamación y grietas de los labios.

Hinchazón de los labios. (*Cazenave.*)—Precipitado blanco, 0'30 grs.; cold-cream, 30 grs. Unturas repetidas.

Polvos dentíficos. (*Regnard.*)—Magnesia calcinada, 15 grs.; sulfato de quinina en polvo, 0'50 grs.; cochinilla, cant. sufic.; esencia de menta, 3 gotas. Mézclese.

Otra. (*Debay.*)—Polvo de carbón porfirizado, 30 grs.; polvo de quina, 15 grs.; polvo de catecú, 15 grs.; polvo de pelitre, 10 grs.; carbonato de magnesia, 10 grs.; esencia de menta, 12 gotas. Mézclese.

Odontalgia ocasionada por la caries. (*Gsell Fels.*)—Alcanfor, 5 partes; cloral, 5 partes; clorhidrato de cocaína, 1 parte. Mézclese. Introdúzcase una corta cantidad de esta mixtura en el diente cariado.

Otra. (*Guild.*)—Colodión ricinado y ácido fénico cristalizado, partes iguales. Mézclese. Introdúzcase con un estilete romo en el fondo de la cavidad del diente ó muela. El dolor cesa instantáneamente, si el nervio está descubierto.

Bálsamo antiodontálgico.—Extracto de opio, 1'25 grs.; esencia rectificada de trementina, 5'50 grs.; esencia de clavillo, 1'80 grs.; aceite de cayeput, 1'80 grs.; bálsamo del Perú, 7'50 grs. Mézclese. Introdúzcase en el diente cariado una bolita de algodón empapada en este bálsamo, y fricciónese suavemente la encía con la misma preparación en la región dolorida.

Colodión antiodontálgico. (*Eller.*)—Solución de cocaína al 3 por 100, 28 grs.; sulfato de morfina, 0'75 grs.; algodón absorbente, 28 grs. Satúrese el algodón. Póngase á secar en una corriente de aire caliente. Vuélvase á cardar. Una bolita del mismo introducida en el diente ó muela, y otra en la

MORRHUOL PIZÁ

Para excitar el apetito y recobrar fuerzas.

(Véase el anuncio pág. 66.)

oreja del mismo lado, calma los más violentos dolores dentarios.

Elixir antiodontálgico. (*Righini.*)—Alcohol, 15 grs.; creosota, 22 grs.; tintura de cochinilla, 7 grs.; esencia de menta piperita, 12 gotas. Mézclese. Introdúzcase en la cavidad de la muela una bolita de algodón empapada en el elixir.

Licor antiodontálgico. (*Deliaux.*)—Cloroformo, 2 grs.; láudano, 2 grs.; alcoholato de menta, 40 grs. Mézclese. Introdúzcase en el diente cariado una bolita de algodón embebida en dicho líquido. También se usa para fricciónar la encía y la mandíbula en los puntos doloridos.

Mixtura antiodontálgica. (*Wilson.*)—Clorhidrato de cocaína, 1'25 grs.; clorhidrato de morfina, 0'30 grs.; eugenol, 3'75 grs.; ácido benzoico, 9'40 grs.; alcohol absoluto, 30 grs. Mézclese. Empátese en la mixtura una bolita de algodón é introdúzcase en la cavidad del diente cariado.

Pasta antiodontálgica.—Ácido arsenioso, 1 gr.; clorhidrato de cocaína, 1 gr.; mentol cristalizado, 0'25 grs.; glicerina, cantidad bastante. Fórmese una pasta. Obtúrese con ella la cavidad del diente enfermo. El dolor cesa á los pocos segundos.

Elixires antisépticos. (*Magitol.*)—Agua destilada, 500 grs.; timol, 0'50 grs.; bórax, 1 gr. Mézclese.

Otra.—Ácido fénico, 1 gr.; ácido bórico, 25'10 grs.; timol, 0'50 grs.; esencia de menta, 30 gotas; tintura de anís, 10 grs.; agua destilada, 1 litro. Mézclese.

Otra. (*Combe.*)—Agua destilada de hinojo, 100 grs.; tintura de guayaco, 13 grs.; tintura de mirra, 5 grs.; clorato de potasa, 2 grs. Mézclese.

Estos elixires corrigen la fetidez del aliento, limpian los dientes, impiden las fermentaciones bucales y el desarrollo de los microorganismos de la saliva.

Antisepsia buco-dental. (*Gairles.*)—Alcohol de 40°, 125 grs.; alcanfor, 2'50 grs.; ácido salicílico, 5 grs.; benjuí en polvo, 12'50 grs.; clavillo,

25 grs.; hipoclorito de cal, 12'50 grs.; esencia de anís, 125 grs. Colóquense todas las substancias (menos el hipoclorito y la esencia) en un frasco resistente, que se tapará sólida y herméticamente, y se pondrá al baño de María á 70° durante 5 horas, agítandolo de vez en cuando. Déjese luego en maceración por 8 días y fíltrese. Agréguese el hipoclorito, y déjese nuevamente en maceración 8 días más. Añádase entonces la esencia. Fíltrese otra vez. Consérvese en frascos de vidrio azul ó amarillo y tapón esmerilado.

Dos cucharadas, de las de café, en medio litro de agua, para enjuagarse la boca varias veces al día, prolongando el enjuague. Los dientes se fricciónarán, mañana y tarde, con un cepillo de goma. Este dentífrico desinfecta y aromatiza la boca, emblanquece los dientes y los despoja del sarro incipiente, fortifica las encías y detiene las hemorragias dentarias.

Contra la fetidez del aliento. (*Smith.*)—Café tostado y pulverizado, 75 grs.; carbón pulverizado, 25 grs.; ácido bórico pulverizado, 25 grs.; sacarina, 0'65 grs.; tintura de vainilla, cantidad suficiente; mucílago de goma, cant. sufic. De 6 á 8 pastillas por día.

Otra.—Cloruro de cal, 8 grs.; agua, 500 grs. Mézclese, fíltrese y agréguese; miel clarificada, 30 grs. Para gargarismos.

Otra.—Permanganato de potasa cristalizado, 1 parte; agua destilada, 10 partes. Mézclese. 20 gotas en un vaso de agua, para enjuagatorios.

Otra.—Odol. Lo mejor para la conservación de la dentadura.

MANOS

Grietas.—Bálsamo del Perú, 3 grs.; huevo batido, 12 grs.; bórax, 2 grs.; aceite de almendras, 15 grs. Mézclese. Para unturas. Aplicaciones repetidas.

Otra. (*Baelz.*)—Potasa cáustica, 0'05 grs.; glicerina, 20 grs.; alcohol, 20 grs.; agua destilada, 60 grs. Méz-

Del Libro de oro.—El que promete dudosa salud al afligido, se la niega.—Hasta el que se aparta de la virtud, la reconoce.—La diligencia nos parece tardanza, cuando deseamos una cosa.—Trata á tu inferior, como deseas ser tratado por tu superior.—*Séneca*

elese. Después de tomar un maniluvio caliente, friccionar las manos con esta mixtura una vez cada veinticuatro horas. Curación en dos ó tres días.

Se obtendrá el mismo resultado por fricciones con el Elixir Tymol-Casals.

Otra. (*Hufeland.*) — Óxido de cinc, 2 grs.; licopodio, 2 grs.; cerato, 30 grs. Mézclese.

Trasudor. (*Scott.*) — Borato de sosa, 7'50 grs.; ácido salicílico, 7'50 grs.; ácido bórico, 2 grs.; glicerina, 30 grs.; alcohol, 30 grs. Mézclese. Friccionar tres veces por día con este líquido las manos.

Jabón antiséptico. (*Hélot.*) — Crema de jabón de los perfumistas, 90 grs.; ácido bórico, 15 grs. Incorpórese mecánicamente.

SABAÑONES

(*Brocq.*) — Como tratamiento local, los tópicos prescritos son innumerables. Divídense en: 1.º Lociones. 2.º Pomadas. 3.º Colodiones y emplastos.

1.º LOCIONES.

Cuando los sabañones no están ulcerados, después de haber lavado las manos, ó sin haberlas lavado, se friccionarán ligeramente las partes enfermas con una de las preparaciones siguientes:

A.—*Alcohol alcanforado.* Y luego se espolvorean con: Almidón, 90 grs.; salicilato de bismuto, 10 grs.

B.—*Mixtura de Liebreich:* Alumbre, 5 grs.; bórax, 5 grs. Disuélvase en 300 grs. de agua de rosas.

C.—Solución de *nitrate de plata* al $\frac{1}{150}$.

D.—Mezcla de $\frac{1}{4}$ de agua de canela y $\frac{3}{4}$ de agua destilada.

E.—Mezcla excitante, compuesta de: Alcohol alcanforado, 50 grs.; alcoholato de Fioravanti, 25 grs.; tintura de cantáridas, 2 á 5 grs.

Para los sabañones ulcerados se empleará el alcohol alcanforado, ó el vino aromático, ó el licor de Van

Swieten, ó bien una solución débil de cloruro de sodio y cloruro de cal.

2.º POMADAS.

Untar, dos ó tres veces al día, las partes enfermas con una de las preparaciones siguientes:

A.—Bórax, 5 gramos; unguento simple, 250 gramos. Mézclese.

B.—Alumbre calcinado, 2'50 grs.; manteca, 15 grs.; pomada rosada, 2 grs.; yoduro de potasio, 1 gr.; láudano de Rousseau, 1'50 grs. Mézclese.

C.—Grasa de vaca, 25 grs.; grasa de cerdo, 25 grs.; óxido negro de hierro, 3 grs.; esencia de trementina, 3 grs.; esencia de bergamota, 0'20 grs. Mézclese.

D.—Trementina, 10 grs.; cera amarilla, 10 grs.; petróleo, 10 grs. Mézclese.

E.—Ácido fénico, 1 gr.; yodo puro, 2 grs.; tanino puro, 2 grs.; cerato, 30 á 50 grs.

3.º COLODIONES Y EMPLASTOS.

Contra los sabañones no ulcerados se ha empleado el colodión simple (Vidal), un colodión conteniendo $\frac{1}{20}$ de yodo metalóidico (Billrot), y otro conteniendo $\frac{1}{40}$ de yodoformo.

Contra los sabañones ulcerados se utiliza el emplasto de óxido de cinc (Unna) ó el emplasto rojo (Vidal).

MARCHA DEL TRATAMIENTO

En presencia de un caso dado de sabañones, comenzar por el tratamiento de Besnier, que es el siguiente:

1.º Bañar las manos en un cocimiento de hojas de nogal. Enjuagarlas.

2.º Fricciones con alcohol alcanforado.

3.º Espolvorear con los polvos de silicato de bismuto antedichos.

4.º Para calmar las comezones nocturnas cuando son muy vivas, fricciones con: Glicerina, 5 partes; agua de rosas, 5 partes; tanino, 1 parte. Después, espolvorear con los polvos de salicilato de bismuto.

5.º Si están ulcerados, envolverlos con hojas de nogal ablandadas en agua caliente. Y si no diere resulta-

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.

do, se recurrirá á las diversas preparaciones mencionadas antes, en el orden de su indicación.

PIES

Callos. (*Barbier.*)—Ácido acético y tintura de yodo, partes iguales. Mézclese. Una gota, mañana y tarde, desgasta, capa por capa, toda producción epidérmica.

Otra (*Wasmuth*).— En forma de parches ó anillos. Extirpan los callos en 3 días.

Otra. (*Vigier.*)—Ácido salicílico, 1 gr.; extracto de cáñamo indiano, 50 grs.; alcohol á 90°, 1 gr.; éter á 62°, 2'50 grs.; colodión elástico, 5 grs. Mézclese, en un frasco de tapón esmerilado. Cada dos días, durante una semana, aplíquese, por medio de un pincel, sobre la excrecencia córnea. A los pocos días, el callo se desprende fácilmente bajo la presión del dedo, ó después de un baño de pies.

Sudores. (*Cazenave.*)—Almidón, 500 grs.; lirio de Florencia, 125 grs., alcanfor, 10 grs. Mézclese y porfirícese.

Otra.—Creta precipitada, 250 grs.; almidón pulverizado, 125 grs.; polvos de lirio, 125 grs. Mézclese.

Otra.—Almidón en polvo, 250 grs.; polvos de lirio, 125 grs.; polvos de tanino, 125 grs. Mézclese.

Para espolvorear los pies después de cada lavado.

Sudores fétidos. (*Unna.*)—Lavarlos diariamente con agua adicionada de vinagre ó de alcohol alcanforado. Friccionarlos después con: Ictiol, 5 partes; trementina, 5 partes; pomada de óxido de cinc, 10 partes.

Otra.—Una cucharada grande de Tymol-Casals en un litro de agua. Lavados diarios.

Otra.—Espolvorear durante el día los pies con: Harina de mostaza, 2 grs.; talco pulverizado, 60 grs. Baños de pies frecuentes, con una cucharada grande de amoníaco y un puñado de sal marina.

Otra. (*Pol Vernon.*)—Agua destilada, 200 grs.; bicromato de potasa 30 grs.; esencia de espliego, 4 grs. Mézclese. Embrocaciones interdigitales, mañana y tarde.

Otra. (*Legoux.*)—Glicerina, 10 grs.; percloruro de hierro, 30 grs.; esencia de bergamota, 20 gotas. Mézclese. Untar los pies, mañana y tarde, con un pincel mojado en esta mixtura.

Otra. (*Bardet.*)—Lavarse los pies cada mañana en invierno, y mañana y tarde en verano, y después de cada lavado practicar lociones con alcohol. Cambiar de medias cada día, espolvoreándolas, antes de calzarlas, con un poco de la siguiente mezcla: Talco 60 grs.; subnitrate de bismuto, 45 grs.; permanganato de potasa, 13 grs.; salicilato de sosa, 2 grs. Estas sustancias deben porfirizarse cuidadosamente para que formen un polvo impalpable.

PERFUMES

Agua de Colonia. (*Dorvault.*)—Alcohol de 85°, 1,750 grs.; aceite volátil de limón, 30 grs.; aceite volátil de cidra 12 grs.; aceite volátil de bergamota 24 grs.; aceite volátil de espliego, 12 grs.; tintura de benjuí, 45 grs. Mézclese, y algunas horas después, fíltrese.

Otra. (*Gimault.*)—Alcohol de 90°, 1 litro; esencia de bergamota, 12 grs.; esencia de limón, 12 grs.; esencia de cidra, 12 grs.; esencia de neroli, 2 grs.; tintura de benjuí, 12 grs.; tintura de ámbar, 12 gotas. Mézclese. Transcurridas dos horas, fíltrese y embotéllese.

Otra. (*Piesse.*)—Espíritu de vino 2'726 litros; esencia de neroli, 8'70 gramos; esencia de romero, 5'60 grs.; esencia de corteza de naranja 14'10 gramos; esencia de corteza de limón 14'10 grs.; esencia de bergamota 5'60 grs. Mézclese, agítese y déjese en reposo durante algunos días antes de embotellar.

Otra, triple.—Esencia de cidra, 14'10 gramos; esencia de bergamota, 14'10

Refranero.—Marido, no veas; mujer, ciega seas.—La justicia y escribano cogen con tieso y no con el llano.—No digas quién eres, que tú lo dirás.—Padre no viste, madre no temiste, diablo te hiciste.

gramos; esencia de limón, 12 grs.; esencia de néroli, 4 grs.; esencia de Portugal, 8 grs.; esencia de verbena, 4 grs.; esencia de menta, 5 grs.; esencia de romero, 4 grs.; esencia de tomillo, 4 grs.; alcohol de 36°, 500 grs.; alcoholato de melisa, 500 grs.; tintura de almizcle, 12 gotas. Mézclese; agítese, y después de doce horas de contacto, fíltrese repetidas veces, hasta que el líquido adquiriera limpidez perfecta.

Otra, superior.—Alcohol rectificado tridestilado, 578 cent. cúb.; agua de flores de naranjo, 30 grs.; esencia de bergamota, 8 grs.; esencia de limón, 4 grs.; esencia de néroli, 20 gotas; esencia de orégano, 6 gotas; esencia de romero, 20 gotas. Mézclese. Fíltrese y embotéllese.

Otra, antiséptica. (*Fairthorne*). — Agua de Colonia, 350 grs.; hidrato de cloral, 10 grs.; sulfato de quinina, 1 gramo; ácido fénico puro, 2 grs.; esencia de espliego, 1'50 grs. Mézclese íntimamente.

Agua de Portugal.—Alcohol de 85°, 600 grs.; esencia de naranja, 32 grs.; esencia de limón, 8 grs.; esencia de bergamota, 4 grs.; esencia de rosas, 1 gr. Mézclese y fíltrese.

Almohadillas perfumadas.—Las siguientes fórmulas indican la composición de las almohadillas. Todas las substancias deben ser ante todo pulverizadas ó molidas y pasadas por tamiz.

De espliego.—Flores de espliego pulverizadas, 75 partes; benjuí en polvo, 20 p.; esencia de espliego, 1 p.

De frangipana.—Lirio en polvo, 1,500 gramos; vetiver en polvo, 125 grs.; sándalo pulverizado, 125 grs.; esencia de néroli, 2 grs.; esencia de rosas, 2; esencia de sándalo, 2 grs.; almizcle en polvo, 28 grs.; ámbar gris en polvo, 17 grs.

De heliotropo.—Lirio en polvo, 1,000 gramos; hojas de rosas en polvo, 500 gramos; haba tunca en polvo, 250 grs.; vainilla, 125 grs.; almizcle, 5 grs.; esencia de néroli, 2 grs.; esencia de almendras amargas, 0'50 gr.

De mil flores.—Flores de espliego, lirio, hojas de rosas, benjuí, de cada cosa, 500 grs.; haba tunca, vainilla, sándalo, de cada cosa, 125 grs.; canela, pimienta de Jamaica, de cada cosa, 57 grs.

Antiséptico agradable. (*Ernst*). — Esencia de romero, 100 grs.; esencia de espliego, 25 grs.; esencia de tomillo, 25 grs.; ácido nítrico, 200 grs. Mézclese. Agítese la botella antes de emplearlo. Empapar con el líquido una esponja y colocarla en un ángulo de la habitación hasta que se evapore.

Antiséptico perfeccionado. (*Rotter*). — Sublimado corrosivo, 5 partes; cloruro de sodio, 25 p.; ácido fénico, 200 p.; cloruro de cinc, 500 p.; sulfo-fenato de cinc, 500 p.; ácido bórico, 300 p.; ácido salicílico, 60 p.; timol, 10 p.; ácido nítrico, 10 p.; agua, 100,000 p. Esta es la solución fuerte del autor. Para obtener la débil se eliminan el sublimado y el ácido fénico. La solución queda límpida y transparente. No ataca los instrumentos de acero. Puede utilizarse para lavar peines, cepillos y otros artículos de tocador.

Esencia real para el pañuelo.—Ámbar gris, 25 partes; almizcle, 12 p.; algalia, 5 p.; esencia de canela, 3 partes; esencia de rosas, 2 p.; esencia de leño de Rodas, 2 p.; esencia de azahar, 2 p.; carbonato de potasa, 6 partes; alcohol de 85°, 860 p. Macérese por 15 días y fíltrese.

Perfume de la Alhambra.—Extracto de tuberosa, 56 partes; extracto de geranio, 28 p.; extracto de casia, 14 partes; extracto de flor de naranjo, 14 p.; extracto de algalia, 14 p. Mézclese, fíltrese, y guárdese en frasco esmerilado.

Polvos fumigatorios.—Olíbano, 30 gramos; benjuí, 30 grs.; mirra, 30 grs.; cascarilla, 15 grs.; estoraque, 8 grs. Pulverícense y mézclense íntimamente. Echese una corta cantidad de este polvo sobre una plancha de hierro candente, ó sobre ascuas.

Pulverizaciones antisépticas. (*Pennés*).—Ácido salicílico, 30 grs.; acetato de alúmina, 30 gr.; alcoholato de eu-

APIOL PIZÁ

El medicamento más indispensable para las señoras.

(Véase el anuncio pág. 66.)

calipto, 100 grs.; alcoholato de verberna, 100 grs.; alcoholato de espliego, 100 grs.; alcoholato de benjuí, 100 gramos; ácido acético, 100 grs. Mézclase íntimamente.

Trociscos olorosos.—Benjuí, 80 grs.; bálsamo de Tolú, 20 grs.; sándalo ce-trino, 20 grs.; carbón de leña, 500 grs.; salitre, 40 grs.; mucílago de goma

alquitira, cantidad suficiente. Redúzcase á polvo cada una de las cinco primeras substancias. Mézclase íntimamente, y por medio de la goma alquitira hágase una masa homogénea, que se dividirá en conos de 3 centímetros de altura. Enciéndense por la punta, y arden, esparciendo un olor suavísimo.



BANCO DE ESPAÑA.—MADRID.

CUENTO

Enumerando de un ciego
Maravillas estupendas,
Dijo un chusco:—Es un prodigio,
Pues, aunque ciego de veras,
Si le acercan un caballo,
Pone en las crines su diestra

Y dice al punto «¡Castaño!»;
Si después otro le acercan
Dice «¡Tordo!» y siempre dice
El color á la carrera.
—¿Y acierta siempre?—dijeron
Los oyentes con sorpresa;
Y exclamó el chusco:—¡Eso no!,
Lo que es acertar no acierta.

CARLOS CANO.

VINO MORELLO
QUINA, CARNE,
LACTO-FOSFATO DE CAL.

Admitido por distinguidos facultativos como uno de los mejores tónicos reconstituyentes muy superior á sus similares extranjeros, para combatir todos los *Estados de debilidad, Enflaquecimiento, Convalecencias difíciles, Anemias, Fatigas, etc*

EL SANTO DE MI MUJER

¿Qué día acabo de pasar!
 Hoy es santa Angela, los días de mi mujer. Esta mañana, dije entre mí: ¿Qué voy á regalarle? Un ramo, es trivial... ¿Una joya? siempre cuesta mucho. Estamos en la época de las legumbres primerizas; ¿si le ofreciese un buen manojito de espárragos? tanto más, cuanto que por los espárragos me muero yo. Dicho y hecho, salgo á comprar lo mejorcito que había... seis francos el manojito!... Vuelvo, y, con el rostro sonriente de un buen marido que cree haber llenado su deber, entro en el cuarto de mi mujer, que se estaba rizando el pelo.

—¿Quién le hace una sorpresa á su Gelita, por su santo?

—¿De veras?... ¡Ah! ¡qué bueno eres! — me contesta, procurando ver lo que yo oculto tras de mi espalda.

La beso en ambas mejillas y, radiante, le presento el manojito de espárragos. Angela hace una mueca, ¡oh! ¡qué mueca!

—¿Eso?

—Sí... una verdadera sorpresa, eh?

—Y... ¿nada más?

—Nada más.

—¡Ah! ¡no creo que os arruinéis para vuestra mujer!

Cuando Angela me trata de vos, la cosa va mal.

Así, pues, me apresuro á alabar mi regalo.

—Pero, mira qué hermosos!... ¡Seis francos el manojito! No regateo, ya ves... ¡se pueden comer hasta el cabo, y aun más allá!

Y llamo á la criada:

—Francisca; á cocer estos magní-



ficos espárragos para el almuerzo... los comeremos con aceite.

—No — interrumpe Angela con sequedad, — en salsa blanca.

—Pero...

—¡Oh! ¡naturalmente! ¡os empeñáis en llevarme la contraria!

—Nada de eso; pero...

—Sí, ya os comprendo!... ¡Esperáis, obligándome á beber vinagre,

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

apresurar la ruina de mi pecho.

—Angela, te aseguro...

—¡Inútil!... No me acostumbraréis á vuestros gustos vulgares... ¡ah, no!



—¿Vulgares? Pero...

—No comeré vuestros espárragos; los detesto y á vos también!

—¡Ah! ¡mira que te propasas!...

—¡Supongo que no me impediréis que hable... y que diga que sois un...!

—¡No acabes!

—¡Un pobre diablo!

—¡Angela!

—Eso es... insultadme, ahora... pegadme... pero no me dejaré!... ¡Tomad!

Y, plantándome una bofetada mayúscula, coge su sombrero, abre la puerta y se aleja, gritando: «¡No me veréis más!»

Yo estaba rojo de cólera... y mi mejilla también. Pero á los cinco minutos, me asalta un miedo... La conozco, es muy viva de genio... Salgo á la calle...

no la veo... corro inquieto... Llego al Puente Nuevo... diviso un grupo... un presentimiento horrible me estran-

gula... Veo á un muchacho pastelero, llevando sobre la cabeza una bandeja con un globo helado en el centro... Pregúntole, temblando:

—¿Qué es eso?

—¡Ah, señor! ¡se habrá ahogado!

—¿Su nombre?... ¡pronto!

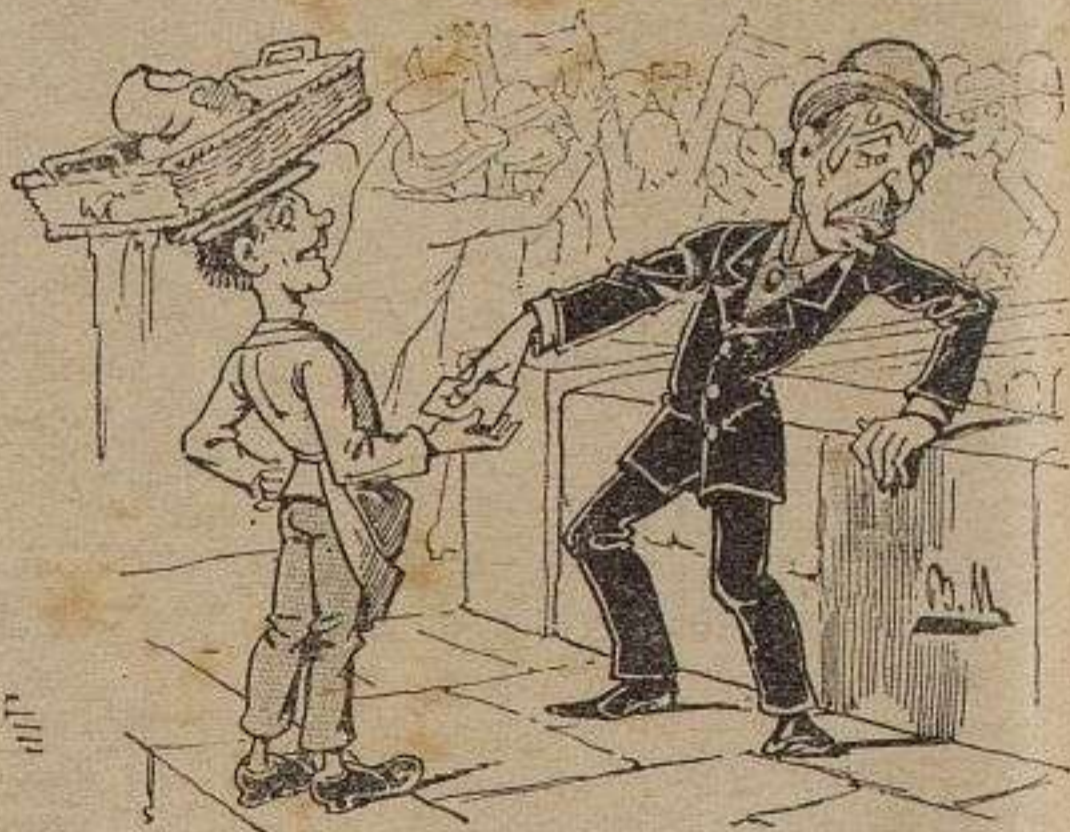
—No lo sé; pero era muy bonita...

—Infórmate, muchacho, te lo ruego; procura saber...

—No tengo tiempo; he de llevar los postres á unos señores, que esperan!

Bajo á brincos la escalera que conduce á orilla del agua. Sacaba ya una manga de mi americana, pero recuerdo, muy á tiempo, que no sé nadar... y sumerjo en el agua... mis miradas á todos lados.

¡Nada! Sigo la corriente del Sena... ¡nada!... Llego al puente de los Inválidos y veo otro grupo... palpito... era un caballo que había caído. Pierdo



veinte minutos viendo como lo levantan... Sigo mi carrera á orilla del agua... Llego al Point-du-Jour.

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Duchesse Laurianne. — *Pour être aimée.* Precio: 3'50 francos.

Digo para mí: La habré dejado atrás...

Retrocedo... En el puente de Grenelle veo un tercer grupo y al pastelerito que sólo llevaba la mitad de su globo helado, por haberse derretido la otra mitad al sol.

Y le digo:

—¿Qué es eso?

—Pues; que acaban de sacarla del agua.

—¡Ah! ¡habla, pronto!... ¿está...?

—Toma! qué necedad! ¿está muerta!

Siento que mis piernas se tambalean; desfallezco; pero un esfuerzo supremo de voluntad me reanima, y dígole al pastelerito, cuyo globo seguía derritiéndose: «Ten.. querido... ten estos veinte francos... y mi tarjeta... hazla trasladar á mi domicilio... no tengo valor para verla».

Y me alejo, como un loco.

Llego á casa .. bañado en sudor... llamo... abre la criada... no parece muy triste... esos sirvientes se encariñan tan poco con sus amos! Me dejo caer sobre una silla. La criada me dice:

—¿No va el señor á ver á la señora?

—No... no me atrevo... después de lo ocurrido... ¡Ah! ¡desventurada!

—¡Bah! La señora habrá perdonado al señor.

—¿Lo crees así, Francisca?

—¡Vaya! no parece enojada.

—¿La trajeron ya?

—No sé; pero está en el comedor.

—¡Ea! ¡energía! —digo para mí;— cumple tu deber... vé á pedir perdón á sus despojos.

Trémulo, abro la puerta del come-

edor y veo á mi mujer... comiendo los espárragos, y diciéndome: «Has de saber... que son excelentes... y que se acabó mi resentimiento.»

No acierto á contestar... Estaba hipnotizado... Lllaman... y la criada introduce al pastelerito, cuyo globo se había derretido por completo, y que me presenta el cuerpo... de una perra ahogada.

Todo lo comprendo... la dicha me sofoca! Beso á la criada y al paste-



rito á quien doy veinte francos rogándole que adopte la perra hasta el primer montón de basuras... vuelvo á mi mujer... la beso ocho veces... loco de gozo... [lúgubremente], gozo que se extingue al ver que Angela acaba de engullirse el último espárrago... en salsa blanca!

En resumidas cuentas... mi manojito de espárragos me ha costado cuarenta y seis francos!... y no he comido uno siquiera!... otra vez, compraré una joya.

OCTAVIO PRADELS.

Pensamientos.—La gloria de los hombres célebres debe medirse siempre por los medios de que se valieron para adquirirla. (*La Rochefoucauld*).—Siempre se presentan los defectos de un hombre á los ojos del que espera. (*Boileau*).

GRAN PELETERÍA AL OSO BLANCO

Fundada en 1800

101 DE 101

JAIIME BRÚ

3, Arco de Santa Eulalia, 3 (frente á San Jaime)

BARCELONA

GUANTE RÍA



MAN GUILTERÍA

Esta casa tiene cada temporada los últimos modelos de París en peletería, cuellos y capas prisé. Ved nuestras existencias antes de comprar.

FÁBRICA DE CURTIDOS Y TINTORERÍA

EL ARTE EN EL VESTIR

Cruel perplejidad es para algunas mujeres el elegir sus trajes. Sólo la parisiense, — nos referimos á la parisiense de moda, — va en derecho á la meta, sin vacilación y sin error. Su ojo aprecia la nota justa, y con un pedazo de tela, guiada por su instinto perterero, compone enseguida el conjunto apetecido.

Sabe lo que le conviene y lo que conviene á las circunstancias.

Hablemos de ella, ante todo: bien lo vale su gentil persona.

En tesis general, aborrece todo color chillón ó llamativo, huye del propel y deja para las meridionales esos tonos esplendentes que tan

perfectamente se armonizan con el horizonte violeta de su sol tan hermoso.



Los tonos apagados de los antiguos matices, ese rico flamear de co-

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

bre antiguo, de oro bruñido, de rojo antiguo, granate de Siria, azul heráldico, sándalo y palo de rosa, cuyo colorido mágico parece desprendido de la mágica paleta de los Rubens ó de los Breughels, gozan de pleno favor en el mueblaje, como en la *toilette*. Los palidos matices de la rosa mor-



tecina, del alga marina ó del miosotis y de la violeta de Parma, seducen con preferencia á todas las mujeres jóvenes, las noches de baile. Sin embargo, desde hace algún tiempo, estos mismos matices se acentúan ligeramente: el miosotis, se vuelve turquesa; el alga marina, musgo tierno; la violeta de Parma, violeta rusa, y la rosa de Navidad, rosa de mayo.

Para calle, los tonos más sombríos, los tonos severos del paño, mezclados con el aterciopelado de la peluche; el azul almirante, el granate escabiosa, casi violeta; el verde tan obscuro que casi es negro, el castaño

color de vieja encina, ó simplemente la faya y el raso negros, tan cómodos y tan elegantes, ornados de azabaches ó de algunos lazos muaré; todo ello envuelto en la inmensa pelliza de nutria, acolchada, blanda, llena de sombras luminosas, como un lienzo de Rembrandt, el lujo espléndido de las hermosas friolentas.

La edad de una mujer inteligente la guía, sin que lo advierta, en la elección de su *toilette*, manifestándose, por imperceptibles matices, mil nonadas que denotan sus años así como su situación.

Su vida se reparte así en fases diversas, — largo poema del que cada lustro es una nueva estrofa, sobre la que se extienden sucesivamente las belloritas y las rosas, la violeta y el pensamiento del porvenir!

Dicen que ya no hay mujeres viejas: esto significa que la actual parisiense ha suprimido esa traidora transición que separa la juventud de las canas. Es la parisiense una mujer joven, hasta que sea valerosamente anciana, siguiendo en ello el ejemplo de las hermosas del siglo anterior, que sabían continuar siendo lindas casadas, hasta que llegaban á ser viudas encantadoras. Como ellas, las de hoy eluden ese

otoño canoso que, cuarenta años ha, hería de fealdad á las grandes burguesas de la corte de 1830, logrando, á costa de cuidados, y gracias á cosméticos, tinturas y ciertos afeites que han alcanzado rara perfección, conservar su frescor, ó al menos, su apariencia. La mujer de cuarenta años en nuestros días posee todavía, por lo general, el atractivo triunfante de su juventud. Es la reina brillante y festejada de nuestra generación, cuyos más caros ídolos son las últimas elegantes de la corte extinguida.

Para ella, sobre todo, reserva nues-

La casa **PEDRO BLANCH**, Riera del Pino, 8 (junto Llano Boqueria), es la más recomendable para adornos de sombreros, como plumas, pájaros, esprits, agretes terciopelos, crespones y demás artículos de fantasía y alta novedad.

tro lujo sus atavíos más maravillosos, sus fabulosos brocados, agrietados de oro, sus rasos bordados y rebordados, sus espléndidas felpas en cuyas sombras se deslizan llamas de pedrería. A su frente altiva sienta á

majestuosa lanza un destello postremo, y todos los esplendores le forman un pedestal soberano.

Después, cuando se torna abuela, cuando un nimbo de plata circuye su frente pálida, cuando las rosas de oc-



maravilla el violento esplendor de las diademas refulgentes, de esos diamantes cuya deslumbrante aureola corona la beldad omnipotente, menos ardientes que la pupila flamígera donde se oculta el secreto de la vida.

Antes de envejecer por completo y de manera irremediable, la mujer moderna quiere brillar en suprema apoteosis. Su hermosura más robusta y

tubre deshojaron los últimos pétalos sobre sus mejillas de nieve, sabe ser bella todavía con hermosura imponente. Los cuidados más exquisitos presiden á sus *toilettes* severas. Una sencillez regia hace descender en rectos pliegues sus vestidos «princesa», cuya falda lisa está ornada de terciopelo ó tejida del brocado más rico. No usa escote; pero los más fas-

MEDIAS Antineurálgicas confeccionadas con Fina-membrana Ramon (fibras, seda extra, de preparación especial Ramon) las usan los reumáticos, neurálgicos, gotosos, artríticos y catarrosos. Pídase el opúsculo que se da y envía gratis.

Carmen, 38, 1.º—BARCELONA

tuosos joyeles sujetan su golilla de Malines, cuyas ondas espumosas se deslizan sobre el cuerpo severo. Sobriedad y riqueza, colores oscuros y telas espléndidas, amplitud en la sencillez, tal es el programa de un guarda-ropa de anciana.

Pero volvamos atrás, ya que pretendemos, sobre todo, hablar de las jóvenes. No se viste á veinte años



como á los treinta, ni á treinta como á los cuarenta. El matiz, imperceptible de un año á otro, se acentúa cuando se salta una decena, y hay en el lujo una nota ascendente, que crece á medida que avanza el período de la hermosura.

Una jovencita de quince años, sólo ha menester «un traje ligero, de completa blancura». Un modesto lirio, un botón de rosa engalanan su corpiño; una cinta sujeta sus trenzas, y su sonrisa basta para iluminar su rostro.

La soltera, á los veinte años, empieza á adquirir las maneras de una casada joven. Ya irradian perlas en sus orejas sonrosadas, esperando que el anillo de novia coloque una centella en su dedo. Sus vestidos, más ahuecados, se cortan de raso, ornado con temblorosos encajes; su castidad, menos ingenua, se acentúa con un asomo de saber. Después,

cuando se desprende de su traje virginal, es otro de boda que se diría tejido con los rayos de una perla cuando aparece radiante con su maravillosa juventud en el marco adorable de la canastilla de novia, cual mariposa que despliega sus alas de flor brillante, el lirio se transforma en deslumbrante rosa. Y fabulosamente linda, bella como la primavera en sus días más hermosos, se viste de nubes y blondas, á manera de las diosas y de las hadas. Su joya preferida es la perla que se desgrana sobre el raso de su pecho, mezclando su destello suave con el nacarado de su carne; ó bien el zafiro cuyo sombrío azul refleja su pupila soñadora.

A los treinta años, se abordan todos los lujos. Mézclanse los ideales frescos de la víspera, con las magnificencias del siguiente día. Es la edad perfecta, en que se permite casi todo, hasta un asomo de excentricidad, cuando es graciosa y no traspasa los límites del «comme il faut». El traje, como el espíritu, se impregna de un encanto más completo, y, despojado de sus gracias primeras, reviste un atractivo más incitante. Entonces la mujer, cuando es realmente mujer, se torna «más que bonita». No es la flor exquisita cuyo suave perfume se aspira con delicia, es la deliciosa fruta de em-

Relojería y Joyería ♦ **LA CORONA** ♦ Hospital, 99, Barcelona

Broches, aretes, soguillas, rosarios, etc. — La más económica y acreditada casa de confianza.

ariagador aroma, de sabor trastor-
nante, caída del árbol maravilloso de
un paraíso ideal.

Vedias, graciosas y provocantes, á
lo largo del bulevar ó de la calle de
la Paix, cuando, para matar el tiempo,
pisan con sus piecitos el asfalto de
la acera, completamente vestidas de
nutria, cual friolentas gatas, meti-
das zalameramente las manos en
su manguito minúsculo, lanzando
á través del velillo la flecha de su
mirada vencedora. Son las peli-
grosas sirenas á las que nadie re-
siste. Poco importa la esfera so-
cial á que pertenecen; una corte
de esclavos hinca las rodillas á
una señal de su enguantado dedo.
Su lujo fabuloso devora fortunas,
— la propia ó la ajena. — No se
preocupan de ello, ni parecen ad-
vertirlo.

El matiz del cabello influye muy
especialmente en la elección de
los trajes y en la de los colores.
Esto no significa que haya colores
especiales para las rubias y para
las morenas. Pasó ya esta preocu-
pación; las rubias siembran hoy
en su dorada cabellera esas ador-
midas escarlata que anidan en
las ligeras ondas de sus bucles
aéreos, como en la rutilante sá-
bana de un campo de espigas ma-
duras, en tanto que ciertas more-
nas, las melancólicas de grandes
ojos soñadores, han adoptado el
suave matiz de azur, anegando su
corpiño en la envoltura de un pedazo
de cielo en cuyo fondo irradia, cual
una estrella, la llama de su atercio-
pelada pupila.

Pero hay tonos que favorecen á
determinados rostros y en cambio
afean á otros distintos. Las mejillas
sonrosadas palidecen en una púr-
pura demasiado ardiente, y se ilumi-
nan en los frescos matices de la
eglantina ó de la turquesa. El azul
real obscurece á ciertas morenas, y
el verde Diana Vernon, da blancuras
de fantasma á las rubias demasiado
bláfanas.

Menester son ojos ardientes bajo
cabellos de oro, para soportar los
destellos del rubí; y las trasparen-
cias de una encarnación demasiado
delicada, las dulzuras de ciertas mi-
radas de ideales, requieren por la
noche tonos de flores y ligerezas
aladas de mariposa.



El conjunto de un estilo, ciertos
cortes, aumentan la gracia de unos
talles, ó bien alteran otros. Por ello
la moda no puede ser única y ha re-
nunciado á esos uniformes que, en
pro de sus rivales, condenaban al ri-
dículo á la mitad de las elegantes.
Por ello, también, las mujeres ver-
daderamente inteligentes, toman de
la moda lo que les conviene y rechazan
lo restante, discerniendo perfec-
tamente lo que les sienta bien.

Hemos indicado en otra parte los
estilos que se armonizan con tipos
muy diferentes. Pero estos mismos
tipos ofrecen tal diversidad de her-

EL ELEGANTE CORSÉ higiénico-antineurálgico confeccionado con la privilegia-
da Fina-poro-membrana Ramon, seda extra, (Brillante célula)
usan todas las señoritas y señoras que siguen los consejos de la ciencia y las que sufren reumatismos, neu-
ralgias ó catarros. — Pídase en las buenas corseterías. — Prospectos gratis. — *Carmen, 58, 1.º — Barcelona.*

mosura, de presencia ó de carácter, que multiplican las distinciones hasta lo infinito, siendo, por consiguiente, imposible marcarlos sino de una manera muy general.

Lo muy positivamente absoluto, por ejemplo, es la aplicación de las *toilettes* á las circunstancias.



Hay mil matices sutilísimos que una mujer de tacto adivina sin saberlo. No se lleva el mismo traje de baile para una fiesta oficial ó para una velada íntima. No se va al teatro con el traje de calle. Las visitas de *días* se hacen con mayor aparato que la visita inopinada, que por el mero hecho de ser imprevista, se hace más íntima. No se viste para ir á pie lo mismo que para ir en coche, ni para ocupar carruaje propio como para ir en coche de alquiler.

Nada más chocante que esas *toilettes* vistosas, exhibidas en el fon-

do de un modesto carruaje de «cochera» por extranjeras ignorantes poco cuidadosas de establecer justa armonía entre su marco y su persona. El traje de una mujer «comme il faut», cuando tiene precisión de ir en fiacre, es el que usa cuando va á pie. En uno y otro caso, debe pasar inadvertida. La *toilette* puede ser muy rica, pero á condición de ser tan sobria, tan sombría, tan escondida que el vulgo la confunda con esa capa «color de tapia», que es la distinción suprema, en tales circunstancias.

La verdadera señora del mundo selecto no se muestra en el esplendor de sus atavíos, sino en su propio centro: en su salón, en su carruaje, en su palco ó en casa de sus iguales. Sólo entonces despliega su fausto de diosa, y se desliza triunfante como ideal visión de algún inmortal, llevada por su lecho de nubes, coronada de estrellas y vestida de millones. Para ella inventa la moda esos espumosos vestidos de Alenzón, para ella encierra en guirnaldas de rosas esos trajes de brocado, rosa pálido, sembrados de flores plateadas, cuya rozagante cola hace brillar una oleada de esplendores sobre las blondas aéreas. Todo, entonces, se le permite. No hay bastantes pedrerías en Golconda para irradiar en los pliegues de su falda, ni bastantes perlas en la espuma de las ondas para chorrear en su cuerpo, ni flores bastantes en los parterres del paraíso terrenal para sonreír á su frente. Blondas de cien mil francos, lampas fabulosos, cada una de cuyas mallas vale un billete de Banco, terciopelos suaves como plumón de pájaro, cuyas sombras encierran luz, diadema de princesa y collares de sultana, nada hay para ella demasiado fastuoso, con tal que tenga un marco digno de su belleza.

Pero, ¡que todo ello desaparezca, que los joyeles vuelvan á sus estu-

FABRICA DE GÉNEROS DE PUNTO

Especialidad en seda, estambre
hilo y algodón.

JOSÉ MAS AXALÁ — Paseo de Gracia, 79 — BARCELONA

ches, que los vestidos esplendentes duerman en el raso perfumado del armario, tan luego como se hagan posibles la mezclanza ó la confusión! Como las reinas, la patricia no se escapa sino de incógnito, y fuera de su círculo no puede ser notada sino por el inexpresable «no sé qué» que de ella se exhala y le prohíbe pasar inadvertida!

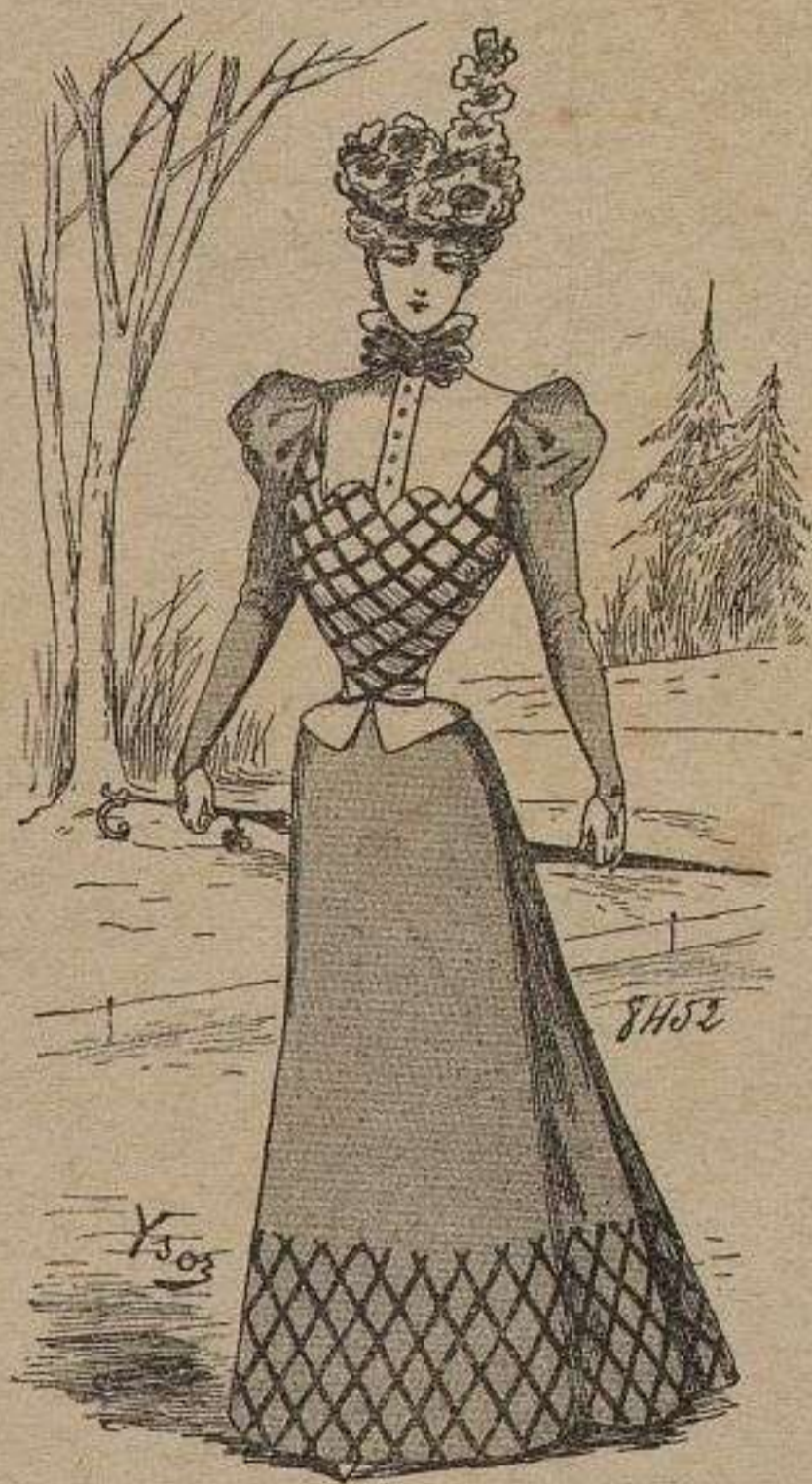
Una gran señora puede hacerlo todo, con tal que sepa hacerlo. Por doquiera, debe estar en su sitio y en el porte conveniente. Sus *toilettes* y sus lacayos no se armonizan sino con un centro restringido; si sale de él, se disimula como puede y repudia todo sello de grandeza, democratizándose, por así decirlo, momentáneamente, colocando sobre su rostro un antifaz, verdadero dominó que la disfrazaba.

¿Qué de cosas influyen además en la elección del traje! La estación, eso es elemental; el tiempo, cubierto ó despejado, y hasta la disposición en que una se encuentra al despertar. Los colores claros se avienen con los días de gozo. Instintivamente las sombras del luto envuelven las horas de melancolía. A veces se adopta un tono que se trueca en un uniforme. Ciertas mujeres jóvenes no se visten, por la noche, sino de blanco. Otras, van siempre de negro durante todo el día. Algunas tienen una flor predilecta que resplandece en todos sus sombreros y en todos sus cuerpos. Esto les da un sabor original, cierto misterio que seduce.

Aun en el más fabuloso esplendor, puede conservar la *toilette* una sencillez, que es prenda de distinción. Sencillez de corte, sobriedad de adornos, armonía de detalles, elegancia de líneas, pureza de contornos, etc. Los trajes verdaderamente regios, fluyen en ondas sedosas, musicales, si me atrevo á decirlo, y cadenciosas. Cuanto más rica la tela, cuanto más llena de bordados, de perlas y de pedrería, tanto más debe modelar severamente el talle, y tanto más ha

de prolongarse la cola deslumbrante, exenta de todo recargo. Sólo la blonda y las telas ligeras piden los enroscamientos espumosos, los baturrillos aéreos, todo el revoloteo que autoriza la fantasía.

Un vestido de raso no se corta como uno de lana, ni uno de terciopelo como otro de muselina. El estilo



de una *toilette* debe, pues, ser apropiado á la tela, por la ley de los extremos. Las telas muy ricas, como las más modestas, requieren sencillez. Solamente las que llamaré *intermedias* permiten más refinamiento en la forma.

Lo propio las guarniciones. Tal matiz ó cual tela reclama el encaje

LAS COLUMNAS

28, Boquería, 28

Artículos para adornos. — Infinidad de artículos propios para adornar vestidos.

Gasas, crespones, surahs, bengalinas, etc., etc

para completarse; otros, los bordados, y otros, las pieles. Ciertos contrastes son verdaderos descubrimientos. Un traje para baile, de lampas blanco, orlado de piel negra, es ideal. Bordados aplastantes sientan muy bien, en ocasiones, sobre un tejido aéreo, y blondas sobre terciopelo forman á veces obras maestras.

Para el día, ¡qué de acertadas mezclas, entre la lana y la felpa, el terciopelo y el raso, el muaré y la gasa!

Siempre una tela lisa con otra brochada, más rica una que otra, á fin de que la menor no parezca más que un accesorio, un forro, ó una guarnición la otra.

Estas observaciones serian infinitas. El gusto las sugiere, y toda parisiense las adivina ó las inventa.

(VIOLETTE. — *L'art de la toilette.* — E. Dentu, editor.)



ELEGANCIA



REDUCCIÓN ABDOMINAL

ESTÉTICO UNIVERSAL RAMON

con Real Privilegio

Aprobado por las Reales Academias de Medicina y Cirugia



Prenda hermosísima que se usa con sumo gusto y que la usan todas las señoras distinguidas porque da soltura y esbeltez al cuerpo; reduce el abdomen combatiendo el descenso del vientre y el de la matriz, los catarros intestinales de la vejiga. Además ¡cuántas señoras son hoy madres y sin él no lo habrían sido! Tanto es lo que favorece la fecundación y lo que evita los abortos.

Esta elegante prenda es también usada con sumo gusto por los caballeros obesos y por los que sufren afecciones gastro-intestinales. Está confeccionada con tejido especial de seda pura, muy sólido, que se denomina **Fina-poro-membrana Ramon** (Brillante célula).

Pídase el opúsculo que se da y envía gratis

Carmen, 38, 1.º — BARCELONA

Fernando, 39, ent.º
BARCELONA

PARIS MODAS

Fernando, 39, ent.º
BARCELONA

MADAME ESPÍ

Tengo el honor de ofrecer mi casa á las señoras de buen gusto y elegantes, segura de que si me honran con su visita, encontrarán en ella los primeros modelos de París en sombreros, lo mas *chic* en el ramo y precios convencionales.

Se confeccionan toda clase de prendas que pueda desear el cliente. Se hacen toda clase de arreglos.

Chère Madame:

J'ai l'honneur de vous offrir mon établissement de modes, où vous trouverez des créations de haute nouveauté et du dernier goût.

En attendant l'honneur de votre visite, recevez, Madame, mes salutations distinguées.
— Madame Espí.

Operas célebres

SEMIRAMIDE

ESTA obra maestra, estrenada en el Teatro de la Fenice (Venecia), el 3 de Febrero de 1823, última partitura

que escribió Rossini en Italia, es la creación más considerable de la segunda etapa de aquel genio inmortal. Después de componerla sintióse naturalmente llamado á otros cielos y á otras fuentes de inspiración.

Después de un continuado triunfo en el Teatro Italiano de París, siendo los intérpretes más renombrados del célebre dúo de las divas Sontag y Pisaroni, hizo esta ópera su aparición en la Academia imperial de música el 4 de Julio de 1860. Mery tradujo al francés el libreto italiano de Rossi, y lo dividió en 4 actos. Carafa adaptó los recitados á la escena francesa y compuso la música del baile. Las

decoraciones reprodujeron acertadamente figuras y ornamentos toma-

dos del Museo asirio. La interpretación fué un éxito, debiendo á ella los comienzos de su gran reputación ar-



Rossini.

tística las hermanas Carlota y Bárbara Marchisio.

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

En toda la obra, la expresión dramática, apasionada, terrible á veces, se enlaza con la gracia italiana. La sinfonía es una de las composiciones más bellas que la imaginación musical pueda producir. La introducción y el coro: «Belo si celebri», inauguran ampliamente el drama potente que va á desarrollarse. El terceto: «La dal Gange», cantado por Idrene, Oroes y Assur, es notable sobre todo por la originalidad del ritmo y el vigor de la expresión, que en nada debilitan los arabescos, los ornamentos variados de la vocalización italiana. Después del cuarteto: «Di tanti regi e popoli», al que sirve de marco un coro cuya sonoridad es conducida hábilmente, resaltan la cavatina de Arsaces: «Ah quel giorno ognor rammento», y el dúo de Arsaces y Assur: «Bella imago degli Dei». El aria de Semiramide: «Bel raggio lusinghier», ha sido siempre aplaudida por prestarse maravillosamente á la *virtuosità* vocal. ¿Qué diremos del dúo que la reina canta con Arsaces: «Serhami ognor si fido», sino que es el tipo, el modelo más perfecto del estilo dramático italiano reuniendo á la vez la patética, la gracia y el efecto de los timbres variados de la voz de mujer? En cuanto al final del acto primero, es positivamente la página musical más grandiosa que escribió Rossini antes de crear su *Guillermo Tell*.

Lo que perjudicó un tanto al éxito de *Semiramide*, sobre todo en Italia, fué que el segundo acto produce menos efecto que el primero. El compositor había encontrado inspiraciones tan felices y coadyuvado tan poderosamente al éxito personal de los intérpretes de su obra, que era imposible que el interés pudiese aumentar en la segunda parte. Sin embargo,

este segundo acto encierra bellezas de primer orden. Desde luego, el dúo entre los dos cómplices del asesinato de Assur: «Se la vita ancor t'è cara» en que odio y orgullo andan á porfía; luego, el aria de Arsaces: «In si barbara sciagura»; el dúo de Semiramide y de Arsaces: «Ebben! à te ferisci»; y la escena de la tumba de Nino, animada por el hálito de la tragedia antigua.

Para expresar la piedad que en la antigüedad inspiraba un cuerpo privado de sepultura, Sófocles no vaciló en emplear los tesoros poéticos de la lengua griega en su *Antígona*. Esquilo agrupó con ciencia y habilidad las imágenes y las expresiones para producir los efectos de terror que se propusiera en la *Orestia*; y en nuestra lengua francesa, no sé yo que los hermosos versos y los períodos simétricos hayan debilitado, bajo la pluma de Corneille, la impresión terrible producida por el quinto acto de *Rodogunda*. Leyendo este preámbulo sin duda se preguntará el lector dónde voy. Quiero responder á un reproche dirigido ordinariamente por no pocos á las formas italianas del maestro; digo que, usando de la misma libertad, empleó Rossini los recursos de la lengua musical de su país y de su siglo, utilizando sus riquezas melódicas y su armonía fecunda para expresar situaciones fuertes y pertenecientes, por otra parte, á un orden puramente ideal. Y acertó, por cuanto, á pesar de la educación artística, diferente, de sus oyentes, y con más de cuarenta años de intervalo, el terceto final de *Semiramide*: «L'usato ardir il mio valor dov'è», produce siempre en el teatro una impresión profunda.

FÉLIX CLÉMENT.

Epigrama. — Viendo á un criado tragar —de un modo desesperado,—le dije: ¿A casa, Gaspar,—vinisteis como criado,—ú os vinisteis á criar? (V. Martínez.)

Enigma. —Que he llegado, dicen todos. Y en andar me quedo corto;—Mi virtud de mil modos:—Unos derribo en los lodos.—Y otros alegre y conforto. (V. últ. pá.)

LA SONNAMBULA

El 6 de Marzo de 1831 se estrenó en el teatro Carcano de Milán esta obra maestra de gracia y de sensibilidad, letra de Felice Romani y música de Bellini. Ese drama familiar que pasa en una aldea, esa obra *di mezzo carattere*, se avenía admirablemente con la naturaleza tierna y poética del compositor siciliano; así supo encontrar cantilenas arrobadoras y efectos originales sin recurrir á los procedimientos de factura y á la diversión poderosa de la instrumentación.

En efecto, Bellini logra expresar todas las situaciones del drama con una naturalidad y una verdad que hacen de su partitura una obra magistral de sentimiento y de gusto.

Desde el primer coro de introducción hasta la cabaletta final, todo es inspiración. Unicamente la cavatina dulce y melancólica de Lisa: «Tutto è gioja, tutto è festa», al comenzar el primer acto, nos parece que expresa mal el género de tristeza y de enojo que deben causarle los preparativos de la boda de Amina.

El aria de ésta: «Come per me sereno oggi rinasce il dì», es perfecta en su forma italiana.

Delicioso es el andante del dúo del anillo nupcial: «Prendi l'anel ti dono», así como el aria de Rodolfo: «Vi ravviso o luoghi ameni», es clásica. Habría que citar el acto entero. Limitémonos á recordar el admirable final, tan patético, tan conmovedor, la más hermosa pieza concertante que compuso Bellini.

No menos rico en bellezas reales es el acto segundo. Ante todo, el coro

original de los *contadini e contadine*: «Qui la selva è più folta ed ombrosa»; luego el aria: «Tutto è sciolto», en que Elvino exhala su desesperación, y por último, el andante del aria final, cantada por Amina, que el espectador dotado de sensibilidad nunca oye sin emoción: «Ah! non credea mirarti si presto estinto, o fiore».



Bellini.

La Sonnambula, después de su aparición en Milán, recorrió sin interrupción y con éxito siempre duradero, todos los escenarios líricos de Europa.

Con el papel de Amina debutó Adeline Patti en el Teatro Italiano de París. Hubiérase dicho que se escribió expresamente para ella, tal era el encanto con que interpretaba las principales cantilenas.

FÉLIX CLÉMENT.

Del Libro de oro. — Todo lo que de nuestra edad queda atrás, la muerte lo tiene. — Tomado un amigo, debe dársele crédito, y antes de tomarle, se le debe juzgar. — Enseñando, aprendemos. — En todo lugar se puede vivir virtuosamente. — *Séneca*.

LUCIA DI LAMMERMoor

Puede estimarse esta ópera como la obra maestra de Donizetti, por cuanto desde la introducción hasta el final del tercer acto, la inspiración se sostiene, sin desfallecer.

Estrenóse el 26 de Septiembre de 1835 en el teatro San Carlo, de Nápoles, con éxito brillantísimo, y desde

magistral: *Lucia*, una de las más encantadoras partituras de nuestro siglo. Para caracterizar, á la vez, la nobleza de su carácter y la ternura de su talento, bastaría escribir al pie de su retrato estas palabras del aria final de *Lucia*: «O bell' alma innamorata!» La música de *Lucia* tiene una

originalidad sostenida que no se encuentra en igual grado en las otras óperas de Donizetti. Un matiz de melancolía difundido en todas las partes de la obra, le da el carácter de unidad tan raro, por lo general, en los maestros italianos.

Después de un coro de cazadores, que sirve de introducción, comienza el recitado, siguiendo el aria de Ashton, de corte italiano, y cuyo segundo movimiento acompaña el coro. La escena de la fuente compónese del aria deliciosa de *Lucia* y del gran dúo en que la fuerza y la gracia se armonizan admirablemente. El *allegro* de este dúo se ha hecho popular.

En el segundo acto, el dúo entre hermano y hermana ofrece un canto de violines sobre el que la frase vocal traza una melodía firme y expresiva. El *larghetto* con el ritornelo de las flautas es arrobador. Desgraciadamente, el *allegro*, aunque de cuatro tiempos, recuerda la frase de tres tiempos del dúo del acto primero. Después de un breve coro, sin pretensión, que reposa el espíritu

entonces ha formado en el repertorio de los principales teatros del mundo.

«Donizetti—dice Scudo en su *Literatura Musical*— debe ocupar el primer rango después del rango supremo que pertenece al genio. Se le clasificará en la historia del arte inmediatamente después de Rossini, cuyo más notable discípulo ha sido, y vivirá en la posteridad por su obra



Donizetti.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.

del espectador, llega la escena culminante de la obra, la escena del contrato, el grandioso septimino. Este trozo reúne todas las cualidades de este género de composición, y ha venido á servir de tipo á no pocos compositores notables que han imitado su corte, su ritmo y la distribución misma de sus partes, y han producido, con estos elementos, muy ampliamente diseminados en compases á nueve por ocho y doce por ocho, concertantes muy aplaudidos. Donizetti escribió con más sencillez esta página imperecedera, encontrando una combinación tal, que expresa viva y simultáneamente la desesperación de Lucía, el carácter vil de Gilberto, la pasión de Edgardo, el asombro de Arturo, el furor de Asthon y el espanto de Raimundo. El anatema pronunciado por Edgardo y la *stretta* del final terminan el acto segundo.

El tercero encierra bellezas de carácter diferente. Verdad es que comienza, como los otros, por un coro muy corto; pero nos parece que esta repetición del mismo efecto, que podría considerarse como prueba de impotencia en una obra mediocre, está aquí muy motivada. Estos tres coros distraen, por breve rato, de las impresiones dramáticas y lúgubres del poema y de la música.

En cuanto á la escena de la locura, es hasta hoy la más bella que el teatro registra y la mejor escrita para que luzca sus facultades la cantante sin perjuicio de la actriz. La reminiscencia de los motivos más tiernos infunde más tristeza al extravío de Lucía. Tal vez se objete, con cierta razón, que el *andantino* tiene formas demasiado regulares y ofrece un discurso demasiado seguido para una enajenada...

La escena de las tumbas, el aria, la intervención del coro participando á Edgardo la muerte de Lucía, todo ello es grandioso, verdaderamente trágico y tiene como un perfume de antigüedad. Acude al ánimo el recuerdo del *Orestes* de Esquilo, á pesar de la diferencia de las épocas y de los medios.

No olvidemos que *Lucia* fué compuesta en Italia y que Donizetti, nacido en Bérgamo, no tenía motivo alguno para emanciparse de los usos italianos; por ello, esta obra, impregnada de tan profunda melancolía, termina con una *cavatina*; pero el maestro supo encontrar en su corazón una inspiración feliz, conmovedora; emplea una declamación natural, y al fin, su alma de poeta y de artista se exhala en acentos desgarradores: «¡O bell'alma innamorata!»

FÉLIX CLÉMENT.

LES HUGUENOTS

Por los años de 1830, el siglo decimosexto había sido repuesto en moda, en el teatro y en la novela. El fecundo dramaturgo Scribe, secundado por E. Deschamps, siguió la corriente, y tomó de las guerras de religión el asunto de un poema en cinco actos. Pero la interpretación del músico deja muy rezagado el tema de su colaborador, debiéndose única y exclusivamente á la partitura el éxito de una obra que ha figurado y con-

tinuará figurando en la historia musical de nuestra época junto con *Guillaume Tell*, *La Juive* y *La Muette*. La ópera: *Les Huguenots* no puede compararse con estas últimas producciones, por cuanto lleva el sello especialísimo de la época romántica en cuyo seno fué concebida. Y sin embargo, ha merecido sobrevivir al romanticismo, por no haber expresado sino sus más bellos caracteres.

La parte episódica abunda en cua-

Refranero.— Al buen amigo, con tu pan y con tu vino.— Dicen los niños al solejar, lo que oyen á sus padres en el hogar.— Del mundo las dulzuras están llenas de amarguras.— Cada día que amanece, el número de los tontos crece.

dros, tan interesantes desde el punto de vista del color histórico, como del valor musical, y además muy hábilmente graduados. Las costumbres galantes de la época se ostentan con *brio* y locura en la introducción: «Des beaux jours de la jeunesse», y con gracia estudiada en la romanza: «Plus blanche que la blanche her-



Meyerbeer.

mine». La entrada de Marcelo, el coral de Lutero y el cantar hugonote anuncian al espectador el orden de ideas en que va á desarrollarse el drama. La austeridad protestante se marca aquí en la rudeza de los acentos y contrasta con el humor indiferente de los jóvenes señores. Sigue luego, como una antítesis femenina de la orgiaca escena del principio: la cavatina del paje: «Nobles seigneurs, salut!», el aria: «O beau pays de la Touraine», el delicioso coro de los

bañistas, la escena de la venda y el dúo: «Beauté divine, enchanteresse». La acción dramática no empieza, propiamente hablando, hasta el momento en que hugonotes y católicos se encuentran en presencia unos de otros. Si el *Rotaplán* calvinista tiene movimiento y franqueza, las letanías lloronas y lánguidas, dejan ver que

el espíritu general de la obra es favorable á la Reforma. Después del baile de gitanas y el toque de queda, la pasión del amor se manifiesta por vez primera en el magnífico dúo entre Marcelo y Valentina: «Dans la nuit où seul je veille». El septimino del duelo, la escena de la conjuración y bendición de los puñales, entrañan una energía y una potencia de que el teatro ofrece poquísimos ejemplos. El admirable dúo del acto cuarto entre Valentina y Raúl: «Où je vais?... Secourir mes frères; tu l'as dit, oui, tu m'aimes», hace estallar en toda su fuerza los arrebatos del amor y las resistencias del honor. La catástrofe llega al final del gran terceto: «Savez-vous qu'en joignant vos mains dans les ténèbres». No cabe llevar más allá el arte de

las gradaciones.

Estrenáronse *Les Huguenots* en el teatro de la Opera de París el 26 de Febrero de 1836, interpretando las primeras figuras Nourrit, Levasseur y Mlle. Falcon, los tres artistas predilectos, ó mejor dicho, los tres discípulos de Meyerbeer; pues el insigne maestro contribuyó y no poco á desenvolver sus dotes por la escrupulosidad que aportaba á la buena ejecución de sus obras.

FÉLIX CLÉMENT.

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Baronne Staffe.—La correspondance dans toutes les circonstances de la vie. 4 francos.

RIGOLETTO

Sabido es que, á pesar de su belleza literaria incontestable, el drama de Víctor Hugo, intitulado: *Le Roi s'amuse*, sólo pudo representarse una vez, á causa de su argumento y de la licencia de ciertos pasajes. El arreglador del libreto italiano, Piave, se esforzó en hacerlo posible en el teatro, cambiando los personajes, á la vez que conservando los principales episodios. Así, pues, Francisco I de *Le Roi s'amuse*, es, en *Rigoletto*, el duque de Mantua; el bufón Triboulet, se llama Rigoletto, y Saint-Vallier, el conde de Monterone.

La partitura de esta obra figura entre las más inspiradas de Verdi. Sirven de introducción unas cuantas notas de los instrumentos de metal sobre un trémolo del cuarteto. Al levantarse el telón, dos orquestas ejecutan motivos de baile, vivos y elegantes. El primer tema *cantabile* de la partitura es la *ballata*: «*Questa o quella*», cantada por el duque, acertada expresión del amor frívolo é indolente, pasatiempo de aquella sociedad degenerada. El *minuetto* que sigue es una reminiscencia del de *Don Giovanni*, pero está en situación. La entrada de Monterone recuerda también la de la estatua del Comendador, menos la potencia de armonía de Mozart.

En el acto segundo, el dúo entre Rigoletto y el espadachín es dramático; las partes vocales declaman, mientras el interés melódico anima el acompañamiento. En el siguiente dúo entre Rigoletto y su hija, la ins-



Verdi.

piración del autor se eleva. Con la graciosa cantilena de Gilda, supo mezclar felizmente los acentos patéticos del padre que tiembla por la seguridad de su hija. El tercer dúo, entre Gilda y el duque disfrazado, no carecería de encanto, si la *stretta*: «*Addio, addio*», no fuese tan trivial. El aria de Gilda: «*Caro nome*», es muy corta, pero ofrece formas melódicas nuevas

Pensamientos.—El mundo es una comedia para el hombre que piensa, y una tragedia para el que siente. (*Walpoole*).—Muy difícil es la primera palabra, cuando no se ha dicho nada; pero es más difícil la última, cuando ya se ha dicho todo (*La Rochefoucauld*).

y ricas en gracia. El coro silábico: «Zitti, zitti, moviamo a vendetta», termina satisfactoriamente el cuadro.

El principio del acto tercero presenta una desigualdad chocante con el resto de la obra. Al *cantabile* algo incoloro del duque, sigue otro coro silábico y al unísono, narrando el rapto de Gilda, y que es imitación del de *La Sonnambula*. Nada más vulgar que el *allegro* del aria: «Possente amor mi chiama»; pero la escena en que el infeliz bufón llega buscando á su hija es admirable. Disimula Rigoletto su dolor tarareando un estribillo, cuyas frases entrecortadas dejan traslucir su emoción. El andante *agitato*: «Cortigiani, vil razza dannata!», es una de las mejores páginas de la partitura. Pero el trozo capital de este acto es el dúo entre padre é hija: «Tutte le feste al tempio». Escrito con la mayor habilidad para las voces, produciría un efecto de sonoridad suficiente para su éxito, aun cuando no entrañara las más conmovedoras frases en el andante, y las más enérgicas en el *allegro*.

El acto cuarto es magistral. La *canzonnetta*: «La donna è mobile», de fácil y graciosa melodía, tiene el mérito de sostener en el duque el mismo carácter que la del primer acto: «Questa o quella». El cuarteto: «Un dì, se ben rammentomi», reúne todas las cualidades de una invención musical. Su melodía es constantemente inspirada; cada personaje conserva su carácter propio, y, además,

los dos grupos permanecen bien distintos, como la situación exige. En cuanto á la armonía, sin que ofrezca mucha variedad, sostiene perfectamente el edificio vocal. El ritmo, sobre todo, da á este conjunto un movimiento absolutamente excepcional. La galantería del duque, la coquetería de Magdalena, el horror que experimenta Gilda ante tal espectáculo, los sentimientos compasivos de Rigoletto para su hija y de venganza contra el duque, todo ello ha sido coordinado por una concepción fuerte, atrevida y de admirable efecto. Las escenas que siguen están desarrolladas con gran talento. Recordaremos la imitación de la tempestad, de las ráfagas de viento obtenidas por medio de terceras cromáticas vocalizadas por los coros á boca cerrada, detrás del escenario. Otros maestros han empleado los mismos procedimientos en el teatro; pero han desvirtuado su efecto, prolongándolos demasiadamente. Verdi es siempre rápido y breve. Cuando ha producido la sensación que se propuso, no insiste en ella y pasa adelante.

El personaje de Rigoletto fué creado por Corsi, y á él debió su reputación en Italia. Mario, la Frezzolini y la Alboni crearon los del duque de Mantua, de Gilda y de Magdalena.

Estrenóse el 11 de Marzo de 1851 en el teatro La Fenice, de Venecia.

FÉLIX CLÉMENT.

LOHENGRIN

Aun cuando, á nuestro entender, no llegó Wagner sino en *Tristán é Isolda* á la más alta potencia de expresión dramática, es dado considerar *Lohengrin* como su obra maestra en ciertos conceptos, no sólo por la belleza trascendental del asunto, sino tam-

bién por el atractivo melódico del conjunto.

Hay más pasión en *Tristán*, más riqueza en *Los Maestros Cantores* y una grandiosidad más extraña y más sorprendente en *Los Nibelungos*; pero ninguna de dichas obras se iguala á

Trato social. — Es descortesía la resistencia que oponen algunas personas que, hallando al amo en casa, rehusan dar su nombre á los criados, dando causa á que el amo se fatigue para adivinar quién sea el que ha venido á visitarle.

esta por elevación del sentimiento y pureza de las líneas. Deja en nuestra alma una armonía superior. La unidad de concepción y de estilo es tan perfecta en *Lohengrin*, que ocurre preguntarse si la letra se escribió para la música, ó la música para la letra: diríase que en el más alto grado de la expresión poética, la palabra vibrando alma y pasión se convierte por sí misma en melodía. El canto viene á ser como la versificación de la tragedia; lejos de entorpecer la marcha de la acción, la hace más saliente; dígalo, sino, la gran escena del acto tercero entre Elsa y Lohengrin. Por otra parte, los coros no son ya pesadas masas maniobrando en maquinal conjunto á una señal del director de orquesta, sino que son individualidades flexibles, impresionables, siempre en movimiento. Toman parte incesante en la acción; su manifestación es prodigiosamente variada, yendo desde el simple apóstrofe hasta la efusión lírica. El grandioso coro á ocho tiempos, de tan extraordinario efecto escénico, que precede y acompaña la llegada del héroe en el acto primero, es un ejemplo sorprendente de un coro dramático enteramente fundido en la acción.

En cuanto á la instrumentación, adviértese la división muy marcada que el compositor hace de la orquesta en tres grupos diferentes: instrumentos de cuerda, de viento y de metal. En vez de reunirlos ó dividirlos según exigencias convencionales ó arbitrarias, los reúne ó divide por grupos, apropiando cuidadosamente el carácter de los timbres al de las situaciones y de los personajes.

Tocante á los motivos dominantes, que desempeñan ya una misión capital en *Tannhauser*, son más significativos todavía en *Lohengrin*. Constituyen la unidad de la trama musical. Por una combinación tan inteligente como atrevida, mediante varias fra-

ses principales, el compositor ha estrechado un lazo melódico cuya red armoniosa y flexible envuelve todo el drama. Esas frases reveladoras obran como hechizos extraños. Son tan ori-



Wagner.

ginales que, al cabo de un compás, se las distinguiría entre otras mil, y desde luego se reconoce su intervención misteriosa ó su ligero estremecimiento en la gran corriente sinfónica de la orquesta. Los más importantes de estos motivos representan y vivifican las grandes potencias morales, las pasiones de los personajes, el sentimiento fundamental de su alma de donde emanan, por así decirlo, su carácter, su conducta y su vida entera. Así, el tema religioso del Santo-Graal, de que el prelude no pasa de ser un desenvolvimiento, es como un fondo de oro, sobre el que se destaca la figura luminosa, heroica de Lohengrin, la atmósfera etérea que le rodea, la alta, silenciosa y santa soledad de donde desciende hacia las cálidas regiones de las pa-

Epigrama. — De lo que cuentas, Andrés ¿qué el secreto encargar? — tú tienes más interés — y no lo sabes guardar. (R. J. de Crespo.)

Enigma. — Con un do que se me añada — es mi nombre el de un taimado; — de materia delicada — soy, mi cuerpo es bien formado — y de cuello bien sacada. (V. pág. últ.)

siones terrenales. Todos los demás motivos que caracterizan al hijo de Parsifal tienen secreto parentesco con esta frase mística, la melodía sólo aparece veces raras como para hacernos experimentar que los sentimientos más divinos iluminan la vida del hombre con rayos fugitivos. Ya se insinúa, suave y soñadora, en el primer canto de Elsa, que aguarda á su defensor y lo presiente. Exhálase, entonces, más dulce y pura que alpestre brisa en el aire pesado y tormentoso de la llanura, y hace que un hálito del otro mundo acaricie la cabellera de la doncella acusada, pero bella de inocencia. Reaparece á largos intervalos cada vez que Lohengrin alude á su misión, y siempre ejecutan esta modulación los violines, hasta que al fin, cuando revela su origen, la robustecen los instrumentos de metal y la orquesta entera.

A este canto celeste, que siempre triunfa sin esfuerzos y por sola su presencia, opónese el motivo infernal de Oltruda, dibujado ordinariamente por los violoncellos. Esta frase rastrea y pérfida surge cual serpiente de las más tenebrosas profundidades del alma. En el dúo entre Oltruda y Federico se enrosca en derredor del desdichado y le oprime entre sus anillos; en el diálogo con Elsa, cuando Oltruda le insinúa que Lohengrin podría muy bien no ser sino un mago y

un impostor, agítase á cada instante en el fondo de la orquesta; ya se arrastra y brama sorda, ya se yergue con silbidos de víbora. Deslízase sutil y tortuosa hasta el alma inocente de Elsa, y mezcla su ponzoña con sus ensueños de amor; sólo retrocede ante Lohengrin. De ahí el interés psicológico que se enlaza con los desenvolvimientos, las transformaciones, las combinaciones y las reminiscencias múltiples y siempre significativas de motivos tan característicos. No son, no, fríos símbolos, simples medios mnemotécnicos, sino temas asombrosamente persuasivos que la imaginación del compositor varía sin cesar, según las exigencias del momento y la intensidad del sentimiento.

Gracias á la textura de estos motivos, sorpréndense las impulsiones secretas del corazón antes de que la palabra las confirme.

Dicen que los sonámbulos, en su sueño magnético, ven al descubierto el alma de aquellos cuya mano tienen cogida en la suya. La orquesta de Wagner nos da una sensación análoga, pues hace penetrar nuestras miradas hasta lo más hondo de los personajes que se mueven en escena, y por sus revelaciones incesantes nos hace cómplices de sus sentimientos más íntimos, de sus proyectos más recónditos.

EDUARDO SCHURÉ.

CABALLOS Y CABALLEROS

I

Cercado un francés quedó,
Pero, escapando ligero
El caballo, al caballero
De los prusianos salvó.
De éstos el corcel huyó
Con tanto ardor y constancia,
Que el francés con arrogancia,
Después que pasó el rastrillo,
Desde su propio castillo
Libre gritó:—¡Viva Francia!—

II

Sitiado por hambre, y fiero
Destrozándolo á sablazos,
Se fué comiendo á pedazos
Al caballo el caballero.
—¿Al que lo salvó primero
Lo pudo matar después?—
¡Sí! ¡por un vil interés
Hacen mil gentes que callo
Lo que hizo con su caballo
El caballero francés!

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

Del Libro de oro. — En muchos, conseguir riquezas no fué fin de trabajos, sino maldanza de ellos.—El que aconseja que se piense en la muerte, la libertad aconseja.—La sencillez y claridad distinguen el lenguaje del hombre de bien.—*Séneca.*



UN ASESINO

AL salir de la cárcel Pedro Lurier, se encontró sin trabajo y sin pan. Había sido condenado, á la edad de veinticinco años, por robo con fractura en una casa donde acababa de entrar de ayuda de cámara. En la cárcel aprendió á hacer herretes para cordones de zapato. Ahora bien, en el pueblecillo de provincia donde la vigilancia de la policía superior le obligaba á residir, érale absolutamente imposible ejercer aquel oficio puramente especial. Por otra parte, no había que pensar en volverse á colocar de criado. Pedro Lurier temía, pues, por horizonte, la miseria y el hambre.

Reflexionó que, trabajando largo tiempo y mucho, si por casualidad encontraba ocupación, lograría únicamente no reventar como un perro. En cambio, dijose que cometiendo un nuevo crimen, podría de un golpe

ganarse no sólo un pedazo de pan, sino tal vez una riqueza. No titubeó, y eligió el segundo partido.

¿Qué crimen cometer? Tal era la cuestión. Lo primero, eso sí, era sustraerse á la mirada de la Justicia. Pedro Lurier abandonó su residencia.

Sin papeles, sin dinero, vivió durante seis meses la dura y miserable vida de vago, andando siempre, mendigando *de occultis*, acostándose á la luz de las estrellas ó en las granjas, flaco, huraño, andrajoso, esperando la ocasión, rebusándola cuando no se ofrecía bastante segura ó bastante lucrativa, rondando en torno de la sociedad como zorra en torno del corral, decidido á soportarlo todo hasta el instante propicio en que se resarciría de su ayuno devorando la presa que esperaba siempre.

Cierto día, advirtió que se hallaba

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

en la Champaña, su país natal. Allí le había impelido no sé qué fatalidad, sin duda ese instinto bestial que vuelve á los animales hostigados al bosque donde está su guarida.

De momento, tuvo miedo. ¡Le conocerían! ¡Se metía en un avispero! ¡Estaba perdido! Ganas le dieron de volverse atrás.

La reflexión le indujo á quedarse. ¿Cómo era posible que le reconocieran? Había salido de su aldea á los doce años, muchacho sonrosado y rubio. Volvía á los cuarenta, bronceado el rostro, luenga la barba, hundidas las mejillas y el cabello cano.

Después, hizo un razonamiento muy atinado. Por do quiera había pasado ¡qué de ocasiones frustradas por ignorancia, por no conocer los lugares ni las personas! Aquí, por el contrario, á pesar de los cambios ocurridos durante su ausencia, sabía muchas cosas. Bastaba, sólo, recordar.

Pedro Lurier recordó.

A unas diez leguas del sitio donde se encontraba, había en otro tiempo, en un pueblecito llamado Nizy-le-Comte, un matrimonio muy rico y sin hijos. Eran los cónyuges Berlot, á quienes los vecinos designaban con el mote de: los *Cuenta-sueldos*.

Pedro les había conocido muy mucho. En la época en que era rapaz y campesino, desempeñaba en su casa la faena de criado barato.

Estaba al corriente de todos los hábitos y distribuciones de la habitación.

Sabía que el portalón que daba á la carretera era alto y estaba forrado de sólidas barras de hierro y que los muros del huerto trasero estaban coronados de cascos de vidrio, pero sabía también que los árboles del fondo habían debido crecer, y que desde el exterior, saltando á sus ramas se podía penetrar en el huerto. Sabía que desde el huerto no se entraba de noche en la cocina, cerrada exactamente al obscurecer; pero sabía también que el coladero no estaba

separado del huerto sino por un delgado tabique de ladrillos. Ahora bien, el tal tabique podía horadarse con facilidad, y una vez en el coladero se estaba ya en la cocina. De aquí se pasaba á la sala grande, donde bajo el globo del reloj, hallábase la doble llave de la escalera. En lo alto de ésta, el cuartucho de los trastos, donde en su niñez, guardaba él las escobas; y junto al cuartucho, el dormitorio de los Berlot. De allí no recordaba bien. Nunca había entrado en aquella estancia; sólo la había entrevisto á través de la puerta entornada. Se acordaba, vagamente, de que la cama estaba en el fondo al lado de un grande y macizo armario de encina, con goznes de latón. Allí dormía la hucha tan luengo tiempo engordada por los *Cuenta-sueldos* y tan ardientemente codiciada ahora por Pedro Lurier.

Si tal; en cuanto surgió en su mente esta serie de recuerdos, quedó resuelto su plan. Por fin encontraba la ocasión esperada con tanta paciencia. Había que ir allá, ir sin dejarse ver, observar si había ocurrido algún cambio, tomar todas las precauciones exigidas por la prudencia, y proceder con la mayor audacia.

Anduvo en dos noches las diez leguas que le separaban de Nizy-le-Comte. Pasó un día entero oculto en un bosque, en el fondo de una gruta húmeda, los pies en el agua, sin comer. Pero, al menos, cuando á eso de las dos de la mañana llegó ante la mansión de los Berlot, tenía la seguridad de no haber tropezado con alguien en su camino.

En la calleja que bordeaba la espalda del huerto encontró, por dicha, una plantación de zanahorias de las que comió unas cuantas.

Con tan exiguo lastre, pero sostenido por la fiebre de triunfar, trepó sobre el muro que miraba á la pared posterior de casa de los Berlot. Inguióse, allí, cuan alto era, sin pensar que podía perder el equilibrio, y dando un salto prodigioso, fué á caer en la

Refranero. — Cada uno es cada uno, y nadie es más que ninguno. — Lo que fué por culpa, no tiene disculpa. — De: «Haré, haré», nunca me pagué. — Quien mucho duerme lo ajeno y lo suyo pierde. — Las palabras buenas son, si así es el corazón.

ca de uno de los árboles del huerto. El ruido de su caída en las ramas despertó á un perro de la vecindad, que empezó á ladrar. Durante unos minutos hubo un concierto de aullidos que se contestaban unos á otros, pero que cesó gradualmente. Pedro Lurier se palpó los miembros, y se puso á reflexionar.

Mucho era encontrarse en el huerto, pero todavía era nada. Pedro Lurier, en efecto, se había lanzado allí, á la ventura, impelido por su irresistible deseo de acabar con su mala suerte; pero ni aun siquiera sabía si los Berlot vivían y seguían habitando en su casa. ¡No importa! Habíase dicho que era preciso ir allá, que hubiera sido imprudencia informarse y que al fin y al cabo, todo podía reducirse á pasar un día en la copa de un árbol. Si había nuevos propietarios, se largaría la noche siguiente. Si los Berlot estaban allí, su dinero bien valía para irse alguna pena para alcanzarlo. Esperando á que amaneciese, bajó al huerto buscando qué comer. No podía encontrar perro alguno, puesto que en el concierto de poco antes ningún ladrido partió del lado de la casa. Dirigióse pues, atrevidamente, al corral.

Era el mismísimo corral de antaño, con la pocilga á izquierda, y el establo á derecha. En el establo halló una sola vaca, que se levantó al principio como azorada á su aproximación, pero á la que tranquilizó en seguida hablándole y dándole palmaditas en la grupa. A los pocos minutos, se creyó bastante familiarizada para temer el tomarle una ubre y chuparse una buena ración de leche tibia que le confortó singularmente. En la artesa de los cerdos, tanteó con la mano, y tuvo el alegrón de dar con un enorme pedazo de pan de salado, que distribuyó en sus bolsillos, con la menor repugnancia. Era el momento de sus comidas del día siguiente. Cogió también unas frutas del

huerto, pero discretamente, para no dejar vestigios de su presencia. Terminados estos preparativos, aplazó para la siguiente noche lo que más particularmente atañía al crimen, y buscó un lecho donde reposar hasta que luciese el día.

Divisó un olmo desmesuradamente corpulento y nudoso, y trepó. Casi á mitad del árbol, el tronco retorcido y sin duda tocado por algún rayo, formaba un hueco, en el que se tendió Pedro Lurier, como en una cuna dura, corta y profunda. Lo principal era que allí podía dormir sin que le vieran y sin peligro de caerse.

Pedro Lurier, extenuado de cansancio, durmió la víspera de su crimen ni más ni menos que Napoleón la víspera de Austerlitz.

Doraba el sol las telarañas tendidas entre las ramas de los perales, y el rocío se había secado largo tiempo hacía sobre las legumbres, cuando despertó.

Lo primero que vió á través de las hojas de su olmo fué al tío Berlot en persona, ocupado en las faenas de su corral. El corazón de Pedro latió de gozo.

Sí, allá estaba el viejo, yendo y viniendo, con una cesta en la mano, distribuyendo el grano á los volátiles. Hacía *pío, pío, pío*, y las gallinas se entrechocaban y derribaban unas á otras, batiendo alas, y erizadas las plumas para atracarse de avena. Sacó, después, de la cocina, un cubo lleno de un agua grasienta en que nadaban mendrugos de pan y mondaduras de patatas, y vertió la pitanza á los cerdos, que rebuscaban con el hocico en la artesa.

Esto hizo pensar á Pedro Lurier que tenía hambre. Sacó de sus bolsillos el pan de centeno y las frutas y almorzó silenciosamente, recapacitando que todo iba á las mil maravillas.

Efectivamente, puesto que el tío Berlot cuidaba por sí mismo su corral, era porque no tenía criado, y que estaba solo en la casa. Cuanto

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de Paris.

más, podía estar también con él la tía Berlot.

Hasta cosa de las once, permaneció el viejo en su huerto, removiendo, cavando y podando.

Un momento, Pedro Lurier tuvo miedo. Al pasar junto á un peral, Berlot contempló atentamente sus frutas, y notó que faltaban dos. Maquinalmente dirigió una mirada á los muros del huerto y á los árboles del fondo. Parecía sospechar que hubiese entrado un ladrón. Pero la contemplación de aquellos cascotes de botella tan puntiagudos hubo de tranquilizarle sin duda, pues se encogió de hombros como diciendo: «¡Es imposible!» Sin embargo, aquello le torturaba visiblemente y quiso saber á qué atenerse con certeza.

— ¡Pedro! — gritó, de pronto.

Pedro Lurier se estremeció al oír este nombre, como si le llamaran á él. Y se hundió más en su hueco.

Al llamamiento de Berlot, abrióse la puerta de la cocina, dando pasó á un muchacho de diez á doce años, sonrosado y rubio.

Estremeciése todavía más Pedro Lurier. Parecíale que era él quien salía de la cocina. Era su vivo retrato de cuando niño. Un segundo de reflexión le hizo olvidar esta visión y comprender la realidad.

— Pedro, — dijo Berlot, — has vuelto á robarme peras.

— ¡Oh! ¡no, señor! — exclamó el muchacho. — Os juro que no. ¿Cómo queréis que lo haga, para robaros peras? Acabo de llegar de los campos, con la vaca, y vos mismo me abristeis esta mañana la puerta de la cocina para ir al establo, y el portalón para salir.

— Eres un bribonzuelo. ¿Quién me asegura que no viniste al huerto la noche pasada?

— ¡Oh! ¡señor! ¿cómo es posible, estando cerrado todo, de noche, en casa?

— ¡Ta, ta, ta! Pruébame que no has robado.

— ¡Oh! ¡señor! Os juro que no he sido yo. ¡Ved la prueba!

Pedro Lurier tuvo entonces miedo cerval, imaginando que chicuelo habría visto algo. Pero la prueba que el rapaz quería era únicamente el juramento solemne que usan los muchachos, consistente en hacer la señal de la cruz y luego levantar la mano derecha escupiendo al suelo.

Berlot, conmovido sin duda por el juramento, se contentó con tirar una oreja á Pedro, entrando con él en la habitación.

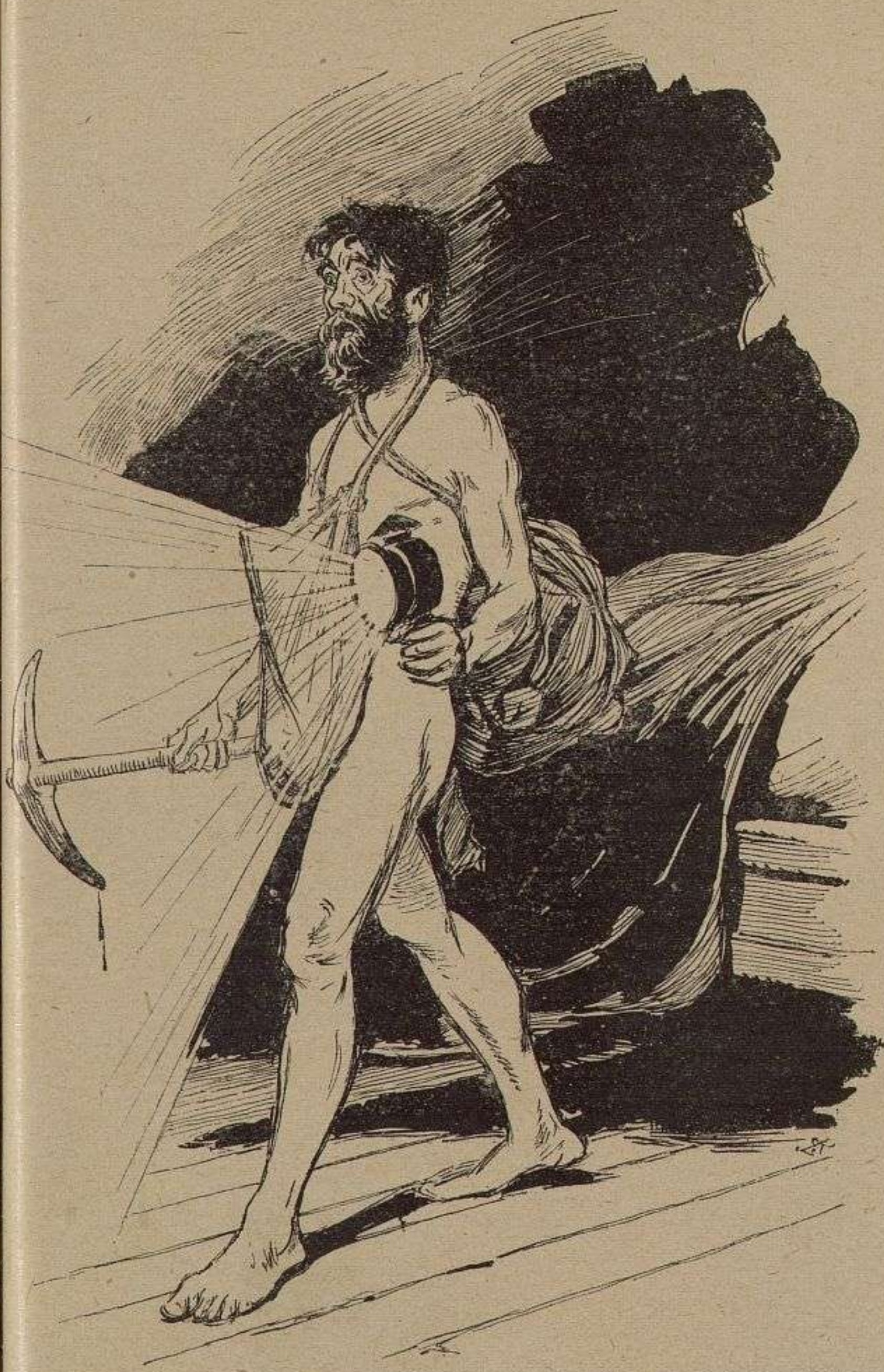
Dieron las doce.

El cascado tañer de la campana de la aldea era el único ruido que alegraba aquella hora silenciosa. Apenas una ó dos gallinas picoteaban toda acá y allá en el estiércol, junto al establo. Los cerdos habían vaciado su tesa hacía rato, retirándose luego á dormir en el fondo de la pocilga. Los gorriones se habían alejado, después de dar unos picotazos á las frutas, a pesar del amplio sombrero de paja colocado sobre un peral á manera de espantajo. Los campesinos, después de comer su sopa, habían vuelto á sus faenas. Nada, en la aldea, se movía. Tan sólo oíase un vago zumbido en la campiña, como si la tierra suspirase durmiendo en la luz del día.

Pedro Lurier sintió entonces en su interior no sé qué sosiego y un deseo de dulzura. Parecíole que era grato poder vivir en aquella tranquilidad. Pensó que las gallinas eran muy dichosas y que los pájaros debían ser felices. Díjose que la existencia del muchacho Pedro era envidiable, á pesar de los regañones de Berlot. Algunos tirones de oreja, pero, en cambio, comía, bebía, dormía, y daba sus paseos por la hierba y por el bosque, sin miedo, sin mirar atrás para ver si le seguía algún cornio. ¿Y el tío Berlot? Era rico, tenía su casa, sus gallinas, sus cerdos, sus peras. ¡Qué feliz!

¿Por qué él, Pedro Lurier, no tenía también su porción de felicidad? ¿Por qué?... Hubiese permanecido aquí, en los campos, como su padre

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona. *Baronne Staffe*. — Mes secrets: pour plaire; pour être aimée. Precio: 4 francos.



Pero ¿era suya la culpa, si partió? Un mala cabeza le había dicho que para hacer fortuna, no hay como la ciudad. En efecto, hubiera podido ganarla, esa fortuna. ¡Tal vez! ¿Quién sabe? No le habían faltado ocasiones. Un patrón le tomó cariño desde su llegada. Pero estaba allí otro mala cabeza, predicando holganza y placeres. Un año, dos años, muchos años, el tiempo precioso de la juventud se había deslizado miserablemente sin hacer cosa de provecho, viviendo al día. Después, cierta mañana, hastiado, lleno de remordimientos, queriendo al fin trabajar y no sabiendo, volvió á colocarse de criado. Allí, aun podía ganarse la vida. Pero el carácter estaba agriado, lleno de deseos y sentimientos. Había conservado malas relaciones, una novia que era una buscona y un amigo que era un ratero. Había dado oídos al amigo para satisfacer las exigencias de la novia. Y al final, había despertado el día menos pensado, entre dos agentes de policía. Era un ladrón. Juzgado, condenado, había purgado quince años de cárcel, y ahora...

¡Ah! Ahora era un miserable, un vago, un carne de presidio; y por la noche, sería un asesino; y mañana, quizá, sería arrestado de nuevo; y en breve, entonces, volverían á juzgarle, y condenado esta vez á muerte. ¡A muerte! ¡la cabeza cortada!

Pedro Lurier, fija la mirada, ni veía el huerto, ni el patio, ni la casa, sino una plaza llena de gente y una guillotina en cuya báscula yacía él, asomando por el otro lado del agujero su gesticulante faz.

Lanzó un grito.

— ¡Pardiez! — se dijo, reponiéndose, — ¡soy un loco! ¿pues no estoy soñando despierto, y gritando por remate? ¡si el tío Berlot hubiese estado en el huerto, héteme cazado!

Para variar de rumbo sus ideas, llevó violentamente su recuerdo al patio de la cárcel, donde charlaba con los camaradas. Narrábanse allí

robos hábilmente realizados, y asesinatos cuyos autores jamás habían sido descubiertos.

— Mirad, chavales, — decía á menudo un viejo picarón, condenado reiteradas veces: — ¡no hay que lanzarse al *juego grande* si no se tiene seguridad de ganar la partida. *Afanar* (robar) pase. Si le pescan á uno, con la cárcel paga, como yo. Pero *sangrar* (matar), ¡demonche! Sólo he conocido á un buen lagarto, aquel larguirucho que murió hace dos años, *Hoja-de-cinc*. Había encontrado el medio de dar pasaporte para el otro barrio á siete personas, sin que le pescaran nunca. Eso sí, tenía su sistema. Decía que para salir bien, son menester tres cosas: estar en un país donde no le conozcan á uno, trabajar solo, y ponerse desnudo para *sangrar*. Trabajando solo, y en un país extraño, no hay que temer *soplones*, y haciendo su negocio sin *concha* (vestido), no se dejan piezas de convicción junto al *macabeo* (la víctima), y no queda *mosto* (sangre) en el plumaje.

Estos consejos resonaban como un clarín de guerra en la cabeza de Pedro Lurier. Nadie le conocía, estaba solo; se desnudaría. De consiguiente, debía triunfar.

Declinaba la tarde. Los campesinos volvían á sus hogares. Mugían los bueyes al llegar á los establos. Los perros ladraban. Todo el mundo se disponía para la cena, y tras de ella el descanso.

Berlot salió de la cocina, yendo á abrir el portalón para que entrase el muchacho Pedro, con la vaca.

— ¡Ea, rapazuelo, — díjole el viejo, — deprisita! Y arriba pronto, para cambiar de ventana á la tía Berlot, que no la moleste el polvo.

Subió el muchacho, y á los pocos minutos abrióse una ventana del piso alto, apareciendo la tía Berlot sentada en un sillón. Estaba inmóvil, enva- rada, y Pedro Lurier, viendo que en aquel rostro solamente los ojos parecían vivos:

Pensamientos — El pródigo roba á su heredero; el avaro se roba á sí mismo. (*La Bayère*). — En la incertidumbre de un peligro, vale más reservar la energía para cuando venga, que gastarla temiéndolo desde lejos. (*Talleyrand*).

—¡Bravo!— pensó;— ¡la vieja está tullida! ¡mejor que mejor!

Una cosa le tenía inquieto: el muchacho. ¿En qué parte de la casa se acostaba Pedro? ¿Habría que pasar junto á él para subir arriba?

—¡Si así es, tanto peor! Habrá que despejar el camino.

Obscurecía. La noche invadía poco á poco la casa, el patio y el huerto. Muy luego, no distinguió Pedro Lurier objeto alguno, desde su árbol. Únicamente las estrellas brillaban entre las ramas.

¡Las nueve! Una luz rojiza ilumina una de las ventanas del piso alto. Sin duda el tío Berlot contaba su dinero, como cada noche. Más de media hora tardó la luz en apagarse. Muchas, muchas monedas debía de contener la hucha.

¡Las diez!

¡Dios mío! ¡cuán largo se hace el esperar! ¡Las horas son grandes por la noche!

¡Las once! todo dormía en lontananza.

Aquél era el momento. Pedro Lurier bajó de su árbol.

Llegado al coladero, palpó el tabique hasta dar con un intersticio donde pudiese penetrar la hoja de su navaja. Trabajo le costó descalzar el primer ladrillo; pero una vez hecho este agujero, agrandóse fácilmente la abertura. Los ladrillos, descalzados uno tras otro, íbalos colocando en el suelo, sin ruido. Por fin, el cuerpo de Pedro Lurier pudo pasar.

Quedó buen rato inmóvil, avezando sus ojos á la obscuridad. Cuando empezó á distinguir algo, reconoció que no le habían engañado sus recuerdos. Frente á él estaba positivamente la puerta con pestillo, que daba á la cocina.

Pero, antes de penetrar en ella, era preciso tomar precauciones, es decir: desnudarse, preparar una linterna, encontrar un arma. La navaja que le había servido para horadar el tabique no era bastante larga, ni recia para degollar á un hombre. A tientas,

el asesino registró, en derredor, los capachos de utensilios, que allí abundaban, y fijó su elección en un azadón corto, de mango sólido, y pesado y puntiagudo pico. En la pared había colgadas dos linternas: una de coche y otra de cuadra. Cogió la primera, ante todo porque era menor, y luego por estar provista de un reflector, á modo de linterna sorda. En la cocina encontraría fósforos; pero no quería encender sino en el piso de arriba, para ver dónde hería y buscar el dinero. Acto seguido, Pedro Lurier se desnudó, formando un lío con sus ropas y atando este lío sobre sus hombros con un cabo de cuerda; y se detuvo un instante para reflexionar, á fin de cerciorarse de si le faltaba algo.

—¡Dios mío! ¡si seré imbécil!— pensó de pronto.—Llevo liadas mis ropas, estoy desnudo; de consiguiente, no tengo bolsillos. ¡So bruto! ¿dónde meterás el dinero de los Berlot? Seguramente habrá escudos, napoleones, y todo ello pesa y ocupa sitio.

Volvió á palpar paredes y á registrar capachos, y sonrió silenciosamente de placer sacando de una caja llena de avena un morral de lienzo. Bien cogería la hucha toda en el morral. Se lo colgó del cuello, por manera que parecía que llevaba unas alforjas, formando el lío de ropas la bolsa trasera, y el morral la delantera.

Daban las once y media.

Entonces, desnudo, colgada del meñique de la mano izquierda la linterna sin luz y empuñando vigorosamente con la diestra el azadón, empujó suavemente con la rodilla la puerta del coladero, y entró en la cocina.

Un ruido suave y regular anunciaba el sueño del muchacho. Allí, en efecto, estaba el niño Pedro, en una camita baja, tapado hasta las orejas por la manta, encogido cual gatillo de fusil, y durmiendo como un tronco.

Acercóse Pedro Lurier á la cama, apretando con mayor fuerza el azadón, y empezando á levantarlo:

—¡Bah!— díjose de repente,— ¡s

Trato social. — El motejar es injusto de dos maneras: 1.^a, cuando zahiere á persona exentas del vicio imputado; 2.^a, cuando recae sobre defectos que no pueden achacarse á culpa, como son las imperfecciones físicas ó las desventuras accidentales.

está roncando! ¡nada les despierta á los chicos! Cuando yo ocupaba su lugar, truenos y rayos podían caer, sin sacarme de mi sueño. Y además, si no le acertaba, chillaría, despertando á los viejos. ¡Pobrecillo! ¡qué felices son los muchachos! Pero, ¿y si por casualidad despertara? Cuando esté yo arriba, moveré ruido quizá... Reflexionándolo bien... ¡Ah! ¡no todavía! Ocasión tendré para *sangrarle* al salir. •

Tomó unos fósforos del bordillo de la chimenea, pasó á la sala grande y dejó en el suelo linterna y azadón para levantar el globo del reloj. ¡Oh ventura! Como antaño, allí estaban las llaves. Dentro de tres minutos se hallaría junto á la hucha.

Crujía la escalera bajo sus pies desnudos.

—¡Maldita madera! ¡ahora le da por gruñir, sin que la pisen casi!

Deteníase, á intervalos, para escuchar si le oían. ¡Nada! La casa seguía muda. Sólo, desde abajo, llegaban los ronquidos de Pedro.

Todavía dos peldaños, uno; he aquí la meseta, y el cuartucho de los trastos, y la puerta tras de la cual están los Berlot.

—¡Demonche! ¡creo que tengo miedo! Digan lo que quieran, es duro el *despachar* á dos personas. Si durmiesen como el sapo, me contentaría con robarles. Sí tal; pero al forcejearles el armario, ¿seguirían durmiendo? Los viejos tienen muy fino el oído, y sólo duermen con uno de los ojos. ¡Nada, buen mozo! ¡no vacilar! Habrá que hacer *sudar la encina* (matar). ¡Adelante! ¡hup!

Encendió la linterna y empujó la puerta.

Al rechinar de los goznes, y más aun al chorro súbito de la luz, el tío Berlot se había incorporado en la cama, azorado. Pero no tuvo tiempo para exhalar un ¡ay! y cayó de espaldas, hendida la cabeza. Muda, inmóvil, abiertos desmesuradamente los ojos, la tullida miraba la espantosa escena, mientras que el asesino, á

sacudidas, retiraba el azadón del perforado cráneo. Una, dos; el azadón, rojo de sangre y blanco de sesos, salió de su vaina, se alzó formidable y se hundió con sordo golpe en la rizada cofia de la pobre vieja.

Todo marchaba bien. Sólo faltaba registrar el armario.

Una vuelta de cuchillo en la cerradura de latón, y abrióse la puerta. Un saco, dos sacos, tres sacos, y luego un cuarto saco, más chico. La mano, al palparlos, percibe monedas de cinco francos en los tres primeros, y luises en el otro. ¡Basta con ello! Inútil revolver todo el armario. Hay que largarse con los cuatro sacos metidos en el morral. ¡Hup! ¡qué peso en el cuello! No olvidar el azadón, ¡si el muchacho no durmiese!

A la vez que reflexionando y procediendo á sacudidas, con frenesí, Pedro Lurier no había apartado la vista de los dos cadáveres. Sólo un instante había medio vuelto la cabeza para abrir el armario, y en el instante aquel había sentido como un frío terrible en la espalda. Es un sentimiento instintivo, en el que ha matado, contemplar el cadáver hasta que algún objeto material lo oculta. Pedro Lurier se alejó, pues, reculando, dirigida siempre la linterna hacia la cama y en la mano el azadón. Así llegó hasta la puerta, que, por su propio peso, se había vuelto á cerrar tras él. De un golpe, bruscamente, para abrirla y para huir, volvió hacia ella la linterna, los ojos y el cuerpo.

Un hipo de horror constriñó su garganta; cerráronse, de miedo, sus ojos. Un hombre estaba allí, frente á él. Sin esperar, sin reflexionar, sin mirar, sin ver siquiera que aquél iba, como él, desnudo, con una linterna en una mano, un azadón en la otra y un saco en el cuello, Pedro Lurier sólo tuvo una idea: matar la aparición. Lanzó violentamente su arma, y en el mismo instante, no hallando sino un espejo, arrastrado el cuerpo por su movimiento, y estirada la cabeza por el peso del oro, cayó y hundióse,

Epigrama.—De estos dos extremos es— mundo paso y comedia; — para el que tra, tragedia; — para el que rie, entremés. (Owen.)

Enigma. — ¿Cuál es la casa formada — de vestidos de animales? — Cinco hermanos desiguales — hacen dentro su morada — — para librarse de males. (V. la últ. pág.)

de frente, en un estrépito de cristal roto.

El muchacho, despertado al ruido y pensando que el tío Berlot, enfermo, necesitaba de él, acudió con una vela encendida. Pero, llegado á la meseta, cayó sin sentido.

Cuando el siguiente día, por la tarde, los agentes de justicia, llegados para esclarecer el misterio de la casa Berlot, hubieron subido la escalera, he aquí lo que encontraron:

La puerta, que en el interior del dormitorio servía de tablero á un grande espejo, había sido ampliamente horadada, y á través del agujero percibíase la cama, cuyas almohadas formaban una masa roja donde se incrustaban dos cabezas partidas. Por el propio agujero, un hombre desnudo, con la piel rayada de cortaduras, había pasado á medias. Llevaba en la mano un azadón. Sus pies estaban rígidos, en alto, y su vientre se hundía sobre la madera de la puerta. De su cuello pendía un grande saco. La arteria de su garganta, desgarrada, había lanzado sobre el papel amarillo de la pared cinco ó seis chorros de sangre que actualmente for-

maba en el suelo un amplio cuajo. En el rincón más obscuro del cuarto estaba acurrucado un muchacho, de



ojos enormes y erizado cabello. A cuanto le preguntaban, sólo contestaba con una risa horrible.

El pobrecillo Pedro se había vuelto idiota.

JUAN RICHEPIN.

GLOSA

*Ser vieja, y arrebolarse
No puede tragarse.*

El ponerse el arrebol
Y lo blanco y colorado
En un rostro endemoniado
Con más arrugas que col,
Y en las cejas alcohol
Porque pueda divisarse,
No puede tragarse.

El encubrir con afeite
Hueso que entre hueco y hueco
Puede resonar un eco,
Y el tenello por deleite
Y el relucir como aceite

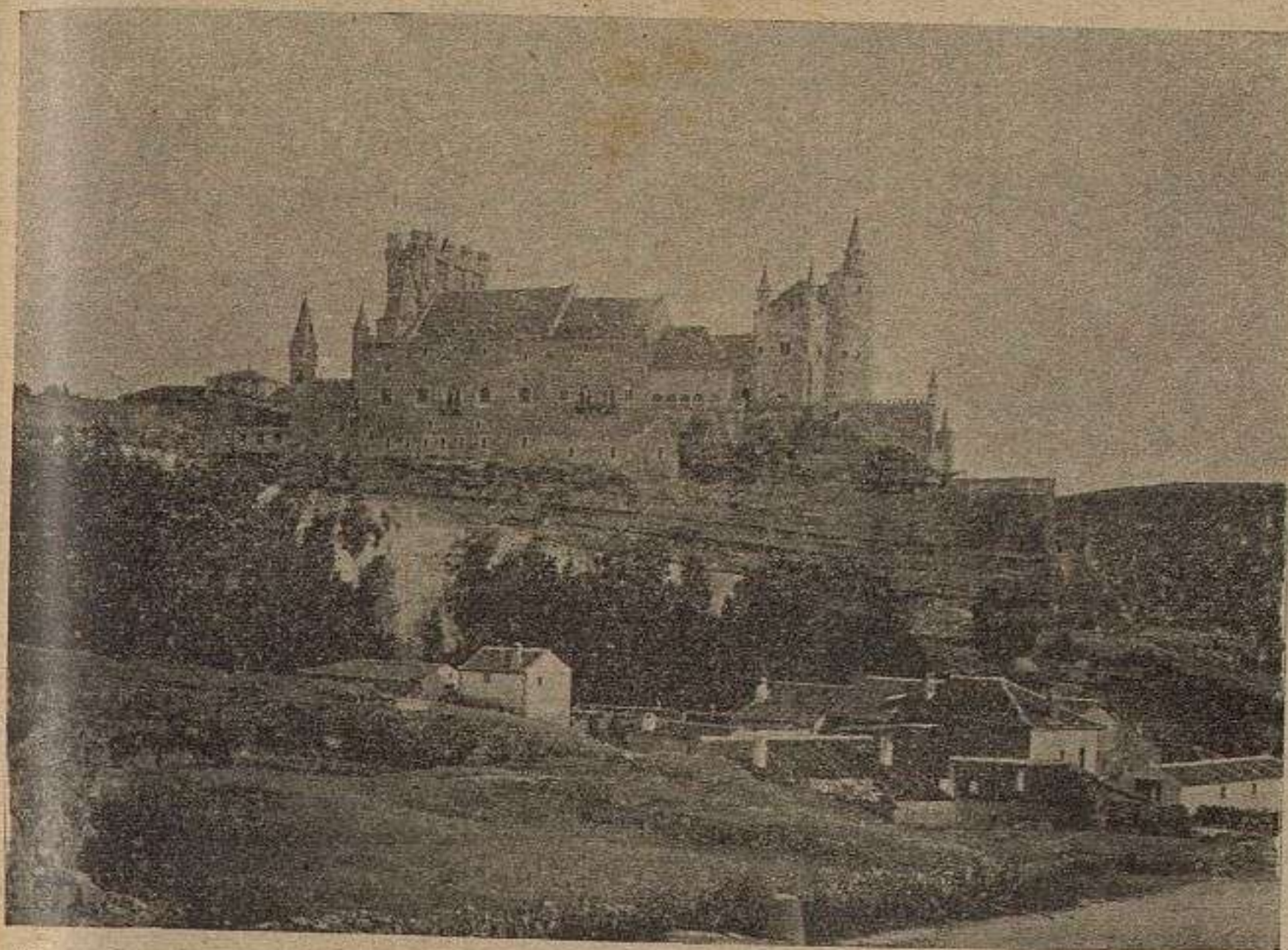
Rostro que era justo hollarse,
No puede tragarse.

El colorir la mañana
Los cabellos con afán
Y dar tez de cordobán
A lo que de sí es badana,
Y el ponerse á la ventana,
Siendo mejor encerrarse,
No puede tragarse.

El decir que le salieron
Las canas en la niñez,
Y que de un golpe otra vez
Los dientes se le cayeron
Y atestiguar que lo vieron
Quien en tal no pudo hallarse,
No puede tragarse.

DIEGO HURTADO DE MENDOZA.

Del Libro de oro.— Con gran peligro se guarda lo que á muchos agrada.— Más cuenta tiene con Dios el desdichado, que el feliz.— El que desee vencer, prepárese para la guerra de mucho tiempo.— Determinese despacio lo que para siempre se resuelve.— Séneca



ALCÁZAR. — SEGOVIA.

LA COQUETA

Es la coqueta, mujer
Que pasa alegre su vida,
Procurando ser querida
Y no pensando en querer.
Si uno llega á pretender,
Nunca de sí le rechaza,
Pues sabe, con linda traza,
Dejando á todos iguales,
Recibir los memoriales
Y no proveer la plaza.

Tan satisfecha y tan vana
Como traviesa y burlona,
Con el que más se aficiona
Gusta de ser más tirana.
Si la celan, está ufana,
Si no la celan, mejor;
Desdén, ternura, furor,
Tristeza y gozo aparenta;
Cualquier papel representa
En la comedia de amor.

Su empeño es que este rival
Dé malos tratos á aquél;
Por atraer al infiel
No hace caso del leal.
De promesas liberal,
De favores avarienta,
Es deidad que se contenta
Con el obsequio exterior,
Y no atendiendo al valor
De sus víctimas, las cuenta.

Con ademanes falaces
Saluda, conversa, guiña;
Finge en el aire una riña
Por gusto de hacer las paces.
¿De qué no serán capaces
Su voz, su risa, su llanto?
Ríndese un hombre á este encanto;
Va á tocarla con un dedo,
Y ella le responde: «Quedo,
Que no lo dije por tanto».

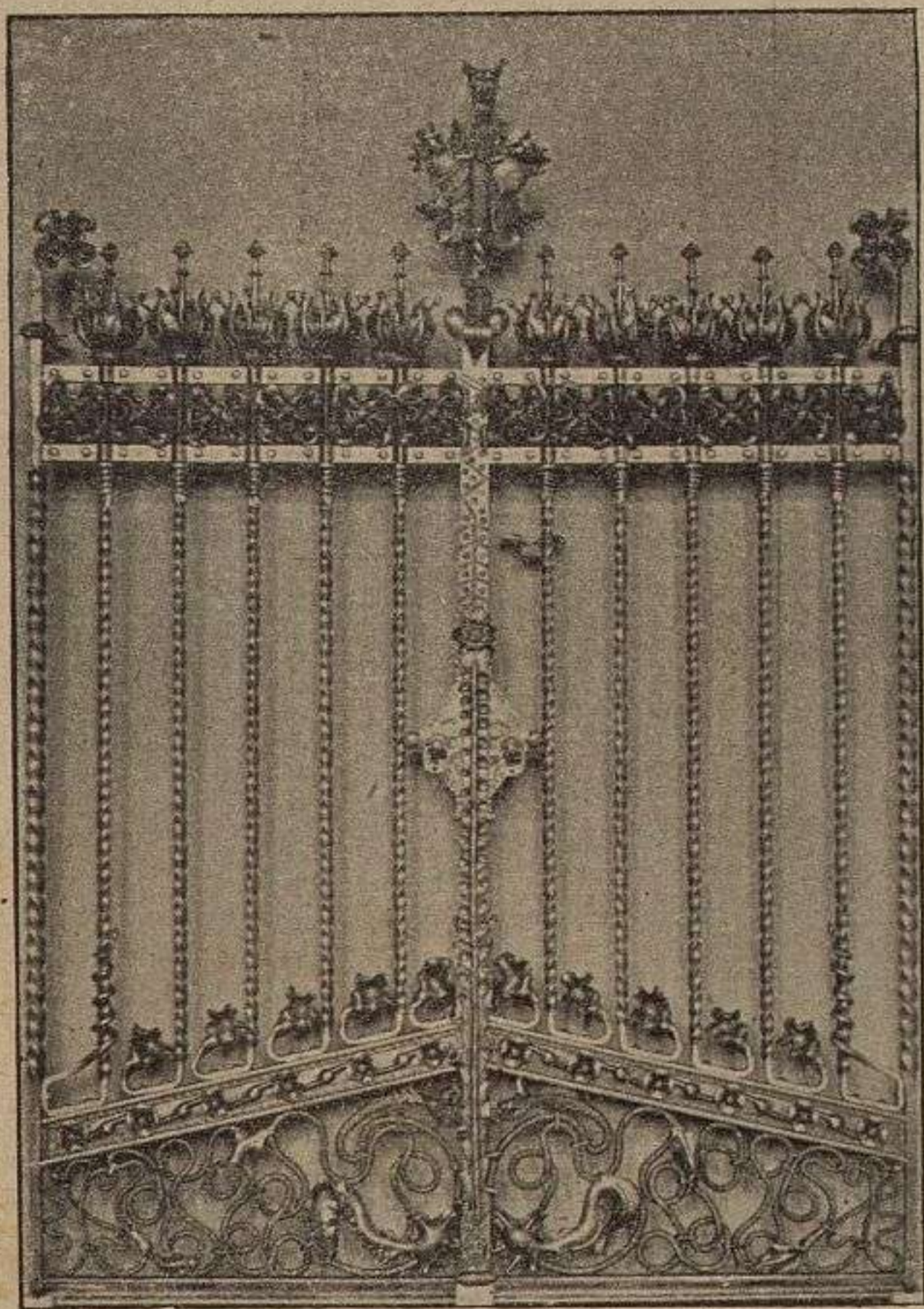
TOMÁS DE IRIARTE.

Refranero. — A la pesca y á la caza, cachaza. — Quien al indigno da honra, mucho más deshonra. — Más vale vergüenza en cara, que mancilla en corazón. — Al que debas contar, no procures enfadar. — La lima, lima á la lima.

CERRAJERÍA

— DE —

FLINCH



ESPECIALIDAD en la construcción de toda clase de obras

8, Calle Buenavista, 8—BARCELONA (GRACIA)

COCINA DOMÉSTICA

CIEN RECETAS

SALSAS

Salsa alemana.—Poner en una cacerola 5 decilitros de salsa rubia, con unas cuantas mondaduras crudas de setas, ó 6 cucharadas de cocimiento de setas y otras tantas de cocimiento de ternera ó de aves. Hágase reducir la salsa, á buena lumbre, durante 8 ó 10 minutos. Désele consistencia con un batido de 2 yemas de huevo. Pásese por tamiz.

Salsa Béchamel.—Desleir 250 gramos de harina en 3 vasos de leche fría. Pasar la mezcla á una cacerola. Menearla á la lumbre. En cuanto comience á espesar, retirarla del fuego. Seguir meneando la salsa á fin de ponerla lisa. Desleirla entonces en medio litro de leche cocida, añadiéndole 2 cebolletas cortadas, un ramito de perejil, sal, pimienta y 150 gramos de jamón dulce crudo, cortado en forma de dados. Hacerla hervir. Apartarla á fuego manso, dejando que cueza 20 minutos, meneándola de vez en cuando. Pasarla por tamiz ó estameña.

Salsa bordelesa.—Poner en la cacerola media docena de chalotas, con un vaso de vino blanco, sal y pimienta. Así que se haya reducido de mitad á buena lumbre, agregar 2 cucharadas de salsa española y 50 gramos de tuétano derretido al baño de María.

Menear la mezcla vivamente, y al primer hervor, apartar la cacerola á un ángulo para terminar su cocción en 15 minutos. Servirla muy caliente.

Salsa española.—Derretir 200 gramos de manteca en una cacerola. Mezclarle 250 gramos de harina. Menear la pasta. Retirarla á lumbre muy suave, de modo que cueza, tomando un color rojizo. Desleirla, entonces, con 4 ó 5 litros de caldo de substancias claro, bien espumado. Menear el líquido hasta la ebullición. Apartarlo á un lado de la hornilla para que hierva moderadamente. Tres cuartos de hora después, espumar la salsa y pasarla por tamiz.

Salsa húngara.—Poner en la cacerola media taza de puré de tomate cocido, al natural, es decir, bien escurrido y no espeso. Añadirle cantidad igual de gelatina derretida y polvillo de pimienta. Hacer que hierva la mezcla, meneándola. Dos minutos después, apartarla á un lado de la hornilla é incorporarle por fracciones, meneándola siempre, 150 gramos de manteca fresca.

Salsa de la reina.—En mortero de mármol, majar unas pechugas de ave asadas, con cantidad bastante de arroz, previamente cocido y escurrido. Agregar caldo á la mezcla, y pasarla por tamiz. Lo que no pase por él, se añadirá á los huesos del ave, que

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

se machacarán en el mortero. Esta segunda mezcla se pondrá á lumbre suave, durante una hora, pasándola después por tamiz y majándola con miga de pan. Poco antes de servir, se le incorpora la primera substancia.

SOPAS

Sopa de bacalao.—Córtese en pedazos cuadrados, de unos 4 centímetros, una porción de bacalao previamente desalado. Friáanse en aceite 2 cebollas y un puerro cortados, con un diente de ajo y una hoja de laurel. Añádase el bacalao, un poco de azafrán, un tomate picado y 3 ó 4 patatas cortadas. Mójese, hasta cubrir, con partes iguales de vino blanco y agua caliente. Déjese á buen fuego hasta que las patatas queden cocidas. Agréguese entonces perejil picado y un diente de ajo. En cuanto haya dado un par de hervores, termínese con el zumo de un limón. Viértase el caldo sobre rebanadas de pan dispuestas en la sopera, y acompañense bacalao y patatas colocados en un plato.

Sopa de cebada con apio.—Derretir en una cacerola 200 gramos de manteca, y agregar 250 gramos de cebada perlada. Rehogar, á buena lumbre, y á los pocos minutos, mojar con 2 ó 3 litros de caldo blanco ó agua caliente, meneando el líquido hasta que hierva y sazónándolo convenientemente. Dejar que siga cociendo moderadamente la cebada durante 2 horas, y entonces añadirle unas cucharadas de raíces de apio, cortadas en dados y escaladas. Media hora después, espesar la sopa con 6 yemas de huevos, desleídas en medio vaso de nata cruda. Incorporarle, por fracciones, 100 gramos de manteca, y trasladarlo todo á la sopera.

Sopa de cebolla.—Rehogar en cacerola, 6 cebollas chicas, cortadas en ruedas, con manteca, sal y una pizca de azúcar. Espolvorear con una cucharada de harina, y á los 2 minutos, mojar con 2 litros de agua hirviente, sazo-

nando con sal. Dados unos hervores, apartar la cacerola á un ángulo, para que siga cociendo moderadamente unos 15 minutos. Terminar con una buena pulgarada de pimienta. Disponer un buen lecho de rebanaditas de pan en el fondo de la sopera; espolvoreárlas con pimienta; agregar el líquido de la cacerola, y servir en el acto.

Sopa de fideos á la francesa.—Pónganse á hervir en una cacerola, con caldo y buen jugo de substancias, un ramito de apio y una cebolla con unos clavillos. El caldo debe ser claro y bien espumado. Déjese que hierva un cuarto de hora cuando menos. Después, mientras hierva á la lumbre, añádanse los fideos. Transcurrido otro cuarto de hora, sírvanse.

Sopa de menudillos á la inglesa.—Tómense los menudillos de un pato ó de una pava: alones, cuello, molleja, perfectamente limpios. Escáldense. Córtese en trozos. Rehóguense en la cacerola, con manteca. Espolvoreense con harina. Dos minutos después, espúmese. Mójese con 2 ó 3 litros de agua caliente, ó caldo, y un vaso de vino blanco. Hágase hervir. Apártese la cacerola á un lado. Agréguese un ramito compuesto, 2 cebollas y 2 zanahorias. Déjese cocer hora y media. Sírvase, después de colar el caldo, sazonando con un polvillo de pimienta de Cayena.

Sopa de ostras.—En mortero de mármol májense unas docenas de ostras. Echense en caldo hirviente de pescado, y déjense cocer durante 35 ó 40 minutos. Hágase freir en manteca una buena porción de corteza de pan cortado en pedacitos. Colóquense en la sopera al sacarlos de la sartén, y viértase encima el puré de ostras. Sírvase muy caliente.

Sopa de queso.—Píquese menuda una cebolla. Rehóguese en la cacerola, con manteca, hasta que tome buen color. Mójese con 2 litros de caldo y añádanse un ramito de perejil y cerafolio, un diente de ajo y una hoja de laurel. Déjese hervir durante

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona. *Baronne Staffe*.—Traditions culinaires; l'art de manger toutes choses á table. 4 francos

10 minutos, y adiciónense algunas cucharadas de substancia del guiso. Retírese á un lado del fogón. Córtese rebanaditas de pan blanco, háganse tostar ligeramente á la parrilla y dispónganse en la sopera por capas, espolvoreándolas con pimienta, queso de Parma rallado y queso de Gruyère cortado en pedacitos cuadrados. Mójese con el caldo caliente y sírvase.

Sopa á la rusa.—Córtese en forma de pequeños dados cantidades iguales de jamón, solomo y landrecilla de vaca y pónganse á cocer en una olla con vino de Madera, manteca fresca, sal y pimienta, hasta que, agotado el vino, quede la mezcla reducida á gelatina. Mójese, entonces, con caldo concentrado y déjese ir cociendo durante 3 ó 4 horas. Poco antes del servicio, fríanse aparte, en manteca, unas cuantas zanahorias tiernas y cebolletas, y con ello y un poco de perejil picado, corónese la sopa ya dispuesta en la sopera.

Sopa de salud.—Córtese en rebanadas 4 lechugas, la mitad de este volumen de hojas de acelga, 2 puñados de hojas de acedera, uno de cerafolio y otro de hojas tiernas de apio. Córtese, aparte, 2 puerros y una cebolla y rehóguense durante 2 minutos en manteca. Mézclensele, entonces, los trozos de lechuga, acelga y apio; déjense rehogar 10 minutos; añádanse la acedera y el cerafolio, y mójese todo con 2 litros de buen caldo. Después de 10 minutos de ebullición retírese la cacerola, espúmese, y trasládese el contenido á la sopera, provista de rebanadas de pan.

Sopa de tomates y patatas.—Rehóguese en manteca una cebolla cortada en ruedas. Añádanse 5 ó 6 tomates crudos, cortados y sin pepitas. Háganse saltar por espacio de 10 minutos, y después mójese con 2 litros de buen caldo. Agréguese 7 ú 8 patatas crudas, cortadas en ruedas. Cúbrase, y déjese cocer á fuego suave. Transcurrida una hora, pásese por tamiz. Vuélvase á poner el puré en la cace-

rola, sazónese, hágase hervir y trasládese á la sopera.

CARNES

Biftecs á la lombarda.—Cortar, no muy gruesos, 3 ó 4 biftecs, golpearlos, y bañarlos en una pasta de freir, compuesta de harina de sémola, yemas de huevo, sal, manteca y aceite superior, con unas gotas de vinagre. Cubrirlos de miga de pan y freirlos con manteca, dándoles vuelta de vez en cuando. Servirlos, coronados con una salsa española, adicionada con setas fritas y muy picadas y un poco de salsa de tomate.

Callos á la milanesa.—Rehogar en manteca una zanahoria, una cebolla y un pie de apio cortados en ruedas delgadas. Agregar luego caldo con un ramito de salvia y tomillo y una hoja de laurel. Después de media hora de cocción moderada, pasar la mezcla, por tamiz, á otra cacerola, añadiendo los callos, previamente cocidos y limpios y cortados á tiras, con un poco de raspaduras de tocino, unas lonjitas de jamón, sal y pimienta. Mojar con caldo, y dejar que cueza á media lumbre hasta sazón. Servirlos coronados con una salsa española, ó á falta de ésta, una salsa rubia.

Costillas de vaca tostadas.—Después de golpearlas y aplanarlas, se pondrán en un adobo de aceite, sal, un ramito de perejil, una hoja de laurel y una cebolla cortada en ruedas. Transcurridas 24 horas, colóquense en la parrilla á fuego vivo, dándoles vueltas, para retirarlas cuando estén á punto. Sírvanse con substancia ó con una salsa picante, adicionada con pepinillos picados.

Estofado de vaca.—Póngase á la lumbre, en una cazuela, un trozo de vaca cortado en lonjas menudas, con una buena porción de manteca. Así que ésta se haya derretido, añádanse dos cucharadas de harina. Revuélvase y humedézcase con un poco de agua. Sazónese con sal, pimienta y un ma-

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de Paris.

nojo de perejil. Cúbrase con un batido de huevos, rocíese con unas gotas de vinagre y sírvase.

«Busega» á la milanese.—Cortar en tiras unos 500 gramos de callos de ternera medio-cocidos en agua. Sumergirlos en agua fría. Dejarlos escurrir, en un tamiz. Rehogar en manteca ó tocino derretido el blanco de un puerro. Agregarle las tiras de callos, para rehogarlas 2 minutos. Espolvorear con harina. Mojar con 2 litros de caldo. Añadir un tomate pelado y picado. Hacer que hierva el líquido, y apartarlo á un ángulo. A los 20 minutos, incorporar 3 ó 4 cucharadas de guisantes, y la cuarta parte de una col, cortada. Quince minutos después, trasladar el contenido á la sopera.

Chuletas de ternera á la lionesa.—Preparar media docena de chuletas de ternera. Sazonarlas con sal y pimienta. Colocarlas una al lado de otra en la cacerola, con manteca derretida, y hacerlas saltar á buena lumbre volteándolas. Cuando estén á punto, decantar la grasa, y echar en la cacerola unas cucharadas de jugo. Reducido éste, trasladar las chuletas á una fuente. Verter entonces en la cacerola 2 decilitros de salsa española y 4 cucharadas de Madera. Hacer que hierva la salsa espumándola y terminándola con una porción de manteca, perejil picado y una cucharada de pepinillos cortados en dados. Y con ella coronar las setas, al servir las.

Espaldilla de ternera estofada.—En una cazuela y sobre un lecho de lonjas de tocino, colóquese la espaldilla acompañada de zanahorias, cebollas, un ramito, sal y pimienta. Mójese todo ello con caldo y unas gotas de vinagre, agregando unas cuantas ruedas de limón, sin corteza ni pepitas. Hágase cocer entre dos fuegos moderados, y luego espúmese, y sírvase.

Hígado de ternera á la campesina.—Mechar el hígado con delgadas tiras de tocino, y ponerlo en infusión, durante 12 horas lo menos, en vino blanco. Colóquese, después, entre dos fuegos, en una cazuela, sobre un fondo de lonjas

de tocino, zanahorias, cebollas, un ramito, pimienta y sal, con caldo, vino blanco y unas ruedas de limón, sin corteza, ni pepitas. Terminada su cocción, trasládese á la fuente y sírvase rociado con su salsa reducida y acompañado de pepinillos.

Carnero guisado á la campesina.—Córtese en pedazos una espaldilla de carnero y pónganse á la lumbre en una cacerola con medio vaso de vinagre. Cúbrase ésta y déjese reducir el vinagre, revolviendo de vez en cuando la carne. Sazónese, y espolvóreese con una cucharada de harina, y mójese gradualmente con agua hasta cubrir la vianda. Añádase sal, una cebolla, una zanahoria, un ramito de perejil, una hoja de laurel y un diente de ajo. Hágase hervir, revolviendo la mezcla, y apártese la cacerola á un ángulo. Una hora después, añádanse judías casi cocidas del todo, y sazónese con sal y pimienta. Terminada la cocción, trasládese el guisado á la fuente y sírvase, suprimiendo el ramito.

Hígado de carnero á la provenzal.—Córtese en trozos de forma cuadrada, ni muy anchos, ni muy gruesos. Píquese una cantidad de cebollas blancas (como dos veces el volumen del hígado) y rehóguense en la sartén con lardo, sazonando con sal y pimienta. Agréguese el hígado, un diente de ajo, hoja de laurel, sal y pimienta. A los diez minutos, espolvóreese con harina y mójese gradualmente con 2 ó 3 decilitros de vino blanco. Al primer hervor, trasládese el guiso á una cacerola, poniéndola á fuego muy suave por 12 ó 15 minutos. Sírvase en la propia cazuela, suprimiendo el ajo y el laurel.

Pierna de carnero, á la inglesa.—Debidamente preparada la pierna y cubierta con una gruesa capa de harina, se envolverá herméticamente en un lienzo muy tupido. Póngase á la lumbre, en una marmita, con agua á cubrir, sal, y zanahorias y nabos cortados en ruedas. A las dos horas de hervir, retírese del lienzo, y colóquese en la fuente, con una guarnición de legum-

Pensamientos.—El gusto del vulgo acaba en donde empieza el de los inteligentes. (*Du-paty*).—Más difícil es disimular los sentimientos que tenemos, que fingir los que no tenemos. (*La Rochefoucauld*).—El rencor es un compuesto de orgullo y de bajeza. (*Pellico*).

bres, sirviéndola acompañada de una buena salsa de manteca.

Cordero con setas. — Cortar en lonjas la carne de una pierna de cordero cocida, y sazonarlas. Rehogar en sartén, con aceite, unas cuantas setas cortadas. Añadir dos cucharadas de chilotas picadas y un diente de ajo. Re-

Chuletas de cerdo con salsa picante. — Preparar unas cuantas chuletas de cerdo. Golpearlas con un cuchillo de hoja ancha. Sazonarlas con sal. Cubrir las de miga de pan rallada. Colocarlas, sucesivamente, á lumbre suave, en la parrilla, volteándolas de vez en cuando para que tomen color por ambos



ducida que esté la humedad, espesar con unas cucharadas de salsa de tomate y gelatina derretida. Dar unos hervorres al guiso, é incorporarle las lonjas para que cuezcan sin ebullición. Agregarles una pizca de cayena y una pulgarada de perejil picado, y servir las rodeadas de croquetas de patatas.

lados. Presentarlas en la fuente, cubiertas con una salsa picante.

Jamón de York á la inglesa. — Después de desalarlo, póngase por espacio de 24 horas en un adobo de cebollas y zanahorias cortadas en ruedas, perejil, hojas de laurel, tomillo y vino blanco, cubriendo la vasija con un lienzo de-

EL TULIPÁN

COLMADO

Domingo Rodríguez. — Ramblá de San José, 7

Especialidad en quesos, mantecas, vinos y licores nacionales y extranjeros

bajo de la tapadera. Colóquese luego en el asador y váyase rociando con el adobo. Terminada su cocción, trasládese á una fuente y sírvase sobre un lecho de espinacas.

Puerco frito á la habanera.—En un adobo de vinagre, orégano, sal, pimienta y ajos machacados póngase una porción de carne de puerco partida en pedazos, dejándolos así hasta que hayan embebido suficientemente la substancia del adobo. Retírense, entonces, y frianse con manteca. Sírvanse acompañados de plátanos verdes, ó arroz blanco.

Solomillo de cerdo con cebollas.—Tómese una porción de solomillo como de un kilogramo. Rehóguese en manteca. Sazónese con sal y pimienta. Cuando haya tomado buen color por todos lados, añádase una docena de cebollas, cortadas en ruedas. Cúbrase la cacerola herméticamente y déjese cocer á fuego lento, por espacio de tres horas. Terminada la cocción, colóquese la carne en un plato caliente, y sírvase circuída de las cebollas, que se habrán reducido á puré.

Anadino á la tolosana.—Abrir un anadino por los riñones. Deshuesarlo por completo. Sazonar la cavidad con sal y pimienta. Con 250 gramos de hígado de ternera crudo, el hígado y el corazón del anadino, 150 gramos de gordura de riñón de ternera picada, 2 puñados de miga de pan rallado, 2 huevos, perejil, ajo y cebolla cocida con aceite, preparar un picadillo. Rellenar con éste el anadino; coser la abertura; envolverlo en una servilleta atada con bramante por los dos extremos; sumergirlo en caldo ó agua hirviendo; dejar que cuezca una hora larga á grandes hervores. Escurrirlo, y servirlo con una salsa picante.

Capón con sal.—Desplumarlo, vaciarlo y soflamarlo. Recoger y sujetarle con hilo las patas, y suprimir la paletilla. Frotarlo con limón. Envolverlo en una capa de tocino, atándola. Cocerlo durante una hora y media en caldo claro, agregando, antes de terminar, jamón, zanahoria y cebolla cortados y

uno ó dos clavillos. Retirarlo, suprimiendo los hilos, y colocarlo en una fuente. Servirlo acompañado de un platillo con sal en grano, y una salsera con el jugo de cocción muy reducido.

Pato con aceitunas.—Debidamente preparado, ensartarlo á buena lumbre en el asador. Cuando esté á punto, colocarlo en plato caliente, y servirlo guarnecido de aceitunas preparadas como sigue: Después de tornearlas, para extraer los huesos, se escaldan y se rellena la cavidad con una masa compuesta del hígado del pato, carne de salchichas, perejil y setas, muy picados. Y luego se cuecen, durante cinco minutos, en una salsa española reducida, é incorporada con el jugo de la grasera.

Pava trufada, á la tolosana.—Tomar una quincena de trufas cocidas, pelarlas y colocarlas en una cacerola. Machacar sus mondaduras con 250 gramos de tocino fresco, y pasarlo por tamiz. Vaciar una pava. Llenarle el hueco con la pasta. Coser las aberturas. Atarla sólidamente. Envolverla en papel untado de manteca, y cocerla al asador, rociándola con manteca. Cuando esté casi en sazón, quitarle el papel; darle buen color; salarla; colocarla en una fuente sobre gruesas rebanadas de pan tostado; rodearla de una docena de hortelanos asados y, en ambas extremidades, las trufas, sazonadas, y cocidas á última hora en vino. Servirla, con una salsera de buen jugo.

Polla á la Montmorency.—Despiumarla, vaciarla, soflamarla, recoger y sujetarle con hilo las patas, clavetear la pechuga con tiras de lardo, y rellenar la cavidad con hígados de aves, jamón gordo y magro, todo ello muy picado. Colocarla en una brasera sobre un lecho de lonjas de tocino gordo, ruedas de cebolla y de zanahoria y un ramito compuesto. Sazonar con sal y pimienta. Mojar con una taza de caldo concentrado y unas cuantas cucharadas de vino blanco. Poner la brasera al horno ó entre dos lumbres.

Trato social.—Evítese, cuidadosamente, el usar en la conversación un tono decisivo y absoluto; pues choca y disgusta quien pretende sujetar á los oyentes á su modo de hablar, y quiere que sus sentimientos les sirvan de regla.

para que cuezca una hora larga, rociando frecuentemente con el jugo, para que la polla quede bien glaseada. Servirla en fuente caliente, con su jugo desengrasado y pasado por tamiz.

Pollo saltado, á la casera.—Debidamente desplumado, vaciado y soflamado, cortarlo en cuatro ó cinco trozos. Rehogar en una cacerola, con manteca, una cebolla y una zanahoria rebanadas. Añadir el pollo, un ramito, un diente de ajo, sal y pimienta. Cocerlo todo lentamente, entre dos lumbres. Colocar los trozos en una fuente. Escurrir la manteca de la cacerola, y mojar las legumbres con un poco de caldo y unas cucharadas de puré de tomate; y á los dos hervores, trabar con un poco de manteca amasada con harina. Con esta salsa, rociar los trozos de pollo, y servirlos.

CAZA

Codornices trufadas.—Deshuesarlas. Preparar una masa con sus hígados, un seso de carnero, trufas picadas, hierbas finas, sal y pimienta. Rellenar con esta masa cada codorniz, y coser con hilo la abertura. Ponerlas á lumbre moderada, durante una hora, en una cacerola con lonjas de tocino, ruedas de zanahoria y de cebolla, perejil, sal, pimienta, jugo de carne y vino blanco. Presentarlas en la fuente, después de colocar cada codorniz sobre una rebanada de pan frito.

Gallinetas á la rusa.—Rehogar en la cacerola, con manteca, 3 ó 4 gallinetas, convenientemente preparadas. Cuando se hallen casi cocidas, rociarlas con unas cucharadas de nata agria, y terminar su cocción, rociándolas. Ponerlas, luego, á escurrir. Cortarlas cada una en cuatro trozos, y colocarlos en cacerola plana. Mezclar con la salsa un poco de Béchamel. Reducirla hasta que sea consistente. Verterla sobre los trozos de gallineta, cubriéndolos completamente con miga de pan rallado. Tostarlos, al horno,

hasta que la salsa tome algún color.

Lebrato saltado, con alcaparras.—Partir en trozos un lebrato, debidamente preparado, y echarlos en una cazuela con manteca de cerdo ó de vaca, cebolla cortada, sal y pimienta. Rehogarlos á buena lumbre. Mojar con un decilitro de vino blanco, y reducido que esté, añadir otro decilitro del mismo. Espesar con una porción de manteca amasada. Terminar la cocción á lumbre lenta. Servir el guiso, coronado con un puñado de alcaparras.

Liebre al minuto.—Despelléjese y límpiese. Partirla, luego, en trozos que, espolvoreados con sal y pimienta, se pondrán á buena lumbre en una cacerola, con abundante manteca, y se harán saltar unos minutos, cubriéndolos de hierbas finas, menudamente picadas. Añadir dos cucharadas de harina, medio vaso de vino blanco é igual cantidad de caldo. Menear vivamente la mezcla, y al primer hervor, moderar la lumbre hasta que termine la cocción. Servir caliente.

Perdices con coles, á la francesa.—Rehogar 2 perdices debidamente preparadas, con manteca ó tocino derretido. Mojarlas con un poco de caldo, y cocerlas hasta casi reducción del líquido. Cortar en cuartos 2 coles rizadas. Escaldarlas, y luego brasearlas con un trozo de tocino, un hueso de jamón y unas salchichas ahumadas. Dos horas después, agregar las perdices, para terminar su cocción. Trasladar las coles á un plato y colocar encima las perdices, rodeándolas con el tocino cortado y las salchichas. Espesar el jugo de las perdices, y servirlo aparte.

Perdigones á la española.—Ocupar el fondo de una cacerola con algunas lonjitas de jamón, manteca, sal, pimienta y el zumo de un limón, y encima colocar los perdigones, vueltas las patas y atados. Hacer que tomen color á fuego manso añadiendo caldo, vino, tomillo, laurel, clavo y un ramito. Media hora basta para su cocción. Se sirven desatados y cubiertos con su propia salsa, reducida.

Epigrama.—Aunque al espejo se miran las mujeres con frecuencia, — en el vidrio nunca ven — que es de vidrio su belleza. (J. de Iriarte.)

Adivinanza. — Tengo manos, mas no dedos; — tengo barbas, sin ser hombre; — digo cuanto se te antoja; — hablo fuerte y nadie me oye. (La solución en la última página.)

PESCADO

Anguila asada á la italiana.—Despojada de la piel, partir la anguila en trozos para escabecharlos con sal, pimienta y unas hojas de laurel. Ensartar, luego, los trozos en un asador delgado, colocando entre trozo y trozo una hoja de laurel. Asarlos á buena lumbre. En cuanto se doren algo, después de bien rociados con manteca, rebozarlos con miga de pan, canela y azúcar y volverlos al fuego, hasta que la cubierta tome color.

Atún á la italiana.—Córtese un trozo de atún fresco en ruedas de 5 á 6 centímetros de grueso, las que se pondrán, por 3 ó 4 horas, en un adobo de aceite, ajos partidos, cebollas cortadas, tomillo, laurel, clavo, sal, pimienta y perejil. Escúrranse después y enjúguense con un lienzo fino. Untense con manteca fresca y háganse asar en la parrilla á lumbre suave. Prepárese, aparte, una requemada de manteca, con sal y pimienta, añadiéndole un vaso de vino blanco y unas cuantas setas y escalonias y perejil picado, dejando hervir la mezcla hasta que mengüe de mitad. Dispónganse las tajadas de atún en una fuente y sírvanse rociadas con esta salsa.

Bacalao á la borgoñona.—Cocer unos cuantos pedazos de bacalao en agua. Escurrirlos. Enjuagarlos, y colocarlos en una fuente. Dorar en manteca unas ruedas de cebolla, y retirarlas á un plato dejando que se dore también la manteca. Colarla entonces, y verterla sobre las ruedas de cebolla, añadiéndoles sal, pimienta y bastante vinagre. Cubrir con esta mezcla el bacalao y servirlo.

Bacalao á la francesa.—En una fuente honda y que resista al fuego, formar un lecho de manteca, aceite, ruedas de limón sin corteza ni pepitas, ajos majados, cebolla y perejil. Colocar encima los trozos del bacalao previamente cocido en agua, cubriéndolos con otra capa de los citados ingredientes y buena porción de miga de

pan rallada. Poner la fuente á lumbre mansa, para que hierva moderadamente. Al servir, sazónese con zumo de limón y una pulgarada de pimienta.

Barbo á la marinera.—Escámese y váciase. Divídase á lo largo, y córtense en trozos las dos mitades, colocándolos en una cacerola con un medio-caldo de vino tinto. Déjese cocer durante 15 ó 18 minutos. Decántese el líquido, dejando el pescado en la cacerola, y con aquél prepárese una salsa, la cual, después de reducida, desengrasada y pasada por tamiz, se añadirá al pescado, con una ó dos docenas de cebolletas. A los diez minutos de cocción moderada, sírvase.

Calamares guisados.—Limpiarlos y lavarlos perfectamente. Ponerlos en una cazuela, á la lumbre, con cebolla cortada, aceite, sal, un poco de vino blanco ó aguardiente, y agua. A media cocción, espesar la salsa con yemas de huevo y harina, sazonando con azafrán y pimienta. Dejar que den un par de hervores, y servirlos.

Cangrejos á la inglesa.—Después de cocerlos en agua y quitarles las patas menores, se freirán en manteca de vacas, con setas y patatas cortadas. Luego se mojarán con caldo de pescado, manteniéndolos á fuego lento, y terminando la cocción con dos yemas de huevo desleídas en leche, y una cucharada de perejil picado.

Carpa estofada.—Escamarla y vaciarla. Cortarla en trozos. Derretir manteca, en la cacerola, con un poco de harina. Agregar unas cuantas cebolletas, y luego más manteca, perejil, chalotas, setas, laurel, tomillo y una pizca de moscada. Mojar con cantidades iguales de caldo y vino tinto. Añadir los trozos de carpa, tapar la cacerola y ponerla á lumbre regular. Cuando esté á punto, servirla en la fuente, rodeada de rebanadas de pan fritas, y cubierta con su salsa.

Lamprea con setas.—Sofreir en manteca una ó dos lampreas limpias y cortadas en trozos. Agregar una cucharada de hierbas finas muy picadas y una buena porción de setas cortadas, sazo-

Del Libro de oro.—Muy poco no es absolutamente necesario.—Mal se agradece lo que mal se dió.—Muchas cosas tienen reputación, no por su valor, mas por flaqueza nuestra.—A muchos fué causa de temer, poder ser temidos.—*Séneca*.

nando la mezcla con sal, pimienta y moscada rallada. Mojar con vino blanco. Cocer á buena lumbre. Cuando estén á punto, trasladar los trozos de pescado á una fuente, con las setas al rededor, y servirlos rociados con su propia salsa hirviente.

Langosta á la marinera.—Pónganse á cocer en la cacerola una cebolla, una zanahoria y un pie de apio con 250 gramos de lardo y jamón picados. Añádanse un diente de ajo, un ramito de perejil y especias. Mójese con dos vasos de vino blanco. A los pocos minutos de ebullición, agréguese dos langostas medianas crudas, cortadas en trozos. Déjense cocer, por 12 minutos, con la cacerola tapada. Retírense y dispónganse en la fuente, formando pirámide. Trasládese el caldo á una cacerola pequeña; trábese con manteca amasada y terminese con un polvillo de pimienta de Cayena, un poco de gelatina, el zumo de 2 limones, perejil picado y manteca de cangrejos, incorporando estas substancias fuera de la lumbre. Viértase la salsa sobre las langostas, en el acto de servir.

Lenguados á la rochelesa.—Escaldar 2 docenas de ostras. Retirar la piel negra de 2 lenguados frescos y limpios; incidirlos por el centro; colocarlos en una cacerola plana untada de manteca y salpicado el fondo con cebolla

muy menuda. Sazonarlos. Mojarlos con vino blanco. Cubrir la cacerola y ponerla en el horno. Tostados los lenguados, decantar su caldo á otra cacerola, añadiéndole un ramito compuesto, y hacer que el líquido se reduzca de mitad. Agregarle igual volumen de salsa rubia y una docena de cabezas de setas hendidas por el



medio. Bien trabada la salsa, retirarla del fuego; incorporarle 150 gramos de manteca y terminarla con perejil picado y zumo de limón. Colocar los lenguados en una fuente; rodearlos con las setas y las ostras, y cubrirlos con la salsa.

Maquereles con cebolla.—Dorar á lumbre viva en la sartén, con manteca y un

Ferretería "DOS LEONES" ARTURO INGLADA
58, Rambla de Cataluña, 58.
Herramientas, artículos para obras, batería de cocina, útiles para familias, lámparas y objetos de metal blanco.

poco de azúcar, 2 ó 3 docenas de cebollas chicas. Colocarlas, luego, en una cacerola plana, con un poco de caldo, para que cuezcan hasta quedar glaseadas. Rehogar, aparte, en manteca 3 ó 4 maquereles limpios, cortados en trozos y suprimidas las cabezas. Sazonarlos. Mojarlos con un vaso de vino blanco, y cuando se haya reducido de mitad, espesar con una porción de manteca amasada. Añadir las cebollas, y terminar la cocción á lumbre lenta.

Merluza asada.—Tómense unas cuantas ruedas de la mitad inferior de la merluza, previamente limpia y escamada, y pónganse á fuego lento en una parrilla de alambre, hasta que queden doradas por ambos lados. Trasládense á una fuente. Hágase derretir en la cacerola una porción de manteca de vacas. Espúmese. Añádase vino blanco, pan rallado y perejil picado, y en cuanto la mezcla haya dado un hervor, viértase sobre las ruedas de merluza, sirviéndolas en el acto.

Merluza frita.—Lávense y escámense unas cuantas ruedas de merluza, quitándoles en crudo las espinas y el pellejo. Aplánense con la hoja de un cuchillo. Rebócense en harina y luego en un batido de huevos. Fríanse en aceite ó en manteca. Colóquense en la fuente, y sirvanse acompañadas de limones partidos.

Mero á la Conti.—Vaciarlo, lavarlo y hacerle unas cuantas incisiones en el dorso. Colocarle en una cacerola, con un vaso de aceite, medio vaso de caldo y otro medio de vino blanco, hierbas finas, sal y pimienta. Cocerlo á lumbre suave. Trasladarlo á la fuente y servirlo rociado con caldo concentrado, reducido de mitad á buen fuego, y acompañado de una porción de perejil picado.

Pescadillas con trufas.—Tómense los filetes de unas cuantas pescadillas. Sofríense en manteca, y así que estén bastante cocidos, retírense de la cacerola. En la propia manteca rehóguense unas trufas cortadas en peda-

chos delgados; agréguese medio vaso de vino blanco y media taza de caldo. Déjese cocer bien las trufas, y reducir la salsa. Añádense los filetes de pescadillas, mezclándolos con los pedacitos de trufa, y al breve rato, trasládese el contenido á una fuente y sírvase rodeado de cortezas de pan frito.

Raya con hierbas finas.—Cortar en gruesos filetes una raya de buen tamaño, suprimir la piel, enjuagarlos y echarlos en una cacerola con medio litro de suero, dos ruedas de limón, una cucharada de manteca amasada con flor de harina, sal, pimienta y buena porción de hierbas finas. Cuando estén casi cocidos, retirarlos, escurrirlos, cubrirlos de miga de pan y ponerlos al horno, ó entre dos lumbres, en plato que resista al fuego. Así que formen ligera costra, servirlos con hierbas finas.

Rodaballo á la «Sainte-Menehould».—Vaciarlo y limpiarlo. Ponerlo á cocer en vino blanco, con un buen sazamiento de sal y pimienta y un ramito de hierbas finas. A media cocción, retirarlo de la lumbre y dejarlo escurrir. Cuando esté frío, bañarlo con manteca derretida y cubrirlo de miga de pan. Cocerlo, en fuente honda, entre dos lumbres, hasta que tome buen color. Servirlo en la propia fuente, acompañado de una salsa de anchoas.

Sábalo asado.—Elegir un sábalo de buen tamaño. Vaciarlo por las agallas, escamarlo y hacerle unas incisiones profundas en el dorso. Ponerlo á maceración, durante una hora, en aceite, sal, perejil en rama, algunas cebolletas y tomillo. Bien empapado el sábalo, colocarlo á lumbre regular en el asador, rociándolo á menudo. Presentarlo sobre una servilleta doblada y guarnecida de perejil en rama.

Sábalo tostado á la «maitre d'hôtel».—Escámese, váciense y límpiense en dos ó tres aguas. Córtese en trozos de 2 centímetros de grueso. Pónganse éstos, durante una hora, en un adobo de aceite, hierbas finas, sal y pimienta.

Refranero.— Con la mujer y el dinero no te burles, compañero. — A veces, do cazamos, cazados quedamos. — Mientras el necio piensa, hace el discreto la hacienda. — No hay excusa más excusada, que decir: ¡Quién tal pensara!

Tuéstense en la parrilla á lumbre suave. Y sírvanse sobre una salsa á la «maitre d'hotel».

Salmón con alcaparras.—Poner á mace-ración, durante dos horas, unas ruelas de salmón en aceite, perejil y cebolleta menudamente picados, sal y pimienta. Envolver cada rueda en un papel untado de aceite, y ponerlas en la parrilla á lumbre moderada. Servirlas en la fuente, suprimido el papel y coronadas con una salsa de alcaparras.

Salmonetes á la mallorquina.—Después de vaciar unos cuantos salmonetes y quitarles las espinas, aletas, cabeza y cola, desmenúcense y pónganse á lumbre viva en una cacerola con manteca de cerdo derretida, ajo y perejil picado, cebolletas y pimentón. Rehogados que estén, sazónense con sal, añádaseles media docena de huevos muy batidos, y trasládese la cacerola á otra hornilla, colocándola entre dos lumbres moderadas, hasta completa cocción. Sírvase muy caliente.

Tencas con salsa blanca.—Escamarlas, vaciarlas y lavarlas con agua hir-viente. Cortarlas en trozos. Hacerlos saltar á buena lumbre en manteca de-rretida. Agregarles una cucharada de harina y cantidad suficiente de vino blanco. Sazonar con sal, pimienta gorda y un ramito compuesto. Y añadir setas y cebolletas escaldadas. Cocido el guiso, espesarlo con yemas de huevos, y presentarlo.

Truchas á la genovesa.—Vacías, limpias y atada la cabeza, ponerlas á la lum-bre, en una besuguera, con ruedas de cebolla y de zanahoria, perejil, to-millo, laurel, clavillo, sal, pimienta y dos ó tres vasos de vino tinto. Retirarlas á una fuente, después de tres cuartos de hora de cocción. Formar una salsa con su cocimiento pasado por tamiz, espesándola, á fuego vivo, con dos ó tres cucharadas de manteca y una de harina. Servir las truchas coronadas con esta salsa, caliente.

HUEVOS

Huevos á la Béchamel.—Cortar por mi-tades, á lo largo, una docena de hue-vos duros. Poner á calentar en una cacerola cuatro ó cinco cucharadas de salsa Béchamel. Añadir los huevos. Proseguir la cocción sin que llegue á hervir. Terminarla con un poco de manteca y nuez moscada. Trasladar el guiso á una fuente, circuyendo los huevos con cortezas de pan fritas con manteca.

Huevos blandos, con salsa de anchoas.—Su-mergir 8 huevos en agua caliente, sin cascarlos. A los 5 minutos de ebulli-ción, ponerlos en agua fría. Quitarles cuidadosamente la cáscara, y volver á calentarlos en agua durante unos segundos. Escurrirlos. Trasladarlos á la fuente, y servirlos cubiertos con una salsa de manteca de anchoas.

Huevos con manteca negra.—Cas-car los huevos sobre una vasija de barro, y sazonarlos con pimienta y sal. Derretir en la sartén una porción de man-teca hasta que tome un color obscuro. Colocar entonces los huevos y hacer que cuezan á fuego suave, para po-derlos despegar fácilmente del fondo de la sartén. Hacerlos resbalar de la sartén á la fuente, pasarles por en-cima la pala enrojecida y rociarlos con un poco de vinagre calentado.

Huevos fritos, á la marinera.—Freir 6 hue-vos. Rehogar en manteca unas ruedas de cebolla. Añadir un ramito, un dien-te de ajo y unas mondaduras de setas. Mojar con un decilitro de vino blanco y dejar que se reduzca el líquido, á lumbre lenta. Agregar, entonces, 2 de-cilitros de vino tinto, y en cuanto hierva, incorporar una porción de manteca amasada, sal y pimienta. Colocar cada huevo sobre una reba-nada de pan frito, y servirlos cubiertos con dicha salsa pasada por tamiz.

Huevos revueltos, con tocino.—Cas-car 6 ú 8 huevos en una vasija. Sazonarlos con sal, pimienta y moscada. Batirlos bien, añadiéndoles 50 gramos de man-teca en fracciones. Verter el batido

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona

Docteur Monin.—L'hygiène de l'estomac. Precio: 4 francos.

en una cacerola sobre un fondo de manteca. Menear vivamente una cuchara de palo hasta que espese. Agregar, entonces, 2 ó 3 cucharadas de nata cruda, ó salsa, á voluntad, incorporando la mezcla, á lumbre moderada. Cuando esté, trasladarlo á un plato, y servirlo, guarnecido de lonjas de tocino esparrillado.

Tortilla con puntas de espárragos. — Si son muy tiernos los espárragos, no será preciso escaldarlos, sino sencillamente cortar las puntas, para rehogarlas en sartén pequeña, con aceite ó manteca, y sazonarlas. Cascar los huevos en un plato hondo, sazonarlos y cubrirlos de perejil picado. Derretir manteca en otra sartén y echar en ella los huevos, previamente batidos, con las puntas de espárragos. Espesar la tortilla, doblarla y trasladarla á un plato, para servirla inmediatamente.

LEGUMBRES

Alcachofas á la parmesana. — Escaldar y partir en mitades dos docenas de alcachofas tiernas, expurgadas, y colocarlas en una cazuela con manteca, sal y pimienta. Espolvorear el centro de cada media alcachofa con queso de Parma rallado, rociándolo además con manteca derretida. Poner la cazuela un rato al horno ó entre dos lumbres. Trasladar las alcachofas á una fuente, y servir las calientes, y cubiertas con el jugo de cocción mezclado con salsa española y una porción de nata fresca.

Berenjenas á la napolitana. — Pelar y cortar en rebanadas media docena de berenjenas. Ponerlas á maceración, en sal, un cuarto de hora. Enjuagarlas. Freirlas en aceite y escurrirlas. Ordenarlas en un plato que resista al fuego, por capas, rociándolas con salsa de tomate, y espolvoreándolas con queso parmesano, añadiendo, á la capa superior, ralladura de pan y un baño de aceite. Tostarlas á horno moderado, durante 15 ó 20 minutos. Servirlas en el mismo plato.

Berzas á la Béchamel. — Escaldar en agua con sal 2 berzas bien expurgadas. Escurrirlas, y exprimirlas fuertemente. Ponerlas en una cacerola con poco caldo, jugo, sal y pimienta, cubriéndolas con lonjas de tocino y jamón, y encima un papel enmantecado. Cocerlas en el horno ó entre dos lumbres. Escurrirlas de nuevo, mezclarlas con salsa Béchamel, y servir las con rebanadas de pan fritas con manteca.

Cardos á la burguesa. — Escaldar una buena porción de trozos de cardo, de igual tamaño. Sumergirlos en agua fría, pelarlos, lavarlos repetidas veces y escurrirlos. Preparar una salsa rubia, agregándole caldo del puchero en cantidad suficiente para que los trozos de cardo, que se añadirán entonces, queden cubiertos por el líquido. Cuando estén cocidos, trasladarlos á la fuente y servirlos con su salsa, reducida, y rociados con zumo de limón.

Cebollas guisadas á la francesa. — Después de pelar cuidadosamente unas cuantas cebollas cocidas al rescoldo, pónganse en una cacerola, con esencia de jamón y salsa de ternera. Hacerlas cocer á fuego lento, por espacio de veinte minutos. Trabajar luego el guiso con una buena pulgarada de fécula. Y aun, si se quiere, puede añadirse un poco de mostaza inglesa.

Espinacas á la milanesa. — Bien expurgadas y lavadas, escaldarlas en agua con sal. Exprimirlas. Ponerlas á la lumbre en una cacerola con manteca. Reducida ésta, agregarles una taza de salsa de ternera y aves concentrada, sal y pimienta. Espesar con un poco de manteca amasada con harina, y dejar que hiervan hasta adquirir suficiente consistencia para presentarlas en la fuente formando pirámide y circuidas de una salsa rubia.

Guisantes á la antigua. — Tómese una lechuga tierna, suprimanse las hojas exteriores; introdúzcase en ella un ramito de ajedrea, y después de atarla con un hilo, póngase á la lumbre en

Pensamientos. — El hombre se deprava desde el momento en que tiene en su corazón un solo pensamiento que se ve obligado á disimular. (*Constant*). — Cuando son muchos los que mandan, son pocos los que obedecen. (*Setanti*).

una cacerola con manteca, agua, sal y una buena porción de guisantes recién desgranados. A los veinte minutos de cocción á lumbre moderada, retírese la lechuga, y déjese reducir por completo la salsa. Sírvanse los guisantes, después de incorporarles una yema de huevo batida con leche, y espolvoreados con pimienta y azúcar.

Lentejas estofadas. — Expurgarlas cuidadosamente, lavarlas, y dejarlas á remojo en agua durante diez ó doce horas. Ponerlas á la lumbre, en una olla de barro, mojándolas á cubrir con mitad caldo y mitad agua tibia, y agregando un trozo de tocino escaldado, dos cebollas, un ramito compuesto, dos dientes de ajo y pimienta. Tapar la olla y ponerla á fuego lento. Cuando estén bien cocidas, suprimir ramito y cebollas, y retirar el tocino para cortarlo en lonjas. Espesar las lentejas con manteca amasada, y á los pocos minutos trasladarlas á un plato caliente, para servir las, rodeadas de las lonjas de tocino.

Patatas á la campesina. — Lávense unas cuantas patatas amarillas. Pélese, y córtense en trozos. Colóquense éstos á la lumbre en una cacerola con leche y un poco de sal. Déjese que cuezan lentamente. Así que se aplasten con facilidad, se menearán con cuchara de palo hasta que formen puré. Apártese la cacerola á un ángulo. Incorpórese á las patatas una buena porción de manteca, y sírvanse.

Patatas fritas. — Pelarlas, crudas, cortarlas en ruedas y remojarlas en agua fría. Enjuagarlas con un lienzo, y colocarlas por porciones en la sartén, donde previamente se habrá puesto á derretir manteca fresca de cerdo. Hágase saltar la primera porción hasta que haya tomado buen color; y retírese de la sartén, para echar en ella la segunda porción, y así sucesivamente. Algunos suelen picar las ruedas de patata con una aguja en cuanto empiezan á dorarse, con ob-

jeto de que se impregnen bien de manteca.

Patatas á la provenzal. — Elegirlas de forma prolongada. Mondarlas y cortarlas en ruedas. Lavarlas, escurrirlas y enjuagarlas. Por cada 500 gramos de patatas poner en cacerola plana un decilitro de aceite. Calentarlo y añadirle las patatas, haciendo que cuezan, saltándolas. Así que hayan tomado buen color, decantar el aceite. Sazonarlas con sal, é incorporarle una porción de manteca amasada con perejil picado. Saltarlas, fuera de la lumbre, hasta quedar derretida la manteca. Servirlas inmediatamente.

Setas á la española. — Después de quitarles los troncos y lavarlas en muchas aguas, enjúguense perfectamente y rehóguense en manteca ó aceite. Sazónense con sal y pimienta. Mójense con un poco de caldo. Sírvanse con una salsa de piñones ó de almendras, espesada con harina derretida.

Setas á la rusa. — Límpiense unas setas, córtese cada una en cuatro partes y pónganse á buen fuego en una cacerola con manteca. Sazónense. Añádase un ramito de hinojo y perejil. Así que la humedad se haya evaporado, mójense con un poco de salsa Béchamel clara y déjense cocer durante 20 minutos. Trábase con una porción de nata, y terminese con una pulgarada de hinojo picado.

Trufas al Champagne. — Elegirlas de igual tamaño. Lavarlas en varias aguas, y cepillarlas rudamente para desprender la tierra que las cubre. Enjuagarlas. Cocerlas durante 15 ó 20 minutos en cacerola tapada, con vino de Champagne seco y caldo de ternera, sal y moscada. Terminada la cocción, mantener las trufas calientes con unas cucharadas de su cocimiento, mientras el resto se reduce de mitad á la lumbre. Trasladarlas á una fuente, y servir las con el cocimiento pasado por tamiz y desengrasado.

Trufas á la provenzal. — Pélese unas cuantas trufas, crudas, de mediano

Trato social. — La persona que lleva la palabra tiene derecho á que le prestemos atención; y aunque no nos sintamos muy inclinados á la conversacion, manifestaremos tomar interés, sobre todo ante señoras y superiores.

tamaño, y córtense en ruedas. Hágame freir á buen fuego en una sartén, con aceite ó manteca, una cebolla picada. Añádanse las trufas, un poco de sal, pimienta y un diente de ajo. Háganse saltar durante 2 minutos. Rocíense con medio decilitro de vino generoso, y déjese evaporar, saltando las trufas. Trábenese éstas con 2 cucharadas de salsa rubia. A los dos hervores, apártense de la lumbre. Termínese la cocción con manteca de anchoas y perejil picado. Suprímase el diente de ajo, y sírvanse.

Zanahorias á la italiana. — Escogerlas cortas y rubias y torneárlas en forma de bastoncillos de cuatro centímetros de longitud. Escaldarlos en agua y sal. Ponerlos en una cacerola, con un poco de manteca, una pizca de azúcar y caldo concentrado. Hacerlas cocer á buena lumbre, hasta que queden bien glaseadas. Agregarles una pulgarada de hierbas finas y un poco de salsa española. Terminar, incorporando una porción de manteca reciente.

POSTRES

Bañuelos de albaricoques. — Pelarlos, partirlos en cuartos, y ponerlos en un plato. Espolvorearlos con azúcar, y rociarlos con unas gotas de ron ó marrasquino. Quince minutos después, escurrirlos. Pasarlos rápidamente por bizcocho en polvo ó pasta seca de mazapán aplastada. Bañarlos en pasta de freir, y echarlos en fritura caliente. Escurrirlos, y servirlos espolvoreados con azúcar.

Bañuelos de apio á la francesa. — Escaldar unos pies de apio, limpiarlos y cortarlos. Ponerlos á cocer en una cacerola sobre un lecho de rebanadas de jamón, con sal, ramito compuesto y caldo sin espumar, y cubiertos de rebanadas de jamón, con un papel aceitado encima. Cocidos que estén, bañarlos en aguardiente azucarado, rebozándolos con una pasta de sartén. Freirlos. Espolvorearlos con azú-

car, y dorarlos con una paleta enrojada.

Bañuelos de plátanos. — Pelar media docena de plátanos maduros. Cortarlos en rebanadas algo gruesas. Ponerlas á maceración, durante 25 minutos, en un plato, con azúcar en polvo y ron. Escurrirlas bien. Bañarlas en una pasta de freir. Echarlas en fritura caliente, pocas á la vez. Escurrirlas de nuevo, y servir las espolvoreadas con azúcar fino.

Cabello de ángel. — Cocer en agua el interior de unas cuantas cidras. Dejar que se enfríen, y suprimir pepitas y carne, reservando únicamente las hebras. Cuézanse éstas, á fuego lento, por espacio de tres ó cuatro horas, con azúcar clarificado. En cuanto el almíbar esté en su punto, apártense de la lumbre, y una vez frío, trasladese á un tarro de cristal.

Compota de albérchigos. — Escogerlos un poco duros. Mondarlos, quitarles los huesos y ponerlos á hervir hasta que suban á la superficie del agua y se ablanden. Retirarlos y sumergirlos en agua fría. Ponerlos en almíbar clarificado, haciéndolos hervir hasta que dejen de producir espuma. Servirlos calientes.

Compota de dátiles. — Elegir dátiles maduros y frescos. Cortar ambas extremidades. Pelarlos. Extraer los huesos. Sumergirlos en agua hirviendo, por pocos segundos. Escurrirlos. Cubrirlos, en una tartera, con jarabe perfumado. Así que estén fríos, trasladarlos á la compotera, rociándolos con el jarabe reducido.

Compota de piña al ron. — Cortar la piña en ruedas, y colocarlas por capas, en una cazuela, espolvoreando cada capa con azúcar blanco. Dejar en maceración, en sitio fresco, hasta completa disolución del azúcar. Trasladar las ruedas á la compotera, rociándolas con su jarabe, al que se habrá añadido un poco de ron fuerte.

Crema de vainilla. — Hervir medio litro de leche. Agregar 250 gramos de azúcar y medio palillo de vainilla. Tapar la cacerola dejando en infusión el

«El Elixir **THYMOL-CASALS** puede asegurarse que una de sus más positivas aplicaciones es como sano y agradable dentífrico. — Dr. B. Robert.»

(Véase el anuncio pág. 1.)

contenido, durante 12 ó 15 minutos. Aplastar en otra cacerola 7 ú 8 yemas de huevo, y desleirlas en la leche hervida. Pasar la mezcla, dos veces, por tamiz fino. Añadir la vainilla al líquido, y menearlo á fuego suave hasta que se trabe, pero sin hervir. Trasladar la crema á una vasija, y seguir meneando hasta que se enfríe.

Natilla á la habanera. — En cacerola á propósito, échese un litro de leche de vacas, la corteza de un limón, 400 gramos de harina, ocho huevos, un polvillo de canela, otro de anís y una hoja de laurel. Póngase la cacerola á la lumbre, meneando continuamente la mezcla hasta que hierva un rato. Trasládese á una fuente para que se enfríe, y sírvase espolvoreada con azúcar y canela.

Plum-pudding. — Mezclar íntimamente en una tartera 250 gramos de grasa

de riñón de vaca, picada, 150 gramos de pasas de Corinto, otras tantas de Málaga, 300 gramos de corteza confitada de naranja y cidra, por mitades, 250 gramos de azúcar terciado, 300 gramos de miga de pan, moscada y jengibre rallados y corteza de limón. Agregar 6 huevos enteros, medio vaso de coñac, 4 cucharadas de ron y el doble de nata cruda. Mojar el centro de una servilleta; untarla con manteca; enharinarla. Extenderla sobre una vasija; colocar la mezcla mencionada. Reunir las puntas de la servilleta, atándolas fuertemente con bramante, y sumergirla en una olla de agua hirviendo, manteniéndola así durante seis horas sin cesar la ebullición moderada. Trasladar el «pudding» á una fuente y servirlo cubierto por una salsa de manteca con azúcar, un poco de ron y corteza de limón.



PLAZA DE SAN JUAN DE DIOS. — CÁDIZ.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de París.

JUAN B.^{TA} PUJOL Y C.^A

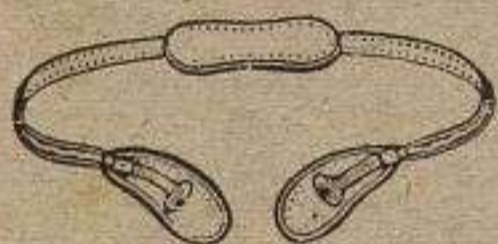
Puerta del Angel, 1 y 3—Santa Ana, 39 y 41
BARCELONA

**** Música de todos géneros y países ****

EXISTENCIAS las más importantes
y PRECIOS los más económicos de la Península

ÚLTIMAS NOVEDADES MUSICALES

Pianos, Armonios, Órganos de iglesia y de capilla,
Instrumentos de Orquesta y de Banda
SUPERIOR CALIDAD — GARANTÍA ABSOLUTA



CURACIÓN DE LAS HERNIAS

(TRENCA TS)

mediante el perfeccionado braguero óptimo hernial Vives

CON REAL PRIVILEGIO

El único del mundo que puede curar científica y positivamente tan grave dolencia, por estar construido de materiales quimicos electro-magnéticos que dan fuerza y vigor á las partes herniadas; elogiado y recetado por los médicos más eminentes del universo y premiado con el gran diploma de honor y medalla de oro en las exposiciones del Cairo y Suez. Participamos á las señoras herniadas y á las de vientre voluminoso, que la Casa cuenta con una señora ortopedista encargada de la aplicación de bragueros y fajas ventrales. Gabinete para la aplicación de toda clase de bragueros, de 9 á 1 y de 3 á 7.

Calle de la Unión, 17, entresuelo

MERCERÍA Y NOVEDADES de PEDRO BLANCH

Riera del Pino, 8 (junto Llano Boqueria)—BARCELONA

Casa de confianza para toda clase de artículos de PELETERÍA: Manguitos, Capas, Capelinas, Esclavinas, Cuellos Mongolia y demás clases de pieles como Conejo, Rasé, Caracul, Astrakan, Mouflon, etc., etc.

BARATURA - BUEN SURTIDO - BUENAS CLASES - Riera del Pino, 8 (junto Llano Boqueria)—BARCELONA

DE LA BELLEZA

¿Qué es la belleza?

Esta cuestión tan sencilla, tan fácil de resolver en apariencia, ha sido sin embargo insuperable escollo de no pocos sabios, quienes no han logrado encerrarla en una definición estrictamente lógica, y esto porque las cualidades que constituyen la belleza, lejos de ser idénticas para todos, varían, al contrario, según los pueblos y los climas, según los hombres y su grado de aptitud para apreciar y discernir.

En efecto, lo que es bello para una nación, no lo es para otra; lo que embellece esta cosa, afearía aquella; las bellezas aisladas y la belleza de conjunto que aprecian, de una ojeada, el artista y el inteligente, quedan para siempre ocultas á los ojos del vulgo ignorante, etc., etc.

La mayoría de los filósofos antiguos y modernos ha definido la belleza de una manera tan oscura, que es difícil formarse de ella una idea precisa.

Las definiciones espiritualistas son siempre tan vagas, tan ambiguas, tan profundamente nebulosas, que lejos

TIPOS DE BELLEZA



Cleó de Mérode.

de aclarar la cuestión, no hacen sino obscurecerla, embrollarla.

Así, por ejemplo, cuando Platón nos dice:

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

«Lo bello, es el esplendor de lo verdadero», y después añade: «es imposible que las cosas que son realmente bellas no nos parezcan bellas, sobre todo cuando están dotadas de lo que hace que nos parezcan bellas», ¿nos da á conocer las cualidades esenciales de la belleza?

Y en estotra definición de un espiritualista moderno:

«La belleza propiamente dicha es la esencia del espíritu», ¿logramos ver más claro el asunto?

¡Oh física, exclamaba Newton, presérvame de la metafísica!

Este ruego del sabio ilustre es el más mordaz epigrama contra los que, abandonando el mundo sensible, se lanzan imprudentemente á lo infinito, sin guía ni brújula.

Podrán comprenderse á sí mismos, pero de seguro que no los comprenderá la generalidad.

No pudiendo ser la idea de la belleza exactamente la misma para todas las inteligencias, puesto que las cualidades constituyentes de la belleza son diversamente apreciadas, debía resultar gran variedad de definiciones, de las que vamos á transcribir las principales:

«La belleza del cuerpo consiste en la *eurytimia* ó proporciones, en la simetría, la relación de las partes y la armonía del conjunto.»

«La belleza es un todo perfecto en su forma, en sus proporciones, en sus relaciones y en su color.»

«La belleza reside en la perfecta relación de las partes con el todo, y del todo con las partes.»

«La belleza es una cualidad de los cuerpos que obra mecánicamente sobre el espíritu por la intervención de los sentidos, y obliga á la admiración.»

«La belleza no es más que la potencia de un objeto, propia á excitar en nosotros la percepción de las relaciones.»

Como se ve, todas estas definiciones dejan que desear y no son sino expresión de los diversos modos de

sentir de los hombres de gusto que las formularon.

Según nosotros, la belleza, en general, es el concierto perfecto de las partes con el todo, y del todo con las partes.

De este armonioso acorde entre las formas, las proporciones, las relaciones y los colores resulta la belleza según el arte.

Empero, según los gustos del individuo y las costumbres de los diferentes pueblos, la belleza no es otra cosa que la reunión de las cualidades propias á influir de manera agradable sobre los sentidos y el alma; es decir: á cautivar los ojos y á inspirar un sentimiento de amor ó de admiración.

Esta definición, más general que las precedentes, abraza, por una parte, todas las condiciones exigidas, tales como: regularidad simétrica en las formas y las líneas, armonía en las proporciones, las relaciones y los colores, y en fin, la expresión, los atractivos, la gracia; y por otra parte concuerda perfectamente con la idea que los hombres de todos los países pueden tener de la belleza y da también las diversas impresiones que la vista puede hacerles experimentar.

Formulada la definición, describamos sumariamente las diferentes cualidades que acabamos de enumerar.

FORMA, PROPORCIONES, RELACIONES.—La *forma* resulta de la superficie, de las líneas y de los contornos; es una de las manifestaciones ó propiedades de la materia.

La *proporción* consiste en el equilibrio simétrico de las diversas partes de un todo.

Las *relaciones* son la conexión y el acorde perfecto de las partes entre sí, de manera que compongan un todo armonioso.

La belleza de las formas supera á la de los colores, por cuanto en la ondulación de las líneas y en la flexibilidad de los contornos hay un atractivo que cautiva los ojos, un encanto

APIOL PIZÁ

El medicamento más indispensable para las señoras.

(Véase el anuncio pág. 66.)

que seduce, una voluptuosidad que embriaga.

Por esto una bella estatua impresionada más vivamente que una bella pintura.

Esta superioridad de la forma sobre el color resalta de multitud de rasgos históricos incontestables.

El *color*, aun cuando menos indispensable á la belleza, que la forma, es una de las cualidades que la vista percibe primero y comprende más fácilmente; todo el mundo la distingue y la aprecia, sucediendo muy diferentemente con la forma, la expresión y la gracia, que requieren cierta aptitud y algunos conocimientos.

Una bella enarnación, un hermoso matiz en la escala cromática de la belleza, es un adorno de primer orden.

La admiración que nos causa depende tanto del color, como de la idea de salud perfecta que nos hace concebir.

Los diversos matices que componen el color de la piel no deben ser muy pronunciados; los más suaves y menos destacados son los más bellos.

En una hermosa tez el blanco, el rosado y el azul de las vénulas se aíslan, se alían y se funden en insensibles matices; el negro de los párpados, cejas y cabello resalta sobre el alabastro de la piel y da más energía á su blancura.

La *expresión* ó manifestación exterior de las impresiones del alma es, propiamente hablando, el lenguaje de los músculos.

Las posiciones, las actitudes, los gestos, los diversos movimientos de la cabeza y de los miembros tienen un habla que, sujeta á reglas, compone la mímica.

En los ojos y en los rasgos de la faz es donde principalmente van á reflejarse las afecciones psíquicas.

Según nuestros hábiles fisonomistas, la más bella expresión del rostro resulta de una mezcla igual de alegría, amor y dulzura.

Un rostro hermoso, con una expresión dura ó desapacible, pierde la mitad de sus encantos.

Una faz inmóvil parece privada de vida.

El movimiento y la expresión animan la forma humana; el reposo absoluto la petrifica.

GRACIAS.—Los antiguos griegos representaban las Gracias como compañeras inseparables de Venus, queriendo indicar con esta alegoría que las Gracias formaban parte integrante de la belleza perfecta, y que eran su más precioso atavío.

Hesiodo las denominaba:

Aglaé, es decir: belleza brillante.

Eufrosina, belleza dulce y tierna.

Talia, belleza bulliciosa.

El cuerpo de estas encantadoras diosas estaba velado por una gasa ligera y transparente, á fin de que pudiese admirarse su flexible y esbelto talle; siempre jóvenes y sonrientes, sencillas siempre y modestas, manteníanse unidas por las manos, sin abandonarse jamás.

Las gracias adornan el espíritu y el cuerpo; encuéntranse en todas las manifestaciones de la vida, lo mismo en el lenguaje hablado, que en el lenguaje de acción; véseles en las diversas expresiones fisonómicas, en los pliegues de los ropajes, los adornos, los atavíos; las gracias dan redondez á los movimientos, ligereza al andar, flexibilidad á los miembros, facilidad á los gestos, ademanes y maneras, elegancia á las actitudes, etc.

Tendidas como tenue gasa sobre la forma humana, las gracias hacen adivinar una esmerada educación, una inteligencia despejada y una armoniosa consonancia de lo físico y lo moral.

Hay una gracia sembrada en cada rasgo y unida á cada movimiento del cuerpo; gracia que agrada y seduce, cautiva los ojos y enciende el amor.

De lo que acabamos de decir resulta que la gracia es el complemento indispensable de la belleza, y que es al cuerpo lo que á las flores los perfumes.

La idea que los antiguos tenían de

LAS COLUMNAS

28, BOQUERÍA, 28

Para trajes de novia

Buen surtido de sedas blancas lisas y labradas.
Tules 300 centímetros especiales para mantos.

la belleza era grande, elevada; no la consideraban simplemente, en el hombre, como un conjunto simétrico de perfecciones materiales; completábanla por la adjunción de las perfecciones morales.

En efecto, la belleza no consiste en tales formas, en cuales proporciones determinadas, sino en la armonía y en las relaciones de estas formas con el conjunto de las funciones y facultades del individuo, lo cual induce lógicamente á esta consecuencia: que la belleza es la expresión sensible de las perfecciones del ser.

Muchos filósofos de la antigüedad pensaban que la belleza real excluía generalmente los vicios y las malas pasiones, y que la fealdad, al contrario, los dejaba presentir.

«Lo que es bello, es bueno, decían, salvo las excepciones»; y no hay duda que, á la verdad bien reconocida de este principio, debe atribuirse el que, en todos los tiempos, haya ejercido la belleza un poder irresistible sobre los hombres.

En Grecia, sobre todo, fué donde la belleza obtuvo más esplendentes triunfos.

En ningún país del mundo ha recibido más brillantes homenajes, ni ha inspirado más ardiente entusiasmo.

Allí, una mujer bella era objeto de un culto real: la divinizaban.

Los artistas apresurábanse á multiplicar los mármoles que representaban los atractivos y perfecciones de su cuerpo; los historiadores y los poetas le aseguraban la inmortalidad.

Abrid la Historia y ved á Laís subyugando, por sus atractivos, á las virtudes más austeras, á los más insensibles corazones; á Aspasia atrayendo en torno suyo á las más grandes celebridades de su época, haciendo florecer las maravillas del siglo de Pericles; á Friné desarmando á sus jueces asombrados al esplendor de su belleza; á Lamia forjando cadenas al inconstante Demetrio; á Rodopa casando con Psammético y subiendo al trono de los Faraones, y á tantas y

tantas otras célebres beldades, que obtuvieron altares por docenas.

Muchas influencias contribuyeron poderosamente á perfeccionar entre los griegos la belleza física.

En primer lugar, los cuidados á que la mujer estaba sujeta durante su embarazo; las vestiduras amplias, sin ligaduras, no ejerciendo presión alguna; las encantadoras esculturas que herían sin cesar sus miradas ofreciéndole la forma humana en toda su belleza.

Y luego, la gimnástica formando parte de la educación física; los jóvenes practicando desnudos los juegos del gimnasio; las espartanas disputándose el premio de la lucha, sin más velo que el del pudor y suministrando así excelentes modelos á los artistas; finalmente, el amor, la pasión que animaba á aquel pueblo por la belleza y que le llevó á otorgar honores increíbles á los que la poseían en grado supremo.

Todo ello debió necesariamente perfeccionar la raza de los Helenos.

Entre los ejemplos de honor conferidos á la belleza, recuérdense el de Friné cuya estatua se adoraba en el templo de Delfos, y el de Filipo de Crotona que, deificado en vida por los habitantes de Segesto, recibió un culto memorable y sacrificios numerosos.

Era tal el imperio de la belleza en la nación griega, que se prohibía á los artistas, bajo severas penas, el representar personajes feos ó asuntos grotescos; mientras que, por otro lado, los legisladores se esmeraban en perpetuar, por la emulación y las recompensas, el amor á lo bello, instituyendo fiestas donde los dos sexos acudían á disputarse el premio de la belleza.

En Lesbos, en Tenedos, en Elis, en Megara y otras ciudades del Peloponeso, el ó la que obtenía el premio era llevado en triunfo y recibía honores casi divinos.

Y no se crea que estas recompensas fuesen conferidas á la belleza ex-

Epigrama. — Con diez años de bufete, — el abogado D. Bruno, — en sus pleitos oportuno, — tan sólo ha perdido siete. — ¿Y habrá ganado? — ¡Ninguno! (M. Azcutia.)

Enigma. — ¿Quién es la mudable madre — que su ser le da y le dió — otro que es — todos padre, — y por medio de otra madre — á veces se le escondió? (V. la pág. últ.)

terna sola; los griegos eran justos apreciadores y jueces suficientemente ilustrados para no proceder así.

Véase, si no, esta sentencia que pronunciaba el juez al coronar al vencedor:

«Unico merecedor del premio de la belleza es quien encierra un alma virtuosa en un cuerpo lleno de belleza y de vigor.»

«Unica digna del premio es la que á la belleza del cuerpo une la del alma.»

Abundamos en la opinión de los que creen que la belleza es generalmente inseparable de la salud y de la bondad, que una persona bella, en toda la extensión de la palabra, debe reunir las cualidades físicas y morales propias á atraer la admiración, la simpatía, el amor, por cuanto una persona bien organizada físicamente debe estarlo moralmente también.

Una organización así ha de anunciar la paz del corazón, la serenidad del alma, inclinaciones amables, pasiones dulces, y excelentes disposiciones para con sus semejantes.

Una persona bella no podría, pues, ser viciosa por naturaleza, salva la excepción, y si en nuestra sociedad no es raro ver lo contrario, es decir: encontrar un cuerpo bello encerrando un alma perversa, no acusemos á la naturaleza, sino á la sociedad misma que, por sus mil influencias, destruyó la armonía de la encantadora obra de la naturaleza; á la sociedad viciosa que con su impuro hálito corrompió el

corazón sin deteriorar la envoltura, agostó el perfume sin empañar el color.

Según las proporciones ofrecidas por los más bellos modelos y adopta-

TIPOS DE BELLEZA



Wanda de Boneza.

das por el arte, el cuerpo del hombre debe tener ocho cabezas de altura, y el de la mujer solamente siete.

La primera, de la cúspide de la cabeza á la barba.

La segunda, de la barba á los pezones.

La tercera, de los pezones al ombligo.

La cuarta, del ombligo á la bifurcación del tronco.

La quinta, de esta bifurcación á la mitad del muslo.

La sexta, de la mitad del muslo á la rodilla.

Para conservar la belleza y salud del cuerpo, así como para hacer desaparecer los puntos negros, manchas y rojeces del rostro, debe usarse el elixir

THYMOL-CASALS

(Véase el anuncio pág. 1.)

La séptima, de la rodilla á la mitad de la pierna.

La octava, de la mitad de la pierna á la planta del pie.

La cabeza se divide en cuatro partes:

La primera comienza en la cúspide de la cabeza y termina en el nacimiento de los cabellos.

La segunda desciende hasta el nacimiento de la nariz.

La tercera comprende la nariz entera, de la cima á la base.

La cuarta, parte de la base de la nariz y llega á la extremidad de la barba.

El ojo debe tener un *módulo* de longitud. (El *módulo* es la mitad de una de las cuatro divisiones de la cabeza.) Del párpado superior á la ceja medio *módulo*. El espacio comprendido entre ambos ojos, es decir: la distancia de un lagrimal al otro será la longitud de un ojo.

La nariz tendrá dos módulos de longitud y uno de anchura; la ventana de la nariz, medio módulo en su longitud y un tercio en su latitud.

La boca, de una á otra comisura, tendrá medio módulo, y se abrirá á medio módulo de la base de la nariz.

La oreja estará situada en la misma división que ocupa la nariz y tendrá la misma longitud.

Los pies y las manos presentarán una testa de longitud, dividida igualmente en cuatro partes iguales.

En un cuerpo bien proporcionado las medidas siguientes son de notable precisión:

Cinco veces el diámetro del pecho, de uno á otro sobaco, equivalen á la altura del cuerpo.

Diez veces la longitud de la mano dan igualmente la talla del individuo.

La distancia que existe entre la extremidad del dedo del corazón derecho á la extremidad del mismo dedo izquierdo, extendidos los brazos en cruz, suministra idénticamente la altura del cuerpo.

El centro de la figura humana se encuentra en la sínfisis del pubis.

De este punto, el cuerpo se divide en dos partes iguales, comprendidas en dos círculos iguales también.

El centro del círculo superior hállase sito en el punto correspondiente á la base del corazón, y el del círculo inferior en la articulación de la rodilla.

La misma simetría existe para los brazos extendidos.

Colocando una punta del compás sobre la sangría del brazo derecho, y llevada la otra á la extremidad del dedo del corazón, se describirá un círculo cuyo diámetro alcanzará á la mitad del pecho.

Practicando la misma operación en el brazo izquierdo, resultarán dos círculos perfectamente iguales que tendrán su punto de contacto para la cima del pecho.

CABEZA.—Esta porción, la más noble del ser humano, que encierra los preciosos órganos de las facultades intelectuales, no debe ser grande, ni pequeña, ni demasiado larga, ni por demás redonda.

Según Praxiteles, Fidias, Policletes y Lisipo, esos grandes maestros del arte plástica, y según nuestros grandes anatomistas modernos, el mayor diámetro de la cabeza se mide desde la frente al occipucio; el diámetro lateral, de una sien á otra, es menor.

La altura de la faz, medida de la cúspide de la frente á la base de la barba, debe ser igual á la distancia comprendida entre las dos extremidades temporales de las cejas.

El óvalo del rostro más gracioso, más seductor en sus contornos, es aquel que, partiendo de la barba, va ensanchándose paulatinamente, á limitar la cima de la frente por un arco de círculo.

La mayor latitud del óvalo debe encontrarse encima de las cejas; esta disposición despeja la figura y le da cierto aspecto majestuoso.

El óvalo de la mujer será menos ensanchado hacia arriba que el del hombre, y deberá dilatarse suavemente hacia el punto correspondiente

ESTOMAGO ARTIFICIAL

Cura las dispepsias intestinales; cesando pronto las diarreas.

á las comisuras de la boca, de manera que la barba resalte perfectamente.

La belleza de la *frente* no consiste tan sólo en su forma y en su extensión, sino que depende además de su regularidad, de sus proporciones y relación con las otras partes del rostro.

Nadie ignora que las dimensiones de la tabla ósea de la frente dan la medida de nuestras facultades intelectuales y que las diversas disposiciones que afecta la piel frontal descubren los movimientos del alma, la calma ó la violencia de las pasiones.

En una frente ancha y levantada van inscritos la inteligencia y el genio; y cuando sus líneas, partiendo de las cejas, van á perderse en curvas insensibles en las sienes, personifican la frente de Minerva.

Menos elevada, menos ancha, pero más impregnada de dulzura, de ternura y de gracias, es entonces la frente de Venus.

Los *ojos*, esos brillantes espejos donde se reflejan todas nuestras afecciones morales, son el rasgo más expresivo de la faz.

Deben abrirse en una línea horizontal.

La limpidez del iris y la blancura azulada de la córnea opaca son dos condiciones indispensables para su belleza.

Los ojos negros tienen más viveza, encubren más fuego; son ardientes hogares de donde brota la rápida chispa que devora y consume.

Los azules son más tranquilos, revisten el risueño color de los cielos y se mueven impregnados de ternura y dulces languideces.

Unas cejas perfectamente dibujadas dan realce á la belleza de los ojos y añaden potencia á su poder; fuertes y pobladas en su nacimiento, deben ir á morir junto á la sien, en punta fina, aunque destacada.

Las cejas demasiado espesas, demasiado arqueadas, son duras.

Las que siguen una línea casi

recta dan al rostro mayor expansión, mayores atractivos.

Pestañas luengas, implantadas regularmente en el borde libre de los párpados y perfectamente aisladas una de otra, son indispensables á la magia del mirar.

Los ojos, así dispuestos, poseen un atractivo irresistible, y su mudo lenguaje es á menudo más expresivo, más elocuente que la melodiosa palabra.

Las *mejillas* no tienen expresión por sí mismas, y sin embargo concurren poderosamente á la belleza del rostro.

Su perfecta simetría de redondez y color, la armonía de las curvas que van á perderse en la depresión formada por las ramas de la mandíbula son indispensables para la suavidad de sus contornos.

Unas mejillas muy llenas ó muy coloradas son tan desagradables, como las demasiado flacas ó muy pálidas.

Las que redondea una mesurada gordura y cuya satinada piel ostenta un ligero matiz rosa, son consideradas como las más bellas.

La línea curva que limita la mejilla y se extiende del ala de la nariz á la barba, debe dibujarse delicadamente, á fin de dotar de gracias y expresión al rostro.

La *nariz* es la parte más saliente de la cara.

Su longitud debe equivaler á la de la frente y su grueso ser proporcionado á los rasgos del rostro.

Ha de ofrecer una ligera depresión en su raíz.

Su espina, siguiendo la línea recta, se ensanchará en la parte media y dividirá la cara en dos secciones exactamente iguales.

Las ventanas de la nariz mejor formadas son las medianamente abiertas, redondeadas hacia atrás, ligeramente combadas en su parte media y terminadas en punta roma. Su contorno interior exige la mayor corrección.

Finalmente, en su perfil, la base de

SEÑORAS.

Si queréis conservar vuestra cabellera sedosa y abundante usad la

PILOSINA

del Dr. CLADERA

la nariz no excederá de un tercio de su longitud.

La *boca*, encantador asilo de la sonrisa, órgano precioso de la palabra, que, en estado de reposo, ó en la variedad de sus movimientos, pinta las afecciones íntimas y el carácter, se presenta como uno de los principales rasgos de la cara.

Su abertura debe ser de mediano grandor.

Su forma más agradable es la de un arco distendido, tan poéticamente comparado, por los antiguos artistas griegos, al arco del Amor.

Labios frescos y bermejotes confundirán sus líneas en los dos ángulos ó comisuras de la boca; esta fusión de las líneas labiales será de delicadeza extremada, á fin de dibujar perfectamente su graciosa hendidura donde se oculta el enjambre de las risas, esperando á que el placer le dé salida.

Por último, unas encías firmes y encarnadas, sustentáculo de una dentadura blanca y bien alineada, son los rasgos más notables de una linda boca.

La *barba*, delicadamente redondeada, debe estar cubierta de piel lisa, exenta de repliegues ó de hoyuelos; porque el hoyuelo que ahueca ciertas barbas es, según el buen gusto, una imperfección.

El *cuello*, verdadero eje de la cabeza, debe tener cuatro módulos de longitud, y su circunferencia equivaldrá al doble de la del puño.

Un cuello demasiado delgado ó demasiado grueso carece de gracia; largo en demasía, aísla la cabeza del resto del cuerpo; demasiado corto, la confunde con la cima del pecho y parece causar estorbo á los movimientos de aquélla.

Esbuelto, delgado en su parte superior, y más ancho en su unión con los hombros, de un blanco uniforme, sin relieves tendinosos demasiado marcados, reúne todas las condiciones de belleza.

Los *hombros* deben ser carnosos,

iguales en altura, bien destacados del cuello y presentar dos curvas insensibles que, partiendo de la articulación del omoplato, vayan á morir en el surco formado por la espina dorsal.

Anchos y robustos en el hombre, serán más estrechos y torneados en la mujer.

Tapizados de un cutis blanco, liso, y ricos en líneas ondulantes, son una de las partes más atractivas de la organización femenina.

El *pecho* se presenta como la región más ancha del cuerpo; en el hombre robusto y bien formado ofrece una forma cuadrangular; en la mujer es más estrecho, pero más seductor.

Los *senos*, colocados ni muy altos, ni muy bajos, deben nacer de una amplia base y conservar la pureza toda de la forma hemisférica.

El espacio que separa los dos pechos equivaldrá á la longitud de uno de estos órganos.

En una palabra, se asemejarán á los de la Venus de Médicis, tipo de femenina belleza.

Menester es que los *brazos* estén bien unidos á los hombros y sean iguales en longitud.

Musculosos y tendinosos en el hombre, serán en la mujer lisos, y sin la menor depresión muscular.

Los *codos* han de ser redondeados y las líneas que de ellos nacen no ofrecerán desviación alguna hasta terminar en la muñeca.

La *mano* en la mujer debe nacer insensiblemente del antebrazo, y ser blanca, regordeta, provista de dedos bien articulados, afilados hacia su extremidad y ornados de uñas arqueadas, rosadas y transparentes.

Aunque fuerte y tendinosa, ha de conservar la mano las mismas proporciones en el hombre.

Este se hallará dotado de una *pelvis* estrecha, muslos musculosos, fuertes, y cuya forma se vaya adelgazando hasta la rodilla.

El relieve de los músculos de la

Del Libro de oro. — Cuando alguna parte del todo cae, la que queda no está segura. — Un solo bien puede haber en el mal: la vergüenza de haberlo hecho. — Dificilmente hallan palabras que retraten al vivo las grandes desdichas. — *Séneca*.

pantorrilla debe destacarse bien, sin por ello terminar en una brusca depresión.

Sólidamente unido á los huesos del tobillo, el *pie*, ni demasiado largo, ni corto en demasía, debe presentar, desde el talón al nacimiento de los dedos, una configuración arqueada.

La mujer ofrecerá una pelvis ancha y una cintura esbelta, dotada de flexibilidad en sus movimientos todos.

Muslos torneados, rodilla redonda y poco aparente; pantorrillas suavemente desarrolladas, cuyas delicadas curvas vayan á morir un poco antes de los tobillos; la garganta del *pie* fina, destacada; pies breves, estrechos, con dedos bien graduados, completan los rasgos de una belleza perfecta, según el arte.

La mezcla armónica de los colores, puesta en segunda línea por los artistas, comprende los diversos tonos que revisten los órganos; el encarnado de los labios, el rosado de las mejillas y de las uñas, el matiz de los cabellos y de la barba, la frescura de la encarnación, la blancura y la transparencia de la piel, etc., etc.

Para nosotros, el color es el complemento de la belleza material, por cuanto no sólo sonríe á los ojos, sino que anuncia una sangre pura, y una organización rica en fuerza y en salud.

Unos rasgos finos, delicados, contenidos en un óvalo delicioso, pero cubiertos de una piel mate y sin calor, inspiran un sentimiento involuntario de pesar: «Lástima, exclámase, lástima que los atractivos de figura tan bella estén ocultos bajo tan fea envoltura.»

Una coloración rica en frescor es tan ventajoso auxiliar de la belleza, que hasta se olvidan las imperfecciones que puedan presentar ciertos rasgos, para sólo pensar en el delicioso contacto de una piel lisa y aterciopelada.

Una hermosa estatua, reuniendo todas las perfecciones de formas,

TIPOS DE BELLEZA



Sybil Sandersen.

atrae la admiración, pero nada más que la admiración.

Lo mismo acontece en el ser humano cuando carece de expresión.

Dícese, entonces, que es «una hermosa estatua».

Empero, cuando esta belleza material se anima por la gracia y la expresión, truécase la admiración en amor, y la humanidad se prosterna para adorarla.

La expresión y la gracia, esas dos

SÁNDALO PIZÁ

Para la curación de las enfermedades urinarias.

(Véase el anuncio pág. 66.)

cualidades esenciales de la belleza, residen en las diversas actitudes, posiciones y movimientos fisonómicos y completan cuanto debíamos decir sobre la belleza perfecta.

Sí; el hombre y la mujer que poseen las cualidades de forma y de expre-

sión, dignos son de homenaje, porque la belleza física va generalmente unida con la belleza moral; porque ambas bellezas constituyen la perfección y porque la perfección es atributo de la divinidad.

A. DEBAY.

CONTRASTES

De nombres propios es propio defecto la impropiedad, y comprueban tal verdad varias historias que copio.

Causa de las ansias mías y reina de mis amores, llegó á ser una Dolores que derrochaba alegrías. Amándonos sin tibieza, dichosos un mes vivimos: recuerdo que no tuvimos ni dolores de cabeza.

Hablé á Paz una mañana y la quise sin temor, pensando hallar en su amor toda una paz octaviana; mas, de Paz el genio audaz, con mi cariño dió en tierra y estuve en continua guerra hasta que troné con Paz.

A Inocencia amé después; inocente la creía, y era Inocencia una arpía de la cabeza á los piés. Me hizo sufrir sus rigores, y, en pago de mi vehemencia, ¡horror! se fugó Inocencia con un cabo de tambores.

A Caridad conocí, de corazón tan tacaño, que, por no dar, ni en un año logré que me diera un sí.

Al ver tamaña crueldad, de Caridad me alejé, matando mi amante fe su falta de caridad.

En Adelfa, no os asombre, cifré mi ilusión más cara, aunque temí que amargara como la flor de su nombre; y resultó al fin fallida misospecha, pues su amor fué la dulzura mayor que he conocido en mi vida.

A Tecla conocí en Yecla; por callada la admiré, y cuando amarla pensé, hartado de ir de tecla en tecla, vino un vecino en mi ayuda y supe lo que ignoraba: Tecla ¡infeliz! no sonaba porque la pobre era muda.

Conocí á una Bienvenida que coja y muda nació; á una Salud que pasó enferma toda su vida; á una Severa, risueña; á una Piedad, despiadada, á una Nieves, muy templada; á una Blanca, muy trigueña.

Y aun pudiera presentar, de nombres, nuevos acopios, que esto de los nombres propios es, cuento de no acabar.

CARLOS CANO.

PERLAS MORELLÓ
PEPSINA,
PANCREATINA, COCAINA.

Fórmula de creciente éxito hace diez años, para combatir las enfermedades del *Estómago, Dispepsias, Gastritis, Vómitos del embarazo, Náuseas, Dolores de estómago, Convalecencias, etc.*

FARMACIA DEL AUTOR:
Puerta del Angel, 21 y 23, (Avenida Fivaller), BARCELONA.

La huerta y el corral

CALENDARIO HORTÍCOLA

LABORES DE ENERO.—En este mes, en que el sol comienza á permanecer más tiempo en nuestro horizonte, acelerando con sus rayos bienhechores el despertar de la naturaleza, anuncian la aproximación del renacimiento general las orugas y los gusanos de tierra, la floración del eléboro negro ó rosa de Navidad, y de algunas *primaveras*; los avellanos y las madreselvas empezando á retoñar y gran número de cebollas sacando su tallo al exterior.

En tanto el hortelano que ve aumentarse cada día sus faenas, no sólo cuida y prepara sus semillas en lo interior, sino que visita en la estufa de las legumbres las raíces de toda especie, las coles, los cardos y los apios plantados en la arena; y acecha el momento en que las peras, las manzanas y los melones de invierno deben presentarse en el mercado ó en la mesa. — Pero ya debe sembrar al raso en buena exposición y con auxilio de una capa de mantillo, las habas y los guisantes tempranos que deben dar fruto en Abril ó Mayo. Si la estación no es muy cruda, se puede también sembrar cebollas al raso abrigado. Se dividen y separan las mazorcas de las plantas perennes; se restablecen las guarniciones; se da una ligera mano á las esparragueras, recargándolas de estiércol;

por todas partes se labra y se limpia el terreno, mejorándolo, cavándolo; y se registran, siendo bueno el tiempo, los vegetales cubiertos, como alcachofas, zanahorias, lechugas, guisantes, etc., primerizos, sembrados en otoño.

Entonces, como nunca, exige una buena capa de mantillo la huerta. Si está provista de vidrieras se siembran en ella lechugas, aderezos, verdolagas y sobre todo rapónchigos y rábanos; se cría toda especie de coles y coliflores, lechugas rizadas, romana, apio, fresas y aun melones y pepinos primerizos.

LABORES DE FEBRERO.—En Febrero, cuando la abeja y la hormiga comienzan á salir de sus habitaciones, las flores hembras del avellano se alargan y se empiezan á abrir, el saúco y la uva espinosa echan vástagos, las yemas de las almendras y de los albaricoques se hinchan, y aparecen á flor de tierra el tulipán y la fritilaria, entonces el jardinero debe reiterar muchas siembras, renovar las que han fallado y hacer otras nuevas como las de: habas, zanahorias, guisantes, nabos, cebollas, puerros, pastinacas, coles, espárragos, perejil, apio, perifollo, espinacas y lechugas, pudiendo confiar en el resultado, sobre todo si el terreno es ligero, arenisco y bien expuesto. Ya

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

es ocasión de plantar los pequeños bulbos del ajo, de la chalota, de la cebolleta y de las cebollas destinadas á dar productos precoces. Puede aventurar, también, alguna siembra de rábanos y alguna plantación de escorzonera, de chirivías y de patatas. Hay que repicar los pies de diferentes legumbres, como: cebollas, pastinacas, zanahorias, etc., destinadas para simiente. Finalmente, se deben sembrar guisantes y coles que reemplazarán á los del otoño.—Se limpian los fresales y se colocan en su sitio; se podan y rebajan los frambuesos y groselleros.—Ha llegado el momento de la poda de las vides, del peral, del manzano, del cerezo, del albaricoquero, del ciruelo y hasta del melocotonero.

LABORES DE MARZO.—Al acercarse la primavera, el desarrollo de los seres organizados aumenta y se activa. Cada mañana se descubren retoños nuevos, y se ve florecer el almendro, el albaricoquero, el melocotonero, el cerezo, la aladierna, el box, el tuya, etc., etc.

En Marzo se renuevan todos los semilleros del mes precedente, ya en mantillo, ya en plena tierra, y el hortelano más perezoso, comprendiendo que no hay tiempo que perder, planta la mayor parte de yerbas, raíces y legumbres, como son especialmente: zanahorias, pastinacas, nabos, cotufas, patatas y cebollas; rábanos, escorzonera, remolacha. Se siembra, se planta, se despuntan los renuevos, se binan las coles, coliflores, brecoleras, lechugas, romanas, espinacas, acederas, armuelles, acelgas, perejil, perifollo, berros, estrellamar y verdolagas. Se ponen en su sitio las verduras criadas en vivero. Se siembran los espárragos ó se plantan sus pies.

Se preparan nuevas capas, donde se colocan los melones y pepinos ya trasplantados. Se prosigue la siembra de plantas y arbustos delicados; y para no mencionar sino los semilleros más importantes, recordaremos

los rábanos, los ocimos, los pimientos y los tomates.—Se termina la poda de todos los frutales, y los plantíos que no pueden aplazarse para el año siguiente.—Se hace la mayor parte de acodos y renuevos; se quitan los que han arraigado ya; se practican los ingertos por incisión con ramos cogidos quince días antes (éstos se conservan enterrados en sitio fresco y á la sombra, mirando al norte, hasta el momento de ingertarlos).

Cabe decir, en general, que todos los vegetales á los que no se asigna otra época para sembrarlos, deben serlo durante este mes en que el sol establece en el seno de la tierra una suave fermentación propia para que germinen los granos que no están encerrados en una capa muy dura.

LABORES DE ABRIL.—Ya los campos se esmaltan con las flores de multitud de plantas; ya la verdura se extiende en las campiñas.

Nótase, sobre todo, la florescencia de los ciruelos, de los perales y demás árboles frutales mencionados en el mes anterior, cuando la estación es tardía. En este caso, se ejecuta, á principios de Abril, la mayoría de faenas indicadas como las más generales y preferibles para Marzo.

Se renuevan, en la huerta, todos los semilleros del mes precedente, como son los de: guisantes, habas, coles, rábanos, zanahorias. No se puede diferir la siembra de cardos, apios, lechugas, lentejas, achicorias, escorzoneras, remolachas, acelgas, coliflores y judías. Ya es época de sembrar de asiento, pero con buena exposición, si es posible, las calabazas, los pepinos, los pimientos y los tomates. También se pueden sembrar y plantar los fresales y los espárragos, y trabajar y descubrir las alcachofas.

Algunos dejan para esta época la poda de los melocotoneros y albaricoqueros. Otros, muy prudentes, han diferido hasta este mes el descubrir los vegetales de toda especie, cubiertos de paja, y especialmente las higueras. Todavía se pueden hacer con

Refranero.—Buena es la tardanza que hace la carrera segura.—De rico á soberbio no hay palmo entero.—El agradecimiento trae segundo merecimiento.—Una vez engañado al prudente; dos al inocente.—Cállate y callemos, que sendas nos tenemos.

ventaja renuevos y acodos; terminar los ingertos por incisión y comenzar los de escudete, con retoños cortados en Febrero ó Marzo. Se establecen nuevas capas para proseguir la cría de los melones, y se acostumbra á las plantas de invernadero al aire exterior, sacándolas durante el sol ó colocándolas á la puerta de su habitación de invierno.

LABORES DE MAYO. — Durante este mes, el hortelano cuidadoso debe renovar dos veces al menos el semillero de las legumbres, de que la huerta debe estar siempre provista con abundancia, como: guisantes, habas, espinacas, ensaladas de toda especie, y rábanos. Puede, también, sembrar coles, coliflores, cardos, apios, tomates, pimientos, berengenas, calabazas, pepinos y algunos melones rústicos. Llegó el momento de hacer la siembra principal de judías. Debe empezarse á rodrigar los primeros guisantes, á escardar, binar, trasplantar, regar y resguardar de los rocíos matinales las flores de los árboles frutales y las hojas sementeras, así como los tiernos brotes de las semillas, y aclarar los semilleros demasiado espesos, especialmente los de zanahorias, cebollas, etc.

Durante Mayo hay que atender sobre todo á resguardar los semilleros, las plantas y los árboles, de las escarchas, de los multiplicados ataques de los insectos y finalmente de la invasión de las malas yerbas y plantas adventicias, abrigándolos momentáneamente con tablas, lienzos ó esterres, quitando las orugas, haciendo guerra á las babosas y á los topos; arrancando las malas yerbas; trasplantando y repicando una multitud de plantas; aclarando los semilleros demasiado espesos, etc.

LABORES DE JUNIO. — En este mes, cada día se van realizando las esperanzas del hortelano; pasó el tiempo de la siembra, y llegó el de la cosecha. Sin embargo, todavía sembrará lechugas, rábanos, romanas, achicorias, verdolagas, espinacas, coliflo-

res, nabos, zanahorias, habas, guisantes y judías tempranas para el mes siguiente ó para otoño. Escardará las alcachofas, y les quitará los renuevos después de la primera cosecha, cortándolas si la estación es favorable, para obtener una segunda cosecha, la que darán en todo caso los retoños de primavera.

Aprovechará ya los productos de la patata de nueve semanas; y cogirá zanahorias chicas y cebolletas, aclarando así los semilleros. También aclarará las remolachas y las escorzonerías, y continuará repicando coles, coliflores, brecoleras, coles de Bruselas, acelgas, cardos, ensaladas, achicorias, cebollas y puerros. En los tablares ya desocupados, reservará algunos pies escogidos para semilla, cuidando de espaciar las diferentes variedades, y muy especialmente los guisantes, habas, coliflores, coles de toda especie, etc.

No dejará de escardar, binar, limpiar y regar parte alguna de la huerta.

LABORES DE JULIO. — El hortelano cuidadoso debe renovar, en Julio, los semilleros del mes anterior; y con destino á los productos del año siguiente, sembrar, en buena exposición y resguardadas del calor: zanahorias, pastinacas, cebollas, coles y coliflores. — En los terrenos, cuya cosecha se ha recogido, se siembran los rábanos, las espinacas, los nabos, las ensaladas y aderezos. — Por todas partes se escarda, ó bien se rastrilla y se riega. — Se recolecta multitud de simientes ya maduras, y se hacen los ingertos de escudete en los ciruelos, membrillos, perales, manzanos y agavanzos.

Las faenas principales del mes son iguales á las de Junio; pero ya, según hemos dicho, se preocupa el hortelano en el año siguiente y prepara los semilleros para las primerizas.

En este mes, abundante en cosechas, se hacen las provisiones para invierno.

LABORES DE AGOSTO. — Las labores para el año siguiente, continúan como

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Docteur Monin. — **LA SANTÉ PAR L'EXERCICE.** Precio: 4 francos.

en Julio.—Siémbrense, para la última cosecha del año, guisantes, judías, espinacas, ensaladas y nabos.— Se aporca el apio; se atan y cubren con estera los cardos y las achicorias para que blanqueen.— Se siembran, para el año siguiente, las fresas en tierra; y en tiestos si se desea obtenerlas en invierno, bajo vidrieras ó en estufa. Y se recogen las semillas de las zanahorias, remolachas, cebollas, rábanos, perejil, perifollo y lechuga.

Prosiguen los injertos de escudete en ciruelos, membrillos, perales, manzanos y agavanzos, empezando á practicarlos en los cerezos y otros.— Se descubren las frutas para que adquieran más color y sabor, especialmente los melocotones, cuya mayor cosecha se realiza á fines de este mes. Y por último se continúa escardando, rastrellando y regando todas las secciones de la huerta.

LABORES DE SEPTIEMBRE.—Todavía pueden hacerse en este mes los semilleros de invierno y primavera.— Se han de plantar las fresas para que den cosecha más abundante el año siguiente.— Se hacen los últimos semilleros de espinacas y rábanos, por si acaso dieran fruto, y se continúa atando las achicorias, aporcando el apio y cubriendo de paja los cardos y los retoños de las alcachofas.

Los últimos melones y pepinos maduran en este mes, así como todos los frutos de las cucurbitáceas, que pueden conservarse durante algunos meses, como: giraumones, alcachofas de Jerusalén, melones de invierno, etcétera, y también las berengenas y los tomates.

A medida que mengua la duración del día, van disminuyendo las faenas del hortelano. La escarda y el rastrellado son menos frecuentes, como también los riegos que sólo se practican de vez en cuando y por la mañana, á causa del frescor de las noches; pero, en cambio, se aproximan las tareas de recolección de toda especie de granos, raíces, frutas y vegetales cuyas

hojas y tallos se comen en invierno.

LABORES DE OCTUBRE.— Durante este mes se siembra aún, en buena exposición abrigada, para invierno ó primavera: rábanos, espinacas, perifollo, lechuga rizada, coliflores, romanas, guisantes de invierno, etc. También se planta, ó se pone en el vivero para utilizarlos si es menester, los renuevos de alcachofas, fresas, coles y lechugas.— Se continúa cubriendo de esteras los cardos, para arrancarlos al llegar los fríos y colocarlos en la cueva entre arena.— Se limpian esparragueras y plantones de alcachofas, poniendo junto á ellas provisión de hojas con que cubrirlas al menor asomo de escarcha.— Por último, se deshacen todos los criaderos viejos, y se emplea, para abono, el mantillo y el estiércol que han producido. Muy en breve serán necesarios nuevos lechos para las legumbres y en general para todos los cultivos de invierno; pero habrá que abrugarlos con buenas vidrieras, ó colocarlos en estufas.

Las principales faenas de Octubre son las cosechas, primero de las frutas de pepita de invierno, y luego de las legumbres de toda especie: zanahorias, nabos, patatas, escorzonerías, que se estratifican, por lechos cubiertos de arena, en la estufa de legumbres; y las coles, coliflores, cardos y cardillos de alcachofa que se arrancan y se colocan también en la estufa, enterrando sus pies en arena. Se continúa recogiendo las últimas semillas de legumbres y arbustos; se preparan los toneles donde ha de crecer la achicoria «barba de capuchino».— Finalmente, se empieza á cubrir con hojas, mantillo, ó esteras las plantas más delicadas y especialmente los semilleros jóvenes y los retoños muy tardíos.

LABORES DE NOVIEMBRE.— En este mes cambian de aspecto las tareas del hortelano. Ya no hay que sembrar ni plantar legumbres ó frutas. Las cosechas de raíces, legumbres, frutas y simientes están aseguradas. Se ter-

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.

mina cuanto antes, en la estufa de legumbres, el enarenamiento de las zanahorias, remolachas, patatas, escorzoneras, cardos, nabos, pies de alcachofas con sus cabezas, coles, coliflores, bróculis, escarolas y ensaladas. — Además, hay que abrigar el plantel de alcachofas y cubrir con esteras ó pajones las higueras y demás vegetales que exigen estos cuidados; rodrigonar los árboles que, conservando sus hojas, son muy ramosos y ahilados; y ocuparse, más que en otro tiempo alguno, en la plantación de árboles frutales ú otros de cualquiera especie, y en remover las tierras, preparando la labor de invierno.

LABORES DE DICIEMBRE. — Se continúan las faenas de Noviembre, cuando no haya fuertes hielos y la nieve no cubra la tierra, ó cuando no sean muy abundantes las lluvias. — Comenzará la poda de perales y manzanos, y to-

avía se podrá estratificar en arena las semillas que no se utilizarán hasta la primavera y que, como las bellotas, los nueces, los huesos y las pepitas, se echarían á perder sin esta precaución.

En la huerta, se puede activar la vegetación de las acederas con la palomina, y los viveros donde se cultivan los rábanos, ensaladas, berros, guisantes, pepinos y fresas deben atenderse con minuciosos cuidados.

De esta suerte, calculando siempre el tiempo con rigurosa precisión, distribuyendo las faenas según su estación natural, no acumulándolas para una misma época, ni aplazando para mañana lo que debe hacerse hoy, llegará el hortelano al fin del año, habiendo obtenido continuamente lo que le permitían la estación, sus medios y su terreno.

C. BAILLY.

LA GALLINA

INCUBACIÓN NATURAL

Las mejores cluecas son las de raza cochinchina, dorking, brahma, langshan y las pequeñas gallinas negras.

El medio mejor para cerciorarse de si una gallina está dispuesta verdaderamente á empollar, es colocarla en un ponedero sobre huevos viejos, y dejarla allí unos cuantos días. Si persiste en permanecer sobre los huevos, limitándose á cloquear, sin moverse cuando se acercan al ponedero, se puede reemplazar, sin temor, los huevos antiguos por otros á propósito para incubar.

La disposición á empollar se manifiesta, en las gallinas, por cierto calor en los músculos pectorales. Esta elevación de temperatura se produce por un aflujo sanguíneo en la parte subcutánea abdominal donde se extiende un tejido vascular.

Llevada por su instinto la clueca á remover sus huevos regularmente cada día á fin de distribuirles un calor igual, importa mucho no confiarle mayor número de huevos de los que pueda cubrir. Fácilmente se comprende cuál sería el resultado de una incubación en que los huevos no fuesen, por turno, suficientemente empollados. El primer día un huevo se enfriaría, muriendo el embrión; el día siguiente, sería inútil colocar este huevo en el centro; otro le reemplazaría en el borde, sufriendo su embrión la suerte del primero, y así sucesivamente. Es indispensable, pues, proporcionar el número de huevos con el tamaño de la clueca, cuidando también de que los huevos sean de igual volumen y de la misma época, á fin de que se abran á un tiempo mismo.

BENEDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

Las gallinas ariscas, turbulentas, y las que tienen los tarsos armados de largos espolones, no deben admitirse en el ponedero. A veces una clueca muy buena, es mala madre; este hecho se observa á menudo entre las cochinchinas.

Algunas veces, en lugar de una buena gallina clueca, se utiliza una pava. Para ello, se emplean varios medios, de los que indicaremos tres, dando la preferencia al tercero.



Fig. 1.

En el primero se excita á la pava, arrancándole todas las plumas del vientre, y golpeándole la región pedada con ortigas. En invierno se reemplazan las ortigas con la esencia de trementina que produce análogo efecto. Luego se coloca la pava (fig. 1) en el nidal donde la frescura de los huevos calma un tanto la irritación causada por el cruel tratamiento que se le infligió.

El segundo medio consiste en emborrachar á la pava con vino tibio aromatizado con un poco de canela, colocándola luego en un lugar obscuro sobre un nidal bastante hondo, provisto de huevos. Para ello se emplean grandes cestas de mimbre con tapa-

dera. Si la pava no se decide desde luego, se la convence con unos cuantos golpes de varilla en la espalda, y se termina la operación, tapando la cesta.

El medio tercero, — el más práctico, — es la simplificación del precedente: se coge al azar una pava del corral, y sin más forma de proceso, se la coloca en sitio obscuro, sobre el fondo de la cesta provisto de huevos. La sorpresa del tránsito repentino de la luz á la obscuridad basta para que permanezca miedosamente acurrucada en el fondo de la cesta, la cual se tapa por exceso de precaución. Bueno será no colocarla al principio sino sobre huevos de prueba, hasta que se haya habituado al nidal.

Una pava puede empollar de veinticinco á treinta huevos de gallina á la vez.

CAJAS DE INCUBACIÓN. — Para los aficionados ó los que se limiten á criar un centenar de volátiles al año, la edificación de un gallinero es un dispendio inútil, bastando al efecto las cajas de incubación. Casi todas son parecidas al tipo cuyo modelo representa el grabado, y es el adoptado por el Jardín de Aclimatación de París.

Divídese la caja en dos compartimientos: el primero, el de delante, con claraboya, y el segundo, el de detrás, cerrado por todos lados. El techo es movible, y cubre á voluntad el primero ó el segundo compartimiento. La sección delantera tiene un suelo de arena fina y en la segunda se extiende un buen lecho de paja cortada, algo hueco en el centro, para formar nido. Para la confección de los nidos, la paja es preferible al heno que se calienta fácilmente y absorbe la humedad, dando lugar á una fermentación que acumula toda suerte de insectos.

Estas cajas se sitúan donde quiera, con tal que el sitio sea muy seco, tranquilos los alrededores y al abrigo de las intemperies. Como el dibujo indica (fig. 2), el alimento y la bebida

Pensamientos. — Quien busca la recompensa de la virtud fuera de la virtud, tiene muy pobre idea de la virtud. (*Oxenstiern*). — Un ambicioso tiene tantos amos, cuantos son las personas que pueden serle útiles. (*La Bruyère*).

se colocan exteriormente, delante del primer compartimiento.

FORMACIÓN DEL POLLUELO.—En tanto que silenciosa y tranquila permanece la clueca inconsciente sobre los huevos á los que su calor va á comunicar la vida, ¿qué ocurre dentro de la cáscara, qué evolución misteriosa transformará en veinte ó veintidós días esa clara y esa yema líquida en un ser viviente?

Las tres partes constitutivas del huevo (fig. 3), son: 1.^a La yema, ó *vitellus*; 2.^a La clara, formada en parte de albúmina. 3.^a La cáscara, envoltura calcárea exterior.

La yema, más ligera que la clara, está más cerca de la extremidad redonda del huevo. Destinada á suministrar la nutrición al embrión futuro, su composición es más rica que la de la clara. Sepárala de ésta una membrana pelicular redonda, llamada *membrana vitelina*, y se halla englobado en una capa de *vitellus* blanco, que resiste á la cocción. Presenta, en su constitución, tres capas concéntricas, amarillas y blancas, que rodean la vesícula de Purkinje en cuya cúspide se encuentra la cicatrícula que, fecundada, será el germen del embrión. Ofrece de 2 á 3 milímetros de diámetro, de color gris claro; se designa, á veces, con los nombres de *vitellus plástico*, *vitellus de segmentación*, *disco prolífero*, mientras que, atendida su función, la parte principal de la yema recibe el nombre de *vitellus nutritivo*.

La composición del *vitellus* está formada en gran parte por albúmina; contiene, además, ácido fosfórico, dos materias colorantes, una roja y otra amarilla, análogas al principio colorante de la bilis, sales orgánicas, *vitelina* y finalmente un cuerpo graso á base de oleína y de estearina llamado *lecitina*.

Adheridos á la membrana chalazífera se ven dos cordones de contextura albuminosa, muy densos, cuya misión es mantener el globo de la yema en el centro del huevo. Estos cordones se denominan *chalazas*. Nótese que la membrana chalazífera forma un globo perfecto en derredor del *vitellus*.

La clara del huevo es un líquido

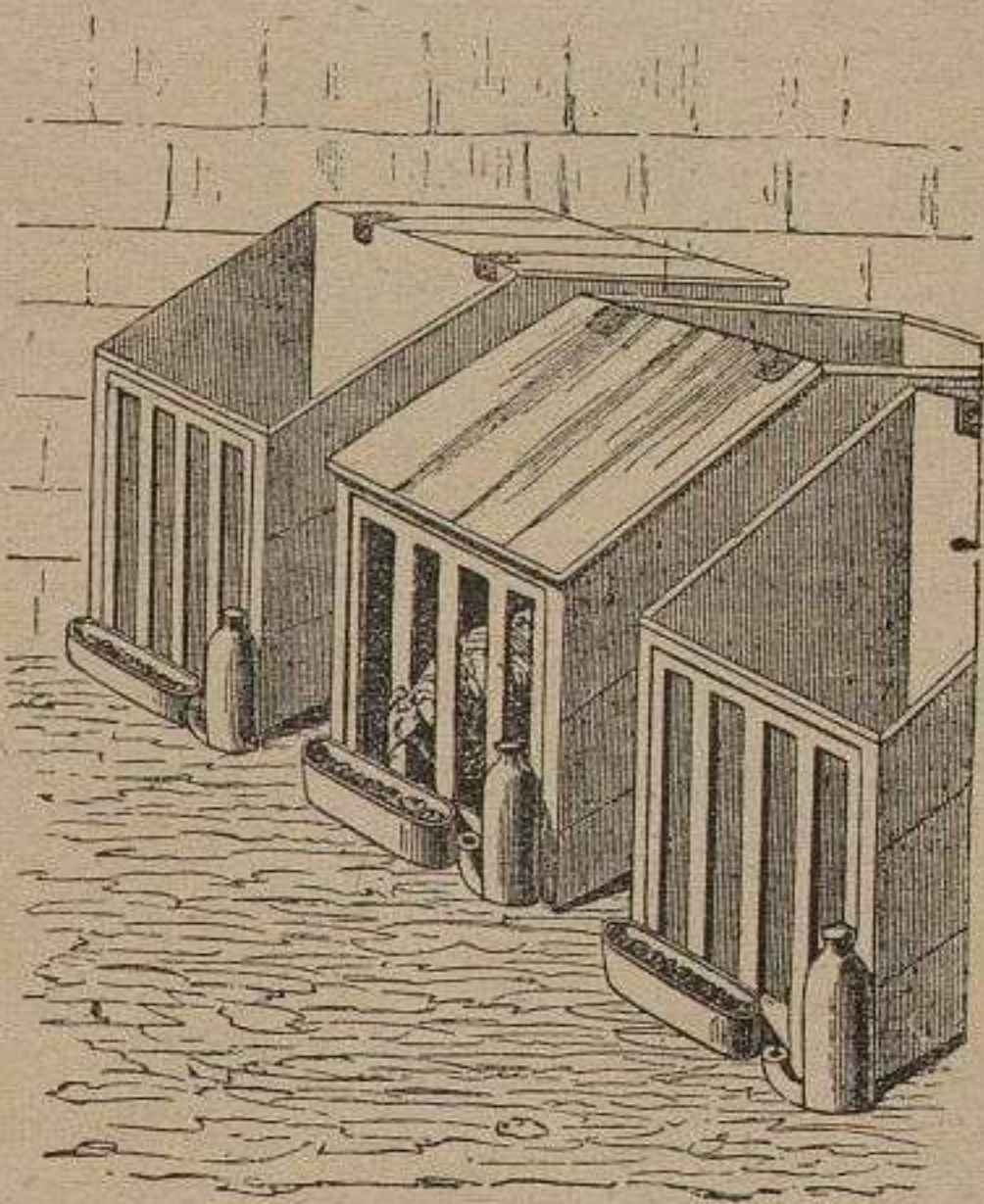


Fig. 2.

transparente, incoloro, sin olor ni sabor cuando el huevo es fresco. Este líquido se compone en su mayor parte de albúmina, cuya coagulación por el calor se produce á 60 grados centígrados. La albúmina es insoluble en el agua, y se divide netamente dentro del huevo en tres capas: una, que envuelve la membrana chalazífera; otra, que designaremos con el nombre de mediana, y finalmente la tercera que se apoya sobre una de las membranas que tapizan la cáscara.

Trato social.—El arte de agradar en la conversación consiste mucho menos en decir cosas finas y elegantes, que en no decir nada que no sea del gusto de aquellos con quienes se discurre.

Componen la albúmina: carbono, oxígeno, hidrógeno, ázoe, fósforo y azufre en proporciones variables. Durante la incubación, ó cuando el huevo envejece, la parte más líquida, com-

inmixción del aire para la respiración del polluelo. Compónese de nueve décimos de carbonato de cal, una corta cantidad de fosfato de cal y un vigésimo de gluten animal que tiene por misión aglomerar las sales calcáreas.

La evolución comienza en el *segundo día* de la incubación. La mancha circular, la *cicatricula* se agranda; la yema adquiere un tono más pálido, y al finir este día empieza á formarse el corazón. El doctor Daresté, en un curioso estudio, establece que el corazón nace en ambos lados de la línea mediana, presentando la apariencia de dos núcleos. Asoman los rudimentos de los ojos. Milne-Edwards ha comprobado que en este preciso momento comienza á desarrollarse el conducto intestinal compuesto al principio de dos trozos distintos, uno anterior y otro posterior que no tardan en unirse sobre la embocadura del conducto vitelino para constituir un

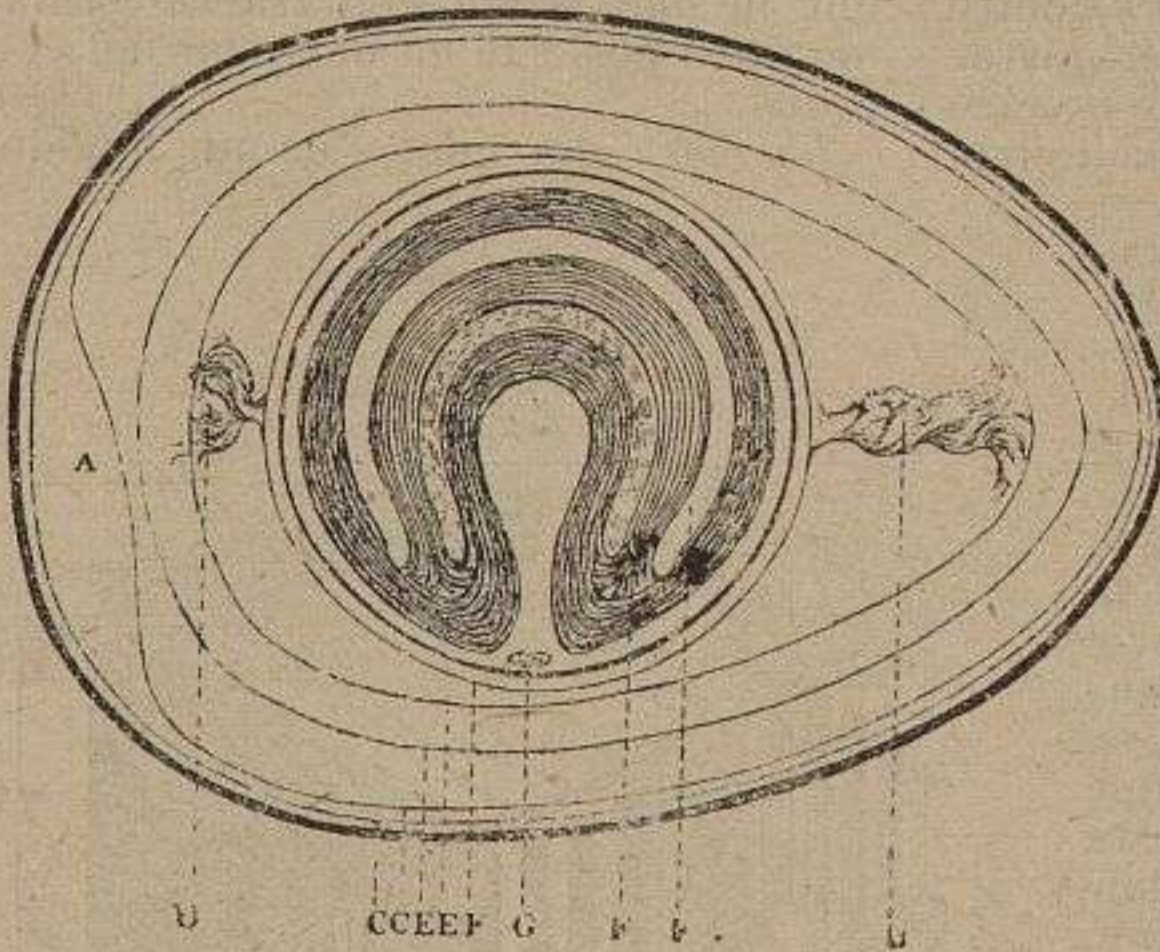


Fig. 3. — Anatomía del huevo.

A, cámara de aire; B, chalazas; C, hojas externa é interna; E, E, albúmina; F, vitellus; G, cicatricula.

puesta de oxígeno é hidrógeno se evapora.

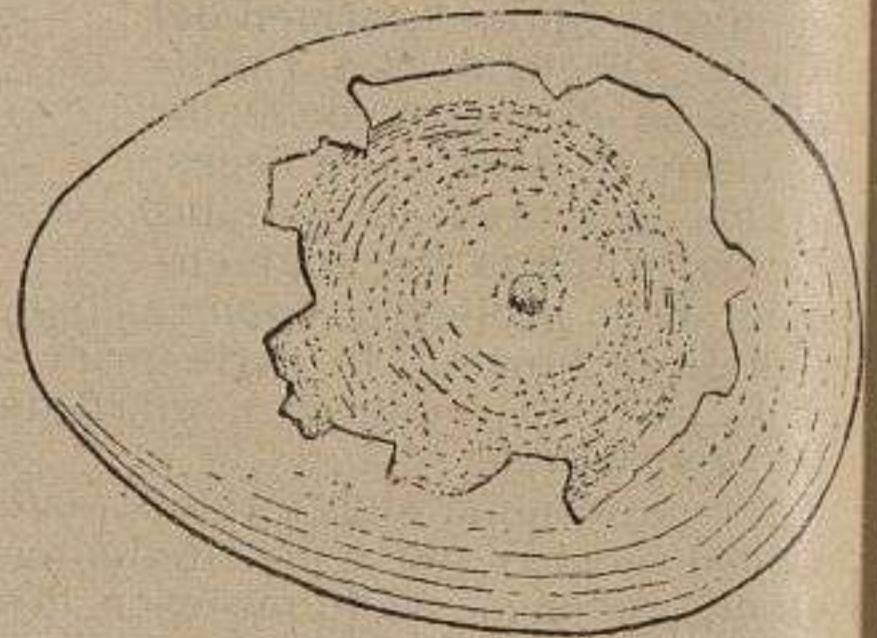
Acabamos de decir que la última capa de albúmina se apoya sobre una de las membranas que tapizan el interior de la cáscara; estas membranas ú hojas son dos: una interna y otra externa.

La interna envuelve, pues, la última capa de albúmina con un tejido pelicular y viene á adherirse á la membrana externa, excepto en el extremo ancho del huevo donde presenta un ligero declive, llamado comúnmente, cámara de aire, que aumenta á medida que envejece el huevo.

La externa tapiza estrechamente la cáscara.

La cáscara forma la envoltura exterior y protectora del huevo. Presenta ciertas coloraciones, muy fijas según las especies: blanco, rosa ó amarillo pálido. Es porosa, á fin de permitir la

terior y otro posterior que no tardan en unirse sobre la embocadura del conducto vitelino para constituir un

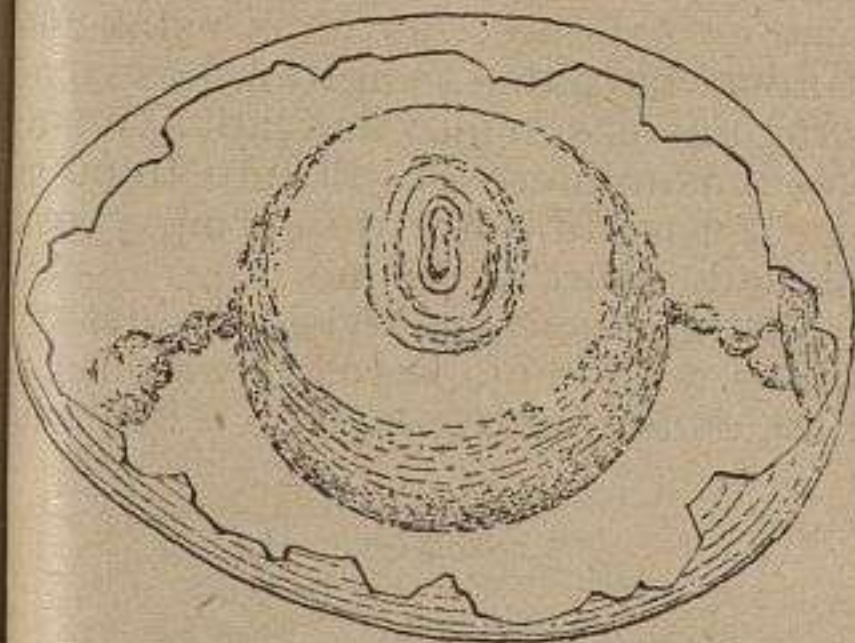


1^{er} día.

tubo cilíndrico y recto. La porción gástrica ó buche que comienza á dibujarse, se distingue fácilmente de los ventrículos del corazón.

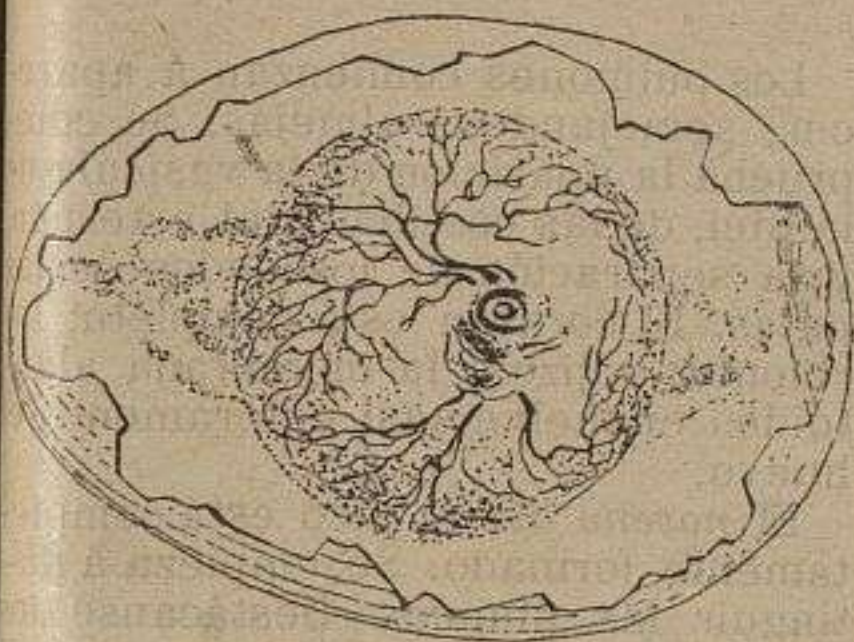
Del Libro de oro. — Espera que te hagan á ti, lo que tú haces á otro. — Amor, por nuestra voluntad se toma, mas no por nuestra voluntad se deja. — Doble valor tendrá el beneficio que otorgues, sin que te lo hayan pedido. — Séneca.

El *tercer día* el corazón late durante cerca de dos horas. El sistema vascular se desarrolla de manera notable, y la yema palidece más y más. El corazón, en forma de un punto rojo, contráctil, había sido observado ya por Aristóteles. También el día *tercero* aparece el hígado, como declara Milne-Edwards.



2.º día.

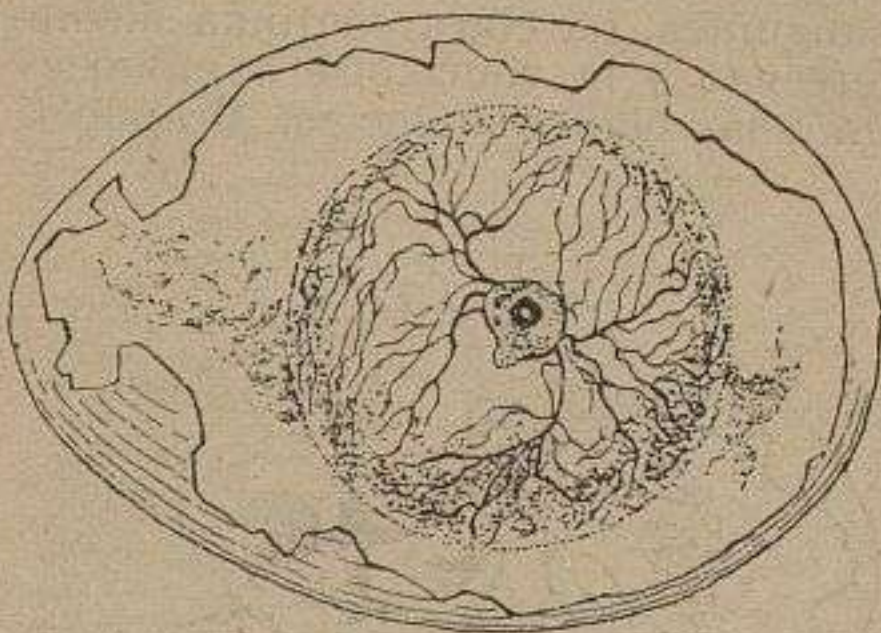
El *cuarto día* se acentúa el sistema vascular; los ojos y la cabeza se hacen algo más distintos, sobre todo el pico, que se destaca claramente. Las alas son visibles y las patas ya aparentes. La sección entre el único ventrículo del corazón y la aurícula es más neta.



4.º día.

El *quinto día* el aumento de cabeza y ojos es bastante notable. Como observa Haller, se comprueba la forma

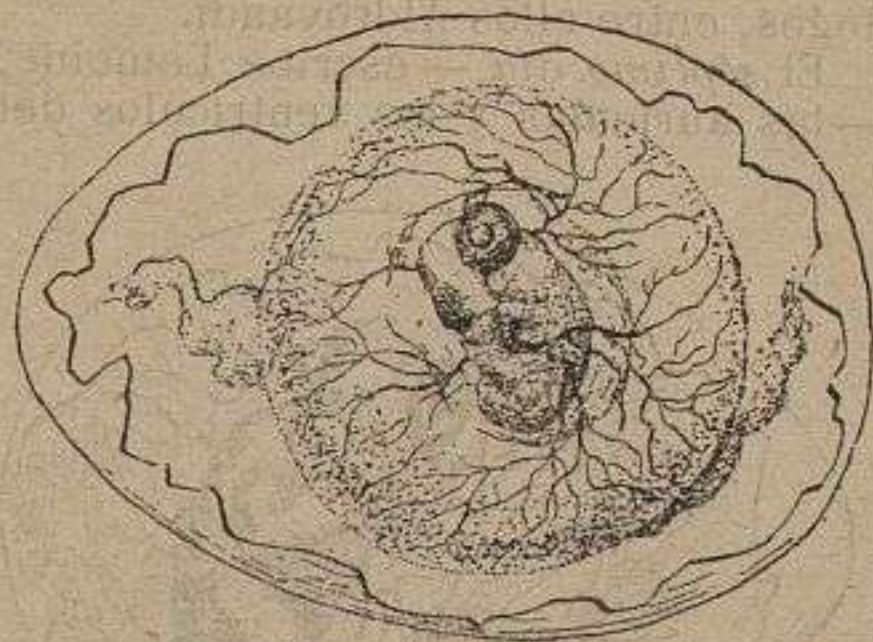
de los intestinos y del hígado y la perfección del ventrículo y de la aurícula del corazón que se estrangulan



5.º día.

y se dividen presentando la constitución casi completa de este órgano. La clara disminuye y empieza a enturbiarse.

El *sexto día* los principales órganos han adquirido un desarrollo suficiente para ocultar el corazón; el buche se

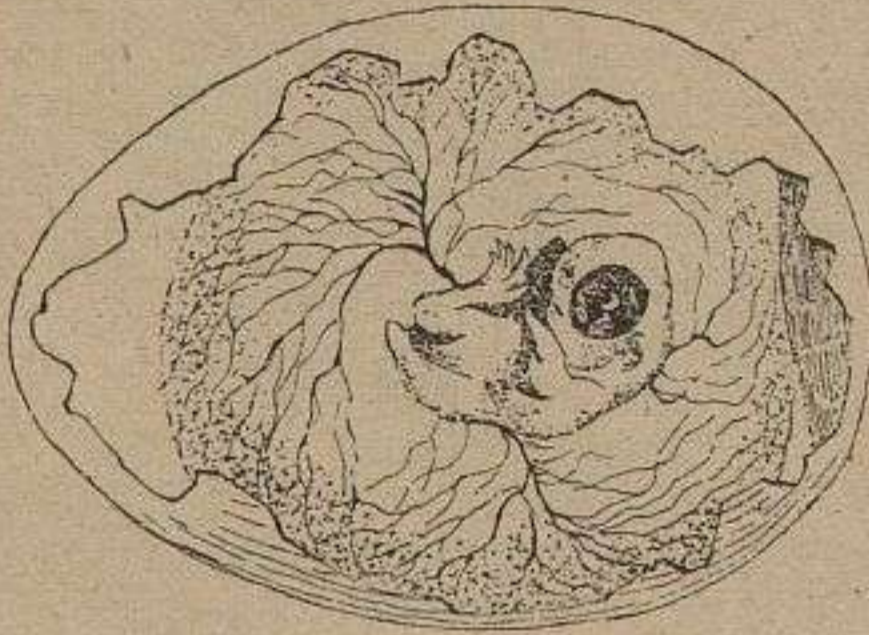


6.º día.

distingue perfectamente de los ventrículos y los pulmones presentan á cada lado del esófago como ramificaciones rodeando el pericardio. El hígado, de color rojo pálido, se destaca netamente, así como las patas, las alas y la rabadilla. Los ojos parecen enormes, dado el tamaño del embrión, resaltando como dos medias bolas

Refranero.—Atiende á tu tienda, para que te atienda.—Siempre te bien quise, y nunca bien hice.—Quien por rodeos habla, con arte anda.—A escaso señor, artero servidor.
El día que te casas, ó te curas ó te matas.

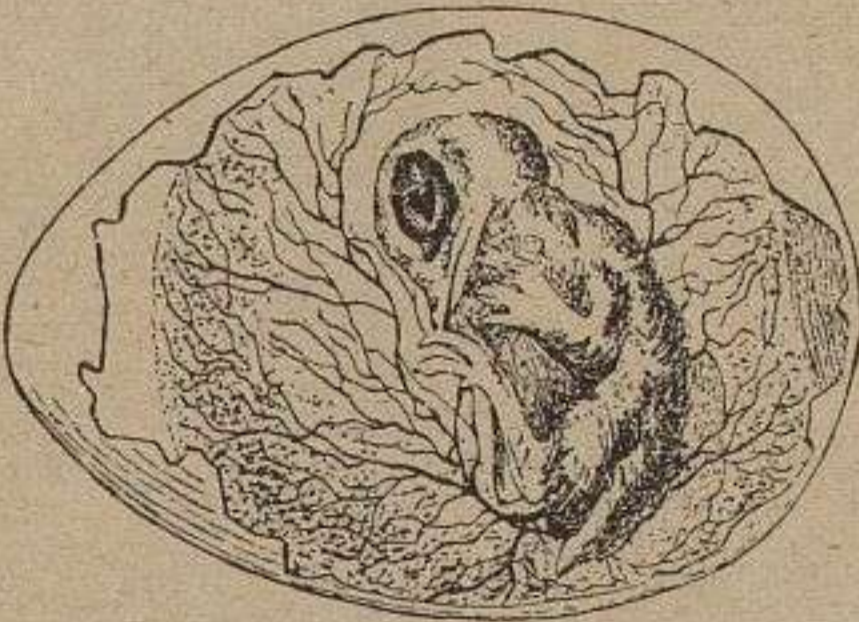
agujereadas en el centro por una pupila vidriosa. La carne es transparente y el sistema vascular envuelve completamente al embrión en una red sanguínea. La clara continúa disminuyendo y la yema ofrece entonces un tono blanco indeciso, tirando á



7.º día.

verde claro. En este momento, dice Haller, se comprueba la formación de los huesos y las primeras contracciones del embrión, según ciertos fisiólogos, entre ellos Aldrovandi.

El séptimo día, — escribe Lemoine, — las aurículas y los ventrículos del



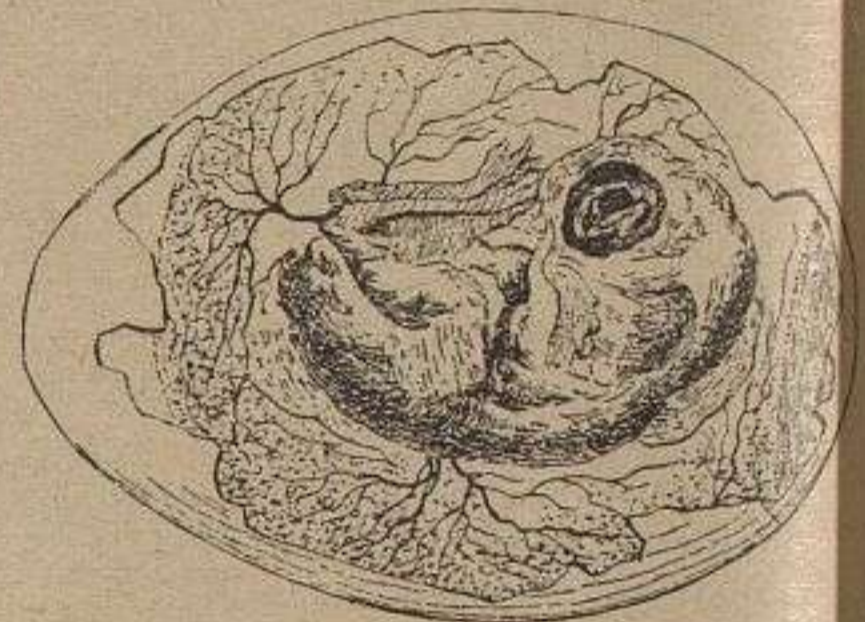
11.º día.

corazón han alcanzado su perfección. El ventrículo izquierdo aparece por el lado anterior del corazón, porque produce por sí solo la punta, bastante aguda. Se distinguen los vasos sanguíneos, á lo largo y á lo ancho, bas-

tante análogos á una telaraña. El cerebro y el cerebelo son visibles; el pico puede abrirse; es de consistencia gelatinosa. Las vértebras y el esternón se forman. El estómago y los intestinos comienzan á aparecer. Las alas y las patas se mueven. Las partes inferiores aumentan en volumen mucho más que la cabeza.

El octavo día de la incubación el pico es saliente, las uñas están formadas, las patas se agitan. Los vasos sanguíneos son muy delicados, y cada vez más numerosos. El feto tiene un matiz rosado color de carne, y está plegado sobre sí mismo.

Distínguense las divisiones del cerebro, y en el ojo la retina y el cristalino, sumamente pequeño y brillante



12.º día.

Los pulmones comienzan á aparecer, semejando á almejas. Se comprueba la aparición de la vesícula de la hiel, de las costillas, del esternón, y la separación de los dedos de las patas. El corazón está completo; los riñones, rojizos; la membrana alantoides envuelve casi enteramente el huevo.

El noveno día el pico está completamente formado. Se empieza á distinguir las plumas. Destácanse los cuatro grandes vasos sanguíneos. El feto ejecuta algunos movimientos.

El décimo día las plumas son más numerosas. La base del pico empieza á solidificarse, así como la punta que ha de servir para abrir la cáscara. El

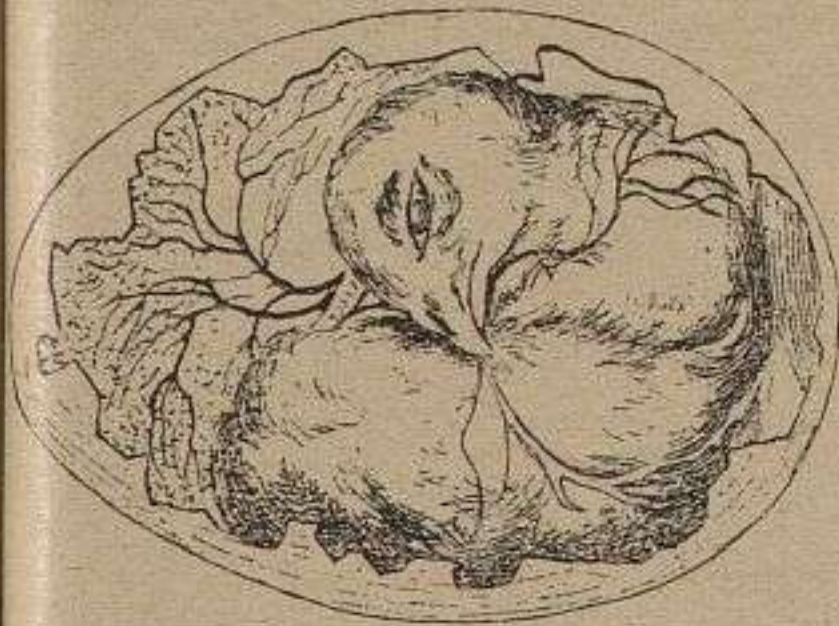
Epigrama. — Si en cuatro pies anda el burro, — no hay animal que más sufra; — mas si en dos, ninguno tiene — más segura la fortuna. (L. del Arroyal.)

Enigma. — Todos dicen que soy vario; — llámanme tardo y ligero — y que al pobre y al caballero — robo como gran corsario — siendo un viejo pasajero. (V. últ. pág.)

corazón, el hígado, los intestinos, la columna vertebral están enteramente formados. El feto adquiere gran desarrollo. Se percibe el comienzo de la formación de las articulaciones de las patas. El ojo es cada vez más voluminoso y se advierte un pequeño círculo blanquecino en derredor del mismo. El feto nada en el amnios. La clara disminuye, al paso que se enturbia la yema.

El día undécimo se comprueba un aumento notable del polluelo; las plumas son más numerosas. El ojo se abre y se cierra; las patas se agitan. Todos los órganos parecen formados.

El día duodécimo se advierte el agrandamiento de los órganos ante-



15.º día.

citados. El hígado tiene un color amarillo pronunciado. La alantoides es muy grande.

El día decimotercio se abre el pico por sí solo. Los pulmones son mayores y están más desarrollados que el corazón. La aorta se une con la arteria pulmonar. Comienza á aparecer la cresta, así como la excrecencia de las gallinas moñudas. La yema es mucho más escasa.

El día decimocuarto el polluelo está formado, y cubierto de plumas. Queda en el huevo muy poca clara; la yema enrojece. Si se casca el huevo, adviértese que la cabeza está atravesada.

El día decimoquinto la cabeza está

emplumada por completo; las venas son visibles en las patas. Los vasos sanguíneos son menos numerosos y más gruesos. La clara disminuye; la

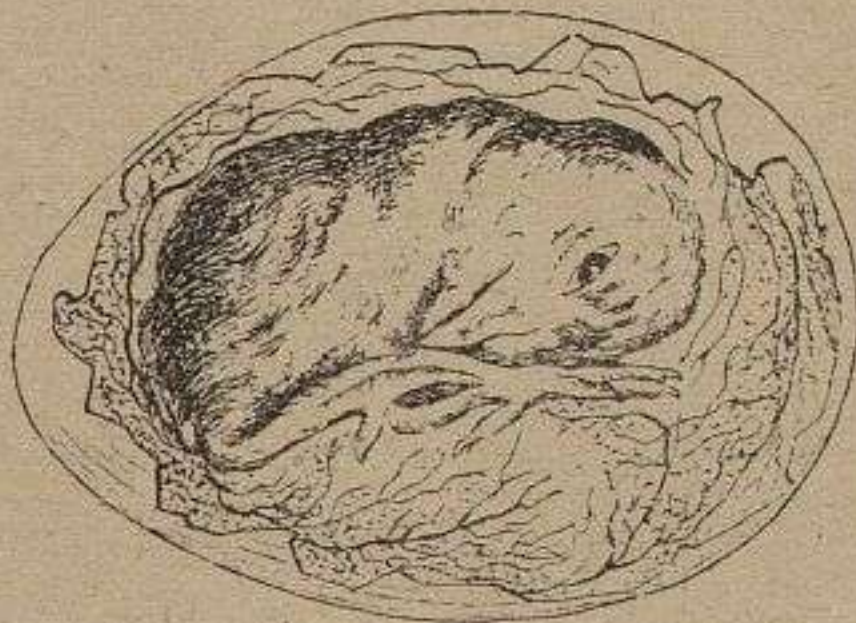


18.º día.

yema es más obscura. Desaparece la alantoides.

El día decimosexto se advierte poca modificación. El feto ha aumentado de volumen. Las escamas de las patas se distinguen perfectamente.

El día decimoséptimo las patas adquieren su color. Todas las formas del animal son salientes y muy acentuadas á consecuencia del desarrollo del armazón huesoso.



20.º día.

El día decimoctavo se ve una exigua porción de yema; la clara ya no existe. Los movimientos son bruscos. Las patas han adquirido su completo desarrollo. Las plumas son muy nu-

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Docteur Monin. — L'hygiène des riches. Precio: 4 francos.

merosas. La película de la cámara de aire es muy dura. El pico está formado enteramente.



21.º día.

El día *décimonono* las partes huesosas son muy salientes. Si se rompe el huevo, la yema se altera y se vuelve verdosa.

El día *vigésimo* el polluelo prepara su liberación picoteando para rom-

per la cáscara. Su pico está provisto de una pequeña protuberancia córnea que cae poco después del nacimiento, y le facilita este trabajo que se opera circularmente. Es decir que, para ejecutarlo, el polluelo hace una evolución completa sobre sí. En tal momento, está completamente formado. La yema, más sucia cada vez, ocupa siempre el mismo sitio en la extremidad puntiaguda del huevo.

El día *vigésimoprimer* el polluelo absorbe la yema, que constituye su primer alimento; y abriendo, con la cabeza, el pico y las patas, las dos extremidades de la cáscara, sale vencedor y triunfante de este combate por la existencia.

En huevos muy frescos, la evolución embrionaria se opera á menudo en *veinte* y aun á veces en *diez y nueve días*.

INCUBACIÓN ARTIFICIAL

Existe cierto número de aparatos de incubación de méritos análogos; los más conocidos son los de Roullier y Arnoult, Voitellier, Martin, Philippe y Fanfillon.

Todos ellos distribuyen el calor sobre los huevos por medio del agua caliente que se recalienta por ladrillos de cok, por lámparas, ó se renueva sencillamente.

Vamos á describirlos á grandes rasgos, toda vez que los grabados que intercalamos pueden dar á nuestras lectoras suficiente idea de ellos.

Empecemos por la incubadora de Roullier y Arnoult.

Consiste, sencillamente, en una caja de madera de forma cúbica, conteniendo un depósito de agua caliente y un cajón para huevos, situado debajo (fig. 4).

En medio del depósito de agua caliente y atravesándolo en toda su anchura hay una abertura en la que se coloca un ladrillo de carbón aglomerado para mantener el agua á la temperatura necesaria.

Estas incubadoras se hacen de todos los tamaños. Algunas, como la que representa la fig. 5, para 500 huevos, tienen una secadora con cristales, donde se coloca á los polluelos inmediatamente después de su salida del huevo.

He aquí lo que escriben Roullier y Arnoult, acerca de sus incubadoras.

«El calor, procedente de arriba, domina toda la superficie de los cajones de huevos y se reparte de manera uniforme. Recibiendo los huevos su calor de arriba á abajo se hallan, pues, en las mismas condiciones que bajo la clueca.

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

La ventilación operada por medio de los tubos colocados á cada lado de nuestro aparato, se efectúa con regularidad. Estos mismos tubos laterales sirven además para desalojar el ácido carbónico producido por los embriones.

La humedad necesaria para la incubación se obtiene naturalmente por la diferencia de temperatura que existe entre los cajones de huevos y el aire ambiente del aparato; poniendo los tubos laterales en contacto las dos temperaturas, resulta en el interior de los cajones un vapor, efecto que se produce en los cristales de una habitación calentada, cuando hace frío en el exterior.»

Voitelier describe así su incubadora (figs. 6 y 7).

«El calor lo da el agua caliente encerrada en un depósito circular colocado encima de los huevos. Estos reposan en un fondo de madera, provisto de una gruesa capa de arena humedecida cubierta de un delgado lecho de paja. Los huevos no tienen contacto alguno con el metal, ni reciben calor alguno inferior ni lateral. Únicamente son calentados por los rayos calóricos que, partiendo del depósito circular, convergen hacia el centro y dan el mismo calor que la gallina cuando empolla.

Por efecto de la forma circular, el calor es exactamente igual en todos los puntos. Diez termómetros colocados en la extensión del diámetro marcarían exactamente el mismo grado.

La pared exterior del depósito está provista de una gruesa capa de serrín (uno de los cuerpos más malos conductores del calor).

El agua caliente se mantiene así, durante doce horas, á la misma temperatura, sin que sea posible comprobar en el termómetro más de $\frac{1}{10}$ de pérdida en dicho período. Y aun, esta leve pérdida no ocurre hasta la décima ó undécima hora. Una ligera adición de agua hirviente, cada doce horas, basta para mantener una

temperatura absolutamente regular.

Para las personas que tienen alguna dificultad en procurarse agua hirviente, la temperatura se puede mantener por medio de un *termosifón* de nuevo sistema, muy perfeccionado, que se calienta con gas, petróleo, esencia, metileno, ó bien otro cualquier producto combustible. La vigilancia y cuidado de este termosifón son sencillísimos y sólo exigen unos pocos minutos por día.

El termómetro regulador se coloca en medio de los huevos, en posición vertical. La incubadora sólo se cierra

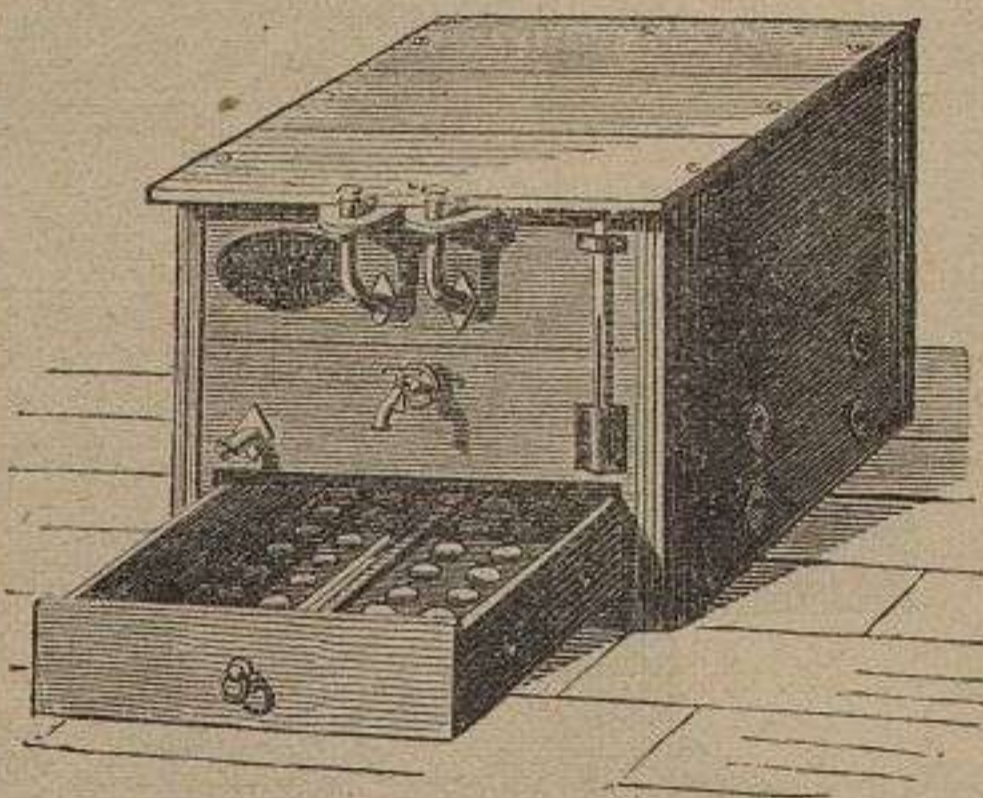


Fig. 4.

con dos marcos de vidrio sobrepuestos. Este cierre permite consultar á cada instante el termómetro, sin abrir y sin perder la menor partícula de calórico.

Por efecto de estas disposiciones, los huevos se encuentran en condiciones completamente idénticas á las de la incubación natural. Tienen calor *encima* y un frescor relativo *debajo*.

Sometidos todos los huevos de la incubadora á un calor igual, es inútil cambiarlos de sitio durante todo el curso de la incubación; basta voltearlos, mañana y tarde, como hace la gallina cuando entra en su nidal después de comer. — Esta operación

Pensamientos.—No hay accidente desgraciado, que la gente hábil no sepa aprovechar a favor suyo. (*La Rochefoucauld*).—Cuatro palabras, por cierto, muy cortas, son causa de todas las querellas que ocurren en el mundo: «yo, tu, mio, tuyo.» (*Mabire*).

se simplifica mucho por medio de los cajones gira-huevos.

»Las condiciones de temperatura regular, de ventilación y de calor húmedo están reunidas, y el vapor, desprendido de vez en cuando en el in-

para polluelos. La temperatura de agua se mantiene por medio de una lámpara.

En la incubadora Philippe (fig. 8) la disposición del depósito es idéntica á la de las incubadoras Roullier

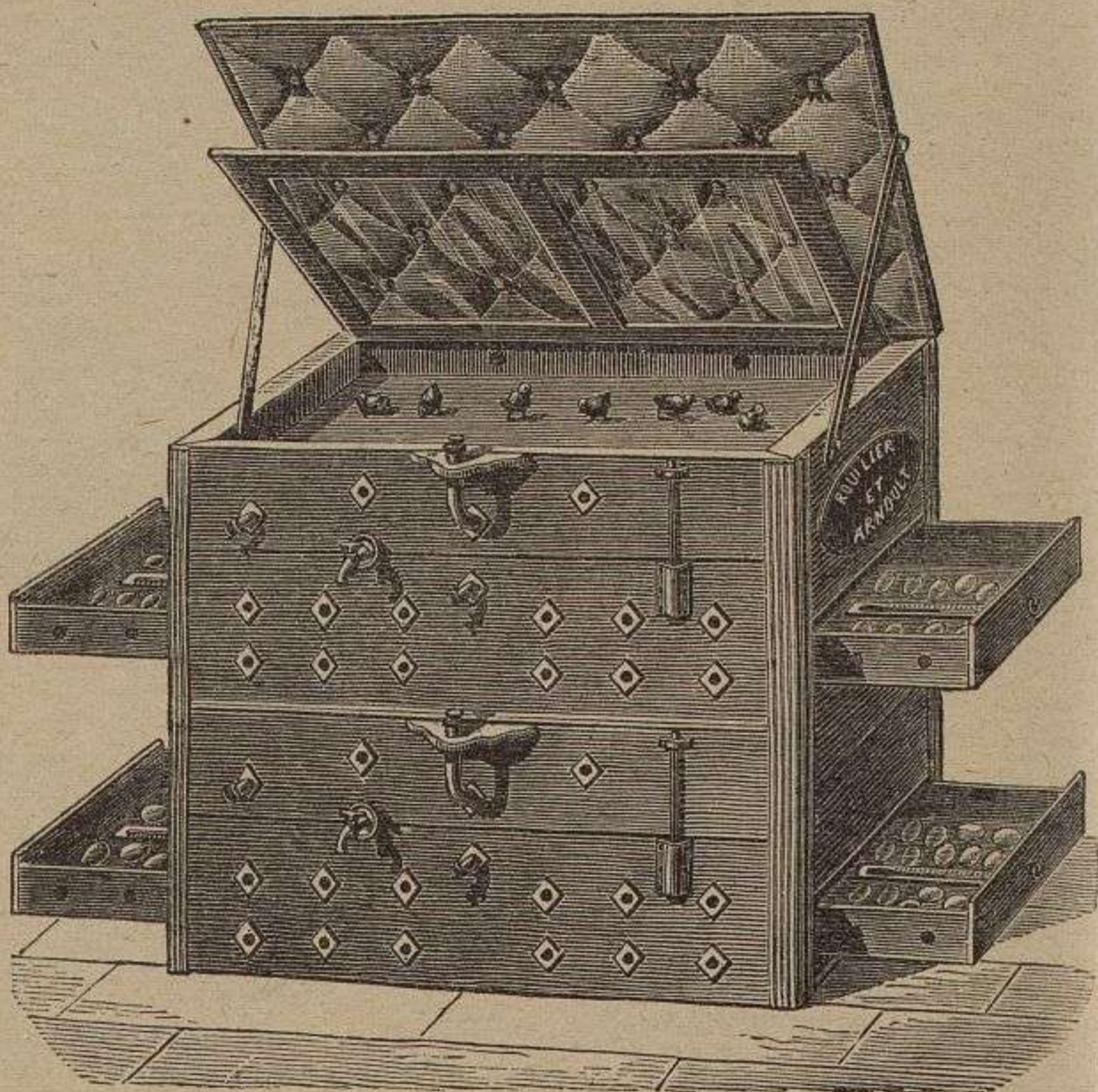


Fig. 5.

terior de la incubadora, reemplaza para los huevos la transpiración de la gallina empollando.»

La incubadora baño de María de Odile Martin no es la menos interesante de cuantas citamos; á más de la incubadora comprende igualmente la secadora y la criadora con parque

Arnoult y Fanfillon, pero contiene un regulador perfectamente imaginado que no puede menos que tener grande influencia sobre el buen resultado de la operación.

He aquí su descripción acompañando al grabado:

»Un tubo vertical atraviesa de parte

Trato social. — El silencio debería ser la cualidad de aquellos á quienes faltan las demás. Pero, por lo ordinario, no hay otros que hablen más, que aquellos á quienes convendría más callar.

parte el centro de la caldera. En este punto se encuentra una varilla metálica *b* cuya parte inferior descansa sobre una placa *a* colocada en una cavidad dispuesta encima de los huevos. Forman esta placa *a* dos peque-

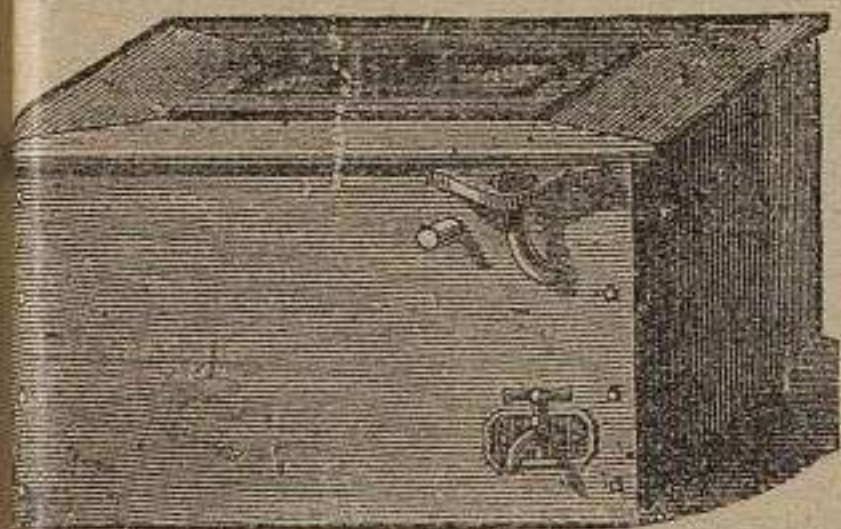


Fig. 6.

os tabiques metálicos muy delgados, soldados por sus bordes y perfectamente estancos. Entre ambos tabiques hay un líquido compuesto de productos combinados de tal suerte, que se evapora á una temperatura próxima á 40 grados. Los vapores producidos, ocupando mayor espacio que el líquido, y dotados de gran fuerza expansiva, hinchan los tabiques de la placa *a* y levantan la varilla *b*.

»Ahora bien, esta varilla *b* soporta en su parte superior una palanca movable *e* acodillada en *d*, encima de la incubadora. Dicha palanca *e* lleva en su extremidad una placa circular *g* que se aplica sobre el tubo *f*, el cual atraviesa la caldera, llegando, en su parte inferior, al fondo del cajón de huevos.

»Descrito el aparato, veamos cómo funciona.

Supongamos que la temperatura de la incubadora se encuentra á 40 grados, en el acto del experimento. Es la temperatura que debe reinar durante todo el período de incubación. Mientras el termómetro señale estos 40 grados, la placa circular *g* aplicada sobre el tubo *f*, lo cerrará completa-

mente. Pero, si el calor se eleva un grado más, el líquido contenido en la placa *a* se evapora; los vapores producidos hinchan los tabiques metálicos que impelen la varilla *b*, la cual á su vez pone en acción la palanca *e*, y el tapón *g* se levanta, dejando descubierto el tubo *f*. Inmediatamente produce una corriente de aire entre este tubo *f* y los orificios de ventilación practicados en las paredes de la incubadora. El aire exterior penetra en la cámara de los huevos, refresca la temperatura y la repone en su punto normal, punto mantenido automáticamente por su regulador, y del que no puede bajar, por cuanto, así que el termómetro vuelve á los 40 grados, el líquido contenido en la placa *a* se condensa, los tabiques metálicos se abajan comunicando este movimiento descendente á la varilla *b*, á la palanca *e* y por consiguiente al tapón circular *g*, que vuelve á cubrir el orificio del tubo *f*, interceptando la corriente de aire.

»La varilla *b* lleva en su extremidad superior una parte montada sobre tornillo *c*, que sirve para aumentar ó disminuir la longitud de esta varilla,

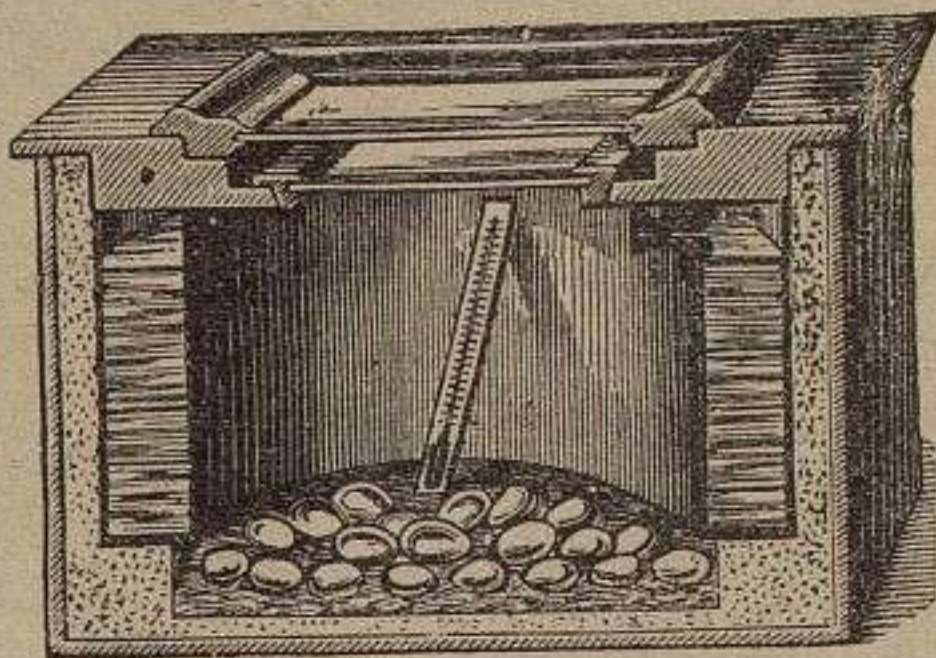


Fig. 7.

según fuere menester. La palanca *e* está igualmente provista de un contrapeso que se mueve por medio de una tuerca. Estas dos partes del mecanismo sirven para regular el aparato; he aquí cómo: después de haber

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de París.

obtenido, de la manera que luego veremos, la temperatura de 40 grados en la cámara de los huevos, se maneja la cabeza *c* de la varilla *b*, montada sobre tornillos y el contrapeso *f*, á fin de que el tapón obturador *g* se aplique exactamente sobre el orificio del tubo *f*. Bien entendido que el contrapeso no se adelanta de manera que

Es cuestión de práctica; bastan para ello unos pocos minutos y el aparato está regulado para un período de tiempo indeterminado.»

La incubadora Fanfillon posee, á más del depósito que domina los huevos, otro inferior destinado á calentar el aire exterior que entra, para alimentar la respiración del embrión.

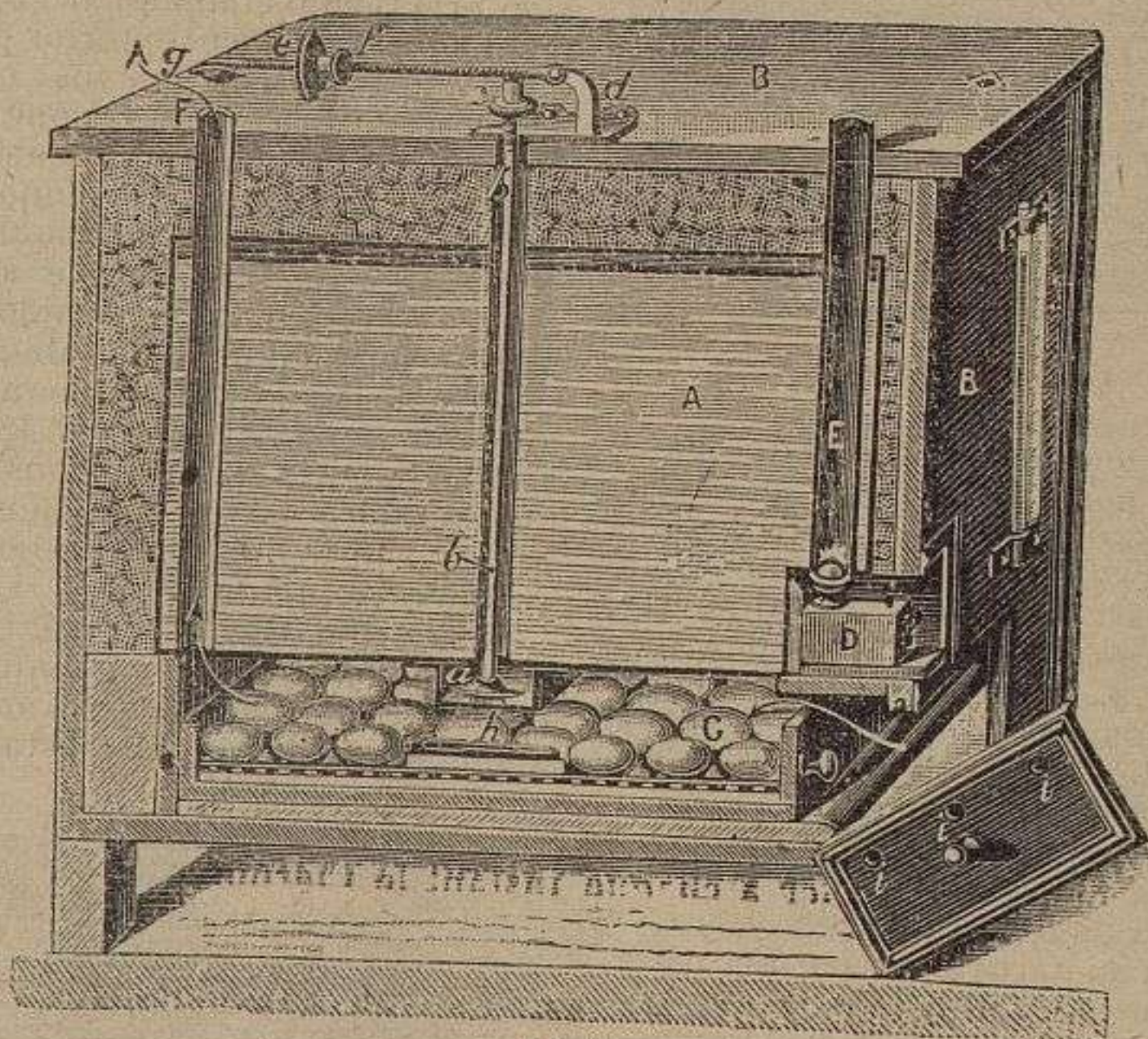


Fig. 8.

exija demasiada fuerza para que la palanca lo eleve; el juego debe ser suave; es preciso que á la menor presión comunicada por la cápsula *a* el mecanismo funcione fácilmente.

Esta incubadora está bien combinada y se regulariza fácilmente.

(L. BRECHEMIN: *Poules et Poulailliers*. — E. Dentu, editor.)

VERDAD DE LAS TRADICIONES

I

Vi una cruz en despoblado
Un día que al campo fui,
Y un hombre me dijo:—«Allí
Mató á un ladrón un soldado.»

II

Y ¡oh pérfida tradición!
Cuando del campo volví,
Otro hombre me dijo:—«Allí
Mató á un soldado un ladrón.»

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

Epigrama. — Si hablo á alguna mujer — y la digo mil ternezas, — ó me pide, ó me despide, — que en mí es una cosa mesma. (Quevedo.)

Adivinanza. — Mi hermana y yo vigilantes — andamos en un compás — con las puntas adelante — y los ojos hacia atrás. (La solución en la última página.)

CONOCIMIENTOS ÚTILES

CIEN RECETAS PRÁCTICAS

COLAS

Cemento impermeable. — Échese 1 kilogramo de cola de Flandes en cantidad suficiente de agua, y déjese en contacto toda la noche. Cuézase, después, esta mezcla en vasija de hierro, á lumbre lenta, hasta que tome buena consistencia, meneándola con espátula de hierro y añadiéndole poco á poco otra mezcla á partes iguales de cal apagada y de greda reducida á polvo fino. Este cemento se emplea caliente, y al enfriarse tapa exactamente las grietas.

Cola de boca. — Macérese cola fuerte de calidad superior en corta cantidad de agua. Caliéntese, luego, para disolver la cola. Añádase la décima parte de su peso de azúcar en polvo, y sígase calentando hasta que la masa se haga transparente y homogénea. Apártese, entonces, de la lumbre, aromatícese con esencia de limón y vacíese en moldes para que se solidifique y enfríe.

Cola líquida. — Mezclando cola fuerte con un volumen igual de vinagre, una cuarta parte de alcohol y un poco de alumbre, se obtiene una cola líquida inalterable. Se emplea en frío.

Cola líquida de Knaff. — Poner en contacto, durante unas cuantas horas, 12 partes de cola fuerte y 32 de agua. Añadir 2 partes de ácido clor-

hídrico y 3 partes de sulfato de cinc, haciendo calentar la mezcla por espacio de 12 horas, sin que llegue á hervir. Esta cola sirve para pegar la madera, la porcelana y el vidrio.

Para pegar madera con vidrio. — Disolver á la lumbre cola de pescado en ácido acético en gran cantidad para que la solución presente el aspecto de una pasta que se solidificará al enfriarse. Aplicarla caliente.

Para pegar mármol, madera, porcelana y metales. — Hacer una disolución muy concentrada de cola de pescado en agua, y añadirle un poco de alcohol y de goma amoníaco, de modo que la mezcla forme una pasta bastante líquida. Se aplica con una pequeña espátula de madera á las partes que se quieran pegar, atándolas luego fuertemente con bramante y dejándolas secar.

Para pegar la porcelana. — I. Tómese 30 partes de almidón, 100 de greda en polvo fino, 30 de cola de Flandes y 30 de trementina. Disuélvase el almidón con la greda en agua bastante, mezclada con igual cantidad de aguardiente. Añádase la cola de Flandes. Póngase la mezcla á la lumbre, y durante la ebullición agréguese la trementina, meneando el conjunto para formar una masa homogénea.

II. Majar una cabeza de ajos, á que

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

forme pasta. Con ella frotar los pedazos rotos y reunirlos, atándolos fuertemente con alambre. Echar la compostura en leche, para que hierva media hora. La porcelana quedará perfectamente soldada, sin conservar olor ninguno á ajo.

CONSERVACIÓN

Huevos.—Disuélvase goma laca en una cantidad de alcohol suficiente para obtener un ligero barniz. Con éste, úntese por completo cada huevo, y cuando todos ellos estén secos, colóquense en un lecho de serrín ó de salvado, con la punta hacia abajo y algo separados uno de otro por el serrín, cubriéndolos todos con una densa capa de lo mismo. Cuando se hayan de emplear, quítese cuidadosamente el barniz con alcohol, y se encontrarán tan frescos como antes de utilizar este procedimiento.

Manteca.—Mezclar 1 parte de azúcar, 1 de salitre y 2 de sal fina, y amasar con este polvo la manteca, previamente prensada para extraerle todo el suero. La proporción ha de ser de 60 gramos de polvo por cada kilogramo de manteca. Así preparada, puede conservarse largo tiempo.

Patatas.—Colóquense en grandes banastas de mimbre gris no muy compacto, que se guardarán en un sitio ventilado, pero al abrigo de las heladas. Las banastas pueden apilarse unas sobre otras; así, los tubérculos reciben la acción del aire, germinan difícilmente y se conservan largo tiempo. No teniendo propósito de respetar las facultades germinativas de las patatas, y si únicamente el conservarlas para mucho tiempo, se sumergerán durante ocho ó diez horas en una solución de 1 $\frac{1}{2}$ á 2 por 100 de ácido sulfúrico en agua. Este procedimiento de inmersión mata el germen, sin perjudicar á la calidad de la patata.

Tomates.—Se eligen bien maduros,

sanos, exentos de toda alteración; se enjugan perfectamente y se colocan en bocales. Se cubren con una mezcla formada de 1 parte de vinagre y 8 de agua, en la que se habrá dretido una parte de sal. Por encima de esta agua salada y envinagrada se vierte una capa regular de aceite de oliva. Se cubre cada bocal con papel de estraza; se ata con varias vueltas de bramante, y se colocan en sitio fresco, ni muy seco, ni muy húmedo. Por este medio, los tomates se conservan enteros y de un año para otro.

Uvas.—Cortando el racimo con una porción del sarmiento al que estaba adherido, y sumergiendo el trozo de sarmiento en un frasco lleno de agua, con un pedazo de carbón ó polvos de carbón en el fondo, se podrá conservar perfectamente el racimo muchos meses. Los frascos se fijan uno junto á otro sobre caballetes rectos y móviles, de varios travesaños, dispuestos en una estancia seca, sin humedad alguna y á poca luz. Se examinan á menudo los racimos, para suprimir los granos que amenacen echarse á perder.

Abrigos, manguitos, pieles.—I. Para preservarlos de los insectos, se espolvorearán con una mezcla de 10 partes de pelitre y 1 de alcanfor, reducidos á polvo fino, guardándolos luego en cajas de madera ó de cartón cerradas herméticamente por medio de tiras de papel pegadas sobre todas las aberturas.

II. Poner en infusión, durante 10 días: pimienta ó coloquintida molida, 10 gramos; alcanfor, 10 gramos, y alcohol, 80 gramos. Exprímase luego y fíltrese. Rociar con esta mezcla los objetos que se desee conservar, y envolverlos inmediatamente en una tela compacta, de manera que queden muy apretados.

Alfombras.—Después de levantarlas y sacudirlas, se extenderán y se les pondrá una ligera capa de hojas de te verde humedecidas, saliendo de la tetera, y además otra capa de marco de café. Luego se rollarán y

Refranero.—Amigo quebrado, soldado, mas nunca sano.—Si lo escuchas, Blas, te arrepentirás.—Más ablanda el dinero, que palabras de caballero.—Administradorcillos, comer en plata, y morir en grillos.—Tonto que calla, por sabio pasa.

guardarán en sitio seco y oscuro. Llegado el invierno, se encontrarán no sólo intactas, sino de colores más brillantes que antes de guardarlas.

Calzado de charol.—Mézclense, después de calentarlas ligeramente, por separado, dos partes de la mejor nata y una parte de aceite de linaza. Después de limpiar perfectamente el calzado, frótese con una esponja empapada en la indicada mezcla, y luego con un paño muy seco, hasta que el charol quede completamente brillante.

Calzado impermeable.— Hervir en 250 gramos de aceite de linaza 60 gramos de sebo de carnero, 30 gramos de cera y 5 gramos de resina. Aplicar esta composición, algo tibia, al calzado, por medio de un cepillo, y quedarán los pies resguardados de la humedad.

Flores (Ramos de).— Se rocía el ramo con un poco de agua fresca, y se coloca en una jarra que contenga agua de jabón, la cual nutre los tallos y conserva las flores tan lozanas, como si se acabasen de cortar de la planta. Cada mañana debe sacarse el ramo del agua de jabón, y tenerlo vuelto durante uno ó dos minutos, rociándolo después con agua fresca y poniéndolo de nuevo en el agua de jabón, que se renovará de tres en tres días.

Hierro y acero.—Para preservar del orín el hierro ó el acero pulimentado, hágase calentar el metal hasta que la mano no pueda resistir el calor, y frótese con cera virgen muy blanca. Vuélvase á calentar hasta que desaparezca la cera, y frótese luego con un pedazo de paño ó piel para devolverle su brillo. Con tan sencillo procedimiento quedará el objeto garantizado contra la herrumbre, aun cuando se expusiere á la humedad.

Muebles barnizados.— Cuando estén sucios ó deslustrados, lo más conveniente es lavarlos con una esponja fina ligeramente empapada de agua, y secarlos con un trapo suave, pero no de lana, que rayaría el barniz. Si

el resultado fuera insuficiente (lo cual ocurrirá á menudo), habrá que frotarlos con una mezcla de partes iguales de aceite de linaza, alcohol, esencia de trementina y vinagre. Enjúguense con un paño suave, y después con otro más fino, de seda preferentemente.

Muebles (Encáustica).—I. Mézclense una parte de cera blanca, con ocho de petróleo, y derrítase á lumbre suave, cuidando mucho de que no se inflame. Colóquese una ligera capa de esta mezcla, aun caliente, sobre el mueble. El aceite no tarda en evaporarse, quedando sólo la cera, que se pulimentará frotándola un buen rato con un paño de lana muy seco.

II. Raspar 250 gramos de cera amarilla, echándolos en un litro de esencia de trementina, puesto en una cacerola á lumbre suave. Cuando la cera esté completamente derretida, apártese la cacerola de la lumbre y váyase maneando la mezcla hasta enfriarse. Hay que tener sumo cuidado que no caiga en la lumbre la menor partícula de esencia, pues podría comunicarse el fuego al recipiente, dando ocasión á serios peligros. Extiéndase la encáustica sobre el mueble, por medio de un pedazo de lana, y cuando esté seca, frótese con otro pedazo de lana ruda.

Substancias alterables por la luz.— Conviene emplear frascos de vidrio negro ó amarillo, pero no azul, porque este color deja pasar los rayos luminosos. Asimismo, para envolver frascos, se preferirá el papel amarillo.

DESTRUCCIÓN

Correderas, escarabajos.— I. Para desembarazar los sótanos, bodegas, cocinas, etc., de tan repugnantes bichos, disuélvase 1 kilogramo de alumbre en 4 litros de agua hirviendo y aplíquese esta solución, lo más caliente posible, en todas las juntas y grietas de los suelos y paredes.

II. Uno de los mejores insecticidas

Del Libro de oro.—Tuyo haces el vicio que á tu amigo disimulas.—Cruel es quien al afligido reprende.—Las lágrimas del heredero son risas encubiertas.—De muchos riesgos nos excusaríamos, si tuviésemos siempre testigos.—*Séneca.*

es el petróleo no rectificado. Las irrigaciones de agua petrolizada, á razón de 50 gramos por litro, bajo los hornillos ó en las grietas y agujeros de las paredes, purgan infaliblemente la habitación de tan inmundos huéspedes; pero hay que repetir las unas cuantas veces, para destruir sus proles.

Chinches.—I. Insuflar por medio de un pequeño fuelle en las hendiduras de la cama, y esparcir sobre las sábanas una porción de polvos de flores de pelitre del Cáucaso.

II. Infundir en 1 litro de agua fría un puñado de absenta verde, finamente picada y machacada, y aplicar esta infusión, con un pincel, en todos los puntos de la habitación invadidos por este insecto.

III. Se destruyen instantáneamente las chinches, mojando las paredes y maderas con una solución de 1 parte de ácido fénico en 20 de agua.

Hormigas.—I. Para ahuyentarlas de los muebles que hayan invadido, colóquese dentro de cada mueble un plato hondo con hojas de ajeno verde, rociándolas con agua hirviendo y cerrando enseguida el mueble (armario, cajón, etc.). Las hormigas se alejarán inmediatamente para no volver más.

II. Espolvorear los hormigueros con cal viva y verter agua encima, ó bien echar sulfuro de carbono en los agujeros por donde salen las hormigas y en los focos principales marcados por la elevación del suelo, y tapar con tierra los citados agujeros.

Moscas.—I. Prepárase el papel *mata-moscas* mojando unas hojas de papel de estraza ó secante en un fuerte cocimiento de *cuasia amara*. Se deja luego secar el papel, y cuando se quiera utilizarlo, se coloca un pedazo del mismo en un plato, mojándolo con un poco de agua y espolvoreándolo con azúcar.

II. El líquido *mata-moscas* se obtiene hirviendo 8 gramos de *cuasia amara* en 500 gramos de agua, y agregándole, después de colado, 125 gra-

mos de melaza. Se emplea, colocando una cantidad de la mezcla en un plato.

Piojos.—I. Contra los piojos de la cabeza emplear lociones repetidas con agua de jabón.

II. O bien con infusión de centaurea menor (10 gramos de sumidades de centaurea menor en 1,000 gramos de agua hirviendo. Infúndase por espacio de media hora, y cuélese).

III. O con cocimiento de simientes de albarraz.

Pulgas.—I. Regar la habitación con agua en que se hayan disuelto 500 gramos de caparrosa blanca.

II. Colocar unas pulgaradas de polvo de raíz de pelitre en las medias, sobre los colchones, etc.

Ratas y ratones.—I. Redúzcanse á polvo fino partes iguales de cal y de azúcar y colóquense porciones de esta mezcla al alcance de las ratas, que la comerán con avidez, quedando muertas al poco tiempo.

II. Tómense raíces frescas de ranúnculo bulboso; májense y mézclense con grasa ó sebo. Esta preparación es un veneno violento para las ratas.

III. Lícuense en cazuela, á calor suave, 100 gramos de sebo, y luego añádase 100 gramos de harina de trigo, 10 gramos de ácido arsenioso, 1 gramo de negro de humo y 10 centigramos de aceite volátil de anís, mezclando íntimamente todas las substancias. Puede emplearse sin adición alguna, ó bien mezclada con pan; pero siempre con gran cuidado, por ser sumamente venenosa, no sólo para las ratas, sino para las personas.

Microbios.—Para desinfectar los vestidos, lencería, etc., se colgarán en un cuarto vacío, tapando herméticamente todas las aberturas. Se rociará el suelo con un poco de agua, para que se humedezca el aire, y se colocarán en un hornillo 20 gramos de azufre por metro cúbico de espacio. Sobre el azufre se verterá una porción de alcohol, y se encenderá, cerrando inmediatamente la puerta, para no entrar hasta pasadas vein-

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Baronne Staffe.—Le Cabinet de Toilette: recettes et secrets. 4 francos.

ticuatro horas. La desinfección por este medio, es absoluta.

La ventilación figura en primera línea entre los desinfectantes de las habitaciones. No sólo obra expulsando y dispersando los gases, los miasmas, los gérmenes morbosos contenidos en el aire, sino también actuando la acción comburente del oxígeno del aire sobre los productos orgánicos. La ventilación debe ser en cuanto quepa continua, á fin de impedir que los vapores cargados de materias orgánicas se condensen en las paredes. Obedeciendo á este principio, se ha preconizado en Suiza y en Alemania el tratamiento y la profilaxis de la tuberculosis por las ventanas abiertas día y noche.

En los cuartos de los enfermos, se colocará uno ó dos platos con disolución de cloruro de cal (15 gramos de cloruro por 500 gramos de agua). Se practicarán aspersiones con dicho líquido ó con licor de Labarraque, esparciendo además, en el suelo, agua fenicada ó serrín empapado en ella. También es eficaz el coaltar saponado de Le Beuf, que tiene la propiedad de no ser venenoso y no ofrece peligro aunque lo manejen personas inexpertas.

LAVADOS

Bronces dorados.—Lavarlos con un cepillo chorreando agua clara, y luego pasar sobre el bronce un pincel mojado en la siguiente mixtura: agua, 60 gramos; ácido azoico, 15 gramos; alumbre, 2 gramos. Secarlo al sol ó junto á una lumbre moderada.

Cepillos de cabeza.—No lavarlos en caso alguno, sino solamente frotarlos con salvado, que se lleva las materias grasas. Si las cerdas se han hecho demasiado flexibles, humedézcanse en amoníaco, dejándolas secar luego, con lo que recobrarán su primitiva rigidez.

Cinc.—I. Para limpiarlo, se lavará con agua en que se haya desalado

una porción de bacalao. Después se secará á la lumbre.

II. O bien se aplicará sobre el cinc, con un pincel grueso, una mezcla de 60 partes de agua y 10 de ácido nítrico. Al siguiente día se lavará con agua pura.

Cintas de seda.—Para devolver su primitivo lustre á las cintas de seda ajadas ó empañadas por la humedad, se desharán los lazos, extendiendo luego las cintas sobre una tabla de planchar. Humedézcanse, *por el revés*, con una esponja empapada en una disolución de 10 gramos de goma arábiga blanca en un vaso de agua. Las cintas no han de quedar mojadas, sino sólo humedecidas como queda indicado. Plánchense, luego, también por el revés, con una plancha caliente lo preciso para secarlas (pues nada altera más fácilmente los colores que la aplicación de una plancha demasiado caliente sobre los tejidos).

Cobre.—Frótese con un paño mojado en una disolución acuosa de crémor tártaro, ó en agua ligeramente envinagrada, ó bien en amoníaco líquido.

Cristales.—La magnesia calcinada humedecida con bencina, es excelente para limpiar los cristales de armarios y escaparates, y en general, todos los que tengan marco, por cuanto no deja residuos en las juntas.

Cuadros al óleo.—Empezar quitando el polvo del lienzo con un plumero, y luego pasar repetidas veces por todo el cuadro una esponja fina y suave humedecida en agua de jabón muy clara.

Encajes.—Rollarlos, convenientemente extendidos, sobre un cilindro ó un frasco de cristal, y cubrirlos, bien apretados, con una banda de tela, cosiéndola luego. Sumergirlos así, durante 24 horas, en agua saturada de jabón. Sacarlos después, exprimirlos entre las manos, para que suelten el agua sucia, y repetir dos y tres veces esta operación, si necesario fuese, hasta que ya no suelten su-

LAS COLUMNAS

28, BOQUERÍA, 28

◆◆ Géneros para luto y medio luto. ◆◆

◆ CRESPONES ◆

GASAS ◆ MANTOS ◆ VELOS

ciudad. Sumergirlos entonces en otra agua con un poco de goma y azulete. Hecho esto, suprimir la envoltura; secarlos bien entre varios dobleces de tela; desenrollarlos, y plancharlos, sobre una gruesa manta de lana, con planchas moderadamente calentadas.

Esponjas.—Hacer una disolución de potasa en agua, y sumergir en ella las esponjas, durante 24 horas. Después se lavan y se echan en una mezcla compuesta de un vaso de ácido clorhídrico y dos litros y medio de agua, dejándolas así por espacio de 3 horas. Finalmente, se pasan por agua clara, se exprimen y se ponen á secar perfectamente.

Franelas de color.—Se lavan en una espuma de jabón caliente. Guardarse mucho de frotarlas con jabón seco. Se sacuden, luego, con fuerza para que caiga la mayor cantidad posible de agua, y se extienden, para secarlas.

Hojalata.—I. El petróleo deja los utensilios de hojalata igualmente brillantes que la plata. Para ello, empátese en petróleo un pedazo de lana, y frótese el objeto.

II. También se limpia perfectamente la hojalata con sapolio aplicado sobre un paño humedecido; y lavando luego con agua clara.

Joyas de oro.—Frotarlas durante dos ó tres minutos con cepillo empapado en agua de jabón, y después de enjutas, volverlas á frotar con miga de pan ó piel de gamuza.

Lana.—Los casimires, merinos, pelos de cabra, franelas, etc., quedan como nuevos lavándolos rápidamente en un baño de agua fría conteniendo dos cucharadas de esencia de jabón y una cucharada de hiel de vaca. Si es necesario, se repite este baño. Después, se pasará el tejido por agua adicionada con una pequeña cantidad de alumbre, para reavivar los colores.

Latón.—I. Frótese con un paño mojado en una disolución de ácido oxálico en agua, ó con hojas de acederas, ó con limón, ó bien con una pasta

compuesta de polvo de esmeril, cera y esencia de trementina.

II. Cubrir el objeto de latón con una capa de la siguiente mezcla: blanco de España porfirizado, 15 gramos; carbonato de sosa, 7 gramos; alcohol, 50 gramos, y agua, 125 gramos. Así que la capa se haya secado, frotar con paño las porciones lisas y con cepillo las partes huecas.

Marcos dorados.—Para preservarlos de la suciedad de las moscas, se untarán con aceite de laurel.

He aquí dos procedimientos para limpiar perfectamente los marcos y demás objetos de madera dorados:

I. Lavarlos sencilla y suavemente con una esponjita humedecida con espíritu de vino ó esencia de trementina, sin secarlos luego.

II. Frotarlos ligeramente con un paño de franela mojado en clara de huevo.

Mármol blanco.—Frotar con talco en polvo, ó lavar con agua de jabón, y después con agua pura.

Mármol de color.—Tomar 2 partes de carbonato de sosa, 1 de piedra pómez en polvo y 1 de cal finamente pulverizada. Echar un poco de agua sobre la cal, añadir el carbonato y la piedra pómez, y formar una pasta, con la que se frotará el mármol, lavándolo luego con un agua de jabón.

Metal blanco.—Mézclense, íntimamente, 2 partes de crémor tártaro, con 2 de creta y 1 de alumbre, todo ello reducido á finísimo polvo. Rocíese la mezcla con vinagre fuerte y déjese secar, repitiendo dos veces más esta última operación. Frótese el objeto con un pedazo de piel suave humedecida en un poco de agua en que se haya desleído una porción de dicha mezcla. Lávese, luego, con agua tibia clara, y séquese con otro pedazo de piel.

Plata.—I. Los objetos de plata se limpian rápidamente con una débil solución de amoníaco: una cucharadita de amoníaco en una taza de agua. La solución se aplica por medio de un trapo.

Pensamientos—Hasta conocer á los hombres, se ha de desconfiar de todos (*Zabala*).—Uno de los errores más comunes es tomar el resultado de un suceso, como su consecuencia necesaria (*De Levis*).—Las deudas acortan la vida (*Joubert*).

II. Los cubiertos de plata se ponen á la lumbre durante cinco minutos en agua hirviendo con jabón, y luego se frotan suavemente con un cepillo mientras están calientes. Se pasan, después, por agua y se secan con un paño muy suave.

Terciopelo.—El terciopelo que haya sido mojado puede recobrar su aspecto primitivo, mojándolo por el revés y presentando esta superficie al calor de unas ascuas. El agua, así, se vaporiza, y pasa á través de las fibras de la seda, despegándolas.

MANCHAS

De ácidos minerales, recientes.—Se puede neutralizar inmediatamente el efecto de estos ácidos con el álcali volátil diluido en agua, ó con el vapor de este mismo álcali. Luego se lava la tela con una disolución de potasa hasta que no haya efervescencia. La potasa se combina con el ácido, formando una sal que se quita al punto lavándolo repetidas veces con agua clara. Si la mancha fuese antigua y ha destruido el color, no queda otro recurso que reteñir la prenda.

De ácidos y materias vegetales.—En las telas blancas, mójense con agua de Javel y lávense con agua fría. En las de color, viértanse 10 ó 12 gotas de ácido sulfúrico en un vaso de agua, y con la mezcla humedézcase ligeramente cada mancha. Después, lávese con agua pura, á fin de que no quede alterado el color de la tela.

De barro.—Casi siempre, el agua no basta para quitarlas. Aplíquese una yema de huevo á las manchas que resistan al agua sola, y si después de frotadas y lavadas con agua, aun persistieren, empléese el crémor tártaro reducido á finísimo polvo, cubriendo con él las manchas y humedeciéndolo ligeramente con agua.

De café y de chocolate.—Bastan para

quitarlas los lavados con agua pura al principio, y después con agua de jabón; pero si el tinte es delicado, será preferible lavarlas con yema de huevo desleída en agua caliente. Y si aun persistieren las manchas, frótense con pincel mojado en alcohol.

De grasa, en el papel.—Aplicar en las dos caras del papel, por medio de un pincel, esencia de trementina caliente, exponiéndolas luego á la lumbre para que la esencia se evapore; y después, frótense la mancha con un paño mojado en alcohol.

De grasa, en el suelo.—Refregar las manchas con jabón; lavarlas, luego, con aguardiente del más espirituoso; frotar con cepillo, y después con agua hirviendo, valiéndose del mismo cepillo, quitando por último el agua sucia con una esponja.

De grasa, en los vestidos.—I. Humedecerlas, por medio de esponja fina, con una corta cantidad de esencia de trementina, y frotarlas luego ligeramente con la mano. Volver á humedecerlas con la esencia, y cubrirlas con cenizas tamizadas. A los 15 minutos, se cepillan, y con ello desaparecerán por completo las manchas.

II. Extender sobre una mesa la tela manchada, y humedecer cada una de las manchas con alcohol rectificado. Cubrirlas, luego, con papel de seda ó un paño de hilo finísimo. Pasar por encima una plancha caliente, y repetir la operación varias veces, si necesario fuese, cambiando cada vez el papel ó paño, hasta desaparición de la mancha.

De herrumbre, en el lienzo.—Tómese crémor tártaro reducido á finísimo polvo y aplíquese sobre la mancha, humedeciéndolo luego con agua. Transcurridos 12 ó 15 minutos, frótense la mancha entre las manos y enjuáguese con agua clara.

De nitrato de plata, en la ropa ó en la piel.—Mojarlas con agua fría y frotarlas con yoduro de potasio ó cloruro



Es el mejor QUITAMANCHAS

De venta en las droguerías y bazares, en tubitos de 40 cénts. y de una peseta.

AL POR MAYOR:

Muller Hermanos. — Barcelona

de cal. Quedando con este procedimiento algo amarillentas, se harán desaparecer por completo frotándolas con una solución de amoníaco.

De sebo de las ruedas de carruajes. — Sepárese desde luego con un cuchillo todo el unto que no haya impregnado la tela. Mójese en seguida la mancha con esencia de trementina y frótese ligeramente con una esponja. Vuélvase á humedecer con la esencia y cúbrase con ceniza tamizada. A los 10 ó 15 minutos, quítese la ceniza, frótese bien el sitio, y si la mancha no ha desaparecido del todo, repítase la operación. Raro será que la mancha persista; pero, en tal caso, se empleará la esencia mezclada con una yema de huevo. Si la mancha fuere antigua y quedara en el sitio una huella ferruginosa, se aplicará el ácido oxálico, lo mismo que si se tratara de quitar una mancha de tinta de escribir.

De tinta de escribir. — Siendo recientes, lávense con agua salada ó vinagre blanco y enjabónense á fin de separar las substancias vegetales. Después se quita el óxido de hierro que forma la huella de la mancha, mojándolo con ácido sulfúrico ó clorhídrico muy diluído en agua, que se aplica por medio de una pipeta en el punto manchado. Si son algo antiguas las manchas, se empleará más concentrado el ácido (1 parte de ácido por 10 ó 12 de agua).

De tinta de escribir, en el papel. — Puede aplicarse con buen éxito sobre la mancha el ácido clorhídrico diluído en agua (1 parte de ácido por 5 ó 6 de agua). Se lava luego el sitio con agua clara y se repite, si es menester, la operación. Con igual resultado se empleará una solución acuosa de ácido oxálico, ácido cítrico ó ácido tartárico.

TINTAS

Azul. — Tritúrese, con cantidad suficiente de agua, para formar pasta homogénea, 1 parte de ácido oxálico

y 6 partes de azul de Prusia, y luego dilúyase en agua bastante para obtener la tinta.

Encarnada. — Poner á maceración, durante 24 horas, 3 partes de palo Brasil en 8 partes de alcohol de 60°. Pasar la mezcla por tamiz. Evaporar á la lumbre para que resulten 3 partes de líquido y añadirle 2 partes de alumbre, 1 parte de azúcar y 1 parte de goma arábiga.

Negra. — Hervir 10 gramos de palo campeche en 650 gramos de agua de lluvia ó destilada. Infundir en este cocimiento, durante 12 horas, 50 gramos de agallas machacadas. Agregar 25 gramos de caparrosa en polvo y 50 gramos de goma arábiga. Dejar en reposo algunos días, y luego conservar en botellas.

Verde. — Hiérvase, hasta reducir á mitad, una mezcla de 10 gramos de acetato de cobre, 50 gramos de crémor tártaro y 400 gramos de agua. Filtrese, y embotéllese.

Indeleble, para marcar ropa. — Hervir en 500 gramos de agua 32 gramos de agallas y 16 gramos de palo campeche. Pasar por estameña, y añadir 4 gramos de nitrato de plata y 8 gramos de goma arábiga. Para marcar con esta tinta debe mojarse previamente el lienzo con una solución de 32 gramos de potasa en 64 gramos de agua.

VINOS Y LICORES

Clarificación. — Para clarificar vinos y licores, se empleará una mezcla, á partes iguales, de albúmina de huevo seca, azúcar de leche y almidón superior, todo ello finamente pulverizado. Cinco gramos de estos polvos bastan para clarificar un litro de cualquier bebida alcohólica.

Champagne artificial. — Echar, en una botella de Champagne vacía, 3 gramos de azúcar cande, groseramente pulverizado, 2 copitas de coñac y una cucharadita de kirsch, y vino blanco superior que llene hasta

Trato social. — La bondad es la virtud que conquista más afecciones, el medio más poderoso de desarmar la malevolencia y la envidia, y el encanto indefinible que atrae todas las voluntades.

las cinco sextas partes de la botella. Agitar, para que se derrita completamente el azúcar. Dos días después, agregar 4 gramos de bicarbonato de sosa y otro tanto de ácido tartárico, y tapar inmediatamente la botella, sujetando el tapón con bramante sólido y aun mejor, con alambre. Transcurridos ocho días, resultará un vino delicioso, y de sabor idéntico al Champagne.

Frontignan artificial.—Mezclar un litro de vino tinto con un litro de vino blanco y 10 centilitros de aguardiente fuerte. Guárdese en botellas bien tapadas.

Lacryma-Christi artificial.—Hervir durante un minuto una mezcla de: Vino tinto superior, 5 litros; Cilantro contundido, 50 gramos; Azúcar, 200 gramos; Flores de adormideras, 10 gramos; Flor de azafrán, 25 gramos y Cauchú, 80 centigramos. Dejar que se enfríe y añadir: Alcohol, 125 gramos. Filtrese y guárdese en botellas tapadas herméticamente.

Málaga artificial.—Mezclar con 8 litros de vino blanco rancio un kilogramo de azúcar en polvo, 4 gramos de catecú, 8 gramos de alazor y 500 gramos de pasas de Málaga machacadas. Hacer que la mezcla hierva un par de minutos. Dejar que se enfríe; filtrarla luego y colocarla en una olla alquitranada para que tome un ligero sabor á brea. Transcurridos unos cuantos días, embotéllese.

Anisete casero.—Poner en un bocal 4 litros de aguardiente, 150 gramos de anís verde, la corteza de 20 limones y un poco de canela. Tapar el bocal, dejando en infusión el contenido durante 5 ó 6 semanas. Clarificarlo. Agregar 1 kilogramo de azúcar cuadrado humedecido con 2 decilitros de agua fría. Tapar otra vez, y dejar que se macere 15 días más. Filtrar y conservar en botellas.

Cerveza artificial.—Tómese de: Azúcar moreno, 530 gramos; Vinagre, 120 gramos; Flor de saúco, 4 gramos; Flor de violeta, 4 gramos; Cilantro, 4 gramos; Agua, 9 litros. Mézclese. Déjese

en maceración 4 ó 5 días. Filtrese y embotéllese.

Crema de te.—Echar en 500 gramos de agua hirviente, 250 gramos de te verde superior. Así que esté enfriada el agua, añadir 4 litros de aguardiente de 52°. Transcurridas 24 horas, filtrar y agregar 3 litros de jarabe de azúcar preparado con agua y 1 kilogramo y $\frac{1}{2}$ de azúcar. Consérvese en botellas bien tapadas.

Crema de vainilla.—Cortar menudamente 10 gramos de vainilla, triturarlos con un poco de azúcar, y ponerlos en infusión, á la temperatura de 25 á 30 grados en: Aguardiente de 52°, 1 litro; Azúcar blanco quebrantado, 600 gramos; Agua destilada de flor de naranjo, 30 gramos; Agua pura, 100 gramos. Transcurridos ocho días, filtrese y embotéllese.

Curazao casero.—Poner en un bocal 200 gramos de cortezas de naranjas amargas y cubrirlas con 3 ó 4 litros de aguardiente superior. Tapar el bocal, y dejar la mezcla en infusión, durante 6 semanas, al sol. Pasar á través de un lienzo. Mezclar con el líquido un litro de jarabe de 30 grados. Filtrese y embotéllese.

«Chartreuse» artificial.—Tómese de: Melisa fresca, 64 gramos; Hisopo, 64; Angélica, 32; Canela contundida, 16; Azafrán, 4; Macis, 4; Alcohol de 18°, 1,000. Pónganse todas las sustancias á maceración en el alcohol, durante 8 días. Filtrese. Agréguese 125 gramos de azúcar blanco. Embotéllese.

Licor de Angélica.—Tomar 500 gramos de tallos de angélica sin hojas; cortarlos en pequeños trozos, picarlos y ponerlos en un bocal con 3 litros de aguardiente superior, para que maceren 6 semanas al sol. Colar entonces el líquido, exprimiendo la angélica, y colocarlo nuevamente en el bocal incorporándole 300 gramos de azúcar, 15 gramos de canela, 2 gramos de macis, 2 gramos de clavillo y unos trocitos de corteza de limón. Déjese macerar otras 6 semanas. Filtrese y embotéllese.

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



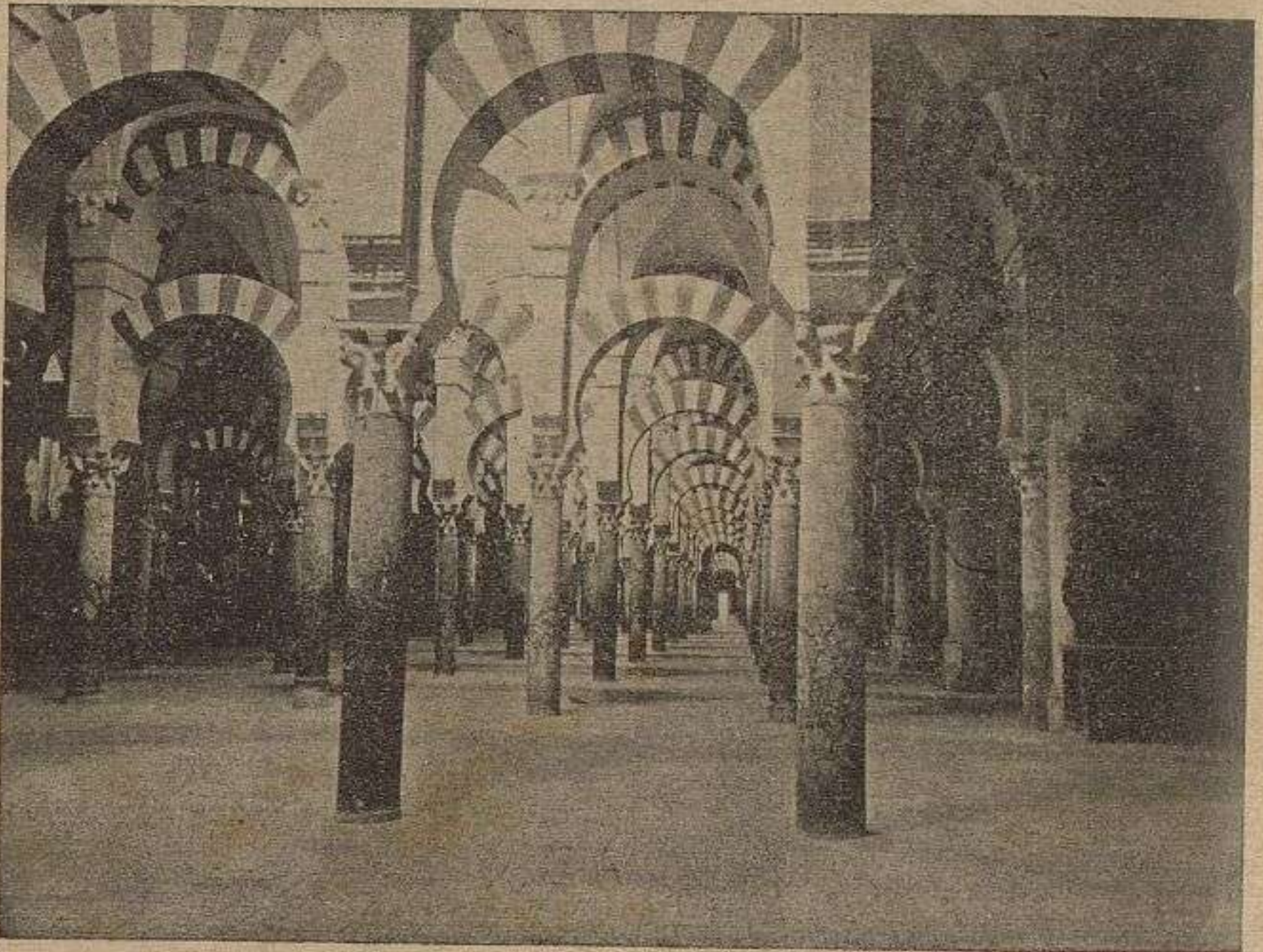
Confeción especial de modelos últimas creaciones de París.

Marrasquino casero.—Mezclar $\frac{1}{2}$ litro de kirsch con 1 litro de alcohol de pocos grados. Añadir 1 kilogramo de jarabe de 30° cocido con un pedazo de vainilla, y después 2 ó 3 cucharadas de agua de azahar y unas gotas de esencia de jazmín, esencia de rosa y esencia de almendras amargas. Filtrar y conservar en botellas.

Ratafia estomática.—Echar en un bocal 1 litro de aguardiente de 22°, y añadir 500 gramos de azúcar, una naranja y un limón cortados; tapar el bocal y exponerlo 20 días al sol. Retirar entonces las frutas, decantar y filtrar el líquido, y conservarlo en botellas bien tapadas.

Soda-water.—Tómese de: Bicarbonato de sosa, 16 gramos; Acido tartárico, 24; Azúcar en polvo, 16; Espiritu de limón, 1. Mézclese íntimamente, y consérvese en frasco de tapón esmerilado. Con la dosis indicada basta para 3 botellas de agua.

Vermouth de Turín.—Póngase á maceración, en 10 litros de vino blanco, 12 gramos de quina amarilla, 3 de áloe, 3 de ruibarbo, 12 de ajeno, 3 de genciana, 6 de cardo bendito, 3 de centaurea menor y 80 centigramos de macis. Transcurridos ocho días, fíltrese, clarifíquese con cola de pescado y embotéllese.



MEZQUITA.—CÓRDOBA.

Epigrama. — En tanto que el amor dura — toda locura es fineza; — luego que el olvido empieza — toda fineza es locura. (Moreto.)

Adivinanza. — Fui producto de la tierra; — hice más de cien valientes; — á veces doy la salud; — á veces causo la muerte. (La solución en la última página.)

Escritores y poetas de la mujer

SAN NICOLAS

PUEDE recibir el señor director á la señora Blouet? — pregunta el ujier, entreabriendo discretamente una de las hojas de la puerta del despacho.

El despacho subdirectorial es una habitación espaciosa, de elevado techo, aspecto severo, dos ventanas adornadas con cortinas de damasco verde, empapelado de la pared y sillones de paño de igual color, estantería y armario de caoba. El piso, cuidadosamente encerado, refleja como un espejo la fría simetría de este mueblaje administrativo, y la luna de la chimenea reproduce con la misma correcta fidelidad la imagen de un reloj de mármol negro, colocado entre dos lámparas de bronce y dos candelabros dorados. De espaldas á la chimenea, el subdirector, Huberto Boinvillle, trabaja inclinado sobre la amplia mesa de caoba atestada de legajos. Levanta su rostro grave y

melancólico, al que sirve de marco una barba rubia donde brillan por in-



Andrés Theuriet.

tervalos algunas canas, y sus negros ojos, de párpados fatigados, dejan

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

caer una mirada indiferente sobre la tarjeta que le presenta el digno y solemne ujier. En ella, una línea manuscrita, con caracteres temblones, dice: «Viuda Blouet». Este nombre nada le explica, y echando la tarjeta sobre los legajos, hace un gesto de impaciencia.

—Es una señora anciana — dice el ujier; — ¿hay que despedirla?

—Que pase — contesta el subdirector con tono resignado.

El ujier se yergue en su casaca de botones de metal; desaparece, y á poco, introduce á la solicitante que, desde el umbral, bosqueja una antigua reverencia.

Huberto Boinville se levanta á medias y con ademán fríamente cortés indica á la visitante un sillón donde se sienta ésta, después de reiterar su reverencia.

Es una viejecita, pobremente vestida de negro. Su traje de merino lleva más de un remiendo; está ajado, y tira á verdoso. Un velo de crespón deslustrado, que ha debido servir para más de un luto, pende miserablemente de cada lado del sombrero pasado de moda y deja ver, bajo un añadido de cabellos castaños, una faz redondita, arrugada como camuesa de invierno, con ojuelos vivos y una boquita cuyos labios hundidos denuncian la ausencia de los dientes.

—Caballero — comienza con voz algo sofocada, — soy hija, viuda y hermana de empleados que han prestado buenos y leales servicios, y he presentado una petición de socorros á la Dirección general... Desearía saber si puedo esperar algo.

El subdirector ha escuchado este comienzo sin pestañear. ¡Ha oído tantas súplicas análogas!

—¿Se ha socorrido ya á usted, señora? — pregunta stemáticamente.

—No, señor; hasta ahora había podido vivir sin tender la mano.. Tengo una corta pensión, y...

—¡ Ah! — interrumpe aquél secamente — siendo así, temo que nada podamos para usted... Hemos de au-

xiliar á muchas personas desgraciadas que ni siquiera tienen el recurso de una pensión...

—¡Permítame usted, caballero! — exclama ella desesperadamente; — aun no lo he dicho todo... Tenía tres hijos, y han muerto; el último, daba lecciones de matemáticas... El invierno pasado, yendo del Panteón al colegio Chaptal, pilló un mal resfriado que se convirtió en pulmonía, y acabó con él en quince días... Sus lecciones nos daban para vivir yo y su hija, pues me ha dejado una nieta. Los gastos de enfermedad y de entierro me han puesto en seco. He empeñado mi título de pensión para pagar las deudas chillonas... Y aquí me ve usted, sola en el mundo, con la pequeña, sin un sueldo, y tengo ochenta y dos años... Son muchos años, ¿verdad?

Bajo sus párpados llenos de arrugas, los ojos de la anciana solicitante se han humedecido. El subdirector la escucha con mayor atención. Las entonaciones algo cantantes y ciertas locuciones provinciales de la vieja señora, resuenan en su oído como una música conocida y en otro tiempo familiar. Esas maneras de hablar tienen cierto sabor de terruño que cree reconocer y que le causa una sensación singular. Llama, pide el expediente de «la viuda Blouet», y cuando el solemne ujier, con aire imponente, coloca sobre la mesa la amarilla carpeta, Huberto Boinville compulsa los documentos con marcado interés.

—Usted es lorenesa, señora — dice, mostrando á la anciana un rostro menos seco, animado por débil sonrisa. — Me lo figuré, por su acento.

—Sí, señor; soy de Argona... ¿Cómo, ha conocido usted mi acento? Creía haberlo perdido después de recorrer tantos años toda la Francia.

El subdirector contempla con creciente compasión á esa pobre viuda de empleado que un golpe de viento arrancó de su bosque natal, para lanzarla á París, cual hoja seca, después

Refranero. — Vale más poner remedio al principio, que al fin. — Culpable absuelto, juez culpable. — A quien has descubierto celada, de ése te guarda. — Ve do vas; como vieres, así haz. — Quien del traidor se fia, lo sentirá algún día.

de haberla impelido largo tiempo por los caminos áridos de la vida burocrática. Siente, poquito á poco, ablandarse su corazón de funcionario, y contesta, sonriendo de nuevo:

—También yo soy de Argona, y he vivido algunos años cerca del pueblo de usted, en Clermont... ¡Ea, señora, buen ánimo! Espero que obtendremos el socorro que usted desea... ¿Ha dado usted su dirección?

—Sí, señor; calle de la Santé, 12, junto al convento de Capuchinos... Mil gracias, caballero; me voy muy contenta por su bondad, y también por haber encontrado á uno del país...

Y la anciana se retira, después de deshacerse en reverencias.

En cuanto la señora Blouet ha desaparecido, el subdirector se levanta y va á apoyar su frente en el cristal de una de las ventanas que dan al jardín del palacio. Pero no contempla, no, las copas de los castaños semideshojados; su mirada, soñadora, va más lejos... Muy lejos, allá, hacia el Este, al otro lado de las llanuras y de las colinas yeseras de la Champaña, hasta un valle adosado á un grandioso bosque, con un modesto riachuelo cuyas aguas amarillas corren entre hileras de álamos, al pie de una vieja quinta cubierta de morenas tejas...

Allí vivió, niño, y allí volvía cada año, por vacaciones. Su padre, escribano del juzgado de paz, vivía la vida económica de los pequeños burgueses sin fortuna. Educado entre privaciones, acostumbrado desde que tuvo uso de razón al deber estricto y al trabajo sin tregua, salió Huberto del pueblo á los veinte años, no volviendo allí sino para asistir al entierro de su padre. Dotado de inteligencia superior y de voluntad de acero, trabajador infatigable, subió rápidamente los peldaños de la escala administrativa. Ser subdirector á los treinta y ocho años se considera en el mundo burocrático como un ascenso excepcional. Austero, puntual, reservado, cortés, encastillado sobre los regla-

mentos, llega al Ministerio á las diez, no sale hasta las seis, y se lleva tarea á su casa. De carácter poco expansivo, aunque sensible en el fondo, se le supone con un buen capitalejo. Frecuenta poco la sociedad y su existencia ha sido siempre tan ocupada por el trabajo, que no le ha dejado tiempo para pensar en el matrimonio. Su corazón, no obstante, habló una vez, en Argona, cuando tenía veinte años; pero como á la sazón no pasaba de ser un simple supernumerario sin fortuna, la joven á quien amaba le desdeñó, y casó con un rico negociante en maderas. Su espíritu quedó teñido de melancolía, y actualmente, después de haber oído á la anciana señora hablarle de sus apuros, con ese acento del terruño que no se olvida, se ha sentido dominado por una tristeza retrospectiva.

Apoyada en el cristal la frente, remueve cual montón de hojas muertas los lejanos recuerdos juveniles, profundamente sepultados en su memoria; y el perfume de las estaciones pasadas en el país natal penetra dulcemente en su cerebro.

Vuelve á su sillón y cogiendo el legajo Blouet, escribe con lápiz esta nota marginal: «Situación digna de interés — concédase», y luego llama al ujier y remite el legajo al subjefe encargado de los socorros.

II

El día en que se otorgó el socorro oficialmente, salió Huberto Boinville de su oficina algo antes que de costumbre. Habíasele ocurrido la idea de anunciar personalmente la buena nueva á su vieja paisana.

Trescientos francos era apenas una gota de agua caída del depósito del enorme presupuesto ministerial; pero en el presupuesto de la viuda esta gota debía convertirse en bienhechor rocío. Aun cuando empezaba Diciembre, el tiempo era bonancible, y Boinville anduvo á pie el largo tra-

Del Libro de oro. — Mal se agradece lo que mal se dió. — No sabe tornar á su dueño la vergüenza que se fué. — Si quieres ser amado, ama. — El que sin fundamento empieza, nunca tiene, en lo que hace, asiento. — El peor enemigo es el traidor. — *Séneca*.

yecto que le separaba de la calle de la Santé. Cuando llegó, comenzaba la noche á llenar de tinieblas aquel desierto barrio. A la luz de un mechero de gas, colocado cerca del convento de Capuchinos, percibió el n.º 12, sobre una puerta falsa abierta en una larga pared de morillo. Sólo hubo que empujar esta puerta entornada, y se encontró en un vasto jardín donde se distinguían, en la sombra, cuadros de legumbres, mazorcas de rosales y acá y acullá siluetas de árboles frutales. En el fondo, dos ó tres puntos brillantes iluminaban la fachada de un cuerpo de edificio escuadrado. El subdirector se encaminó á tientas hacia el patio y tuvo la suerte de dar con el jardinero en persona, quien le guió hasta la escalera que conducía á la habitación de la viuda.

Después de haber tropezado dos veces en peldaños gibosos, llamó Boinville á una puerta, bajo la cual filtrábase un hilillo de luz, y quedó atónito, cuando, abierta la puerta, vió ante sí á una joven de unos veinte años, que permanecía en el umbral, alzando su lámpara con una mano y mirando al visitante con ojos sorprendidos.

Iba la joven vestida de negro, y era su fisonomía viva y simpática. La luz, bajando de lo alto, esclarecía á punto sus cabellos castaños rizados, sus mejillas redondas con hoyuelos, su boca sonriente y sus ojos azules límpidos.

—¿Me habré equivocado? — murmuró Boinville, —¿no vive aquí la señora Blouet?

— Sí, señor; pase usted... Abuelita, un caballero pregunta por ti.

— ¡Voy! — respondió una voz delgada, surgiendo de un cuarto contiguo; — y un minuto después la anciana señora llegaba trotando, con su añadido al través bajo su cofia negra y acabando de desatar los lazos de un delantal de lienzo azul.

— ¡Santa Madre de Dios! — exclamó pasmada reconociendo al subdirector; ¿cómo, es usted, caballero?...

Perdone usted; no esperaba el honor de su visita... Claudita, ofrécele el sillón al señor subdirector. Es mi nieta, caballero, todo cuanto me queda en el mundo.

Huberto Boinville se había sentado en un antiguo sillón de terciopelo de Utrecht, y con rápida ojeada había examinado la estancia que parecía servir á la vez de salón y de comedor. Pocos muebles; una pequeña estufa cubierta de loza blanca, con tapadera de mármol rojo; á un lado, un espacioso armario de encina; en el centro, una mesa redonda cubierta de hule; sillas de paja; y en la pared dos viejas litografías coloridas de Boilly; todo ello muy aseado y con cierto dejo campesino.

En pocas palabras explicó el objeto de su visita.

— ¡Ah! ¡mi buen señor, mil y mil gracias! — exclamó la viuda... Bien dicen los que dicen: «la dicha nunca llega sola»... Figúrese usted que la pequeña acaba de examinarse para ingresar en Telégrafos, y esperando vacante, se entretiene pintando estampas. Hoy ha cobrado una tarea, y hemos decidido celebrar esta noche la fiesta de San Nicolás, como en los buenos tiempos... ¿Se acuerda usted?

— Pero, abuelita — interrumpió la joven riendo, — este caballero no sabe lo que es la fiesta de San Nicolás... ¡En París no se festeja á ese Santo!

— Sí tal; el señor sabe perfectamente lo que quiero decir. ¡Es de nuestro país, Claudita, es de Clermont!

— ¡San Nicolás! — repuso el subdirector, cuya fisonomía triste se animaba; — ¡ya lo creo!... Hoy, en efecto, estamos á seis de Diciembre!

Esta fecha había encendido toda una llamarada de recuerdos infantiles que iluminaban gozosamente su cerebro. A esta claridad, volvió á ver la vasta chimenea paternal, amenizada por los preparativos de la fiesta patronal; oyó la música incitante de los violines recorriendo las calles, llamando á las muchachas para el baile anual; y recordó sus emociones

Pensamientos. — Del que está muy enamorado de sus palabras no se pueden esperar obras famosas. (*Setanti*). — A menudo, la prudencia no es más que una precaución del egoísmo. (*De Chesnel*). — No hay ganancia más segura, que las economías. (*P. Siro*).

del siguiente amanecer cuando corría descalzo para palpar en el hogar sus zuecos llenos de juguetes que San Nicolás, cabalgando en su asno, había llevado nocturnamente por la chimenea.

—Así, pues —continuó con volubilidad la abuela, — hemos resuelto no comer esta noche sino platos del país. El jardinero de abajo nos ha dado coles, nabos y patatas con que hacer un buen potaje; he comprado un salchichón de Lorena, y cuando usted ha llamado, estaba preparando un *tôt-fait*.

—¡Oh! ¡un *tôt-fait*! —exclamó Boinville, cada vez más expansivo; — hace veinte años que no oía pronunciar el nombre de esa torta de huevos, leche y harina, y más aún que no la he probado...

Sus rasgos habíanse animado y la joven, que le observaba á hurtadillas, creyó ver en sus ojos un destello glotón.

En tanto que, pensativo, sonreía al recuerdo de aquel manjar del país, la abuela y Claudita se habían retirado á un lado y parecían discutir con viveza una cuestión grave.

—No, abuelita —cuchicheaba la joven; — sería una indiscreción.

—¿Y por qué? —murmuró la viuda; estoy segura que le placaría.

Y como las mirase, extrañando el aparte, la abuela volvió hacia él:

—Caballero —comenzó, — ha sido usted demasiado bondadoso para nosotras y si no fuera abusar, me atrevería á pedirle otro favor... Es tarde ya, y ha de hacer usted una caminata para ir á comer en su casa. Mucho le agradeceríamos que se dignase probar nuestro *tôt-fait*... ¿Verdad, Claudita?

—Sí, abuelita; sólo que este caballero comerá mal, y además, quizá le esperan.

—No, nadie me espera —respondió Boinville pensando en el restaurant donde habitualmente comía solo y mal humorado; — estoy libre; pero...

Vacilaba aún, contemplando los ojos rientes y primaverales de Claudita; luego, de pronto, exclamó con una *sans-façon* á que no estaba acostumbrado:

—¡Pues bien! ¡acepto, y con gusto!

—¡Bravo! —añadió regocijada la abuela... ¿No te lo dije yo, Claudita?... Pon la mesa enseguida; después irás por vino, mientras yo vuelvo á mi *tôt-fait*...

Claudita, viva como un lagarto, había abierto el espacioso armario. Sacó un mantel de listas encarnadas, y luego unas servilletas. En un abrir y cerrar de ojos quedó dispuesta la mesa. Encendió, después, una palmatoria y bajó, en tanto que la viuda, sentada, con castañas en su regazo, las hendía lentamente y las extendía sobre el mármol de la estufa.

—¿Verdad que la pequeña es lista y alegre? —decíale al subdirector... Es mi consuelo... Regocija mi vejez como una curruca que canta en el alero de un viejo tejado... —Y añadía, sacudiendo sus castañas: — Será una pobre cena, pero una cena ofrecida de todo corazón, y además, eso le recordará á usted el país, ¿verdad?

Claudita había vuelto, roja y algo sofocada. La abuela trajo el potaje humeante y embalsamado, y se sentaron á la mesa.

Entre aquella buena octogenaria venturosa y aquella joven tan risueña y natural, ante aquel mantel que trascendía á lirio, en aquel medio casi campesino que le hablaba cosas del tiempo pasado, Huberto Boinville hizo honor al potaje. Cada vez más expansivo, hablaba familiarmente, divirtiéndole las salidas de Claudita y riendo con risotadas de muchacho á los vocablos patueses con que la anciana esmaltaba sus frases. De vez en cuando, levantábase la viuda, yendo á la cocina á vigilar su torta. Por último, reapareció, triunfante, sosteniendo la cacerola en la que se elevaba el *tôt-fait* con abolladuras morenas y doradas y un apetitoso olor de flor de naranjo. Siguiéron las

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Baronne Staffe. — Usages du monde. Règles du savoir vivre dans la société moderne. 4 francos.

castañas tostadas al horno y todavía crugientes en su corteza agrietada y quemada. La abuela sacó del fondo del armario una botella de *fignolette*, ese licor del país fabricado con aguardiente y vino dulce; después, mientras Claudita levantaba el servicio, cogió maquinalmente su calceta y se sentó junto á la estufa, charlando; pero, bajo la influencia de un calor suave, unida á la acción de la *fignolette*, no tardó en dormirse. Claudita había colocado la lámpara en el centro de la mesa; Huberto y la joven se encontraban como quien dice solos, y Claudita, naturalmente alegre y decidora, hacía casi todo el gasto de la conversación.

También había pasado su infancia en Argona, con una tía anciana, y recordaba á Boinville pormenores locales cuya precisión le reponía insensiblemente en el medio provincial de otros tiempos. Como hiciera bastante calor en la habitación, Claudita había entreabierto la ventana, y llegaban ráfagas de aire fresco, impregnadas del olor á hortalizas del jardín, donde se oía el glú-glú de una fuente chorreando en una artesa, en tanto que á lo lejos una campana del convento tañía lentamente el *Angelus*.

Huberto Boinville tuvo de pronto una alucinación. La *fignolette* lorenesa y los ojos claros de la linda joven que evocaba para él los paisajes forestales de su aldea, contribuían grandemente á ello. Parecióle que había retrocedido veinte años, y que se hallaba en algún rústico albergue de su provincia natal. Aquel viento en los árboles, aquel fresco murmullo de agua corriente eran la voz acariciadora del Aire y el estremecimiento de los oquedales de Argona, la campana que cantaba á lo lejos, era la de la iglesia parroquial del burgo festejando la velada de San Nicolás... Su juventud, sepultada durante veinte años bajo los papelotes administrativos, revivía en todo su verdor, y ante él los ojos azules de Claudita sonreían con tanta ingenuidad, con

un destello de abril en flor, que su corazón adormecido se despertaba y latía un placentero tic-tac en su pecho.

La abuela se había despertado sobresaltada, y balbuceaba excusas. Huberto Boinville se levantó; era hora de despedirse. Después de haber dado cordiales gracias á la señora Blouet, prometiendo volver, tendió la mano á Claudita. Encontráronse un instante sus miradas, y las del subdirector eran tan brillantes que los párpados de la joven se entornaron vivamente sobre sus rientes pupilas azuradas. Ella fué quien le acompañó hasta el pie de la escalera, y cuando llegaron al umbral, la estrechó nuevamente la mano sin decir palabra...

Y sin embargo, el subdirector tenía embargado el corazón, y al encontrarse solo en el desierto tenebroso de la calle de la Santé parecióle que oía cantar en el cielo todos los violines de la fiesta de San Nicolás.

III

Huberto Boinville daba de nuevo, como dicen en estilo burocrático, «un impulso activo é inteligente al servicio». La máquina administrativa volvía á amontonar sobre su mesa la molienda cotidiana de los informes de *pequeña* y de *grande* importancia, de las cartas al ministro y de los proyectos de decretos. Los señores del Consejo, las audiencias y las comisiones no le habían dejado espacio para ir á la calle de la Santé. Sin embargo, el recuerdo de la velada de San Nicolás le reaparecía á menudo en mitad de su tarea. Reiteradas veces habíale distraído de la lectura de un expediente la radiante imagen de los bellos ojos de Claudita. Esta aparición revoloteaba sobre los legajos cual ligera mariposa azul. De noche, cuando el subdirector se retiraba á su triste hogar de soltero, le acompañaba y parecía mirarle burlonamente, mientras removía la mal

Refranero.—A gran pidiente, gran despidiente.—A boda ni bautizado, no vayas sin ser llamado —Más vale callar, que mal hablar.—Nunca de tu amigo esperes lo que tú pudieres.—Habla poco y bien, y te tendrán por alguien.

encendida lumbre de su chimenea. Entonces, recordaba aquella deliciosa cena en la pequeña estancia campesina donde tan regocijadamente roncaba la estufa, y aquella alegre parlería de muchacha que por un momento resucitara las sensaciones de su vigésimo año. En la regular monotonía de su existencia atareada, en que tan poco espacio ocupaban las intimidades femeninas, la velada de la calle de la Santé destacábase como un claro lleno de sol en medio de una llanura brumosa. A veces, contemplaba melancólico en el espejo su barba ya entrecana; pensaba en su juventud sin amor, en su comenzante madurez, y se decía como el bonachón de La Fontaine: «¿Traspuse ya el tiempo de amar?» Entonces, invadía una nostalgia de ternura que llenaba su espíritu de confusión, y lamentaba no haberse casado.

Una sombría tarde de fines de Diciembre, el solemne ujier entreabrió discretamente la entornada puerta del despacho, y anunció:

—La señora viuda Blouet.

Levantóse apresurado Boinville para recibir á la visitante. Después de hacer qué tomara asiento, le pidió, ruborizándose, noticias de su nieta.

—Mil gracias, caballero — respondió la anciana; — la pequeña sigue muy bien; su visita le dió suerte... Solicitaba desde hacía mucho tiempo una plaza en Telégrafos... Ayer recibió su nombramiento y no he querido alejarme de París sin despedirme de usted y manifestarle todo nuestro agradecimiento.

Oprimiósele el pecho á Boinville. — ¿Salen ustedes de París? — preguntó; — ¿esa plaza es en provincias?

—Sí, señor; en los Vosgos... Y, naturalmente, acompaño á Claudita... Tengo ya ochenta y dos años, caballero; poca vida me queda ya, y no queremos separarnos.

—¿Parten ustedes pronto?

—La primera semana de Enero... Adiós, caballero; ha sido usted muy bondadoso con nosotras y Claudita

me ha encargado que le dé sentidas gracias de su parte...

El subdirector, confuso y absorto, sólo contestaba con monosílabos. Cuando se hubo marchado la anciana, permaneció largo tiempo, apoyados los codos en su mesa, y la cabeza sobre sus manos. Aquella noche durmió mal, y el siguiente día estuvo de pésimo humor con sus empleados. Levantábase á cada rato. Al dar las tres, cepilló su sombrero, salió del Ministerio, y subió al primer coche que halló al paso.

Media hora después, atravesaba tembloroso el jardín del n.º 12 de la calle de la Santé, y llamaba á la puerta de la señora Blouet.

Abrió Claudita. Al ver al subdirector, estremeciése, enrojeció, á la vez que una sonrisa alegraba sus azules ojos.

—La abuelita ha salido — dijo; — pero no tardará en volver, y será tan dichosa viéndole á usted!...

—No es á la señora Blouet á quien deseaba hablar especialmente, sino á usted, señorita.

—¿A mí? — murmuró ella, llena de turbación.

—Sí, á usted — repuso él brusca-mente... Su garganta se contraía, buscaba palabras y las encontraba con dificultad:—¿Parten ustedes, definitivamente, á principios de Enero?

Ella contestó con un movimiento de cabeza afirmativo.

—¿No sienten ustedes salir de París?

—¡Oh! ¡sí! . . ¡Me da una pena! Pero ¿qué remedio? Ese destino es para nosotras una fortuna y mi abuelita podrá, al menos, vivir tranquila sus últimos años.

—¿Y si yo le proporcionase á usted un medio para permanecer en París, asegurando al mismo tiempo el reposo y el bienestar de la señora Blouet?

—¡Oh! ¡caballero! — exclamó la joven, en cuyo rostro brilló la esperanza.

—Es un medio heroico — añadió él

Trato social. — En la mesa debemos aceptar de buen grado cuanto nos ofrezcan, reservándonos el derecho de comer tan sólo lo necesario, pues en ningún caso, nadie está obligado á exponerse á una indigestión para complacer á los demás.

vacilando; quizá lo encuentre usted superior á sus fuerzas.

—No me falta ánimo... Pero, sepamos...

—¡Pues bien, señorita!... — Se detuvo para recobrar la respiración, después, muy rápido, casi rudo, agregó: —¿Quiere usted casarse conmigo?

—¡Dios mío!...—balbuceó la joven; y la emoción la dejó sin voz.

A la vez que expresaba violenta sorpresa, su fisonomía nada tenía de alarmada. Su pecho estaba agitado, sus labios permanecían entreabiertos; pero sus grandes ojos azules humedecidos brillaban con dulcísimo destello.

Boinville, por su parte, no se atrevía á mirarla, temiendo leer en su fisonomía una negativa humillante. Sin embargo, inquieto por su silencio prolongado, sin alzar la cabeza, le preguntó: —¿Me encuentra usted demasiado viejo? ¡Parece usted tan azorada!...

—Azorada —respondió ella ingenuamente, — no tal; pero sí turbada y... contenta!... Es demasiada ventura... y no me atrevo á creer en ella!

—¡Niña querida! — exclamó él, tomándole las manos; — crea usted, sí, y sobre todo crea que el verdaderamente venturoso soy yo, porque la amo!

Ella permanecía muda; pero en el irradiar de sus ojos había tal efusión de gratitud y de ternura, que Huberto Boinville ya no podía engañarse. Sin duda leyó en ellos que Claudita se sentía dichosa y por los propios motivos, pues la atrajo más á sí. Ella no se oponía y Huberto, más atrevido, habiendo levantado las manos de la joven á la altura de sus labios, las besaba con viveza juvenil.

—¡Santa Madre de Dios! — exclamó la abuelita, llegando en este lance.

Volvieron la cabeza; él, un tanto confuso; ella, purpurina y radiante:

—Señora Blouet — dijo al fin jovialmente Huberto Boinville; — ¡no se alarme usted! — La noche que cené en su casa, bajó San Nicolás por mi chimenea como en mis tiempos de niño, y me regaló una mujer... Hela aquí; es su nieta... Y nos casaremos cuanto antes, si usted da permiso.

ANDRÉS THEURIET.

EL VELO

(DE MAURICIO GUILLEMOT) (*)

He vuelvo á ver en mi armario
entre todos los recuerdos
de mis pasados amores
tu sedoso velo negro,
al que llené de caricias
y acaricié con mis besos.

En las otoñales tardes
precursoras del invierno,
con él tu rostro esquivabas
á galanes indiscretos
y quedaba tu hermosura
envuelta en el tul espeso
como una perla en su concha
ó tras de una nube el cielo.

Hoy está ajado y marchito;
sobre las blondas, el tiempo
ha dejado su patina,
y sin embargo le veo
adorable como siempre,
dulce afán de mis deseos
y como si él ocultara
de tu belleza el recuerdo.

(*) Mauricio Guillemot — cuyo retrato, debido al pincel del maestro Jorge Jeannot, llamó la atención en el *Salón del Campo de Marte* en 1897, — nació en París. Muy joven, debió en el *Figaro* con estudios sobre sus contemporáneos célebres; así prelude largo

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

He hecho que le bese el aire,
y para darle un empleo
digno de él y tu memoria,
sobre un retrato le he puesto,
retrato que fuera el tuyo
si el pintor en su embeleso
con sus delicadas tintas
me le entregara completo,
¡que nunca completos son
ni el amor, ni los recuerdos!

Ya tu delicada imagen
está vestida de negro,

como de negros vestidos
dejaste mis pensamientos.

Ya eres una mancha oscura
en mi cuarto de soltero;
ya tiene tu juventud
luto imborrable y eterno,
porque por un nuevo amor
que al tuyo ocupa su puesto,
tu mantilla es su sepulcro
y tu retrato su féretro!...

CARLOS OSSORIO Y GALLARDO.

tiempo al volumen *Villégiatures d'artistes* (*Veraneos de artistas*) que acaba de dar á luz el editor Flammarion.

Aun cuando después haya colaborado en las revistas y grandes periódicos de París, y haya fundado el *Parisién* y la *Revue monégasque*, publicación mensual ilustrada, cuya colección es joyel de biblioteca, Mauricio Guillemot ha encontrado espacio para dar libros de alto alcance literario.

LES LETTRES D'UN AMANT (*Cartas de un amante*) con Prefacio de Alejandro Dumas (hijo), estudio de psicología intensa, brevariario de los celos, del que ha dicho Mauricio Montégut: «La obra no es más que un largo grito de sufrimiento y de desesperación, de amargura que parece resignada y de melancolía innata, íntima... Este primer libro es un libro hermoso; pensamiento y forma, es completo; se siente, á cada página, la preocupación del artista que se observa, que nada deja al azar y quiere que el vocablo sea justo, expresión de un dolor verdadero.»

LA MORT DE PIERROT, colección de cuentos, que el crítico de arte, apreciado por su sinceridad de admiración, por su estetismo informado, ha podido hacer que ilustraran Puvvis de Chavannes, Chéret, Willette, Roll, Heilbut, Henner, Jean Paul Laurens, Dubufe, Clairin, etc.

AMOUR ET DEUIL, novela intimista, anunciada por Julio Claretie en estos términos: «Vuestro *Amour et Deuil*, hace que yo os conozca mejor, y de consiguiente, que os aprecie más. Esas horas de angustia ante la vida que se abre, las he conocido yo... Habéis descrito admirablemente vuestras sensaciones, vuestras tristezas, vuestras esperanzas, vuestro dolor postrero...»



Mauricio Guillemot.

Esperando á que salgan á luz: *Le Carnet d'un fiancé*, rimas amorosas, de exquisita sentimentalidad, *La Réalité du Bonheur*, especie de autobiografía, novela de estilo preciosamente artista, *Le Carnet d'un papa*, notas tomadas al día, de adorable intimidad familiar, he aquí *Villégiatures d'artistes*, ilustrado con fotografías inéditas; el autor nos introduce en las residencias estivales de Alfonso Daudet, de Coppée, de Claretie, de Theuriot, de Cherbuliez, de Zola, de Sardou, de Scholl,

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confección especial de modelos últimas creaciones de París.

*
* * *

Tenia yo tantos motivos de satisfacción esta mañana al salir para verte, que me asombra el encontrarme sentado ante mi mesa, ocupado en escribirte una larga carta: la lluvia que durante toda la noche estuvo golpeando mis cristales, había cesado como por encanto, y el barro que se secaba y desaparecía poco á poco no me causaba ya impresión desagradable alguna; aun cuando el cielo estaba todavía cubierto y obscuro, he hecho mi ruta acostumbrada; después, al pensar que iba á verte, he andado más ligero, venturosa el alma después de los besos de la víspera, rebotando el corazón encantadores recuerdos de amor, que hacía más preciosos una ausencia penosa de ocho largos días; los burguesismos conyugales de que antes me reía, y de que tú misma habías acabado por reírte conmigo, estaban consignados en los cartones del periodista, detalles infinitamente pequeños, menudencias curiosas destinadas á figurar en una pieza satírica, divertida por su vulgaridad y su trivialidad misma; ninguna de tus confidencias de familia subsistía en mi cabeza, todavía atontada con las pesadillas de la noche, y viéndote completamente libre de lo grotesco de tu acompañamiento, enteramente desembarazada de las preocupaciones

de Nadar, de Malot, de Mirbeau, de Stéphane Mallarmé, de los hermanos Margueritte, de Rops, de Cheret, de Mlle. Abbema, etc.; amenos retratos, de indiscreción hábil.

Poeta entristecido, habiendo publicado acá y allá unos cuantos sonetos, periodista activo, cuyo nombre se ve por do quiera, novelista psicólogo escrutador de la vida, Mauricio Guillemot ha abordado el teatro con: *La Sphinge*, drama en tres actos, en colaboración con Ettore Dalla Porta, cuyas representaciones han alcanzado pleno éxito en Roma, en Milán, en Trieste y en Venecia.

de tu hogar, contemplándote con tu sola aureola de mujer adorada, dirígame, feliz, á tu encuentro.

Hete aquí ante mis ojos, y se acabó; razón me sobra al detestar y temer lo imprevisto, puesto que todo ese gozo latente en mí, que te aportaba yo, ha quedado desvanecido en un instante, puesto que ha bastado un minuto para destruir todo mi hermoso é insensato andamiaje: después de los reproches amargos que sin duda, según tu costumbre, habrás hallado injustos, hemos vuelto, sin decirnos nada, yo, contraídos los labios por una mueca de fastidio y preñados de lágrimas los ojos, y tú, lamentando, aunque demasiado tarde, tu instintivo é irreflexivo movimiento de coquetería matinal; y sin embargo, en mi continua manía de prever lo futuro, de arreglar de antemano lo que debe pasar, había soñado yo en un regreso bien tranquilo, bien alegre, leyéndote un lindo cuento provenzal que había admirado con la firma del amable poeta Roumanille, el amigo de Daudet; llevaba ya el periódico en el bolsillo y no lo he sacado, falto de corazón para leerte esa filigrana, para desmenuzarla, y para declamártela con el pintoresco acento del terruño.

Lo que aquí te explico podría dar pie, también, á un bonito artículo íntimo, con el título, algo largo quizá: «De cómo una linda mujer no ha conocido un lindo cuento», lo cual, con otra ortografía, sería Regencia pura, y gracias al equívoco, acudiría al pensamiento algún conde de Almayviva ú otro cualquiera (*).

Mi risa rechina bromeando así, y me engaño á mí mismo intentando

(*) En francés, *conte* (cuento) y *compte* (conde) se pronuncian casi lo mismo.

Del Libro de oro.— Solamente sabe mucho, el que sabe lo bastante para vencer.—Lo más perfecto que hay en el hombre, está libre del poder de los hombres.— Debemos considerar quiénes somos, y no la reputación en que estamos.—*Séneca*.

hacer chiste; en mi fondo hay mucha pena, ya lo sabes, y por desdicha, si bien lo adviertes cada vez, esta vez nunca es la postrera.

¿Te acuerdas de que un día me hiciste la promesa de ser razonable del todo? Habíamos liquidado un gravísimo asunto, alguna falta colosal descubierta por mí, y me dijiste: «¡Ahora, se acabó!» Y te contesté riendo: «Cogeré una agenda, y escribiré: ¡Es inútil!»

¡Humo, la tal promesa, polvo, esas palabras que tenía yo razón no creyéndolas! Sobrado numerosos son los cuidados que por ti paso, sin que de ellos pueda hacerle responsables, para que, al menos, hagas tú de manera que nada debas echarle en cara tú misma; tu situación, los tuyos, tus relaciones, tu arte son los constantes proveedores de mi alma susceptible y triste, y deben serlo hasta el día lejano ó próximo ¿qué sé yo? en que seas definitivamente para mí solo; todo ello me lastima, sin duda, pero lo soporto, no pudiendo otra cosa; á ello hemos de atenernos, sin dar ocasión á más.

Tal vez tú no te des cuenta exacta de lo que es mi existencia en todos los instantes, absorbida en esa preocupación de ti, sin distracción alguna extraña, sin necesidad momentánea alguna que me saque de mi contemplación íntima; tú estás obligada á muchos papeles diferentes: ama de tu hogar, rodeada de parientes, artista; yo no soy sino un amante sencillamente; el público dirá: periodista ó comerciante, lo que se ve leyendo rótulos ó carteles; la verdad es: «Mauricio amante»; el resto pesa muy poco en la balanza, y los quebraderos de cabeza del literato, así como los cálculos y las facturas del industrial, no son susceptibles de alejarme de ti; y aun, te lo confieso, ese título de amante me desagrada, es demasiado común, demasiado vulgar; otros lo han llevado, otros lo llevan y lo llevarán; ¡es el nombre de todo el mundo!, y yo lo cambio á mi manera,

añadiéndole sencillamente una letra, y digo: «imán» (*).

—Acusado, ¿vuestra profesión?

—Imán.

Eso es chusco á primera vista, y sin embargo, nada es más verídico; que se imagine un huérfano de veinticinco años, un soñador melancólico, cuya alma frágil y delicada vibra cual un arpa al menor roce del aire; que se le represente tímido, inquieto, siempre en un estado de sobreexcitación cerebral, emocionado por las menores insignificancias, víctima de los más mínimos hechos, dispuesto siempre al dolor, susceptible de los mayores y más reiterados pesares, toda vez que alimenta las ideas más locas; que se le figure niño, en el colegio, muy lejos, rimando sus primeros versos tiernos y castos á una muchacha entrevista solamente, é inconscientemente amada; después, llegado á París, hecho hombre, lastimado por tentativas osadas y seductivas, luchando á pesar de su naturaleza, á pesar de su ser, y por fin, hallando en el preciso instante de su más atroz y más terrible prueba — ¡la muerte de una madre! — á un ángel rubio que le adora, y que se le ofrece en absoluto (según creía él); que se le considere, entonces, entregándose por entero, abandonando su frente pálida y sus ojos llorosos sobre el pecho que late para él, jurando á esas pupilas azules donde sin cesar se mira, una fidelidad sin límites, y decidme si en ese hombre no hay todas las cualidades necesarias para ser un «imán».

Lo que te escribo aquí es bien serio, y de seguro, no suponías tú esta mañana cambiando tu velo rasgado con otro más nuevo y más claro, todas las consecuencias de ese sencillo pormenor de tocado; yo mismo no sabía que habría de escribirte todo esto: «¿Por qué, pues, dirigirme así cartas?» — me objetarás. Ante todo,

(*). Juega el autor los vocablos: *amant* (amante) y *aimant* (imán).

ESTÓMAGO ARTIFICIAL

Cura todos los males del estómago.

porque te escribo mejor de lo que te hablaría, ya que escribir es mi oficio; y después, porque me acuerdo de un antiguo proverbio latino: «Scripta manent, verba volant» (las palabras vuelan; los escritos quedan) y me parece que al pensar que en mi cajón secreto esas cartas están preciosamente guardadas, deberías tener la atención de no hacerlas acumular unas sobre otras.

...El camino que seguíamos desde hace algún tiempo no te agradaba. Sin decírmelo positivamente, me lo has dado á comprender repetidas veces con frases indirectas.

Esta mañana he cedido á una petición que ayer todavía me renovaste, pero el ensayo caía mal; siempre he temido que te vieses demasiado, y hoy podían verte mejor. No he tardado mucho en apercibirme de eso que preveía, y que temo sobre todo.

Yo no soy como los demás hombres, y tú lo padeces; ¡cuántos, en mi lugar, no se engreirían y considerarían dichosos por la admiración y la concupiscencia que excita la mujer que llevan del brazo! ¡cuántos no se pavonearían por el bulevar, ostentando magníficamente á su pareja, su hermosa pareja! En mi cualidad de original ó de imbécil (las dos palabras tienen á veces el mismo sentido) experimento impresiones absolutamente contrarias. Salgo contigo, porque te ves precisada á salir, me paseo contigo porque todavía no tengo un coche constantemente á mis órdenes en que poder ocultarte á las miradas extrañas, me das el brazo porque es preciso! ¡Ah! Sin duda, en la sombra perfumada de un bosque solitario y discreto, sin más compañía que los pájaros, en los caminales angostos y desiertos de un gran jardín tranquilo, he sentido el exquisito goce de tenerte junto á mí, apoyándote cariñosa en mí, como en un protector amado; he saboreado esa delicia de una entrevista bajo el cielo, y si pudiera llevarte así, lejos de París y de la

muchedumbre, lo haría en seguida y con entusiasmo.

Pero, todas esas miradas de los transeúntes que en ti se posan, los relámpagos de los ojos en que arden deseos, las palabras pronunciadas, las proposiciones murmuradas, todas esas horribles confrontaciones del azar, son, para el poeta, como tengo la culpa de ser, otras tantas manchas, otros tantos borrones que me empañan tu belleza; estoy atrozmente celoso del hombre cualquiera que, al pasar, te ha mirado y que, esta noche, hablando con un amigo, dirá cínicamente: «¡Caramba! ¡esta mañana he visto á una mujer guapísima!»; sea la frase pronunciada, ó no lo sea, no importa; tengo contigo un resentimiento por haberla hecho posible.

Si el destino no ha querido que lo hicieras antes, hazlo ahora, abstráete completamente de ese mundo, de esos seres que te han abrazado, que te han besado, que te han contemplado; haz que yo olvide todas esas promiscuidades nacidas en ciertos días de días ó de año nuevo, todas esas concesiones de una sociedad de nivel demasiado inferior para ti, todas esas amabilidades mancillantes que la amistad permite, al parecer, en vuestro medio artístico, pero que mi pasión rechaza y prohíbe.

Ese juguete de la vanidad que para muchos amantes es su amada, no lo conozco; nunca pensamiento tan bajo halló lugar en mi espíritu; sólo el sospechar que en mí cupiese, me ruborizaría. ¿Te he amado, acaso, no más que por tu belleza? Bien sabes que no, y el primer paso de otros tiempos no lo hubieras dado tú, si no hubieses conocido que yo no había de degradar tu ser por una iniciación criminal; yo hubiera, quizá, soñado ó llorado en tu regazo, ó tal vez escuchado, en tu alma de artista, el eco melodioso de la mía.

Pero... ¿á qué fastidiarte con todo eso que ya sabes, toda vez que me cautivaste, sin que te cautivara yo?

Epigrama.— Encontrando ayer á Mas,— que es un perdis de los buenos,— le pregunté: ¿A dónde vas?—y me dijo: Voy... á menos. (C. Cano.)

Enigma.— No soy ave, cosa es llana,— aunque estar en alto, suelo,— porque, ni corro, ni vuelo;— soy una simple serrana,— hija de un hijo del suelo. (Véase últ. pág.)

Me cautivaste como te habían cautivado á ti, menos rápida y menos traidoramente quizá; y en mí sólo encuentras de lo pasado ideas, mientras tú me aportabas realidades que debían quedar para mí ocultas largo tiempo; yo sólo comprendía el amor único, y tú lo conocías ya múltiple y repartido: ¡pues bien! todo eso es lo que hay que borrar para siempre de mi espíritu, destruirlo, aniquilarlo, como hice con la única de tus cartas que rasgué; aquella larga carta palpitante y tímida que no he querido conservar, temeroso de que me invadiese el deseo de releerla demasiado á menudo.

Leo el epígrafe de esta charla apasionada y dolorosa, y me sorprende ver sencillamente EL VELO desde la meta á que he llegado enhebrando frases; ya lo ves, la menor contrariedad es un mundo para mi pobre co-

razón enfermo; un hecho mínimo, un hecho insignificante lo remueve y lo trastorna todo: á la manera de ese guijarro minúsculo que un muchacho lanza á un estanque, y que hace agitarse el agua hasta el borde opuesto; el sufrimiento está, sin cesar, latente en mí, dormitando cruel, atento siempre — ¡no lo despiertes jamás!

Hubieses esperado apenas algunas horas, hubieses hecho tomar paciencia á tu coquetería innata durante ese corto espacio de tiempo, y yo no te habría dirigido esta carta, que me ha hecho llorar escribiéndola, y que tal vez te haga llorar leyéndola: ¿confiesas que esta vez hay un poco de culpa por tu parte, si por la mía hay un mucho de locura?

(Cap. VI de *Lettres d'un amant.*)

MAURICIO GUILLEMOT.

EL AMOR DE LAS MADRES

Pequeño poema

La madre y la hija

I

Luis Alfonso es mi amigo más constante
mas debo declararos francamente [te,
que hallo poco galante
que me obligue á que os cuente
un hecho atroz, que espantaría á Dante,
hoy que, ya arrepentido, busco el modo
de que jamás vuelva á mentar mi labio
*¡el mal de todos, como dice el sabio,
y la infinita vanidad de todo!*

II

¡Qué Enero tan fatídico, Dios mío!
¡Hasta el agua del río
va aprisionando el hielo!
¡Cubre el país la nieve, y luego el frío
hace un cristal en que se mira el cielo!

¡Era blanca la bruma
y estaba todo blanco en aquel día,
pues sólo se veía
nieve en la tierra y en el mar espuma!

III

Según cuenta una historia verdadera,
de Ana la panadera
era tal la elegancia,
que á Pocillo llevó desde Pozuelo
la moda de ponerse, como en Francia,
en forma de coníferas el pelo.

Sólo estuvo una vez enamorada,
pues, viendo á un emigrado de pasada,
la panadera se quedó tan triste,
que lleva desde entonces su mirada
fija siempre en un astro que no existe.

En un carro de varas, que tenía
por toldo una porción del claro cielo,
comerciendo con pan, iba y venía

LAS COLUMNAS

28, Boquería, 28

Especialidad en artículos negros
PRECIOS SIN COMPETENCIA

de Pocillo á Pozuelo,
guardada por un perro que mordía.
Y sucedió que un día
en que, cual Juno, altiva y agraciada,
en su carro sentada,
volvía de la villa
de llevar una hornada
de pan candeal de tierra de Castilla,
de su camino hacia el siniestro lado
á la vislumbre incierta
de un sol que parecía amortajado,
vió una muerta con traje destrozado,
y á una niña mamando de la muerta.

IV

¡El rostro de la pobre aún sonreía,
porque expiró cumpliendo en su agonía
el más puro y mayor de los deberes!
¡Van con gusto al martirio las mujeres
cuando el instinto maternal las guía!

Mientras Ana piadosa se adelanta
á dar alivio á desventura tanta,
parecían los vientos desatados
un polvo de cristales triturados
que destrozaba el rostro y la garganta.



Ramón de Campoamor.

Mas ¿cómo aconteció? De esta manera:
poco antes de llegar la panadera,
la madre, hambrienta, alimentar quería
á la niña que de hambre se moría,
y por sacar la leche de su pecho
con sublime despecho
con las uñas la piel se deshacía,
y como ya salía
la leche con la púrpura mezclada,
de una inútil succión escarmentada
la niña, casi yerta,
se quedó tan hambrienta y fatigada,
que se durmió sobre su madre muerta.

Y sintiendo un horror de cuerpo entero,
asustada primero
de miedo ante el cadáver se retira,
pues da un frío mayor que el mes de Ene-
un muerto que parece que nos mira. [ro

Mas al fin, dominando sus terrores
la fuerza del espanto,
fué cubriendo su rostro bajo el llanto,
un color que no existe en los colores;
y recogiendo aprisa
la niña abandonada,
que, al sentirse abrigada,
no le cabe en la cara la sonrisa,

Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta
en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Docteur Monin.—Les remèdes qui guérissent; cure rationnelle des maladies. Precio: 4 francos.

en el carro, de nieve coronado,
dejó tras sí, con paso acelerado, [cio...
más bien que aquel desierto, aquel va-
¡Sitio de horror que se quedó más frío
que un campo de batalla abandonado!

V

¡Voló de esta tragedia la noticia;
mas como siempre á nuestro mal se junta
del hado, si es adverso, la malicia,
mientras llegó, corriendo, la Justicia,
los perros se comieron la difunta!

La hija y la muñeca

I

Con tu venia, lector, sigo contando
esa terrible historia,
que siempre está ondulando
como el vaivén de un sueño en mi me-
[moria.

II

Pasaron tres Eneiros, y es ahora
la hija de la antigua pordiosera
una niña hechicera,
que aún se queda dormida mientras llora.

Siendo Ana de esas almas escogidas
que sin penas ni grandes desengaños,
como muchas mujeres de treinta años
aun tiene unas muñecas escondidas,
para hacer á la niña más dichosa
le compró en un bazar, la panadera,
otra muñeca de cartón preciosa,
que tenía una crin por cabellera.

III

Al volver á Pocillo de Pozuelo,
el viento con las nubes barre el suelo
y en su furor los árboles derriba,
y, quedando apagado el sol arriba,
cae en el mar la claridad del cielo.

A la luz de la tarde que declina,
cubriéndolos de un tinte funerario,
como un polvo de nieve, la neblina
los montes envolvió como un sudario.

El granizo primero
cual siempre destructor, pasó un rasero
sobre templos, palacios y cabañas,
y la nieve, después, aquel Enero
los valles igualó con las montañas.

IV

Mientras Ana dormía,
la niña, que parece que sentía
no tener de mujer trajes y nombre,
pues, según un doctor que lo sabía,
cuatro años en mujer, son doce en hom-
juzgó que la muñeca [bre,
como ella misma, con razón, quería
que Dios le diese el pan de cada día
untado con un poco de manteca,
y le da de comer torta de huevos,
manjar que la muñeca no comía;
y haciendo para hablar vocablos nuevos,
por no saber los viejos todavía,
hallándose encantada
la llama encantadora,
y aspira á los honores de criada,
nombrando á la muñeca su señora.
Al cumplir como madre estos deberes
no cabía de gozo en el pellejo.
¡Variará el corazón de las mujeres
cuando caiga de lo alto el sol de viejo!

V

Y como he dicho, al empezar, que hacía
un frío tan intenso que dolía,
pensó la niña candorosamente
que también la muñeca sentiría
el frío que hace dar diente con diente,
y sin temor al hielo
la muñeca arropó con tierno celo
con sus propios abrigos y sus galas,
mientras que á ella la cubre desde el cie-
el Angel de la Guarda con sus alas. [lo

La razón natural es imperiosa,
y, ya desnuda, se cayó de sueño,
como si fuese un pájaro pequeño
que se echase en el fondo de una rosa;
y como al fin sólo quedó cubierta
con los rayos de sol de sus cabellos,
la niña envuelta entre ellos,
se enfrió, se durmió, se quedó muerta.

VI

Ana mira entretanto
al lado del camino, el lugar santo
en que al ir y al volver hacia su casa,
reza siempre que pasa,
después de santiguarse con espanto,
y en honor de la muerta pordiosera
besó, con boca de granada hendida,
á la niña dormida
cuya cara se rie toda entera.

Y ¡oh ironías del cielo!
por más que la movía y la besaba,

Pensamientos.—A veces basta ser ignorante, para no ser engañado por un hombre hábil. (*La Rochefoucauld*).—El estudio del hablar corresponde á nuestra primera edad; el estudio del callar pertenece á toda la vida. (*Ferri*).

en lugar de la niña que buscaba se encontró con un témpano de hielo.
 ¡Ana infeliz! Vueltas en sus mejillas las rosas encarnadas, amarillas, llorando por la niña idolatrada mira si está en la bóveda estrellada el equilibrio de los orbes roto, con faz que no la habrá más espantada el día en que en la tierra desquiciada, eche al mar al Moncayo un terremoto!

VII

[deberes
 ¡No hay remedio! En cumplir con sus las niñas y las viejas son iguales, pues siempre es el mayor de los poderes la fuerza de las leyes naturales.

Cual su madre también, la niña aquella por dar á otro calor, murió aterida.
 ¡Altos juicios de Dios! Fiel á su estrella, al dejarse morir, por dar la vida, ya el *genio de la especie* hablaba en ella.

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

EL REFLEJO DEL ROBO

En su dormitorio, medio oculta por la puerta, los pies sobre un braserillo, los dedos en su calceta y los ojos levantados de vez en cuando hacia la ventana, de donde cuelga una jaula, la señora Pêne vigila, sin aparentarlo, á hurtadillas, á la costurera sentada en la habitación contigua, la larguirucha Luisa que cada jueves, desde hace quince años, viene á repasar su ropa blanca. Lo que percibe, no es la mujer, sino su imagen en el espejo, el reflejo de su largo cuerpo picado en el corazón, como duro acero, con agujas y alfileres, el reflejo de su cabeza de caballo flaco y de su cabellera roja, el movimiento ágil de sus dedos interrumpido, á momentos, por el golpecillo seco del dedal sobre el respaldo de la silla colocada ante ella y en cuyos travesaños apoya sus pies.

Si la señora Pêne vigila así á la costurera, no es que desconfíe de ella; Luisa nunca pierde el tiempo; pero cuando una es vieja, cuando vive sola con sus pensamientos, toda pequeña distracción es grata. Tampoco puede una estar siempre contando los puntos de su calceta y dirigir una sonrisilla á los dos canarios que revolotean en la jaula colgada, picotean el mijo, aguzan su pico en el

hueso de sepia y espeluznándose toman sus baños en la minúscula tina de cinc, con juguetonas volteretas.

La señora Pêne á veces reclinaba la cabeza en el respaldo de su sillón y revivía sus recuerdos, muchas alegrías, muchas tristezas, hijos amados con locura, y que, ya mayores, la abandonaban porque la vida lo exige. Uno, casado, vivía en el Cairo. Una hija residía en un rincón de Bretaña. Veíanse raras veces. Ella envejecía, cada día algo más cansada, algo más resignada cada día, y la impalpable ceniza del olvido caía sobre sus ojos y sobre su alma. Únicamente su viejo corazón no se apergaminaba. Continuaba siempre, buena y caritativa, y muy á menudo su exiguo portamonedas de tafilete desgastado se abría...

Su portamonedas, precisamente lo estaba viendo sobre la chimenea. ¿Cómo ella, tan metódica, había podido dejarlo en aquel sitio, al alcance de la costurera? ¡Oh, Dios mío! ¡no era que fuese mucha la tentación! Lo que encerraba la bolsita de cuero, lo sabía ella de memoria: una moneda de diez francos de oro, otra de cuarenta sueldos, seis sueldos en calderilla, y aparte, un franco agujereado. Las monedas agujereadas dan suerte.

Pensó levantarse. Sin darlo á en-

BÉNÉDICTINE

de la Abadía de Fecamp.
Exquisito digestivo

tender, hablando con Luisa, discutiendo un zurcido ó alabándole un repulgo; ¡era! escamotearía el portamonedas, y la costurera, sin fijarse en ello, no se formalizaría, porque la señora Pène nada temía tanto como apenar á la servidumbre.

Pero ¿por qué parece inquieta la larguirucha Luisa? ¿Sería comunicativo el pensamiento? ¿Por qué mira el portamonedas? ¿Por qué dirige una rápida ojeada á la habitación donde la señora Pène continúa inmóvil, en su gran sillón? Luisa no está tranquila; demasiado se ve. Permanece largo espacio inclinada sobre su labor, como oprimida; luego, levanta la cabeza, exhala un luengo suspiro y mira la chimenea. La señora Pène comprende la expresión de aquella mirada, dos grandes ojos ardiendo en sombrío fuego, y por todo el rostro, un algo que le es nuevo, que jamás ha visto en él.

El corazón de la señora Pène empieza á latir horriblemente. Ha presentido el deseo, la llamada irresistible de la mala acción. Piensa en esas criadas fieles que degüellan á

su ama para robar el pequeño tesoro escondido en el armario de luna. Recuerda artículos de su periódico, horribles historias de sangre, la cerradura que rechina, las blandas pisadas y al centelleo de un cuchillo, una faz



Pablo y Victor Margueritte (*)

de terror que se inclina sobre la víctima, murmurando:

— ¡Si gritas, te mato!

(*) Pablo y Victor Margueritte, hijos los dos del general Margueritte, han alcanzado alto lugar en la literatura. Los dos, antes de unirse para colaborar, á ejemplo de los hermanos Goncourt, habian dado á luz, aisladamente: el mayor, novelas y cuentos; y el menor, poesías. Pablo (nacido en 1860, en Laghouat, Argelia) ha publicado, como obras principales: *Mi Padre* (biografía del general Margueritte), *Días de prueba*, *La fuerza de las cosas*, *Mi Grande*, *La Tormenta*, *El Coracero blanco*, *El Abril*. Victor (nacido en 1867, en Blidah, Argelia), después de haber escrito: *La Canción del mar*, se alistó, siguiendo el ejem-

plo paternal, en los spahís, ingresando primero en la Escuela de caballería de Saumur, y sirvió como alférez de dragones en Versalles. Cediendo á su afición á las letras, dejó el ejército y vino, en Septiembre de 1893, á reforzar con su talento la obra, ya considerable, de su hermano Pablo. Su colaboración, altamente simpática en el mundo de la literatura, ha dado ya: *La Parietaria* (cuentos), *El Carnaval de Niza* (novela), *Poum* (historia humorística de los defectos y de las travesuras del niño), *El Desastre*, gran novela militar que forma *pendant* con *La Débácle*, de Emilio Zola, y narra el bloqueo del ejército y de la villa de Metz durante la guerra de 1870.

Refranero.—Al marido á malo como amigo, y témelo como á enemigo.—Riqueza de oro, pobreza de reposo.—Ni con cada mal al físico, ni con cada pleito al letrado, ni con cada sed al jarro.—Deudas tienes, y haces más; si no mentiste, mentirás.

La larguirucha Luisa, ó mejor dicho su imagen, está erguida, hipnotizada, sumergida en el espejo. Se ha levantado; mira. «¡Dios mío! — dice para sí la señora Pène; — ¿si será para ver la hora en el reloj? ¡Tal vez mira la hora!» Esperanza caritativa, generosa, pero absurda. La larguirucha Luisa, deslizándose sin ruido, extiende la mano, toca el portamonedas, lo coge y mira al cuarto dormitorio. Teme que la hayan sorprendido. Se acerca á paso de lobo.

La señora Pène, cuya sangre se hiela á la idea de las grandes tijeras que penden del cinturón de la costurera, hace que duerme con un sueño que se esfuerza en fingir regular y tranquilo. Pero la presencia de Luisa, pero la dura mirada miedosa que siente pesar sobre su rostro le irrita la piel, la hiere, la angustia como si un insecto venenoso se paseara por su frente y sus mejillas. Un ligero crujido del pavimento: Luisa se va, tranquilizada. Un ruido seco, el dedal y el estuche de agujas que caen, acompañados del deslizamiento de la sábana que estaba remendando. Nuevamente, la mirada recelosa, viene á posarse, peligrosa avispa, sobre el rostro de la señora Pène, que duerme á más y mejor. Luisa, resueltamente, vuelve á entrar en la habitación contigua.

Entra, y su reflejo se fija en el espejo. Abre el portamonedas, lo registra, saca la moneda de oro, vacila, y luego, reflexionando que sospecharán de ella, que vale más que la señora Pène crea que ha perdido su portamonedas, lo mete, bruscamente, en el fondo de su bolsillo. Ya se volvió á sentar, reanudando su labor, y la señora Pène que, entre sus pestañas semi-cerradas, lo ha visto y lo ha espiado todo ¡ay! casi creería que ha soñado, si la imagen de la larguirucha Luisa, tiesa y huraña, no denunciara actualmente una sorda irritación, una especie de fosco remordimiento del robo efectuado.

La señora Pène siente gran pesar.

¿De quién fiarse? Esa muchacha que parecía tan honrada, y cuya moralidad le habían garantido; esa muchacha á quien conocía desde años y años y en cuyas manos hubiera puesto su vida. ¿Y el invierno en que estuvo ella tan enferma? Durante ocho días, con espontánea abnegación, la larguirucha Luisa la había cuidado, velando de noche, durmiendo en una silla; ¡y hete aquí que, por una falta sin excusa, descendía al rango de las que van en coche celular y que, ligadas las manos, atraviesan, entre dos guardias, los pasillos lívidos del Palacio de Justicia!

Y la digna mujer eleva su corazón hacia el Señor de los destinos, inspirador del bien, y ruega por la ladrona. Sí, lo que la larguirucha Luisa acaba de hacer está mal, muy mal! Pero ¡que se arrepienta! ¡Que no incurra en nuevas tentaciones, y que el remordimiento la abraza y la espante! Y, á este precio, de muy buen grado sacrificará la señora Pène el viejo portamonedas, que tanto estimaba, no obstante, y su contenido; á pesar de que aquel dinero — en su vida más que económica — sea para ella una verdadera pérdida.

Pero ¿qué ocurre ahora? ¿qué le pasa á la larguirucha Luisa? ¡oh! ¡cuán dolorosa es su imagen! Se le ha subido la sangre á la cabeza, y su largo cuerpo, parecido á un estuche negro, está movido por convulsivo temblor. Se endereza, saca de su bolsillo el portamonedas y lo echa, como si la quemara un hierro incandescente, sobre la chimenea. Acabóse; el bien triunfó del mal. Ya puede la señora Pène salir de su pesadilla. ¡Qué alivio! Pero también ¡qué inquietud para lo porvenir! ¡Bah! ¡á todo pecado, misericordia! ¡Aquel que acaba de atender su humilde plegaria no dejará que vuelva á caer en tentación la larguirucha Luisa! Y la señora Pène se acusa: también tenía su parte de culpa. Debía haber sido menos descuidada.

Se levanta y pasa al cuarto conti-

Trato social. — El traje debe corresponder al estado social, y así merece censura tanto el excesivo gasto, como la mezquindad. El deseo de imitar á las clases superiores induce á veces á los inferiores á ostentar trajes superiores á sus recursos.

guo. Todo está en su lugar; la costurera zurce con ahinco, sus puntiagudos dedos van y vienen y la señora Pène finge no ver las dos lágrimas que, en los ojos de la ladrona arrepentida, rezuman y descienden len-

tamente; y caen sobre su corazón picado, cual acerico de alfileres y agujas, símbolo de los aguijones de su providencial remordimiento.

PABLO Y VÍCTOR MARGUERITTE.

LA PATRONA DE LOS MARINEROS

Hay, en la isleta bretona, otras patronas de marineros á más de la Virgen de madera, al abrigo en un nicho, junto á la entrada del puerto, en el ángulo de una calleja de la aldea. Esta es una vieja estatua carcomida, de la misma antigüedad que la iglesia, el cementerio y el calvario. Antaño estaba pintada, y aun subsisten, bajo su vestido en andrajos, y bajo su manto arruinado, vestigios de coloridos verde y rojo, y también vestigios de dorado. Su cuerpo raquítico se inclina adelante; su aspecto es humilde; se estremece á los golpes del viento y tiene los brazos rotos como la combada Venus de Milo, por manera que el Niño que antes tenía en sus manos, parece ahora atado á su vientre, y en peligro de caer bajo una borrasca.

Tal cual es, sin embargo, vuelta hacia el mar, inclinada sobre las barcas que se alejan, esta antigua patrona de los marineros, descolorida, desdorada, roída de gusanos, expresa todavía, en su arte cándido, una bondad, una conmiseración; y el ánimo se espacia volviendo á verla, al retornar de la pesca, cuando la ola ha sido mala y el mástil ha crujido bajo el huracán.

¡Ah, sí! hay otras patronas menos dulces. Esotra, por ejemplo, viva, en carne y hueso, que ni es amable á la partida ni al regreso. Ella también es delgada de cuerpo y de triste vestidura, enfermiza y contrahecha, y su

rostro anguloso y melancólico tiene cierto parecido con el de la Virgen María tallada en un tronco de encina. Pero la semejanza se detiene aquí, no existiendo sino por el hecho del primitivo artista que reprodujo ingenuamente el tipo de la isleta, un algo de la manera de ser de las jóvenes y de las viejas del país. En cuanto á la vaga expresión de bondad que, en ciertas horas, pasa sobre la estatua del nicho, está ausente. La tía Gris, — es el nombre de la mala vieja, — no es tierna, ni accesible, ni misericordiosa.

No es á ella — los pescadores se lo decían á veces entre sí, con cierta jovialidad, y también con cierta tristeza, — no es á ella á quien podrían recitarse las plegarias de las letanías inscritas en el grueso devocionario: «Madre amable, Madre admirable, Virgen venerable, Causa de nuestra alegría, Salud de los enfermos, Consuelo de los afligidos...»

La tía Gris posee tres barcas, tripuladas por veintiún hombres. Es la patrona á quien hay que rendir cuentas. Y hay otras muchas como ella, porque, entre los hombres de mar, son raros los propietarios de la barca en que pasan su existencia. Así, la pesca viene á ser una empresa sin peligro, sin molestia, al alcance de todo rentista desocupado ó de todo hortera. El pescador acepta un trato y cada mañana emprende su tarea como jornalero que es. Ni siquiera se

PELETERIA BERTRAN

Ronda de San Pedro, 66



Confeción especial de modelos últimas creaciones de Paris.

le garantiza su pobre jornal. Su paga jamás excederá del tercio del pescado cogido! Los otros dos tercios corresponden al propietario de la barca. A menudo, el pescador se aloja en casa del propietario. La tripulación se acuesta acá y acullá en angostos cuartuchos de los desvanes. Las comidas se hacen en una sala común. Una cuenta de alquiler — una cuenta de comida.

La patrona ocupa, á la vuelta de una calleja de la aldea, una casita baja con bodega, granero, tienda y traspatio. Los pescadores entran por la puerta posterior, atraviesan el traspatio falto de aire y luz, y suben tres peldaños. Allí está su hogar terrestre. Cuando están todos, suman veintiún hombres en torno de la mesa.

Viejos canosos, de piel curtida por el sol, ennegrecida por el bochorno, jóvenes rubios, de ojos azules.

La conversación es en frases espaciadas, en vocablos breves que narran la pesca de ayer, el tiempo de la noche, y presagian el tiempo de la tarde y del día siguiente.

«Ha venteado.»

«Lloverá.»

«La sardina escasea.»

Noticias dichas con voz grave y dulce, casi baja, mientras la mano velluda, pecosa, va y viene lentamente, tomando de la escudilla la sopa de pescado, picando con la punta del cuchillo el trozo de pescado ó de patata en la cazuela que humea en el centro de la mesa, ó cogiendo el jarro de vino. Noticias que evocan los espacios atmosféricos de donde caen las lluvias, donde corren los vientos, las profundidades glaucas donde circulan, se agitan, se dan caza y se devoran las especies enemigas, donde se manifiesta, por la rapidez inaudita del movimiento, por el contraste de los colores y la infinita descomposición de los matices, por la voracidad sin reposo servida por la sutileza de las estratagemas — la extraordinaria vida animal de las formas vivientes y mudas.

Esta reunión en torno de la mesa, junto al hogar donde se ocupan las mujeres, es el «corrillo». Una barca completa, con su aparejo, cuesta tres mil francos — y puede producir tres mil francos en un año. Ciento por ciento de beneficio.

Veamos ahora, en la tienda de ventanillas, mal iluminada por la claridad de la calle, tras del mostrador, bajo esas tablas color de polvo, veamos á la vieja flaca, amarilla, cercado el rostro por las puntas de un pañuelo de cabeza negro, mercera, especiera, droguista, lencera, que todo lo vende y que pesa las monedas, la tía Gris, la propietaria de las barcas.

Vedla constantemente al acecho, en el rincón obscuro de esa tienda, como araña temblorosa en el ángulo de su tela. Nunca ha dejado la tenebrosa oficina atestada de pilas de lienzos, de pañuelos de colores, de frascos rotulados. Allí vive, en lo negro, con la vela encendida, á menudo, en pleno medio día. Suyas son las barcas, y nunca ha visto sus proas abriendo estela en el agua luminosa, como tampoco la vela blanca extendiéndose como un ala é hinchándose al viento, ni ha oído en su vida rechinar el timón, ni crujir el mástil á impulso de la ráfaga.

Nació en la isleta; nunca salió de ella, ni saldrá jamás. A duras penas se aleja de la tienda, llega al umbral y da unos pasos por la calle. Del mar lo ignora todo, sus dulzuras y sus cóleras. En su vida se le ha ocurrido ir, á paso cauteloso, hasta el extremo del muelle, para ver una partida ó una llegada. Su corazón no ha latido ni una sola vez, como el corazón de la mujer de un pescador cuando, un día de mal tiempo, aparece á lo lejos la barca, entre el viento y las espumas, luchando con las olas, con rumbo al puerto, heroica y voluntariosa como ave herida que se esfuerza en llegar al nido.

Sin embargo, para ella el grumete iza la vela, los hombres se encorvan sobre los remos, pasan la noche en

Del Libro de oro. — Nada ofende tanto á nuestra salud, como la mudanza de remedios. — Debemos ponernos por modelo algún varón virtuoso, y pensar que asiste de continuo á nuestras obras. — Cosas fingidas, pronto vuelven á su natural. — *Séneca*.

el frío y reciben las salpicaduras saladas de la ola; para ella la red-barredera rasca el fondo del mar; para ella y ante ella, en su negra tienda, chorrea al regreso, como inexplicable tributo, el montón de pescados azules, verdes, rojos, amarillos — ola de pedrería, centelleos de zafiros, de esmeraldas, de rubíes, de carbunclos — fusión de metales preciosos, arroyos de oro y de plata!

...Ruda había sidó la estación. Los veintiún hombres vivían penosamente y los rapazuelos tenían hambre á menudo. La tía Gris se encolerizaba cada día más contra el mal tiempo, el viento, la lluvia, esos pescadores que no podían salir, esas barcas que ya no producían dinero. La cosa duraba desde hacía demasiado tiempo, se le debían quincenas de alquiler, y pan y patatas. Exigió trabajo, y cercenó las escasas vituallas. Se le objetó que barcas y hombres podían perderse. Citó ella nombres de algunos que habían partido y regresado. Una locura de obstinación hacía temblar sus manos, su cabeza, todo su cuerpo chico hasta perder el equilibrio. Los hombres, cruzados de brazos, contemplaban gravemente el barómetro.

Se les vió andar errantes, hambrientos, sombrío el rostro. Después, cierta noche, una alegría salvaje pasó sobre sus rostros velludos, animando su contoneo de osos bonachones.

Engolfáronse en una francachela, dando fin con ella á sus postreros ahorrillos. Al día siguiente, saldrían, por malísimo que estuviera el tiempo. La faz de la tía Gris se iluminó. Pero este destello de buen humor extinguióse cuando los hombres, en mitad de la noche, presentáronse á ella, riendo á mandíbula batiente:

— Vamos á salir; pero tú con nosotros, abuela!

No tuvo tiempo para gritar, para llamar. Atadas las muñecas, empaquetada, fué llevada en una banasta á bordo. En el puerto, las barcas saltaban. El furor del viento y del agua era espantoso. Más allá del pequeño faro parpadeante, un abismo negro, lleno de aullantes voces.

— ¿Nunca viste el mar? ; vas á verlo! Abre la banasta, Juan María — dijo el más viejo de la tripulación.

Y los veintiún camaradas desfilaron en sus tres barcas brincantes, sin saber si regresarían. Desfilaron, todavía un tanto ebrios y siempre furiosos, con canciones, gritos, reniegos, y aquel día, sobre todo, quedaron asombrados del parecido de su patrona con la otra patrona de los marineros, más triste, más oscilante, más inclinada que nunca — la Virgen de madera, la Virgen prudentísima, Rosa mística, Torre de marfil, Puerta del cielo, Estrella de la mañana.....

GUSTAVO GEFFROY.



Para la Biblioteca del Hogar recomendamos la siguiente obra, que se halla de venta en nuestra Administración: Librería francesa, Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona.

Docteur Monin. — **Hygiène et médecine journalières.** Precio: 3'50 francos.

SOLUCIONES

ENIGMAS

Página	8.	Lengua.	Página	117.	Redomado.
»	32.	Torno.	»	125.	Zapato.
»	54.	Invierno.	»	148.	Luna.
»	77.	Estío.	»	164.	Tiempo.
»	110.	Vino.	»	192.	Avellana.

ADIVINANZAS

Página	20.	El número de letras de las palabras <i>dos</i> y <i>tres</i> .	Página	43.	Campana.
			»	135.	Papel.
			»	170.	Tijeras.
			»	180.	Vino.

CHARADAS

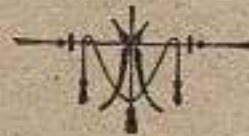
Página	65.	Sino.	Página	90.	Adela.
--------	-----	-------	--------	-----	--------

FIN

Pensamientos. — La verdad adelgaza y no quiebra, y siempre anda sobre la mentira, como el aceite sobre el agua. (*Cervantes*). — Para juzgar de la importancia real de un individuo, no hay como figurarse qué efecto causaría su muerte. (*De Levis*).

ÍNDICE

	<u>Pág.</u>		<u>Pág.</u>
A las madres	4	El santo de mi mujer	97
Corte y confección	13	El arte en el vestir	101
Humoradas.	29	Óperas célebres	109
El hogar.	31	Caballos y caballeros	118
Pájaros y flores	39	Un asesino.	119
El corsé	51	Glosa	126
Al cabo de los años mil...	59	La coqueta.	127
La belleza es flor de un día.	64	Cocina domestica	129
Medicina casera	67	De la belleza	145
Españolas ilustres	73	Contrastes	154
A un glotón.	80	Huerta y corral	155
Lágrimas	81	Verdad de las tradiciones	170
El tocador	83	Conocimientos útiles	171
Cuento	96	Escritores y poetas de la mujer	181



Refranero.—Mejor es resbalar del pie, que de la lengua.—No hay tal doctrina, como la de la hormiga.—Guárdate de hombre que no habla, y de can que no ladra.—Bien te quiero, bien te quiero; mas no te doy mi dinero.—Mira que ates, para que desates.

REGALOS

á los compradores del Almanaque

Cada comprador del ALMANAQUE DE LAS GRACIAS Y ELEGANCIAS FEMENINAS tiene derecho á una participación en los premios de 100,000 y 500,000 francos que obtuvieren los

2 Bonos de la Exposición de París — 1900

cuyos números y series se indican al pie.

Sorteo de 26 Diciembre 1898. — Primer premio, 100,000 francos.

»	»	25 Mayo	1899.	»	»	100,000	»
»	»	25 Junio	»	»	»	100,000	»
»	»	25 Julio	»	»	»	100,000	»
»	»	25 Agosto	»	»	»	100,000	»
»	»	25 Septiembre	»	»	»	100,000	»
»	»	25 Octubre	»	»	»	500,000	»

Por cada premio de 100,000 francos, corresponderá 7 frs. por Almanaque
» el » » 500,000 » » » 35 » »

Para cobrar la participación, en caso de premio, hay que llenar el espacio en blanco del cupón que contenga el número favorecido, y presentarlo á la Administración de EL ECO DE LA MODA, 8 y 10, Rambla del Centro, Barcelona.

Cupón.	EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900
Serie 194.	Número 6,468.
Nombre y apellido
Residencia

Cupón.	EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900
Serie 250.	Número 8,920.
Nombre y apellido
Residencia

EL ECO DE LA MODA publicará, oportunamente, los números premiados en cada uno de los sorteos.

REGALOS

à los compradores del Almanaque

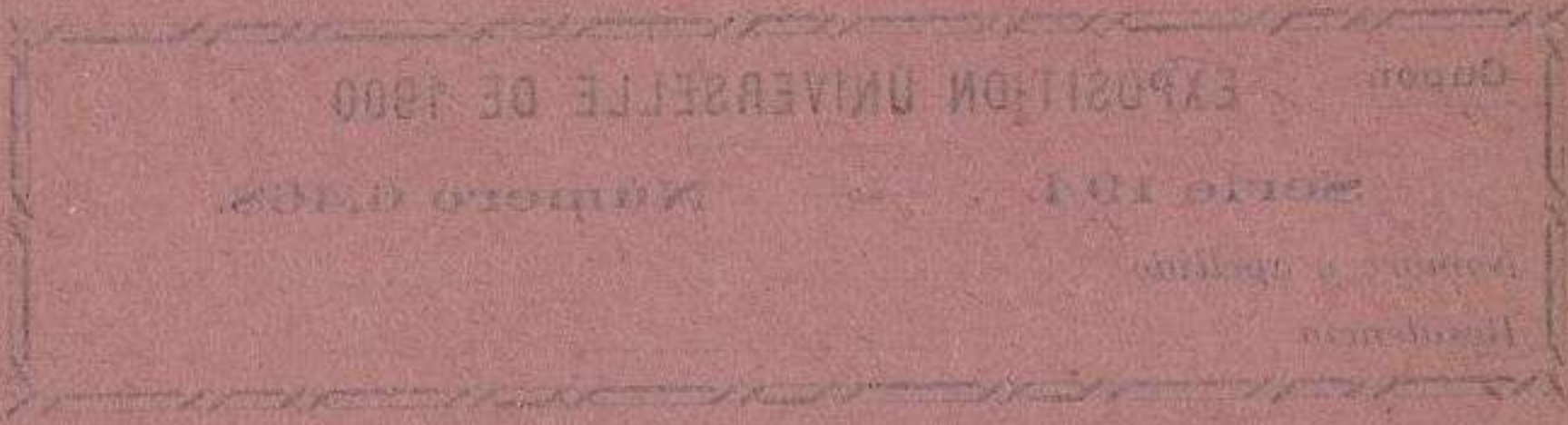
Para conmemorar el centenario de las Cortes y el Estatuto de 1809, el Gobierno de España ha decidido otorgar a los compradores del Almanaque un regalo de 100.000 y 50.000 pesetas por cada ejemplar.

Los Regalos de la Exposición de París - 1900

Fecha de la Exposición	Valor del Regalo
20 de Diciembre 1900	100.000
20 de Mayo 1900	100.000
20 de Enero 1900	100.000
20 de Julio 1900	100.000
20 de Agosto 1900	100.000
20 de Septiembre 1900	100.000
20 de Octubre 1900	100.000

Por cada ejemplar de 100.000 pesetas correspondientes a los compradores del Almanaque se otorgará un regalo de 500.000 pesetas.

Para obtener el regalo, el comprador debe presentar el ejemplar en el momento de la compra y presentarlo en el momento de la entrega del regalo. El regalo se entregará en el momento de la entrega del regalo.



El precio de la obra publicada por el Gobierno de España es de 100.000 pesetas.

CUPÓN DE DESCUENTO

ARTÍCULOS DE ADORNO  ESPECIALIDAD EN JUGUETES

GUADALL Y ADUÁ. FERNANDO VII, 18, BARCELONA

Vale por un descuento de 5 por 100 sobre los precios corrientes de nuestra casa, en toda compra que exceda de 20 pesetas.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO FOTOGRAFÍA DE L. COMELERÁN

ESPECIALIDAD EN AMPLIACIONES TAMAÑO NATURAL
PRECIOS ECONÓMICOS. — TRABAJO ARTÍSTICO ESMERADO

Este cupón da derecho al 10 por 100 de descuento sobre los precios corrientes de esta casa.

Calle de Provenza, 340, bajos. — Barcelona.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

EL TULIPÁN

COLMADO

CUPÓN DE DESCUENTO

7, Rambla San José, 7

DOMINGO RODRÍGUEZ

BARCELONA

Vale por la suma de 2 pesetas

El portador de este bono beneficiará dicha cantidad de 2 pesetas por cada 50 pesetas gastadas en nuestra tienda.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN
DE DESCUENTO

BONO.—Por un descuento de 5 por 100 sobre los precios corrientes de esta casa y en toda compra que exceda de 10 pesetas.

JUAN PUJOL

MERCERÍA, PAQUETERÍA Y NOVEDADES

5, Plaza de Santa Ana, 5. — Barcelona

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

BONO por un descuento de 10 por 100, desde 10 pesetas en adelante.

CRISTINA DE PUJOL

Fabricación de Almohadillas, Encajes y Dibujos

CALLE DE ROSELLÓN, 85, BAJOS, 2.^a — BARCELONA

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

ARTÍCULO DE ADOCIÓN DE LEYES

GUADALUPE Y AGUA

...

...

ESTABLECIDO EN AMPLIACIONES...

...

...

EL TULITÁN

...

...

...

...

...

JUAN PULIO

...

...

...

CRISTINA DE PUJO

...

...

CUPÓN DE DESCUENTO

BICICLETAS nuevos modelos perfeccionados
para señoras, caballeros y niños.

PRECIOS sin COMPETENCIA

ACCESORIOS Y PIEZAS SUeltas PARA LAS MISMAS

CARMEN, 34. — **SANTASUSANA.** — CARMEN, 34

5 por 100 de rebaja al portador del presente cupón.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

APARATOS BAÑOS DUCHAS

Los mejores para uso doméstico

Carmen, 34. — **SANTASUSANA.** — Carmen, 34

5 por 100 de descuento al portador de este cupón.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN

DE DESCUENTO

Sin responsabilidad
para la
Administración
del
Almanaque.

Máquinas para Coser, Bordar y hacer Calceta

LAS MÁS PERFECCIONADAS

PARA USO DOMÉSTICO, MODISTAS, SASTRES, ETC.

SANTASUSANA

Carmen, 34. — **BARCELONA**

5 por 100 de descuento al portador del presente cupón

CUPÓN DE DESCUENTO

TRICÓFERO PADRÓ Infalible para la conservación
y crecimiento del cabello.

Venta: Farmacia del Globo, del Dr. Jimeno

PLAZA REAL, 1, BARCELONA

Al portador de este cupón se le abonará 15 por 100 sobre el precio corriente de 1'50 pesetas que vale el frasco de Tricófero.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

SAL DE AGRAZ DEL D.^R JIMENO

Granular Efervescente, Antibiliosa, Estomacal, Digestiva, Refrescante

Este cupón da derecho á un 15 por 100 de descuento sobre el precio de 2 pesetas que vale cada frasco.

VENTA: Farmacia del Globo. — Plaza Real, 1. — Barcelona

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

BICICLETAS
 PRECIOS SIN COMPETENCIA
 SANTASANA

BAÑOS DE DUCHAS
 SANTASANA

MAQUINAS PARA COSER
 SANTASANA

TRICOPERO PADRE
 PLAZA REAL 1 BARCELONA

SAL DE AGRAS DEL D. JIMENO
 PLAZA REAL 1 BARCELONA

CUPÓN
DE DESCUENTO

DIBUJOS PARA BORDAR BORDADOS

para abrigos, vestidos, juegos cama, mantele-
rias, pañuelos, almohadones, etc.—ESPECIALIDADES ARTISTICAS

Sobre los precios convenidos,
el presente BONO da derecho al descuento de 10 por 100.

S. CASANOVAS, 3, Obispo, 3, Barcelona.

Sin responsabilidad
para la Administra-
ción del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

PAPELES FIN DE SIGLO

Con nuestros papeles las señoras obtienen sobre toda clase de telas
los más difíciles dibujos para bordar
sin necesidad de saber dibujo ni tener que humedecer las telas.

El presente BONO da derecho á la rebaja del 10 por 100 sobre los precios convenidos
con antelación.

S. CASANOVAS, 3, OBISPO, 3, BARCELONA

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

LA PARISIEN.

14.—Rambla de Estudios.—14
BARCELONA

BATERÍA DE COCINA, LAMPARAS, ESTUFAS, CALORÍFEROS Y BRASEROS

Esta casa bonificará el 5 por 100 sobre los precios corrientes, en las compras que excedan
de 10 ptas., á los portadores del presente cupón.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

MECHERO «SOL» INCANDESCENTE POR GAS LUZ FIJA Y BRILLANTE, BLANCA-DORADA

V. Sociats é Hijo, Rambla Estudios, 14.-LA PARISIEN

Los portadores del presente cupón tendrán derecho al descuento de
un 5 por 100 sobre los precios corrientes.

Sin responsabilidad para la Administración del Almanaque.

CUPÓN DE DESCUENTO

LIBRERÍA FRANCESA

Rambla del Centro, 8 y 10, Barcelona

Este cupón da derecho á un descuento de 10 por 100 sobre las suscripciones á
EL ECO DE LA MODA, y todas las demás obras que se hallan de venta en esta casa.

DIBUJOS PARA BORDAR BORDADOS

5 CASANOVAS, 3, Olsido, 3, Barcelona

PAPELERIA Y LIBRERIA

Los papeles para escribir son de primera calidad y de precio muy barato. Los libros de texto son de los mejores autores y de los mejores editores.

5 CASANOVAS, 3, Olsido, 3, Barcelona

LA PARISIENNE

BATERIA DE COCINA, LAMPARAS, ESTERES, CALORIFEROS Y BRASEROS

14 - Rambla de Beethoven - 14

BARCELONA

MUCHERRO SOL INDEPENDIENTE POR GAS

LOS FILA Y BELLAJANTE, BLANCA-DORADA

V. Sociois e Hija, Rambla Estudios, 14 LA PARISIENNE

Los papeles para escribir son de primera calidad y de precio muy barato. Los libros de texto son de los mejores autores y de los mejores editores.

LIBRERIA FRANCESA

Rambla del Comercio, 5 y 10, Barcelona

Los papeles para escribir son de primera calidad y de precio muy barato. Los libros de texto son de los mejores autores y de los mejores editores.

90e

11084

BARCELONA
IMPRESA HENRICH Y COMP.
Calle Córcega