LA COCINA

NOVÍSIMO ARTE PRÁCTICO

DE

COCINA PERFECCIONADA

REPOSTERÍA Y ARTE DE TRINCHAR

NOVÍSIMO ARTE PRÁCTICO

DE

COCINA PERFECCIONADA

REPOSTERÍA Y ARTE DE TRINCHAR

CON UN APÉNDICE

QUE ENTRE OTRAS COSAS CONTIENE

LA PAELLA VALENCIANA

Y ADEMÁS

un tratado para la fabricación de licores, multitud de secretos pertenecientes á diferentes oficios, diversos medios de economia doméstica, lavado y planchado de ropas y encajes; recetas para varias enfermedades muy comunes en las familias; cultivo y propiedades de varias flores y hierbas medicinales, y secretos de las gallinas, capones, gallos, etc.,

POR

D. José Antonio Jiménez y Fornesa

DÉCIMA EDICIÓN

VALENCIA: 1887

LIBRERÍA DE PASCUAL AGUILAR

Caballeros, 1.

Imprenta de José Ortega, Ruzafa, 51.

PRÓLOGO

DE LAS EDICIONES ANTERIORES

Todo cuanto se ha escrito sobre las artes es muy corto en comparación de lo vasto de la materia. Esta obra que presento no es una obra magistral ni escrita en estilo académico; sí que es una obrita curiosa que trata de diferentes asuntos, en la que además de los artículos que hay experimentados por mí, he reunido otros extractados de las mejores obras que se han publicado hasta aquí, cuyas materias son las que me han parecido pueden ser de alguna utilidad.

Los curiosos siempre hallarán algo que aprovechar en esta obra, que debe mirar-

se como un pequeño resumen de la industria del hombre, en donde he procurado describirlo todo con exactitud y claridad para que los oficionados puedan ejecutarlo con mucha facilidad.

Mi objeto no es otro que presentar al público, además del *Tratado completo de Cocina*, una recopilación de secretos y operaciones económicas y provechosas, aprobadas é inventadas por los mejores profesores, sobre las facultades que versan, cuyos resultados pueden contribuir á proporcionar alguna economía, ó dar una idea cierta y útil.

Varios son los tratados que se han publicado de cocina, pero todos excelentes para la mesa de un hombre opulento: con nuestra obrita, una cocinera de un particular sabrá todo cuanto hay que saber, hasta en el caso de dar una comida tan delicada como bien servida, donde se podrá lucir, pues con menos dispendio y trabajo que un gran cocinero presentará pla-

tos delicados y desconocidos, que le granjearán el aplauso y gratitud de todos los convidados.

La familia que no pueda gastar mucho tampoco se verá privada de los placeres gastronómicos en cuanto quepa dentro de la modestia de cada fortuna; pues como se verá en el apéndice, hasta el pobre puede utilizar los beneficios del arte culinario sin hacer ningún esfuerzo, á pesar de de que el mejor condimento es la buena gana y el apetito.

COCINA DOMÉSTICA

Potajes y sopas.

Todo el mundo sabe que el caldo es lo principal de todas las sopas y todos los potajes, y que no se puede hacer sino con carne fresca: lo que se debe preferir para la confección es la lonja del jamón y de vaca, sea de la pierna, de las chuletas ó de cualquier parte del cuarto trasero, el buen carnero, la gallina y el garbanzo.

Sopa de pan.

En una sopera proporcionada se cortan cortezas de pan secas ó tostadas, pero no quemadas, y se les echa por encima caldo que baste para remojarlas, y al tiempo de servirla se les echa otro poco

de caldo bien caliente, cubriéndola de algunas legumbres; observad que nunca se debe hacer cocer el pan en el caldo, pues esta mala costumbre le quita el gusto.

Sopa de cebolla con leche.

Se prepara y rehoga como la precedente, y cuando haya tomado color la cebolla, se añade la leche y un poco de sal; hágase cocer un cuarto de hora y mójese el pan.

Sopa á la Juliana.

Se toma igual cantidad de zanahorias, apio, lechuga, acederas, guisantes y habas tiernas, se rehogan en manteca con unas rodajas de cebolla, se echa después caldo del puchero y se cuece á fuego lento, y después viértase sobre rebanadas de pan muy delgadas.

Sopa de primavera.

Se prepara como la anterior, añadiendo espárragos y cebollas pequeñas escaldadas de antemano y rábanos pequeños; y para quitar la aspereza de estas legum-

bres se echa un poco de azúcar en el caldo.

Sopa de hierbas.

Rehóguense con manteca ó aceite un puñado de acederas, perifollo, zanahorias y lechugas, échese la cantidad de agua suficiente, cuézase y después se espesa con unas yemas de huevo: se retira y se moja el pan.

Sopa de arroz con leche.

Después de bien lavado, se hace cocer con suficiente cantidad de leche y se sazona con sal ó con azúcar, según el gusto de cada uno, sirviéndolo al momento; hay que tener cuidado de menearlo á menudo; también puede hacerse con leche de almendras, pero téngase presente que se necesita un cuarterón de almendras dulces y cuatro almendras amargas para hacer media azumbre de leche.

Sopa de macarrones con queso.

Se echan en el caldo cuando esté hirviendo bien; se menean y espuman continua-

mente, dejándolas cocer un cuarto de hora, y después se retiran, dejándolas hervir á fuego lento hasta que estén bien cocidos; antes de servirlos se les echa encima ralladuras de queso de Flandes y mitad Gruyer. La sopa debe estar espesa; también se sirve el queso rayado en plato, y es preferible. Los macarrones están muy gustosos cocidos con caldo de estofado.

Sopa á la francesa.

Se fríen cortezas de pan en manteca de vaca hasta que estén bien doradas; se hace un puré de guisantes verdes, mójese con caldo del puchero hasta que esté claro; derrítase también en ella un pedazo de manteca, también de vaca, al tiempo de servirle, añádase un poco de azúcar y échese sobre las cortezas de pan fritas; el puré debe estar bien en sazón.

Sopa de acederas.

Póngase en una cacerola con manteca un puñado de acederas mondadas y lavadas, picadas en pedazos; cuando estén bien rehogadas se añade la cantidad de

caldo que se crea necesaria, y luego que esté próximo á hervir se echa el pan, dejándolo á fuego lento; viértase en la sopera con un batido de yemas cuando haya de servirse.

Panatela ó sustancia de pan.

Se cuece á fuego manso y por bastante tiempo un poco de pan con agua común, y luego que se haya empastado, se añade un poco de manteca y sal, se le echa un batido de yemas y se sirve; generalmente se usa para el alimento de ancianos y niños.

Sopa de pan con pescado.

Esta sopa se hace como otra cualquiera, sólo que en lugar de echar caldo del cocido se echa de pescado, y al tiempo de servirla se guarnece con algunos trozos del mismo pescado.

Sopa de patatas.

Mondadas y cocidas hasta que se deshagan, se pasan por el cedazo, se rehogan con manteca, cebolla picada y sal, se hu-

medecen con la misma agua que cocieron; y esto hará un caldo sabroso, con el que se remojará la sopa, que puede ser de pan y de arroz.

Sopa de sémola.

Se cuece el caldo del puchero ó sustancias y se echa en la sémola; obsérvese que estando más sujeta esta pasta á aglutinarse es menester menearla más continuamente que las demás pastas; media hora es suficiente para cocerse. Para la sémola con leche se hace lo mismo, sólo que en lugar de caldo se echa leche.

Sopa de cebolletas blancas.

Escáldense las cebollas, se las quita el primer pellejo y se cuecen en una marmita; cuando estén cocidas, fórmese un cordón alrededor de la fuente con tiritas de pan mojadas en clara de huevo; póngase la fuente sobre la hornilla hasta que se pegue el pan. Igualmente os serviréis de estos filetes para sostener los adornos de la sopa.

Sopa dorada.

Se toman rebanadas de pan tostadas, con las que se arma la sopa; póngase el plato sobre un poco de alumbre echándole azúcar molido. Cuando el plato esté bien caliente, échesele caldo cuanto bañe la sopa, poniéndoles más azúcar por encima, y después de tapado con un plato se dejan estofar bien: cuando el caldo esté bien embebido en el pan, se baten ocho yemas de huevos, en las que se echa un poquito de caldo, el zumo de medio limón ó unas gotas de vinagre, y échase todo por encima poniéndole más azúcar. Preparada de este modo se le echa una cobertera que esté un poco levantada de la sopa y póngase lumbre por encima para que se iguale.

Sopa de natas.

Se baten una libra de natas con ocho yemas de huevo y un poquito de leche, con lo que se arma el plato con las rebanadas del pan tostado, untando el plato con manteca fresca, poniendo un poco de azúcar encima de las rebanadas; luego se echan las natas con las yemas de huevo, y

después de ponerle más azúcar encima, se mete en un horno con fuego manso, donde se dejará cuajar.

Caldo de sustancias.

Póngase manos de ternera, trozos de vaca, caza y aves con el mismo caldo del puchero, se menea y se añade con el mismo caldo del puchero á medida que se forme la gelatina; espúmese, añadid raíces, ajo y clavo; se deja disminuir á fuego lento cinco horas, y por último se cuela.

Caldo de gallina.

Cuézase con dos cuartillos y medio de agua una gallina, después de haberla limpiado y escaldado las patas. Déjese cocer á fuego lento hasta que se reduzca, á dos cuartillos.

Este caldo no se sirve generalmente sino á los enfermos.

Jugo.

Pónganse en una cazuela unas cebollas y zanahorias medianas hechas ruedas, y encima échense despojos de carne y aves

con medio cuartillo de agua ó caldo; debe cocer en fuego vivo, y cuando tenga el color dorado, se echa agua hirviendo, un clavo de especia y sal, que cueza todo hora y media, teniendo cuidado de estrujar bien las carnes para que suelten el jugo; pásese éste por tamiz, y después se echa en otra vasija y las carnes en el puchero, que le comunican buen sabor.

Jugo de aves y caza.

Tómense despojos de caza menor, como perdices, liebres y aves y pies de ternera; pónganse en una cazuela, con media botella de vino blanco, dos cebollas; sazónese todo, se cuece hasta que se reduzca á gelatina, humedeciéndolo con algunas cucharadas de caldo del puchero para que no se pegue, y cuando esté todo muy cocido, se cuela y clarifica con dos claras de huevo.

Sopa de almondiguillas.

En una tartera se ponen cuatro huevos, la cuarta parte de un cuartillo de leche, dos onzas de manteca fresca, un poquito de sal y pimienta; bátase todo, mezclándolo con un poco de harina, hasta que se haga

una masa consistente; después se hacen las almondiguillas del tamaño de una aceituna, espolvoreándolas con harina, y se fríen con manteca; póngase en la sopera y se vierte encima el caldo.

Sopa tostada.

Tómense cortezas de pan muy cocido ó rebanadas de pan tostado; se ponen en una cazuela con un poco de caldo á fuego muy lento; déjese que se consuma el caldo y que se peguen un poco las rebanadas, y después se despeguen echando caldo nuevo; pásense á la sopera y se sirven caldosas.

Sopa de cebollas.

Se rehoga una cebolla picada muy menuda; échese también un poco de harina, y cuando esté dorada y frita, se añade la cantidad de agua necesaria para el caldo que haya de hacerse; sazónese con sal y un poco de pimienta, déjese hervir cinco minutos y cálese la sopa.

Sopa de fideos.

Hágase hervir caldo del puchero ó de sustancias; se echan los fideos después de haberlos quebrantado para que no se apelmacen; la cantidad que debe calcularse es una onza por persona; se dejan cocer diez minutos lo más, y se retiran para que sigan hirviendo lentamente al borde de la lumbre, cuidando de menearlos á menudo y que no cuezan demasiado.

Cocidos ó puchero común.

En una olla proporcionada á las viandas que se han de cocer se pone agua, y luego que esté caliente se echan los garbanzos y carne bien lavada y despellejada; por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos; cuando principie á hervir se espumará, cuidando de no excederse á fin de no privar al cocido de la sustancia; dos horas después puede añadirse un poco de jamón, tocino y una cebolla pequeña; se deja hervir todo á fuego lento, sazonándolo con sal, y añadiéndole de cuando en cuando agua templada; si á este conjunto se añade media gallina, despojos

de pavo, etc., se logrará, con método tan sencillo y fácil, lo mejor que hay en cocido ordinario; el caldo sirve para remojar todos los guisados en que se necesita emplear una sustancia líquida sin recurrir al agua. La verdura se cuece aparte con tocino añejo, chorizo ó morcilla.

Olla podrida.

Puestos los garbanzos y la carne como se ha dicho, se espuma, y después se añade una gallina, tocino, jamón, pies y oreja de cerdo, rellenos y despojos de aves.

Olla podrida en pastel.

Se cuece la gallina ó vaca y un pedazo de tocino magro con toda la volatería que se quiere poner, lomo de cerdo, longanizas, liebre y morcillas; esto ha de ser asado antes de ponerlo á cocer. En otra vasija se cuece cecina, lenguas de vaca, pies de puerco y orejas. Del caldo de entrambas ollas se echará en una vasija y se cocerá allí la verdura, peregil, hierbabuena, ajos y cebollas, las que se deben usar antes.

Se sacará todo esto en piezas, de suerte que esté bien dividido, y déjese enfriar. Luego se hace un vaso bien gordo de masa negra de harina de centeno, el que se pondrá en una hoja del horno y se llenará de dichas viandas, sazonándolo con todas especias. Una vez lleno, se mete en el horno, y cuando la masa esté medio cocida, se le hace un agujero y se le echa el caldo, dejándolo cocer una hora.

Cocido de verdura.

Este cocido sólo se diferencia de los demás en que la verdura se cuece con la carne, tocino, etc.; debe cuidarse de echarla después de que haya cocido bien la carne; se sazona con algunas especias; así se acostumbra en Andalucía.

Cocido ó puchero de enfermo.

Se hace, por lo regular, con gallina ó carnero, añadiendo, si ha de ser sustancioso, algunos garbanzos y jamón; debe cocerse el caldo antes de servirse; si se quiere que tenga mayor sustancia se machaca la gallina en el almirez con miga de pan y se deslíe en caldo; después se

cuela, y sazonado se pone al fuego, pero sin que cueza.

Potaje de garbanzos.

Remojados y escaldados, se cuecen con un poco de aceite crudo; se les echa cebolla frita con ajo, se sazona con sal y espinacas, y después se puede espesar con una yema de huevo ó una sexta parte de arroz.

Potaje de lentejas.

Se cuecen con sal, poniéndolas en una cacerola con aceite ó manteca y peregil picado, se rehogan un poco, y después se añade agua, sirviéndolo con unas cortezas fritas ó sin ellas.

Potaje de judías.

Se ponen á cocer, y después del primer hervor se las cambia de agua, y cuando estén bien cocidas, se componen con cebolla frita, ajos machacados, azafrán y una hoja de hierbabuena; si se quiere espesar, se hace esto con un poco de pan rallado, queso ó arroz.

Potaje de castañas.

Se lavan las castañas pilongas y se cuecen con un poco de anís; después se rehogan con aceite ó manteca, y se forma una salsilla como para los demás potajes comunes.

Potaje de nabos.

Se mondan y cortan en la forma que parezca mejor, y se cuecen con sal, manteca ó aceite, sirviéndolos con una salsa blanca.

Potaje de guisantes.

Se echan en la olla cuando está hirviendo con unos cogollos de lechuga y acederas, poniéndoles el guiso que á los demás potajes; y si fuesen secos los guisantes, se guisan lo mismo que los garbanzos.

Potaje de coles.

Después de bien lavadas, se cuecen con sal; después se enfrían y escurren, cortán-

dolas en pedazos gruesos; se rehogan con aceite ó manteca, sal, pimienta y nuez moscada en polvo. Después se echa nata de leche, y se cuece á fuego lento hasta que la salsa se reduzca y quede la col bien ligada.

Potaje de espinacas.

Cortadas, mondadas y lavadas, se rehogan con manteca ó aceite, sal y pimienta; después se añade para la salsa un pedazo de manteca, y se sirven con cortezas de pan fritas.

Potaje de zanahorias.

En día de ayuno se pueden cocer con agua y sal; luego se hacen rajitas y se rehogan con aceite y cebolla; se echan en una olla ó cazuela, y se sazonan con todas especias y sal, echándolas agua caliente que las cubra; en seguida se les pone miel, ó azúcar y vinagre, de forma que estén bien dulces, dejando asomar el agrio del vinagre. Por último, se fríe un poco de harina hasta que quede quemada, y se deslíe con el mismo caldo de las zanahorias. Si se quiere se hacen unos huevos

estrellados duros, y de uno en uno se echan dentro y se cuecen un poco, en cuyo estado se sirven.

Potaje de habas.

Se mondan las habas, procurando que sean tiernas, se meten en aceite en una cazuela ú olla de barro y se ponen sobre las brasas; cuando esté caliente se echan las habas, teniendo de antemano prevenidas lechugas, lavadas y deshojadas, lo más menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo; se les exprime el agua y se mezclan con las habas de suerte que una y otra legumbre se rehoguen juntas. Ellas irán dando de sí agua bastante para servir de caldo; después se la aplican todas especias y verdura, cilantro verde más que otra cosa, se sazona de sal, añadiéndoles agua caliente y vinagre, se cuece hasta que esté reblandecido todo, echándole finalmente huevos crudos para que salgan fritos con las habas.

Potaje de calabazas.

Se toman calabazas largas y tiernas; se raspa la cáscara, se corta en pedacitos pe-

queños y se ponen á perdigar en agua y sal; échese en una cazuela un poco de manteca de vaca ó aceite con cebolla, y en seguida la calabaza rehogándola un poco; se le pone caldo de garbanzos ó agua caliente cuando se bañe, ó verdura picada, se sazona con todas especias y un poco de leche, se toma un poco de manteca y se pone á calentar en una sartén; una vez caliente, se le añade un poco de harina, friéndola de manera que no se ponga negra ni espesa en la sartén; luego se rocía el plato de la calabaza aplicándole azafrán y agrio, con lo cual se evita el cuajarlo con huevos. Si se le quiere echar azúcar y canela se puede hacer. Luego se sirve sobre rebanadas de pan y se adorna con torijas.

Salsa mahonesa.

En una cazuela se echa una yema de huevo, pimienta, sal y alguna gota de vinagre, se revuelve y mezcla bien; después se añade una cucharada de aceite, pero que caiga gota á gota, y no se pára de revolver; cuando ya está cuajada y en punto, se echan poco á poco y meneándola siempre, unas gotas de vinagre. Esta salsa es delicada, se

sirve con las carnes frías, á las cuales disimula si tienen faltas.

Salsa de tomates.

Se asan tres ó cuatro tomates, se mondan de su hollejo y se pican encima de una mesa lo más menudo que se pueda, se mezclan con un poco de ajo, cominos, orégano sal, pimienta, y se deslíe con agua caliente ó vinagre.

Salsa española.

Póngase en una cacerola caldo colado, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo de puchero, cebolla, peregil en rama, ajo, clavo, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, un polvito de culantro y una cebolla en rodajas; hágase cocer todo junto y á fuego lento por espacio de dos horas; espúmese en seguida y se pasa por tamiz, sazonándolo con sal y pimienta.

Salsa tártara.

Pónganse en un puchero de barro dos ó tres ajetes picados muy menudos, un poco de perifollo, estragón, mostaza, otro poco

de vinagre, sal y pimienta, riéguese ligeramente con un poco de aceite, meneando siempre; si espesa demasiado, échese un poco de vinagre. Esta salsa se hace en frío.

Salsa italiana.

Póngase en la cacerola un poco de manteca, setas, un ajete, un poco de peregil; rehóguese todo junto; mójese con un vaso de vino blanco y sazónese. Se hace hervir tres cuartos de hora á fuego lento, se pasa por tamiz y se añaden dos cucharadas de aceite.

Salsa de crema.

Fríase un cuarterón de manteca y una cucharada de harina, un buen picado de peregil y una cebolleta hecha trozos; sal, pimiento molido y nuez moscada raspada y un vaso de nata ó leche; se menea mucho, dejándolo hervir un cuarto de hora; esta salsa es buena para las patatas, rodaballo, bacalao, etc.

Salsa para toda clase de manjares.

En medio cuartillo de caldo se echa un vaso de vino blanco, sal, pimienta, corteza de limón, laurel y un chorrito de zumo de agraz; póngase en infusión sobre ceniza caliente ocho horas, al cabo de las cuales puede ya usarse para guisos de pescados, menestras, etc.

Salsa rubia.

Se hace un rojo muy rubio y se humedece poco á poco con caldo del puchero sin cesar de menearlo; déjese cocer un poco y se sirve; esta es salsa muy delicada, y á propósito para volatería, guisados y carnes.

Mezcla para espesar las salsas.

Se rompen huevos frescos con cuidado para no reventar las yemas, que se separan de las claras. Se quitan las galladuras y se deslíen las yemas en dos ó tres cucharadas de la salsa que se quiera espesar. Se mezcla bien el todo, y después se echa despacio, y meneando siempre, en

la salsa, que es menester haber retirado del fuego, y que se vuelve á poner un instante, para que espese, sin dejarla hervir.

Observación importante. Para espesar las salsas se deslíen en una ó dos cucharadas de la que tiene el guiso una ó dos yemas de huevo, y se menean hasta que se hayan mezclado; después se va echando despacio en el guisado, pero siempre meneándolo. Para hacer el dorado de las salsas se pone un poco de manteca en una cacerola, se añade una cucharada de harina, y se da vueltas á todo hasta que adquiera el color que se desea.

Vaca cocida.

Se escoge con preferencia el cuarto trasero ó parte de él, se le quitan los huesos, se arrolla y ata con un cordel, se pone en una marmita con los armazones, patas y cuellos de aves y caza que se emplean para las entradas. Se espuma bien en gran fuego; luego que haya cocido un poco, se echa sal, toda especie de raíces y ajos á gusto de cada uno.

Después de retirada la vaca se sirve, bien sea rodeada de peregil en rama, bien sea picada, en salsa guarnecida de cebo-

llas y legumbres, ó también con pastelillos. Hay que observar que para obtener una buena vaca cocida es menester abandonar el caldo, es decir, sacarla cuando esté cocida en punto, aunque el caldo tenga menos sustancia, porque si se mira á éste último, la carne saldría deslabazada y demasiado cocida, y por consiguiente sin gusto.

Lomo de vaca en asador.

Se unta con aceite el lomo después de haberle quitado el hueso, se espolvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajas de cebolla. Se tienen en esta disposición dos ó tres días, según la estación; se atraviesa con el asador por lo más grueso del lomo, se le envuelve en un papel gordo bien empapado en manteca y se pone á asar á fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

Vaca guisada.

Se rehoga la carne en una sartén ó cazuela con manteca ó aceite, peregil, cebolla y ajo picado, y cuando está la carne medio cocida, se pasa á un puchero, se

añade un poco de agua y se deja cocer, sazonándola con un grano de especia.

Paladar de vaca á la casera.

Límpiese con cuidado, cuézase en agua y córtese en tiras. Hágase enrojecer cebolla en manteca; cuando ésta esté medio frita, póngase con ella el paladar, humedézcase con caldo, añádase un manojo de peregil, sal y pimienta, déjese menguar la salsa, y sírvase con un poco de mostaza.

También se puede servir entero, asado sobre la parrilla; para esto es menester adobarlo en aceite con sal, pimienta, peregil, cebollas y ajo; después pasarlo por pan rallado y asarlo; en este caso se sirve sobre una salsa picante ó sin ella.

Estofado de vaca.

Se pone en un puchero la carne picada en pedazos regulares con dos ó tres cebollas y un grano de clavo de especia, una cabeza de ajo sin pelar, unas hojas de laurel y orégano, un vaso de vino, peregil y una jícara de aceite por libra de carne; se rehoga todo á fuego lento y se menea á

menudo: póngase un papel de estraza en la boca del puchero y una taza de agua encima.

Lengua de vaca en pepinillos.

Límpiese bien y póngase en agua hirviendo como una media hora, pásese al agua fría; cuando esté fría se prepara; tómense tiritas de tocino, que se sazona con sal, pimienta, especias, perejil, cebollas muy picadas; méchese con esto la lengua, y póngase á cocer con buen sazonamiento y hierbas finas en una cacerola con algunas lonjas de tocino; otras de ternera y de vaca, zanahorias, cebollas y especias; mójese todo con caldo de puchero, déjese cocer la lengua á fuego muy lento durante cuatro horas; al tiempo de servirla se quita el pellejo de encima; téngase caldo colado rojo, en el que se echarán pepinillos en pedacitos. Póngase en la fuente, y riéguese con esta última salsa.

Lengua á lo marinero.

Después de cocida la lengua se le quita el pellejo; córtese en ruedas, y se cuela el caldo en que haya cocido, se desengrasa y

se pone todo en una cazuela con dos vasos de vino tinto ó blanco, cebollitas fritas en manteca con un poco de harina, y reducida la salsa á su punto se pone sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa encima.

Picadillo de vaca.

Se pica la carne muy menuda, y poniéndola al fuego, se añade un poco de sustancia de aves ú otra, se le echa un poco de caldo y vino blanco para humedecerla, dejándola al fuego hasta que esté en su punto, sirviéndola después al momento.

Salpicón de vaca.

Cuézase un pedazo de jamón y dos partes más de carne magra; después se corta menuda y pica un poco de cebolla cruda, que se le echa por encima; rocíese con aceite crudo, pimienta, sal y un poco de vinagre, y se tendrá un plato para servir en una merienda campestre; se sirve frío.

Vaca mechada.

Póngase á remojo la carne, y después de bien quitados los pellejos, se colocan

dentro pequeños trozos de tocino de trecho en trecho: se pone en una cazuela la manteca, y cuando esté caliente échese la carne, que no debe revolverse; se cubre con una tapadera de hierro y se prepara de manera que á dos fuegos lentos se vaya cociendo; después se dispone una salsa de acederas cocidas que se echará, no encima de la carne, sino en sus costados, y se sirve; debe tenerse cuidado de no dejar que se consuma el jugo.

Ropa vieja de vaca.

Se cortan unas cebollas y se ponen en manteca hasta que estén cocidas, échese un polvo de harina y revuélvase todo hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta, y cuando esté casi apurada la salsa, se echan tajaditas de carne, que generalmente sobra del cocido, rocíase con un poquito de vinagre, apartándolo luego que esté bien.

Paladar de vaca en salpicón.

Póngase en un plato sal, vinagre una cucharada y pimienta; bátase todo, añádanse después hierbas finas, ajo, perejil,

todo picado, tres cucharadas de aceite, y se hacen cocer en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

Sesos de vaca ó ternera.

Se ponen en agua tibia para limpiarlos de la sangre y telilla que los circunda; déjense en infusión dos horas en agua fría, después pónganse en agua limpia y que den un hervor, añadiéndoles un poco de vinagre, sal, pimienta, una hoja de laurel, tomillo, ajos y perejil; media hora basta para que se cuezan.

Lengua de vaca mechada y en salsa.

Se deja veinticuatro horas en infusión de agua tibia, mudándole ésta bastantes veces; en seguida se escalda en agua hirviendo, rayándola para quitarle el pellejo; méchese con lonjas de tocino, sazonándola con pimienta, sal y perejil picado, y se deja cocer lentamente unas cuatro ó cinco horas; después se retira del fuego, abriéndola por medio sin dividirla, y se coloca en el plato; se quita la grasa al cocimiento y se empapa en un rojo; déjese espesar, y

también puede reemplazarse con una salsa rubia ó de tomates.

Pierna de carnero asada.

Déjese poner tierna más ó menos tiempo, según la estación; póngase en el asador sin más preparación, introduciendo éste por la parte del hueso de la pierna; después de asada se corta el extremo de dicho hueso, y lo que quede envolverlo en un papel blanco; sírvase así ó con su mismo jugo, ó añadiendo un buen jugo de vaca.

Se sirve también sobre judías blancas ó patatas cocidas en agua, y dadas unas vueltas por la grasera que se pone debajo del asador.

Guisado de carnero.

Pártase un espaldar de carnero en pedazos, póngase en la cacerola con manteca, y se le dan unas vueltas en buen fuego; cuando haya tomado buen color dorado se retira y escurre; córtense nabos en tiritas, pásense por la salsa á la pebre y que tomen color, se sacan y escurren también, hágase la masa con manteca y harina, y pásese el carnero en ella, des-

liándola con caldo; añadid sal, pimienta, perejil, cebollas, clavo, laurel, y échense los nabos. Cuando la carne esté casi cocida, se quita la grasa y se acaba de cocer, dejándolo hervir todo lentamente; si la salsa está demasiado clara, se deja espesar al fuego. Hecha esta operación, se pone en la fuente adornado con los nabos, y se sirve. También se puede hacer con zanahorias ó patatas en lugar de nabos, y también con estas tres legumbres reunidas.

Chuletas de carnero al natural.

Quítenselas los huesos, dejando el nervio que está apegado á ellas, lávense, se aplastan ligeramente con el hacha de plano, ráspese el interior de la chuleta, cortando del hueso lo que excede de tres pulgadas; preparadas de este modo, mójense en manteca derretida sin estar caliente, pónganse en la parrilla á fuego vivo, cuidando de volverlas á menudo; un cuarto de hora basta para que estén suficientemente tiernas; se colocan en la fuente en forma de corona y se sirven.

Lengua de carnero.

Se escaldan y se mechan con tocino delgado, y cuando estén á medio cocer se les quita el pellejo, se vuelven á dejar cocer media hora á fuego lento, y se sirven calientes con una pebre de aceite, perejil, laurel, pimiento y vinagre.

Almóndigas de carnero.

Se pica la carne de pierna con tocino gordo, perejil y ajos verdes, si puede ser pan rallado y queso, especias, sal, azafrán, huevos crudos, amasándolo todo bien: se hacen las almóndigas en una jícara ó entre dos cucharas, y se ponen á cocer en el caldo. Cuando estén cocidas se les echa una salsa de avellanas, desatándola con un poco de agrio, dejándolas que den un hevor.

Pierna de carnero estofada.

Despójese de los huesos y méchese con tocino sazonado con especias y sal, de modo que las lonjas no salgan fuera de la carne, y átese con bramante, dándola un golpe en la coyuntura y cortando el hueso

para que ocupe poco espacio; póngase en una cazuela con seis cebollas, tres zanahorias, un manojo de perejil, hierbas aromáticas, sal, especias, un poco de tocino y dos vasos de vino ó agua: luego que principie á hervir lentamente, poniendo fuego encima de la cobertera, y cuando ha cocido lo suficiente, se sirve con su caldo desengrasado.

Ternera mechada.

La mejor carne es la de pierna, la cual se mecha con tiras de tocino que penetren bien, y se rehoga en manteca con sal; échese después un poco de harina, pimienta, ajo, perejil, y se deja cocer dos horas; también se le echan, si se quiere, acederas, que deben ponerse aparte á cocer con sal y manteca, y un poco antes de servirla se echan las acederas.

Ternera guisada.

Póngase en una cazuela un poco de manteca con agua ó caldo, un poco de cebolla, setas y laurel; se deja cocer una hora, y después se echa la carne con unas gotas de limón, dejándola cocer un rato

á fuego lento; algunas aves se guisan de esta manera y están muy sabrosas.

Ternera asada.

Se cortan pedazos de media libra, y se disponen éstos en una cazuela, la cual se coloca entre dos fuegos; luego que esté á medio asar, se le echa un poco de tocino derretido, se van untando á menudo las tajadas con una salsa dispuesta al efecto, la cual se compone de perejil, pimienta, sal, zumo de limón, ajos machacados y un poco de agua. Si la carne es gorda se pone al fuego sólo con sal, y cuando esté á medio asar se le quita la humedad que pudiera tener, y se le añade un poco de manteca, vino blanco ó aguardiente.

Ternera al asador con hierbas finas.

Escójase un buen trozo; méchese con tocino, sazonándolo con sal, pimienta y hierbas finas, y se pone en un librillo, en donde se mantendrá dos horas en adobo con perejil, tomillo, menudamente picado, pimienta y un poco de aceite; cuando haya tomado el gusto se pone en el asador, echando por encima todo el condimento,

envolviéndolo bien con dos hojas de papel blanco untado en manteca, y déjese asar lentamente con poco fuego; después se quita el papel, y se levantan con un cuchillo todas las hierbecillas que han quedado pegadas entre el papel y la carne, las cuales se deben poner en una cazuela con un poco de su mismo pringue, un chorrito de vinagre, un poco de manteca y harina, sal y pimienta; se deja trabar todo para servirlo debajo del trozo asado como salsa.

Cordero ó cabrito asado.

Pártese el cabrito ó cordero en raciones de media libra, se pone en una cazuela con fuego por arriba y por abajo, désele vueltas, y cuando esté medio asado, se le echa un poco de tocino frito, un puñado de perejil machacado, unos granos de ajos mojados y agrio ó zumo de limón; si estuviere duro y no hubiese tocino, se enternece con vino blanco y aceite crudo, y sírvase pronto.

Cordero con guisantes.

Se pone en una cazuela aceite, un diente de ajo y un poco de cebolla; cuando haya tomado color se echan las tajadas de car-

nero y los guisantes, rehogándolo todo un rato, y después añádase caldo del puchero ó agua tibia, dejándolo cocer.

Cordero en patatas.

Póngase en una cazuela manteca, un diente de ajo, cebolla picada y un poco de sal; cuando tome color échense las tajadas ó chuletas de cordero y rehógase todo un pequeño rato; después se echan las patatas volviéndolo á rehogar otro poco, añádase caldo ó agua y déjese cocer.

Cordero con arroz.

En un poco de manteca ó aceite se fríe un ajo y un poco de cebolla y tomate, échense las tajadas y el arroz después de limpio, y rehóguese todo un poco, añadiendo agua, y déjese cocer, sirviéndolo un cuarto de hora después que se haya retirado de la lumbre.

Chuletas de cerdo en guisado.

Córtense y prepárense como las anteriores; cuézase en un poco de caldo un ramo de perejil, sal y pimienta; después de cocidas

se pasan á una cacerola con setas y un poco de manteca; póngase al fuego, y añadid harina y caldo del puchero, un vaso de vino blanco, sal, pimienta en grano, un ramo de perejil, cebolla, ajos y clavo; déjese cocer y menguar; se sacan las chuletas, y se quitan de la salsa el perejil, cebollas y ajos, échense los pepinillos cortados en pedacitos delgados, y regad con ellas las chuletas.

Lengua de cerdo.

Se cuece con cualquier salsa picante, y ordinariamente se pone al humo salada para que se seque; así se conserva.

Pies de cerdo.

Después de limpios se socarran y ponen á remojo una noche; al siguiente día se cuecen bien, y después se les quitan los huesos sin hacerlos muchos pedazos: hágase una pasta de harina y de huevos, y si no pan rallado, y rebozados se fríen en aceite ó manteca, tapando la sartén ó cazuela para que no salten; se sirven con azúcar y canela, y si se quiere servir con salsa se hace una de avellanas, que se

deslíe con el agua donde se cocieron los pies.

Conejo en pepitoria.

Despellejado y vaciado el conejo y bien limpio, córtese por miembros, y el cuerpo en pedazos, déjesele soltar la porquería bastante tiempo en agua hirviendo, con tomillo, perejil en rama y algunos pedazos de cebolla, póngasele en seguida en otra cacerola con manteca y un polvo de harina, dénsele unas vueltas, mójese en el agua en que se blanqueó, añádanse setas, suelos de alcachofas y setas muy pequeñas. Cuando todo esté cocido, espésese la salsa con yemas de huevo ó nata; añadid zumo de limón ó agraz.

Conejo guisado.

Desollado y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en la olla ó cazuela con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta para que se rehogue á fuego lento; se añade con agua caliente, y cuando esté á medio cocer se echan unas hojas de laurel, clavillo y un polvo de canela; con unas alcaparras ó rajas de lima estará muy bueno.

Liebre guisada.

Se parte en trozos y se pone á remojo en vino blanco, después se fríe con manteca ó tocino, y cuando esté se pasa á un puchero, echando especias, dos granos de ajos machacados y sal; con la grasa que quedó se fríe cebolla menuda y se echa á la olla con el vino en que estuvo á remojo la liebre: es preciso que cueza lo menos un par de horas.

Conejo estofado.

Partido en pedazos y limpio con una servilleta, se deja en infusión en vino blanco durante ocho horas; se deja secar, y se rehoga con aceite y cebolla frita, échensele después pimienta y clavo, y añádase con el vino de la infusión.

Conejo frito.

Después de cortado en trozos se pone en adobo de vino blanco, se le añade el zumo de limón, tomillo, laurel, ajo en pedacitos, sal y pimienta; pasadas dos horas se escurre, se echa en harina desleída y se fríe. Deberá servirse con una salsa picante.

Gallina asada.

Méchese con lonjas de tocino, envuélvase en un papel engrasado y póngase en el asador; cuando esté casi asada se le quita el papel para que tome color, se bañan las lonjas de tocino, si se puede se coloca sobre berros de fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre, y se sirve regada con jugo.

Guisado de gallina.

Después de asadas se hacen cuartos y se rehogan con manteca, cebolla picada y perejil; cuando esté en punto se echa el caldo más preciso para que se cubra y un poco de vino ó vinagre y manteca fresca; se sazona con especias, y si se quiere puede ponerse un poco de verdura picada, y en particular de acederas, que hacen un buen guiso.

Guisado de pollos.

Después de bien limpios se pone manteca en la sartén y se rehogan; luego se colocan en la olla donde han de cocer, y

en la grasa que queda se fríe alguna cebolla y se echa sobre los pollos con todas especias. En seguida se añade un poco de sal y un vaso de vino blanco, y se ponen á fuego lento con un pucherito de agua encima y un lienzo ó papel para evitar la evaporación de las sustancias, debiendo estar así cerca de una hora. Se sobreasan los higadillos de los pollos, se machacan con un diente de ajo, se mezclan con el caldo, y bien sazonado se tapa de nuevo y se le deja dar un par de hervores, con lo que sale una excelente salsa.

Pollo con coliflor.

Con un poco de tocino se pica el hígado de un pollo, añadiéndole perejil, cebollas, setas y pimienta, y de esto se hace una masa, se rellena el pollo y se le asa en cazuela. Cuézase aparte; se añade con caldo y vino, habiendo echado antes la coliflor, y se sirve colocando las pellas alrededor del ave.

Pollos guisados.

Después de bien limpios se pone manteca en la cazuela y se rehogan; luego se

trasladan á una olla, donde han de cocer, y en la grasa que quede se fríe alguna cebolla y se echa sobre los pollos con todas especias; en seguida se añade un poco de sal y un vaso de vino blanco, y se pone á fuego lento con un pucherito de agua encima y un lienzo ó papel para que no se exhale la sustancia; debe estar así una hora. Se sobreasan los higadillos de los pollos y se machacan con un grano de ajo, revolviéndolos con el caldo, y bien sazonado se tapa de nuevo, dejándole dar un par de hervores; este guiso es excelente.

Pollos de carretero.

Se hacen cuartos y se fríen en sartén con aceite: se prepara un puchero con agua sazonada con sal y se machacan unos ajos con azafrán, agraz ó un poco de vinagre, desliéndolo bien con agua del puchero, y se echa todo en éste con un puñado de pan rallado dejándolos que dé un par de hervores; se tienen los pollos en una cazuela ó tartera y se les echa por encima la salsa y que cuezan un poco, cuidando de menearlos á menudo; es un guiso pronto y gustoso.

Perdices estofadas.

Después de limpias se sobreasan en las parrillas y se acomodan en una cazuela con perejil y pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limón ó naranja, ajos y agua ó vino que la cubra. Cuando estén cocidas se apartan y sirven.

Perdices en salsa.

Quítesele el hueso del esternón, y de este modo se asa la perdiz, se corta la carne en trocitos del tamaño de un dedo, así como las criadillas ó setas; durante esa operación se procura conservarlos calientes, y al servirlas se pone el aderezo en el hueco de las perdices con una salsa.

Pichones guisados.

Se limpian y extraen los menudillos; fríase un poco de tomate con los pichones enteros hasta que estén bien dorados, écheseles el agua correspondiente y dos cacitos de caldo, macháquense los menudillos con unas especias, ajos fritos y miga de pan

mojado; deslíase todo y se echa á los pichones, dejando que den un hervor.

Bacalao á la vizcaína.

Después de mojado y hecho trozos se hace que dé un hervor, mientras se asan en parrillas unos cuantos tomates, se les quita el pellejo, y con cuchara de madera se deshacen bien en un plato; se pica mucha cebolla menuda y se pone en aceite á rehogar, y cuando esté aún sin tomar color se añade el tomate y se concluye de rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite en que se frieron, y se deja á fuego lento hasta que el bacalao esté bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

Bacalao con patatas.

Se tiene á remojo y después se corta á pedazos y se fríe en aceite; cuando está bien dorado se echa agua y unas patatas, y que cueza todo; después se machacan ajos fritos, perejil, pimienta y una miga de pan

para espesar el caldo, sirviéndose al cabo de un rato.

Bacalao á la provenzal.

Póngase un trozo de bacalao en agua fría y déjese estar veinticuatro horas para desalarlo, y después se pone á cocer en una olla, retirándolo cuando principia á hervir; se pondrá en seguida en una cazuela manteca, aceite, ajo y perejil, que se dejará desleir á fuego manso; en el ínterin se limpia el bacalao y se corta en pedazos, póngase en la cazuela, y de tiempo en tiempo se le va echando un poco de aceite, manteca ó leche, y cuando esté ya espeso se cuidará de menear mucho la cazuela sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata; este es un guiso exquisito.

Bacalao al estilo de Francia.

Después de cocido el bacalao tómese la fuente en que haya de servirse, que deberá ser un poco honda; póngase en ella un poco de ajo mojado, cebolla, perejil, ruedas de limón sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de

aceite y un pedazo de manteca, si es de vaca mejor que de cerdo, del tamaño de un huevo: póngase el bacalao por encima y cúbrase con una capa de igual mezcla, y rocíese con pan rallado; después póngase la fuente á fuego lento para que hierva poco á poco; añádase un poco de zumo de limón y pimienta por encima.

Bacalao á estilo de arriero.

Cocido y enjuto se pone en platos; fríase aceite y un ajo, échese después pimiento dulce ó picante, y la misma cantidad de vinagre que de aceite, y esta salsa se echa por encima del bacalao al tiempo de servirlo.

Bacalao á lo marinero.

Cocido el bacalao, se pone en la fuente con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta; échese aceite crudo, vinagre y cebolletas cocidas con el mismo bacalao.

Besugo cocido.

Se pone la suficiente agua en una besuguera, y cuando esté hirviendo se pone el besugo; después de un hervor se le da vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se fríe aceite con algunos ajos y se le echa por encima; al tiempo de servirse se le echa vinagre.

Besugo asado.

Después de escamado y bien limpio se seca con una rodilla y se le echa un poco de sal, se asa á fuego lento en las parrillas, y cuando esté asado y al tiempo de servirlo, se le echan ajos fritos en aceite y un poco de vinagre; también se le añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limón ó naranja agria.

Besugo frito.

Se le quitan las espinas, y cuando está limpio se corta en rajas no gruesas, y se fríe como cualquier otro pescado.

Besugo con cebolla.

Después de limpio se pone entero ó partido en rajas á freir en una cazuela con cebolla picada; cuando esté ya ésta frita, se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslíe en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

Escabeche de besugo.

Se limpia y prepara bien, se le echa un poco de sal bien molida, y se deja un día colgado á la sombra en punto ventilado; después se parte á trozos y se fríen en aceite hasta que estén dorados; y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajas de limón y hojas de laurel, se echa en la olla misma en que se han arreglado los trozos del besugo y se tapa muy bien; á los diez ó doce días ya se podrá servir.

Merluza salada.

Después de bien escamada y limpia se le quita la cabeza, y bien enjuta con una

servilleta se pone en las parrillas, hasta que tome buen color dorado, con fuego manso; después se echa en una cazuela ó sartén un cuarterón de manteca de vaca para cada dos libras de pescado; se derrite quitando la espuma; añádase medio cuartillo de vino blanco, pan rallado y perejil; se hace una salsa, dándole un par de hervores, y se rocía con esta salsa al tiempo de servirla.

Merluza en aceite.

Se hace como la anterior, sólo que en lugar de freir manteca de vaca, se fríe aceite con ajos, pimienta, un poco de vinagre y agua; en esta salsa se echa la merluza, sirviéndola muy caliente.

Merluza escabechada.

Se limpia, parte en rajas y fríe en aceite; cuando esté ya fría se coloca en una olla grande, limpia, que no esté vidriada, y se llena mitad de agua y vinagre fuerte, unas rajas de limón y hojas de laurel verde; á las veinticuatro horas que esté en esta salmuera puede servirse, ó dejarla hasta que sea necesaria.

Merluza en salsa.

Después de bien limpia se parte en trozos y se pone en una vasija friéndolos con aceite, perejil picado y un diente de ajo; rehóguese á fuego lento, sazónese bien de sal molida, y añádase con caldo ó agua, y para espesar la salsa se machaca un poco de pan tostado y se le echa.

Merluza en pastel.

Picada la merluza muy menuda después de cocida con sal, se añaden huevos batidos á proporción con pasas, algunos pedacitos de peras ó limoncillos en dulce; póngase esta masa en una tartera ó molde, dejando que se ase á fuego lento; también se pueden rellenar con esto las masas de hojaldre.

Merluza con salsa de avellanas.

Después de limpia se elige un buen trozo del medio ó de la cola, cuézase con sal en agua ó vino blanco; mójense después piñones ó avellanas, un poco de perejil, un ajo pequeñito y un poco de pan tostado;

macháquese en el almirez todo esto y viértase sobre la cazuela donde se cuece la merluza, desatando este compuesto con caldo, vino ó agua, y sírvase después de haber dado un hervor.

Anguilas con arroz.

Se pone el arroz á cocer con todas especias, y si las anguilas son gruesas, se echan en la cazuela con un puñado de perejil cuando el arroz esté á medio cocer, y si fuesen pequeñas, no se echan hasta que el arroz se haya cocido.

Anguilas en salsa.

Para componer bien una anguila se pone en la parrilla envuelta en papel untado de aceite; debe dividirse por el lomo al tiempo de servirla; puede rellenarse con una masita hecha de manteca, hierbas finas y pan rallado; también se puede hacerlas un guiso de salsa blanca, que se sirve en salsera aparte, y las anguilas en otro plato, y así cada uno las adereza á su gusto; el zumo de limón es muy aceptable para este plato.

Guisado de anguilas.

Entre las de río son perferibles las que tienen la espalda parda y el vientre blanco, siendo las peores las de estanque, por su deslustrado color y sabor á cieno. Para guisarlas se parten en trozos, se lavan bien y se ponen en una cazuela echando ajos, perejil picado, pimienta, azafrán, clavillo y canela; se ponen á cocer con agua y sal, y conforme va cociendo se hace una salsa de piñones ó avellanas con una miga de pan majado y ajo. Si las avellanas son tostadas, será bien tostado el pan; se echa la salsa para que dé un par de hervores, meneando la vasija para que no se socarre, y echando la salsa en proporción. También se hacen de otro modo: siendo las anguilas medianas, se enroscan y se ponen con mucho aceite á freir; cuando están muy fritas se las echa una salsa de harina tostada, una puntita de ajo, perejil, pimienta y clavo molido, y se revuelven en la misma cazuela.

Anguila mechada.

Se la mecha con tocino delgado en toda la extensión de su lomo, y atándola con hilo ó bramante, se la dispone en figura de círculo para ponerla en el hornillo, y se sirve después con toda especie de salsas.

Anguilas en ajo de pollo.

Cortadas en trozos y enjutas, se rehogan en aceite con dos cucharadas de harina; después se echa el caldo y vino blanco, añadiendo perejil y setas; cuézanse espumándolas; para espesar la salsa se hará con yemas de huevo y un poco de zumo de limón.

Atún.

Se pone el atún en agua veinticuatro horas para que se desale, si es agua corriente mejor; se parte en trozos y se hace que dé dos hervores, se le quita aquella agua y se le pone otra para que vuelva á cocer, y si no queda bien desalado se echa un puñado de coles, cebolla ó un poco de paja de centeno, que con esto se desala. Se es-

curre y se deja enfriar, se envuelve en harina, se fríe y se echa en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo, vino blanco y todas especias, dejándolo cocer á fuego manso por un rato y dándoles vueltas con cuidado.

Salpicón de atún.

Después de desalado y cocido el atún, se hacen unas rebanadas de lo más grueso, entresacando lo magro; se corta la cebolla cruda y se hace el salpicón echando aceite, vinagre y pimienta.

Atún escabechado en ensalada.

Se corta y prepara como el sollo en ensalada y se sirve con las vinagreras.

Atún á la provenzal.

Arréglese el atún sobre la fuente en que se ha de servir con aceite, perejil y hierbas finas bien picadas, cúbrase con miga de pan rallada y hágasele tomar color en el horno.

Como se aderezan los mariscos.

Estos pescadillos de conchas ó mariscos, como son los cangrejos, pesebres, gámbaros, almejas y otros muchos, se preparan cocidos en agua, sal y pimienta; una vez descascados, se ahogan en manteca y cebolla, y se sazonan con todas especias y se aderezan en cazuela, añadiéndoles verdura picada y agrio de limón, sazonándolos con sal; también fritos con naranja y pimienta son excelentes.

Ranas.

El guiso más común de las ranas ya se sabe que es fritas con naranja y pimienta; también se hacen de ellas buenas almondiguillas, para lo cual se despojan de los huesos; picando la carne de las piernas (pues no tienen otra), se sazonan con especias, echándolas un poco de pan rallado y yemas de huevo crudos, su sal correspondiente, y teniendo preparado caldo de garbanzos con manteca, se hacen almondiguillas un cuarto de hora antes de servirlas, cuajándolas con yemas de huevos y agrio de limón.

Langostas.

Las langostas se comen cocidas con agua, sal y pimienta; la parte que está dentro de la concha mayor, después de bien cocida se abre, y con una cuchara se saca un poco de carne de ella, se deshace poniéndole vino, pimienta y nuez, un poco de manteca fresca, zumo de limón y sal, y se pone luego todo sobre las parrillas hasta que dé un hervor. Los demás tuétanos se comen descarnándolos con pimienta y sal.

Cangrejos.

Los cangrejos grandes, que los hay mayores que las langostas, también se aderezan echándoles dentro un poco de vino, pimienta, nuez, manteca fresca y zumo de limón; en seguida se pone sobre las parrillas á estofar, advirtiendo que ha de estar cocido de antemano: los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, con agua, sal, vino, unas gotas de vinagre y pimienta.

Carpas.

Las carpas no se han de escamar y sí abrirlas por un lado, del que se le sacan tripas y hiel: si tuviesen muchas huevas, se le sacan también; en seguida se meten las carpas en vinagre, procurando que se mojen bien por todas partes: quedarán muy azules; se pone un cazo á la lumbre con agua, sal, cebolla y perejil en rama, y cuando esté hirviendo se echan en él las carpas y el vinagre todo junto; se tapa el cazo, y cuando estén cocidas, se sirven con vinagre, ramas de perejil y pimienta. Se procurará que las carpas salgan á la mesa muy azuladas, puesto que es su verdadero punto.

Almondiguillas de carpas.

Se descarnan primero y se pica la carne cruda; se le aplican media docena de yemas de huevo y un poco de pan rallado, sazonándolas con pimienta, nuez, jengibre y sal; se tiene preparado caldo con manteca de vaca, y se hacen las almondiguillas cuando se quieran servir; las cabezas de las carpas se cuecen y se ponen en el

centro del plato ó fuente, colocando alrededor las almondiguillas; éstas son las mejores que se hacen de pescado, por no tener éste ningún género de humo.

Caracoles.

Los caracoles hay que lavarlos en cuatro ó seis aguas, luego se ponen en una vasija ancha con agua cuando se bañen una vez; así se ponen sobre la lumbre; según se vayan calentando irán saliendo de sus conchas y muriendo con todo el cuerpo fuera; en este estado se sacan y se lavan muy bien con sal y con más aguas; luego se ponen á cocer para acabarles de quitar el verdín. Fríase cebolla con aceite, mézclese con los caracoles, ahogándolos muy bien y poniéndoles sal y agua: hán de cocer tres ó cuatro horas. Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan sazonándolas con todas especias, hinojo y tomillo, se deslíen luego con el caldo de los caracoles: si el caldo estuviese claro se le añade harina frita. No estará de más el ajo en este guiso y el agrio al tiempo de servirlos.

Caracoles rellenos.

Se preparan y lavan como los anteriores y se ponen á cocer con agua y sal. Después de bien cocidos se les quitan las cáscaras y todo lo blando, que son las tripas, se fríe un poco de cebolla bien menuda con manteca de vaca, en la que se ahogan los caracoles; en seguida se forma una salsa con verduras y migas de pan machacadas en almirez y sazonadas con todas especias é hinojo. Esta salsa se echa en los caracoles y todo junto se deja cocer un poco con suficiente sal y zumo de limón; luego se cogen las conchas y se meten en cada una dos ó tres caracoles y se van colocando con orden en la tartera arrimados unos á otros y que queden llenos de salsa; se les pone lumbre abajo y arriba para que se tuesten un poco. Por último, se sacan y se sientan en el plato arrimando unos á otros sin rebanada ninguna, echándoles la salsa por encima.

Calamares.

Estos se sirven bien asados en la parrilla con tinta ó sin ella, después de empa-

rrillados con un polvo de harina y yemas de huevo, pimienta molida, sal y agrio de limón, de modo que resulte una masa muy ligera. También se rehogan con aceite ó manteca de vacas, y se sirven con una salsa hecha con agua, sal, miga de pan, azafrán y un poco de nuez moscada.

Patatas cocidas al vapor.

Se ponen las patatas á cocer enteras en una olla de barro ó cobre, en la que se echa un poco de agua, y sobre la tapadera se pone un lienzo para evitar la evaporación. De este modo son menos acres que cocidas de otro.

Patatas en salsa blanca.

Cuézanse las patatas, pélense estando lo más calientes que se puedan aguantar, córtense en rajas y pónense éstas arregladas en una fuente; sobre ellas se echa una salsa blanca.

Patatas guisadas.

Pónganse á freir las patatas, se les echa agua y salsa, y cuando estén á medio cocer

se les echa de todas especias, perejil, ajos fritos, azafrán y miga de pan mojado; y desleído todo, se echa en las patatas, dejándolas cocer un rato. Se ponen también las patatas á freir con pimentón y sal, se añade agua, se machacan unos ajos, cominos, y una rueda de patatas se desata con vinagre y se deja cocer un rato.

Patatas estofadas.

Se cuecen con agua, se pelan y se cortan en rajas, se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta, perejil y cebollas picadas con un poco de harina; se les hecha caldo de carne ó de vigilia y un buen vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

Almondiguillas de patatas.

Se mondan y cuecen á vapor patatas manchegas, se machacan al mortero con yemas de huevo, en la proporción de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por cada libra de patatas. Bien molido todo, se hacen las almondiguillas con la mano enharinada, y se fríen en manteca de va-

cas ó aceite hirviendo. Se sirven polvoreándolas con azúcar y canela.

Patatas en salsa.

Cocidas ya las patatas y cortadas, ténganse lo más caliente posible. Se deslíe harina de patatas con manteca, caldo, sal y pimienta, en poco fuego. Tan luego como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá, si se quiere, alguna anchoa picada ó alcaparras y con ella se regarán las patatas. Sírvanse lo más caliente posible.

Pastas á la Naneta.

Hágase en la cacerola una masa de buen color con manteca de vacas y harina, deslíase con caldo de carne ó de vigilia, échense las patatas crudas, peladas y en pedazos delgados, añádase sal, pimienta, perejil en rama y demás hierbas. Se pueden servir solas ó con la carne asada que os convenga.

Patatas á la alemana.

Pélense y pártanse en rebanadas las patatas cocidas en estofado, córtense pe-

dacitos de pan delgados y cuadrados, fríase todo con manteca de vacas, póngase en un plato hondo y riéguese con un cocido de harina de patatas. Antes de servirlas se puede dar color al guiso rociándolo con azúcar y poniéndolo en el horno de campaña. También se puede bañar con pala hecha ascua.

Patatas á la polaca.

Pónganse á cocer patatas bien lavadas en agua con un poco de manteca de vacas, dos cebollas grandes en cuatro pedazos, tomillo, laurel, basilica, clavo, sal y pimienta en grano; déjese cocer hasta que se pueda hundir un dedo dentro; póngase en una criba á que escurran, se pelan, se parten en dos ó tres partes y por encima se cubren con salsa blanca ó con alcaparras.

Patatas á la duquesa.

Pélense y córtense en pedazos, que se deberán haber cocido en agua de sal con un manojo de ajedrea; pónganse en una cacerola con algunas cucharadas de salsa cortada, espesa; deslíense en ella yemas

de huevo y se sala ligeramente, se añade un buen pedazo de manteca de vacas y se liga todo meneándolo con rapidez.

Patatas en sartén.

Se pelan y cortan en rebanadas delgadas después de cocidas, se ponen en una sartén con muy poca manteca de vacas ó de cerdo, se vuelven hasta que tomen un color subido; se sirven las salsas. Para guarnecerlas se pueden emplear las espinacas, relleno de carne ó de ropa vieja, en lugar de las cortezas de pan fritas.

Pastel de patatas.

Se asan las patatas sobre la ceniza, se pelan y reducen á masa. Se deslíe ésta en seis yemas de huevo por libra de masa y cuatro onzas de azúcar en polvo. Se amasa todo junto. Se echa en seguida la cáscara de un limón rallada, su zumo y claras de huevo; hecho esto, se ponen en una tartera ligeramente untada de manteca de vacas, se le hace formar la corteza y tomar color bajo el horno de campaña.

Patatas á la crema.

Después de cocidas, peladas y cortadas, se pone en una cacerola un pedazo de manteca de vacas amasado con harina, se deslíe con nata, se sazona con sal y pimienta, se menea esta salsa; cuando esté próxima á cocer, se echan las patatas, se saltean y sirven bien calientes.

Patatas á la holandesa.

Hágase una masa de las patatas como las precedentes; rehóguese, sazonándola con sal, pimienta y hierbas finas picadas; se moja con un poco de jugo de vaca, se forman bolas, se rebozan en yemas de huevo batidas, se fríen y se sirven guarnecidas de perejil frito.

Alcachofas á la pebre.

Se escogen las más pequeñas, se parten en cuatro pedazos, se las quitan las primeras hojas, se corta la parte superior de las otras y el tronco, se cuecen en agua, y se sirven en agua fría con las vinagreras, sal y pimienta.

Alcachofas á la salsa blanca.

Se limpian, cuecen y ponen en agua fría como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servirlas, metiéndolas en agua hirviendo después de quitada la parte inferior. Se ponen en un plato echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede también servir la salsa aparte en una salsera.

Alcachofas rellenas.

Se despojan de las hojas exteriores y se les hace dar un hervor en agua y sal, se ponen en un tablero á que escurran bien, se tiene manteca en una cazuela, y después de rellenar las alcachofas con un picado de ajo crudo, perejil, aceite y pan rallado ó con carne muy picadita, se les pone en ellas á fuego dulce, cubriendo la cazuela con una tapadera de hierro con rescoldo hasta que se tuesten. Si se quiere con salsa, se pasan por un batido de yemas y se echa una salsa de avellanas.

Alcachofas en dulce.

Despuntadas y mondadas, se cuecen en caldo y sal, después se escurren, echando sobre ellas tocino frito, manteca, cebolla picada y frita; échese por encima un poco de azúcar y que dé algunos hervores á fuego manso; es plato que usan mucho en los conventos de religiosas.

Alcachofas á la italiana.

Divididas en cuatro partes iguales se les quita el cogollo y se frotan con zumo de limón; luego se cuecen con agua, sal y un poco de zumo de limón; se retiran y se dejan escurrir, sirviéndolas con una salsa italiana.

Gazpacho.

Migado el pan, se echa la suficiente cantidad de agua, aceite, vinagre, pimienta, sal, comino y ajo machacado, y si se quiere cebollas y pepinos picados en ruedas. Además de éste, se hace en Andalucía otro gazpacho, que llaman ajo blanco, machacando almendras mondadas con un grano

de ajo, un poco de aceite y el vinagre correspondiente, cuya mezcla, muy majada y echa como una especie de salsa con pan mojado, se disuelve bien en la sopera ó fuente donde está el pan migado con el agua y pan suficiente.

Gazpacho extremeño.

En este país, naturalmente caluroso, se usa el gazpacho en el verano como una especie de refrigerante, tanto en las clases elevadas como en las trabajadoras. Las primeras, lo suelen usar en el estío, en vez de la ensalada de lechuga, que ya en esta época es muy rara, porque los calores las arrebatan y hacen espigar. Y las segundas, que en verano naturalmente están en las eras ó segando, lo suelen tomar entre las comidas, tanto para refrescar, cuanto para alimentarse alguna cosa, puesto que generalmente lo cargan bien de pan. Se compone, pues, del modo siguiente: En un mortero ó almirez se echa un poco de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo, se maja bien, y luego se le aumenta un poco de miga de pan mojado; se vuelve á majar con el aceite el ajo y la sal, de modo que se mezcle y hasta que se forme como una salsa,

Una vez así, se le echan unas gotas de agua (algunos en este estado suelen echarle también pimiento), y se revuelve con la mano del mortero ó almirez para que se vaya desliendo, aumentándole así agua, sin dejar de menearlo hasta llenar el mortero, vaciándolo en la fuente, y en la que se le acaba de echar el agua que se quiera. Esto hecho, se le miga pan, no con el cuchillo, sino con la mano y á retortijón, dejándolo esponjarse en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando, un cuarto de hora antes, de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre sino hasta el momento mismo de servirles, pues si se le añadiese este ingrediente antes, el pan lo absorbe todo y se pone agrio.

El tomate, el pimiento verde y el pepino, todo picado, le hacen muy bien; el tomate y pimiento se le echa casi siempre.

Habas verdes.

Cuando son pequeñas no se les quita sino sus extremos. Cuando son grandes se despellejan enteramente para hervirlas en agua y sal; después se escurren y se echa aceite con ajos fritos; se hace una salsa

con avellanas tostadas, un poco de pan tostado mojado con agua y vinagre, pimienta y huevos correspondientes á la salsa, la que se desliará con agua sazonada, echándola sobre las habas y que den un hervor á fuego manso.

Habas á lo casero.

Se quita la vaina y se cuecen en agua hirviendo para que suelten la cascarilla; escúrranse y dénselas unas vueltas en manteca en la cacerola, añadiendo un poco de harina; mójense con caldo del puchero, y además se añade sal, pimienta y ajedrea picada. Algunos momentos después se ligan con yemas de huevos y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

Lentejas á la ama de casa.

Cúezanse las lentejas en agua un poco salada, escúrranse y pónganse en una cacerola con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal, pimienta: saltéense algunos minutos. Pónganse en la fuente, adornándolas con cortezas de pan frito, y sírvanse muy calientes.

Lentejas á la masa.

Háganse enrojecer pedazos de cebolla y hierbas finas picadas en manteca de vacas, añádase harina; cuando la masa esté hecha, mójese con agua, y aun mejor con caldo, échese en ello las lentejas cocidas en agua y escurridas como las anteriores, añádese sal y pimienta, saltéense lo mismo y sírvanse.

Lentejas con tocino á la aldeana.

Pónganse lentejas y un buen pedazo de tocino en una marmita llena de agua, háganse cocer; cuando lo estén, guísense como las anteriores y pónganse en la fuente sobre el tocino en que se han cocido.

Lentejas con perejil.

Se cuecen en agua y sal, se escurren y ponen después en una cacerola con manteca abundante, perejil picado, sal y un poco de pimienta; rehóguense algunos minutos, y se sirven con cortezas de pan frito, todo muy caliente.

Judías verdes.

Se limpian bien y se cuecen en agua hasta que estén perfectamente tiernas. En seguida se les quita el agua y se ponen en una cacerola con aceite de olivas, sal, pimienta negra, y después de haberlas dado unas cuantas vueltas, se les añade un poco de caldo del cocido y desleídas en él dos ó tres yemas de huevos.

Judías verdes á lo paisano.

Derrítase en una cazuela un poco de manteca con perejil picado, y pónganse después las judías, que deben antes cocerse; menéese, y se reduce á salsa, rociándolas al tiempo de servirlas con zumo de limón y vinagre.

Judías verdes con cebollas.

Rehóguese con manteca una cebolla picada, polvoréese con harina y se añade un poco de caldo, y reducida la salsa, se echan las judías, ya de antemano cocidas con sal.

Judías á la romana.

Córtense cebollas en rebanadas y se rehogan en aceite; échense las judías con perejil picado, sal y pimienta, y después que haya todo cocido un rato, se ponen en un plato y sóbre ellas échese un poco de vinagre hervido antes en cazuela.

Menestra de guisantes.

Se rehogan con manteca, mezclándole pedacitos de jamón que antes se habrán frito; añádanse algunos pedacitos de pechuga de ave, alcachofas, y todo se pone á cocer en una cazuela con un poco de perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente, dejándolo al fuego hasta que se consuma el agua.

Menestra de habas.

Se dispone como la anterior, y está muy bien cuando se mezclan las habas con los guisantes.

Menestra á la española.

Me mondan guisantes y habas, y si éstas son tiernas pueden echarse con su cáscara; límpiense lechugas y alcachofas, tomando de éstas la parte blanda y blanca y rehóguese todo á fuego manso con manteca; póngase jamón partido en pequeños trozos, y que cueza todo en el zumo de las legumbres, y luego que esté, se le añade salsa de perejil á la española y un poco de especia molida.

Pasta para rebozar toda especie de fruta de sartén.

Se deslíe harina con yemas de huevo y agua tibia, se añade un poco de manteca de vacas derretida; las claras se baten mucho aparte con algunos granos de sal, se mezcla y bate bien todo junto, procurando que la masa quede bastante espesa para rebozar bien lo que se haya de hacer.

Torta de almendras.

Próximamente se toman de harina cuatro onzas, otras cuatro de manteca fresca

é igual cantidad de azúcar en polvo, se machacan tres onzas de almendras dulces, se añade corteza de limón ó una ó dos cucharadas de flor de naranja, se echan cuatro ó seis huevos bien batidos, y se mezcla todo en el mortero para hacer una pasta; se toma una tartera, se unta el fondo con manteca y se hace cocer á fuego lento con lumbre debajo y encima, y se forma la torta, que se puede servir fría ó caliente, pero siempre echándole azúcar en polvo por encima.

Torta de arroz.

Se pone una media libra de arroz á cocer y se le va echando poco á poco un cuartillo de nata de leche y un trozo de manteca, la segunda corteza de limón y sal; cuando el arroz está abierto y bien espeso, se quita el limón y se deja enfriar en otra vasija, añadiendo seis yemas de huevos batidas con azúcar y cuatro claras batidas con una ó dos cucharadas de flor de naranja; se unta con manteca una cazuela ó el molde de la figura que se quiera dar á la torta, polvoreándola con miga de pan; en ella se echa el arroz y se pone al hornillo con mucho fuego en su cubierta. Cuan-

do la torta haya tomado color suficiente se le da vuelta sobre un plato. De este mismo modo se hacen las tortas de fideos, de sémolas, etc.

Torta de miga de pan.

Se toma la miga de pan fresco, se echa en nata hirviendo, se menea mientras hierve, añadiendo á la nata un trozo de manteca de vaca, corteza de limón, azúcar y si se quiere pasas de Corinto: se concluye en los mismos términos que la torta de arroz.

Torta de patatas.

Se cuecen á vapor las patatas; después de haberlas mondado se majan en un mortero, añadiendo manteca y leche, en la cual se haya desleído el azúcar; todo esto debe hervir y se echa en una vasija de barro, dejándolo enfriar; se continúa lo mismo que para la torta de arroz.

Manjar blanco.

Móndense media libra de almendras, entre ellas algunas amargas, haciéndolas

ablandar en agua hirviendo; pónganse en agua fresca y enjúguense; hágase de ellas una pasta, poniéndolas en un mortero para machacarlas, y echando allí poco á poco una cucharada de agua fría. Mézcleselas en seguida con dos vasos de agua, cuélese en un lienzo, y añádase á esta leche de almendras un cuarterón y medio de azúcar en polvo, un buen vaso de crema, agua de flor de naranja y un poco de cola de pescado. Sírvase frío y aun helado en el verano.

Empanadas de pies de cerdo.

Se cuecen los pies de cerdo, y una vez bien cocidos se les quitan los huesos mayores, sazonándolos con un poco de especia; se hacen las empanadas, echando á cada una dos medios pies. Si se quiere sazonar dulces, se prepara un poco de almíbar y se pasan por él. Luego echándoles un poco de especias se dejan enfriar, en cuyo estado se hacen las empanadas.

Empanadas de sardinas.

Se toman sardinas frescas, se escaman y se fríen de manera que no se quemen mucho; luego se fríe un poco de cebolla

con buen aceite y se echa sobre las sardinas sazonándolas con pimienta y sal, si no la tuvieran las sardinas. En cada empanada se colocan tres sardinas con un poco de cebolla frita por encima, escurrida del aceite, se cierran las empanadas cuidando de no echar aceite en la masa, sino manteca fresca de vaca, porque con aceite no saldrían bien.

Empanadas de masa dulce.

Se toma una libra de harina de trigo floreada y se pone sobre el tablero, haciendo una presa redonda, echándole dentro media libra de azúcar molido y cernido y un cuarterón de manteca de cerdo, ocho huevos, dos con claras y seis sin ellas, un poco de vino y un poco de sal. Todo esto reunido, se hace la masa hasta que venga á quedar encerrada; esta masa se divide en cuatro porciones iguales y con cada una de ellas se forma una empanada. Si se quieren hacer más ó menos empanadas de cuatro, calcúlense las cantidades; lo que se haya de echar dentro de ellas ha de ser cocido, asado ó frito.

Empanadas de cortadillas de tierra.

Se cuecen las criadillas con agua y sal; después de cocidas se ahogan en aceite, sazonándolas con un poco de pimienta, nuez, azafrán y sal. En este estado se hacen las empanadas, advirtiendo que se han de servir calientes. Conviene tenerlas deshechas dos ó tres días antes que se hayan de servir, porque estará la masa revenida, y calentándose resultará muy tierna y con diferente gusto. Estas empanadas no han de llevar dentro ningún género de caldo, pues no es masa que lo pueda sufrir.

Buñuelos de monja.

Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limón raspada; se añade harina y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que se conocerá que está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola; se mezclan tres huevos y se menea todo muy bien. Después se extiende sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina, se corta á pedacitos y se echan en el frito, que

no debe estar muy caliente, se escurren en una servilleta y se sirven polvoreados de azúcar fino.

Buñuelos de patatas.

Se cuecen enteras y se mondan, se majan en el mortero y se hace una masa espesita con leche, agua de flor de naranja, azúcar y un batido de yemas de huevo. Después se hacen bolitas y se fríen, sirviéndolas con azúcar y un polvito de canela.

Buñuelos de viento.

Se coge media libra de harina floreada y se desata con agua fría y un poco de sal; se calienta un poco de manteca en una sartén como para hacer una tortilla de huevos, y cuando esté caliente se echa el batido dentro de la sartén, meneándolo con un cucharón sobre unas brasas; vendrá á resultar una masa encerrada, que se debe cocer muy bien, meneándola siempre para que no se pegue á la sartén ni haga corteza. Todo el éxito de esta operación pende de que la masa salga perfectamente cocida, en cuyo caso es imposible que salgan mal los buñuelos. Una vez cocida la

masa se echa en el almirez, y se machaca muy bien metiendo huevos poco á poco y machacándola mucho hasta que quede blanca; los huevos no han de ser todos con clara, sino la mitad, porque no esponjen demasiado y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos, si se les pasa por almíbar y se les echa un poco de canela molida por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, es el mejor sistema.

Buñuelos de queso fresco.

Se toma queso hecho el mismo día ó el anterior, se le quita la corteza y se soba en un tablero, se le echa un poco de harina y unas yemas de huevo hasta que quede un poco blando. Luego se pone una sartén al fuego con bastante manteca, de suerte que no se caliente mucho. Se hacen unos buñuelos grandes y redondos y se deja estar la sartén con poca lumbre, que ellos se irán volviendo sin necesidad de tocarlos; una vez fritos se pasan por miel ó almíbar, echándoles canela molida por encima.

Huevos revueltos con jamón.

Échese con los huevos suficiente cantidad de jamón cortado en pedacitos cuadrados en una sartén, sazonándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata ó caldo de sustancias; póngase á fuego lento, meneándolos hasta que espesen, retirándolos inmediatamente.

Huevos fritos.

Póngase aceite ó manteca en una sartén, añadiéndole unos ajos, y vayan echándose los huevos uno á uno: cuando estén fritos se echa sal por encima y se sirven.

Huevos mejidos.

Se baten mucho dos yemas en una taza con una onza de azúcar, añádase agua hirviendo, meneando á una mano para que se mezcle.

Huevos rellenos.

Cocidos los huevos, se sacan las yemas partiéndolos por medio y añadiéndoles un

poco de verdura y pan rallado; se sazonan con todas especias, canela y azúcar, echándole huevos crudos en cuanto reblandezca un poco el relleno; en seguida se rellenan los huevos rebozándolos y friéndolos. Si se quiere, se puede servir sobre torrijas, con azúcar, canela y zumo de limón.

Huevos crecidos.

Se toman doce huevos, se les quitan las claras, dejando las yemas en los medios cascarones; éstas se baten con otros cuatro huevos y un poco de verdura picada, especias, sal y un poco de pan rallado; se pone una sartén al fuego con manteca, y cuando esté caliente se echan las yemas dentro enteras, se fríen, y luego se sacan y rebozan con las claras, volviéndolas á la sartén, de la que se sacan después de fritas y se vuelven á rebozar con más claras; de esta manera se va haciendo hasta que acaben las claras y vienen á quedar los huevos muy grandes. Luego se hacen unas torrijas y una sopa con ellas y los huevos, entremetiendo uno con otro, se toma caldo de garbanzos sazonado con especias, un poco de agrio, manteca de vaca y se des-

atará con él. Esta sopa ha de llevar azúcar y canela entre los huevos y torrijas.

Huevos en escudilla.

Se toma medio cuartillo de agua clara y se pone á cocer con sal (más que de ordinario), se baten seis ú ocho huevos y se ponen en la cazuela donde está el agua cociendo; se revuelven perfectamente con un cucharón hasta que se cuajen; una vez bien cuajados, se sirven en la misma cazuela, si es nueva, si no en un plato sobre unas rebanadas.

Tortillas de queso fresco.

Por una docena de huevos se hace rebanadas una libra de queso fresco; se pica un poco de hierba buena y mejorana, después de bien picada se echa en los huevos con un poco de sal y especias, se pone la sartén al fuego con manteca de vaca; y huevo y rebanadas de queso se echan en la sartén, teniendo cuidado de ir recogiendo el queso lo más pronto que se pueda, porque no se derrita mucho: luego se vuelve de la otra parte, y se sirve caliente con unos picatostes encima.

Huevos guisados.

Se pica una miga de pan, cebolla, perejil, manteca y yemas de huevo, con lo que se llena el fondo de un plato; encima se van echando los huevos uno por uno, poniéndolos en seguida á fuego lento, coloreándolos con una pala de hierro hecha ascua, espolvoreando por encima una poca de sal y pimienta, y de esta suerte se sirven.

Huevos con tomates.

Primero se fríe el aceite ó manteca y después los tomates muy picados; si se quiere también se puede freir antes un poco de cebolla picada muy menuda. Se baten los huevos y se echan revolviéndolos perfectamente en el tomate, y se sirve como una tortilla; si hay torreznos de jamón puede formarse un magnífico plato

Almendradas.

Se cortan en pedazos una libra de almendras dulces, se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevo, se hace una masa

que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está helada se pone al horno, cuidando no se tuesten mucho.

Bollos pardos.

Se toma media libra de almendras dulces mondadas y se machacan en almirez, añadiéndoles media libra de azúcar y se hace masa de mazapán; luego se pone en el tablero media libra de trigo floreado, y sobre ella otra media de manteca de vaca fresca, media docena de yemas de huevos, y únase todo esto á la masa de mazapán, no olvidando un polvito de sal; con este conjunto se hace una masa, echándole canela molida y cernida hasta que quede la masa muy parda; con ella se hacen unos bollitos á modo de mostachones, haciéndoles unas rayitas con el dorso del cuchillo. Cuézanse sobre obleas á fuego lento, y con estas cantidades se podrá hacer un buen plato.

Hojaldre de mazapán.

Se hace una masa con agua, sal y cuatro huevos con sus claras, de suerte que quede un poco dura, y se va sobando con

manteca hasta que se reblandezca, de modo que haga mucha correa; luego se toma pasta de mazapán, echando en ella media libra de almendras y media de azúcar, de manera que llegue á ser tanta cantidad de pasta como de masa; mezclado todo, se soba perfectamente; luego de bien mezclado, se tienden unas cuartillas de papel untadas con manteca y se hacen unas hojaldras llanas y redondas que se cocerán en el horno; en seguida se tiene preparada miel caliente y se pasan por ella; poniéndolas en un plato se enjugarán muy pronto echándoles azúcar y canela.

Hojaldre con leche.

Se toma medio azumbre de leche, poniéndola al fuego en un cazo, se le echa un poco de manteca de vaca y sal; cuando empiece á cocer, se le pone harina de trigo floreado, meneándolo con un cucharón, de suerte que quede una masa un poco dura; después se cuece muy bien y se saca al tablero poniéndole media docena de huevos; en seguida se sobará perfectamente poniéndole manteca hasta que esté blanda, añadiéndole media libra de azúcar molido y cernido.

Pónganse unas obleas en unas latas y se echa la masa en ellas, poniendo los hojaldres á cocer en horno, y cuando esté cuajada se harán los picos, se acaba de cocer, y se le echa un poco de almíbar por encima, volviéndolas al horno para que se acaben de enjugar.

Panecillos rellenos.

Se agujerean los panecillos molletes por el suelo, sacándoles todo el migajón y echándoles en un cazo con buena miel y un poco de aceite; luego se hace una pasta sobre la lumbre con un poco de canela y se vuelven á rellenar los panecillos tapando los agujeros con las mismas coronillas que se quitaron, volviéndolos al cazo y añadiéndoles por encima miel y aceite; téngase cerca de la lumbre á fin de que no se enfríen, y cuando se sirvan, rocíeseles por encima con un poco de azúcar.

Pastel de ave para enfermo.

Póngase á cocer una pechuga de ave, y cuando estuviere casi cocida, se saca y pica toda la carne muy menuda sobre un

tablero blanco; se pica una poca enjundia de gallina mezclada con la carne, se sazona de sal y muy poca especia; añádanse unas gotas de caldo y queda hecho el pastel; luego se cuece y se soba con dos yemas de huevo, un poco de caldo y agrio de limón.

Mazapán de almíbar.

Se machaca una libra de almendras, mojando la mano con un poco de agua; luego se tienen preparadas doce onzas de azúcar en almíbar y se pone en un cacillo al fuego, mezclando las almendras; deben cocer dos ó tres hervores hasta que esté un poco espesa; luego se saca del fuego y se deja enfriar; en este estado se van sacando cucharadas de él y formando unos montoncillos redondos, y se cuecen en el horno de manera que se tuesten un poco. Se les puede añadir agua de azahar en almíbar y azúcar por encima.

Almendradas y mazapanes.

Se sacan en estufa una cuarta parte de almendras amargas y tres cuartas partes de dulces, todas bien mondadas; fórmese

con ellas una pasta machacándolas muy bien, mojando de cuando en cuando la masa con claras de huevo batidas; clarifíquese igual cantidad de azúcar de suerte que forme pompas; se echa en la pasta cociéndola y meneándola perfectamente hasta que se agarre en una cuchara. Luego extiéndase sobre una mesa en que se habrán echado de antemano unos polvos de azúcar. En este estado se va tendiendo hasta que resulte delgada, cortándola luego en pedazos de la forma que se apetezca. Ultimamente se ponen al fuego para que tomen su punto y bañarlos.

Mazapán de fresa.

Fórmese la pasta con una libra de almendras dulces, seis onzas de azúcar y ocho fresas machacadas y pasadas por tamiz, acabando como el mazapán anterior. Lo mismo puede verificarse con otras clases de frutas.

Bizcochos sin harina.

Se toman ocho onzas de azúcar molido y cernido, ocho yemas de huevos crudos y un poco de anís molido; todo junto se bate

con un cucharón hasta que quede completamente blanco y muy espeso; luego se hace una masa muy fina con manteca de vacas y yemas de huevos, teniendo preparada una hoja de lata; se cortan con la cortadera unas tortitas redondas del tamaño de un duro, poco más, en cuyo estado se pasan por el batido, cociéndoles en horno á fuego manso.

ECONOMÍA DOMÉSTICA

Conservación de las substancias animales por el aceite.

Las carnes, aves y pescados se conservan por largo tiempo sumergidas en aceite, aunque no se hayan cocido; pero si reunen estas circunstancias, el buen éxito es seguro. De cualquier modo que sea, se procede como sigue: se preparan las carnes, aves ó pescados en cuartos ó en tajadas regulares; si son crudas, se enjugan bien; si se les ha dado una tercera parte de su cocimiento será por el asado y frito. Preparadas así, se van colocando en buen orden en un puchero nuevo ú orza de barro, ó bien en un bote de vidrio. A medida que el vaso se va llenando, se comprimen un poco las tajadas y se echa el

aceite de buena calidad hasta que el líquido las supere á lo menos dos dedos. Se tapan después los vasos herméticamente con tapones de corcho y betún, y se colocan en lugar fresco y al abrigo del aire.

El quedar los vasos bien cerrados es una circunstancia esencial para el buen éxito de la operación, en particular si las sustancias deben conservarse por algún tiempo.

Cuando se quiere emplear una sustancia conservada por este medio, se pone en agua fría, se lava y se exprime bien para separar todo el aceite de que se halla impregnada y luego se adereza. El aceite empleado para este medio de conservación no se altera por el contacto con las carnes; así, después de haber servido para conservarlas, puede emplearse para condimentar las mismas sustancias conservadas, ó cualesquiera otras.

Adobo para carnes.

Cocidas las carnes, ó mejor asadas, se las frota con sal y un poco de pimienta, hierbas aromáticas, como orégano, laurel y otras, y si gustasen, ajos machacados; se ponen en orzas, bañándolas bien convi-

nagre y vino blanco licoroso, por mitad, ó poniendo mayor cantidad de vinagre, si no es muy fuerte; se tapan bien y se colocan en lugar fresco, y para emplearlas se condimentan con el guiso que les es propio. Cuando se quiera una conservación más prolongada, como de seis meses ó más, el adobo de vinagre y aceite es el más seguro.

Perdices en escabeche.

Se da á estas aves un principio de acción por el asado en cazuela; se colocan en orzas vidriadas entre algunas hojas de laurel, de modo que queden bien ajustadas, con algunos pedacitos de sarmiento; se procura que no toquen al fondo ni las paredes del vaso. Se ponen al fuego en una cazuela dos partes de aceite y una de vinagre con su correspondiente sal, un poco de pimentón dulce, si se quiere, ó pimienta negra ú otra especie, unas hojas de laurel, orégano y algunas cabezas de ajos enteras; se da un hervor á la salsa, y aun caliente se echa en la orza en que están las perdices, de modo que queden bien cubiertas; se cierra el vaso y se guarda en lugar fres-

co; este escabeche sirve también para otras aves, como codornices, becadas, etc.

Cuando se quieran comer, se preparan con el guiso ó salsa que acomode, ó frías como la misma salsa de adobo. Y si su conservación no ha de ser por mucho tiempo, puede sustituir vino blanco cocido al aceite.

Aceitunas quebrantadas.

Las aceitunas son la única fruta que se conserva por la sal; para poderlas comer, aun por este medio, es preciso quitarles el gusto acre y amargo que les es propio; el agua sola basta para ello; pero no se consigue sino al cabo de mucho tiempo, particularmente si se adoban enteras. Los mejores modos de preparación son los siguientes: Se escogen verdes, y al punto que van á madurar se las quebranta sobre una piedra y se las va echando en un barreño lleno de agua clara, que se muda cada día, hasta que no sale amarga; estando en este punto se ponen en orzas de tierra barnizada, ó mejor en botes de vidrio con agua suficiente para cubrir; se las echa bastante sal, pimentón, orégano, hinojo, ajos machacados y unas rodajas de naranjas

agrias; á los dos ó tres días de estar en el adobo pueden principiarse á comer. Así preparadas duran poco tiempo; lo más un mes. Si se quiere que desamarguen más pronto se escaldan luego de partidas, pero pierden un tanto su buen gusto.

Aceitunas rajadas.

Se cogen en el mismo estado que las anteriores; se les hacen á cada una dos ó tres rajaduras de arriba abajo con la punta de un cuchillo y se ejecuta lo mismo que para las anteriores; pero el adobo se hace sólo con sal y plantas aromáticas, como tomillo salsero, ajedrea, hinojo, hojas de laurel y orégano; adviértase que estas dos últimas plantas las ponen de un verde desagradable y por ello algunos las omiten, aunque las den buen gusto. Estas aceitunas se conservan por tres ó cuatro meses, se les pone naranja agria y ajos, y se pasan más pronto.

Aceitunas enteras.

Como estas se guardan todo el año, se cogen en el mismo estado que las anteriores, pero se eligen las mejores y más sanas;

se tienen en agua nueve días, mudándola dos veces cada día; puestas en una salmuera á prueba, esto es, que se mantenga flotante en ella un huevo, se adoban con las hierbas aromáticas que se han dicho para el antecedente método; preparadas de este modo, no pueden comerse hasta después de seis ó siete meses; pero se conservan de un año para otro y son mejores.

Para adobar las aceitunas enteras de modo que puedan comerse luego de su preparación, el único medio es el de desmargarlas en lejía, siendo buenas para esta preparación todas las especies de aceitunas; pero las mejores son las pequeñitas ó de cornezuelo. Para un celemín de aceitunas se emplea un celemín de ceniza de sarmientos y un terrón de cal viva del tamaño de una manzana regular; se pone todo junto en una tinaja con agua suficiente y que lo cubra todo, la cual se habrá apagado antes para reducirla á polvo; se tienen las aceitunas por espacio de veinticuatro horas, revolviéndolas tres ó cuatro veces; se prueban y se dejan aun en ella, si no han perdido el amargor; si lo han perdido, se lavan y se dejan en agua clara por tres ó cuatro días; entonces se ponen en el adobo compuesto de agua, bastante sal, unas ho-

jas de laurel, cilantro, corteza de limón ó naranja, hinojo, ajedrea ó tomillo salsero, que se hace hervir todo junto, y se echa frío sobre las aceitunas hasta cubrirlas bien del todo en la vasija, que se tapa lo mejor que se pueda y se guarda en lugar fresco. Esta es la mejor preparación para las aceitunas verdes.

Aceitunas confitadas.

Para esta preparación se emplean las aceitunas ya adobadas por el método anterior; se cortan como á orejones, quitándoles el hueso y metiendo en su lugar una alcaparra ó un pedacito de anchoa, ó ambas cosas; así compuesta, se ponen en botellas, que se llenan de buen aceite; para esta peparación deben ser las aceitunas gordales ó sevillanas.

Aceitunas secas.

Se escogen bien maduras y del todo negras, se secan al aire y al sol ó se escaldan como las ciruelas, y se guardan en lugar seco. Cuando quieran prepararse para comerlas se pone una porción de ellas en una olla, se les echa sal, algunas roda-

jas de naranja agria y una porción de aceite, se sacude nuevamente la olla para que el aceite se extienda igualmente y unte todas las aceitunas; por ocho días se repite, cada uno lo mismo, y entonces estarán adobadas y podrán comerse; esta preparación no dura mucho tiempo; así, conviene guardar las aceitunas secas para irlas preparando á medida que se consuman las adobadas.

Frutas rojas y de hueso.

Las primeras, como son *grosellas*, *cerezas*, *guindas*, *fresas*, *frambuesas*, y las segundas, como *albaricoques y melocotones*, se escogen maduras, pero que no lo estén demasiado; se desgranan las grosellas, se quitan los palitos á las cerezas y los huesos á los albaricoques y melocotones; puestas con separación estas frutas en las botellas, se las deja dar un hervor en el baño.

Para las frutas rojas no deben emplearse vasos de hoja de lata, porque el hierro y el estaño las altera el color. Las fresas pierden un tanto su perfume; pero esto no sucede, si estrujándolas se las

mezcla como la mitad de su peso de azúcar y un poco de ácido de limón.

Frutas de pepitas.

Las *peras*, *manzanas* y *membrillos* se mondan, parten en cuarterones y se les quita el corazón y las pepitas; para las peras y manzanas, que se comen crudas, basta un hervor en el baño; para las peras, que sólo se comen cocidas, cinco ó seis minutos; si están verdes un cuarto de hora; para los membrillos media hora.

Agraz.

Desgranados los racimos, quitadas las pepitas á los granos y puestos en botellas, se les da un hervor; si se hace la provisión en botellas pequeñas, podrá disfrutarse de una fruta para bebidas y salsas todo el año.

Zumos y jugos.

Extraídos de todas las frutas referidas ó cualesquiera otras, después de cocidos y puestos en las botellas, se les da un cuarto de hora de ebullición; poniéndoles azúcar

al tiempo de emplearlos, son mejores que los mismos zumos preparados en jarabes. Por este medio se conservan, particularmente los zumos de agraz, grosellas, granada, limón y naranja.

ARTE DE TRINCHAR

Composturas y reglas que deben observarse en la mesa.

En la mesa es donde más se ve la torpeza y mala educación del hombre que no está acostumbrado, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros; se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca; se da en los dientes con el tenedor, y también se los escarba con él, con los dedos ó con el cùchillo, que da grima el verle. Cuando bebe no se limpia antes los labios ni los dedos; así empuerca el vaso, y más por agarrarle con toda la mano, regularmente bebe con ansia; esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al

vaso y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos. Si se pone á trinchar alguna pieza, nunca atina con las coyunturas, después de trabajar en vano para romper el hueso; salpica á todos con la salsa en la cara, y él se queda todo manchado con la grasa y con las sopas que se le caen en la servilleta, que al sentarse metió por el primer ojal de la levita ó saco, pero dejando la punta de modo que siempre le está haciendo cosquillas en la barba. Al tomar café se quema seguramente la boca, aunque le da antes mil soplos; se le cae siempre la cuchara, la taza ó el platillo, y al fin se le derrama encima. Todo esto, verdad es que no son delitos graves, pero son muy ridículos y fastidiosos entre personas decentes, y la educación nos enseña á precaverlos para que seamos bien recibidos, poniendo gran atención á los modales de las personas de buen tono, y habituándonos y familiarizándonos con ellos.

Como el hombre ha de sentarse á la mesa lo menos una vez cada día, debe saber hacer los honores de ella si fuere en su casa, y servir particularmente á las señoras en cualesquiera otra donde se halle; y así, el plato que tuviere delante ha de saber

trincharle, no equivocando el que ha de servirse con cuchara con el que debe partirse con cuchillo, ni cortándole contra el uso diverso de cada pescado, ave, etc.; lo mismo digo del saber mondar y partir las frutas, helados y pastas: cualquiera de estas que parecen frioleras, si las hace con torpeza, ó si no las hace, da una prueba de que se ha criado con tal abandono, que no sabe comer en una mesa fina y que ignora el mismo arte que profesa.

Los brindis no suelen admitirse ya en algunas mesas de gente fina; porque á la verdad es una impertinencia el interrumpir á uno que tiene la boca llena con un cumplimiento muy formal, que muchas veces no viene al caso y mucho menos cuando suelen estar en confusa alegría, y que cada uno bebe por su gusto y no por la salud de otro; así no se debe brindar á menos que no lo hagan los demás, en cuyo caso la cortesanía nos prescribe, como en todo, conformarnos al estilo corriente en cada parte.

¡Cuántas y cuán varias son las reglas que se han de observar en la mesa! ¡Qué de incongruencias se han de temer! La precipitación al sentarse, la elección de un puesto que no nos conviene, una ostenta-

ción de apetito pueril, ojos ávidos sobre los manjares, un aire goloso, unas manos siempre en movimiento, los dedos de continuo mojados y poca limpieza, son unas asquerosas groserías. Debe siempre evitarse: 1.º, el roer, golpear y sorber con ruido los huesos para sacarle la médula; 2.º, romper los huesos de la carne ó fruta; 3.º, hacer ruido mascando ó bebiendo; 4.º, entrar en plato común, salsera, etc., cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara común. En suma: es cosa indecente el sentarse á la mesa ó levantarse de ella antes que los otros; el manifestar preferencia á ciertos platos aunque para nosotros sean nuevos, y el decidir magistralmente sobre los manjares, sus condimentos, y mucho menos acerca del precio y escasez de ellos, sin grande oportunidad.

Hay que tener presente, que en la mesa es donde menos puede ocultarse el menor defecto; que deben observar las cosas repugnantes en los demás para evitarlas ellos, como son: el comer muy aprisa ó muy despacio, porque lo uno arguye miseria, hambre, gula, y que han ido sólo á comer; y lo otro es decir que no les gusta la comida y que así entretienen el tiempo. No deben es-

tar callados siempre en la mesa; al contrario, alegrarlas con chistes y conversaciones festivas, pues no es la hora ni el paraje de tratar asuntos graves, ni tampoco hagan del charlatán ó el gracioso, porque no crean los otros que se les ha calentado la cabeza; no hagan melindres oliendo cada plato dejándole de comer después de hacer un gesto, porque es tachar al dueño de la casa y causar asco á los convidados; no coman tampoco de todos los platos sin excepción, porque no puedan granjearse la fama de tragones ó golosos. Cuiden sobre todo los iniciados en este precioso arte de comer con tanta limpieza, que ni manchen los manteles al trinchar ó servir el vino, ni la servilleta á fuerza de limpiarse la boca y los dedos; si estornudan, tosen, se suenan ó escupen, y si les da hipo, ó les sube algún eructo, pónganse siempre la servilleta delante además del pañuelo ó la mano y bajen después la cabeza, reconociendo el disimulo de los demás; en fin, no olviden que la falta más mínima en la mesa es un defecto capital, y para que su instrucción sea completa en esta ciencia tan grata como provechosa, aprendan y practiquen agradecidos las reglas siguientes, tan conformes á sus principios para trin-

char y servir los manjares, tomar y ofrecer las bebidas.

Variedad de artes sisorias tenemos en todas lenguas; pero en realidad el método más cómodo, grato y libre de inconvenientes para repartir los manjares, es prevenir que saquen á la mesa ya trinchados, pues es cosa que causa lástima ver á un caballero bien educado estar trabajando á destajo toda la comida, haciendo disecciones de carnes, piernas, costillas, aves y pescados, formando líneas sobre hójaldres, hudines, pasteles, etc., y apenas probarlos como otro Tántalo en medio de la abundancia de comida, bostezando de desmayo, empalagado y ahito del tufo, si es que por fortuna no se le ha echado á perder el mejor chaleco ó pantalón con algo de grasa, ó no se hace algún corte que le quite todo el gusto de haber complacido á los otros con su servicio, ó no reciba un bochorno de algún imprudente que le diga: amigo, esta ensalada podrá estar aderezada según arte, pero se conoce que á usted le sobra la sal, pues la derrama sin medida y otras impertinencias de algún insulto decidor.

1.ª Cuidará, el que repartiere, de situarse á distancia proporcionada á todos los convidados.

2.ª Prevenga, si está en su mano, que el trinchante y cuchillos estén bien acondicionados para sujetar y dividir los manjares, sin machacarlos destrozando las presas y salpicando con las salsas.

3.ª Debe comenzar á servir los platos por las personas principales, ó por la que se hace el convite, prefiriendo, en igualdad de caso, la señora al caballero, quien le servirá estando á su lado.

4.ª Repartirá de tal suerte de todo, que siempre sobre y nunca falte, ni con escasez ni con demasía; no servirá plato servido ni con cucharón ó cuchara que haya tocado guiso diferente, para lo cual se dejan los platos con el cubierto cruzado, si hubiere abundancia y proporción.

5.ª Se anuncian las sopas que haya, para que cada uno pida, y se servirán con el cucharón, así como los garbanzos, verdura, menestras, caldos ó salsas, atendiendo á lo mejor á los principales y señoras.

6.ª El cocido regularmente se presenta en fuentes aparte; repartirá garbanzos y verdura, trinchando después la vaca en ruedas no gruesas al través; el carnero al hilo de las costillas, los chorizos en rajas y el jamón como la vaca; en uno ó dos

platos que hará, vaya pasando para tomar cada uno lo que guste.

7.ª La vaca ó ternera cocida ó asada se cortará al través por la ternilla; junto al hueso es más sabrosa; y también se cortarán en rajas no gruesas todo género de lenguas, de las cuales agrada generalmente más lo gordo.

8.ª El lomo de becerro, lechón, carnero, se trincha al hilo y al través en pequeñas lonjas; el delicado riñón y solomillo en pequeños pedazos.

9.ª Partiránse, la espalda de arriba á bajo á lonjas, la espaldilla al hilo y por costillas; la pechuga, quitado el pellejo, que es muy sabroso, divídase por costillas.

10. En toda cabeza de cuadrúpedos algo grandes, los ojos y orejas se regalan; los sesos en pedazos para quien guste, y en ruedas chicas lengua, carriles, etc.

11. El jamón caliente ó frío siempre se parte á través y en rajas delgadas; la espalda, lomo y espaldilla como el ternero.

12. La pierna de carnero, ternera ó cabrito se parte á lonjas.

13. El jabalí, corzo, lechoncillo, y en todo cuadrúpedo pequeño, se corta la cabeza y las orejas; divídase por la mitad, córtese el muslo y espalda izquierda, des-

pués el muslo y espalda derecha, levántese el pellejo de lo restante y pártase para quien guste; divídase en dos partes el espinazo y se sirve en pedacitos, siendo muy sabrosos los del pescuezo, costillas y piernas.

14. El pavo, gallina, paloma, pichones, pollos y aves, se tienen firmes con el trinchante y apoyándolas con el cuchillo; cogeráse con aquél lo grueso del muslo izquierdo, cortando el nervio que le une y tirando con el tenedor por la izquierda; después el alón por la conyuntura; hágase lo mismo por la derecha; el estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes, y si fuere pavo la ubre se servirá en pedazos aparte y la pechuga á lo largo, y luego en pedazos al través, dejando el esqueleto solo.

15. Cuando estas aves son muy tiernas divídanse en dos partes á lo largo, y se sirven; el pedazo de la rabadilla es regalo de cariño; también las perdices se trinchan así; pero mayor obsequio es dar á cada uno un pájaro ó dos, si son pequeños.

16. La sarceta, ánade y toda ave de agua, se dividirán en lonjas los lados del estómago y después los muslos y alones.

17. Los conejos y liebres se partirán á lo largo desde el cuello, dividiendo en dos el espinazo; se sacan los lomitos y se cortan al través en pedazos pequeños.

18. Se trinchan los pedazos con la cuchara, á no necesitarse el cuchillo para la cabeza, del cual se usa para hacer rebanadas la anguila, advirtiendo que la penca, dorada y bacalao, se cortan al hilo del espinazo, que es lo más carnoso y delicado, y luego en trozos; la lamprea, barbota y pescados menores, se harán con la cuchara dos ó tres pedazos al través, prefiriendo lo que está más cerca de las aletas.

19. Para las ensaladas hay varios aderezos: anchoas, aceitunas, huevos duros, ajo, hierbabuena, cebolla, ensalada favorita, ensalada capuchina, etc.; pero en todas se dice que se necesita que concurran cuatro personas: un pródigo para el aceite, un avaro para el vinagre, un prudente para sal y un tonto para menearla, y la circunstancia que añade el italiano corresponde en nuestra lengua, á un burro para comerla.

20. En las patatas grandes y calientes, como las tortas, empanadas y rellenos, si la tapa no está sobrepuesta, se da un

corte alrededor, se pasa á otro plato y se sirve desde dentro, y después la pasta al que guste.

21. Los pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces, se ofrecen sin partir si son pequeños; y en pedazos, desde el medio á la circunferencia, si son grandes.

22. En los postres se repartirán los melones en rebanadas á lo largo y las sandías en círculo. Las peras, manzanas, melocotones, naranja, se cogerán con un tenedor pequeño ó punzón; y mondadas de alto á bajo, de modo que quede colgando la cáscara, se partirán á pedazos á lo largo y se sirven con la punta del cuchillo.

23. El café se sirve en tazas ó grandes jícaras con su platillo y cucharitas, echando de la cafetera tanto café cuanto baste para estar casi llena la taza; si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien por el plato, y tomando la cuchara general, se echará el azúcar que guste, ó se servirá á las señoras y caballeros de carácter, ó secundará si quisieren, llenando después de los licores las copas, se irán alargando á cada uno de los que pidan.

24. Usará de los palillos, mondadien-

tes y enjuague de la boca, según la costumbre de la mesa, manteniendo siempre la compostura, decencia y oportunidad en todo; con cuyas cualidades y la exacta observancia de todos los preceptos anteriores de la gastronomía, disfrutarán los que sigan este sistema salutífero de los placeres de la mesa, celebrándolos con los encantos de la poesía festiva, y siendo al mismo tiempo las delicias de la sociedad.

MODO DE HACER VARIAS CLASES DE LICORES

Para darles color derosa y encarnado. —Cochinilla, siete dracmas; alumbre glacial, treinta y seis granos; se reducen ambas sustancias á polvo muy fino, y se echan en un puchero barnizado con una libra de agua hirviendo; se remueve bien con la mano del almirez, se deja enfriar la mezcla, y con ella se tiñe el licor y se filtra; de este modo se logra un hermoso encarnado carmesí.

Si se quiere un color de rosa hermoso, se ponen sólo tres dracmas de cochinilla, en lugar de las siete; las cantidades de la cochinilla pueden variarse según el grado de color que se quiera adquirir.

Violado.—Se pulveriza en un almirez un poco de tornasol, se echa agua hirvien-

do, se deja reposar y enfriar, después se decanta el líquido y se saca lo claro, que se queda en una botella para el uso.

Amarillo.—La infusión del azafrán hecha con espíritu de vino.

Verde.—Se mezcla infusión de azafrán con la de tornasol.

Modo de filtrar los licores.

La buena filtración da hermosura y claridad á los licores..

La filtración hecha por papel de estraza es muy clara, pero es de mucha duración.

Se puede filtrar también por medio de unas mangas de bayeta blanca y espesa que no deben tener otra abertura que la de tirar el licor.

Igualmente se filtran por medio de una manga de castor, sin mezcla de lana, que se manda hacer á un sombrerero.

En todos los artes y oficios se presentan dificultades que no se vencen sino por la continua práctica, conocimientos y delicadeza del que los ejerce.

Si se quieren elaborar cantidades mayores que las que se explicarán más adelante, es necesario tener presente las proporciones de los ingredientes que entran

en su elaboración, á fin de que salgan como corresponde.

Si los licores se hacen por destilación, se verificará en baño María, por ser el más á propósito, porque el hacerlos á fuego abierto es más expuesto por la desigualdad del calor.

Los licores que se hacen por infusión es una preparación por la cual se saca la fragancia, cualidades y color de las flores ó frutas, exprimiendo su zumo y mezclándolo con el aguardiente.

La infusión tiene todas la ventajas, porque ella extrae de una manera uniforme y sin alteración las sustancias aromáticas.

Licor de ajenjo.

Cogollos tiernos de ajenjo, una libra; canela, dos onzas; bayas de enebro, una onza; raíz de angélica, dos adarmes; azafrán, medio adarme; clavillos, medio adarme; flores de macís, medio adarme; anís, medio adarme; aguardiente de treinta y dos grados, cuatro azumbres y media; azúcar, siete libras; agua clara, dos azumbres. Se pone todo en infusión por espacio de quince días: pasados éstos, se saca, se filtra y se embotella.

Esta es una regla general para los siguientes:

Anisete de Burdeos.

Aguardiente, cuatro azumbres; anís verde, seis onzas; matalahuga, una onza; coriandro, una onza; hinojo, una onza; agua común, dos azumbres; azúcar, seis libras; y se procede como el anterior.

Curazao.

Aguardiente, dos azumbres y media; la corteza de diez y seis limones regulares; canela, un adarme; flor de macís, un adarme; agua común, azumbre y media; azúcar, tres libras; y se procede como los demás.

Vespetro.

Aguardiente, dos azumbres y media; agua común, un azumbre; grana de angélica, dos adarmes; carví, dos adarmes; cilantro, dos adarmes; hinojo, dos adarmes; la corteza de dos naranjas agrias y cuatro libras de azúcar.

Perfecto amor.

Aguardiente, tres azumbres; la corteza de dos cidras; un cuarto de onza de corteza de limón; clavillos, medio adarme; agua común, azumbre y media; azúcar, cinco libras.

Café.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; agua clara, dos azumbres; azúcar, cinco libras; café de moca tostado y molido, una libra.

Té.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; agua común, dos azumbres; dos onzas de buen té y cinco libras de azúcar.

El té se pondrá dentro de un puchero de agua hirviendo; cuando haya dado un hervor, se retira del fuego y se tapa muy bien, para que el té se deshaga ó se desenvuelvan las hojas cuando esté fría; entonces se mezcla todo y se procede como los demás.

Hierbabuena.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; hierbabuena tierna, dos libras; la corteza de seis limones regulares; dos azumbres de agua clara; dos granos de esencia de hierbabuena y siete libras de azúcar.

Canela.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; dos azumbres de agua clara; canela, una libra, y siete libras de azúcar.

Rosas.

Aguardiente, dos azumbres; agua común, un azumbre; cochinilla, un grano; sal de tártaro, veinticuatro granos; azúcar, dos libras; hojas de rosas frescas y de buen color, dos libras.

Si se quiere más olorosa, en lugar del agua común se empleará agua de rosas.

Aceite de anís.

Tómense tres azumbres de aguardiente, una azumbre de agua clara, cinco onzas de matalahuga y seis libras de azúcar.

Persicot.

Aguardiente, tres azumbres; almendras de albaricoques, dos libras; canela, un adarme; agua clara, un azumbre; una copa de agua de flor de naranja y cinco libras de azúcar.

Licor suave.

Aguardiente, cuatro azumbres; clavillos medio adarme; flor de mercís, medio adarme; agua común, azumbre y media; agua de flor de naranja doble, una libra; agua de rosas doble, una libra; espíritu de jazmín, cuatro granos; alumbre, cuatro granos, y seis libras de azúcar.

Crema de mirto.

Seis azumbres de aguardiente; flor de mirto, una libra; hojas de melocotón, cuatro onzas; una nuez moscada; agua común, tres azumbres; azúcar, nueve libras.

Crema de limón.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; la corteza de treinta limones regulares; la

corteza de cuatro naranjas; coriandro, un dracma; cuatro clavillos; agua común, dos azumbres, y seis libras y media de azúcar.

Crema de flor de naranja.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; flor de naranja, tres libras; agua clara, dos azumbres, y seis libras de azúcar.

Crema de enebro.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; bayas de enebro, cuatro onzas; canela, dos onzas; cuatro clavillos; agua común, dos azumbres, y seis libras y media de azúcar.

Crema de angélica.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; dos azumbres de agua común; raíz de angélica, nueve onzas; bayas de enebro, una onza; canela, dos onzas, y seis libras de azúcar.

Aceite de Venus.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; grana de carvi, dos onzas; chirivías sal-

vajes, dos onzas; daucus críticus, ó sea zanahoria silvestre, dos onzas y media; flor de macís, cuatro granos; canela, una onza; agua común, dos azumbres, y siete libras de azúcar.

Crema de vainilla.

Seis cuartillos de aguardiente; vainilla, seis granos; ámbar, un grano; unas gotas de esencia de vainilla, y cinco libras de azúcar.

Crema de ajenjo.

Aguardiente, cuatro azumbres; cogollos tiernos de ajenjos frescos, una libra; la corteza de cuatro naranjas, y siete libras de azúcar.

Crema de laurel.

Cuatro azumbres de aguardiente; flores y hojas de mirto, una libra; hojas de laurel, una libra; una nuez moscada y machacada; clavillos, medio adarme y siete libras de azúcar.

Crema de cacao.

Aguardiente, tres azumbres; cacao, cuatro libras; canela, cuatro dracmas; espíritu de vainilla, tres dracmas; agua común, seis cuartillos, y cinco libras de azúcar.

Se toma el cacao de Caracas de la mejor calidad, se tuesta como para fabricar chocolate y se quebranta en un mortero de mármol. Se deslíe el agua con el azúcar á la lumbre; luego que se ha enfriado se echa el espíritu de vainilla, se mezcla todo, se filtra y se embotella.

Crema de jazmín.

Aguardiente, una azumbre; espíritu de jazmín, cuatro onzas; agua de flor de naranja, dos onzas; agua común, cinco cuartillos, y tres libras y media de azúcar de pilón.

Aguardiente de Hendaya.

Aguardiente, seis azumbres; matalahuga, dos onzas; coriandro, dos onzas; la corteza de seis naranjas; lirio de Florencia, cuatro onzas, y cinco libras de azúcar: el lirio de Florencia ha de ser en polvo.

Marrasquino.

Tómese diez azumbres de aguardiente; guindas agrias, sesenta y cinco libras; hojas de guindas, cinco libras; espíritu de rosas, seis onzas; espíritu de flor de naranja, seis onzas; espíritu de jazmín, onza y media, y dieciocho libras de azúcar.

Agua de bardada.

Aguardiente, cuatro azumbres y medio; la corteza de seis cidras; canela, dos onzas; la corteza de tres naranjas; agua común, dos azumbres, y siete libras de azúcar.

Agua de Chamberí.

Tómese medio adarme de clavillos; flor de macís, cuatro granos; aguardiente, cuatro azumbres; azúcar, diez libras.

Agua de cazador.

Aguardiente, un azumbre; otro azumbre de agua de hierbabuena; azúcar, dos libras, y cuatro gotas de esencia de hierbabuena.

Agua de badiana.

Tómese cinco libras de badiana; anís, una onza; aguardiente, cuatro azumbres; azúcar, ocho libras.

El aguardiente que se menciona para las cuatro aguas anteriores ha de ser de veinticuatro grados.

RATAFIAS

que deben durar un mes y medio cada una y el aguardiente que entra en su composición ha de ser de veintidós grados.

Ratafia de claveles.

Pétalos de claveles encarnados, dos libras; aguardiente, tres azumbres; clavillos, un dracma; agua común, dos cuartillos; azúcar, tres libras.

Se escogen claveles pequeños de un encarnado subido, que no tiene más que cuatro hojas, y en su tronco tiene otras pequeñas; se han de coger en tiempo sereno y después de haber salido el sol; se pone todo junto en infusión por dicho

tiempo, añadiéndole un poco de cochinilla para dar un color más hermoso y subido, y pasado el tiempo referido se filtra y se embotella.

De este modo se hacen las que siguen, es decir, que deben durar el mismo tiempo, y el aguardiente debe ser de los mismos grados.

De casis.

Aguardiente, cuatro azumbres y medio; casis, seis libras; clavillos, dos dracmas; azúcar, cinco libras.

De nueces verdes.

Tómese cien nueces verdes, y se machacarán con un dracma de clavillos, una onza y media de canela, dos granos de flor de macís, una nuez moscada machacada, y seis libras de azúcar; se pone todo en infusión con cuatro azumbres y medio de aguardiente.

De membrillos.

Se toman membrillos bien sazonados; se rasparán corteza y carne, y se pondrá

en lugar templado por espacio de veinticuatro horas; luego de pasadas éstas, se pondrán en un lienzo y se exprimirá con mucha fuerza el zumo.

Para cada dos cuartillos de éste, se empleará media libra de azúcar, y por el todo, dos azumbres y medio de aguardiente.

De anís.

Aguardiente, cuatro azumbres y medio; anís, media libra; coriandro, cuatro onzas; canela, medio adarme; flor de macís, un adarme; cinco libras de azúcar.

De noyó.

Aguardiente, dos azumbres; almendras de albaricoques, una libra y tres onzas; canela, un adarme; azúcar, dos libras.

De scubac.

Aguardiente, tres azumbres; azafrán, una onza; bayas de enebro, una onza; hinojo verde, media onza; coriandro, media onza; canela, una onza; angélica, un grano; flor de macís, un grano; clavillos, un adarme; siete libras de azúcar.

De granadas.

Aguardiente, tres azumbres; zumo de granadas seis cuartillos; canela, medio adarme, y cinco libras de azúcar.

De melocotón.

Aguardiente, cuatro azumbres; zumo de melocotón, dos azumbres; canela, medio adarme, y cinco libras de azúcar.

De grosellas.

Tómese dos azumbres de aguardiente; un azumbre de zumo de grosellas; canela, medio adarme; clavillos, medio adarme, y dos libras de azúcar.

De frambuesa.

Aguardiente, cuatro azumbres; zumo de frambuesas, dos azumbres; zumo de cervezas, dos cuartillos, y azúcar, cuatro libras.

De rosas.

Aguardiente, dos azumbres; agua de rosas, un azumbre; un grano de cochinilla, y dos libras de azúcar.

De persicots.

Almendras de albaricoque, dos libras; canela, medio adarme; una copa de agua de flor de naranja; tres azumbres de aguardiente, y cinco libras de azúcar.

Melocotones al aguardiente.

Se escogen treinta melocotones bien maduros y encarnados; se restregarán con un lienzo limpio; se pican con un alfiler gordo por todos los lados hasta el hueso; se clarifican tres libras de azúcar, y estando aún al fuego, se echan los melocotones, revolviéndolos continuamente hasta que se ablanden; entonces se sacan y se ponen encima de un tamiz para que caigan las gotas; durante esta operación se vuelve el azúcar al fuego, y cuando se observe que se vuelve espeso, se clarifica con una clara de huevo, y en habiendo

dado dos ó tres hervores, se echa encima de los melocotones, que se habrán puesto en una cazuela barnizada, en donde se dejarán estar veinticuatro horas; esta última operación se volverá á repetir tercera vez; después se sacan de uno en uno y se ponen en frascos de vidrio de boca ancha, y se le añade un azumbre de almíbar y dos azumbres de aguardiente de veinticinco grados y se tapa muy bien; pero no se servirán hasta pasados dos meses.

Lo mismo se practicará con los albaricoques y otras frutas semejantes.

MODO DE HACER VARIOS JARABES

De violeta.

Flores de violeta mondadas de sus rabos y cálices, dos libras; se machacan ligeramente en un mortero; se ponen en una vasija de tierra barnizada, y se le echa encima un azumbre de agua hirviendo y se deja estar así doce horas; luego se clarifican dos libras de azúcar para cada diecisiete onzas de líquido, y cuando está en su punto se le mezcla el agua de violetas, se cuela y se embotella.

Del mismo modo se hacen los de amapolas, hierbabuena, ajenjo, claveles, etc.

De frambuesas.

Tómense para cada tres libras de frambuesas cinco libras de azúcar, y se procede como en el anterior.

De horchata.

Tómense doce onzas de almendras dulces y seis onzas de almendras amargas; se ponen en un puchero con agua á la lumbre; se hacen hervir hasta que tengan su punto, que será cuando se pelan; se sacan del fuego y se echan en agua fría; luego se sacan, se mondan, y se machacan en un mortero de mármol; cuando estén bien machacadas, se deslía la pasta con seis cuartillos de agua; luego se clarifican cinco libras de azúcar, y cuando éste tiene su punto, se le mezcla la leche de las almendras y una onza de agua de flor de naranja, se cuela y se embotella.

De capilera.

Se toman, para cada seis libras de azúcar, tres onzas de culantrillo y tres cuartillos de agua, y se procede como en el de violeta.

De limón.

Se toman para dos libras de azúcar cinco onzas de corteza de limón, se ponen en infusión en dos libras de agua caliente y

se dejará estar bien tapado por espacio de doce horas; pasadas éstas, se procede como en el anterior, advirtiendo que cuando se saca la corteza del limón no debe escurrirse apretadamente con las manos, porque resultaría amargo el jarabe; se cuela y se embotella.

De vinagre.

Se hace clarificar azúcar y se deja más espeso de lo regular; cuando está en su punto se saca del fuego y se echa vinagre hasta el punto de acidez que se quiera; se cuela y se embotella.

MEDICINA DOMÉSTICA

Indigestión.

Cuando proviene de un exceso en la comida ó de la mala calidad de los alimentos se tomará una taza de té, y si continuase la pesadez del estómago se beberá un poco de agua tibia para provocar el vómito; guárdese dieta por un par de días. El untar el pecho con aceite de linaza es un buen remedio para curar los males de estómago é indigestiones.

Almorranas.

Los mejores específicos contra ellas son la temperancia, la sobriedad y el ejercicio sin fatiga. Para promover la evacuación es bueno el vapor de agua tibia, ó un paño mojado en espíritu de vino tibio, ó cata-

plasmas de pan y leche ó de puerros fritos con manteca; si nada de esto basta se aplicarán las sanguijuelas, que si agarran á las mismas almorranas será mucho mejor. Si el dolor es muy grande, se puede hacer un lenitivo con dos onzas de ungüento emoliente y media de láudano, batidas con una yema de huevo para aplicarlo á la parte.

También es bueno derretir tocino viejo del más salado que se pueda hallar; se pasa por un pañito blanco, y en esta grasa se derrite un poco de cera blanca; úntese con la punta del dedo muchas veces el mal.

Cuando el flujo de las almorranas es moderado ó periódico no hay que detenerlo; pero cuando es excesivo, aplícase centínola (planta) bajo los sobacos, y al momento se detiene el flujo violento. También puede bañarse la parte con agua de herreros echada en una fuente ú otra vasija cómoda.

Lombrices.

Tómense los polvos vermífugos de Bal, que se hacen de iguales partes, ruibarbo, escamonea y calomel, con doble cantidad de azúcar refinado al peso de los demás

ingredientes; se mezcla todo y se reduce á polvos finos. La dosis para un niño es de diez á veinte gramos, una ó dos veces á la semana, y un dracma para un adulto. Debe evitarse que los niños coman dulces, hierbas crudas, raíces ó frutas verdes.

Resfriado.

Para desterrar este mal basta promover la transpiración, hacer uso de sudoríficos y de la dieta. Algunas veces son conducentes los baños de pies y piernas en agua tibia, como igualmente los sinapismos.

Para obtener un copioso sudor se pelan y quebrantan cinco ó seis granos de cacao en crudo, poniéndolos á hervir en taza y media de agua como de tomar café, hasta que quede en una; después se le pone un poquito de manteca de cacao, tomándolo con azúcar todo lo más caliente que se pueda dentro de la cama.

Tos.

Hágase un cocimiento de cebada, malvabisco y salvado; cuando esté hecho, se añade un puñado de flor de saúco, y se

hace que dé otro hervor. Al tiempo de tomarse se echa en la taza una yema de huevo y cantidad suficiente de azúcar candi. Debe tomarse tibio.

Dolor de cabeza, jaqueca.

El dolor de cabeza en su principio se disipa con sólo mojarse el cráneo con agua sedante y un paño de la misma al cuello.

Dolor de muelas.

Inútil es describir lo insufrible de este dolor; sólo debemos advertir que cuando va acompañado de fluxión en el carrillo es señal de que la caries está en la encía y ha penetrado hasta la raíz; lo más seguro es sacarla para que no dañe á las demás. A fin de aliviar el dolor, es bueno todo lo que promueva la salivación, como mascar genciana, cálamo aromático, raíz de pelitre, tabaco y semilla de mostaza. Si la muela está horadada, ha de taparse con almáciga, cera ó plomo para que no entre el aire.

Para las inflamaciones de la boca se debe hacer uso de buches, compuestos de

un cocimiento de malvas, adormideras y malvabisco; si no cede la inflamación se pondrán en el carrillo unas cataplasmas compuestas de los mismos simples y harina de linaza.

Dolor de estómago.

Si éste procede de un vicio en la digestión, lo que puede sospecharse si es muy violento después de comer, se aliviará ó desterrará con el ejercicio, especialmente embarcándose ó haciendo largas jornadas á caballo ó en carruaje. Si procede de flato, es fuerza abstenerse de alimentos ventosos, como raíces, legumbres, etc., y suele ser utilísimo un trabajo activo corporal. Si el estómago está muy relajado y no se hace bien la digestión, será muy útil el elegir ácido de vitriolo, tomando quince ó veinte gotas en un vaso de vino ó de agua dos ó tres veces al día.

Orina.

Es muy peligroso detener la orina, porque pueden adquirirse fácilmente inflamaciones en la vejiga. Cuando se observa que la orina, en vez de tener el color

claro, es rojiza y espesa, se debe refrescar y evitar toda clase de exceso en los alimentos, llevando una vida lo más tranquila posible. La orina es un barómetro de la salud.

Panadizos.

Póngase una cucharada de ceniza de sarmientos en un vaso regular de agua dulce caliente, y báñese el dedo con ésta hasta curarse. Este método ha sido muchas veces empleado con feliz resultado y se recomienda por su naturalidad y sencillez.

Gangrena.

Para impedir que se gangrenen las heridas se polvorean con azúcar. Es muy probado también el azúcar disuelto en una decocción fuerte de las hojas de nogal.

Ulceras de la boca.

Hágase un bálsamo compuesto de cuatro onzas de aceite, cuatro de vino y una de azúcar; hiérvase todo junto hasta consumirse el vino, y tóquese á menudo la úlcera con él. Este remedio es bueno para heridas, llagas y otras cortaduras.

SECRETOS PERTENECIENTES

Á

DISTINTOS ARTES Y OFICIOS

Modo de hacer una excelente tinta para escribir.—Son muchas las recetas publicadas para hacer tinta de escribir, y por esta razón no son todas igualmente buenas, la presente tiene todas cuantas cualidades se pueden desear, y se hace en la forma siguiente: Se tomará media libra de madera de índigo ó añil, hecho en virutas ó desmenuzado en otra forma; se hace hervir en un azumbre de vino hasta consumir la mitad; después se saca la madera y se añaden cuatro onzas de agallas quebrantadas; se pone todo en una botella de vidrio fuerte para exponerla al sol por tres ó cuatro días, removiéndola dos ó tres veces al día; después se le aña-

de la disolución de dos onzas de caparrosa verde y consecutivamente disolución de dos onzas y media de goma arábiga, hecha en medio cuartillo de agua ó vinagre, todo lo cual se volverá á poner por ocho días al sol, meneando la redoma muchas veces al día, y pasados éstos se colará el líquido. Para que la referida tinta tenga algún lustre, convendrá disolver el vitriolo y la goma arábiga en la decocción del índigo hecha como se ha referido, y añadir un puñado de cortezas de granadas á la botella con las agallas. Si en vez de exponer esta tinta al sol se hiciera hervir, estará finalizada en un cuarto de hora su operación; pero no es tan buena, porque se llena de nata blanca.

Modo de hacer lacre de boca.—Se toma una onza de cola de pescado, dos dracmas de azúcar piedra y un dracma de goma alquitira; después se toman cortaduras de pergamino bien limpio y lavado, se echan en medio azumbre de agua clara, que se hará hervir muy bien, luego se cuela esta agua y se echa sobre las materias susodichas, que ha de hervir hasta reducirlo á la mitad ó hasta que haga hebra: en este estado se va echando sobre una piedra lisa ó sobre un vidrio untado

con aceite de almendras dulces, y se forman unas tablitas del grueso de dos ó tres líneas, y cuando se va enfriando y cuajando se cortan á lo largo con un cuchillo, del ancho y largo de un dedo. Estas tablitas puestas á humedecer en la boca sirven para pegar un papel con otro, y agarra fuertemente, de forma que se pueden remendar hojas de libros, pegar papeles para mapas y cerrar con ellas cartas. Si para esto último se le añade, cuando se aparta del fuego, un poco de carmín ó laca, forma un hermoso lacre de boca que no necesita luz para su uso.

Soldadura para vasos de loza y china.—Se toman una porción de claras de huevo, se baten muy bien, luego se añade un poco de queso blando y cal viva, y el todo se vuelve á batir muy bien: esta soldadura resiste al fuego y al agua, y con ella se pueden pegar platos, jícaras, vasos de vidrio y cualquier otra pieza.

Para hacer tinta en polvos.—Tómese tres onzas de agallas, tres de caparrosa, un azumbre de roca y una de goma arábiga; todos estos ingredientes se reducirán á polvo muy fino, y después de pasados por tamiz se mezclarán, y queda concluído.

Cuando se quiera hacer uso de ellos se pondrán unos pocos en un tintero, y añadiéndole un poco de agua clara queda la tinta hecha.

Modo de hacer el árbol de Diana.— Se hará disolver separadamente una onza y media de plata y una de mercurio con espíritu de nitro. Se mezclan ambas disoluciones con doce onzas de agua común muy clara y transparente, y se pone todo junto en una olla nueva, que se pondrá encima de ceniza caliente por espacio de una hora: luego se saca, se le añaden tres onzas de espíritu de sal amoníaco, se mezcla todo, y se echa en una vasija proporcionada de cristal, que se tapa, y poco á poco se verá crecer el árbol.

Tinta líquida hecha con el Brasil.— Se toma media libra de palo Brasil del más subido, quitadas las partes negras; se machaca muy menudo y se pone en infusión en dos cuartillos de vinagre; se hará cocer esta infusión hasta que mengüe la mitad, y así caliente se pasará por un lienzo fino; se le añadirá media onza de alumbre en polvo; se volverá á poner la tintura al fuego hasta que el alumbre se disuelva, y entonces se colocará y se guardará en botellas.

Modo de hacer aguas de olor.—Póngase espíritu de vino en una vasija de vidrio muy limpia; en seguida se pone esencia del olor que se quiera; luego que esté bien mezclada se filtra por papel de estraza y se pone en botellitas de cristal, que se taparán exactamente para que no se evapore.

Este es un medio tan fácil y sencillo, que sin necesidad de aparatos se pueden hacer toda clase de aguas de olor.

Pomadas de olor para el pelo.—Tómense para cada ocho onzas de sebo de carnero, cuatro onzas de manteca de tocino sin sal y una onza de tuétano de buey; se corta el sebo á pedazos menudos y se pone todo junto á derretir á la lumbre en una cazuela de barro vidriado; cuando lo esté se tirará en un barreño, en el cual habrá agua fría; y con una cuchara grande de madera se removerá tres ó cuatro veces al día por nueve segundos; pasados éstos, se pone en el sebo bien escurrido del agua dentro de la misma cazuela, y se coloca encima de una vasija con agua hirviendo, puesta á la lumbre, hasta que el sebo se haya derretido; luego se saca y se le añade un poco de goma guta bien molida, pasada por tamiz fino; luego se colará todo por un

lienzo claro, y estando un poco tibio se pondrá esencia del olor que se quiera hacer la pomada, removiéndolo bien por espacio de diez minutos; en seguida se va echando en botes de loza de vidrio, que se pondrán á secar al aire y no al sol, y cuando lo esté se tapa con papel.

En el verano no serán más ni menos las cantidades que las aplicadas; pero en invierno serán las siguientes:

Seis onzas de sebo de carnero, seis de manteca de tocino sin sal, y una y media de tuétano de buey.

Este es un método muy sencillo, por el cual se pueden hacer todas las pomadas que se quiera variando las esencias.

Polvos para hacer limonada artificial.—Azúcar blanco, una libra; sal de acedera, media onza; esencia de limón, ocho gotas; se mezcla todo junto, y se pone en papeles que contengan una onza cada uno, y se guardan para el uso.

Cuando se quiera usar, se pondrá un papel en un vaso de medio cuartillo, se llena de agua, y queda hecha la limonada.

Modo de hacer polvos para limpiar la dentadura. Piedra pómez, tierra sellada, coral encarnado, de cada cosa una onza; sangre de drago, media onza; crémor

tártaro, onza y media; canela, un cuarto de onza; clavillos, un adarme; se molerá todo, se pasará por un tamiz fino y se guardará para el uso, que se verificará fregándose los dientes con un cepillito muy fino.

Modo de hacer el vinagre aromático, llamado vulgarmente de los cuatro ladrones.—Cogollos secos de ajenjo mayor y menor, romero, sauce, hierbabuena, ruda, de cada cosa onza y media; flor de espliego, bayas de enebro, alcanfor, raíz de angélica, de cada cosa dos onzas; goma asafétida, mitridato, de cada cosa una onza; ajos secos, media onza; un puñado de sal común, raíz de cálamo aromático, canela fina, nuez moscada, de cada cosa un cuarto de onza. Se pone todo dentro de una vasija barnizada en dos azumbres de vinagre muy fuerte, se deja estar todo en infusión por quince días, teniendo cuidado de renovarlo cada dos ó tres días; pasado dicho tiempo se filtra, embotella y se guarda para el uso.

Este vinagre es propio para las enfermedades pestilenciales y contagiosas, frotándose con él las manos y la cara.

Remedio para las tercianas, publicado de real orden.—Se tomarán seis dracmas de café tostado y molido para dos

tazas de agua; se harán hervir hasta que disminuya la mitad; se deja reposar, se vierte por inclinación poco á poco en una taza para café hasta que esté mediada, y se acaba de llenar con agrio de limón. Esta mezcla se da á beber al enfermo, caliente, en ayunas, el día de la intermisión; pasada una hora puede tomar un caldo, quedándose en la cama lo restante del día y observando una dieta ligera.

Los efectos sensibles de este remedio son una abundante evacuación de materias fecales, pero sin retortijones, y un sudor muy abundante, y el pulso al principio muy fuerte, pero se va aflojando poco á poco.

Modo de hacer el aurum musicum, ó sea oro mosaico para iluminar estampas y hacer el papel dorado.—Tómense cantidades iguales de estaño, azogue, azufre y sal amoníaco; póngase á derretir el estaño en un crisol, y en estándolo, échese dentro el azogue y déjese enfriar la mezcla; hágase luego derretir el azufre y agréguesele la sal amoníaco en polvo; revuélvanse bien las dos cosas, y en enfriándose muélanse con cuidado, hasta que queden reducidas á polvo impalpable; júntense con esta mezcla el estaño y azogue, y

continúese moliendo é incorporando perfectamente el todo; échese luego en un matraz fuerte de vidrio, cuyo cuello será largo, y lútesele por lo exterior del fondo ó asiento, teniendo presente que deben quedar vacías las tres cuartas partes de la cabida del matraz. Tápese con una cobertera de hoja de lata y lútese muy bien, pero dejando en ella un agujero del tamaño de un guisante, en el cual se pueda poner un clavo para que no salga el humo. Colóquese este matraz en un baño de arena ó de cenizas, y désele al principio un fuego muy lento, que se irá aumentando poco á poco, hasta que la mezcla comience á ponerse reluciente. Quítese entonces el clavo, y véase si sale aún humo, ó para mayor seguridad manténgase todavía la mezcla por dos horas más en un calor igual, y al cabo de este tiempo se tendrá un *aurum musicum* que será muy propio para lo dicho.

Modo de hacer el argentum musicum, que será muy propio para lo mismo. Tómense doce adarmes de estaño bien puro, y cuando ya estuviere casi derretido ó fundido en el crisol, agréguesele otros doce adarmes de bismuto; remuévase la mezcla con un alambre grueso, hasta que

haya seguridad de que el bismuto se ha fundido enteramente; apártese entonces el crisol del fuego, y cuando se haya enfriado un poco échense doce adarmes de azogue en la materia fundida; revuélvase bien el todo para que el azogue se mezcle bien con el estaño y bismuto, y vacíese luego sobre una piedra para que se cuaje. Cuando se quiera usar de esta composición deslíase en clara de huevo, en barniz ó espíritu de vino, y después de empleada brúñase con un diente ó con piedra de bruñir, y quedará muy brillante.

Debe tenerse presente que cuanto más mercurio ó azogue se echa en esta composición, tanto más blanda y capaz de extenderse queda; pero no debe echarse en demasía.

Modo de hacer bolas de jabón para la barba.—Tómese jabón que sea bien blando y seco; se cortará á pedazos menudos y se pondrá á derretir al fuego en una cazuela de barro vidriada, añadiéndole medio cuartillo de agua para que no se queme; cuando esté derretido se añade un poco de harina, teniendo cuidado de que se mezcle bien con el jabón; hecha la mezcla se saca del fuego y se echa encima de una mesa, en la que se haya puesto un poco de harina para que no se pegue la pasta; se

amasa todo como los panaderos el pan; cuando esté bien amasado se hace de todo una bola, y al medio de ella hace un agujero, en donde se echa la esencia; luego se tapa con la misma pasta y se continúa amasando hasta que la esencia esté bien incorporada con la pasta; luego se hacen bolas regulares y se pone á secar á la sombra, y nunca al sol. Cuando están secas se pelan con un cuchillo, del mismo modo que se pela una naranja, y se acaban de hacer más redondas con el molde, y se concluyen con dejarlas bien pulidas y bruñidas, pasándolas por la piedra jaspe.

Cuando se quieran hacer jaspeadas se procederá del modo siguiente: estando la pasta amasada se subdivide en tantas partes como colores se tengan preparados, que deben estar en polvo muy fino; á cada una de ellas se mezcla un color, amasándola bien, y se hace una bola, que se pone á secar á la sombra. Cuando estén hechas todas las bolas se toma una pequeña porción de cada una de ellas y se hace una bola regular, que se pondrá á secar; luego que esté seca se pela como queda ya explicado, se hace más redonda con el molde, se bruñe en la piedra de jaspe y quedan concluídas.

Modo de hacer el agua de Colonia.—Esencia de bergamota, una onza; esencia de cidra, esencia de limón, esencia de naranja, de cada cosa un cuarto de onza; esencia de espliego, esencia de tomillo, esencia de romero, de cada cosa dos adarmes; agua de torongil, agua de flor de naranja, agua de rosas, de cada cosa dos onzas; se pone todo á destilar en alambique de vidrio en el baño de arena, hasta que acabe de pasar el azumbre de espíritu de vino que debe emplearse.

Modo de componer unas botellas para tener luz cuando se quiera.—Primeramente deben hacer las pajuelas, que es donde está la parte más esencial del secreto; éstas deben ser de madera muy delgaditas; se forma una pasta no muy líquida ni muy espesa, compuesta de un dracma de sal muriática de potasa, treinta granos de flor de azufre, diez granos de goma arábiga bien molida y pasada por tamiz, un poco de bermellón y espíritu de vino; estando así preparada esta mezcla, y habiendo dado de antemano un poco de azufre á las puntas de las pajuelas, se mojan en esta mezcla y quedan hechas.

Luego se pondrá en una botellita pequeña un poco de amaranto y aceite de

vitriolo, que se conservará muy bien tapada, y cuando se quiera tener luz se mete una pajuela dentro de la botella, y así que ésta toque al líquido se saca rápidamente y saldrá encendida.

Modo de hacer pomada de olor con flores.—Tómese para cada cinco libras de manteca de tocino sin sal, veinte libras de flores y una onza de cera blanca.

Se pone á derretir la manteca en una cazuela de barro barnizada, junto con cuatro libras de flores por primera vez; cuando esté derretida la manteca y las flores bien incorporadas con ella, se saca y se colará por un lienzo; se repite la misma operación hasta haberse acabado las flores; estas operaciones deben hacerse en baño María y hasta que no tenga humedad, y á la última vez es cuando debe añadírsele la cera; luego se echa en botes de vidrio, ó de loza fina, y queda concluido.

Modo de hacer el agua de torongil, ó sea de los cármenes descalzos.—Espíritu de vino, una azumbre; torongil tierno, seis onzas; hojas raíz de angélica, seis adarmes; espliego, dos adarmes; cardosanto, doce adarmes; nuez moscada, seis adarmes; canela, dos adarmes; clavillos,

dos adarmes; flor de macís, seis adarmes; badiana, un adarme; corteza de limón, cuatro adarmes; coriandro, dos adarmes; agua común, un cuartillo; se pone á destilar en un alambique de vidrio ó baño de arena, hasta su fin.

Modo de hacer leche virginal.—Benjuí, estoraque en pan, de cada cosa onza y media; clavillos, cálamo aromático, de cada cosa un adarme; canela, cuatro adarmes; una nuez moscada, espíritu de vino, dos cuartillos; se hace destilar todo junto en el baño María, hasta su fin.

Para hacer tintura de ajenjo.—Póngase en infusión media onza de ajenjo en dos libras de espíritu de vino por quince días; pasados éstos, se filtra por papel de estraza y se guardará en una botella de vidrio bien tapada.

Esta tintura es estomática, expele las ventosidades, es muy conveniente á las personas que les falta el calor en el estómago y también lo es en las enfermedades verminosas: la dosis es desde diez gotas hasta un adarme mezclado con té, tres veces al día.

Para hacer oximiel simple.—Miel blanca, ocho onzas; vinagre, cuatro onzas; se pone á cocer todo junto en una vasija

vidriada, hasta el punto de jarabe, luego se cuela por una bayeta y se embotella.

Modo para conservar el zumo de limón.—Se llenará una botella de dicho zumo; se tapa con un corcho y se pone en una cueva; así el ácido se conserva mucho tiempo sin corromperse; las partes mucilaginosas se precipitan en forma de copos; en el tapón se forma una corteza sólida y el ácido queda transparente como el agua.

Método para hacer la composición del estaño.—Se toma una libra de agua fuerte se le añade una de agua común, removiéndolo bien para que se incorpore; luego se añade una onza y media de sal común; cuando esté todo bien disuelto se va echando poco á poco hasta dos onzas de estaño convertido en granalla; estando disuelta la primera porción de estaño se pondrá otra, y así se irá siguiendo hasta que todo el estaño quede disuelto.

Para esta operación es preciso detenerse un día, empezando por la mañana; después se deja reposar dos días enteros con sus noches, y pasado este tiempo se trasvasa por inclinación, procurando que no pase nada del poso que deja siempre de color negruzco, que se ha de arrojar y se guar-

da para el uso, con el nombre de disolución de estaño.

Modo de hacer azul de Sajonia.—Se pone dentro de una botella de vidrio por una parte de añil molido y bien pulverizado ocho partes de ácido sulfúrico; se tapa la botella muy ligeramente por el motivo de la fermentación y calor que excita esta mezcla; luego se pone la botella al lado de la lumbre, pero muy poca; se deja estar así veinticuatro horas; pasadas éstas, ya estará disuelto el añil, y por consiguiente hecho el color.

Si quieren graduar el color á fin de tener acierto, éste será de treinta grados á cuarenta.

Modo de teñir el hilo encarnado.—Tómase para cada ocho libras de agua una onza de nueces de agallas machacadas, se dejan en infusión veinticuatro horas; pasadas éstas se pone al fuego y se hace hervir por algunos minutos, añadiéndole para cada libra de agua seis granos de sal común.

Después de haber pasado dos veces por el baño sobredicho se pasa á darle el alumbre, cuyo baño se compone del modo siguiente:

Se hace hervir el hilo, guardando la proporción; por cada catorce onzas de agua,

tres granos de alumbre de Civitavechia, por algunos minutos; se saca, se seca y se repite esta operación tres veces; sería mucho mejor valerse de orines en lugar de agua.

Luego se le da otro baño compuesto de potasa, un poco de arsénico blanco en polvo y un poco de alumbre, se pasa el hilo por él y se seca.

Después de seco se le da el tinte pasándolo dos veces por la rubia, guardando la proporción para cada seis cuartillos de agua, dos onzas de rubia, ó sean dieciséis onzas para cada cuatro libras de agua, hasta quedar bien teñido y lavado.

Modo de hacer el encarnado líquido mejor que el carmín.—Se toma una onza de carmín del mejor, se pone á cocer en una olla de barro ó de loza nueva con medio cuartillo de agua muy clarificada, se deja cocer por cuatro ó cinco minutos, se echa poco á poco en ella la octava parte de medio cuartillo de espíritu de sal amoníaco, se deja cocer el todo por espacio de dos minutos, se pone después á enfriar y se deja en reposo veinticuatro horas en la misma vasija; pasado este tiempo se vacía el licor por inclinación ó sea decantación, en una botella limpia, hasta que se descubra el sedimento qne ha hecho el color,

Si después de sacado el primer color se vuelve á cocer el sedimento que quedó en la olla y se emplea la misma cantidad de agua de espíritu de sal amoníaco, resultará un encarnado fino de color de rosa bueno y natural.

Modo de hacer el encarnado que venden tan caro los extranjeros.—Tómese una libra de palo Brasil en pedacitos menudos, se echa por capas en una redoma de vidrio de cuello largo y ancho de cabida cuatro azumbres; echada la primera, como de tres á cuatro dedos de altura, se echa encima una onza de alumbre hecho polvo muy fino y bien tamizado; se prosigue del mismo modo hasta formar cuatro capas de alumbre y cuatro de palo Brasil, cuidando que la última sea de alumbre, sin que entren de éste en la composición más que cuatro onzas; llénese después la redoma con orines de hombre, que se tendrán prevenidos, pero sin echar el poso que forman regularmente, porque enturbiaría el color; póngase después la redoma bien cerrada y no muy llena en un sitio en que el sol tenga toda su fuerza posible por un mes, y pasado dicho tiempo queda hecho el color y sirve para pintar en miniatura.

Colores líquidos para pintar en miniatura.

Morado.—Este se hace del mismo modo que el anterior, con la sola diferencia que ha de ponerse campeche en lugar de Brasil.

Verde.—Se disolverá cardenillo en vinagre destilado, y después de filtrada la disolución por un papel de estraza se pone á evaporar hasta que pierda la humedad, y queda concluído.

Amarillo de limón.—Se toma una redoma semejante á la que queda indicada; se echa dentro grana de Avignón quebrantada; se llenará de orines clarificados, en los cuales se haya disuelto media libra de alumbre de roca pulverizado; se tapa bien y se expondrá al sol ó encima de un horno en que se cueza pan, por espacio de un mes, y al cabo de este tiempo ya se hallará hecho el color.

Color de oro.—Tómese una libra de achiote en pasta, se disolverá en seis azumbres de orines, se cocerá esta disolución en un caldero de cobre por una hora, se echa después media libra de cenizas graveladas, se tiene cuidado al echar di-

chas cenizas á fin de que no suba el licor, porque se irá todo por la boca del caldero, si éste no es muy grande; se deja que cueza todo por media hora; se separa del fuego y se deja reposar; se saca lo claro de él y se guarda en botellas.

Azul líquido.—Tómese del mejor azul de Prusia; se echará en una taza muy limpia; se vacía encima espíritu de sal marina; la mezcla hervirá por sí misma, y el azul quedará reducido á pasta, y se le deja así por veinticuatro horas; pasadas éstas, se le echa agua y se le mete en una botella, en el supuesto que con dos onzas de azul de Prusia se puede hacer un azumbre de color; éste no admite más goma que alquitira, y se debe advertir que, siendo muy subido el que resulta por el presente proceder, bajará con añadirle agua engomada.

Otro líquido encarnado.—Se toma media libra de Brasil del más subido, y se le quitarán las partes negras; se machaca muy menudo y se pone en infusión en dos cuartillos de vinagre; se hará cocer esta infusión hasta que merme la mitad, y así caliente se pasa por un lienzo, se le añade media onza de alumbre en polvo; se volverá á poner la tintura al fuego hasta

que el alumbre se disuelva; entonces se colará y se guardará en botellas.

Verde de agua.—Se tomará para cada libra de cardenillo bien seco un cuarterón de tártaro de Mompeller, ambos ingredientes en polvo, se le mezclará con un azumbre de agua de río ó de fuente, muy clara, ó bien de lluvia, clarificada; déjese en infusión en una botella por ocho días, revolviéndolo dos veces al día; pasado este tiempo se filtra el licor por papel de estraza, y se tendrá un hermoso verde de agua, que se guardará en botellas.

Variedad de colores que resultan de diferentes mezclas.—Mezclando encarnado con azul, resultará un color morado.

Si se mezcla amarillo de limón con el encarnado dará un color de naranja, de oro y de granada.

Mezclado encarnado con el verde dará un color de corteza de árbol bueno.

Si se mezcla el amarillo de limón con el morado producirá un color de café oscuro; si se le añade un poco de amarillo de limón ó de oro se tendrá un color de café dorado.

Mezclando el encarnado con el amarillo de limón, aumentándose un poco más la dosis de éste, se tendrá un color de auro-

ra; y añadiéndole un poco de azul, resultará un color de nogal excelente.

Mezclando el mismo color encarnado con un poco de albayalde, desleído con agua de goma muy clara, se obtendrá un carmesí excelente.

La mezcla del mismo albayalde sin engomar, con el azúcar, dará otro azul muy hermoso.

Incorporando el albayalde engomado con la mezcla del encarnado y amarillo de limón, se sacarán cuantos colores de carne se quieran.

Mezclados el color de oro y el morado, resultará un color de tierra muy natural.

Modo de teñir otro hilo de color encarnado.—Se toman ocho onzas de jabón y seis libras de agua; el jabón se disuelve en el agua, y estando ésta bastante caliente, se empapa bien en ella el hilo, se exprime y se pone á secar, y esto se repite hasta que el hilo se haya embebido todo el jabón.

Luego se toman dieciséis onzas de alumbre, tres de creta y veinte libras de agua; en ésta se disuelve el alumbre y se echa la creta; el líquido fermenta, y después que se aquiete, estando aún caliente, se mete el hilo seco y cargado de jabón,

y se deja así en infusión por seis ú ocho horas, se saca y se lava bien.

Luego se toman dieciséis onzas de rubia y cuatro libras de agua; se ponen estos ingredientes en la caldera con el hilo y se mantiene bien caliente, sin que hierva, por una hora, removiéndolo de cuando en cuando; luego se aumenta el fuego hasta que hierva por espacio de una hora, se saca, se lava bien con jabón, se aclara y se deja secar.

Modo de hacer el papel jaspeado. El principal objeto para que el papel quede hermoso, consiste en la primera operación del agua engomada; para esto se pone en un barreño de agua muy limpia; para la cantidad de una arroba, poco más ó menos, se le echa media libra de goma alquitira, y se deja en infusión ocho días, teniendo cuidado de removerla de tiempo en tiempo, porque esta goma se disuelve difícilmente; luego se cuela esta agua por un lienzo para quitarle la inmundicia de la goma.

Para saber si el agua está en su punto, se moja la punta de una brocha con los colores, se saca de encima del agua, y si las gotas que se caen se extienden del grandor de un realito, es prueba que

está en su punto; si al contrario, las gotas no hacen ojos, el agua no está bastante engomada, y se le debe echar más, hasta que se vea que los colores se extienden bien; pero si se extendiesen demasiado sobre la superficie del agua, es prueba que habrá demasiada goma, y se le echará más agua.

Los colores se preparan del modo siguiente: el azul se hace con añil molido con agua, el rojo con laca molida con agua, en la cual antes haya hervido madera del Brasil y un poco de cal viva; para el amarillo se mezclan tres cucharadas de hiel de buey con medio cuartillo de agua, en la cual se pone en infusión ocre por algunos días; para el blanco, cuatro cucharadas de hiel de buey con dos cuartillos de agua, batiéndolo muy bien todo junto; el verde se hace con dos cucharadas de hiel añil molida y otras tantas de ocre disuelto en dos cuartillos de agua y tres cucharadas de hiel; para el negro, una cucharada de hiel de buey en medio cuartillo de agua y humo de imprenta y el grandor de una avellana de goma; para el violeta un poco de rojo y cuatro ó cinco gotas del negro de imprenta molidas con añil.

Luego se debe tener un cajoncito cua-

drado de madera, de un pie de hondo y de una pulgada de ancho más que el pliego del papel.

Estando las aguas bien limpias y preparadas para recibir los colores, se llena con ella el cajoncito, y se comienza echando ligeramente del azul, el cual se toma con un pincel, habiéndolo antes mezclado con dos cucharadas de infusión de albayalde, tres de hiel y una de añil, preparado como se ha dicho antes; este color azul, de que se ha cargado el pincel y echado sobre la superficie del agua del cajón, cubre por igual toda la superficie del agua, en donde forma ramazones y vetas; después se echa rojo, y se ve que este color despide el azul, toma su lugar y hace manchas separadas; luego se pone el amarillo, el cual se hace lugar á su modo sobre los otros dos colores; luego se echa el blanco, que hace lo mismo, y cuando éste ocupa mucho espacio, se corrige, aclarándolo con agua; pero si no se extiende lo regular, se añade hiel de buey, de modo que las manchas blancas parezcan lentejas.

Cuando los colores se han echado sobre el agua, se aplica en seguida el pliego de papel ligeramente y de plano, cuya superficie toma y arrastra todo el color que

cubre el agua, y se fija en el papel; estando éste cargado de los colores, se extiende sobre un bastidor, que debe estar sostenido sobre un barreño por dos varas puestas al través, y que lo inclinen para que el agua de goma se haya escurrido, lo que sucede en menos de un cuarto de hora; se quita el papel del bastidor, y se cuelga para que se seque, y cuando lo esté, se pone sobre una mesa, se alisa y después se bruñe y prensa.

De este modo se hacen tantas especies de papel jaspeado como hay que combinar los colores, y se puede imitar toda clase de mármoles.

Si se quiere hacer papel de capricho ó que tenga labores raras y á la casualidad, se toma un rastrillo de cuatro ó cinco pulgadas de largo y se pasa sobre la superficie del agua engomada, y teniendo cuidado se obtendrá una variedad infinita, según las figuras que se quieran hacer.

Es necesario poner el primer color de que se quiere hacer el fondo, que éste es el que toma toda la superficie del agua, por ejemplo, el azul; después se echa el rojo. Como estos colores no se mezclan bien, para imitar con perfección el jaspe se tendrá un vaso con agua, en el cual

se pondrán dos cucharadas de hiel de buey, se meterá en este vaso la punta de una brocha y se sacudirá sobre los colores que sobrenadan en el baño, haciendo caer ligeramente la brocha sobre un palo que se tendrá con la otra mano. Este licor esparce y divide de un modo maravilloso los colores, los cuales forman entonces, como á la casualidad, vetas y jaspes singulares, y después se pasa al tinte.

Modo de bruñirlo.—Una de las cosas más principales que contribuyen á la hermosura del papel es su pulido, porque hace realzar las líneas del diseño.

Se puede hacer de muchas maneras; pero el método más sencillo es el siguiente: éste consiste en pasar una piedra de pedernal por encima del papel con la mano, y debajo debe tener una piel de gamuza clavada encima de una mesa; allí se extiende el papel y se le da con la piedra, que ha de ser de seis pulgadas de largo, dos y medio de ancho y una de grueso, cortada en chaflán; es decir, de forma llana inclinada para pasar ligero sobre el papel sin romperlo, y el alto de la piedra ha de ser redonda en forma ovalada.

Modo de teñir el papel con la brocha.—Para el amarillo, la infusión de azafrán.

Para el rojo, tintura hecha con sangre de drago y espíritu de vino, ó si no poniendo laca de India en infusión con espíritu de vino por algunos días, filtrándose después. Para el verde, una disolución de cardenillo en agua, ó también disolviendo limaduras de cobre en agua fuerte, debilitándola luego con tres tantos de agua clara. Para el azul, es primero mejor dar color verde al papel y después darle una mano ó más con tintura de tornasol, hecha con cuatro onzas de tornasol y media azumbre de agua hirviendo, apagado antes en una libra de cal. Para el naranjo se principia con la tintura de azafrán, y después con una disolución de sal álcali fijo, que se hace con la sal de tártaro. Para el de púrpura, se hace con tintura hecha con una libra de campeche cuatro onzas de Brasil, cuatro azumbres de agua y muy poco alumbre; y después de tener así preparados los colores, se pasará á teñirlo con la brocha, se seca, se bruñe y queda concluído.

Modo de transformar el vino tinto en blanco.—Se hace con leche, haciéndola cocer, y bien espumada se tirará al tonel; la cantidad es para cada tonel cuatro cuartillos de leche.

Polvos para quitar manchas de tinta

ó hierro.—Se tomarán, para cada seis partes de cristales de crémor tártaro, bien molido, una de alumbre cristalizado también en polvo; se mezclan bien, y se hace uso de ellos del mismo modo que la sal de acedera.

Jabón para quitar manchas.—Se tomará una libra de jabón raspado, la mitad de una hiel de buey, dos claras de huevo y una libra de alumbre de roca en polvo; se machacará todo junto en un mortero de mármol, luego se sacará y se pondrá esta pasta en un lugar húmedo por espacio de veinticuatro horas; después se saca, estando la pasta que tenga consistencia, y se forman bolas.

Para quitar manchas se moja, se enjabona en frío, se frota con las manos para que el jabón penetre dentro del interior; después se lava con agua clara y se pone á secar.

Varias notas sobre pesos y medidas.—Una pinta de París equivale á dos cuartillos poco más ó menos y contiene treinta y dos onzas de agua.

La libra medicinal se compone de doce onzas, la onza de ocho dracmas; la dracma tres escrúpulos, ó sean setenta y dos granos; el escrúpulo tiene veinticuatro granos,

Una cucharada de cualquier bebida debe pesar media onza.

Cuando se hace mención de una cucharadita, debe entenderse de las de tomar café.

Una libra castellana tiene dieciséis onzas; la onza ocho dracmas; la dracma tres escrúpulos, un escrúpulo tiene veinte granos.

Un azumbre son cuatro cuartillos; un cuartillo son dieciséis onzas.

Modo de deshacer las plantas.—Se pondrán éstas bien extendidas; encima de dos ó tres papeles de estraza; luego se cubrirán con una capa de arena muy fina, y se pondrán á secar al sol, y se quitarán antes de que caiga rocío; cuando están secas se colocan en un papel, y no se debe pegar con cola ni con lacre, sino cosiéndolas en el mismo papel y siempre deben guardarse del aire exterior.

Varios experimentos recreativos sobre algunas mezclas de colores.—Un poco de agua, aceite de tártaro y jarabe de violeta da un color verde y hermoso.

El espíritu de vitriolo, con una tintura de flores de granada da un color de naranja.

La disolución del sublimado corrosivo

con el aceite de tártaro da un color de rojo.

Si sobre esta mezcla se echa sal amoníaco se volverá todo blanco.

El agua fuerte con el tornasol da una tintura roja; añadiéndola una ó dos gotas de aceite de tártaro da un color de violeta; si á esta misma mezcla se le vuelve á tirar una gota de agua fuerte volverá á la tintura roja.

Una disolución de vitriolo azul, si se le mezcla espíritu de sal amoníaco da un azul hermoso.

Poniendo dentro de un vaso un poco de agua común, aceite de tártaro y jarabe de violeta, da un color verde; si á ésta se le echa un poco de espíritu salpetre, dará un color rojo.

Modo de hacer una excelente agua de palo Brasil que nunca se echa á perder. —Tómese una onza de Brasil muy desmenuzado, una libra de agua común, cola de pescado media onza y alumbre de roca dos onzas; esta agua se puede guardar muchos años. Todas las drogas susodichas se pondrán en infusión en la expresada agua común por espacio de tres días; después se hará que hierva en un puchero vidriado, que se tendrá cubierto; el hervor ha de

durar hasta que la porción de agua se haya reducido á la mitad, y esta agua de palo Brasil será excelente para teñir todo género de telas, hilo y otras cosas.

Modo de hacer bolas para quitar manchas.—Tómese media libra de jabón, cuatro onzas de tierra arcilla y una onza de cal viva; deslíese todo con una poca de agua, y de la pasta que se habrá formado háganse bolas pequeñas; con estas bolas se refriegan muy bien las manchas, después se lavan y queda la tela ó vestido limpio.

Modo de hacer una tinta que aparezca y desaparezca.—Tómese infusión de agallas, fíltrese por papel de estraza y escríbase con ella; si se quiere que lo que se ha escrito se deje ver, se humedecerá el papel con una infusión de vitriolo; para hacer que esta letra que apareció desaparezca y otra vez quede el papel blanco, se humedecerá con espíritu de vitriolo; pero si se quiere que otra vez vuelva á manifestarse, se humedecerá con aceite de tártaro.

Modo para que los vinos no se vuelvan vinagre.—El mayor riesgo de los vinos es volverse vinagre; tiene también el de aventarse, engruesarse, tomar mal color, ponerse turbio, etc.

Para impedir todos estos daños y que hasta la última gota sea bueno, se toma un cuartillo de aguardiente á prueba de pólvora y se infunden dos puñados de la segunda corteza del saúco, la cual es verde, y se tiene en infusión tres días enteros; pasados éstos, se cuela por un lienzo cerrado, se echa sobre cinco arrobas de vino, y en esta forma se podrá guardar diez años sin que tome vicio alguno.

Modo de suplir el unto para los ejes de coche y carruajes. — Los tártaros cuando les falta unto ú otra grasa cualquiera para untar los ejes de sus carruajes, los engrasan ó untan con boñiga fresca de vaca. El efecto de la boñiga no dura tanto tiempo, pero es un buen suplemento en caso de necesidad.

Secreto para pegar cristales.—Se deslíe bien goma arábiga muy blanca y clara en un poco de espíritu de vino ó buen aguardiente, en una vasija de vidrio tapada con su corcho ó con un pergamino; se untarán con este compuesto por medio de una pluma las piezas quebradas de cristal que estén calientes, uniendo bien las piezas lo más ajustado que se pueda, y se mantendrán así apretadas hasta que se hayan enfriado un poco.

Laca líquida.—Se cuece cochinilla en polvo con alumbre y cáscara de limón cortada en pedacitos, y después se pasa por un lienzo.

Composición de un jabón para quitar manchas.—A una libra de jabón bueno blanco se le agregan seis yemas de huevos y media cucharada de sal común medida, y se echará sobre estos ingredientes un vaso de hiel de vaca purificada; el jabón se entiende que debe ser de piedra, y debe desmenuzarse de manera que todo reunido forme una masa, de la cual se harán pastillitas y las cuales deben secarse á la sombra; para usarlo se humedece la tela manchada con agua clara tibia, se restrega por ambos lados con el jabón, lávase después con agua clara y desaparece la mancha.

Modo sencillo para que desaparezcan las manchas de aceite, grasa ó sebo en toda clase de telas.—En un pedacito de lienzo blanco, limpio y húmedo, se pondrán cuatro ó seis brasas de carbón del tamaño de un huevo; la tela manchada se extiende sobre una mesa, encima de la cual habrá un paño de lienzo, también limpio. Las ascuas dentro del paño húmedo formarán como una muñequita, con la cual, dando

golpes ligeros sobre la mancha, desaparece á breve rato. Es de advertir, que antes de poner las ascuas sobre el paño húmedo debe estar la pieza manchada sobre la mesa, porque el calórico y el gas que sale del paño húmedo no se enfríe, pues en este caso no se conseguiría el objeto.

Remedio para quitar las manchas de tinta en las estampas ó papel.—El modo más sencillo para esta operación es el comprar en la botica una disolución acuosa de ácido nítrico, con la cual se va lavando la estampa ó el papel cada dos minutos, repitiendo esta operación al sol hasta que se observe que desaparecen enteramente. Si el papel está sucio de otras manchas de grasa también se quitarán, calentándole y pasando sobre ellas suavemente un papel de estraza; en seguida se toma un pincel mojado en aceite de trementina casi hirviendo, y se le pasa con suavidad por los extremos de la mancha. Es de advertir, que el papel manchado siempre ha de conservar algún calor.

Después que haya desaparecido la mancha, para restablecer al papel toda su blancura, se moja otro pincelito en espíritu de vino, y se pasa del mismo modo sobre la mancha, y se advertirá que éstas desapa-

recen, y nunca borrarán las letras escritas ó impresas.

Del modo que las señoras deben lavar las mantillas de punto blancas, encajes, blondas, gasas, etc.—Primeramente se descose la mantilla, si tiene guarniciones, y todas sus piezas ó cada una por separado; se meten dentro de un puchero bien barnizado; se le echa cierta cantidad de jabón desleído en agua caliente, se tapa el puchero y se menea repetidas veces hasta que se considere que el polvo y serosidad que tenga la pieza se ha desprendido. Hecha esta operación se vierte esta agua de jabón, se le echa otra clara y limpia, se agita de nuevo el puchero y se muda repetidas veces hasta que salga tan clara como entró. Se sacan después las piezas, se exprimen con mucho cuidado y se tienden sobre una cama de manera que no tomen mal vicio.

Para darle el aderezo es preciso que, conservando cierta humedad la pieza, se le hilvane una cinta á los extremos, para ponerla sobre el bastidor, en el cual se le dará la tersidad necesaria y se dejará en él hasta que se enjugue enteramente. Después se cuece un agua de almidón de una fuerza regular, se moja en ella una

esponja fina y se pasa muy suavemente sobre la pieza en todas direcciones, teniendo cuidado de no tapar los claros de las mallas; y para evitar esto se tendrá á prevención otra esponjita húmeda, con la cual se puede dar un repaso á la pieza almidonada. Hecha esta operación se deja enjugar sobre el bastidor, y queda concluída la operación.

Modo de lavar las mantillas negras de encaje, tul, etc.—Descosidas las piezas de que se compone y pasando una seda por los ojos de la puntilla, se hacen los dobleces que requiera á su tamaño y se mete en un puchero barnizado; se rompen cuatro huevos, si se juzgan necesarios, y con clara y yema se echan dentro del puchero. En seguida se agita éste con violencia hasta que forme espuma, con lo cual se observará que los encajes se van desprendiendo de su grasa y suciedad; conseguido esto, se mudarán varias aguas hasta que se consiga su total limpieza; y en este estado se saca, se enjuga y se extiende del mismo modo y con el mismo cuidado que las mantillas blancas. Para darles el aderezo siempre es bueno el bastidor. La cerveza administrada del mismo modo que el almidón en las mantillas blancas,

es muy suficiente para que queden negras y lustrosas; otros usan del orégano y hojas de hiedra, á lo cual se añade una poca de goma arábiga desleída, filtrando esta composición antes de usarla.

Si se quiere que las blondas salgan de un negro azulado, se cuece en un cuartillo de agua una cucharada de añil flor, puesta en una muñequita de lienzo, hasta que el agua tome un color bastante subido, á lo cual se añadirá en seguida una disolución de goma arábiga, que se tendrá preparada en una jícara. Se cuece y se adereza la mantilla del mismo modo que se ha indicado.

Medio sencillo y económico para quitar toda clase de manchas en ropa de lana.—Se deslíe cierta porción de jabón de piedra en un azumbre de agua caliente, se le agregan dos onzas de barrilla en polvo, y cuando esté todo disuelto, se añadirán cuatro cucharadas de hiel de buey y una de espíritu de espliego; todo reunido se agitará velozmente en una vasija para que se mezcle, y hecha esta diligencia se colará en un lienzo y se embotellará este líquido; cuando se quiera hacer uso de él, se pondrá sobre la mancha una pequeña cantidad, se frotará bien con un cepillo

y se lavará después con agua tibia, procurando hacer desaparecer el líquido, pues si quedara alguna humedad de él, sería perjudicial á la ropa.

Otro modo de hacer buena tinta para escribir.—Tómase una onza de agallas de Alepo hechas polvos gruesos, cuatro onzas de palo campeche hecho virutas; cuatro onzas sulfato de hierro (caparrosa verde); tres onzas de goma arábiga en polvo; una onza sulfato de cobre (caparrosa azul); una onza de azúcar candi y doce libras de agua; pónense á hervir en uu puchero por espacio de una hora las agallas y palo, y luego que se enfríe se mezclan todos los demás ingredientes, meneándolo todo bien hasta que esté bien incorporado; se deja veinticuatro horas, y luego se pasa por un filtro ó lienzo, y puesto en botellas se conserva todo el tiempo que se quiere.

Remedio para los chinches.—Como es difícil libertarnos en las camas de un enemigo doméstico tan asqueroso é impertinente como el chinche, no será fuera del caso insertar esta receta sencilla, que los hace desaparecer enteramente.

Tómense cuatro onzas de cola; pónganse en un puchero al fuego con un cuartillo de agua hasta que se disuelva; mézclese

después en esta agua-cola una onza de polvos de acíbar; bien agitados en ella se untarán con una brocha las tablas y pies de la cama; enjuta la primer mano de este barniz se dará segunda, y desde luego puede asegurarse que no anidará en ellas este bicho impertinente.

Otro remedio mucho más probado.—Tómese media libra de jabón blando, dos onzas de pimentón picante, cuatro cabezas de ajos mondados y bien machacados en un mortero, y un puñado de sal molida. Con esta mezcla se irán tapando todos los nidos con mucha escrupulosidad, pudiendo asegurarse de buena fe que con este remedio, aunque las haya á millares, desaparecerán enteramente.

Composiciones preservativas contra las epidemias y contagios, dirigidas principalmente contra el cólera-morbo.—Se ponen en un frasco de cristal, de tapa de lo mismo, muy bien preparado, de dos á tres escrúpulos de óxido negro de magnesia en polvo no muy fino; se le añaden cinco escrúpulos de ácido nítrico, cuyo peso específico sea de mil cuatrocientos, é igual cantidad de ácido hidroclórico, cuya densidad sea de mil ciento treinta y cuatro. Después de bien cerrado el frasco, se mete en

una caja fuertecita de madera ajustada; y siempre que sea necesario hacer uso de él, sea en hospital ó cualquiera casa que se tema infestada, para disipar los miasmas pútridos que indudablemente perjudicarían á cuantos los respirasen, se abre dicho frasco separando la cabeza, y se vuelve á tapar luego que el olor se ha extendido lo bastante en la habitación, para lo cual basta poquísimo tiempo. Estas operaciones se repiten todos los días ó veces que se crea oportuno, debiendo advertir que un frasco de esta clase puede servir varios años sin que pierda nada de su eficacia. La mezcla de esta composición no deberá nunca ocupar más de la tercera parte del frasco.

Modo de suplir el frasco anterior.— Se hace en un plato una mezcla con algunos granos de óxido negro de magnesia pulverizado y sal común; se coloca este plato en la habitación ó habitaciones que se crean infestadas, y de cuando en cuando se rocía la mezcla con un poco de ácido sulfúrico concentrado, con lo cual se desprenderá suficiente cantidad de cloro para neutralizar ó disipar los miasmas pútridos. Debo advertir que siempre que se use esta composición en piezas habitadas, se echará el

ácido á muy pocas gotas de cada vez, retirando la cabeza al efectuar la operación. Estos platos pueden también sustituirse con más sencillez por medio del agua clorurada, que se hará echando dieciocho ó veinte gotas de cloruro en cada cuartillo de agua, con la cual ó con menos cantidad aun de cloruro, será útil cuando nos persiga de cerca cualquier contagio ó epidemia, como el cólera, lavarse cara, manos, todo el cuerpo y aun enjuagarse la boca.

Modo de renovar la tinta de cualquier escrito antiguo, de suerte que se conozca perfectamente y pueda leerse como si fuese reciente.—La tinta alterada por el tiempo, pues que la disipación del curtiente y ácido gálico permiten se enrojezca y pardee hasta no poder verse el óxido de hierro, podrá restituirse perfectamente para el objeto deseado, pasándole al papel, con mucho cuidado de no romperlo, un pincel muy suave con disolución de prusiato de potasa ó hidrocianato de potasio, y en seguida otra mano de ácido hidroclórico muy debilitado, ó bien primero el hidroclórico y después el hidrocianato de potasio, con lo cual comparecerán los caracteres como si estuvieran recientemente formados.

Modo fácil de determinar ó averiguar la cantidad de espíritu que contiene cualquier vino ó licor espirituoso, y separarle sin necesidad de destilación.— Sin duda alguna debemos á Mr. Brande el descubrimiento de este nuevo método, que desde luego destruye la opinión, comúnmente recibida y sostenida por Fabroni, de que el aguardiente ó espíritu de vino que se obtiene del vino se forma por medio de la destilación, probándonos hasta la evidencia que dicho espíritu existe desde luego incorporado con la parte colorante y acuosa del vino, según aparece después de la destilación y de la operación siguiente: Se toma una octava parte (de la cantidad de vino que haya de operarse) de una disolución concentrada de subacetato de plomo, qne se echa en aquél, la cual producirá en el momento un precipitado denso insoluble, que es una combinación del plomo con la materia colorante y la parte ácida del vino. Después se remueve ó bate muy bien la mezcla por algunos minutos y se pasa por un filtro. El líquido filtrado ya sin color contiene el espíritu y el agua del vino con una porción del subacetato de plomo, con tal que no se le haya echado demasiado, en cuyo caso queda una

gran parte sin descomponerse. En seguida se le añade poco á poco el líquido subcarbonato de potasa caliente, seco, puro y muy bien despojado por medio del calor, hasta que la última porción añadida quede sin disolverse, y el espíritu de vino ó el agardiente vendrá á quedarse separado, pues el subcarbonato de potasa se apoderará ó empapará de toda el agua con que aquél se hallaba combinado, y vendrá á quedarse en la superficie. Claro está que efectuando la operación dicha en un tubo de vidrio ó cristal de cuatro ó cinco centímetros de diámetro, graduado en cien partes iguales, se verá muy pronto á la simple vista, con la preventiva observación del número á que llegaba el vino en su estado natural, las partes por ciento que contiene de espíritu ó aguardiente.

Explicación razonada de esta experiencia, sobre que Mr. Brande hizo varias con la mezcla del alcohol y agua para mayor seguridad.—El óxido de plomo de subacetato se combina con el ácido, la parte colorante del vino y el extracto vegetal del fluido vinoso, formando el todo un compuesto insoluble que lo obliga á separarse del agua, y el subcarbonato de potasa se combina con el agua,

por cuya influencia se separa del espíritu de vino ó aguardiente.

Modo fácil de quitar cualquier mal gusto á los aguardientes, inclusos los de patatas.—Después de mil pruebas y experiencias que se han hecho sobre este particular, Mr. Versledt, profesor de Química en Copenhague, acaba de aplicar felizmente el cloruro de cal para quitar á los aguardientes de patatas el gusto herbáceo que conservan generalmente, y su operación es en un todo aplicable á los demás aguardientes; es como sigue:

Se mezcla desleído con agua el cloruro de cal ó la disolución de este cloruro con el líquido espirituoso, y se deja reposar un poco la mezcla antes de destilarlo. Lo más difícil en esta operación es hallar justamente la cantidad de cloruro que opere felizmente; pero en lo general dos dracmas de cloruro son lo suficiente para dieciocho ó veinte azumbres de aguardiente, con la circunstancia también de que aun cuando se use más ó menos de lo necesario, no por eso lo constituirá más perjudicial para el uso ordinario que otro cualquier aguardiente. En todo caso siempre será muy útil experimentar antes el cloruro en cantidad proporcionada con muy poco de

aguardiente, para poder juzgar de su buena ó mala calidad y porción que pueda necesitarse.

Betún para el calzado.—Tómense dos onzas de negro marfil, dos de melaza ó miel de cañas, dos dracmas de ácido sulfúrico, dos de ácido hidroclórico, una onza de ácido acético ó vinagre, un dracma de goma arábiga y otro de aceite común.

Dilátese el ácido sulfúrico con la debida precaución en doce dracmas de agua, es decir, en seis veces tanta agua; añádasele el ácido hidroclórico y la melaza, que se reunirá todo en vasija de barro; deslíase por separado con la cantidad suficiente de agua (á hacerlos una papilla espesa) los polvos de marfil; añádasele poco á poco el líquido dicho antes para acelerar el desprendimiento del gas que se efectúa en este acto y disolver mejor el todo, y luego que se tiene muy bien batido é incorporado se le echa el ácido acético flojo ó vinagre común, la goma disuelta de antemano en cuatro ó cinco veces su peso de agua y el aceite común, volviendo á batir y rebatir el todo muy bien. Si se trata de embotellar este betún, se aclara desde luego con la cantidad de agua

que se crea necesaria, y si no, siendo en pequeñas porciones, puede dejarse así y aclararle sólo en el momento de ir á darlo. También creo por demás advertir que si se embotella en grandes proporciones, deberán taparse y embetunarse, removerlas muy bien cuando vaya á sacarse, y usarlo por de contado como la mayor parte de los que se gastan en el día, es decir, dando con una brocha ó cepillo al calzado bien limpio de polvo ó barro y frotando con otro cepillo limpio antes que se haya secado, hasta obtener el lustre, que es muy brillante y permanente.

Otro betún en pasta excelente para el calzado.—Tómense dos onzasde polvos de marfil, una de miel, otra de goma arábiga ó azúcar piedra, dos de ácido sulfúrico y una de aceite común. Se hace de antemano una mezcla con la goma ó azúcar disuelta en seis ú ocho onzas de agua y la miel; con esta mezcla se van desliendo muy bien los polvos de marfil, hasta que se consigue una papilla muy bien unida é incorporada; se le echa el ácido sulfúrico ó aceite vitriolo en pequeñas proporciones, meneando siempre y esperando de unas á otras que se haya casi enfriado del calor producido por la anterior. Mientras que se

le echa el ácido sulfúrico no será malo añadir al betún un poco de greda bien molida, con la cual, saturándose el ácido sin perjudicar las propiedades del betún, forma el sulfato de cal, que en nada daña el material.

Tratado del modo de quitar las manchas de la ropa.—Es una idea falsa sostenida con aprovechamiento por los dedicados á esta clase de ejercicio, el gran aparato y difíciles combinaciones que suponen necesarias para quitar manchas, siendo así que todas las de ácidos, jugos de fruta ó álcalis, que desde el momento que caen varían ó alteran de tal suerte el color, que pasa á ser otro enteramente distinto, es inútil tantear medios de extinguirlas, pues que sólo habría el recurso de restituirles el color primitivo por un baño del mismo; y en las demás manchas crasas y simples de agua pura, caliente ó fría el jabón en su estado natural ó en esencia, la greda y toda otra tierra absorbente más ó menos cargada de magnesia, la hiel de vaca, la yema de huevo, el espíritu ó aceite de trementina ó aguarrás, el alcohol ó espíritu de vino y otras sustancias, surten muy buen efecto usadas del modo que prescribiremos.

Reactivos y el modo de usarlos.—El principio esencial sobre que debe sentarse el método de quitar toda clase de manchas, es el de usar al efecto una sustancia de cualquiera de las indicadas arriba que tenga mayor afinidad con la materia que la produjo, que aquélla podía tener con la tela en que la ha formado; y sentado esto, sólo bastará para que cualquiera, sin más instrucciones, se ponga al corriente de cuanto sobre el particular debe hacerse; mas para mayor claridad indicaremos los medios que hayan de adoptarse. El jabón se usa ó bien frotando en seco sobre la mancha, ó bien haciéndolo polvos, y en uno y otro caso frotando después con agua y un cepillito fuerte de dientes, ó bien esencia, y disuelto en agua del mismo modo, concluyendo siempre por aclarar una, dos y más veces, igualmente con agua clara; advirtiendo que debe siempre usarse agua dulce que disuelva muy bien el jabón, y desechar toda otra como la de pozo, etc.

La creta, greda ó tierras jabonosas se deslíen en agua, haciendo una pasta espesa; se empapa muy bien el punto de la mancha, se deja secar, se repite si aun conserva alguna, se frota muy bien la tierra en una y otra operación, y se concluye, si se ve

que es necesario, por aclarar también con agua limpia.

La hiel de vaca incorporada á otra tanta agua clara, siendo mejor purificada, cuya operación diremos más adelante, se usa dándola con una esponja sobre la parte manchada hasta empaparla bien; se frota ó restrega perfectamente hasta que desaparece la mancha, y se concluye también por aclarar con el agua hasta que se crea haberse disipado toda la sombra que la misma pudo dejar. Es la sustancia más propia para las manchas de grasa en telas de lana.

La yema de huevo se usa del mismo modo que la hiel de vaca, con sólo la diferencia de que debe incorporarse á igual volumen que el suyo de alcohol, procediendo en todo lo demás como se ha dicho para la hiel.

Aceite de trementina.—Este aceite ó esencia, que debe ser siempre destilada por cal viva para mayor perfección, se usa empapando la parte manchada de la tela (pero que esté bien seca) del mismo con una esponja; se frota perfectamente, humedeciendo lo necesario por una ó más veces hasta que desaparezca la mancha, y en seguida se cubre todo el punto á que ha to-

cado el aceite, de arcilla, greda ó ceniza muy bien pulverizada y pasada por tamiz de seda, sin cuyo requisito queda muy marcada una circunferencia ó mancha mayor que la que tenía.

Ácido oxálico.—El ácido oxálico reducido á polvo muy fino se extiende sobre la mancha, que de antemano se habrá empapado proporcionalmente de agua, con la cual se disuelve; se va frotando ó restregando hasta que desaparece, y se concluye por lavar con agua clara.

Gas ácido sulfuroso.—Se humedece moderadamente la mancha, se echa sobre el fuego un poco de flor de azufre, que se trata de dirigir á la mancha por medio de un cono truncado, y cuando se observa haberse disipado se concluye jabonándolo.

Cuando son varias las piezas de que hay que quitar manchas con este gas, se disponen del modo indicado, se cuelgan en el techo de una habitación reducida, se coloca en ella un buen brasero, se le echa la suficiente flor de azufre, se cierran puertas y ventanas del cuarto, y se dejan en tal estado hasta el día siguiente, en que abriendo con suficiente antelación para que se ventile, se descuelgan y jabonan.

Composición de una piedra ó pasta

excelente para quitar manchas.—Tómense dos libras de arcilla, lávense en un poco de agua para separarle por expresión toda la arena; échesele media libra de sosa, otra media de jabón rallado, ocho yemas de huevos bien batidas y media libra de hiel de vaca purificada. Incorpórese muy bien todo en un mortero, ó bien muélanse antes en una piedra, como se hace para los colores, la sosa y el jabón con las yemas y la hiel; incorpórese el todo, moliendo siempre para que se mezcle perfectamente, y hecha una pasta espesa conveniente al objeto que vamos, á indicar se forman trozos chicos del tamaño ó figura que se quiera, los cuales se dejan secar á una temperatura regular. Cuando haya de quitarse alguna mancha se ralla un poco de esta piedra en cualquier vasija, se disuelve con agua suficiente á hacer una papilla espesa y se aplica á la mancha, del mismo modo que se dijo para la greda.

Líquido excelente para quitar el mugre de los cuellos de los vestidos y sombreros.—Se forma la composición anterior y del mismo modo, con sólo la diferencia de echarle menos arcilla y ningunas yemas; después de muy bien molido é incorporado se liquida, hasta el grado conve-

niente, con aguardiente, se embotella, y cuando haya de usarse, revolviendo muy bien antes el líquido, se echa un poco en un plato, se va empapando con un cepillito de diente muy bien toda la mancha, frotando para que se incorpore la grasa al líquido, formando un jaboncillo, qne se va levantando con el mismo cepillo, lipiándolo repetidas veces y dándole de nuevo con el líquido hasta que se observe haberse disipado casi todo y quedar sólo la parte impregnada de la composición, y en tal estado se concluye por limpiarlo muy bien de ésta con una esponja recién sacada de agua clara, exprimida enteramente, la que se va lavando todas las veces necesarias á que arroje el agua limpia, en cuyo momento no queda duda (además de demostrarlo ello mismo) ha extraído ó arrancado de aquella parte cuanta suciedad de una ú otra contenía.

Modo de volver el lustre á las sedas que han padecido al quitarles alguna mancha ó lavarlas.—Se hace una disolución muy ligera de goma quitira ó tragacanto, se cuela, se moja la tela en esta agua ligeramente engomada, se exprime y se tiende en un bastidor muy bien estirada hasta que se seque. En algunos casos, y

cuando es una pieza pequeña, para abreviar la operación podrá pasársele una plancha, no muy caliente, por encima de un papel limpio, que se mudará cada vez que haya de pasarse.

Las cintas, galones, etc., se lustran con la disolución de cola de pescado, también muy ligera, concluyendo por colocarlas entre dos papeles debajo de la plancha; y mientras uno sostiene la plancha, otro va tirando de ellas pausadamente, para poder, sin variar ó levantar la plancha, pasarla de seguido.

Prevenciones para las manchas en terciopelo.—Es de lo más difícil que se presenta en este arte el quitar las manchas en terciopelo, ya por el volumen que forma esta tela y mayor facilidad de impregnarse aquélla, ó ya por lo que padece el pelo; mas para evitar la chafadura de éste, ó volverlo á su primitivo estado, se hará lo siguiente:

Se toma una plancha limpia, de cobre ó hierro, colocada en unas parrillas ó sobre pies en el fuego; se tiende encima un lienzo limpio mojado en agua clara; sobre éste se coloca el terciopelo, con el pelo hacia arriba, y con un cepillo claro y muy limpio se va levantando cuidadosamente el

pelo, cuya operación facilita infinito el vapor del agua expedido por el fuego ó plancha; y cuando se ve que ha adquirido toda su hermosura ó primitivo estado, se deja secar con cuidado de no volverlo á chafar ínterin se halla aún húmedo.

Advertencias sobre las escarlatas.— Las manchas sobre este paño presentan también algunas dificultades, porque después de quitadas por la hiel de vaca, conservan una sombra en todo el punto que toca ésta; mas puede muy bien disiparse siempre que el paño ó tinte sea fino, por medio del ácido de limón, y en último resultado con las ralladuras muy finas de la cáscara de éste, extendidas por toda la parte en que exista dicha sombra, frotando con ellas un poco, y dejándolo en tal estado por dos ó tres días, al cabo de los cuales se levantarán y limpiarán perfectamente con un cardo.

CURIOSIDADES PERTENECIENTES

AL TOCADOR DE UNA SEÑORA

Agua balsámica que disipa las arrugas del cutis.—Hágase una decocción de cebada en agua, quitando por supuesto la primera agua con que ha hervido y añadiendo otra nueva en que vuelva á hervir; cuélese por un paño ó tamiz fino; añádansele algunas gotas del verdadero bálsamo de la Meca; agítese perfectamente con el agua, lo cual se conocerá por su color blanquizco; vuelva á menearse por un momento cada vez que haya de usarse, y sin más que lavarse con ella una vez al día por algún tiempo, se disiparán las arrugas y adquirirá el cutis una brillantez extraordinaria.

Otro método más fácil.—Con la misma decocción de cebada y agua de Colonia verdadera en cantidad proporcionada, po-

drán obtenerse iguales resultados, usada del mismo modo que la anterior.

Otro método de disipar las arrugas del cutis.—Quémese goma mirra en un brasero ó chufleta; recíbase perfectamente este humo en la cara, manos, etc., tapándose la cabeza con un paño grande para recogerlo mejor; repítase esta operación por algún tiempo tres veces al día, y se observarán los maravillosos efectos de este secreto. Concluída la operación de recibir el humo, deberá lavarse la parte ahumada con vino blanco debilitado en agua.

Otro secreto para hermosear el cutis.—Tómese una libra de tártaro de vino blanco, una onza de nitro, otra onza de estaño calcinado y media onza de alumbre de roca; mézclense todas estas drogas muy perfectamente; colóquense en una cazuela de barro en un horno á fuego muy activo hasta que se calcinen.

Precioso específico para limpiar y hermosear el cutis.—Póngase en infusión, en vinagre superior destilado, un poco de aljófar, y luego que se haya disuelto éste, añádasele un poco de goma arábiga. Dilátese después un poco de vinagre, y mézclese algún poco de esencia para que lo haga más agradable, y cuando

quiera usarse se cuidará mucho de lavarse perfectamente con dicha solución muy por igual, cuya untura se secará al momento.

Específico excelente para hermosear el color de las mejillas.—Tritúrese muy bien una libra de palo Brasil, y póngase en infusión por tres ó cuatro días en vasija llena de vino blanco en que esté el Brasil bastante cubierto; concluído este tiempo se tendrá por separado, en otra vasija de cristal, ocho onzas de alumbre en infusión en buen vinagre, en cuyo tiempo se habrá disuelto; se mezclan en seguida estos dos colores, se baten perfectamente para que se incorporen, de lo cual se forma bastante espuma, y esta espuma se recoje en otra vasija, y se conserva para usarla (con la discreción que á cada uno dicte la experiencia) en las mejillas ó parte en que quiera avivarse el color; advirtiendo que cuando dicha espuma se halla seca, se usará con otro poco de vinagre bueno y blanco.

Pasta maravillosa para limpiar y hermosear el cutis.—Tómese media libra de almendras amargas, cuatro onzas de piñones frescos, tres onzas de harina de arroz y dos onzas de granos de nuez; límpiense

todos estos simples; colóquense en un mortero grande; macháquense muy bien, añadiendo al machacarlos una hiel de vaca y la leche fresca necesaria á que se pueda machacar con mayor facilidad, lo cual se hará hasta que se convierta en pasta impalpable; en este momento se le añadirán un par de yemas de huevo batidas y dos onzas de alumbre muy bien pulverizado; se volverá á machacar por otro rato, y luego se irá aclarando, sin dejar de machacar, con un cuartillo de leche fresca; se pone en un cazo ó perol á propósito al fuego hasta que hierva y adquiera la consistencia de pasta; se separa entonces del fuego sin dejar nunca de remover, y cuando casi esté fría, se le añade medio cuartillo de espíritu de vino, con la esencia que á cada uno le acomode, para darle un olor agradable; se vuelve á batir por otro rato; en seguida se deposita en botes ó cajitas que se orearán á la sombra y aire libre para poder guardar dicha pasta.

Es de las mejores composiciones que creo se han inventado para blanquear, suavizar y hermosear el cutis de las manos, brazos, etc., y para usarla no hay más que lavarse antes con agua natural ó templada, mejor aun con unas gotas de aguardiente, y

luego usar un poco de dicha pasta como si fuera jabón.

Modo fácil de teñirse las canas sin que pueda perjudicar su preparación. —Tómese tres onzas de cal viva, que se apagará en un lugar húmedo, añádase dos onzas de plomo calcinado sin lavar, hecho polvos sutiles, y cuatro onzas de litargirio, también muy bien molido; pónganse estas cosas en un mortero de piedra para incorporarlas con agua común, hasta dejarlas en consistencia bastante liquidada; depositese en una botella, que se removerá muy bien siempre que haya de usarse; dése muy bien á todo el pelo á la noche una mano de esta composición; cúbrase la cabeza con un gorro de vejiga de vaca, en su defecto aunque sea unas hojas de lechuga, y encima un gorro de hilo ó seda para que no empape con tanta facilidad el líquido y quedándose de esta suerte por la noche; á la mañana siguiente no habrá más que sacudirse muy bien el polvo y limpiárselo para que aparezca teñido el pelo por una porción de tiempo, al cabo del cual, es decir, al ver que vuelve á ir aclarando, se repite la misma operación.

Modo fácil de limpiar y dar un color hermoso á las uñas, que tanto afean

algunas veces una buena mano.—Hágase una mezcla de cinabrio y esmeril por partes iguales, muy bien molido y pulverizado, la cual se desleirá con aceite de almendras y alguna esencia para que le suministre un olor agradable, y después de lavarse muy bien las manos con agua y jabón, se frotarán las uñas con esta mezcla por medio de un pañito fino, volviendo después á lavarlas para quitar lo que se haya pegado de ella, con la cual adquirirán una blancura y brillantez muy hermosa, que hará un bello contraste con el color de las manos.

Polvos excelentes para limpiar la dentadura.—Tómense cuatro onzas de crémor tártaro, media onza de cochinilla en grano, otra media de quina loja, otra media de goma mirra y dos dracmas de de canela; pulverícese todo perfectamente; añádasele un poco de cualquier esencia, al gusto de cada uno, y resultarán unos polvos excelentes, que á más de la propiedad de limpiar perfectamente la dentadura, tienen la ventaja de asegurarla.

Otros polvos de iguales propiedades.—Tómense dos onzas de crémor tártaro, una onza de canela, otra de sangre de drago, otra de coral rojo y un poco de

hojas de salvia secas; se machaca y pulveriza todo muy perfectamente, y se concluye la operación por el medio dicho para la anterior.

Modo fácil de afirmar la dentadura sin que pierda su hermosura.—Hágase en vino blanco una decocción de goma, mirra y hojas de encina; cuando haya hervido el vino como una media hora, sepárese del fuego y consérvese en vasija de cristal, después de haberla filtrado ó pasado por un lienzo, y enjuagándose con este líquido se afirmará.

Barniz craso para coches y demás trenes de equipajes.—En una libra de sandaraca fundida se incorpora media libra de aceite de lino cocido; añádase en seguida la trementina para colarlo hasta el estado conveniente, y después de reposado podrá usarse con preferencia sobre todo lo que se halle pintado al óleo; con lo cual, sin alterar sus colores, se constituyen de modo que pueden lavarse todos los días sin que padezcan.

Barniz propio para los cuadros al óleo llamado de Mr. Tingry.—Disuélvanse reunidas doce onzas de almáciga muy limpia y lavada por el método que ya se ha dicho, y onza y media de trementina, y

cuando estén perfectamente unidas, añádaselas dos onzas y media de alcanfor, treinta y seis onzas de esencia de trementina y cinco onzas de vidrio muy bien molido y pulverizado.

Otro barniz de espíritu de vino llamado de pulimento, que adquiere su brillantez en forma de frotación.—Póngase en un cuartillo de espíritu de vino dos onzas de grasilla, una onza de goma copal, dos onzas de trementina de Venecia y onza y media de goma laca; expóngase en vasija de cristal en el baño de María, hasta que se hayan disuelto perfectamente estas drogas, y cuando lo estén fíltrese y consérvese bien tapada para usarlo. A este barniz se le puede también dar color para imitar la caoba por medio de un poco de sándalo rublo ó sangre de drago más ó menos cargado, según el deseo de cada uno.

Otro barniz fino de espíritu de vino para maderas.—Tómese un cuartillo de espíritu de vino superior en una botella ó vasija de cristal á propósito para el efecto; póngase en él dos onzas de goma laca y otras dos de resina; colóquese en el baño de María hasta que se hayan disuelto perfectamente las drogas, y fíltrese, consérvese, y cuando quiera usarse dense dos ó tres manos, co-

mo queda dicho para los demás, á la pieza que haya de charolarse.

Otro barniz muy hermoso para cuadros, maderas, etc.—Póngase en una botella de vidrio fuerte una libra de almáciga blanca; échesele encima la cantidad de aceite de linaza cocido, suficiente á cubrir la almáciga; expóngase á un fuego lento ó al baño de María, y cuando la almáciga se haya disuelto enteramente, sepárese del fuego y menéese muy bien, para que se incorpore mejor, y guárdese bien tapado para usarlo.

Barniz negro propio para las cerraduras, verjas, etc.—Derrítanse separadamente iguales partes de pez negra, jarabe y betún de Judea; mézclense cuando se hallen derretidas; incorpóreseles en seguida la cantidad suficiente de aceite de linaza cocido y esencia de trementina, y sin más operación quedará hecho el barniz para usarlo siempre que se necesite.

Modo de dar un color amarillo á la madera.—Hágase una disolución de sal de tártaro en agua en cantidad proporcionada; cuézase en ella hasta que merme como una tercera parte de azafrán en rama, en la cantidad que cada uno crea necesaria, para que sea más ó menos vivo el co-

lor; cuélese esta decocción y vuélvase á poner al fuego por un rato con un poco de alumbre, y úsese cuando se necesite del mismo modo dicho para los demás colores. Lo mismo puede hacerse con la decocción de curcuma en agua y un poco de alumbre, siendo siempre útil para unos y otros colores el dar antes á la madera una mano de la disolución del alumbre sola en agua.

Modo de dar color verde á la madera. —Hiérvanse tres onzas de cardenillo en un cuartillo de vinagre y otro de agua hasta que merme una tercera parte; fíltrese y vuélvase al fuego con un poco de alumbre y se podrá usar del mismo modo, advirtiendo que pueden variarse los verdes, añadiendo de la decocción de azafrán ó de la de azul á éste.

Modo de dar un color azul á la madera.—Apáguese una libra de cal viva con tres cuartillos de agua común; déjese reposar por espacio de veinticuatro horas, decántese y fíltrese media azumbre de esta agua, en que se pondrán á hervir, por espacio de media hora, dos onzas de añil; después añádesele un poco de alumbre, y úsese del mismo modo dicho para los demás.

Otro azul para la madera.—Quémese

el tornasol con cal viva y agua común; póngase á hervir con un poco de alumbre, y sepárese cuando se conozca que ha adquirido el suficiente color.

Modo fácil de dar á cualquier madera un hermoso color de boj.—Tómese una onza de agua fuerte y dos de agua común mezcladas; dése una mano con esta mezcla á la pieza que se desee; déjese secar perfectamente; désele una mano de agua de goma arábiga; frótese perfectamente con un lienzo lo más fuerte que sea posible, y puliméntese después del modo que acomode de los ya dichos.

Modo fácil de hacer que el nogal presente aguas en sus vetas.—Tómese una libra de cal viva y apáguese en medio azumbre de orines, en que se dejará por espacio de veinticuatro horas, y al cabo de ellas báñese muy bien la madera con esta mezcla por medio de una brocha bastante crecida dos ó tres veces; déjese secar y frótese muy bien con un paño limpio, y en seguida procédase á pulimentarla, lustrarla con cera ó trementina; es decir, el espíritu de trementina, ó bien con cualquiera de los barnices ya explicados.

Otro color hermoso para imitar la caoba en el nogal.—Hágase hervir por

espacio de una hora, poco más ó menos, una libra de palo de campeche y cuatro onzas del de Brasil, todo bastante triturado, en cuatro azumbres de agua con un poco de piedra lumbre, y dense á la madera tres ó cuatro manos de este color, con lo cual quedará bastante vivo: en seguida se disolverá un dracma de cenizas graveladas en un azumbre de agua, cuya mezcla se removerá bastante, y estando ya seca la madera de las tres ó cuatro manos, que se dijo debe llevar del color anterior, se le pasa una muy ligera de esta segunda disolución, con la cual se le verá ir variando de color; razón por que cada uno calculará mejor, con la experiencia, si debe ser más ó menos cargada la mano dicha, en razón del color que apatezca; mas como en el día no se apetece tampoco el ver las piezas de caoba con un color subido, y sí solo con el suyo natural, en fuerza de la facilidad de imitar dicha madera por este medio, y el del barniz espíritu de vino, con la sangre de drago, ó el sándalo rublo, será mejor adoptar también con el nogal el medio de darle muy poco color, para que parezcan más propias de caoba las piezas que se hagan de este modo.

Al nogal, sacadas las venas por el medio que se ha dicho antes, y pulimentado luego con un poco de barniz de espíritu de vino que contenga poquísimo color, lo confundirá cualquiera con la mejor caoba si está bien trabajado.

INSTRUCCIÓN

para saber de dónde son los mejores ingredientes que se emplean en el arte de la tintura, y pruebas que se deben hacer con ellos para conocer si están adulterados.

Teniendo presente los chascos que han experimentado y experimentan muchos comerciantes y tintoreros en la compra de algunos ingredientes, y particularmente en los añiles, no puedo menos de hacer presentes las pruebas que se pueden ejecutar con ellos y demás géneros que lo permitan antes de la compra, para evitar si fuese posible, semejantes fraudes; dando al mismo tiempo preciosas advertencias, reglas fijas y prácticas para conocer la

buena calidad de los ingredientes ó drogas tinturantes.

Añil.—El comerciante ó tintorero que necesite hacer alguna compra de dicho género, hará primero (si no fuere muy práctico) cotejo con otro que esté experimentado, y con esta prueba sabrá de positivo qué clase y de qué suerte es la que compra; después partirá algunos granos por medio, y observará si por dentro están de color de cobre, pasándoles la uña por el corte, y después de bien asegurado por esta diligencia, hará otra en la forma siguiente:

En una vasija pequeña llena de agua hirviendo se echarán dos onzas del mencionado añil; al cuarto de hora se observará si los granos se deshacen, convirtiéndose en una especie de masa negra, en cuyo caso es prueba de estar adulterado con las mezclas que la malicia de varios tratantes han introducido en este género, como son las siguientes:

1.ª Pez hervida y clarificada, revuelta cuando hierve con el polvo de añil muy molido, y de esta forma queda todo azul, y engañarán con ello al más hábil, si no se vale del agua hirviendo como se ha dicho.

2.ª Almidón teñido al tiempo de ha-

cerlo, no se sabe si con polvo de añil ó con éste disuelto en agua, cuya mezcla se conoce igualmente con la prueba que antecede, pues los granos se deshacen y el almidón se vuelve casi blanco.

3.ª Harina de centeno teñida como el almidón, cuya mezcla cría unos granos muy pequeños en el centro de cada grano, los que igualmente se deshacen con el agua hirviendo.

4.ª Tierra ó pizarra molida, mezclada con el añil entre el polvo que por naturaleza trae consigo este género, por cuya razón, cuando se echa en el agua hirviendo dicho añil, se ha de meter junto con los granos alguna porción de dicho polvo, é inmediatamente que se echa, si fuese tierra, se observará si baja al suelo de la vasija, lo que no sucede con el polvo líquido del añil, que se mantiene encima del agua, sin quererse unir por un gran rato.

Achiote.—En el achiote hay dos clases: la primera y más superior viene de Vera-Paz, y la segunda de la Martinica, cuyo ingrediente produce unos colores hermosos y permanentes, pero con la precisa circunstancia de saberlo usar, pues de lo contrario sucede lo mismo que en el añil,

porque necesita para su uso una lejía bastante fuerte.

El que necesite hacer acopio de achiote de Vera-Paz, hará la prueba de partir algunos bollos (que son imitados en la hechura á los que se hacen de chocolate), y verá si por el centro están de color de sangre oscuro y hermoso; y en caso de verificarse esta seña, no se puede dudar sea de buena calidad y sin mezcla alguna; pero para asegurarse más en la compra, es necesario que se muelan tres ó cuatro bollos ó la mitad de cada uno, y desleirlos con lejía caliente, pasándolos por un tamiz bien tupido y cerrado, y si se disolviese todo y pasase por dicho tamiz, es señal confirmada de ser achiote líquido; pues si se viese que queda alguna corta porción sin querer pasar, es prueba de estar mezclado con achiote de la Martinica, harina de centeno ó tierra colorada, cuyas mezclas se han experimentado.

El achiote de la Martinica viene siempre mojado y en cubas de madera, envuelto en hojas muy anchas, por cuyo motivo, y no ser tan líquido ni de tan buena calidad como el de Vera-Paz, tiene la mitad de valor ó algo menos; porque en éste no se encuentra más mezcla que la que trae con-

sigo, que es el de estar muy mojado; pero esta es una falta que el que lo compra puede conocerla, y en virtud de ella ajustar á su satisfacción el precio que ha de pagar; bien entendido que en muchas ocasiones es necesario y muy favorable á este ingrediente que lo humedezca con un poco de lejía ú orines, pues si se seca pierde mucha parte de su virtud; y para evitar este perjuicio es muy bueno tenerle en parte fresca.

Alumbre y caparrosa.—Estos ingredientes han sido los mejores los que vienen de Civitavechia; pero en el día los fabrican en los reinos de Valencia y Aragón, por cuya razón no se echa de menos los de Civitavechia; estos materiales no admiten mezcla alguna, como no sea cierta especie de tierra, la que se manifiesta á la vista, y por esta causa no se pueden hacer fraudes; y para saber si son ó no de buena calidad, no hay más prueba que la de observar si el alumbre está blanco y claro como un cristal y la caparrosa verde.

Brasil.—El palo Brasil mejor es el que viene de Pernambuco, cuyo género no puede ser adulterado, á no introducir con él otra clase que hay, llamado brasilete, el cual se cría en las islas Antillas y Jamai-

ca, que no produce tan buen efecto como el primero.

El que hiciese alguna compra de este género hará una cortadura con una hacha en cada palo, y observará si alguno de ellos tiene el color de nogal y de poco cuerpo, que en cuyo caso será preciso picar, según costumbre, aquel palo ó palos que encuentre, mandando hacer una prueba en casa de un tintorero, cociéndole y gastándolo en las sedas según costumbre, y con esto experimentará si produce el efecto que causa el perfecto Brasil de Pernambuco, siendo éste el único medio que se puede tomar para la seguridad de esta compra, por ser muy parecidos estos dos palos.

Campeche.—Este género viene de nuestras Indias y se cría en la provincia llamada Campeche, con cuyo ingrediente no es necesario hacer prueba alguna, por ser todo de una misma calidad; pero se ha de tener cuidado de que no se junte con él ningún palo Brasil, por ser muy semejante uno á otro (no obstante de ser el citado campeche más amoratado y de más cuerpo), en cuyo caso es todo perdido, pues no se puede teñir ningún color, á lo menos en las sedas, lanas é hilos, con estos dos materiales mezclados, sin exponerse á que sal-

gan desiguales en tal forma, que no puedan servir.

Orchilla.—La orchilla se cría en varias partes de Europa; pero la mejor es de las Canarias, cuyas clases son muy parecidas unas á otras; y por esta razón antes de hacer alguna compra de este género es preciso hacer las pruebas necesarias.

Gualda.—La gualda se cría sin cultivo en muchas provincias de España, siendo la mejor la de Extremadura y Cataluña, cuyo ingrediente no admite mezcla alguna, á no introducir con él otro género de hierba que se le asemeja; por lo que es necesario registrar los haces por dentro, y al mismo tiempo observar si están húmedos ó mojados, en cuyo caso es indispensable ponerlo á secar, porque de no hacerlo así se pudre y se pierde enteramente.

Cochinilla.—La cochinilla viene del reino de Méjico; sus clases son dos: la primera es la legítima, con la cual se pintan los colores carmesí, morados finos, y otros muchos de esta naturaleza, todos firmes y permanentes; la segunda se llama granilla, la que suelen gastar en algunas fábricas de lanas para medios colores, por no ser aparente para otra cosa.

El que hubiere de hacer alguna compra

de la citada cochinilla fina, hará primero la prueba de registrarlo con mucho cuidado, y observar si tiene algunos granos ó simiente de otra clase parecidos á ella, y otros como cabezas de alfiler y algo mayores, que es la referida granilla, cuyas mezclas se han experimentado en distintas ocasiones haberse introducido en este género.

Después de asegurado el comprador de que no tiene este ingrediente ninguna especie de las dichas en el párrafo que antecede ni otra alguna, hará la prueba de moler y pasar por tamiz una ó dos onzas de la expresada cochinilla, y cotejada con otra de su satisfacción, igualmente molida, observará por el cuerpo y color que tiene si es de la mejor calidad, mediana ó inferior; pues aunque sea cochinilla legítima y de buena vista sin moler, se experimentará con algunas que no son lo que parecen y otras que manifiestan no ser de lo mejor, han sido superiores.

Agalla.—La agalla mejor que se conoce para los colores es la de Alepo, la que es del tamaño de una bala de fusil, poco más ó menos, y su color pardo, cuyo ingrediente no admite mezcla alguna, á no ser que revuelvan con ella cualquiera por-

ción de otra clase, la que se conoce inmediatamente por ser mayor, de color blanquecino y de poco peso.

Alazor.—El mejor alazor que se gasta en España se cría en la Alcarria, y señaladamente en el obispado de Cuenca; el que necesite comprar este género procurará cotejarlo con algún otro alazor de su satisfacción y después observar si toda la partida es igual, y por consiguiente si está húmedo ó mojado, en cuyo caso deberá rebajarse el precio según el defecto.

Hecho esto, se pondrá á secar al sol dos ó tres libras por espacio de dos ó tres horas, y si desmereciese mucho de su color es señal de haber estado mojado con vinagre para aumentar su hermosura y peso, cuya maldad debería ser castigada por los malos efectos que después acarrea.

Barrilla.—La barrilla se fabrica en muchas partes de España, pero la mejor que se conoce es la del reino de Murcia; para comprarla se ha de observar, en primer lugar, que esté limpia, sin tierra ni carbones; y en segundo, que cuando se parta un pedazo sea fuerte; aplicándola un poco á la lengua, que deje un gusto picante y activo, pero que no sea salitroso.

Rasuras ó tártaro.—Las rasuras crudas que se gastan en algunas operaciones de la tintura, las hay en muchas provincias de España, producidas de la fortaleza del vino en las paredes de sus cubas; pero las mejores que se conocen son las de Castilla la Vieja, León y Asturias, las cuales sirven igualmente calcinadas para emplearlas en el uso de las tinas.

El que necesite hacer alguna compra de dichas rasuras observará si están limpias, porque suelen revolverlas los que las conducen con heces ó madre de dichas cubas, y esto no produce buen efecto en los colores.

Este ingrediente tiene dos clases y sólo se diferencia en el color: las unas tintas por ser de vino tinto, y las otras blancas por ser de vino blanco, las cuales son más propias para el uso de la cochinilla, y las tintas para calcinarlas y demás que se ofrezca, y en caso de necesidad, todas hacen buen efecto.

Las citadas rasuras, crudas y quemadas ó calcinadas, vienen igualmente de Marsella y Holanda, en las cuales concurren las mismas circunstancias que se previenen; por lo que toca á las calcinadas, es menester saber como traen de dos cla-

ses, siendo las primeras y mejores las que llaman los extranjeros potasa: las segundas y más inferiores las llaman cenizas graveladas.

Estas dos clases vienen en unos toneles de madera; el que necesite comprarlas observará que las primeras y mejores son blancas y como una manteca, y las segundas y más inferiores son rubias y tostadas, teniendo éstas una tercera parte menos de valor que las otras.

Zumaque.— Este ingrediente se cría en muchas provincias de España, y lo traen igualmente de Sicilia, siendo el mejor que se conoce el de tierra de Toledo; en este género hay poco que ver ni experimentar, pues con toda clase de zumaques se hacen buenos negros, estando la tinta bien administrada.

Rubia silvestre.—La rubia silvestre se cría en abundancia en muchas provincias de estos reinos y toda es de buena calidad; pero la mejor es la cultivada en la provincia de Valladolid.

Cuando se saca este ingrediente de la tierra, se ha de lavar primorosamente para que quede bien limpio, y después se pone á secar en un sitio que le dé el sol. Pasados tres ó cuatro meses, se molerá ha-

ciendo tres operaciones en esta forma: después de molido un gran rato, se saca y se cernerá por una criba como las que se sirven para limpiar el trigo; y aquello primero que pasa se pone aparte y se llama primera suerte y más inferior, por ser las cáscaras de estas raíces.

Hecha esta diligencia se continúa moliendo de lo que no pudo pasar por la citada criba, y al cabo de otro rato se vuelve á cerner, separando lo que con esta diligencia haya pasado, que se dirá segunda suerte, por tener parte del corazón de la rubia, y volviendo á ejecutar la maniobra que antecede, se continúa moliendo el resto de dicha rubia hasta concluirlo, y esto será la de tercera suerte, y más especial y superior.

Kermes.—La grama kermes se cría en muchas provincias de España; pero la más particular es la de los reinos de Andalucía, Mancha y Extremadura: este ingrediente no admite mezcla alguna á menos que no le introduzcan alguna semilla, y esto es conocido á primera vista; y así sólo se observará para comprarlo que esté limpio, sin tierra ni palos del mismo árbol que lo produce, y por consiguiente que esté cogido en tiempo hábil, porque de lo

contrario se pasa quedándose los granos vacíos y sin ninguna sustancia dentro.

Verdete.—Este ingrediente viene de Marsella, con el cual suelen mezclar arena menuda los que hacen su comercio, y le vuelven á poner en la misma forma que cuando lo fabrican, por cuya razón observará el que lo compre si por el centro de cada pedazo está de un color azulado y hermoso, que en este caso será una buen señal: después se molerá una corta porción y se deshará con agua, y si se disolviese todo es prueba confirmada de su buena calidad; pero si no se disolviese inmediatamente, se manifestará el depósito de la citada arena en el suelo de la vasija.

Fustete.—Este ingrediente viene de Holanda, siendo una especie de raíces amarillas, del grueso de una muñeca, pero muy torcidas, por lo que el que necesite comprarle observará si hay en él alguna otra especie de raíces amarillas, que se manifestarán á la vista por no haber otras que se las asemejen.

Pastel.—Este ingrediente es una especie de hierba, que generalmente viene de Marsella ó Languedoc en forma de bolas del tamaño de un huevo, parecidas á una boñiga de buey, cuyo material debe ser

no muy añejo para que cause buen efecto en las tintas.

Curasma ó tierra merita.—Este ingrediente viene igualmente de Marsella, siendo sus raíces á modo de las de la rubia, pero de color amarillo, en el cual no se ha experimentado hasta el día mezcla alguna por ser de poco consumo.

Agua fuerte.—Este ingrediente se fabrica en el reino de Murcia y en Cataluña, pero no es tan bueno como el que traen de Marsella y Holanda; y como en unos y otros han sucedido varios chascos, se hará la prueba siguiente:

Se pondrá en una jarra vidriada media libra de la citada agua fuerte, otra media de agua común y dos onzas de estaño derretido y esponjado: si á las veinticuatro horas la fuerza de esta composición se hubiese comido el estaño, reduciéndolo á un depósito como si fuese arena, es prueba de su buena calidad; pero si el citado estaño se mantuviese entero como cuando se echó, es señal de ser flojo y de inferior calidad.

Estaño.—Este ingrediente viene de Inglatera, y así, el que quiera hacer alguna compra de él hará la observación de si al tiempo de doblar un pedazo hace una es-

pecie de ruido como si se rechinase, y en este caso será buena señal; pero si se doblase sin sentirse el ruido expresado, es prueba de que tiene alguna parte de plomo.

Antimonio.—Debe escogerse muy limpio y muy pesado, en hermosas y largas agujas, brillantes y fáciles de partir.

Vitriolo de Chipre.—Ha de ser de un bello color azul celeste resplandeciente, limpio y de un color subido en su clase.

Sal gemma.—Debe elegirse en pedazos cristalinos y transparentes como el cristal de roca, muy salados, y limpios de materias extrañas.

Sal amoníaco.—Debe escogerse bien seca, muy blanca y que no negree.

CULTIVO Y PROPIEDADES

DE VARIAS FLORES Y HIERBAS MEDICINALES

Torongil.—Esta hierba se ha de sembrar ó plantar en tierra gruesa, y no requiere mucho sol. El torongil tiene la buena propiedad de alegrar el corazón y de preser-

var el ánimo de pensamientos melancólicos. Debe también hacerse uso de él para las colmenas, pues está perfectamente probado que no sólo detiene, sino que hace volver las abejas que se escapan; para lograr este efecto, deben untarse las cajas ó corchos con las hojas y flor de torongil.

Manzanilla.—La manzanilla no tiene necesidad de ser beneficiada hasta sembrarla en tierra seca. Es buena para ablandar y resolver. No hay mejor específico para el cansancio ó debilidad que el baño con esta hierba. Sus hojas picadas y cocidas con vino blanco, dadas á beber á manera de pócimas, es muy buen remedio contra las cuartanas.

Mejorana.—Esta hierba nace de simiente y se planta de raíz ó de pimpollo; requiere la tierra bien estercolada y ama mucho la sombra y el frecuente arreglo; se hace más gruesa si se tiene cuidado de transplantarla á principio de verano; conviene guardar su raíz de los ratones porque es muy codiciada por ellos. El zumo de la mejorana, sorbido por la nariz, purga el cerebro. El caldo, producto del cocimiento de esta hierba, es muy oportuno en el principio de la hidropesía y retención de la orina.

Tomillo.—Este nace en tierras secas y ásperas. Sus flores se cogen á principios de Mayo, y deben ponerse á secar en sombra, próxima al sol. Dichas flores, una vez secas, sirven, desmenuzadas, para salsa en muchas comidas, por cuya razón toma el nombre de *tomillo salsero*. Puede usarse en los fiambres, ensaladas, menudos de gallina, capones, etc; se usa también para el adobo de las aceitunas (verdes). Es muy útil en las mujeres para el dolor de madre, haciéndolo hervir con agua, bebiéndola después de colada.

Romero.—El romero nace en tierra seca y pedrosa, comúnmente en todos los climas y principalmente cerca del mar. Debe plantarse en la primavera ú otoño, de raíz ó de capullo. El romero, en tiempo de epidemia, es muy bueno hacer sahumerios de él, pues limpia el aire y lo purifica de todo miasma. Sus hojas y flores, bebidas con pimienta y vino blanco, sanan la ictericia y amarillez de la carne y limpian el hígado. Su cocción conforta los nervios rotos y flacos.

Ortigas.—Las ortigas son unas hierbas que no tenemos que buscar el modo de sembrarlas porque ellas por sí solas se producen con mucha abundancia. Las ho-

jas, y en particular la raíz (de la que no pica) machacada y puesta en la nariz reprime el flujo de sangre. La misma propiedad tiene el zumo frotándose la frente con él. Las hojas (de las que pican) también machacadas y amasadas con un poco de mirra, aplicadas en forma de emplasto encima del ombligo de las mujeres, tiene la virtud de provocarles la menstruación. El mismo zumo bebido por cierto tiempo hace orinar y romper las piedrezuelas de la vejiga. Aquellos que tengan tos con mucha flema y no la puedan arrancar abundantemente, tomen algún jarabe de cocción pectoral y mézclenle el peso de medio escudo de simiente de ortigas, sutilmente pulverizadas. Tiene otra virtud la ortiga: que si se la mete en una olla donde haya carne la hará cocer brevemente.

Pavietaria.—Esta no necesita la tierra cultivada por encontrarse con facilidad en muchos lugares, particularmente en las paredes y muros viejos. El emplasto hecho de esta hierba con sebo de buey ó de cabra macho, es singular remedio para la gota. Sus hojas fritas con manteca fresca puesto en forma de emplasto encima de la barriga, mitiga el dolor cólico. El zumo de esta hierba con vino blanco y aceite de

almendras dulces frescas, partes iguales de todo, alivia el dolor de mal de piedra. El emplasto hecho de la misma hierba verde amasada con migajas de pan, aceite, azucenas rosado y de manzanilla, resuelve las postemas que acuden á los pechos de las mujeres.

Valeriana.—La valeriana es hierba que quiere la tierra húmeda bien estercolada y frecuente riego. Se suelen aplicar sus hojas á los pulsos de los que tienen calentura (si bien este efecto no es muy probado). Para lo que sí es muy probado es para el dolor de costado, para provocar la orina y también para la purgación de las mujeres.

Peonía.—Esta hierba, así el macho como la hembra, requiere ser plantada en tierra seca y que participe mucho del sol; su simiente á solas ó bien mezclada con corteza de encina cocida, todo preserva de la apoplegía.

Madreselva.—Esta hierba es mejor sembrarla que plantarla, quiere tierra seca y pedrosa y lugar quieto. El zumo de sus hojas y su simiente pulverizada y bebida con vino blanco, tiene sin igual virtud contra las piedrezuelas y arenas de los riñones.

Acederas.—Reprodúcense las acederas y la pimpinela con gran abundancia por los prados; mas si se quiere sembrar, debe ser en la primavera en tierra gruesa, necesitando mucho el riego; una vez transplantadas se dejan crecer hasta su perfección; no deben tomar frío, hielo ni agua. Las hojas de la acedera, asadas entre el rescoldo, tienen virtud singular para resolver y hacer echar el humor de los ojos. Su simiente pulverizada y bebida con agua ó vino cura la disentería ó cámaras de la sangre. Preparada dicha hierba con vinagre y comida por la mañana en ayunas, es preservativo contra la peste. Sus hojas picadas y puestas sobre los pulsos mitigan el ardor de la calentura.

La pimpinela de los huertos se come con ensalada; la misma, tomada en bebida, es remedio muy seguro para reprimir el flujo de sangre, la menstruación de las mujeres, el flujo de vientre y también es buena para secar las llagas y úlceras, aplicándola en forma de emplasto; es muy estimada en tiempo de peste. Dícese que usando mucho esta hierba, es preservativo de enfermedades contagiosas.

Cilantro.—Para sembrar el cilantro, se debe tomar simiente la más añeja que

se encuentre, porque además de que nace más pronto es mejor y de más fuerza. El cilantro quiere tierra gorda y húmeda. El uso excesivo de esta hierba, atrae dolor de cabeza y enturbia el cerebro; tomado después de las comidas, ayuda la digestión y disipa las ventosidades; amasado con vinagre y esparcido encima de la carne la preserva de corrupción; su simiente provoca la menstruación de las mujeres y se tiene entendido que tantos granos como tomaren de esta simiente, otros tantos días durará la purgación.

Eneldo.—El eneldo es mejor plantado que sembrado; en tierra templada se hace más ostentoso; cuando se siembra no es necesario cubrirle de tierra, porque no hay peligro que se lo coman las aves.

Tiene el eneldo la virtud de provocar la orina y ayudar mucho la digestión; se debe sembrar en Marzo y muy espeso; esta simiente comida por la mañana en ayunas es buena para hacer desaparecer el mal olor y sabor de la boca. También tiene la propiedad de hacer venir leche en abundancia á las mujeres.

Cominos.—Para obtenerlos buenos se han de sembrar en tierra gorda y al ponerse el sol; en principio de Mayo es la época

más oportuna; requieren ser regados en el momento de su siembra, y después de nacidos, muy á menudo; su simiente, tomada por la boca, resuelve las ventosidades, quita la tontez y la dificultad de la orina. Para quitar la señal de algún golpe ó la cicatriz sin llaga, es bueno aplicar pronto polvos de comino sútiles y bien calientes.

Claveles. — Pueden hacerse claveles azules de color de cielo en huerto ó en macetas en casa, plantando chicorias junto á las matas de claveles blancos; cuando dicha chicoria se haga gruesa como el dedo, se corta cerca de la raíz, abriéndola por medio y metiendo dentro un capullo de clavel, sin cortarlo de la planta; debe atarse la chicoria muy bien con cabellos, cubriéndola perfectamente con tierra y estiércol bien podrido, de suerte que no se vea más que el cabo del capullo; cuando esté bien unido con chicoria se corta de la clavellina y tomará la virtud de aquélla, es decir, dará los claveles azules.

Rosales.—Se pueden lograr rosas todos los días del año, plantando rosales todos los meses, estercolando y regándolos; advirtiendo que en las regiones frías y que corre mucho viento Norte, no se puede lograr.

Puede hacerse que las rosas encarnadas sean blancas, si cuando principian á abrirse se sahuman con azufre. Si se quiere que las rosas sean amarillas hay que poner una planta de retama cerca del rosal, practicando un agujero en el tronco de la retama con una barrena, metiendo después por el agujero una varilla del rosal, la que debe entrar forzada, teniendo cuidado de cubrir ambas partes del agujero con barro bien amasado con estiércol de buey, atándola de suerte que el viento no le pueda hacer daño al moverla.

Cuando el injerto esté unido á dicha retama, que será á los dos años, se corta la varilla del rosal junto á la misma, porque el injerto vive de la sustancia de ella; cortando la retama á un dedo por encima del injerto, de esta suerte dará rosas amarillas, y lo mismo puede hacerse con los jazmines.

Para que las rosas comunes tengan más fuerza y fragancia, es muy conveniente plantar junto á los rosales algunas cabezas de ajo, pues la causa de dar poco olor las rosas es la frialdad, que desaparece á favor del calor de los ajos.

Para hacer rosas verdes ó azules de color de cielo se corta el rosal junto á las

raíces para que eche de nuevo; para obtenerlas verdes, se ingieren de cardenillo las raíces; para las azules, de añil; estos ingredientes deben ser molidos muy sutilmente; hecha esta operación se echa estiércol en contorno del rosal é irá tomando la virtud de los colores, echando nuevos capullos, advirtiendo que no debe regarse sino con necesidad y no con mucha agua.

También pueden hacerse rosas y claveles en poco tiempo de distintos colores, tomando tierra gorda cuanta se necesite para llenar una maceta, poniéndola al sol hasta que esté perfectamente seca ó más bien pulverizada. Una vez puesta en la maceta, se coloca la planta, bien de rosal blanco ó bien de clavellina blanca, por prestarse mejor este color á sufrir la reforma de los demás colores.

Hay que advertir que estas plantas no se han de regar con otras aguas que con las siguientes: si se quieren las rosas ó clavellinas coloradas, se cuece una porción de Brasil raspado, hasta que el hervor consuma la cuarta parte del líquido, cuidando de añadirle en el primer hervor un pedacito de alumbre del diámetro de una nuez.

Si se quieren verdes, hay que tomar

granos de espinos de majuelos no maduros. Si de color de oro, se toma de dicha simiente madura, haciendo la misma decocción como se ha dicho del Brasil. Si se quieren negras, se toman agallas, vitriolo ó caparrosa, cocida con agua, y con cada una de estas aguas se hace el color que se quiera, regando dichas plantas dos veces al día, una por la mañana y otra por la tarde, cuidando de no dejarlas al sereno ni á la lluvia, para que no se mojen del rocío ni de otra agua más que de la compuesta; es de advertir, que aunque hemos dicho anteriormente que con estas aguas mudaremos el color de las flores, no es del todo ni de todas partes, porque el natural de la que es blanca no puede dejar de serlo en alguna de sus partes; lo mismo le sucede á la colorada.

Si la planta de las flores es blanca ó colorada se puede regar de una parte con un color por la tarde, y por la mañana de otro color por la otra parte, cuidando de echar el mismo color siempre en la misma parte, obteniendo de esta suerte rosas ó claveles de distintos colores á la vez, ó sean disciplinados.

Violetas.—Las del bosque se plantan en la primavera, y si son bien cultivadas

y regadas á menudo darán flores hasta el otoño é invierno. Sus hojas secas hechas polvo, y tomadas por la boca en cantidad de media cucharada, bebidas con vino tinto, tienen la gran virtud de reprimir la obesidad del vientre, y es excelente para hacer purgar las heridas aplicadas por fuera.

Lirio.—El lirio debe ser plantado toda la cabeza ó raíz entera en los meses de Octubre y Noviembre, si se quiere obtener flor el primer año. Si se quieren plantar muchos, se toma una cabeza y se le van quitando todas las hojas plantándolas separadas, colocándolas punto arriba y todas darán su mata; de esta suerte no darán flor hasta el tercero ó cuarto año.

Azucenas blancas.—Si se quiere que la azucena blanca sea de un color purpúreo, hay que tomar diez ó doce cabezas juntas y colgarlas al humo para que mueran las raíces; cuando sea tiempo de plantarlas, se mojan perfectamente con heces de vino tinto hasta que tengan color de grana, ó que efectivamente parezcan tintas; en este estado se plantan de una en una, rociándolas con las mismas heces del referido vino tinto, con lo que logrará que los lirios que de ella salgan sean de color de grana.

Virtudes del lirio.—El emplasto hecho de la cebolla del lirio con manteca de cerdo y aceite de manzanilla, hace venir á la sazón los carbunclos.

El ungüento hecho de dicha cebolla con aceite de almendras amargas, tiene virtud para delgacear y hermosear el rostro.

El agua destilada por alambique de las flores del lirio, quita la escama de la cara y da á la carne una blancura increible.

La cebolla de lirio, cocida con ceniza caliente y amasada con aceite común, es singular remedio contra toda quemadura, ya sea de fuego ó de agua.

La cebolla de lirio cocido con ajo y amasada con heces de tinto, hace poner color á las mujeres que están pálidas, si se dan con esta mixtura al tiempo de acostarse y á la mañana siguiente se lavan con agua de cebada.

Laurel.—Merece el laurel ser plantado en algún lado de huerto, tanto por su verdor como por la belleza que conserva todo el año, y muy particularmente por sus virtudes. No quiere lugar áspero, ama la orilla del mar, la tierra delicada, el aire cálido ó templado; debe plantarse en la primavera ú otoño de la misma planta y cuidarse al plantarlo que la tierra esté bien

estercolada; puede también sembrarse por Marzo, poniendo cuatro aceitunas de él en un hoyo de un pie de profundidad, y al cabo de un año se puede transplantar. Le perjudica mucho el frío, por lo que conviene sembrarle en lugar cálido y en tierra firme donde le dé el sol, porque aunque después nieve y hiele se conservan sus raíces de suerte que vuelve á brotar en la primavera. No conviene plantarle junto á ninguna vid, porque es su enemiga, tanto por la sombra que le hace, como por su calidad, que le quita todo el creciente.

Virtudes del laurel.—El zumo del laurel tiene fuerza contra veneno; absorbido por las narices descarga maravillosamente el cerebro. El aceite de laurel es admirable contra todas las afecciones de los nervios.

Ajenjo.—En los huertos se planta el ajenjo, tanto por su olor como por la mucha utilidad que de él resulta; la hierba llamada ajenjo ó absintio entre las muchas virtudes que atesora, que son infinitas y admirables, tiene una que conforta el estómago, y para cuyo efecto se hace un vino magnífico, que toma el nombre de ajenjo. La decocción de sus raíces con algunos pimpollos tiernos de lo mismo,

acompañado de la grama, cura la tisis. La conserva hecha de una libra de los cabos tiernos del ajenjo con tres libras de azúcar, cura la hidropesía, usándola á menudo. Las hojas de ajenjo, puestas en la ceniza y mezcladas con ungüento rosado, vuelven los cabellos negros.

Salvia.—Se planta la salvia de sus mismos pimpollos, regularmente en la primavera y otoño; sus raíces se benefician mucho en la ceniza de la colada; si es posible conviene plantarla junto á la ruda, para defenderla de las serpientes que gustan mucho de ella y huyen de la ruda. Tiene la salvia la excelente propiedad de confortar los nervios rotos y flacos, á favor de un vino que se hace con esta hierba para dicha enfermedad. También se prepara un sahumerio con decocción de salvia, que sirve para la perlesía de las manos ó de otros miembros. Para abrir el apetito y para limpiar el estómago de los malos humores, es excelente. Conviene usarla á menudo en el cocido y demás guisos.

Hierbabuena.—La hierbabuena vive perfectamente de los pedazos de sus raíces, y de los pimpollos plantados en la tierra; no necesita cultivo cuando esté crecida; hay que precaver el que toque hierro,

porque sería su muerte. Tampoco necesita sembrarse cada año, porque donde ha vivido se reproduce por sí sola con gran abundancia. Esta hierba caliente tiene la virtud estíptica y desecativa; picada y puesta en forma de emplasto, conforta el estómago de toda debilidad. Sirve también para recobrar la respiración y para volver el sentido, con sólo absorber su olor. Sus hojas secas y convertidas en polvo, mezcladas con vino blanco, matan las lombrices á los niños con sólo beberlas en ayunas. Es muy higiénico mascar alguna hoja después de beber leche, con lo que se evita el que se cuaje en el vientre. Ultimamente, los quesos de cualquier especie que sean deben rociarse con el zumo ó decocción de ella si quieren conservarse mucho tiempo.

Albahaca.—Debe sembrarse en el mes de Abril ó Mayo en tierra gruesa, y nace muy pronto. Después de sembrada, quiere el riego con agua algo caliente (poco más que tibia); su simiente antes de sembrarla debe estar en remojo con vinagre; el riego de ella ha de verificarse siempre al medio día, al revés que la mayor parte de las plantas, que apetecen mejor el riego por la mañana y noche. Para que se desarrolle mucho es preciso renovarse con frecuencia

la tierra en su derredor, más bien con un dedo que con otra cosa, advirtiendo que el hierro le perjudicaría mucho.

La persona propensa á dolores de cabeza debe huir de esta planta y de su olor, porque es muy probado que aumentaría su mal, puesto que basta por sí sola para engendrarlo, cuanto más para aumentar el que ya exista.

A pesar de esto, no por eso la albahaca está desprovista de sus virtudes, siendo la mayor, que para el trance de que una mujer sea acometida de fuertes dolores de parto, si le ponen una raíz de dicha planta con una pluma de golondrina en la mano parirá pronto y mucho más sosegada de dolores.

Orégano.—El orégano, ó por otro nombre, la mejorana silvestre, quiere tierra áspera, estiércol y agua hasta que sea grande; si quiere transplantarse en plantas pequeñas, hay que invertir simientes añejas, pues de esta suerte nace á los treinta días. El orégano cocido con vino y aplicado encima de los riñones, quita y resuelve la dificultad de la orina. El emplasto, hecho de orégano y harina de cebada cocido todo junto, resuelve la hinchazón. La decocción del orégano es buena para confortar

los nervios y partes debilitadas. Su simiente, bebida con vino, prepara y dispone la mujer para concebir.

Poleo.—El poleo se planta de raíz y también de pimpollo á principio del verano, y florece en Noviembre; plantado una vez sirve para siempre; puede cortarse una vez al año, esto es, si no se desatiende el riego. El poleo seco y cocido con vino blanco, bebiéndolo, es admirable para provocar la menstruación de las mujeres. El sahumerio de esta misma materia es remedio infalible contra las pulgas. El emplasto del poleo cocido con vino mitiga el dolor del aciática.

Abrótano.—El abrótano es mejor plantado de raíz que de simiente; conviene plantarlo en lugar templado. Tomando de su simiente el peso de un escudo, picado con algunas hojas de su misma mata con vino blanco y añadiéndole una nuez añeja y un poco de bolo arménico, todo junto colado y bebido, es un singularísimo remedio y pócima contra la peste y todo género de veneno. Las flores, simientes picadas y mezcladas con aceite hecho á modo de ungüento, sirven para reprimir el ardor de la calentura de cualquier carácter que sea, frotando con él las plantas de los

pies, pulsos y lomos. El abrótano, aplicado tanto por fuera como por dentro, mata las lombrices de los niños.

Malva.—Como quiera que esta planta se encuentra en abundancia por todas partes, excusamos hablar de su cultivo. Es de notar que la malva puede servir de reloj en tiempo nublado, pues se remueve siempre alrededor según el movimiento del sol. Todas las malvas tienen gran virtud para madurar y reblandecer; sirven para evacuar el cuerpo, particularmente para apaciguar el dolor de los riñones y mal de orina. El zumo de ellas mezclado con aceite, cura la picadura de las avispas, y mezclado con vino ayuda el parto de las mujeres. Las hojas picadas y amasadas con hojas de sauce y aceite rosado, quitan la hinchazón y durez de la madre.

Saúco.—El saúco debe ser plantado de raíz y estaca del propio ramo, en paraje húmedo; es útil para plantar por el contorno del huerto y hacer cercas de él. Destila agua de sus flores, la cual es excelente para quitar el dolor de cabeza que proviene del calor, mojándose la frente y partes exteriores de la cabeza con ella.

Con sus flores se hace muy buen vinagre, y el zumo de sus raíces estrujado y

bebido provoca el vómito y sirve para hacer arrojar el agua á los hidrópicos.

Boj.—Plántese el boj de raíz y de planta en el mes de Noviembre, en lugares montañosos y se cría mejor en parajes fríos donde bata bien el viento. No conviene plantarlo en sitio donde haya colmenas, porque su olor las daña mucho, en términos de hacerlas morir; algunos escritores dicen que este olor corrompe el aire y que por tanto debe evitarse plantarlo en los huertos.

La madera de este árbol es muy útil y provechosa para hacer imágenes de bulto, para grabar láminas y para las obras más delicadas en tornería, por ser madera fuerte y de mucha duración. También tienen la virtud sus hojas hervidas y cocidas con lejía, de volver los cabellos rubios.

Yedra.—La yedra debe ser plantada en lugar húmedo, de Noviembre á Marzo; si se riega con agua preparada con alumbre hecho pedazos, dará su fruto muy grueso. Poniendo algunos granos de yedra en un trapo de lino muy fino, envueltos y atados con un hilo, llevándolo algunos días colgado del cuello, cura los males de lomo y bazo.

Un vaso de palo de madera de yedra es

cosa muy fija para saber si en el vino hay agua, porque el vino queda en él y el agua se va filtrando.

Retama.—Esta planta, como el cedro, plántase de raíz en el creciente de la luna del mes de Marzo. También se puede sembrar en tierra seca. Las flores y su simiente hacen orinar y romper las piedrezuelas de la vejiga y riñones, y su cocimiento produce vómito.

REMEDIOS CASEROS

La medicina casera es de gran utilidad en muchas ocasiones, sobre todo para las personas que habitan lejos de los centros de población y no tienen facilidad de consultar con los médicos en momentos dados ó en casos urgentes. Para estas gentes vamos á señalar algunos remedios de reconocido éxito, entresacados de las obras de los famosos sabios y de los peritos en el arte de curar.

Para curar la calentura cuartana. —Se toma la clara de dos huevos frescos,

se baten bien con hollín de chimenea; añádase sal y vinagre fuerte, y se aplica á las articulaciones de los brazos del paciente, atándolo bien con una venda de hilo, y es un remedio muy probado.

También suelen obtenerse muy buenos resultados atando fuertemente en la sangría del brazo derecho el cogollo de una cebolla albarrana, ó colocando en el mismo punto un emplasto de acelgas ó acederas, ó de salvia común, ó de hisopo picado con ajenjo, perejil, hollín, hierbabuena, trébol, artemisa y vinagre destemplado, haciéndose pequeños emplastos que se aplican á dicho punto.

El dolor de cabeza.—Cúrase este dolor cuando proviene de calor, poniendo en la frente pañitos de agua rosada ó el zumo de llantén, parietaria, lechuga, verdolaga y vinagre.

Es también un buen remedio ponerse en la frente una estopada de clara de huevo con agua rosada.

También se quita dicho dolor lavándose la cabeza con agua tibia, en que se hayan cocido hojas de salvia, pámpanos y rosas.

Los pediluvios con la misma agua dan asimismo muy buenos resultados.

Dolor de oído.—Cúrase poniendo en

el oído una gota ó dos de aceite rosado mezclado con vinagre y colocando encima una almohadilla ó cojinete de manzanilla y corona de rey.

Zumbido de oídos.—Poniéndose en el oído ú oídos en que se sientan los ruidos ó zumbidos unas gotas de aceite de ruda, ó de espicanardo, ó de almendras amargas, ó de aguardiente, desaparece aquella incomodidad.

Sordera.—El zumo de la cebolla, el de la hoja de vid de uva blanca, el aceite en que se hayan cocido jamones, mezclado con miel, el zumo de la corteza de rábanos, mezclado con aceite rosado, son remedios para curar la sordera.

Mal aliento.—Lavándose la boca con un cocimiento de anís, algarrobas, almástiga y raíz de lirio azul con vino, desaparece tan incómodo olor.

Para quitar el hipo.—Deteniendo el aliento de cuando en cuando, desperezarse á menudo, andar bien de pies y aguantar la sed, son remedios para que desaparezca el hipo. También produce el mismo resultado el agua fría dejada caer sobre el rostro.

Para quitar el vómito.—Colocando sobre el estómago del paciente una torta

de pan, mojada con zumo de hierbabuena y pulverizada con almástiga, y renovándola cada tres horas, se detiene el vómito.

El mismo resultado se obtiene poniendo sobre el estómago del enfermo un emplasto de hierbabuena y rosas cocidas con vino, con polvos de almástiga.

Si el vómito fuese con calentura, deben cocerse en vinagre la hierbabuena y las rosas y mojar con esto la torta de pan.

La hierbabuena picada y mezclada con aceite rosado, puesta como emplasto sobre el estómago, quita toda clase de vómitos.

Dolor de estómago.—Cúrase este dolor colocando sobre la parte dolorida un paño con ceniza caliente rociado con vino ó migajas de pan caliente salido del horno, envueltas en un lienzo, pero empapadas en aceite de manzanilla.

Calor del hígado.—Para templar el calor del hígado es muy bueno comer todos los días puchero con verduras de lechuga, acederas, verdolagas y coles, y también da muy buenos resultados en la curación de esta enfermedad el beber en ayunas agua de dichas hierbas.

Para quitar el color amarillo del rostro.—Hácese una infusión de corteza de espino blanco cogida por la mañana,

con raíces de perejil bien picadas, en vino blanco; después de bien mojado todo, pásase por un tamiz ó lienzo blanco, y bébase por mañana y tarde, y al cabo de dos ó tres días habrá desaparecido la palidez del semblante, quedando en su lugar un color sano y agradable.

Este remedio no es bueno para las mujeres que estén en estado interesante.

Flujo de sangre.—Puede estancarse la sangre bebiendo dos ó tres onzas de zumo de ortigas blancas, ó de llantén, de granadas, ó caldo de coles bien cocidas, y comiendo ensalada de llantén y acederas.

Para corregir los esputos de sangre, bébase agua de consuelda ó cocida con consuelda, ó con llantén y cola de caballo (hierba). También es bueno tragarse un pedazo de almástiga.

Para quitar el mal aliento.—Consíguese esto comiendo en ayunas anís, hinojos ó cilantro, ó bebiendo dos ó tres veces agua en que hayan hervido olivas de laurel, eneldo, hinojo ó cilantro.

Gusanos de los niños.—Los gusanos ó lombrices, que son tan perjudiciales para los niños, pues llegan hasta ocasionarles la muerte, desaparecen haciendo que los niños beban zumo de hierbabuena ó de

albahaca, ó de verdolagas. También es buena el agua de ruda.

Asimismo es un buen remedio para curar la enfermedad de los gusanos, aplicar encima del ombligo del paciente un emplasto de ajenjos, abrótano y hiel de buey.

Sarna.—Tómese estoraque líquido, una cantidad igual de manteca de cerdo, mézclese y revuélvase todo bien, restregándose las manos con el ungüento que resulta y pásense bien untadas por la sarna, y á las tres ó cuatro veces habrá desaparecido tan incómoda enfermedad.

Cáncer.—Tómese una parte de melcolada, otra de alumbre de glasa y otra de sal común; póngase todo con una cantidad proporcionada de vino blanco en una vasija, y hágase hervir hasta que todo quede reducido á la mitad; después se cuela, y con esta agua se lava el punto canceroso hasta que desaparece el mal.

Otros usan para lavar la parte enferma el agua destilada del estiércol de buey, y han obtenido el mismo buen resultado que con la medicina anterior.

Mordedura de serpiente.—En cuanto una persona se sienta mordida por la serpiente, debe beber algunos sorbos de vino blanco mezclado con zumo de hojas de fres-

no, y ponerse sobre la herida un emplasto de esas mismas hojas bien machacadas.

El humo de suelas de zapatos viejos es tan antipático á las serpientes, que huyen inmediatamente del punto en donde sienten este olor, por lo que lo recomendamos para los sitios en que abundan aquellos reptiles.

ESENCIAS DEL ROMERO.

El romero, de su naturaleza, es caliente, seco, aromático, odorífero, y así conforta y recrea todas las partes y miembros interiores y exteriores del cuerpo, alegra y fortifica los sentidos, conforma las humedades, frialdades, opilaciones y males contagiosos; finalmente, el romero no admite melancolía, tristeza, temblores ni desmayos de corazón. Sus raíces, ramas, cortezas, hojas y flores, tienen casi infinitas virtudes, de las cuales diremos las que buena y fielmente han observado los prácticos en botánica:

1.ª Los brotecillos más tiernos del

romero, comidos por las mañanas con sal y pan, fortifican la cabeza y el cerebro, conservan la vista gallarda, robusta, aguda y fuerte.

2.ª Las hojas del romero, bien mojadas ó mascadas y puestas sobre la llaga fresca, la curan y cierran maravillosamente bien y sin resultado alguno.

3.ª El romero ahuyenta todo animal ponzoñoso, y su humo vale contra toda peste y mal contagioso.

4.ª La rama ó tronco del romero quemado y hecho polvo, sirve para blanquear los dientes y no dejar criar en ellos gusanos, ni frialdades, ni malos olores.

5.ª Si alguno se tullere por frialdad ó por haberle dado algún aire estando sudado, reciba muchas veces el baño del romero, y sin falta sanará.

6.ª El que acostumbrare á bañarse el cuerpo con agua cocida y bien olorosa del romero, sepa que será conservado en salud y juventud.

7.ª Si el que estuviere romatizado recibiere el humo de la corteza del romero por las narices, purgará la cabeza y será sano.

8.ª La flor y hojas del romero puestas en las arcas y entre la ropa, la con-

serva sin polillas y sin gastarse y toma muy buen olor.

9.ª Las hojas del romero majadas hechas emplasto y puestas encima de las quebraduras de los muchachos, las cura, suelda y fortifica en nueve días.

10. Las hojas del romero, cocidas con vino blanco y aplicadas bien calientes como emplasto al lado y al empeine, harán orinar muy bien al que tuviese retención de orina.

11. Las hojas del romero, cocidas con vino blanco y puestas como emplasto todo lo caliente que se pueda sufrir encima de las almorranas, aprietan y quitan el dolor, haciendo esto tres veces en tres días.

12. Las hojas del romero, mascadas y traídas en la boca en ayunas, quitan el mal olor que proviene de los dientes y muelas gastadas, causando buen aliento odorífero.

13. El romero, mascado y traído debajo de la lengua un rato en ayunas, la desata y desflema si está impedida por humos flemáticos.

14. Lavándose la cara con agua del romero con un paño de lienzo la vuelve hermosa, gallarda, fresca y resplandeciente, y si fuera vino cocido con el romero en

lugar del agua será mucho mejor, tanto, que no sólo causará los dichos efectos, sino que usándola cada diez días, jamás se arruga el rostro ni se envejecerá, antes bien lo conserva fresco y hermoso, quitando las manchas y paños del rostro si las hubiese.

PROPIEDADES DEL VINAGRE

El vinagre es uno de los líquidos más útiles y necesarios en una casa. El blanco es mejor que el tinto, y por eso suele venderse más caro. Este líquido es astringente, refrigerante y penetrante. Las salsas que se condimentan con él, despiertan el apetito y refrescan el hígado. Puesto sobre una parte hinchada, repele las materias, resuelve y quita la tumefacción. El olor del vinagre impide el vómito, fortifica la cabeza, y bebido después de comer ayuda á la digestión. Las friegas de vinagre en las sienes quitan el dolor y mitigan la fiebre. La carne que ha comenzado á perder-

se, lavada con vinagre, vuelve á su sér, porque es desinfectante.

El vinagre se usa para las enfermedades de garganta, quita la sed, desaltera la sangre, y en las viandas saladas atenúa el mal gusto que da el exceso de sal.

La química ha producido muchas clases de vinagre, cada uno con diferentes y numerosas propiedades higiénicas; pero el vinagre más aceptable, el mejor para los usos culinarios, es el del vino, sin mezcla de ninguna clase, y éste el más fácil de hacer, pues sólo consiste en la corrupción ó agriamiento del vino.

PROPIEDADES DE ALGUNAS PLANTAS

El ajo, á pesar de su mal olor, tiene muy excelentes virtudes. El mismo olor del ajo ahuyenta á las serpientes y animales venenosos, y sirve contra la mordedura de los mismos. Comiendo ajos por la mañana, se limpia el hígado. Cocidos con vino y aceite y puestos sobre el dolor de ijada, producen buenos efectos, lo mismo

que en los males de orina, ictericia y otras enfermedades. Los ajos dan dolor de cabeza, acortan la vista y son irritantes.

El apio es una excelente planta para ensalada, purga el hígado y da buen color á los que lo comen.

La alcaparra quita la melancolía, facilita la orina y resuelve las viscosidades. El zumo de la alcaparra limpia los oídos y mata á los gusanos.

La borraja purifica la sangre, es muy buena para los que tienen mal de corazón, para los flemáticos y melancólicos.

La col resuelve las hinchazones, cura las llagas, limpia el pulmón, aclara la voz y fortifica y suaviza el cuerpo cuando se lava con agua hervida con aquella planta.

La cebolla aclara la voz, purga los pulmones, da apetito, es digestiva, cura las quemaduras y las picaduras de avispa y otras sabandijas ponzoñosas, y tiene una multitud de propiedades conocidas de todo el mundo.

Las zanahorias y las chirivías son de poco alimento, muy buenas contra la tos, la hidropesía y el dolor de costado, facilitan la orina, laxan mucho. Las hojas de chirivía, machacadas y puestas sobre la picadura de la avispa, la curan.

El pepino es indigesto, de poco alimento y engendra muchas enfermedades. El ardor de los ojos desaparece, poniéndose encima una rodaja de pepino.

El nabo es más nutritivo que las demás raíces, engendra melancolía, son flatulentos, cuanto más gordos, y dañosos á los que padecen de cólico. Si los que tienen gota se lavan los pies con agua en que han hervido nabos, encuentran un grande alivio.

El orégano, cocido en agua y tomado caliente, quita la ronquera; bebida el agua con azúcar ó miel quita la tos; mascando esta planta desaparece el mal de muelas y fortifica las encías. Las aceitunas adobadas con orégano tienen un excelente sabor.

La hierbabuena ó hierbasanta es planta que no debe faltar en ningún jardín por sus muchas y excelentes virtudes; comida en ayunas ó tomada en polvo con un poco de agua, mata las lombrices; puesta sobre el estómago ó las sienes, impide el vómito; comiéndola en la sopa, abre el apetito, fortifica el estómago, quita el mal olor de la boca, limpia los dientes y las encías. Puestas sobre el dolor de gota, lo alivia mucho, quita el dolor de cabeza, apacigua

la tos y tiene otras muchas propiedades que sería prolijo enumerar.

SECRETOS DE ALGUNOS ÁRBOLES

Virtudes de la higuera.—Para ablandar pronto la carne de cualquier animal, no hay más que colgarla en tronco ó rama de una higuera, porque de ella se desprende un vapor vehementísimo, el cual deseca y digiere la dureza de cualquier carne. (También se ablanda poniéndola dentro de un montón de trigo). Tiene la higuera tal virtud, que á cualquier caballería que esté cargada de higos se le hará perder la fuerza, que no la recobrará mientras no se le dé bastante pan. El zumo ó leche de higuera doméstica sirve para cuajar la leche y hacer quesos á falta de flor. Tiene además la propiedad de que atando en ella un jumento, por desenfrenado que sea, se amansa admirablemente, perdiendo su fiereza selvática. Los higos cocidos con hisopo, curan la tos añeja y los lomos; dícese que el célebre Portacœli hacía una medicina

contra toda ponzoña, veneno y peligro de peste, preparando higos, nueces y ruda, del modo que se ha dicho en el tratado de la ruda.

Virtudes del almendro.—Las almendras amargas tienen la virtud de resistir y reprimir la embriaguez; así lo refiere Plutarco de un médico que bebía mucho sin embriagarse, comiendo antes de beber cinco ó seis almendras amargas.

El uso de comer almendras dulces, sirve para adquirir buen color y facilitar la dificultad de la orina y aliviar el dolor de lomos y riñones. La gota del almendro reprime instantáneamente el flujo de la sangre.

Virtudes del cerezo.—El que fuere mordido de perro rabioso, debe precaverse de dormir debajo de la sombra de este árbol, porque peligra recaer en la primera rabia. La goma del cerezo, bebida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones y vejiga. La misma goma, deshecha con agua de llantén y puesta á la natura de la mujer con una pequeña jeringa, le reprime el flujo menstrual. Las cerezas nuevas, escogidas y destiladas á fuego lento, son excelentes para el mal de corazón bebiendo dicha agua.

Virtudes del ciprés.—Las hojas y si-

miente de este árbol son muy estimadas para matar las lombrices á los niños. La madera es sobre todas para la construcción de imágenes de bulto, sillas, camas y otros objetos, porque además de ser muy aromática, dura mucho tiempo sin corromperse, si se tiene cuidado de cortarla en el invierno y á fin de luna vieja.

INSTINTO DE LOS ANIMALES

Varias veces nos hemos ocupado del instinto de algunos animales, y con este motivo hemos hablado de las hormigas, del castor y de algún otro. Ahora vamos á decir algo de no pocos animales, que con su instinto han dado al hombre grandes y provechosísimas lecciones.

Plinio asegura que los hombres sólo por los animales aprendieron á usar muchas medicinas y remedios, cuyas virtudes salutíferas les eran desconocidas antes. Véanse algunas:

El ciervo enseñó al hombre á usar de la planta conocida con el nombre de «dic-

tamón» para curar las heridas de saeta, lo mismo que hacen las cabras de Creta heridas con la propia arma.

Cuando el ciervo se ve mordido de una especie de araña, conocida por el nombre de «falangio», se cura comiendo cangrejos, que busca por las orillas del mar.

La golondrina enseñó al hombre á curar ciertas enfermedades de ojos con la hierba celidonia.

El galápago, comiendo orégano, se asegura y defiende de las culebras, y de aquí se conoció la virtud de aquella hierba.

La comadreja come ruda para salir victoriosa de sus batallas con los ratones y los puercos-jabalíes; se curan sus enfermedades comiendo yedra y los cangrejos que arroja la mar.

La culebra, para mudar el pellejo, que por estar durante el invierno escondida se le daña, come zumo de hinojo silvestre; y para curarse la vista también, que la saca estragada de debajo de tierra, se restrega los ojos en el hinojo, por donde puede conocerse esta virtud en él.

Los osos se curan de la ponzoña que tiene la hierba mandrágora comiendo hormigas.

El ciervo puede comer impunemente

ciertas hierbas venenosas comiendo cardo.

El dragón se cura ciertas enfermedades comiendo lechugas silvestres.

Los perros, comiendo las hierbecillas que nacen en los albañales, se desembarazan el estómago y se curan muchas enfermedades.

Las palomas torcaces, las grajas y las perdices, tienen por su medicina la hoja del laurel.

Las otras palomas y las tórtolas usan por purga la hierba llamada de muro.

Los ánades, ánsares y otras aves acuáticas, tienen una gran medicina en la hierba siderite.

Dice Plinio que el ave llamada ibis enseñó al hombre á darse ayudas, pues aquel pájaro se las da con su propio pico.

La lengua del perro cura muchas heridas y llagas.

La pantera, para curarse cuando ha comido ponzoña, busca el excremento humano, y por este medio suelen los cazadores apoderarse de aquellas fieras.

Cuando los perros tienen lombrices, se curan paciendo el trigo verde. Y las cigüeñas, cuando son heridas, se ponen orégano en la herida; de manera que de muchas medicinas fué dado aviso á los hombres

por las aves. Y aun dice Plinio, que queriendo estar con cuidado, de muchos peligros y muertes escaparían los hombres por auxilio de los animales; porque certifica, que cuando una casa se quiere caer todos los ratones salen huyendo y la desamparan, mostrando á los hombres que hagan lo mismo; y que las arañas se caen todas de los agujeros y paredes. El mismo escribe, que las golondrinas no reposan ni hacen nido en la casa que está para caerse.

Pero no sólo conocen los animales por su instinto las virtudes ó propiedades de las plantas y sirven de maestros al hombre en algunas cosas, sino que le enseñan también las próximas mudanzas que ha de hacer el tiempo para que pueda saber á qué atenerse en sus faenas agrícolas y en sus viajes.

Hé aquí algunas de estas señales de mudanza:

Cuando los carneros están alegres y retozones, y el buey se lame el pelo al revés y levanta la cabeza hacia el cielo, y las hormigas van más despacio que de ordinario y se encuentran unas con otras, son señales de próximas lluvias.

Cuando el buey brama, pace muy aprisa y huele la tierra, señala tempestad.

Cuando la oveja escarba la tierra con los pies, y cuando las cabras duermen muy juntas, son señales de tempestad.

Lo mismo pronostican los lobos cuando se dejan los montes y van por los caseríos ó poblados.

Cuando los delfines saltan por encima del agua señalan viento de la parte de donde dichos animales vienen, y cuando enturbian el agua y rocían con ella, indican buen tiempo.

También señalan tempestad y lluvias los calamares cuando saltan, las ostras cuando se cierran y aprietan mucho, los erizos de mar cuando se encogen y se entierran en la arena, y las ranas cuando cantan más y más fuerte que de ordinario.

Cuando las grullas y las aves marinas salen del mar y vuelan tierra á dentro, señalan también lluvias y tormentas. Lo mismo indican las grullas cuando graznan mucho; pero si van callando por el aire, es señal de buen tiempo.

La garza, volando en línea recta hacia el mar, señala lluvias. Cuando está triste el mismo animal en la orilla del mar señala también lluvias.

Si en tiempo lluvioso canta la lechuza indica que éste se serenará, y si canta

cuando está sereno señala próximas lluvias.

Si los cuervos revolotean, cantan y retozan en el aire, señalan tempestades. Si cantan al anochecer, presagian lo propio.

Cuando los mismos animales y las cornejas vuelan arriba y abajo, señalan agua y frío.

Cuando las gallinas, gallos y demás aves de corral saltan, revolotean, cacarean, cantan y están alborotadas, pronostican lluvias y vientos cercanos.

Cuando las golondrinas vuelan por encima de las aguas, y á veces se mojan las alas, señalan lluvias muy próximas.

Mas el instinto de los animales no siempre es favorable á los intereses de los hombres, y la historia refiere muchos hechos que prueban bien claramente que cuando el hombre perdió la gracia por su soberbia en el Paraíso, los animales, criados por Dios para servicio del hombre, se rebelaron también contra su Señor y desde entonces le declararon cruda guerra, sosteniéndola unos con la violencia del león, pantera, lobo y demás fieras, y otros con la resistencia pasiva del gato, ratón y muchos otros.

Aparte de estos hechos generales, hay

algunos particulares muy curiosos de esta guerra civil.

Cuenta Eliano que los ratones eran tan abundantes y dañinos en algunos puntos de Italia, que destruyeron las raíces de todos los árboles y plantas del terreno, sembraron la desolación y el hambre, y obligaron á los habitantes de aquellas comarcas á emigrar á otros países.

Marco Varrén asegura que los conejos hicieron lo mismo en cierta comarca de nuestra España.

La isla Giaro, una de las cícladas, se vió también despoblada por causa de los ratones.

Una irrupción de ranas hizo despoblar también una ciudad de Francia, y otra nube de langosta desoló á otra ciudad del Africa.

Los leones obligaron á emigrar á todos los habitantes de una de las más feraces provincias de Libia.

Los alacranes y las hormigas hicieron lo mismo con los habitantes de otra región de la Etiopía, y varios historiadores refieren casos análogos sobre el despotismo de las abejas, moscas y demás bichos de poco bulto.

Finalmente, el P. Gumilla, en su «His-

toria natural del Orinoco» menciona una gran variedad de animales de todos tamaños, tan nocivos al hombre, que parece difícil, si no imposible, que el hombre pueda habitar aquellos parajes un día entero sin morir. El lector curioso puede examinar dicha obra, y hallará ciertamente cosas maravillosas.

SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES

Y POLLOS

El cuidado de las gallinas y pollos, es uno de los principales cargos de la directora de una casa de campo, para lo cual debe observar las reglas siguientes: Por la mañana debe hacer salir del gallinero las gallinas y pollos, y hacer sacar el estiércol; los nidos ó lugares donde ponen las gallinas hay que refrescarlos con paja limpia á menudo, y los palos ó barrotes donde duermen limpiarlos siquiera cada semana, cerrar la ventana por la tarde y abrirla todas las mañanas á la salida del

sol; los sitios donde beben deben limpiarse dos veces al día en invierno y tres en verano, para que su agua esté continuamente clara; se debe cuidar de poner paja limpia ó ceniza en el lugar donde las gallinas se recrean al sol.

Para que no se pierdan las gallinas, se debe cortar las plumas mayores de una de sus alas, no debe dejarse que entren más de una vez en la huerta, porque siempre lo toman por costumbre, y de esta suerte se distraen de hacer sus veces de madre. A los capones no es bueno cortarles las alas; más bien conviene poner abrojos encima de las paredes del corral.

Sitio del gallinero.—Debe cuidarse que el gallinero esté situado en la parte de Oriente, y en invierno es muy conveniente que esté cerca de la cocina ú horno, porque el humo es muy saludable á las gallinas; debe tener una ventana pequeña hacia Levante, por la que puedan salir al aire por la mañana y recogerse á la tarde, cuidando de cerrarla por la noche.

Perfección del gallo.—No es bueno que las gallinas duerman en el suelo porque les produce gota en los pies, por lo cual conviene que las barras ó perchas estén atravesadas las unas á las otras y

que no sean muy gruesas, para que puedan asegurarse bien en ellas.

Aunque los antiguos daban un gallo á cada cinco gallinas, la experiencia ha probado que á cada doce les basta con uno.

Hay que cuidar mucho de que el gallo no sea blanco ni gris, y sí rojo ó negro; que tenga el cuerpo firme, la cresta derecha y colorada, la oreja grande y muy blanca, el pico corto, el ojo negro, el círculo rojo, colorado ó azul; la barba roja y que tire á blanca, la pluma del cuello dorada y larga, las piernas gruesas y cortas, las uñas cortas, los espolones derechos y puntiagudos, y por último, la cola derecha y en forma de círculo.

No hay ningún animal cuadrúpedo á que no pare cara el león, señor de los animales; únicamente huye del gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud del ánimo y una propiedad en el ojo, que presentándose al león, lo hiere en la vista de tal manera, que le produce gran dolor; no hay otra ave que en lo generativo satisfaga á tantas hembras, ni tan animosamente las defienda de sus enemigos.

Secretos de las buenas gallinas.—La buena gallina debe ser pintada roja; será mejor si tuviese las plumas del ala negras

ó siendo del todo negra; las blancas ó grises no valen mucho. La gallina que tiene espolones rompe los huevos, y por lo tanto no es la más á propósito para madre, y algunas veces hasta se comen los huevos.

Las gallinas que dan en comer uvas se vuelven estériles. Las que están demasiado gordas ó que tuvieren flujo de cuerpo dan los huevos sin cáscara.

Las demasiado jóvenes no son las mejores para codar y criar pollos. Conviene engordar las gallinas de espolón y las que cantan como el gallo, quitándoles primero las mejores plumas de sus alas y encerrarlas para que reposen en lugar solo, dándoles á comer cantidad de mijo, cebada y migajas de pan de trigo destemplado con agua de cebada, para comerlas en febrero.

A la gallina que rompe sus huevos, conviene prepararle un huevo, rellenándolo perfectamente de yeso, y una vez seco se pone á disposición de la misma; á las pocas veces que pique será bastante para su recogimiento y enmienda.

Remedio para sus enfermedades.— Las gallinas están sujetas á varias enfermedades, como son: el catarro y la destilación por resfriado, ó por haber bebido agua helada, ó por demasiado fría, ó por

no haber podido ir á cubierto en tiempo de lluvia; al flujo del cuerpo, cuando la comida fuere algo destemplada, ó por haber comido alguna hierba relajativa, ó que el gallinero hubiese quedado abierto durante alguna noche, ó la pepita de la lengua, por no haber bebido ó haberlo hecho en agua turbia, ó los piojos ó gusanos cuando empolla por no tener donde limpiar y polvorizarse, ó que el polvorizador está duro, y por último, á las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, serpientes y arañas.

Para la sarna é inflamación de los ojos conviene esparcirles agua de verdolagas ó leche de mujer.

Para el catarro es necesario atravesarlos una pluma por la nariz y calentarles el agua que han de beber y algunas veces hasta calentarles los pies, mayormente á los pollos; también se envuelven por algún tiempo en paños de lana, y otras veces se ponen en horno tibio, en algún vaso ó cercano al fuego. Si el catarro fuere pesado, debajo de los ojos ó á la parte del pico conviene cortar ligeramente la postema, cuidando de limpiarla y aplicarle al momento un poco de sal pulverizada.

Para el flujo del cuerpo se les prepara

unas píldoras de pasta de cebada destemplada con vino, heces del mismo y cera, mezclada con agua hervida de granada y membrillo.

Para la pepita se les lava el pico con aceite que haya estado en infusión con algunos ajos ó cebolla; para preservar los pollitos se ponen en un arnero y los sahuman con poleo, orégano, hisopo y lino, abriéndoles la boca para que respiren el humo; y finalmente, para quitarles del todo la pepita, se les abre el pico, sacándoles la lengua, y con mucho cuidado se les quita aquel blanco que se ve que sobrepuja, sin lastimar la lengua, y después de esta operación se le limpia con saliva, con un poco de vinagre, ungiéndola con un poco de aceite caliente.

Los gatos silvestres, la zorra, gineta, etc., no harán daño á los pollos si se tiene la precaución de atarles ruda silvestre bajo de las alas.

Para los piojos y gusanos conviene lavarlos con agua de altramuces.

Secretos para gallinas y gallos.—Si se quiere que el gallo no cante en todo el día, no hay más que untarle la cabeza y la frente con aceite.

Para evitar que estos animales sean co-

midos por las zorras, es muy útil mezclar alguna vez en su comida carne de zorra cocida, hecha en pequeños pedacitos; se dice que esta carne retiene mucho aquel hedor, que es causa que la zorra huya de los animales que hayan comido de su carne.

La gallina empieza á poner huevos entre los meses de Febrero y Marzo, y algunas á principios de año; la fuerza de la gallina para poner dura dos años, al cabo de los cuales conviene darles á comer abundantemente avena para calentarlas. Las gallinas, extremadamente gordas, dan los huevos pequeños; si se quiere que los den gruesos, hay que mezclarles en la comida yeso muy blanco, con salvado de trigo y un poco de vino y agua. Cesan de dar huevos de Noviembre á Diciembre, que es cuando empiezan á sentir la intensidad del frío; si se quiere conservar alguna que dé huevos todo el año, hay que alimentarla con pan tostado, puesto en remojo de la tarde para la mañana, y al medio día y á la tarde se les da cebada ó avena.

No conviene la primera vez que hayan empezado á dar huevos dejarlas quedar cluecas, y cuando lo sean de tres años deben comerse, pues ya resultan estériles; á las que hubieren dado muchos huevos conviene

mudarles á menudo el nido, cuidando cada vez que se haga esta operación de no dejarlas salir del lugar de su encierro, sino en los momentos de solazarse en los buenos días.

Del tiempo de poner las gallinas.— Deben ponerse las gallinas en el creciente de la luna del 12 al 14 de la misma, porque dicen acreditados autores que si los pollos salen de las cáscaras en el otro creciente (puesto que no tardan en salir más que 21 días) serán más bellos; el nido debe ser hondo para evitar que cuando la gallina salga haga caer ningún huevo; algunos sahuman la paja del nido, antes de colocar los huevos, con azufre, para librar la gallina del aborto. Hay que procurar vengan á nacer después del 7 de Febrero hasta 22 de Septiembre, porque en el demás tiempo no valen nada.

También conviene tener presente que el número de huevos ha de ser siempre nones; en Febrero pueden poner 15, en Marzo 19 y pasado el Abril, 21; advirtiendo que la gallina más potente no admite más que 23. Después del segundo día de Octubre en adelante no conviene engordar como no sea en horno, como se hace en Malta y otros países cálidos. Es opinión de algunos,

que los huevos deben ponerse de uno en uno, y es más probado el ponerlos todos en plato de madera y desde él llanamente se dejan resbalar hasta el nido; hay que tener mucho cuidado en que el gallo ni otro pollo pueda entrar en donde empollan; es necesario llevarle agua para beber dos veces al día; y tanto el agua como la comida debe procurarse acercarlas al nidal de la gallina para evitar ocasión de que se levante de su sitio. Si la gallina es castiza, esto es, si se levanta y por sí sola vuelve á empollar, hay que aprovechar ocasión para volver los huevos de una á otra parte, evitando en lo que sea posible que la gallina se aperciba de esta operación, porque no siendo muy castiza aborrecería el nido. Aunque la mayor parte de los pollitos rompen el cascarón, los hay tan duros que es preciso la ayuda de la madre para romperlos; pero si se observara que esto no se verifica, será bueno ayudar á romperlos; evitando en lo posible el que la madre se aperciba, pues saltaría al rostro tan pronto los sintiera piar. Los pollitos que vayan saliendo se deben poner á la lumbre encima de una criba, envueltos en un paño ó bayeta, haciéndola sahumar ligeramente para preser-

varles de la pepita; en los dos primeros días no se les debe dar de comer y sí ponerlos debajo de una gallina que no tenga muchos pollos y que sea amorosa para tenerlos calientes en el ínterin los otros vayan saliendo; á los dos días debe dárseles migajas de pan, queso tierno, harina de arroz destemplado con vino y agua, y hojas de puerros, cortadas menuditas, que hayan cocido un poco antes de picarlas; este es un preservativo contra el catarro y pepita. Conviene tenerlos quince días en casa al lado de su madre; estos quince días se les deja correr con ella y se les da la misma comida. Si hay dos gallinas á la vez ó más en el empolladero, las cuales tengan los huevos rotos á un mismo tiempo, debe cuidarse dar los pollitos á la más vieja; hecho esto se vuelve la más joven con el gallo, cuidando de no dar á una gallina más que de 25 á 30 pollos, porque su cuerpo y alas no le permiten cobijar más.

Medio de hacer nacer los pollitos sin necesidad del calor de la gallina.—Colócanse los huevos por orden con la punta hacia arriba, en un horno medianamente cálido, envueltos con muchas plumas suaves, cubriendo éstas por arriba y por

abajo de estiércol de gallinas, cuidando desde el octavo día de dar algunas vueltas á los huevos; en el día 18 se bañan y el 21 se les ayuda á romper la cáscara á aquellos que pepitan ó empiezan á querer romper.

Hácese también de otra manera: en el mismo día que se ponga á empollar una gallina se toman otros tantos huevos y se ponen encima de un talego, lleno de estiércol de gallinas, bien pasado y desmenuzado y circuído de plumas en forma de nido, sobre el cual se colocan los huevos como está dicho, cubriéndose con otra capa de plumas finas y talegón por encima; deben estar en paraje que no se haga ruido; después de tres ó cuatro días se vuelven una vez diariamente con mucho cuidado; y al día 21 que los pollitos empiezan á picar la cáscara se les ayuda á salir, dándolos á una gallina que tenga pocos. Sin embargo de todo, no hay modo más seguro que la naturaleza en todas las cosas. La gallina empollará en invierno lo mismo que en verano, preparándole la comida de salvado de trigo mezclado con hojas y simiente de ortigas secas.

Secretos de los huevos.—Si se pone un huevo por espacio de cuatro á siete días

lo más, con vinagre muy fuerte, se volverá su cáscara tan tierna, que se podrá pasar si se quiere por un anillo ó ponerlo dentro de una botella por estrecho que sea su cuello, y volverlo después á su forma y figura con sólo cubrirlo de agua fresca. Un huevo puesto con aguardiente por algún espacio de tiempo se consume del todo.

Si se quieren conservar los huevos sin romper por muchos que sean, no hay más que ponerlos en un cesto de modo que estén derechos, cuidando que la punta del huevo vaya hacia arriba; de esta manera sustentarán todo el peso que se quiera sin romperse.

Es infalible que á falta de fuego puede cocerse un huevo tirándolo lejos con mucha furia.

Un huevo, quitándole la clara y yema por un agujero, y después henchido de rocío de Mayo, puesto al sol á medio día, se alzará en el aire con mucha facilidad.

Virtudes de la gallina.—La gallina abierta y aplicada encima de la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

La gordura de la gallina, lavada con agua rosada fresca, es buena para sanar las grietas que con el frío acuden á las manos.

La hiel de la gallina ó del capón destilada en el ojo, sana las manchas de él.

El estiércol de la gallina aplicado á los lugares pelados, hace nacer el pelo.

Los huevos cocidos duros y comidos con vinagre, restriñen el flujo del cuerpo.

La clara de huevo batida con polvos de incienso, aplicada encima de la frente, contiene el flujo de sangre de las narices.

La yema de huevo, puesto en luna llena, limpia toda clase de manchas del rostro.

Las cáscaras de huevo reducidas á ceniza y bebidas con vino, restriñen el escupir sangre, y es bueno para limpiar y blanquear la dentadura.

La clara de huevo, mezclada con cal viva, sirve para soldar el vidrio roto.

Secretos y virtudes de las cebollas.— La persona que la comiera con miel en ayunas, vivirá muy sana. Son mejores las cebollas para medicinas que para comerlas, á pesar de la utilidad de ellas para infinitos guisos.

El zumo de cebolla hace renacer los cabellos y quita la sordez.

El mismo zumo, mezclado con hinojo, cura la hidropesía, usándolo algún tiempo, y sorbido por la nariz purga el cerebro.

La cebolla asada en las ascuas y comi-

da, cura la tos; amasada con manteca fresca, sana el dolor de las almorranas.

La cebolla blanca picada y amasada con jabón, es singular remedio contra toda quemadura, haciendo pasar muy pronto el dolor.

La cebolla amasada con miel y sal, es también un buen remedio contra la mordedura de perro rabioso ú otro animal semejante, y mezclada con enjundia de gallina, quita el empeine rubio de la cara.

Finalmente; las cebollas cocidas al fuego, mezcladas con levadura y aceite de azucenas, hacen madurar cualquiera hinchazón y toda especie de carbunclos.

Secretos y grandes virtudes de los ajos.—El ajo comido en ayunas es un preservativo contra toda clase de pestes.

El ajo aplicado en forma de emplasto sobre la mordedura del perro rabioso ó serpiente, es seguro remedio.

La unción hecha de ajos, sal y vinagre, mata los piojos y otros bichos semejantes.

Frotándose las plantas de los pies y pulsos con granos de ajos bien amasados, mezclados é incorporados con enjundia de cerdo, cura la tos por añeja que sea.

Contra el dolor de los dientes, cuando

procede de frialdad, no hay cosa mejor que tener en la boca cocimiento de ajo, hecho con vinagre, ó tener entre los dientes dos ó tres granos de él mojados con vinagre.

Sirve de magnífico remedio contra las lombrices de los niños, haciéndoles comer ajos con manteca fresca, ó bien hacer un emplasto de lo propio, aplicándolo encima del estómago.

Para que las aves no se coman la fruta de los árboles, póngase en ellos mucha cantidad de cabezas de ajos.

SOBRE LA ATMÓSFERA

Señales de lluvia.—Cuando la luna tuviese los cuernos y corona oscura. Si la luna tiene un círculo ó faja de color macilento y lánguido. Si el sol saliere muy rojo y súbitamente se volviese negro. Si alrededor de sus rayos, al tiempo que sale, se viese una nube pequeña y oscura. Si cuando se va levantando tiene cerca de sí, y á la izquierda, una nubecilla pequeña,

Si los pájaros acuáticos se lavan continuamente en el agua. Si las abejas no se alejan de su casa. Si el buey come más que de costumbre. Si las ranas se zambullen sin que las obligue el viento. Si el perro se revolcase en tierra. Si las palomas vuelven tarde á su casa. Si las moscas pican más que de costumbre. Si se percibe más el sonido de las campanas. Si en el verano son más los relámpagos que los truenos. Si las mulas se refriegan las orejas demasiado, no teniendo ocasión. Si el gallo cantase luego que sale el sol, como no sea el verano. Si las ranas cantan más que ordinariamente. Si la vaca mira al cielo y aspira con las narices el aire. Si centellea el aceite del candil encendido.

Serán señales de mucha agua.—Si los nublados son oscuros, gruesos y profundos. Si las gotas del agua que llueve son blancas y hacen al caer bambollas y gorgoritos. Si empezase á llover suavemente y menudito. Si cae mucha agua sin viento y se le absorbe la tierra. Si el agua de los estanques y lagunas sin el calor del sol se calienta más de lo acostumbrado. Si la gallina y sus pollos, empezando á llover, se recogen con presteza, y si los mismos tardan en salir á comer por la

mañana. Si el arco iris ó de San Martín se dobla hacia el Mediodía, ó aparece dos, tres ó cuatro veces.

Señales de nieve.—En el invierno son señales de nieve: Si los nublados oscuros se volvieran blanquecinos, en particular corriendo tramontana. Si alrededor del sol ó de la luna se vieren muchos círculos rojos ó pálidos al Mediodía, y si el aire se hiciese grueso en tiempo de mucho frío.

Señales de granizo.—Serán presagios de granizo: Si en la primavera ú otoño las nubes negras y oscuras se volviesen blancas, ó si cerca del mes de Abril, con muchas señales de agua, sobreviene una mezcla de nublados oscuros y blancos.

Señales de viento.—Serán síntomas de viento: Si el sol al ponerse se muestra rojo, y si cuando se va á ocultar le cubren unas nubes encendidas, ó si hubiera estado todo el día ó en gran parte de él, el cielo de color de púrpura, pareciendo mejor que de ordinario. Si la luna tiene alrededor una cinta rubicunda. Si en tiempo sereno se levantan las nubes hacia arriba. Si los nublados aparecen en el cielo recogidos y sus ramificaciones toman figuras raras parecidas á las bestias. Si los bosques y alturas de los montes hacen

algún ruido. Si las estrellas corren á todas partes y aparecen más gruesas y resplandecientes que otras veces. Si en el invierno truena por la mañana. Si en la primavera son más los truenos y más fuertes que los relámpagos. Si el ruido de las campanas se oye mucho y luego casi nada. Si la tela ó hilos de la araña vuelan por el aire. Si la llama del fuego hace ruido y centellea. Si el ánade extiende las alas á menudo.

Señales de truenos, relámpagos y tempestades.—Serán señales de tempestades: Cuando en verano y otoño calienta el sol con más fuerza de la ordinaria. Si en el aire aparecen las nubes muy profundas y espesas. Si el torbellino levantare la tierra y soplase con mucha violencia, llenando el aire de muchas nubes oscuras y espesas. Si el arco del sol ó iris se viere hacia Poniente cuando sale el sol.

Señales de buen tiempo.—Cuando al salir el sol se muestra verdoso y se levanta resplandeciente y claro, teniendo alrededor muy pequeñas nubes rojas y delicadas, apartadas unas de otras. Si el sol en tiempo de lluvia se muestra con una faja inflamada y roja. Cuando después del giro de la luna, pasado el tercero ó cuarto día,

se muestra delicado y limpio. Si cuando es llena está clara. Si aquella parte del cielo, que comúnmente llaman camino de Santiago, aparece resplandeciente y claro. Si cae bastante rocío por la mañana ó tarde en cualquier tiempo del año. Si el viento de tramontana fuese recio.

Señales de que el frío está cerca y durará.—Si las cosas que en el invierno acostumbran ser húmedas y blandas estuvieren más secas. Si las gotas que caen en la tierra firme se hielan ligeramente; y por último, si las extremidades del hombre se resfriasen de repente.

Señales de la mucha duración del invierno.—Es presagio infalible cuando la encina carga mucho de fruto ó aparecen avispas á fin de Octubre.

De gran calor en verano.—Es prueba de gran calor en el verano cuando las ovejas viejas tosen y se escupen muchas veces encima durante la primavera.

Señales de epidemias ú otras enfermedades.—Es la más segura señal el que llueva á fin de la primavera ó durante el verano en abundancia, si los calores son vehementes y sin viento ó el que corriere fuese de Mediodía. Si no lloviendo el aire se mostrase caliginoso ó con niebla. Si el

sol se eclipsase. Si apareciese algún cometa ó llama encendida. Si pareciese que los árboles se abrasan ó echan fuego. Si el otoño é invierno es abundante de niebla poco húmeda. Si el pan que se pone en el aire atrae cierta humedad ó blandura. Si rabian muchos perros. Si los pájaros tuviesen muchos huevos y pollos. Si mueren muchas abejas. Si en las lagunas hay grande acopio de ranas. Si los muros ó paredes se llenan de arañas ó gusanos. Si los pájaros caen muertos del aire. Si en la bellota se hallase alguna araña. Si las mujeres paren antes de tiempo. Si en el verano, después de haber llovido, se crían muchas ranas en el agua, en los estanques ó lagunas, con las espaldas de color de ceniza. Si los rosales y violetas echasen nuevas flores y brotasen á principios del otoño. Si, pareciendo que el aire quiere resolverse en agua, no llueve. Si después de haberse mostrado el sol muy resplandeciente se nubla el cielo sin agua. Todas estas son señales positivas.

DOS PALABRAS AL LECTOR

El arte culinario puede decirse que ha estado en España completamente descuidado por la clase media hasta hace muy pocos años, en que, siguiendo la moda, comenzó á llamar la atención de los gastrónomos el arte de cocina ó sea el modo de condimentar los alimentos con el mejor gusto. Las clases más acomodadas de la sociedad eran las únicas que, hasta hace treinta años, tenían montada la cocina con todo el aparato que los adelantos exigían y con el interminable personal de cocineros, pinches de cocina, reposteros y demás gente conocedora del arte. Las clases menos acomodadas no se cuidaban más que de procurarse las primeras materias; pero poco ó nada del modo de condimentarlas para que fuesen más agradables al pala-

dar, más fáciles de digerir y más aptas para la nutrición.

Fuerza es confesar que este atraso gastronómico ó este lamentable abandono del arte de comer, como diría el sabio maestro en gastronomía, Brillat-Savarin, honra á nuestro pueblo sobremanera y habla muy alto en favor de la sobriedad proverbial de nuestra nación y de sus costumbres nada difíciles con respecto al paladar; pues bien mirado el asunto, el refinamiento del arte culinario sólo es debido al creciente deseo de los gastrónomos y de los aficionados á los placeres de la mesa de procurarse la mayor suma posible de goces, haciendo caso omiso de que el hombre no debe vivir para comer, sino comer para vivir, y que los excesos de la gula son, generalmente y en la mayor parte de los casos, la causa inmediata de muchísimas enfermedades, de crónicos y hereditarios padecimientos, cuyas causas se desconocen á primera vista.

Pero el arte de cocina, bien entendido y reducido á sus prudentes y verdaderos límites, está muy lejos de contribuir al desarrollo de estos males; antes, por el contrario, tiende á evitarlos y á corregirlos enseñando el modo de condimentar los

alimentos de una manera conveniente y sana, para que la digestión sea fácil y se reciban sin repulsión y con el honesto placer que Dios ha querido que experimentemos al recibir la comida, porque seguro es que si Dios no hubiera puesto tanto horror á la muerte, la buscarían indudablemente muchos más hombres de los que voluntariamente la buscan; así, como si el acto de recibir los alimentos no fuese acompañado del placer que se experimenta al tomarlos, muchísimos hombres, ¡qué digo muchísimos!, todos los hombres, se privarían de la comida, porque no teniendo unos gusto en ella, siendo penoso el acto para otros por causa del estado de la dentadura ó de los padecimientos de la boca, y produciendo trabajo y pena en los más, nadie querría pasar por estas incomodidades; nadie querría comer, porque el comer sería más doloroso que agradable.

Nuestro objeto, pues, al presentar al público el *Arte de cocina*, no es el de contribuir á la propagación del goce material, sino de la buena forma que puede y debe darse á este arte. En esta inteligencia nos ocupamos de la cocina de las clases menos acomodadas, con preferencia á las demás, y les presentamos diversos mo-

dos de condimentar los alimentos sin hacer mayores gastos, ó al menos con un aumento de muy poca consideración, porque, como dejamos dicho, la virtud y la bondad de una comida no consisten siempre en el valor y coste de las primeras materias, ó sea de los alimentos, sino en el modo de prepararlos y de condimentarlos y en que estén en sazón; pues sabido es de todos que una comida, por buena, exquisita y costosa que sea en sus elementos, nada absolutamente vale si no está preparada con inteligencia, condimentada de buena manera y servida con oportunidad y en sazón. Todo lo que está fuera de sazón es irregular y poco agradable.

Bien es verdad que la gana cubre siempre muchísimos defectos; pero también lo es que la base del arte culinario no es la necesidad, sino la cultura y la conveniencia. No hay duda que un guisado de carne, por ejemplo, estará bien condimentado si contiene la carne en buen estado, los demás elementos en la debida proporción y está servido á punto. Pero ese mismo guisado estará mucho mejor si contiene tal ó cual salsa, ó si está preparado de tal ó cual manera; bien entendido que la salsa y la preparación son de un coste insignificante.

Tal ha sido nuestra norma en el presente tratado. Nuestro *Arte de cocina* es más para las clases de pocos haberes que para las más altas de la sociedad. Estas tienen cocineros que disfrutan de grandes sueldos y que suelen tener preeminencias especiales. Estos no necesitan arte de cocina, porque como doctores en la ciencia del gusto, tienen obligación de estar al corriente de todos los adelantos de la gastronomía, y en caso de tener que ir á buscar cosas nuevas para excitar el apetito y despertar la gana ya enmohecida y enervada, irían á los grandes tratados que todos los días se publican en París, Londres, Berlín, Viena y demás capitales que marchan al frente de los primeros adelantos. Nosotros escribimos para los pobres, es decir, para las fortunas modestas, para los que tienen cocinera, ó cuando más un cocinero bachiller que ni siquiera ha sido licenciado ni ha pretendido jamás el grado de doctor. Estos encontrarán en este libro algo útil, sin necesidad de aumentar el gasto; y estamos seguros de que nos agradecerán el cuidado que hemos puesto en procurarles algún beneficio sin trabajo ni estipendio mayor que el ordinario.

APÉNDICE
ó
ADICIONES AL ARTE DE COCINA

Uso de las patatas.

El cocinero ó la persona encargada del régimen de la cocina ha de tener en cuenta que la patata es un artículo importantísimo y del que puede sacarse grandísimo provecho, pues se presta á infinita variedad de guisos, todos agradables y nutritivos en sumo grado. Por consiguiente, para cada guiso es necesario escoger las patatas, porque la elección de ellas entra por mucho en el resultado del uso que ha de hacerse de este tubérculo. Así, pues, las patatas amarillas y encarnadas han de usarse para los guisos en que se cuecen enteras; porque dichas patatas no pierden su forma, y cuando se han de emplear en purés ó en el

ramo de pastelería, deben buscarse las clases harinosas.

Las patatas de secano son las de mejor clase, pues tienen menos parte acuosa que las de huerta. Las patatas nuevas, cuando no tienen todavía el volumen que deben tener según su clase, son malsanas, de difícil digestión, y sólo deben emplearse por pura necesidad, pues no estando maduras y en todo su desarrollo no son las más á propósito para la alimentación.

Para todos los guisos en que hayan de emplearse las patatas, ha de comenzarse por pelarlas y cocerlas en agua ó al vapor.

Para cocerlas al vapor no hay necesidad de tener un aparato especial, pues puede conseguirse el objeto de la manera más sencilla, echando agua en una olla ó marmita; en la boca de ésta se coloca una cubierta de mimbres, dispuestos de modo que no toque el agua; las patatas se ponen encima de dicha cubierta, la cual se cubre también con una tapadera de madera ó de barro guarnecida de un lienzo blanco de dos ó tres dobles, para que contenga el vapor, y se coloca la olla ó marmita sobre el fuego y se le hace hervir lo suficiente para cocer las patatas.

Cocidas de este modo son muy agrada-

bles, pues no pierden nada de su aroma ni de su gusto especial. Las patatas cocidas al vapor ó en agua, para servirse enteras no deben pelarse.

Sólo deben mondarse cuando hayan de servirse en cualquier otro guiso ó condimentarse de cualquier otra manera.

Patatas de fonda.

Después de haberlas hecho cocer en agua y sal, se limpian y se cortan en revanadas á lo largo; se las coloca en una sartén ó cazuela con manteca suficiente, un poco de perejil con alguna otra hierba aromática, finamente cortado, sal y un polvito de pimienta; á medida que la manteca se está fundiendo se hace dar vuelta al contenido de la sartén, y cuando está completamente deshecho se añaden una cucharada de agraz, unas gotas de limón ó de vinagre y dos ó tres cucharadas de caldo que no tenga grasa. Las patatas cocidas de esta manera son de un gusto excelente. En los días de ayuno en que no se puede comer carne, las cucharadas de caldo deben reemplazarse por unas cucharadas de leche, y de este modo resulta más agrada-

ble todavía que con el caldo para las personas á quienes no gusta la carne.

Patatas á la provenzal.

Háganse cocer patatas bien peladas en una cantidad suficiente de caldo sin grasa, se echa después una cucharada ó dos de aceite de olivas que no tenga gusto alguno y la correspondiente sal y pimienta. Cuando las patatas están cocidas y sólo queda el aceite, se remueven en él hasta que tome un color dorado. Se les añade después salsa de huevo, pimienta y aceite crudo, y se sirve en seguida. También es una excelente comida.

Patatas á la inglesa.

Háganse cocer en agua y sal las patatas cortadas en pedacitos pequeños; después de cocidas se reducen á pasta y se echan en una sartén ó cazuela con la correspondiente manteca, sal, pimienta y un poco de nuez moscada, todo bien deshecho. Hecho esto, añádese la leche necesaria para que la pasta se aclare bastante. Luego se cuece á fuego lento hasta que vuelve á espesarse, y se aclara de nuevo con

igual cantidad de leche, repitiéndose la misma operación cuatro ó cinco veces. En seguida se pone en un plato, adornando la superficie de modo que forme una cúpula ó media naranja á gusto del repostero; después se le da un poco de color poniéndolo á la acción del fuego, y se sirve caliente.

Por el mismo estilo se hacen las patatas de varias clases, variando los ingredientes que se ponen en ellas, como son la canela, vainilla, el limón y demás.

Patatas con tocino.

Pélense las patatas que se quieran guisar y córtense en pedazos en la forma que se quiera; póngase en una sartén la cantidad de tocino necesario cortado en pedacitos pequeños; fríase hasta que el tocino tome un color dorado, y entonces se añade una taza de caldo sin grasa, un poco de pimienta y un poco de nuez moscada deshecho. Si no hubiese bastante sal con la que se desprende del tocino frito, ha de añadirse la suficiente á fin de que no esté dulce. Después se hace hervir el tocino en esta salsa por espacio de un cuarto de hora; échanse las patatas en la sartén,

dejándolas cocer á fuego lento y teniendo cuidado de removerlas de cuando en cuando. Cuando las patatas están cocidas, se retira la sartén del fuego y se sirve caliente.

Patatas en camisa.

Tómense patatas ni muy grandes ni muy pequeñas; hiérvanse en agua y sal hasta que salte la piel con la punta del cuchillo. Después de cocidas se envuelven en una servilleta hasta que pierdan el calor suficiente para poderlas sostener entre los dedos, mientras se pelan, sin perder el calor; en este estado se cogen con una servilleta, se van reventando una por una apretando la mano, y en el centro de cada una de ellas se le echa manteca de vaca con sal y pimienta, y se sirve en seguida.

Es inútil decir que cada comensal ha de pelar por sí mismo y sazonar del modo que queda dicho las patatas que haya de comerse.

Paella valenciana.

El uso del arroz es muy frecuente en España; pero particularmente en el reino

de Valencia se consume con una abundancia extraordinaria, pues admite tal variedad en su condimento y se puede comer de tan diferentes maneras como ningún otro de los artículos de primera necesidad, á excepción de la patata ó criadilla de tierra. En efecto, la sopa de arroz con caldo del puchero es excelente cuando está bien condimentado, y el arroz casa perfectamente con toda clase de carnes, de pescados, de hortalizas y de legumbres. Así es, que las clases menos acomodadas tienen un gran recurso en el arroz y lo utilizan de mil maneras diferentes, en todas las cuales es más ó menos gustoso y nutritivo.

Pero donde el arroz presenta su bondad en toda su extensión es en la sartén ó *Paella valenciana.*

Es muy fácil guisar una sartén de arroz; pero es muy difícil saberla guisar bien y conocer la ocasión en que debe servirse.

Creen muchos que la bondad de la paella consiste en la variedad y abundancia de aves, carnes, pescados y embutidos; pero esto es un error, pues hay paella compuesta de muy pocos elementos y que vale infinitamente más que otra repleta de pollos, conejos, chuletas, anguilas, caracoles y demás.

Para guisar una paella bien, se necesita tener en cuenta muchas cosas, que, aun cuando parezcan secundarias, son de un interés primordial. Así, pues, han de tenerse presente, como verdades inconcusas en el arte culinario, varios principios de sumo interés, y son los signientes:

1.º La paella debe guisarse con leña, es decir, con fuego de llama y procurando muy mucho que no entre humo en la sartén ni caiga ninguna broza de la leña.

2.º Jamás debe añadirse agua al arroz después que ha comenzado á hervir, aun cuando se quede seco, porque si se añade agua se pierde completamente todo el contenido de la sartén.

3.º Cuando se conozca que hay demasiado caldo para el arroz que está cociendo se aumentará el fuego, avivando la llama á fin de que el caldo se consuma y quede la paella en su verdadero punto de cocción.

En este caso algunos aficionados á la paella suelen quitar el caldo con una cuchara ó cacillo hasta dejar el absolutamente preciso para la debida cocción.

4.º Si resultase poco caldo en la sartén ó que ésta no tiene el suficiente antes de estar cocido el arroz, se separa el fue-

go de debajo de la sartén sin moverla del hornillo; pero sin que tampoco falte el fuego en absoluto, á fin de que el arroz se vaya concluyendo de cocer á fuego lento.

5.º Conviene que la sartén sea lo suficientemente ancha y proporcionada al número de convidados, á fin de que la masa ó volumen de arroz puesto en ella sea lo menos espeso posible para que el fuego penetre bien todo lo que se haya de cocer.

6.º Al separar la sartén del fuego se deja en tierra en punto en donde haya arena ó tierra y no piedra ó baldosas, y se deja reposar de diez á quince minutos con el fin de que concluya de consumirse el caldo que tenga y de que pierda el mucho calórico que saca del hornillo.

Hechas estas prevenciones generales, vamos á decir cómo debe guisarse la *Paella valenciana*.

Después de frito el aceite se echa en él y se fríe el pollo y las demás carnes que hayan de servirse; cuando estén de un color dorado, se fríen unos pedacitos de pimiento y tomate, se mezcla todo, y cuando ya esté bien frito se pone el caldo necesario para que se cuezan bien las carnes que hay en la sartén, y se pone el pimentón ó azafrán en polvo que se

considere necesario para dar color. Cuando esté todo bien cocido pueden añadirse caracoles, pedacitos de longaniza y los demás adminículos que se quieran; después de haber hervido unos cuantos minutos se añade el caldo necesario para el arroz, se pone la sal correspondiente, se echa el arroz y se pone el fuego necesario. Para conocer si hay bastante agua en la sartén para cocer el arroz, no hay más que colocar una cuchara de madera clavada por la pala en el centro de la sartén, y añadir caldo mientras se sostenga derecha. Cuando la cuchara no se sostenga en pie hay demasiado caldo. Cocida del modo que queda dicho, y después de reposar en la forma expresada, se sirve la paella.

Huevos.—Su utilidad.

Todo el mundo conoce las grandes propiedades alimenticias y fortificantes de los huevos, y á nadie se oculta que este es un alimento fácil y ligero, cuando la clara, ó sea la albúmina, no está completamente dura ó cuajada.

Los huevos son uno de los grandes recursos que tiene la cocina por causa de las infinitas maneras de que pueden utili-

zarse, y por eso en el arte culinario son una especie de *vade mecum*.

Hay distintas clases de huevos muy buenos para la manutención. Los huevos de gallina son los mejores de todos, los más útiles para la cocina y los que más fácilmente se encuentran en todas partes.

Los huevos de las gallinas de Cochinchina y de las gallinas malesas, muy conocidas en toda Europa, y sobre todo en Francia de algunos años á esta parte, son los más delicados; tienen la forma oblonga y la cáscara un ligero color de chocolate.

Los huevos de pintada y los de la gallina de Guinea son más superiores todavía que los anteriores y se venden más caros, porque se crían pocas pintadas y es muy difícil hacerse con huevos de estas aves.

El arte culinario utiliza también los huevos del ave fría, que son gordos como los de paloma y se traen de Holanda, por lo cual son tan caros; los huevos de faisán, de la última puesta, cuando ya no pueden ser avivados por causa de lo adelantado de la estación, son muy útiles también.

Los huevos de ánade, que tienen un tinte verdoso, suelen mezclarse alguna vez con

huevos de gallina; pero estos huevos conviene utilizarlos para hacer salsas, porque tienen la yema mucho más grande que los de gallina.

Los huevos de tortuga son muy raros y se venden á muy buen precio, por cuyo motivo sólo figuran en los grandes banquetes como un plato excepcional por lo caro. Estos huevos se cuecen durante diez ó quince minutos en *consomé* ó caldo muy sustancioso, y cuando ya están cocidos se añade una cucharada de vino de Madera, y se sirven en la misma forma.

Huevos al espejo.

Tómese una cacerola, cazuela ó sartén; cúbrase el fondo de ella con manteca fresca ó con aceite que no tenga gusto; añádase la sal correspondiente bien fina; estréllense encima los huevos que se quieran guisar, teniendo la precaución de que no se rompan las yemas; échese encima de los huevos un poquito de sal molida con un polvito de pimienta negra; añádanse encima de los huevos unos pedacitos de manteca fresca de vaca y una ó dos cucharadas de leche, y hágase cocer todo á fuego lento. Sucede algunas veces que los huevos están

muy cocidos por debajo y casi crudos por la parte superior; pero este inconveniente se evita sin dificultad colocando encima de la sartén ó cacerola un trozo de latón ú hoja de lata con unas ascuas de fuego, y cuando están bastante cocidos se sirven.

Huevos enredados.

Bátanse huevos como para hacer una tortilla ordinaria; échesele sal, pimienta y un polvito de nuez moscada; póngase todo en la sartén con una buena porción de manteca ó de aceite, y prosigan remeneándolo sin cesar mientras cuece á fuego lento, bien sea con la paleta de guisar ó con un tenedor de dientes de acero. Cuando han adquirido ya bastante consistencia, añadan á los huevos un poco de agraz ó zumo de limón en la proporción de una cucharada ordinaria por cada media docena de huevos; á falta de limón ó de agraz puede añadirse alguna cucharada de crema ó de cualquier salsa y le da muy buen gusto.

Huevos de bolsillo.

Hágase hervir en un puchero y á buen fuego agua mezclada con un poco de sal

y un par de cucharadas de vinagre, y en medio del hervor rómpanse huevos sobre la misma boca del puchero uno tras otro, para que al caer se quede la yema envuelta en la clara, lo cual se cuaja en un instante si el agua no cesa de hervir. Cuando los huevos están ya cuajados, ó sea ya la clara sólida, se sacan con una espumadera. Téngase prevenida una salsa blanca ó un puré de garbanzos, lentejas, habichuelas ó cualquier otra legumbre ó jugo de carne sin grasa, y se echan los huevos en él, colocándolos simétricamente en el plato con la salsa preparada de antemano. Para que los huevos no se rompan al caer en el agua hirviendo, en algunas casas tienen una placa circular de hoja de lata que contiene unos pocillos llenos de pequeños agujeritos, cuyos pocillos son móviles, á fin de que se puedan vaciar; se echa un huevo en cada pocillo, y cuando están todos llenos se meten en el agua hirviendo y se sacan todos á la vez sin ningún peligro. Así hervidos, se colocan en el plato de la salsa ó puré y se sirven y son muy gustosos.

Huevos casados.

Hiérvanse los huevos y después córtense á rodajitas; pónganse en una sartén 125 gramos de manteca y cebolla cortada en pequeños pedacitos; sazónese todo con sal y pimienta y póngase á cocer á fuego lento la cebolla con la manteca: cuando esté frita, añádase una cucharada de harina y una taza de crema ó de leche, y téngase á fuego lento hasta que adquiera consistencia, y entonces se echan los huevos en esta salsa; pero debe retirarse la sartén del fuego antes de hervir y sírvase caliente.

Tortilla al natural.

Bátanse 10 ó 12 huevos y añádanseles un par de cucharadas de agua fresca, lo cual facilita la mezcla de la clara y de la yema, y póngase la sal y pimienta necesarias. Fúndase en una sartén la manteca ó el aceite necesario, y cuando esté bien frito échense los huevos batidos como queda dicho y remuévase la sartén hasta que la tortilla se agarre al fondo. Cuando suceda esto, levántese la tortilla con la punta de un cuchillo y póngase un poco más de

manteca ó aceite. Cuando este aceite ó manteca esté frito revuélvase la tortilla, y un minuto después de haberla vuelto échese en el plato y sírvase caliente.

La tortilla hecha de este modo es muy gustosa y puede variarse hasta lo infinito el gusto de la tortilla al natural añadiéndose á los huevos cuando se están batiendo un poco de queso rallado, ó alguna hierba finamente cortada, como acederas, perejil ú otra, y también poniendo alguna salsa.

Del mismo modo pueden hacerse una gran variedad de tortillas, teniendo cuidado de freir con anticipación cortado en pedacitos el jamón, el tocino, el pescado en escabeche y todo lo demás, y echando encima los huevos batidos de la manera que queda dicho.

Tortilla al rom.

Póngase en una sartén ó cazuela manteca de vaca ó aceite que no tenga gusto alguno; pero para esta tortilla es preferible la manteca. Bátanse los huevos mezclados con azúcar, y añadiendo una ó dos cucharadas de agua al tiempo de batirlos para que el azúcar se disuelva y la mezcla

esté bien hecha. Cuando la manteca ó el aceite estén fritos, échense los huevos batidos como queda dicho, procurando que no se apegue la tortilla al fondo de la sartén. Cuando esté frito se pone en un plato, se escurre bien el aceite que quede, y en seguida se pone el rom en cantidad suficiente; añádese un poco de azúcar bien molido, y con una cerilla ó pedacito de papel encendido se prende fuego al rom. Mientras esté encendido se va echando con una cuchara sobre la tortilla, y en cuanto se acaba se sirve caliente.

Tortilla con tocino.

Mézclense con manteca de cerdo pedacitos de tocino á medio salar entre magro y gordo; póngase á freir, y cuando haya tomado color échense encima los huevos bien batidos con un poco de agua, como hemos dicho al hablar de la tortilla al natural. La proporción para esta tortilla es la de 125 gramos de tocino por cada media docena de huevos. A esta tortilla no se le pone sal; pero está muy gustosa si se le añade un polvito de pimienta negra. Esta tortilla suele servirse acompañada de una salsa picante.

El carnero.

La carne de este animal se ha de escoger de un rojo moreno sin exceso de grasa; siendo la mejor estación para comerla, ó sea la en que reune todas las propiedades gastronómicas á propósito, el fin de otoño ó el principio del invierno, pues en esta época del año se crían los pastos que reunen mejores condiciones para dar á la carne de este animal el sabor más delicado. Los carneros pequeñitos, y particularmente los que reunen la condición de ser cortos de piernas, son reputados como los mejores. Los que se crían en los áridos terrenos de las Ardenas, en Francia y en las playas de la Normandía y de la Bretaña, son particularmente recomendados como los mejores, aunque los manchegos son muy buenos. En París, cuando el impuesto sobre la carne se cobraba, no por el peso del carnero, sino por las condiciones que acabamos de explicar, se dificultaba de este modo la manera de procurarse los aficionados á esta clase de carne sus viandas predilectas y de mejores condiciones, á menos que no se las hiciesen traer expresamente del sitio en

donde se crían. En efecto, un carnero de poco peso tenía que pagar el mismo impuesto que un carnero de mucha talla, tan sólo porque su carne se vendía á un precio más elevado por su mayor valor. En el día, gracias al impuesto que se percibe tan sólo por el peso y la facilidad de los transportes por los caminos de hierro, entran en París lo mismo grandes que pequeños carneros, y no es muy difícil encontrar ó tener carneros de Ardenes ó de Presalé á precios no muy distantes del precio común de los carneros.

La carne del carnero de todas las razas no es buena si no ha sufrido algún principio de alteración ó de maceración, aunque ella de natural sea suficientemente blanda, pues de otro modo ocurre que, aun siendo el carnero de superior calidad, su carne, después de muerto y cuando ya está fresca, es dura y de difícil digestión; como alimento habitual, el carnero, sobre todo asado, sostiene perfectamente el vigor corporal, no favoreciendo por esto la obesidad. Aquellos que sean propensos á contraer gorduras incómodas, por estar dedicados á trabajos que exigen un gran descenso de fuerzas físicas y gusten de comer carne en abundancia, no tienen más

medio de cambiar su predisposición física que el de renunciar por algún tiempo á toda clase de carnes que no sean exclusivamente de carnero; y tan sólo por esto, mantendrán la integridad de su robustez y cesarán de engordar.

Pierna de carnero asada.

La pierna de carnero es la parte más exquisita y buscada de tan útil animal, porque en efecto es la mejor carne. La pierna de carnero, para ser la mejor, es necesario que tenga el hueso corto, porque cuando es largo, ordinariamente la molla no es muy sólida y la carne sólo es de mediana calidad, porque como ya hemos dicho más arriba, los carneros de patas largas son los menos buscados.

La pierna de carnero, antes de ser asada, se ha de tener al aire uno ó dos días en el verano, y dos ó tres en el invierno, y después se la ha de macerar fuertemente por todos sus lados con el fin de hacerla tierna, y en este estado se pone en el asador.

Al principio el fuego debe ser muy vivo y la pierna debe revolverse con frecuencia en el asador, á fin de que se vaya cociendo

con igualdad por todos sus lados. Debe dársela un baño á toda ella de manteca de vaca, echándole sal por toda la superficie. Algunos suelen restregarle un ajo, pero no es del agrado general, por lo cual sólo debe usarse entre las personas á quienes agrade esta salsa. Cuando la pierna comienza á tomar color, debe moderarse el fuego, con el fin de que la cocción se vaya verificando poco á poco, hasta que se conozca que el interior está cocido, pero no como el exterior, sino que ha de tener un color rojo, á fin de que, cuando sea trinchada la carne, no se encuentre demasiado cocida ni tenga el efecto contrario. En términos generales puede asegurarse que una pierna de carnero que pese 5 ó 6 libras castellanas, puede asarse perfectamente en hora y media. Este plato se sirve al salir del asador cortándose en rebanadas alrededor del hueso, para lo cual se sostiene con la mano izquierda por el extremo del hueso, y con la derecha se va cortando. El jugo que sale de la pierna se sirve aparte, y es muy nutritivo, pues contiene lo más esencial de la carne, aun cuando algunos creen que vale poco.

Puchero de pobres.

Póngase al fuego un puchero con patatas, cebolla, judías ó habichuelas, nabos, chirivías y la sal correspondiente, y hágase cocer, hasta que las habichuelas ó judías estén suficientemente blandas, pero no deshechas. En este estado añádanse al puchero pescados de diferentes clases, como salmonetes, merluzas y otros por el estilo, y cuézase todo junto hasta que esté en disposición de poder comerse.

Cuando todo esté cocido convenientemente, sepárese el puchero del fuego, y colóquese en su lugar una cazuela ó sartén para hacer la sopa, del modo siguiente: échese en la cazuela el correspondiente aceite ó manteca y fríanse en ella unos pedacitos de pimiento, de tomate y de cebolla, y cuando esté perfectamente frito, échese el arroz y dénsele unas cuantas vueltas en dicho frito; en seguida se añade el caldo que hay en el puchero, se le hace cocer á buen fuego, y después se sirve como plato de sopa. Este arroz es nutritivo y de un gusto muy agradable. En seguida se separan las verduras de los peces que hay en el puchero y se sirven separadamente

condimentando cada uno de dichos platos con aceite ó vinagre, un polvito de pimienta negra y las demás especies que sean del agrado de las personas á quienes se haya de servir.

Este plato es muy bueno para los días de vigilia, ó aquellos en que no se pueda comer carne.

Anguila asada.

De cualquier manera que quiera comerse y guisarse la anguila, necesita de antemano que se le despoje de su piel dura y coriácea, semejante en un todo á un cuero fuerte.

Querer quitarla estando cruda la carne, como es costumbre en la cocina alemana, es muy expuesto á dificultades, es más fácil separar la cabeza y la cola y colocar lo restante en un hornillo bien provisto de fuego por espacio de un minuto, cuidando de revolverla una ó dos veces. De este modo, y por medio de una operación tan sencilla, la piel salta con la facilidad que se quita un dedo de guante. Y al mismo tiempo la anguila, así despojada, pierde la grasa aceitosa que tiene interiormente su piel y su carne; de este modo adquiere un

gusto muy agradable y es mucho más fácil de digerir.

Pelad, pues, como acabo de indicar, dos anguilas gordas, colocadlas dentro de la cacerola con cebolla, remolacha, perejil, un puñado de sal y pimienta, un litro de agua y una botella de vino de Madera ó blanco. A fin de que las anguilas, subiendo y bajando por el hervor no se destrocen, se las puede sujetar á un trozo de hierro ó de madera dura, uniendo la cola de una á la cabeza de otra en igual forma y distancia. Cuando están ya cocidas, después de media hora, se retiran de la marmita, y sin desliarlas se deja que se enfríen. Pasado algún tiempo, se untan con manteca por toda su periferia; luego se revuelcan por miga de pan rallado hasta quedar cubiertas de una capa muy fina, y de este modo pueden colocarse encima del asador, ya sosteniéndolas con una cinta de hierro, ó bien con un trozo de madera fuerte, en donde se las sujetará ligándolas. Entonces se las cubre de un papel fuerte engrasado de manteca fresca ó de aceite de olivas fino, y se termina de este modo la cocción á fuego lento.

Las anguilas al asador deben estar asadas á los veinte ó veinticinco minutos, se-

gún su grosor. Quitad los papeles y servidlas juntamente con una salsa, compuesta del jugo que dejan al asarse, mezclado con media botella de vino de Madera, ó con buen vino de España, pues tenemos clases muy buenas para acompañar á toda suerte de asados y de comidas.

Para cocer ó asar bien una anguila, lo primero que debe hacerse es quitarle la piel de la manera que dejamos dicha, después se rodea á una lista de madera ó de hierro, y se ata con un hilo, dándole las vueltas necesarias para que no se deshaga, y después se cuece ó se asa del modo que queda indicado.

Las anguilas procedentes de las acequias suelen tener un gusto de fango bastante pronunciado y muy desagradable, el cual desaparece teniendo las anguilas por espacio de dos ó tres días en agua limpia y clara que se renueva varias veces al día. Pero las anguilas de río no necesitan esta precaución, porque no tienen aquel gusto. Estas anguilas se conocen fácilmente por la blancura de su vientre y por las manchas azuladas de su lomo, mientras que la anguila de acequia ó de estanque suele tener el lomo negruzco ó amarillento y el vientre de un blanco sucio y terroso.

La anguila, después de pelada, debe rociarse con zumo de limón, sal y pimienta negra, y debe estar en este adobo un poco tiempo antes de proceder á su cocción.

Anguila á la Tártara.

Sazonad una anguila del mismo modo que si debierais colocarla en el asador, pero hecha pedacitos después de pelada. Después que haya cocido por espacio de media hora sacad los pedazos y dejadlos enfriar; pasadlos uno á uno por manteca derretida, cubridlos con miga de pan deshecho, que tenga sal y pimienta; revolvedlas en seguida con huevos bien batidos, y volvedlas á la cazuela ó cacerola para que se concluyan de cocer. En este estado se coloca encima ó se cubre la cacerola con un hornillo de campaña ó con una lata llena de ascuas bien encendidas, para que tomen color por ambos lados; y cuando estén bien cocidas, se sirven en un plato con una salsa de manteca con anchoas ó con mayonesa.

Anguilas en un minuto.

Después de peladas y cortadas á lo largo en pedazos de tres dedos cada uno, se hacen hervir en agua de sal por espacio de quince minutos; en seguida se sacan los pedazos y se colocan en un plato; se rocían con un poquito de perejil y un polvito de pimienta y agrio de limón, y se sirven acompañadas de patatas fritas.

Anguila en sartén.

Cortada á pedacitos, como queda dicho en la receta anterior, se fríen en una sartén con manteca fresca ó aceite de olivas bien fino. Cuando están bastante fritas se retiran de la sartén y se fríe en la misma una cantidad suficiente de cebolla bien menudita; se añade una cucharada de harina, se le da un par de vueltas en el frito, y después se añade medio vaso de agua y un poco de vinagre; se deja hervir un poquito, y luego se derrama esta salsa sobre los pedazos de la anguila, y se sirve bien caliente.

Las anguilas que hayan de guisarse de esta manera y del modo que dicho queda

en la receta anterior, no han de ser muy gordas ni los pedazos muy largos, sino de un mediano grosor y longitud, porque de lo contrario no se podrían cocer completamente.

Bacalao á la hamburguesa.

Escójase bacalao blanco, grueso y tierno, quítesele las espinas que tenga, póngase á remojo, y téngase en agua desde las tres de la tarde hasta las ocho de la mañana del día siguiente, en tajadas delgaditas con piel, cortado al través. Cuando ha estado en agua el tiempo indicado, se van sacando las tajadas y se colocan horizontalmente en el fondo de una vasija, de modo que cubran todo el fondo; en esta disposición se deja caer encima de las tajadas una tongada de cebolla cortada en pedacitos bien menudos; después se esparcen por encima seis hojas de laurel desmenuzadas, perejil, un polvito de pimienta negra, otro de estragón con los tronquitos de esta planta, y otro de nuez moscada, echándose en seguida por encima aceite crudo y unas gotas de vinagre. Encima se coloca otra tongada de pedazos de bacalao en la misma forma y otra

de cebolla y demás que queda dicho, repitiéndose la misma operación á cada tongada. El bacalao ha de permanecer de cinco á seis horas en este adobo, pero teniendo cuidado de revolver los pedazos cada media, á fin de que se penetren bien de la salsa que forman los ingredientes referidos.

Al tiempo de freirle se prepara un plato con harina y otro con un huevo batido con pan rallado, y cada pedazo de bacalao con el adobo, que contenga, se pasa por la harina, en seguida se revuelve con el huevo batido y se fríe en la sartén, sirviéndose caliente, aunque también es muy agradable cuando está frío.

El bacalao guisado, de esta manera, es muy gustoso, y en nada se diferencia de la merluza.

FIN

ÍNDICE

Cocina doméstica.

Págs.

Economía Doméstica.

Arte de trinchar.

Modo de hacer varias clases de licores.

Modo de hacer varios jarabes.

Medicina doméstica.

Secretos pertenecientes á distintos artes y oficios.

Colores líquidos para pintar en miniatura.

Curiosidades pertenecientes al tocador de una señora.

Cultivo y propiedades de varias flores y hierbas medicinales.

Remedios caseros.

Secretos de algunos árboles.

Secretos de las gallinas, capones y pollos.

Sobre la atmósfera.

Apéndice ó adiciones al arte de cocina.

*EL MODERNO
PRESTIDIGITADOR

NUEVA COLECCIÓN

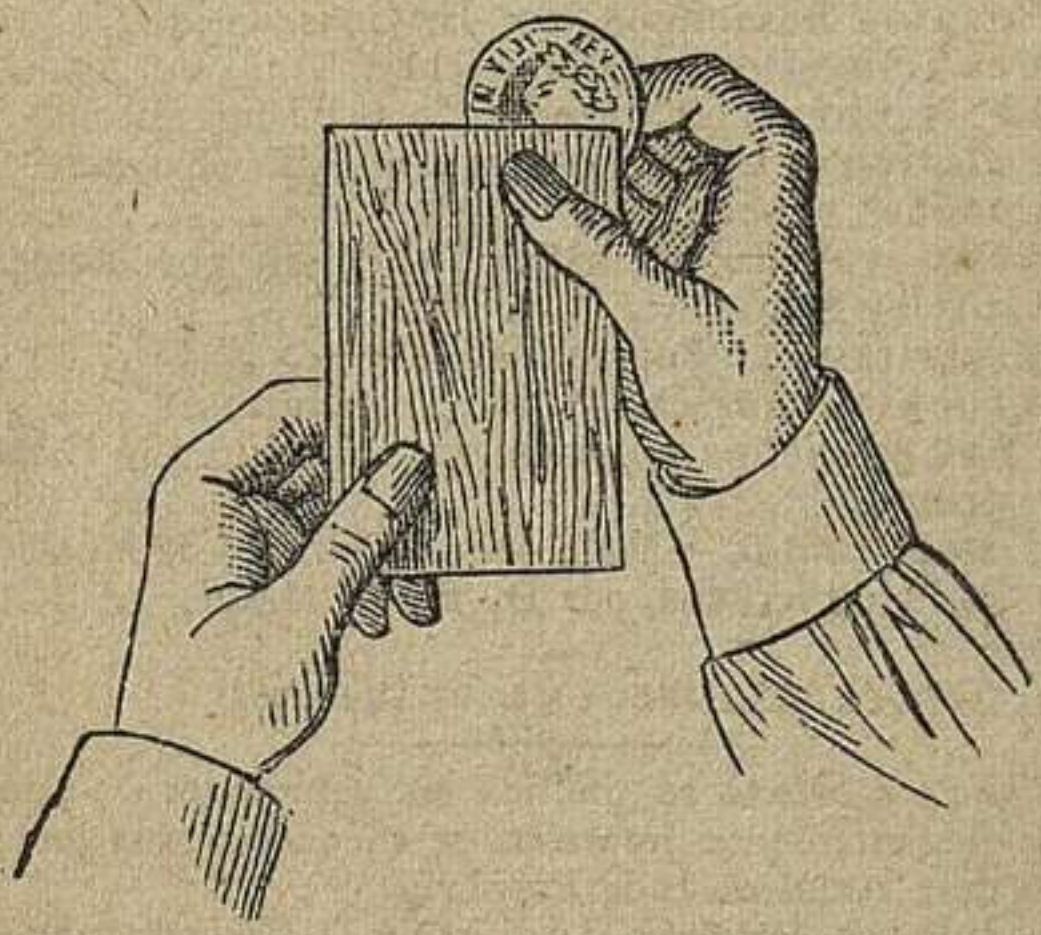
de juegos de escamoteo, naipes, magia blanca, física y química recreativas

POR

D. RICARDO PALANCA Y LITA

ILUSTRADO

con 38 grabados intercalados en el texto



Valencia 1887.—Un tomito de 272 páginas, 4 rs.

BIBLIOTECA SELECTA

Colección de obras de los mejores autores nacionales y extranjeros

OBRAS PUBLICADAS

I **Viaje alrededor de mi cuarto y Excursión nocturna alrededor de mi cuarto,** por J. Maistre. . . . . 1 vol.
II **Werther,** por Goethe. . . . . 1 »
III **Aventuras maravillosas,** por Edgard Poe. . . 1 »
IV **Avatar.** por Teófilo Gautier (3.ª edición). . . 1 »
V **Leyendas de Oro,** por T. Llorente (2.ª edición). 1 »
VI **El Endemoniado,** por C. Dickens. (3.ª edición). 1 »
VII **Hugo-el-Lobo,** por Erckman Chatrian. . . . 1 »
VIII **Amorosas,** por Teodoro Llorente (2.ª edición). . 1 »
IX **Baladas,** por Walter Scott . . . . . 1 »
X **Cántico de Noche-Buena,** por C. Dickens. . . 1 »
XI **Cuentos de los Vosgos,** por Erckman Chatrian. 1 »
XII **Novelas** Alemanas y Escandinavas. . . . . 1 »
XIII **Vencido!,** por Mme. Emilio de Girardin. . . . 1 »
XIV **La Reina de Saba,** por T. Bayley Aldrich. . . 1 »
XV **Doloras,** por D. Ramón de Campoamor. . . . 1 »
XVI XVII **El Mundo tal y como será en el año tres mil,** por Emilio Souvestre. . . . . 2 »
XVIII **El Progreso,** por Emilio Souvestre. . . . . 1 »
XIX **Cuentos flamencos,** por E. Conscience. . . . 1 »
XX **Dos Episodios,** por E. Vichert. . . . . 1 »
XXI **El Título de Propiedad,** por E. Eggleston. . 1 »
XXII **Federico el guardabosque,** por E. Chatrian. . 1 »
XXIII **Cuentos suecos.** . . . . . 1 »
XXIV **Aventuras de un niño Calavera,** por Tomás Bayley Aldrich. . . . . 1 »
XXV **Espirita,** por Teófilo Gautier.. . . . . 1 »
XXVI **Croquis americanos,** por Bret Harte... . . . 1 »
XXVII **Los pequeños poemas,** por D. Ramón de Campoamor. . . . . 1 »
XXVIII **Doble amor.—Margot,** por Alfredo de Musset. 1 »
XXIX **Relatos breves,** por D. Felipe Mathé. . . . 1 »

Seguirá

Fantasías.—Carlos Dickens.

La *Biblioteca Selecta* se publica en volúmenes de 200 ó más páginas, elegantemente impresos y encuadernados en rústica, al precio de 2 reales en toda España.

Los pedidos se dirigirán al editor de la *Biblioteca Selecta,* Caballeros, 1, Valencia.

No se servirá ninguno si no se acompaña el importe.

Los corresponsales de Ultramar y extranjero, quedan en libertad de señalar el precio que estimen conveniente.

* TRATADO COMPLETO

DE LA

CRÍA DEL CANARIO

Curioso estudio de su origen, costumbres, razas, variedades y carácter, modo de reproducción y época en que deben tener lugar, con otros interesantes detalles referentes á la cría de dicho animal doméstico.

CRÍA DE FAISANES
Y
PERIQUITOS ONDULADOS

CRÍA DE LAS PERDICES DE CALIFORNIA

Medios de hacerlas poner doble y triple número de huevos, disponerlos, hacerlos empollar, y reglas para criar los pequeños, terminando con un extenso tratado sobre la

DISECCIÓN DE TODA CLASE DE AVES

Valencia 1886.—Un tomito de 330 páginas, 4 rs.

RELATOS
BREVES

POR

D. FELIPE MATHÉ

CONTIENEN LOS SIGUIENTES:

Una fecha y un nombre.
¡Recuerdos!.
La vida por un beso.
¡Una víctima inocente!.
Bebé.
A la tercera va la vencida.
Morirse á tiempo.
De lo vivo á lo pintado.
A fuerza de empujones, en el cielo.
No hay dicha sobre la tierra.
El quinto no matar.
Tribulaciones de un marido.
Una historia sencilla.

Valencia 1887.—Un tomito de 228 páginas, 2 rs.

(Tomo XXIX de la Biblioteca Selecta).

* CAMPOAMOR

de la Academia Española.

LOS PEQUEÑOS POEMAS

CONTIENE LOS SIGUIENTES:

El tren expreso.
La novia y el nido.
Los grandes problemas.
Dulces cadenas.
La historia de muchas cartas.
El quinto no matar.
La calumnia.
Dichas sin nombre.
Como rezan las solteras.
El anillo de boda.
Los amores de una santa.

Valencia 1886.—Un tomito de 218 páginas, 2 rs.

(Tomo XXVII de la Biblioteca Selecta).

OBRAS DE VENTA

EN LA

LIBRERÍA DE PASCUAL AGUILAR

Caballeros, 1, Valencia.

(Se remiten francas de porte á cualquier punto de la Península acompañando el importe al pedido.)

Arte contemporáneo.—Album de arte contemporáneo, Arquitectura, Escultura y Pintura; texto por Julián Bastinos, 1 tomo en 4.º mayor, ilustrado con láminas, tela, 20 rs.

Atlas de dibujo lineal, por D. Andrés Giró y Aranols.—Parte 1.ª—Primera sección: Formas geométricas, aplicadas al dibujo de instrucción; 2.ª, Formas vegetales y de dibujo de adorno.—Lavados con tinta de China.—Parte 2.ª—Estudio de las proyecciones, secciones de los campos, penetraciones de los mismos, hélices, desarrollos de superficies, órdenes de arquitectura y principios de construcción, trazado geométrico de las sombras y perspectiva lineal.—Dos volúmenes en folio, 80 rs.

¿Adónde vamos á parar?, por monseñor Dupanloup, obispo de Orleans.—Un tomo en 8.º, 4 reales.

Agricultura de los árabes en España por Abu-Zacaria.—Dos tomos en 8.°, 32 reales.

Amor y matrimonio, por Proudhon.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Arte de tocar la guitarra, por cifra y sin necesidad de maestro.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Arte de hacer vinos, precedido del arte de cultivar las viñas, por Nicolás de Bustamante. —Un tomo en 4.°, 14 reales.

Arte del juego del Ajedrez, por Fillidor.—Un tomo en 4.°, con láminas, 18 rs.

Arbol de la vida.—Estudios fundamentales sobre el Cristianismo, por Abdón de Paz.—Un tomo en 4.°, 20 rs.

Anuario taurino, por Sentimientos.—Un tomo, ilustrado con grabados, 6 rs.

Aventuras del nuevo Robinsón, por Campe.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Biblioteca infantil.—Cuentos de la niñez, arreglados del francés, por D. Carlos Frontaura. —Un tomo en 8.°, ilustrado con 24 grabados y con una bonita encuadernación, 4 rs.

* **Biografía de Juan de Juanes,** su vida y sus obras, sus discípulos é influencia.—Obra premiada con mención honorífica en los Juegos florales del Rat-Penat de 1881, por D. Francisco de Paula Vilanova.—Un tomo en 8.°, con el retrato de Juan de Juanes grabado en acero, 4 rs.

* **Biografía y elogio de Fray Juan Gilabert Jofré,** fundador del Hospital general de Valencia, por D. José Zapater y Ugeda.—Un tomo en 8.°, ilustrado con dos láminas, 4 rs.

* **Biblioteca selecta.**—Colección de obras de los mejores autores nacionales y extranjeros, á 2 rs. tomo.—Obras publicadas: Viaje alrededor de mi cuarto y excursión nocturna alre-

dedor de mi cuarto, por J. Maistre, 1 volumen. —Verther, por Goethe, 1.—Aventuras maravillosas, por Edgard Poe, 1.—Avatar, por Teófilo Gautier (tercera edición), 1.—Leyendas de Oro, por T. Llorente (segunda edición), 1.—El endemoniado, por C. Dikens (tercera edición), 1.—Hugo-el-Lobo, por Erkman Chatrian, 1.—Amorosas, por Teodoro Llorente (segunda edición), 1.—Baladas, por Walter Scot, 1.—Cántico de Nochebuena, por C. Dikens, 1.—Cuentos de los Vosgos, por Erkman Chatrian, 1.—Novelas alemanas y escandinavas, 1.—¡Vencido!, por Mme. Emilio de Girardín, 1.—La reina de Saba, por T. Bayley Aldrich, 1.—Doloras, por Ramón de Campoamor, 1.—El mundo tal y como será en el año tres mil, por Emilio Souvestre, 2.—El progreso, por Emilio Souvestre, 1.—Cuentos flamencos; por E. Conciense, 1.—Dos episodios, por E. Vichert, 1.—El título de la propiedad, por E. Egglestón, 1.—Federico el guardabosque, por E. Chatrian, 1.—Cuentos suecos, 1.—Aventuras de un niño calavera, por Tomás Bailey Aldrich, 1.—Espirita, por Teófilo Gautier, 1.—Croquis americanos, por Bret-Harte, 1.—Los pequeños poemas, por Ramón de Campoamor, 1.—Doble amor.—Margot, por Alfredo Musset, 1.—Relatos breves, por Felipe Mathé, 1.

Biblioteca Verdaguer.—Tomos en 8.° español, elegantemente encuadernados en tela, á 12 reales cada uno.

Obras publicadas.—Novelas españolas de Cervantes, Quevedo y Hurtado de Mendoza; ilustraciones de Apeles Mestres, R. Nobas y J. L. Pellicer. Fotograbados de C. Verdaguer, 1 tomo.—Rob-Roy, por Walter Scott; ilustracio-

nes de E. Courboin, Godefroy Durand, Riou, H. Toussaint y J. L. Pellicer. Fotograbados de C. Verdaguer, 2 tomos.—Mamá, por J. Girardín, ilustración de Tofani. Fotograbados de C. Verdaguer, 1 tomo.—Novelas de Salvador Farina, ilustradas por D. Apeles Mestres y D. F. Gómez Soler. Fotograbados de C. Verdaguer, 1 tomo. —Los Nibelungos, poema alemán, versión castellana de D. A. Fernández Merino; ilustraciones de Schnorr de Carolsfeld, Bendenmann, Hübner y Retel. Fotograbados de C Verdaguer, 1 tomo. —Ivanhoe, de Walter Scott, versión de D. Juan Tomás y Salvany. Grabados de Adrien Marie, Lix, Riou, Scott, etc. Fotograbados de C. Verdaguer, 2 tomos.—Ione. Los últimos días del Pompeya, por Bulwer Litton, traducida por don Celestino Barallat y Falguera, é ilustrada por D. Apeles Mestres, 2 tomos.—Poquita cosa, de Alfonso Daudet, traducida por D. José Soca y Roca, é ilustrada por P. Philippoteaux y Mestres (Apeles), 1 tomo.—Poemas de Tennysson, traducidos por D. Vicente de Arana é ilustrados por D. José Riudavets, 1 tomo.—Quintín Durwart (cuentos vivos).—El conde tal, la sonda y cuatro hombres y un cabo.—Dibujos y texto de Apeles Mestre, 1 tomo.

Bug-Jargal ó el Negro Rey, por Víctor Hugo.—Un tomo en 8.° menor, 8 rs.

Beneficios de la religión cristiana. — Cartas á un amigo acerca del canon católico de la Biblia.—Un tomo en 4.°, 4 rs.

Biblioteca de las maravillas.

	Rs.
Maravillas de la Telefonía, por José Casas y Barbosa, ilustrada con 30 grabados. . .	4
—El hombre salvaje, por F. de Lanoye, ilustrada con 19 grabados.	2
—del fondo del mar, por Sonrel, ilustrada con 23 grabados.	5
—Viaje científico alrededor de mi cuarto, por M. Arturo Manguín, ilustrada con 27 grabados.	5
—del cuerpo humano, por el Dr. A. le Pileur, ilustrada con 33 grabados y un cromo. .	6
—Los fuegos subterráneos (volcanes y terremotos), por Zurcher y Margollé, ilustrada con 13 grabados.	4
—celestes, por Camilo Flammarión, ilustrada con 31 grabados.	5
—del vapor, por Amadeo Guillemin, ilustrada con 51 grabados.	4
—de la aerostación, por F. Marión, ilustrada con 22 grabados.	6
— de la meteorología, por Margollé y Zurcher, ilustrada con 24 grabados.	4
—de la electricidad, por J. Baille, ilustrada con 34 grabados.	4
—de la vegetación, por Fulgencio Marión, ilustrada con 18 grabados.	4
—del mundo subterráneo, por L. Simonín, ilustrada con 17 grabados.	4
— Maravillas del mundo invisible, por W. de Fonvielle, con 31 grabados.	4
—la comedia de los animales, por Mery,	

Rs.

ilustrada con 13 grabados. 4
—de la Fotografía, por Gastón Tissandier, ilustrada con 22 grabados. 4
—del heroísmo, por Armando Renaud, ilustrada con 18 grabados. 4
—Los monstruos del mar, por Armando Landrín, ilustrada con 23 grabados. . . . 5
—El mundo antidiluviano, por Gastón Tissandier, con 47 grabados. 5
—del arte naval, por León Bernard, ilustrada con 17 grabados. 4
—Grutas y Cavernas, por A. Badín, ilustrada con 19 grabados. 4
—de la luz eléctrica, por José Casas y Barbosa, ilustrada con 40 grabados. 5
—de la Química, por Marcial Deherrypon, ilustrada con 19 grabados. 4
—de la Optica, por Fulgencio Marión, ilustrada con 39 grabados. 4
—de la Zoología (los cuadrumanos), por P. Gervais, con 60 grabados. 4
—del calor, por Aquiles Cazín, ilustrada con 29 grabados. 4
—de la Arquitectura, por Andrés Lefèvrè, ilustrada con 21 grabados. 4
—La emigración de las aves, por A. de Brevans, ilustrada con 21 grabados. . . . 4
—Los fuegos del cielo, por W. de Fonvielle, ilustrada con 12 grabados. 4
—de la fuerza y la destreza, por Guillermo Depping, con 15 grabados. 5
* **Calendario de la preñez,** é Higiene de la mujer en cinta y recién parida (segunda edición), por D. F. de Paula Campá, catedrático de Medicina.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

Ciencia y naturaleza, por Luis Büchner.—Dos tomos en 8.°, 24 rs.

Ciencia de querer y ser querido en la sociedad, por cortesía, respeto, amor, etcétera., por Gioja.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Ciencia de la mano, ó arte de conocer la inteligencia de los hombres por la forma de sus manos.—Un tomo, 5 rs.

Cinco órdenes de arquitectura, por Vignola.—Un tomo folio, con láminas, 40 rs.

Cría del conejo doméstico, sistema celular, con ahorro de tiempo y dinero.—Un cuaderno con láminas, 5 rs.

Cuentos americanos, por Julián Bastinos —Tercera edición, ilustrada con 6 láminas, 4 reales.

Cuentos y fábulas en verso, por don Manuel Osorio y Bernard.—Tercera edición, con grabados, 4 rs.

Cuentos fabulosos, por Perrault, ilustrados con 15 grabados, 4 rs.

* **Código de Comercio,** promulgado en 22 de Agosto de 1885, concordado con el de 30 de Mayo de 1829, anotado con las disposiciones de Derecho civil y administrativo, jurisprudencia del Tribunal Supremo, exposición de motivos y opiniones de los autores que aclaran y completan sus preceptos, precedido de una introducción histórica sobre la marcha del comercio y de su legislación, principalmente en España, por *D. José María Ros Biosca,* Doctor en Administración, del Cuerpo de Abogados del Estado, por oposición, y del Ilustre Colegio de Valencia, y seguido de un Apéndice que contiene: 1.°, Ley de 30 de Julio de 1878 y R. O. de 14 de Abril de 1885 sobre paten-

tes de invención.—2.°, Reglamentos de 21 de Diciembre de 1885 y 12 de Febrero de 1886 para el Registro mercantil de la Península é Islas de Cuba y Puerto Rico.—3.°, Reglamentos de 31 de Diciembre de 1885, 16 de Abril y 18 de Junio de 1886, sobre Bolsas de Comercio en la Península, islas de Cuba y Puerto Rico y régimen interior de la Bolsa de Madrid.—4.°, Ley de 12 de Noviembre de 1869 reformando la legislación de las Compañías de los ferrocarriles y concesionarias de Obras públicas.—5.°, Decreto de 5 de Enero de 1869 sobre procedimientos de apremio contra deudores á las instituciones de crédito.—6.°, Real decreto de 28 de Enero de 1886 haciendo extensivo el Código de Comercio á Cuba y Puerto Rico.—7.°, Decreto de 22 de Noviembre de 1868 sobre adquisición de buques por los extranjeros.—8.°, Real decreto de 7 de Noviembre de 1876 sobre otorgamiento de escrituras referentes á embarcaciones.—9.°, Los aranceles consulares de 25 de Junio de 1886.—Y 10, Real decreto de 9 de Abril de 1886 sobre Cámaras de Comercio.—Valencia y Octubre, 1886.—Un tomo en 8.° mayor de 850 páginas, de buen papel é impresión, 7 pesetas en Valencia y 7'50 fuera.

* **Compendio de Gramática francesa,** por D. Luis Gil Sumbiela, profesor mercantil graduado.—Valencia, 1886.—Un tomo en 8.°, 1 peseta.

Crestomatía francesa, por Bergnes de las Casas.—Un tomo en 4.°, 20 rs.

—Id. íd. inglesa, por Bergnes de las Casas.—Un tomo en 4.°, 24 rs.

Cuentos de madres é hijos, por D. An-

tonio de Trueba, obra ilustrada con 50 grabados.—Un tomo en 4.°, tela, 24 rs.

Cuentos del hogar, por D. Teodoro Baro, ilustrados con 30 grabados.—Un tomo en 4.°, tela, 12 rs.

Cuentos de hadas, por Carlos Perrault, ilustrados con 25 grabados.—Un tomo en 4.°, tela, 12 rs.

Curso metódico de dibujo lineal con aplicación á las artes, á la industria y á la agrimensura.—Parte 1.ª y 2.ª que comprende el trazado ó dibujo geométrico, el dibujo de imitación de adorno, lavado y agrimensura, por D. Andrés Giró y Arañols.—Sexta edición. —Un tomo, tela, 24 rs.

Causas criminales de la mano negra.—Vistas del juicio oral y público.—Robo y homicidio en el Punto.—Asesinato en Arcos. —Asesinato en la Parrilla.—Segunda edición. —Un tomo en 4.°, 4 rs.

Curso completo de Prestidigitación, ó la Hechicería antigua y moderna, explicada por Ponsín.—Valencia, 1881.—Segunda edición.— Un tomo de 500 páginas en 8.°, con grabados, 16 rs.

* **Cuadro sinóptico-cronológico** de la Historia de España, por D. Alfonso Cuevas, catedrático del Instituto de Játiva.—Contiene datos preciosísimos de la historia de nuestra patria, con la cronología de todos los reyes hasta nuestros días.—Tamaño, 132 por 155 centímetros, y su coste 3 pesetas en papel.

Caza de la perdiz con escopeta al vuelo y perro de muestra, por Manuel Saurí.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Cicerón,** por A Lamartine; traducción de don

Vicente Pino Villanova.—Un tomo en 8.°, 4 reales.

* **Código penal novísimo**, planteado provisionalmente en 1870, con las reformas ocurridas hasta la ley de 17 de Junio de 1876 inclusive, y seguido de un completo repertorio alfabético de las materias contenidas en el mismo, y de un apéndice que contiene: 1.°, el decreto sobre jurisdicción consular en lo criminal; 2.°, el decreto sobre jurisdicción de Hacienda para la represión de los delitos de contrabando; 3.°, el real decreto sobre abono de tiempo de prisión; 4.°, la ley aboliendo la pena de argolla; 5.°, la de reformas en el procedimiento para plantear el recurso de casación en lo criminal; 6.°, la de la gracia de indulto; 7.°, el decreto sobre petición de indulto por delitos de contrabando y defraudación; 8.°, 9.° y 10.°, algunos artículos de la ley de Enjuiciamiento criminal y de la Constitución de 1876, por D. Cándido Martí, abogado de este ilustre Colegio.—Valencia, 1885.—Un tomo en 16.° (edición de bolsillo), de 464 páginas, 6 rs.

Curso completo de pronunciación francesa, por Vila.—Sirve de complemento al Chantreau, por Bergnes, como á cualquier otra Gramática francesa.—Un cuaderno en 4.°, 4 rs.

* **Cuentos vells y baralles noves,** recullits d' así y d' allá, por Sanmartín y Aguirre. —Un tomo en 8.°, 8 rs.

Cuentos de Boccaccio.—Biblioteca de la risa.—Un tomo en 8.°, de 300 páginas, 16 rs.

Cultivo de la huerta, por Aragó.—Obra escrita expresamente para todas las provincias de España.—Un tomo en 4.°, 32 rs.

Clave de temas para la Gramática francesa, de Chantreau, 4 rs.

* **Curso de topografía militar,** por E. Poirot, jefe del batallón del regimiento de línea, número 111, traducción española ilustrada con 300 grabados, precedida de un prólogo y acompañada de notas y del programa para las conferencias de oficiales, por D. Antonio Gimeno y Cabañas, capitán graduado, teniente del regimiento de Caballería de Sagunto.—Un tomo en 8.°, de buen papel é impresión, 16 rs.

Deberes de buena sociedad, por D. Camilo Fabra.—Segunda edición, adornada con 15 composiciones, por Castellacho.—Un tomo en 8.°, tela, 8 rs.

Diálogos literarios (Retórica y Poética), por D. José Coll y Vetú. —Tercera edición, con un prólogo, por D. Marcelino Menéndez Pelayo. —Un tomo en 8.°, tela, 26 rs.

De la virginidad física ó anatómica, por Peratoner.—Un tomo en 8.° mayor, de más de 300 páginas, 12 rs.

De la virilidad, de las causas de su decadencia prematura é instrucciones para obtener su completo restablecimiento.—Ensayo médico, dedicado á los que padecen de resultas de sus excesos, hábitos solitarios ó del contagio, seguido de observaciones sobre las obligaciones y objeto del matrimonio, y del tratamiento y cura de la impotencia y esterilidad, por el Dr. J. L. Curtís, médico consultor.—Cuarta edición española, traducida de la ciento cincuenta inglesa, por D. G. A. Cueva, profesor de idiomas. —Un tomo en 8.°, 14 rs.

* **De lo verdadero, lo bello y lo bueno,** por Víctor Cousín.—Curso de filosofía sobre el

fundamento de dichas ideas absolutas.—Un tomo en 8.º, 12 rs.

Después de la muerte, ó la vida futura según la ciencia, por Luis Figuier.—Un tomo en 8.º, 14 rs.

Derecho canónico, por el Dr. D. Juan Juséu.—Dos tomos en 4.º, 40 rs.

De la introducción del símbolo de la Fe, por Fray Luis de Granada.—Tres tomos en 8.º, 30 rs.

Dila, ó la virtud negra.—Novela original, por Joaquín Velázquez Arenas.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

Diccionario francés-español y español-francés, portátil, con la pronunciación de ambas lenguas, por D. Vicente Salvá.—Un tomo en 8.º, el más completo de los publicados, encuadernado en tela, 24 rs.

Diccionario de la lengua castellana, arreglado sobre la última edición de la Academia española y aumentado con más de veinte mil voces usuales de ciencias, artes y oficios, por D. R. B.—Quinta edición.—Un tomo de 1018 páginas, encuadernado en tela, 24 rs.

Diccionario francés-español y español-francés, por Gildo.—Dos tomos en 8.º mayor, encuadernados en tela, 50 rs.

Diccionario inglés-español y español inglés, el más completo de los publicados hasta el día.—París, 1878.—Dos abultados tomos, encuadernados en rústica en uno solo, 80 rs.

Diccionario inglés-español y español inglés, por D. J. R.—Dos tomos de 900 páginas cada uno, encuadernados en tela, 50 rs.

Diccionario español-latino, compuesto

por D. Manuel Valbuena.—Nueva edición, muy mejorada y aumentada.—Un tomo en 4.°, de más de 1000 páginas, de igual tamaño que el *Diccionario latino-español*, del mismo autor, y el más completo que existe en estas dos lenguas, elegantemente encuadernado, 48 rs.

Diccionario latino-español, formado sobre el de D. Manuel Valbuena, con muchos aumentos, correcciones y mejoras, por D. Vicente Salvá.—Décimaquinta edición, elegantemente encuadernado, 48 rs.

Diccionario valenciano-castellano, por D. Constantino Llombart. (En publicación).

El contrato social, por J. J. Rouseau.—1 tomo 7 rs.

* **El moderno prestidigitador.**—Nueva colección de juegos de escamoteo, naipes, magia blanca, física y química recreativas, por D. Ricardo Palanca y Lita.—Un tomo en 16.°, ilustrado con 38 grabados, 4 rs.

El Arte de los fuegos artificiales, seguido de una instrucción sobre la luz eléctrica.—Un tomo, con láminas, 8 rs.

El Barberillo de Lavapiés.—Novela original, basada en la zarzuela del mismo título, escrita por D. Mariano de Larra, por Pérez Alarcón.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

El consultor de bufete.—Manual de redacción y corrección de estilo, en el triple aspecto de la ortografía, gramática y retórica.—Segunda edición, por D. Felipe Antonio Matías.—Un tomo en 8.°, 8 rs.

El vino, sus efectos psicológicos, por E. Amicis.—Un tomo, 4 rs.

El trigo y demás cereales.—Su cultivo, y reformas de que es susceptible; importancia

de estas plantas y aplicaciones é industrias á que dan origen, por D. Buenaventura Aragó.—Dos tomos en 4.º, 72 rs.

El Digesto del Emperador Justiniano, traducido y publicado en el siglo anterior, por Rodríguez de Fonseca.—Nueva edición, aumentada con la traducción de los proemios, completada y revisada con arreglo á los textos más autorizados de las ediciones modernas, por D. Manuel Gómez Marín y D. Pascual Gil Gómez. —Madrid, 1872.—Tres tomos folio, 300 rs.

El arte de hacer milagros.—Crónica curiosísima.—Obra histórica, filosófica, científica y especialísima, por Gerardo Blanco.—Un tomo, 12 rs.

El jardinero valenciano.—Manual práctico para el cultivo de las flores.—Un tomo en 8.º, con cromos, 8 rs.

El año terrible, por Víctor Hugo.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

El arte cristiano en España, por J. D. Parsavant.—Un tomo en 8.º, 14 rs.

* **El Antecristo se acerca.**—Tiene su cuna en la actual guerra de Oriente.—Causa de la guerra entre Rusia y Turquía.—Ideas generales sobre la política de aquellos países.—Pasado, presente y porvenir de aquellos pueblos.—Resumen histórico de Rusia, del imperio de Oriente y de la dominación mahometana.—Resultado de la guerra actual en los destinos de Europa, en las creencias religiosas, y muy especialmente en la raza latina, depositaria del Catolicismo.—Importancia de la política y de la diplomacia para restablecer el equilibrio europeo.—Cataclismo que amaga á

las naciones y á los pueblos de Oriente y Occidente. -Valencia, 1878.-Un tomo en 8.º, 4 rs.

El administrador de la baronesa, por D. Félix Pizcueta.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

El Emilio, por J. J. Rousseau.—Dos tomos, 14 rs.

El exterminador de los farsantes en jabones, cosméticos y específicos, ó sea un libro útil y al alcance de todas las inteligencias, indispensable á todos los que se dedican á la fabricación de jabones, velas esteáricas, fósforos y extracción de grasas.—Contiene además una infinidad de fórmulas, que hacen de él el *Manual de economía doméstica* más necesario; obra útil, que proporcionará seguridad en las operaciones y adelantos en esta industria, economía, aseo, salud y provecho, escrito por D. J. Justo Navarro y Guerra.—Un tomo en 4.º, 24 rs.

El oráculo, ó sea el libro de los destinos, el cual fué propiedad exclusiva del emperador Napoleón I.—Un tomo en 4.º, 10 rs.

El último día de un sentenciado á muerte.—El reo de muerte y el verdugo, por D. José Espronceda y Víctor Hugo; traducción de Mariano Blanch.—Segunda edición.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

El cementerio de la Magdalena, por Regnault Warin.—Un tomo en 4.º, 10 rs.

* **El contrato de matrimonio y la Bolsa,** por Balzac.—Valencia, 1875.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

El cerebro y el pensamiento, por Janet; traducción del Dr. Aguilar y Lara.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

* **El diamante del artista,** ó el libro de los inventos modernos en todas las artes.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

El devora-hombres.—Cacerías en la India, por Gerard.—Un tomo en 4.°, con grabados, 4 rs.

El diablo mundo.—Poema de D. José Espronceda.—Un tomo en 8.°, 2 rs.

El genio del Cristianismo, por Chateaubriand.—Un tomo en 8.°, con láminas, 8 rs.

* **El gran hecho.**—El mundo adora á un judío crucificado, por Gaume.—Un tomo en 8.°, 2 rs.

El lenguaje de las flores y de las frutas, con emblemas de las piedras y los colores; láminas al cromo.—Un tomo, 12 rs.

El libro del destino, de la fortuna y del amor, ó el nuevo oráculo.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

El libro negro ó la magia, las ciencias ocultas con secretos admirables, sacados de los más célebres autores cabalísticos, tanto antiguos como modernos, con grabados.—Un tomo en 8.°, 10 rs.

El materialismo contemporáneo, por Janet.—Un tomo en 8.°, 8 rs.

El materialismo desenmascarado, por Simonín.—Un tomo en 4.°, 16 rs.

* **El mago de los salones,** ó el diablo color de rosa.—Nueva colección de juegos de escamoteo, de física y química recreativas, naipes, mágia blanca, etc., por Richard.—Tercera edición.—Valencia, 1886.—Un tomo, con 211 grabados intercalados en el texto, 12 rs. en Valencia y 14 fuera.

El moderno destilador-licorista. —

Aguardientes, jarabes, cervezas y vinagres.—Contiene más de 2.000 fórmulas para toda clase de licores.—Un tomo en 4.º, de más de 400 páginas á dos columnas, ilustrado con láminas, 26 rs.

El Conyugalismo ó el Arte de bien casar.—Aconséjase á los mozos matrimoniarse con muchacha joven, bella y rica; á las doncellas conyugarse con mancebo guapo, bien formado y por la fortuna favorecido. Código de lecciones matrimoniales, etc.—Traducción de Amancio Peratoner.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

Elementos de floricultura. — Tratado breve de todos los trabajos y necesidades para el acertado cultivo de las flores, por D. Antonio Rakosnik.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

El mundo solar.—Elementos de Geografía astronómica, por el Dr. D. Juan de Dios de la Roda y Delgado.—Segunda edición, adornada con 60 grabados.—Un tomo en 8.º, tela, 12 rs.

El cielo, por el Dr. D. Cayetano Vidal Valenciano.—Un tomo en 8.º, ilustrado con 100 grabados, tela, 20 rs.

El corazón humano ó las cuatro estaciones de la vida, por D. Narciso Gay.—Segunda edición.—Un tomo en 8.º, tela, 8 rs.

El libro de cocina, por Jules Gouffé, jefe de cocina de Jockey-Club de París.—Es la mejor obra que sobre el arte culinario se conoce. La parte material y grabados son notables y de todo lujo. Enseña á confeccionar toda clase de platos desde la cocina casera hasta los más selectos y complicados de la gran cocina por un método sencillo y práctico, y contiene 163 grabados, dibujos del natural, y 25 magníficas

láminas al cromo.—Precio: 120 rs. en Valencia, y fuera 126.

* **Emilio Castelar,** ó refutación de las teorías de este orador y de los errores del credo democrático republicano, por Boada y Balmes. —Un tomo en 4.°, 16 rs.

* **El nuevo agente de cambios,** ó sean tablas de reducción á diferentes cambios con las naciones extranjeras siguientes: Francia y Bélgica, Inglaterra, Portugal, Rusia, Holanda y Alemania, por D. Ricardo Palanca y Lita.—Contiene: 141 tablas de las operaciones entre Francia y España, desde el cambio de 4'70 á 5'40, calculadas de 1|2 en 1|2 céntimo y hasta la milésima de peseta; 161 tablas de las operaciones entre Inglaterra y España, desde el cambio de 46 á 50, calculadas de 2 1|2 en 2 1|2 céntimos; 101 de las de Portugal de 840 á 940; 61 de Holanda de 2'10 á 2'70; 61 de Alemania de 3'70 á 4'30; 36 de Rusia de 1'15 á 1'50, varias operaciones de arbitrajes y un tratado de cuentas corrientes con interés.—Valencia, 1885.—Un tomo en 4.°, de 656 páginas, 40 rs. en Valencia y 44 fuera.

El manco de Lepanto, por D. Manuel Fernández y González.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

El nacimiento de un pueblo, por Pelletán.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

El pastelero moderno.—Novísimo manual de pastelería: libro de suma utilidad para pasteleros y familias.—Contiene 1.000 fórmulas y 100 grabados.—Un tomo en 8.°, 14 rs.

El positivismo, ó sistema de las ciencias experimentales, por Pedro Estasén.—Un tomo en 8.° mayor, 10 rs.

* **El partido republicano de Valencia**

ante la historia.—Memoria extensa y detallada de los sucesos de Octubre de 1869, con relación exacta é imparcial de las circunstancias que los motivaron, por D. Amalio Jimeno y Cabañas.—(Va acompañada de un plano litográfico de Valencia, en el que están señaladas las posiciones que ocupaban el ejército y los republicanos).—Precio, 4 rs.

El Quijote de los siglos, por Ceballos Quintana.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

El Redentor, por Trueba. —Un tomo en 8.°, 14 rs.

* **El sábio idiota.**—Contemplaciones acerca de la Santísima Virgen María, por el B. Raimundo Jordán, llamado comúnmente *El Idiota;* traducidas y arregladas para el Mes de María, por el Dr. D. Niceto Alonso Perujo.—Un tomo en 12.°, 4 rs.

* **El Sueco.**—Ansisam de totes herbes, adobat en oli gafautero y gramática grèga, per Baldoví.—Un tomo de 268 páchines en grabats, 6 quinsets.

* **El Tabalet.**—Colecsió de música alegre y divertida en solfa valensiana, per Baldoví.—Un tomo en 8.°, de 208 páchines, 6 quinsets.

El tresillo.—Tratado que resuelve todas las dudas, dirime las controversias y abarca la infinidad de lances que comúnmente se presentan en este juego; sistema simplificado, con sus reglas fijas y leyes penales, por Pedro de Viciana.—Un tomo, 4 rs.

El tintorero moderno.—Ultimos procedimientos para teñir la seda, lana, algodón, hilo en pieza y madejas, por Würtz Jamain, etc. traducido por Ginés Aspramonte.—Un tomo en 4.°, con grabados, 44 rs.

Evangelios anotados, por Proudhon.—Un tomo en 4.°, 10 rs.

El mal de Venus (morbo gálico).—Estudio médico popular sobre las enfermedades venéreas y sifilíticas.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Fábulas en verso castellano, por D. Félix María Samaniego.—Un tomo en 16.°, 4 reales.

Fábulas de Esopo.—Un tomo en 8.°, 5 rs.

* **Famoso litigio,** ó sea expediente poético prosaico, encontrado por una rara y feliz casualidad no se sabe dónde, cómo, ni cuándo, y seguido en tiempos, al parecer muy remotos, entre una musa lavandera del Turia y un vate con zaragüelles de la Ribera del Júcar, en el juzgado ordinario de un alcalde de monterilla de cierto pueblo de la provincia de Valencia, por Baldoví.—Un volumen en 4.°, ilustrado con profusión de grabados, 4 rs.

* **Física y química recreativas,** ó sea arte de parecer brujo siendo cristiano, aumentado con juegos de cartas, de prestidigitación, de cálculo, de sociedad y el conocimiento de caracteres.—Un tomo en 16.°, de más de 200 páginas, 4 rs.

Fisiología descriptiva de las treinta bellezas de la mujer, por A. Debay.—Un tomo en 4.°, 14 rs.

Flor de un día.—Novela por D. Manuel Angelón.—Dos tomo en 8.°, 10 rs.

Fragmentos filosóficos, por Ernesto Renán.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

Fisiología general.—Lecciones sobre las propiedades de tejidos vivos, por Claudio Bernad.—Madrid, 1880.—Un tomo en 4.°, con grabados, 32 rs.

Flores y estrellas.—Cuentos morales por D. Bartolomé Galí y Claret, ilustrados con 8 láminas cromografía.—Un tomo en 4.º, tela, 16 reales.

Fábulas de Esopo, Samaniego é Iriarte.—Colección ordenada y escogida por D. Florencio Janer.—Tercera edición, ilustrada con 70 grabados.—Un tomo en 8.º, tela, 10 rs.

Fábulas de Esopo.—Edición económica, ilustrada con grabados, 5 rs.

Flores á María, por Manuel Jorreto Paniagua, con un prólogo del cardenal arzobispo de Valencia, D. Antolín Monescillo.—Un tomo en 8.º, 6 rs.

Filosofía del Matrimonio.—Estudios sobre el amor, la ventura, la fidelidad, las simpatías y las antipatías conyugales.—Celos.—Adulterio.—Divorcio.—Celibato, por A. Debay.—Un tomo, 12 rs.

Gabriela.—Novela histórica, por Félix Pizcueta.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

* **Guía del plantelista,** ó instrucciones generales para el establecimiento y cultivo de planteles, por D. Vicente Candel Arandes.—Mucho se ha escrito en nuestros días sobre agricultura; pero nadie hasta ahora, que sepamos, se ha ocupado entre nosotros de reunir en una sola obra los preceptos útiles al cultivador y plantelista.—Valencia, 1876.—Un tomo en 8.º de 330 páginas, adornado de nueve láminas y un plano litografiado, 12 rs.

* **Guía urbana de Valencia** antigua y moderna.—Dedicada á la Sociedad Económica de Amigos del País, por el marqués de Cruílles.—Dos tomos de más de 400 páginas cada uno, ilustrado con planos, 44 rs.

Gramática Francesa.—Novísimo Chantreau reformado. Décimasexta edición.—Un tomo en 4.°, 24 rs.

Gramática Española, por Salvá.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Gramática Latina, por Nebrija.—Un tomo en 8.°, 7 rs.

Gramática Latina, de D. Pascual Polo.—Un tomo en 4.°, encuadernado, 12 rs.

Gramática Castellana, de D. Pascual Polo.—Un tomo encuadernado, 12 rs.

Gran colección de juegos de prendas, de sociedad y tertulia, que comprende juegos de salón, de jardín, de campo, bosque y pradera, de movimiento, atención y memoria, de atrape ó chanza, malicia ó broma, galantería de imaginación inventiva, casualidad, instrucción y recreo, de correo y ronda, adornados con charadas de adivinanza y acción, canciones y estribillos, de penitencia y despropósitos, un completo catálogo de distracciones útiles y otra porción de pasatiempos, por Oscar Martinelli.—Un tomo en 8.°, 10 rs.

Guía del Lenguaje Castellano.—Tercera edición, corregida, aumentada y adicionada, por D. Antonio Angriz.—Un tomo en 8.°, encuadernado en tela, 8 rs.

Galería de hombres célebres.—Biografía universal.—Segunda edición, ilustrada con 160 grabados.—Un tomo en 8.°, tela, 20 rs.

* **Glorias valencianas.**—Noticia de imágenes, santos y venerables, pertenecientes al reino de Valencia, por Torrent y Cros.—Un tomo en 4.°, 8 rs.

Historia de la Geografía y de los descubrimientos geográficos, tradu-

cida y anotada por Manuel Sales y Ferré.—Sevilla, 1878.—Dos tomos, ilustrados con mapas intercalados en el texto, 40 rs.

Historia de los musulmanes españoles, por Dozy.—Cuatro tomos, 64 rs.

Historia de Mariquita Lescaut, por el abate Prevost.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Historia de los demonios y de las brujas, por Walter Scott.—Un tomo en 8.°, 12 reales.

Historia de la vida, hechos y astucias de Bertoldo, la de Bertoldino, su hijo, y la de Cacaseno, su nieto.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

Historia de la revolución, por Quinet.—Dos tomos en 4.°, 28 rs.

Historia de la América del Sur (desde su descubrimiento hasta nuestros días). Escrita en vista de todas las obras de los más reputados autores y de documentos auténticos, muchos no publicados hasta el día, tomados de varios archivos y bibliotecas públicas y particulares de América y España, por un Americano.—Un tomo en 4.°, 20 rs.

Historia literaria del Antiguo Testamento, por T. H. Noldeke, versión castellana, por Enrique Rouget.—Un tomo en 4.°, 20 reales.

Higiene, fisiología y filosofía del matrimonio, por E. A. Debay.—Un tomo en 8.° mayor, 12 rs.

Hombres célebres.—Mirabeau, Voltaire, Lamennais, Imbert, Gallox, Lord Byron, Walter Scott, por Víctor Hugo.—Traducción de Mariano Blanch.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Horas de solaz.—Páginas para el bello sexo,

por D. José María Fábregues.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Historia de las escuadras de Cataluña.—Su origen, sus proezas, sus vicisitudes, intercalada con la vida y hechos de los más célebres ladrones y bandoleros, por Ortega y Espinos.—Un tomo, adornado con 29 grabados, 30 rs.

Historia natural (Compendio de), por Don José Monláu.—Zoología.—Tercera edición, aumentada é ilustrada con 250 grabados.—Un tomo en 8.°, tela, 28 rs.

Historia natural (Compendio de), por Don José Mouláu.—Botánica.—Segunda edición, revisada y corregida por el autor, ilustrada con grabados.—Un tomo en 8.°, tela, 28 rs.

Historia natural (compendio de), por Don José Monláu.—Mineralogía y Geología.—Tercera edición, ilustrada con 43 grabados.—Un tomo en 8.°, tela, 28 rs.

Historia universal (Compendio de), particular de España, por D. Juan Basté y Serarols.—Segunda edición, por D. Teodoro Baró.—Un tomo en 8.°, tela, 8 rs.

Historia de España (Páginas de la), para instrucción de los niños, por D. Teodoro Baró.—Segunda edición, adornada con 120 grabados, intercalados en el texto.—Un tomo en 8.°, tela, 12 rs.

Historia de España, dedicada á la juventud, por D. Juan Cortada.—Adicionada y continuada hasta 1868, por D. Jerónimo Borao.—Dos tomos, ilustrados con profusión de grabados, 40 rs.

Historia del Rey D. Jaime I (el Conquistador), escrita en lemosín por el mismo

monarca y traducida al castellano y anotada por D. Mariano Plotals y Antonio Bofarull.—Un tomo en 4.°, con láminas, 20 rs.

Historia general de la Inquisición, por Gallois.—Dos tomos en 8.°, 10 rs.

Historia de la generación en el hombre y en la mujer.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Idioma universal.—Curso completo de Volapuk.—Método teórico-práctico para leerlo y hablarlo en un mes, por A. Maleoolte, J. Roselló Vila.—Un tomo, 14 rs.

Investigación acerca de la historia y de la literatura de España durante la Edad Media, por R. Dozy.—Dos tomos en 8.°, 36 rs.

Indigencia de las ciudades, por don Rafael Sociats .—Un tomo en 4.°, 12 rs.

* **Jerusalem libertada,** por Tasso.—Poema en 20 cantos.—Valencia, 1872.—Dos tomos con 16 láminas, 14 rs.

Juegos de manos, ó sea arte de hacer diabluras.—Contiene 150 clases de juegos de prendas, de naipes, varias demostraciones de magia, fantasmagoría, etc.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Los Evangelios anotados, por Proudhon.—Un tomo en 4.°, 10 rs.

* **La fe católica y el espiritismo.**—Refutación de esta nueva secta, en la cual se declara su origen, su naturaleza, sus errores y prácticas, sus fatales consecuencias y su condenación por la religión y por la recta razón, por D. Niceto Alonso Perujo, doctoral de Valencia.—Segunda edición, considerablemente añadida por el mismo autor (con licencia de la autoridad eclesiástica).—Valencia, 1886.

—Un tomo en8.° mayor de 318 pág. 10 rs.

ÍNDICE DE ESTA OBRA.—Prólogo de la segunda edición.—I. Necesidad de impugnar al espiritismo.—II. ¿Qué es el espiritismo?—III. ¿De dónde viene?—IV. Errores doctrinales del espiritismo.—El camino de la apostasía.—V. Inconsecuencia y error del procedimiento espiritista.—El camino de la fe.—VI. El espiritismo en sus prácticas.—Ilusión y absurdo de todas ellas.—VII. Falsedad de las comunicaciones.—Juicio de una crítica prudente y formal.—VIII. Pretensión de hallarse fundado en la Sagrada Escritura.—Muchos textos contra sus errores y prácticas.—IX. Las supersticiones civilizadas.—X. Aplicaciones.—XI. La lógica de la superstición.—XII. Los frutos del espiritismo.—XIII. Que el espiritismo es impío como secta religiosa.—XIV. El espiritismo es absurdo como sistema filosófico.—XV. Condenaciones del espiritismo.—XVI. Cuestiones interesantes.

APÉNDICES.—(*a*). Documento curioso.—Exposición presentada al Congreso de los Estados-Unidos sobre el espiritismo en América.—(*b*). Notable carta pastoral del arzobispo de Tolosa, Mgr. Desprez, contra el espiritismo, con motivo de la santa cuaresma en 1875.

La cuestión del divorcio, por A. Dumas (hijo), 16 rs.

La educación de las hijas de familia, por Monseñor Dupanloup, traducción de D. F. Navarro, 16 rs.

La Mancha.—Narraciones venatorias, por D. Enrique Pérez Escrich.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

La imitación de Cristo, por Kempis.—Un tomo en 8.° mayor, con láminas, 8 rs.

* **La cartomancia antigua y moderna.**—Tratado completo del arte de echar las cartas, aumentado con los horóscopos para ambos sexos; de un curso de quiromancia, según las doctrinas de Alberto el grande, seguido de la craneoscopia ó frenología, por los doctores Gall y Spurzheim, y terminado con los pronósticos del Dr. Melquisedech sobre el destino de cada persona.—Un tomo en 8.° con láminas, edición de Valencia, 12 rs.

La Madre, por Pelletán.—Un tomo 4.°, 10 rs.

La venganza de un judío.—Novela recomendada por el cardenal Wiseman.—Un tomo en 4.°, 3 rs.

La caza del león, pantera, hiena, jabalí, etc., por Julio Gerard.—Un tomo en 4.°, con grabados, 4 rs.

La cuñada de un Papa, por Dubarry.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

* **La divina comedia,** por Dante Alighieri.—Un tomo en 8.° mayor, 8 rs.

La dama de las camelias, por Alejandro Dumas.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

La vida después de la muerte, por el abate L. M. Pioger.—Un tomo en 8.° mayor, 14 rs.

La cruz y la golondrina, por D. Manuel Ibo Alfaro.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **La Iglesia y el Estado.**—Cuestiones de actualidad, por D. Emilio de Fagoaga y Abellán, abogado.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

La insurrección de Alahuar, por Félix Pizcueta.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

La mujer de treinta años, por H. Balzac. —Un tomo en 8.º, 4 rs.

La mujer abandonada, por Balzac.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

La mártir de su inocencia, por Balzac. —Un tomo en 8.º, 4 rs.

La pintura en el siglo XIX, por Claudio Boutelou.—Un tomo en 8.º, 14 rs.

* **La Donsaina.**—Colecsió de música alegre y divertida en solfa valensiana, por Bernat Baldoví.—Un tomo en 8.º, de 208 páchines, 6 quinsets.

La cadena del destino, por Torcuato Tárrago.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

La gran tribu, por Velázquez.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

La ermita de los suspiros, por D. Agustín Lóbez.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

* **La perfecta casada,** por Fray Luis de León.—Nueva edición, aumentada con una colección de poesías del mismo autor, y la más económica que se ha publicado hasta el día. —Un tomo en 8.º, 4 rs.

La tumba de hierro, por E. Consciense.— Un tomo en 8.º, 4 rs.

Las bellas artes.—Historia de la arquitectura, pintura y escultura, por Manjarres.— Segunda edición.—Un tomo en 4.º mayor, con grabados y láminas, lujosamente encuadernado, 80 rs.

Las bodas reales, por D. Torcuato Tárrago y Mateos.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

Las tardes de la Granja, por Ducray Dumesnil.—Cuatro tomos en 8.º, 20 rs.

Las noches españolas, por Meri, traduc-

ción de Ricardo Palanca y Lita.—Un tomo en 8.º mayor, 4 rs.

* **Las mil y una noches.**—Cuentos árabes, por Gallant.—Nueva traducción, la más económica que se ha conocido hasta el día.—Consta de dos tomos en 8.º prolongado, de cerca de 400 páginas cada uno y de letra muy compacta y clara.—El precio de los dos tomos es el de 20 rs.

Las madres, por D. Carlos Frontaura.—Un tomo en 8.º, ilustrado con láminas y elegantemente encuadernado en tela, 10 rs.

La abuelita.—Cuentos de la aldea, por doña Faustina Sáez de Melgar, ilustrada con 6 láminas.—Un tomo en 8.º, bonita encuadernación, 4 rs.

La mitología contada á los niños.—historia de los grandes hombres de la Grecia, por Fernán-Caballero, obra ilustrada con 100 grabados.—Un tomo en 8.º, tela, 8 rs.

La tierra.—Los primeros tiempos de la tierra, por D. Celso Gomis.—Segunda edición aumentada, ilustrada con 15 grabados.—Un tomo en 8.º, tela, 16 rs.

Las ciencias naturales al alcance de los niños.—Programa de historia natural, física y química, por D. Luis Mata y Cayoso y D. Juan Plá Villalonga. Undécima edición, ilustrada con 230 grabados.—Un tomo en 8.º, tela, 10 rs.

Las plantas, por D. Celso Gomis, obra ilustrada con 110 grabados.—Un tomo en 8.º, tela, 18 rs.

Las almas enamoradas.—Leyenda en verso, por D. José Zorrilla.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

Los alimentos.—Guía práctica para comprobar las falsificaciones de las harinas, féculas, cafés, chocolates, tés, especias, drogas, por Vogl.—Un tomo en 8.°, 8 rs.

Las abejas.—Obra ilustrada con láminas, por Hamet.—Un tomo en 8.°, 8 rs.

Los peligros del amor, de la lujuria y del libertinaje.—Un tomo 12 rs.

La gallina.—Tratado en incubación natural y artificial.—Contiene el estudio de las principales razas de gallinas, modelos y advertencias para la construcción de toda clase de gallineros, etc., etc., por D. José Montellano.—Barcelona, 1881.—Un tomo en 4.°, 12 rs.

* **Legislación de caza y pesca y uso de armas,** anotada por D. J. M. R. B.—Valencia, 1880.—Un tomo en 8.°, 2 rs.

* **Lecciones sobre el Syllabus,** por Don Niceto Alonso Perujo, doctoral de la Santa Iglesia Metropolitana de Valencia.—El solo título de esta obra es su mejor recomendación. Basta decir, con el ilustrado censor de la misma, «que su lectura es de la más alta importancia en la época actual, puesto que en ella se refutan, bajo el punto de vista teológico, canónico, filosófico y político-social, y de la manera más clara, demostrativa y contundente, todos y cada uno de los errores condenados en el *Syllabus*». Es la exposición de este importantísimo documento, la más profunda y extensa que se ha publicado hasta ahora, tanto en España como en el extranjero. La obra consta de dos tomos en 4.° francés, de 400 páginas cada uno, y se vende á 28 rs. en Valencia y 32 fuera.

Libro de chistes, chascarrillos, bro-

mazos y agudezas.—Un tomo en 16.°, 4 rs.

Libro de agricultura, por el árabe Abu-Zacaría.—Dos tomos en 8.°, 32 rs.

* **Libro de la oración y meditación,** en el cual se trata de la consideración de los principales misterios de nuestra fe y de las partes y doctrina para la oración, por el venerable P. Fr. Luis de Granada.—Un tomo en 16.°, de 544 páginas, encuadernado en tela relieve, 6 rs.

Los misterios del sueño y del magnetismo, por A. Debay.—Un tomo en 8.°, 14 rs.

Los hidalgos de la muerte, por San Martín.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Los mártires del Cristianismo, por Chateaubriand.—Un tomo en 8.°, con láminas, 8 rs.

* **Los caballeros de Játiva.** —Memorias de un convento.—Crónicas da la Edad Media, por D. Juan Bautista Perales.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Los héroes de Montesa.**—Leyenda histórica.— Crónicas de la Edad Media, por don Juan B. Perales.—Segunda parte de los Caballeros de Játiva.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Los indios caribes.—Memorias interesantes de Venezuela.—Dos tomos, 12 rs.

Los dos obreros.--Jesucristo en Flandes, por Balzac.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Los dramas del hogar.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Los amantes de Teruel.**—Historia del siglo XIII, por D. Isidoro Villarroya.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Los perfumes de Barcelona, poema en cinco cantos, con láminas, 2 rs.

* **Los secretos de la prestidigitación y de la magia,** por Robert-Houdín. *Cómo se hace uno brujo.*—Esta es la primera tradución que de esta obra se hace al español por el inteligente aficionado al arte de la prestidigitación, D. Ricardo Palanca y Lita. Si el célebre nombre de Robert-Houdín no fuera una garantía inequívoca de la novedad y belleza de esta obra, convendría recordar que es el inventor de los juegos de *La pesca milagrosa ó los peces de oro* y del de *Los anillos chinos*, que figuran en sus páginas. —Un tomo en 8.º mayor, ilustrado con 70 grabados, 10 rs.

* **Los pequeños poemas,** por D. Ramón de Campoamor.—Un tomo en 8.º, 2 rs.

Lunario perpetuo.—Nueva edición muy mejorada, en la que se ha conservado el texto antiguo sin supresión ninguna.—Un tomo en 8.º, con muchas láminas, 6 rs.

* **Los secretos de la prestidigitación y de la magia.**—Cómo se hace un brujo, por Robert-Houdín.—Esta es la primera traducción que de esta obra se hace al español por el inteligente aficionado al arte de la prestidigitación, D. Ricardo Palanca y Lita.—Segunda edición.—Un tomo en 8.º mayor, ilustrado con 70 grabados intercalados en el texto, 10 reales.

La mujer de hielo.—¡Escándalos de París!, por Belot.—Un tomo, 12 rs.

La mujer de fuego, por Belot.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

La mujer laboriosa.—Novísimo manual de

labores, por Doña Joaquina García Balmaseda. — Tercera edición, adornada con 16 láminas, que comprenden 76 dibujos.—Un tomo en 8.°, tela, 16 rs.

Las mujeres de Paúl de Kock.—Estudio crítico-analítico-descriptivo de las obras del popularísimo escritor que más ha llamado la atención y en especial de las mujeres.—Un tomo, 12 rs.

La Suiza valenciana.—Guía de Buñol y sus alrededores, por D. Constantino Llombart.—Un tomo en 8.°, 2 rs.

La restauración teocrática, por Fernando Garrido.—Un tomo, 8 rs.

Los archivos del escándalo.—Interesantísima colección de atrevidas narraciones, etc.—Un tomo, 12 rs.

Los cuatro métodos curativos, ó sea Manual de Higiene y de Medicina popular, que comprende los sistemas de Raspail, Leroy, Morisón y Holloway, acompañado de un resumen de la Homeopatía.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

* **La pena de muerte ante la sociedad, la justicia y la moral,** por D. Emilio Borso, Abogado.—Un tomo, 8 rs.

Los capuchinos ó el secreto del gabinete oscuro, por Orfila.—Un tomo, 12 reales.

Los secretos del amor.—Descripción de este afecto en todas sus manifestaciones, por Mantegazza.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Las ciencias ocultas.—Ensayo sobre la Magia, los prodigios y los milagros, por Salverte.—Un tomo en 4.°, 20 rs.

La corte de Keobba.—Descripción de un viaje á los países desconocidos del interior de

África, imitación de Julio Verne, por Ruiz.—Dos tomos con láminas, 8 rs.

La sabiduría popular, por V. González Serrano.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

La propiedad, por Mr. Thiers.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Mariola, ó Españoles y Romanos,** por D. Juan B. Perales.—Novela histórica de costumbres antiguas.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Matemáticas.—Cuadernos para los aspirantes al ingreso en las carreras especiales del Estado, tanto civiles como militares, por D. Jacinto Ros Melich.—Geometría. Introducción.—Geometría plana.—Un tomo y Atlas, 40 rs.

Monografía histórica é iconográfica del traje, por D. José Buggari.—Obra ilustrada con 618 grabados.—Un tomo en 4.° mayor, tela, 40 rs.

Manual del cafetero, arreglado para uso de las familias.—Contiene la fabricación del *hielo artificial*, junto con 100 fórmulas para la perfección de helados, sorbetes, granizados, ponches, etc., etc.—Un tomo 8.° mayor, 8 rs.

Manual de carpintería y ebanistería, con láminas de muebles y edificios.—Dos tomos en 8.°, 28 rs.

Manual del cohetero y polvorista, por Julio Rossignon, con láminas.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Manual de agricultura y ganadería, por Pérez Gallardo.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Manual del destilador-licorista y perfumista, por Gabino Méndez y J. B. Pereda.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Manual de aceites y jabones, por J. Rossignon.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Ley de Enjuiciamiento criminal.— Estudio práctico del Enjuiciamiento criminal, ó sea la ley de 14 de Septiembre de 1882, con observaciones, notas y concordancias y formularios aplicables á los trámites del juicio criminal y sus incidencias, por don Vicente Amat y Furió, abogado de los Ilustres Colegios de Madrid y Valencia, con un prólogo por el excelentísimo Sr. D. Trinitario Ruiz Capdepón, fiscal del Tribunal Supremo.—Contiene también: el real Decreto de 20 de Junio de 1852 sobre jurisdicición de Hacienda para la represión de los delitos de contrabando; la parte vigente del Reglamento de 25 de Septiembre de 1863 sobre cuestiones de competencia con la Administración; la ley provisional de 18 de Junio de 1870 dictando reglas para el ejercicio de la gracia de indulto; el decreto de 29 de Marzo de 1873 estableciendo los aranceles judiciales para lo criminal; los artículos aplicables de la ley de Enjuiciamiento civil vigente, y la ley adicional á la orgánica del poder judicial. Esta obra forma un tomo en 4.° de 752 páginas, y su precio es el de 40 rs.

Lecciones elementales de Derecho civil, por D. Salvador del Viso; 4.ª edición. —Tres tomos en 4.°, 60 rs.; fuera 66.

Lecciones elementales del Derecho mercantil de España, por D. Salvador del Viso, 3.ª edición.—Un tomo en 4.°, 40 rs.

Lecciones de Derecho civil Foral. —Apendice á las Lecciones de Derecho civil del Dr. D. Salvador del Viso.—Un tomo en 4.°, 16 reales.

Las ilusiones del Dr. Faustino, por D. Juan Valera.—Dos tomos en 8.°, 20 rs.

Manual de lechería y fabricación de quesos, por J. Rossignon.—Un tomo en 8.º, 14 rs.

Manual para construir toda especie de relojes de sol.—Un tomo en 8.º, 4 reales.

Manual de arquitectura, por Fernando de Rojas, con láminas.—Un tomo en 8.º, 14 reales.

Manual de magia negra y de artes infernales, con la historia de las creencias misteriosas en todos los siglos, por Francis de las Palmas.—Esta obra consta de un tomo en 8.º de 320 páginas, ilustrado con 40 magníficas láminas, 12 rs.

Manual del jardinero y arbolista, por Rossignon.—Un tomo en 8.º, 14 rs.

* **Manual del confitero, pastelero y licorista** (novísimo)—Trata este libro: Del azúcar y sus cualidades.—Clarificación del azúcar.—De los colores que se emplean y modo de prepararlos.—De los puntos del azúcar.—De las grajeas, ó sean peladillas y confites en general.—De las compotas, dulce en conserva, almíbar para tarros.—Dulce para seco.—Modo de hacer el baño para cubrir y carar dulce.—Fabricación de toda clase de turrones.—De las mermeladas.—Fabricación de los caramelos en general.—De las pastillas.—Idem á la gota (bombones).—De los bizcochos en general.—De las tortadas y otras clases de platos para postre.—Confección de varios artículos de confitería.—De la repostería en general.—Época en que se confita toda clase de frutas.—Pastelería en general y fórmulas para la confección de cada clase.—Fabricación de toda clase de licores, por D. Enrique Gila-

bert, confitero.—Obra de utilidad para los maestros confiteros y familias en general, ilustrada con 44 grabados.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

Manual de Derecho civil vigente en Cataluña, ó sea resumen ordenado de las disposiciones del derecho real, posteriores al llamado de nueva planta y de las anteriores; y así del derecho municipal como del canónico romano, aplicadas á nuestras costumbres, anotado con las sentencias del tribunal de Justicia que establecen jurisprudencias, por Elías y Ferrater.—Tercera edición.—Barcelona 1885.—Un tomo en 4.°, 50 rs.

Manual del Jurisconsulto.—Principios, fundamentales del Derecho y sus axiomas aplicado á los diversos códigos vigentes; de procedimientos, por Marfá de Quintana.—Un tomo en 4.°, 74 rs.

* **Manual instructivo del barbero de pueblo.**—Contiene este libro el modo de remojar, jabonar, afeitar, descañonar ó repelar y cortar el cabello; de los aprendices, de los oficiales, de los maestros; conservación y uso de la navaja; requisitos indispensables para practicar las sangrías y demás operaciones de Cirugía menor; reglamentos para la asistencia facultativa de los enfermos pobres, etc.—Valencia, 1877.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Manual de estilo epistolar ó modelo de cartas,** por D. Juan Arolas.—Décima edición, aumentada con el lenguaje de las flores.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Manual completo para hacer toda clase de tintas de lustre,** común de escribir, perpetua, doble, indeleble, en tabletas, de viaje, tintas de colores para marcar, para

escribir en madera y mármol, para imprenta y litografía, para relieves autógrafos, para dibujo y retoque, de trasporte, china, simpáticas, etc.—Construcción de lápices de dibujo y litografía, recetas para limpiar toda clase de escritos, seguidos de un apéndice de barnices y charoles.—Segunda edición.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Manual del pintor al lavado y á la aguada.**—Trata este libro del paisaje en general, del dibujo del estilo, de los objetos que entran en la composición de un país, del cielo, de las nubes, etc., etc.—Tercera edición, ilustrada con una gran lámina al final de la obra. —Un tomo en 8.°, 5 rs.

* **Manual de albañilería** ú observaciones sobre la práctica del arte de edificar, por Fornés.—Valencia, 1879.—Un tomo con 18 láminas, 8 rs. en Valencia y 10 fuera.

Manual completo de encuadernador y rayador con láminas.—Un tomo en 8.°, 16 reales.

Manual completo del cazador ó arte completo de toda clase de caza.—Un tomo en 8.° mayor, 12 rs.

Manual del pescador.—Tratado completo de pesca con anzuelo y con redes.—Un tomo en 8.°, 8 rs.

* **Máximas eternas,** propuestas en lecciones para quien se retira á los ejercicios espirituales de San Ignacio.—Obra póstuma escrita en italiano por el P. Ambrosio Cataneo de la Compañía de Jesús, y traducida al español por el P. Pedro Lozano, de la misma Compañía.—Un tomo en 8.°, de 390 páginas, 6 rs.

* **Memorias de dos jóvenes recién ca-**

sadas, por Balzac.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Mil doscientos secretos.—Contiene procedimientos, recetas y remedios útiles, nuevos y privados, economía doméstica, rural é industrial, fórmulas para quitar toda clase de manchas, etc., etc.—Un tomo en 8.°, 10 rs.

Nociones de Arqueología española, por D. José de Manjarres.—Tercera edición, ilustrada con 80 grabados, tela, 12 rs.

Nuevas Fábulas, de D. Felipe Jacinto Sala, ilustradas con 140 composiciones por Julián Flinzer y otros artistas.—Un tomo en 4.°, elegantemente impreso y encuadernado, 24 rs.

* **Novísima ley de Enjuiciamiento civil,** reformada por la de 24 de Junio de 1880, con notas aclaratorias de algunas de sus disposiciones, por un abogado del ilustre Colegio de Valencia.—Contiene: 1.°, La ley de 21 de Junio de 1880 consignando las bases para su reforma. —2.°, Real decreto de 3 de Febrero de 1881 sobre su promulgación.—3.°, El texto íntegro de la ley reformada.—4 °, Decreto de 5 de Enero de 1869 dictando las bases á que han de ajustarse las instituciones de crédito y procedimientos de apremio contra sus deudores.—5.°, Ley de 12 de Noviembre de 1869 sobre quiebras de ferrocarriles.—6.°, Ley de 20 de Junio de 1869 sobre disenso paterno.—7.°, Reglas de procedimiento civil, establecidas por la ley hipotecaria para constituir, ampliar ó liberar judicialmente hipotecas, para inscribir la posesión y dominio, para hacer efectivos los honorarios de los registradores y anotación de legados y demandas.—8.°, Ley de 2 de Diciembre de 1872 sobre las obligaciones del Banco Hipotecario español.—9.°, Decreto de 9 de Ju-

lio de 1869 y la ley de 19 de Enero de 1877 sobre demandas contra la Hacienda.—Un tomo en 8.°, (en prensa, nueva edición).

* **Nuevos principios de taquigrafía española,** por Quintín Bas.—Valencia, 1875. —Un tomo en 8.°, ilustrado con una lámina al final para su más fácil inteligencia, 4 rs.

Nuevo arte de cocina.—Deberes del cocinero y arreglo de la cocina.—Modernos manjares á la española, francesa é italiana.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

* **Niu d' Abelles.**—Epigrames donats á pública llum per Constantí Llombart.—Segona edició.—Un tomo de 240 páchines en 8.°, que conté uns cinchcents epigrames d' els més reputats poetes, cuatre quinsets l' exemplar en tota la España.

* **Novísima legislación** del impuesto de derechos reales y transmisión de bienes, vigente desde 1.° de Enero de 1882, concordada y anotada con las disposiciones legales y doctrinas de derecho que le son aplicables y facilitan su aplicación é inteligencia; contiene además una introducción donde se indican las condiciones económicas precedentes y resumen histórico legal de dicho impuesto; una tarifa de los tipos de imposición que han regido desde el planteamiento en 1798 del impuesto sobre legados y herencia hasta 1845, en que se comienza la tarifa oficial; una tabla de correspondencia de los artículos del nuevo Reglamento con el de 1873; una recapitulación de los plazos que aquel señala y funciones que asigna á los diferentes centros oficiales, y formularios de los principales expedientes á que el mismo da lugar, por

* D. J. María Ros Biosca.—Un tomo en 8.°, de 400 páginas, 8 rs.

Novísima legislación de aguas.—Leyes de 13 de Junio de 1879 (sobre las aguas terrestres) y 7 de Mayo de 1880 (sobre las aguas del mar y puertos), concordadas con la de aguas de 3 de Agosto de 1866 y decretos sobre puertos de 17 de Diciembre de 1851 y 30 de Enero de 1852.—Valencia, 1882.—Un tomo, de cerca de 600 páginas, en 8.° mayor, 20 rs., fuera, 22.

* **Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar,** con un apéndice que entre otras cosas contiene la Paella valenciana; además un tratado para la fabricación de licores, multitud de secretos pertenecientes á distintos artes y oficios, diversos medios de economía doméstica, lavado, planchado de ropa y encajes, y recetas para varias enfermedades muy comunes en las familias, etc., etc., por D. José Antonio Jiménez y Fornesa, aumentado en esta décima edición.—Un tomo en 16.°, 4 rs.

* **Novísimo secretario de los amantes, ó el correo del amor.**—Formulario de cartas amatorias, seguido del Diccionario y el reloj de Flora, por Argimiro Blay.—Quinta edición, aumentada con el lenguaje de las flores, de las manos, del abanico y del pañuelo.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Novísimo manual de Derecho, comprensivo de las asignaturas de la carrera y de todas las formas legislativas, así como de la jurisprudencia sentada por el Tribunal Supremo de Justicia hasta el presente, por D. Luis Mas Varela, licenciado en Derecho civil y canó-

nico.—Tercera edición, notablemente aumentada.—Madrid, 1878.—Un tomo, de más de 1000 páginas, 40 rs.

Origen y fundamento de la desigualdad de los hombres, por J. J. Rouseau. —1 tomo en 8.º 8 rs.

Obras de Julio Verne.—Los ingleses en el Polo Norte, 3 reales.—El desierto de hielo, 4.—El capitán Cornbutte, ó una Invernada en los hielos, 2.—Viaje al centro de la tierra, 4. —Una ciudad oxi-hidrogenada ó el Doctor Ox, 3.—Cinco semanas en globo, 4.—Los hijos del capitán Grant en la América del Sur, 3.— Los hijos del capitán Grant en la Australia, 4.—Los hijos del capitán Grant en el Océano Pacífico, 4.—El Ginebrino ó El maestro Zacharías (el reloj), 2.—Un drama en los aires ó las excursiones aerostáticas, 2.— El conde Chanteleine, 4. —Martín Paz y Los primeros navíos mejicanos, las dos, 4.—El Chancellor, 3. —Descubrimiento de la tierra, 4.—De la tierra á la luna, 3.—Alrededor de la luna, 4.— Veinte mil leguas de viaje submarino (el Pacífico y el mar de las Indias), 4.—Segunda parte de Veinte mil leguas (el Mediterráneo y el Atlántico), 4.—Una ciudad flotante, 3.—Los forzadores de bloqueos ó de Glasgow á Charleston, 2.—Aventuras de tres rusos y de tres ingleses, 4.—El país de las pieles, 1.ª parte, 4; ídem ídem, 2.ª parte, 4.—La vuelta al mundo en ochenta días, 4, y todas las demás publicadas hasta el día de este autor.

Obras del Capitán Mayne-Reid.—El cazador de tigres, 4.—La cautiva blanca, 4.— El capitán Redwood ó los náufragos de la isla de Borneo, 4.—Los merodeadores del bosque,

4.—Veladas de caza, 4.—El estero ó los náufragos de la selva, 4.—El mestizo ó el jefe de los semínolas, 4.—Los esclavos en el Sahara, 4.—El jefe de guerrillas y El caballero de industria; las dos, 4.—El jefe amarillo y Un caso de represalias; las dos, 4.—La cuerda fatal y Dos percances cinegéticos; las dos, 4.--Isolina de Vargas, 4.—El rastro de la guerra (segunda parte de Isolina de Vargas), 4.—El halcón pirata y La hija del doctor negro; las dos, 4.—¡En el mar!, Guillermo el grumete (segunda parte de ¡En el mar!), 4.—Las aventuras de un canto rodado, 4.—Leonor (segunda parte de las Aventuras de un canto rodado), 4.—Los hijos de los bosques, 4.—Los jóvenes boers (segunda parte de Los hijos de los bosques), 4.—Los cazadores de jirafas (tercera parte de Los hijos de los bosques), 4.—Los pueblos raros, 4.—La jornada de la muerte, 4.—Los cazadores de cabelleras (segunda parte de La jornada de la muerte), 4.—El rancho solitario, 4.—La mano de Dios (segunda parte de El rancho solitario), 4.—Los franco-tiradores americanos, 4.—El valle de la Virgen (segunda parte de Los franco-tiradores americanos), 4.—El casamiento en las montañas ó El bandolero, 4.—Bruin ó los cazadores de osos, 4.—El jefe blanco, 4.—La Granja del desierto, 4.—Mauricio el cazador ó Los cazadores de caballos, 4.—Los vengadores ó las dos rivales (segunda parte de Mauricio el cazador), 4.—El jinete sin cabeza (tercera parte de Mauricio el cazador), 4.—La familia Landi, 4.—El búfalo blanco (segunda parte de La familia Landi), 4.—En la sentina (viaje entre tinieblas verificado por un muchacho), 4.—Gwen Ween ó La heredera, 4.—Una

boda aristocrática (segunda parte de Gwen Ween ó La heredera), 4.--Corvino el bandolero, 4.—El dedo del destino (segunda parte de Corvino el bandolero), 4 —El guante blanco, 4.—El capitán Scarthe (segunda parte de El guante blanco), 4.—Los refugiados en la selva, 4.—El pabellón de socorro, 4.—Los piratas (segunda parte de El pabellón de socorro), 4.—Los bosques del Mississipí, 4.—Las llanuras de tejas (segunda parte de Los bosques del Mississipí), 4.—El tiro mortal (tercera parte de Los bosques del Mississipí), 4.—Las dos hijas del colono, 4.—La cazadora salvaje (segunda parte de Las dos hijas del colono), 4.—Los cazadores de plantas, 4.—Los trepadores de rocas (segunda parte de Los cazadores de plantas), 4.—La criolla de la Jamaica, 4.—El cimarrón (segunda parte de La criolla de la Jamaica), 4.—La cuarterona, 4.—Eugenió de Hauteville (segunda parte de La cuarterona), 4.

OBRAS DE PAÚL DE KOCK

Á CUATRO REALES TOMO

* **La mujer, el marido y el amante.** —Un tomo.

* **Las mujeres, el vino y el juego.** —Un tomo.

* **El hermano Jaime.**—Un tomo.

* **Un buen muchacho.**—Un tomo.

* **La verdadera manera de divertirse.** —Cuadros de costumbres.—Contiene este tomo

las novelitas siguientes: Un pescador de caña. —Un día desgraciado.—Un bautizo.—El amo de su casa.—Los sueños.—Los jugadores de dominó.—El salón de un restaurant.—Poco á poco.—El rosal.—¡Ella era tan linda!—Revista de billetes amorosos.—El libro de memorias. —Una agencia de nodrizas.—Una casa de París.—El último día de un año.—Un taller de floristas.—El interior de la casa de Mr. Bertrand.—Fisiología del hombre casado.—El tútili-mundi.—A media noche.

* **Novelas escogidas.**—Contiene este tomo las siguientes: Receta para hacer un matrimonio.—La casa del miedo.—Los amores de un inglés.—El lunar secreto.—Un fantasma.—Tyler el albañil.—Las desdichas de un poeta. —Los amantes fieles.—El enfermo de amor. —Las orillas del canal.—Una excursión en ferrocarril.—Las hazañas de Perico.—Un hombre muy activo.—Un romántico.—Un lance de Carnaval.—La señora no está en casa.—Un tomo, 4 rs.

* **La guindilla.**— Cuentos picarescos.—Un tomo.

Los besos malditos.—Un tomo.

Ni viuda, ni casada, ni doncella.— Un tomo, 4 rs.

* **El cornudo.**—Un tomo, 4 rs.

* **Un buen mozo.**—Un tomo.

* **Gustavo el calaverón.**—Un tomo.

Aventuras de un seminarista. — Un tomo.

* **El demonio de la risa.**—Cuentos picarescos de P. Kock, arreglados por Lustonó.— Un tomo, 4 rs.

Frutos de la seducción.—Un tomo.

OBRAS DRAMÁTICAS

Á 2 REALES.

El médico á palos.—Comedia en tres actos y en prosa.

El sí de las niñas.—Comedia en tres actos y en prosa.

El diablo predicador.—Drama en tres actos y en verso.

García del Castañar, ó del rey abajo ninguno.—Comedia en tres actos y en verso.

La vida es sueño.—Comedia en tres actos y en verso.

Casa con dos puertas.—Comedia en tres actos y en verso.

El médico de su honra.—Comedia en tres actos y en verso.

A secreto agravio secreta venganza.—Comedia en tres actos y en verso.

El Alcalde de Zalamea.—Comedia en tres actos y en verso.

El delincuente honrado.—Drama en cinco actos y en prosa.

Lo cierto por lo dudoso.—Comedia en tres actos y en verso.

Los Comuneros de Cataluña.—Drama histórico en tres actos y en verso.

El Vergonzoso en Palacio.

D. Gil de las calzas verdes.

La villana de Vallecas.

OBRAS DE FRANCMASONERÍA

DE J. M. RAGÓN.

Ritual del aprendiz masón.—Segunda edición.—Un tomo en 8.º, 6 rs.

Ritual del grado de compañero.—Un tomo en 8.º, 6 rs.

Ritual del grado de maestro.—Un tomo en 8.º, 6 rs.

El doble triángulo.—Un tomo en 8.º, 6 rs.

Ritual del grado de R.·.+.·. conteniendo el análisis de los 14 grados que le preceden en el rit.·. escocés; el antiguo r.·.+.·., 7.º del rit.·. francés, y el ritual de r.·.+.·. filosófico, P.·.M.·. —Traducido por T. C.—Un tomo, 6 rs.

Nuevo ritual de Kad.·. perfecto iniciado, grado filosófico, 5.º y último del rito francés, llamado también Gr.·. El.·. caballero del águila blanca y negra, reemplazando al grado 30 templario del rito escocés, arreglado por T. C.—Un tomo, 6 rs.

Obras poéticas completas de D. José Espronceda.—Un tomo en 8.º, 6 rs.

Obras de nuestro gran Padre San Agustín.—Contienen los dos volúmenes, además de las confesiones, tres interesantes obritas del gran Agustín.—Las Meditaciones, los Soliloquios y el Manual, traducidas todas por el Padre Rivadeneira, de la Compañía de Jesús.—Dos tomos, 16 rs.

OBRAS ESPIRITISTAS.

¿Qué es el espiritismo?, por Allan Kardec.—Un tomo, 2 rs.

—Colección de oraciones espiritistas, por ídem ídem.—Un tomo, 4 rs.

—El libro de los Espíritus (parte filosófica), por ídem íd.—Un tomo, 5 rs.

—El libro de los Médiums (parte experimental), por íd., íd.—Un tomo, 5 rs.

El Evangelio, según el espiritismo (parte moral), por íd., íd.—Un tomo, 5 rs.

El Cielo y el Infierno ó la justicia divina, según el espiritismo, por íd., íd.—Un tomo, 5 rs.

—El Génesis, los milagros y las predicciones, según el espiritismo.—Un tomo, 5 rs.

—Obras póstumas de Allan Kardec.—Un tomo, 5 rs.

—Caracteres de la revelación espiritista.—Un tomo, 1 real.

Los cuatro Evangelios, ó revelación de la revelación, seguidos de los mandamientos, explicados en espíritu y en verdad por los Evangelistas, asistidos de los Apóstoles y Moisés. —Comunicaciones recogidas y ordenadas, por J. B. Boustaing.—Un grueso tomo, 30 rs.

Pequeño Catecismo espiritista, ó instrucción elemental de la enseñanza, dada por los espíritus sobre las cosas de Ultratumba, por Babin.—Un tomo 2 rs.

Instrucción práctica sobre el magnetismo animal, por M. Deleuze.—Un tomo, 10 rs.

—Guía práctica del médium curandero.- Un tomo, 4 rs.

El espiritismo en la Biblia, por Enrique Steki.—Un tomo, 2 rs.

—Manual del magnetizador práctico, por Regazoni.—Un tomo, 1 real.

El Catolicismo antes del Cristo.—Estudios orientales, por Torres Solunot.—Un tomo, 12 rs.

El espiritismo refutando los errores del Catolicismo romano.—Un tomo, 10 rs.

Tratado de educación para los pueblos.—Obra emanada del espíritu de Williams Pitt.—Un tomo, 5 rs.

Marieta.—Páginas de dos existencias.—Obra emanada de los elevados espíritus de Marieta y Estrella.—Un tomo, 6 rs.

OBRAS DE PERATONER

El culto al Falo y á las demás divinidades presidentes á la generación entre los antiguos y los modernos.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

¡¡Adúltera!! (Madame Bovary).—Novela filosófico-fisiológica, de Gustavo Flauver.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Fisiología de la especie.—Historia de la generación en el hombre y en la mujer.—Un tomo, 12 rs.

Historia del libertinaje, desde la antigüedad más remota hasta nuestros días.—Dos tomos en 8.°, 24 rs.

Flores varias del Parnaso.—Ramillete de preciosas poesías.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

Venus retozona.—Ramillete picaresco de poesías festivas, debidas á la juguetona musa de nuestros vates Quevedo, Góngora, Polo, Iglesias, etc., recopiladas por A. Peratoner, finalizando con el *Delirio* de Espronceda, 4 rs.

Venus didáctica.—Máximas y estratagemas de amor.—Un tomo en 4.°, 20 rs.

Onanismo conyugal, ó fraudes en el cumplimiento de las funciones generatrices.—Causas, peligros é inconvenientes.—Un tomo, 12 rs.

OBRAS DE FLAMMARION

Historia de un cometa, 4, rs.

Lumen.—Historia de un alma, 4 rs.

Dios en la naturaleza, primera parte, 4 rs.

—Id., íd., segunda parte, 4 rs.

La Pluralidad de mundos habitados, primera parte, 4. rs.

—Id., íd., segunda parte, 4 rs.

Historia del cielo.— Un tomo, 16 rs.

Astronomía popular.—Un tomo, 14 rs.

La Atmósfera.—Dos tomos, 24 rs.

Maravillas celestes.—Un tomo, 16 rs.

Los mundos imaginarios y los mundos reales.—Un tomo, 16 rs.

Contemplaciones científicas.—Un tomo 16 rs.

OBRAS DE MEDICINA.

* **Aforismos de Hipócrates,** en latín y castellano, del Dr. García Suelto, con notas para su más fácil inteligencia.—Valencia, 1873. —Un tomo en 16.º, 4 rs.

* **Cuadros sinóptico-descriptivos** de Fisiología humana, por el Dr. Aguilar y Lara. —Un tomo en folio, de más de 200 páginas, buen papel y elegante impresión, 24 rs.

* **Cuadros sinóptico-descriptivos de Obstetricia,** por el Dr. F. de P. Campá.—Segunda edición aumentada.—Valencia, 1876. —Un volumen de 70 páginas, casi folio, con 30 cuadros, 12 rs.

* **Calendario de la preñez é higiene de la mujer en cinta y recién parida,** por el Dr. F. de P. Campá.—Obra dedicada á las jóvenes recién casadas.—Un tomo en 8.º menor, de 218 págs. Segunda edición.—Valencia, 1881.—Su precio, 8 rs.

* **Compendio de Fisiología humana,** por Budge, traducido por el Dr. D. Juan Aguilar y Lara, profesor clínico, por oposición, de la escuela de Medicina de Valencia, y anotado por el Dr. D. Julio Magraner y Marinas, catedrático de la misma Facultad.—Esta obra, que constituye un erudito y completo resumen de lo más notable que se ha escrito sobre dicha materia, forma un tomo en 8.º de 710 páginas, ilustrado con 53 grabados intercalados en el texto.—Segunda edición; 28 rs.

* **Compendio de Obstetricia,** por Nielly, versión española del Dr. D. Juan Aguilar y Lara, profesor clínico de la Escuela de Medici-

na de Valencia.—Obra importantísima, tanto para el alumno como para el práctico, porque ambos encuentran condensadas en un pequeño volumen todas las materias de dicha asignatura, con arreglo á los últimos adelantos de la ciencia.—Valencia, 1877.—Un tomo en 8.°, de 240 páginas, de buen papel, esmerada impresión y multitud de excelentes grabados intercalados en el texto, que facilitan la comprensión del mismo, 12 rs.

* **Casos prácticos** de las curaciones conseguidas por el método purgante de Mr. Leroy. —Un tomo, en 8.°, 10 rs.

* **De la medicina y los médicos,** por Pulido.—Mosaico de discursos, artículos, correspondencias, semblanzas, pensamientos, etc., precedidos de un prólogo del Dr. Letamendi. —Valencia, 1883.—Un tomo en 8.°, de unas 600 páginas, ilustrado con retratos de las notabilidades médicas, 28 rs.

* **Discurso sobre la cremación cadavérica,** leído en el acto de los ejercicios de doctor en la Facultad de Medicina de la Universidad Central el día 22 de Junio de 1876, por D. Enrique Salcedo y Ginestal, médico-cirujano. —Va ilustrado con un aparato crematorio.— Consta de 64 páginas en 4.°, 4 rs.

* **El cólera,** según el Dr. Koch.—Conferencia dada por el Dr. Roberto Kok en el Consejo Imperial de Sanidad de Berlín y discusión habida, á propósito de sus trabajos, en Egipto, Italia, y Tolón; traducción de los Dres. Garín y Navarro, precedida de un prólogo y numerosas notas aclaratorias, por el Dr. D. Amalio Jimeno, catedrático de Terapéutica.—Un tomo en 8.°, con el retrato del Dr. Koch, y grabados

del bacillus vírgula, intercalados en el texto, 8 rs.

* **Ensayos de Psicología celular,** por Haekel, con un prólogo del Dr. D. Peregrín Casanova, catedrático de Anatomía.—Un tomo en 8.°, con grabados, 8 rs.

* **La medicina curativa ó la purgación,** por Leroy.—Décimasexta edición, aumentada con una colección de fórmulas de cosméticos y perfumes.—Valencia, 1875.—Un tomo en 8.°, 10 rs.

* **Lister y Guerin.**—La nueva Cirugía antiséptica.—Historia, principios, manual operatorio y sus resultados.—Obra ilustrada con magníficos grabados intercalados en el texto y láminas cromolitografiadas, por el Dr. Aguilar y Lara.—Un tomo en 8.°, de 624 páginas, 24 rs.

* **La patología celular basada en el estudio fisiológico y patológico de los tejidos,** por el doctor Rodolfo Virchow; versión española de Manuel M. Carreras Sanchis, Doctor en Medicina y Cirugía y miembro de varias Corporaciones científicas nacionales y extranjeras.—Un tomo en 4.°, con multitud de grabados, 28 reales en Valencia y 30 fuera.

* **Manual de Higiene pública y privada,** por Paulier, traducido por D. Alvaro Arnáu, y anotado por el Dr. D. Constantino Gómez, catedrático de dicha asignatura en la Universidad de Valencia.—Un tomo en 4.°, de 687 páginas, 48 rs.

* **Manual de Anatomía quirúrgica,** general y topográfica, por Velpeau y B. J. Beraud; traducción de D. Gabriel López Jimeno.—Dos tomos en 4.°, de 400 páginas cada uno, 30 rs. en Valencia y 34 fuera.

* **Programa de Obstetricia y Patología especial de la mujer y de los niños,** por el Dr. F. de P. Campá, catedrático de esta asignatura en la Universidad de Valencia.— Segunda edición.—Un tomo de más de 200 páginas, 10 rs.

* **Programa - sumario de Patología médica,** por el Dr. D. José Crous y Casellas, catedrático de dicha asignatura en la Universidad de Valencia (por oposición), ex profesor clínico y ex ayudante de clínicas en la Universidad de Barcelona (ambos cargos por oposición), miembro de varias Corporaciones científicas y literarias, y uno de los autores del complemento á la obra de Prolegómenos de clínica médica del Dr. Coca.—Un tomo en 4.º, de 500 páginas, 48 rs.

Tratado de Farmacia operatoria, ó sea Farmacia práctica.—Segunda edición, ilustrada con 363 grabados intercalados en el texto y considerablemente aumentada, por Fors y Cornet.—Dos gruesos tomos, 160 reales.

* **Tratado elemental de Anatomía y Fisiología normal y patológica del sistema nervioso,** por el doctor D. José Crous y Casellas, catedrático de Patología médica en la Universidad de Valencia.—Un tomo, de más de 300 páginas, en 8.º, con grabados intercalados en el texto, 14 rs. en Valencia y 16 fuera.

* **Tratado completo de Obstetricia,** por el Dr. F. de Paula Campá, catedrático, por oposición, de esta asignatura en la Universidad de Valencia.—Segunda edición.— Esta obra, declarada de texto en varias Facultades de Me-

dicina, consta de dos tomos en 4.° mayor, ilustrados con numerosos grabados intercalados en el texto, 80 rs.

* **Tratado elemental de Terapéutica,** materia médica y arte de recetar, por D. Amalio Jimeno.—Dos gruesos tomos en 8.°, de más de 800 páginas cada uno, ilustrados con grabados, 68 rs.

* **Tratado de las enfermedades de mujeres** por Hale (sistema homeopático), traducción de D. Juan Mañá.—Un tomo en 4.°, 32 rs.

* **Tratado de Análisis química cualitativa,** por Remigio Fresenius, vertido al castellano de la última edición alemana y adicionado con multitud de notas referentes á la higioquimia, histoquimia, patoquimia, químicas terapéutica, legal, toxicológica, etc., para uso de los médicos, farmacéuticos, ingenieros y agricultores, por don Vicente Peset, doctor en Ciencias y en Medicina, químico, por oposición, del Excmo. Ayuntamiento y catedrático auxiliar de esta Universidad.—Valencia, 1885.—Un tomo de 836 páginas en 4.°, con 69 grabados intercalados en el texto y una lámina cromo litografiada, 56 rs.

* **Tratado de Análisis química cuantitativa,** en publicación.—(Van publicados ocho cuadernos.)

Tratado completo de las enfermedades de los animales domésticos y aves de corral, por D. B. Aragó.—Un tomo en 4.°, 40 rs.

* **Un habitante de la sangre** (aventuras de un glóbulo rojo) y la Estética en las ciencias médicas, por D. Amalio Jimeno.—Un tomo

8 °, con una elegante cubierta al cromo, 10 rs.

Palmas y laureles.—Lecturas instructivas originales de Angela Grasi.—Un tomo en 8.°, ilustrado con 100 grabados, tela, 12 rs.

Para la mujer.—Hermosa colección de pensamientos, máximas, sentencias y escritos, sobre la mujer y el amor, por Nin y Tudó.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

Panorama zoológico, por D. Joaquín María Salvaña y Comas.—El hombre, ilustrado con 14 grabados.—Un tomo en 8.°, tela, 20 rs.

Pedagogía general.—Tratado de educación cristiana.—Obra utilísima á maestros y padres de familia, por D. Simón Aguilar.—Consta de un grueso tomo en 4.° español, de más de 700 páginas, 36 rs.

* **Pequeñas miserias de la vida conyugal,** ó continuación de los estudios analíticos del matrimonio, por Balzac.—Un tomo en 8.°, 8 rs.

Pintura del amor conyugal, considerado en el estado de matrimonio, por M. Venette, doctor en Medicina.—Un tomo en 8.°, 12 rs.

* **Picaronas y alcahuetas,** ó la Mancebía en Valencia.—Apuntes para la historia de la prostitución, por D. Manuel Carboneres.—Un tomo en 8.° mayor, 8 rs.

Poesías de D. Francisco de Quevedo y Villegas, ó lo mejor del Parnaso español y las musas castellanas.—Un tomo en 8.° mayor, 12 rs.

* **Poesías religiosas, caballerescas y orientales**, de D. Juan Arolas.—Un tomo en 8.° mayor, de 700 páginas, 20 rs.

* **Plantación y cultivo de la caña del azúcar.**—Compilación de las Memorias y ar-

tículos recientemente publicados sobre esta materia en las provincias valencianas y observaciones prácticas del compilador.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

* **Práctica de comercio.**—Apuntes mercantiles, por J. Martínez Imbert.—Libro necesario á los que se dedican á la carrera del comercio.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

Prácticas de taller, incluyendo descripciones de los instrumentos de medición y comprobación, las herramientas de mano, tornos, máquinas de taladrar, cepillar, y otras usadas por los mecánicos, por C. P. B. Shelley, ingeniero civil, miembro honorario y profesor de artes manufactureras y maquinaria en Kings College, en Londres, traducido de la sexta edición inglesa, por D. Antonio Cañada y Gisbert, comandante capitán de artillería.—Un tomo en 8.°, ilustrado con grabados, 30 rs.

Primeras necesidades del hombre.—Alimento, vestido, luz, calor, locomoción, por los señores Dr. D. Carlos Ronquillo, D. José Manjarres, D. José Casas y Barbona y D. Teodoro Baró.—Obra ilustrada con 70 grabados.—Un tomo en 8.°, elegantemente encuadernado, 14 rs.

Rafael y la Fornarina.—Novela histórica de Meri, 4 rs.

* **Roma y el Pontificado,** por A. Nicolás.—Un tomo, 8 rs.

Recuerdos de Filipinas.—Cosas, casos y usos de aquellas islas, vistos, oídos, tocados y contados, por Francisco Cañamaque, con una carta-prólogo del Excmo. Sr. D. Patricio de la Escosura, de la Academia Española.—Dos tomos en 8.°, 24 rs.

* **Recitaciones del Derecho civil romano,** de Juan Heinecio.—Séptima edición, revisada y aumentada con notas sobre el Derecho romano español, por D. Luis Collantes y Bustamante.—Valencia, 1879.—Dos tomos, 28 rs.

Realidad poética de las montañas. —Cuadros de costumbres de la Sierra de Albarracín, por D. Manuel Polo y Peyrolón. —Un tomo en 4.°, 4 rs.

* **Secretos de los garitos.**—Arte de ganar á todos los juegos, por Robert-Houdin.—En esta obra se nos demuestra claramente lo perjudicial que es el jugar con personas cuya honradez no esté totalmente reconocida; en ella nos da á conocer el autor de la misma los medios de que se valen los jugadores de ventaja para atraer hacia sí á los incautos y las trampas que ponen en uso para hacer que les sea favorable la fortuna.—Hoy que la afición al juego está tan arraigada en todas las clases de la sociedad, y que la mayor parte de la gente desconoce por completo las artimañas de los tahures, bueno es que lean las anécdotas y artificios descriptos en este libro, para no dejarse engañar de cierta clase de gente que sólo trata de vivir á costa de los incautos que tienen la desgracia de caer en su poder.—Un tomo en 8.°, de 222 páginas, 8 rs.

* **Sueños y discursos,** ó desvelos soñolientos de verdades soñadas, descubridoras de abusos, vicios y engaños en todos los oficios y estados del mundo, por D. Francisco de Quevedo. —Un tomo en 8.°, encuadernado en una bonita cubierta de colores, 4 rs.

Tratado de Análisis gramatical y

lógico, seguido de los elementos de composición castellana.—Segunda edición mejorada y aumentada, por D. Simón Aguilar.—Un tomo en 4.º, 24 rs.

Tratado completo del cultivo de la huerta.—Obra escrita expresamente para todas las provincias y posesiones españolas, por D. B. Aragó.—Un tomo en 4.º, con grabados, 34 rs.

* **Tratado completo del juego de damas,** por Moya.—Valencia, 1875.—Un tomo en 8.º, 8 rs.

* **Tratado del marco valenciano** de las maderas, con su equivalencia del sistema métrico al alcance de todos y aranceles á razón de 70, 75, 80, 90, 95 y 100 pesos la carga.—Es de suma utilidad para los arquitectos, maestros de obras, carpinteros y particulares que construyan obras, por D. Alejandro López.—Segunda edición, notablemente corregida y aumentada.—Valencia, 1883.—Un tomo en 8.º, 6 reales.

* **Tratado completo de la cría del canario, faisanes, periquitos ondulados y perdices de California,** seguido de un tratadito del arte de disecar toda clase de pájaros.—Valencia, 1887.—Un tomo en 8.º, 4 rs.

Tratado de aguas y riegos, por Llauradó.—Segunda edición.—Madrid, 1884.—Dos tomos en 4.º mayor, 84 rs.

Tratado de los cinco órdenes de arquitectura y de los primeros elementos de construcción, por Ferry.—Un tomo folio con 54 láminas, 30 rs.

Un ramo de violetas.—Cuentos para ni-

ños y niñas, por Carlos Frontaura, ilustrado con 71 grabados.—Un tomo en 4.°, 12 rs.

Vida, martirio y milagros de Santa Filomena, seguida de la novena y gozos, por M. F. Feloni.—Un tomo en 8.°, 4 rs.

Vida, virtudes y milagros de la bienaventurada Virgen Teresa de Jesus, por Fray Diego de Yepes.—Dos tomos en 4.°, 16 rs.

* **Viticultura y enología españolas,** ó tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España, por el ilustre Sr. D. Buenaventura de Castellet, profesor de Farmacia, comendador de la real orden de Isabel la Católica por iniciativa de S. M. el rey, socio de mérito y honorario de varias Corporaciones científicas, premiado con grandes diplomas de honor y con medallas de oro y plata en varias Exposiciones nacionales y extranjeras.—Segunda edición, notablemente corregida y aumentada, conteniendo un extenso é importante capítulo sobre la filoxera, las cepas americanas y el mildiu.—Obra ilustrada con excelentes cromos y grabados intercalados en el texto y con el retrato del autor.—Un tomo en 4.°, de 400 páginas, 36 rs. en Valencia y 40 fuera.

Venturas y desventuras de Rosita, por D. Carlos Frontaura, con 13 ilustraciones, por A. de Riquer.—Un tomo en 8.°, 6 rs.

Verjel de la infancia.—Cuentos de colo-de cielo, por D. Enrique Ceballos Quintana.—Un tomo en 8.°, ilustrado con láminas y una bonir ta encuadernación, 6 rs.

---

* OBRA NUEVA

VALENCIA ANTIGUA Y MODERNA

GUÍA DE FORASTEROS

LA MÁS DETALLADA Y COMPLETA QUE SE CONOCE

POR

CONSTANTINO LLOMBART

Resumen.

Contiene este libro: Preliminares.—Breve reseña histórica.—Valencianos ilustres.—Reyes, virreyes, obispos y arzobispos de Valencia.—Autores que para conocer la historia de esta ciudad pueden consultarse.—Nomenclátor de las calles y plazas.-Correcciones históricas, ortográficas, etc., que en sus nombres debieran introducirse. —Calles y plazas del ensanche.—Demarcación de distritos.—Iglesias parroquiales. Monasterios y Conventos.—Ordenes militares.—Reales capillas y colegios.—Ermitas.—Capillas y casas gremiales.—Edificios notables.—Palacios particulares. —Monumentos artísticos.—Fortificaciones y cuarteles.—Lápidas é inscripciones.—Ilustración y cultura.—Sociedades y corporaciones.—Instituciones benéficas.—Diversiones y recreos.—Tribunales y oficinas públicas.—Noticias útiles y curiosas.—Indicador de establecimientos de todas clases, almacenes, talleres, fábricas, etc., etc.

Acompaña á esta obra un plano topográfico de la capital.

Valencia 1887.—Un tomo en 4.°, de 840 páginas, 16 rs.

LA CRÓNICA MÉDICA

REVISTA QUINCENAL

DE

MEDICINA Y CIRUGÍA PRÁCTICAS

Se publica dos veces al mes (los días 5 y 20), en cuadernos de 32 páginas, de buen papel, tamaño y tipos, con grabados cuando el asunto lo requiere. Cada año forma un tomo de 800 páginas próximamente, cuyo tomo puede considerarse como un RESUMEN de los adelantos médico-quirúrgicos más notables que se realizan en el globo.

Además de las 32 páginas de texto de que se compone cada número, y con numeración distinta, se reparten 12 ó 16 para cubiertas, insertándose en ellas la *correspondencia* con suscritores y corresponsales, si por su índole ó importancia no requiere ser tratada en carta; un *boletín bibliográfico* en que se detallan las condiciones de las nuevas obras que vean la luz y se reciban en la Redacción; y una extensa lista de *Vacantes* de partidos médicos y farmacéuticos de toda España.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN

En toda España.—Un año **10** ptas.; seis meses **5'50**.

Extranjero (menos Portugal).—Un año **13** pesetas.

Portugal.—Un año **2.000** reis.

En América fijan el precio los señores corresponsales. A los alumnos de todas las Facultades de Medicina de la Península: Un año **7'50** ptas. —Pago adelantado.

PUNTOS DE SUSCRICIÓN

En Valencia: En la Administración y principales librerías.

Resto de la Península, América y Extranjero. —En casa de los Corresponsales de la librería de **Pascual Aguilar.**

SE ADMITEN ANUNCIOS EN LA ADMINISTRACIÓN

Los señores anunciantes extranjeros de toda Europa se entenderán exclusivamente con **monsieur C. A. Saavedra, 38, rue Blanche, París.**

NOTA. Todos los señores suscritores por año tienen derecho á adquirir con rebaja varias obras que oportunamente se anunciarán en la correspondiente sección del periódico.

Se envían gratis números de muestra á toda persona que los pida á la Administración.

* EN PUBLICACIÓN

MANUAL
DE
OFTALMOLOGÍA

POR EL

Doctor Georges Camuset

Miembro de la Sociedad de
Medicina de París, antiguo discípulo de la Escuela
de las Minas.

CON 120 FIGURAS EN EL TEXTO Y UNA AGUA FUERTE

Traducido directamente
de la última edición francesa, y anotado
por

DON PEREGRÍN BAYARRI

Oculista, Socio
del Instituto Médico Valenciano,
premiado por dicha corporación y con medalla de
oro por la Sociedad de Amigos
del País, etc.

Esta obra se pondrá á la venta por todo el mes de Octubre próximo.