

Sus miradas se fijaron en el gallardo mancebo que tenia delante, el cual la contemplaba tambien en estática admiracion.

Este principio novelesco de relaciones dió el resultado que debia esperarse: la jóven se ruborizó al encontrar aquel espectador inesperado de su cobardía, y recobró el ánimo cuando una voz varonil y algo trémula se informó del estado de su salud.

Más tarde el Sr. X... ofreció su coche, que esperaba abajo, para conducir á su casa á la madre y á la hija, y no solo fué admitida la proposicion, sino el brazo para apoyarse en él la interesante enferma al bajar la escalera.

Una vez en la calle, X... llevó la amabilidad hasta el extremo de prestarse á acompañar á las señoras á su domicilio, y al llegar á este supo que aquellas pertenecian á una opulenta familia americana, residente en Madrid desde los sucesos de la isla de Cuba.

Las lectoras adivinarán lo demás, y ellas, tan prácticas en escenas de igual índole, no extrañarán que á los ocho dias de conocerse estuviése concertado el matrimonio de la generosa habanera con el conde de X..., más notable por sus pergaminos que por sus riquezas.

Hé aquí como *donde ménos se espera salta la liebre*, para acabar nuestra historia con una moraleja ó con un refran, segun era moda en las comedias antiguas.

El otro matrimonio se realizó entre la nieta de uno de nuestros más ilustres autores dramáticos del siglo anterior y un abogado oscuro y desconocido de provincia.

Vino este de Badajoz y concibió en cierta tertulia á la linda descendiente del gran poeta.

Diremos, como los novelistas, que verse y amarse fué obra de un momento.

Pero los dos amantes eran pobres; tan pobres que no poseian otra fortuna que su juventud: ¡cuarenta años entre los dos!

Cierto dia, una anciana, tia de la señorita de X... reunió á comer á toda su familia, incluyendo en el número al jurisconsulto extremeño.

A los postres hablóse de una cosa rara en los tiempos que corren: de una

pasion profunda, desinteresada y verdadera.

—¡Pobres muchachos! dijo uno de los comensales. ¿Por qué no se han de casar? ¿No podríamos, desprendiéndonos cada uno de los presentes de algo, formar una pequeña dote á nuestra sobrina?

—¡Bien pensado! exclamó otro de los presentes. Yo la regalo cinco mil duros.

—Yo, repuso la dueña de la casa, la daré un aderezo de brillantes que no me pongo nunca, y tres docenas de cubiertos de plata usados.

¿Era el vino de Jerez que habian bebido; era una noble emulacion entre todos; era, por fin, la levadura de hidalgos sentimientos lo que fermentaba en corazones que no se conmovian fácilmente?

Sea lo que fuere, lo cierto es que los amantes, que no contaban con nada al entrar, salieron de allí poseedores de cuarenta mil duros.

Suma pequeña para los ricos; pero inmensa para los que no lo son.

Con ella hicieron los generosos parientes la felicidad de la amorosa pareja, y asegurado su porvenir.

Ya ven Vds. que la novela conyugal no ha muerto, á pesar del matrimonio civil. ¡Con que ánimo y á ellos!

EL AMBAR.

Se da el nombre de ámbar á dos sustancias preciosas muy diferentes una de otra, así de su origen como por sus propiedades.

El ámbar gris es una sustancia aromática, que sobrenada en el agua, y cuyo color es ceniciento con diferentes manchas negras y amarillas; es semejante á la cera, que se presenta bajo un aspecto sólido, pero que se reblandece á una temperatura poco elevada; tiene un olor muy agradable, y así es que donde principalmente se usa es en las perfumerías, sirviendo para aromatizar aceites, jabones, etc. Tambien se emplea en la medicina como excitante.

El ámbar gris se recoge en la superficie del mar, en ciertos parajes del Océano índico: convienen todos en con-

siderarlo como un producto de naturaleza animal; pero su origen y su formacion han dado margen á mil opiniones distintas.

El ámbar amarillo, conocido tambien con el nombre de succino, es un producto de naturaleza mineral, aunque por todas las apariencias debe provenir de la alteracion de ciertos vegetales sepultados hace siglos en el seno de la tierra. Es una sustancia resinosa, de hermoso brillo, amarilla, y á veces rojiza ó pardusca. Las variedades más preciosas son las transparentes; pero las hay que son enteramente opacas. Tiene bastante dureza, y es susceptible de un hermoso pulimento. Si se aplica el succino al fuego, exhala un olor aromático; y cuando la temperatura es bastante elevada, se desprende de él un licor que sirve para varios usos químicos.

No se puede dudar que el ámbar gris ha sido en su origen una sustancia líquida semejante á las gomas.

En todas las colecciones mineralógicas se encuentran ejemplares de succino que encierran pedazos de vegetales y algunos insectos perfectamente conservados; y como estos insectos no viven ya en los países donde se encuentra el ámbar, es de creer que este ha sido formado por una época muy remota, desde la cual ha variado inmensamente la temperatura de los diferentes países de nuestro globo.

Se halla el succino con más abundancia en las costas del Báltico, donde su laboreo es objeto de una industria muy extensa y productiva. Recógese entre las arenas y las piedras, donde hay grandes vestigios de vegetales fósiles. Las aguas de los rios y de los lagos, las olas del mar lo arrojan á la orilla en muy grandes cantidades; pero tambien se beneficia por medio de escavaciones en los parajes donde abunda.

Las variedades transparentes de ámbar amarillo sirven principalmente á la fabricacion de adornos, como collares, cruces, rosarios, puños de cuchillo, etc. Las más comunes sirven para diferentes barnices. Tiene algun uso en la medicina, pero poco.

Extráense anualmente de Alemania miles de quintales; pero la mayor parte le llevan los europeos al Levante,

donde es muy apreciado y sirve tambien para el comercio con los negros de Africa.

Desde la más remota antigüedad es conocido el nombre de ámbar. Los griegos y romanos le apreciaban mucho; aquellos ignoraban su procedencia, pero las conquistas de estos en la Germania les dió á conocer los sitios en que se encuentra. Safoles lo creia producto de la India, y debido á las lágrimas de los gallos y gallinas que lloraban la muerte del príncipe Meleagro. En tiempo de Neron, para celebrar con más magnificencia los juegos del circo, se mandó una expedicion á las costas del Báltico, de donde se trajo una cantidad prodigiosa de ámbar, que sirvió para fabricar con él todos los instrumentos y aparatos de aquellas fiestas, y hasta para los adornos del anfiteatro.

El ámbar es la primera sustancia en que se ha descubierto una propiedad maravillosa. Si se pone naturalmente un pedazo de succino delante de unas pajitas ó pedacitos de papel no se advierte novedad alguna; pero si se repite la operacion despues de haberlo frotado en un retazo de lana, entonces adquiere la virtud de atraer á sí aquellos papelitos.

Mucho tiempo ha corrido sin que se diese importancia á este fenómeno, que se advierte tambien en otras sustancias, y que cualquiera puede repetir con un pedazo de lacre; pero hace un siglo que los físicos han empezado á estudiarlo con cuidado, y se ha llegado á descubrir que la misma causa es la que produce el rayo. El nombre de electricidad con que se conoce hoy el indicado fenómeno está tomado de la palabra *electron*, que es la que los griegos daban al *ámbar amarillo*.

LA PEINADORA.

¡El barbero ha muerto! ¡Viva la peinadora!

La peinadora es jóven y linda, como no sea vieja y fea.

Pero entonces es una excepcion, que, cual todas las excepciones, prueba la regla.

Queda demostrado, pues, que la peinadora cuenta pocos años y muchos atractivos.

Desde las ocho de la mañana abandona la casa paterna ó la mansion conyugal, y corre á prestar sus servicios á las personas con quienes está comprometida.

Antes—y perdónesenos que tan á menudo volvamos la vista atrás—antes la que no podía pagar doncella se peinaba á sí misma, ó se hacia peinar por cualquiera individuo de su familia; pero actualmente, hasta las damas más encopetadas y ricas, que tienen media docena de criadas, aceptan la intervencion extranjera para las operaciones de su tocador.

La peinadora distribuye sus horas según la categoría de sus parroquianas; y según la paga que recibe; de ocho á doce se dedica á la mujer del empleadillo con el sueldo de 10.000 reales, que la da medio duro al mes; á la viuda del covachuelo, ó del médico, ó del general, que la abona doble cantidad; y, en fin, desde la una á las cinco de la tarde recorre las casas aristocráticas, donde su trabajo es más espléndidamente retribuido.

La peinadora ha reemplazado al barbero en su doble carácter de gacetilla y de Mercurio: ella sabe todo lo que ocurre en la capital, valiéndose de los mismos medios de que el otro se valia, merced á la facilidad con que se introduce en las casas, lleva un mensaje del conde A... á la marquesa de B...; participa á la señorita de C... que el joven X... está enamorado de ella, y, en fin, presta otros infinitos servicios menudos, que nunca quedan sin galardón.

Además, tiñe el pelo ó arranca las canas á la señora que pasa de los cincuenta; se presta á blanquear ó dar color á los rostros marchitos, por los años; se dedica al comercio de cosméticos y perfumes, y alguna vez lo extiende hasta rayar en los límites del de la preñera.

De ella se vale la marquesa *atrasada* ó la condesita jugadora para llevar al Monte de Piedad sus encajes y sus aderezos; ella se encarga también de enajenar unos ú otros entre las demás parroquianas, por supuesto con su correspondiente interés; ella, por último,

interviene y media para arreglar las diferencias que suelen ocurrir entre la doncella desvalida, que gasta coche y tiene palco abonado en los teatros de la Opera y de la Zarzuela, y su opulento protector.

La peinadora, por las ventajas que le ofrece su sexo, es todavía más útil á la presente generacion que lo era á las pasadas el barbero.—Lista, viva, despierta é inteligente, es un instrumento precioso para las intriguillas de esta sociedad del siglo XIX, que no se asemeja á ninguna de las que la han precedido por la multitud de pasiones que la rigen y gobiernan.

Antes solo habia una omnipotente para la mujer:—el amor:—hoy son varias las que combaten á aquella, pero la principal de todas se llama el interés.

ASMODEO.

LA COCINERA EN MINIATURA.

Hé aquí las noticias más importantes para un ama de casa durante el año; las tomamos de las mejores obras españolas y francesas que se ocupan de tan importante asunto.

ENERO. El mes de Enero es uno de los más favorables para los gastronomos. En este mes abunda la carne, la caza y las aves de corral. Y la provision más importante que debe hacerse en él es la del aceite, que está ya en el caso de poderse usar.

De cuando en cuando conviene examinar la fruta que se conserva colgada, cuidando de evitar el aire exterior, porque la conservacion de las frutas depende de esta condicion: los armarios que encierran conservas y dulces necesitan airearse y que estén bien secos: en este mes puede contarse con lo siguiente:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero, puerco.—*Caza.* Liebre, conejo, faisán, perdiz, chocha, alondras.—*Aves de corral.* Capon, polla, gallina, pichones.—*Pescados de mar.* Rodaballo, esturion, merluza, raya, besugo.—*Pescados de agua dulce.* Carpa, anguila, tenca, lamprea.—*Mariscos.* Langostas, cangrejos, ostras.—*Hortalizas.*

Cardos, apio, berzas, coliflor, nabos, zanahorias, patatas.—*Frutas.* Manzanas, uvas de cuelga, peras de invierno, nisperos.

FEBRERO. En este mes desempeña el cerdo uno de los más importantes servicios en la alimentacion, puesto que la caza y aves de corral escasean; las provisiones son las siguientes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, puerco.—*Caza.* Liebre, conejo, faisán, perdiz, chochas, gallinetas.—*Aves de corral.* Capon, polla, gallina, pavo, pichones.—*Pescados de mar.* Rodaballo, merluza, raya, lenguado, besugos, sardinas.—*Pescados de agua dulce.* Anguila, carpa, perca, tenca.—*Mariscos.* Ostras, langostas, cangrejos.—*Hortalizas.* Cardo, berza rizada, coles, acederas, espinacas, achicorias, apio, zanahorias, nabos.—*Frutas.* Peras y manzanas de invierno.

MARZO. En este mes se consumen mas pescados y legumbres, por razon de la Cuaresma, que en los demás meses del año. Es, pues, necesario para la variacion de los manjares, que una buena ama de gobierno tenga hecha su provision de pescados conservados, tales como el bacalao seco, salmon ahumado, sardinas, anchoas, ostras, boquerones, etc.; escabechados ó en aceite, así como un buen surtido de legumbres secas, garbanzos, aluvias, lentejas, etc., guisantes, judías verdes, tomates y otras, conservadas en cajas ó botellas.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero.—*Caza.* Conejos y liebres.—*Aves de corral.* Pavos, gallinas, pollas, pichones, ánades pequeños.—*Pescados de mar.* Rodaballo, salmon, raya, lenguado, sáballo.—*Pescados de agua dulce.* Carpa, trucha, anguila, tenca.—*Mariscos.* Cangrejos, langostas, ostras.—*Hortalizas.* Berza rizada, setas, lechugas, cardos, acederas, achicorias, espinacas, nabos, cardillos.—*Frutas.* Peras y manzanas.

ABRIL. Las aves de corral y la caza crian en este mes con esmero la nueva generacion; los corderillos empiezan á proporcionar nuevos platos con sus diferentes sazonzamientos. El Mediodia empieza á proporcionar desde últimos de Marzo hortalizas y frutas tempranas.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero.—*Aves de corral.* Pollos, pollas, gallinas, pavipollos y pollos de pato.—*Pescados de mar.* Salmon, lenguado, sábalos, rayas y besugo en escabeche.—*Pescados de agua dulce.* Anguila, carpa, tenca.—*Mariscos.* Langostas, ostras.—*Hortalizas.* Coles rizadas, apio, achicorias, acederas, espinacas, rábanos.—*Frutas.* Peras, manzanas, naranjas, fresa.

MAYO. Leche, manteca de vacas, quesos blandos, requeson, huevos tan abundantes como buenos son los productos más notables de este mes: empiezan las patatas tempranas, las berzas, los rábanos, las zanahorias y los espárragos. También empiezan á aparecer los primeros guisantes. Los pichoncillos y la codorniz convidan con lo sabroso de su carne. Los pescados de mar son ménos comunes por la dificultad de trasportarlos con el calor; en su lugar se recurre á la carpa, á la pesca y á los cangrejos, que se acercan á su mejor mes.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero.—*Aves de corral.* Pollos, pollas, gallinas, pavipollos, pollos de pato y de ganso, pichones.—*Pescados de mar.* Salmon, rodaballo, lenguados, escabeche de besugo.—*Pescados de agua dulce.* Anguila, carpa, tenca, sáballo.—*Mariscos.* Langostas, cangrejos.—*Caza.* Codornices, palomas.—*Hortalizas.* Coles nuevas, coliflores, alcachofas, acederas, espinacas, guisantes, habas, espárragos, zanahorias nuevas, nabos, rábanos, patatas nuevas, cardillos.—*Frutas.* Cerezas, fresas, naranjas.

JUNIO. En este mes los terneros y los carneros cebados con el verde son muy suculentos. Los pollos nuevos, que en Mayo solo servian para guisados, son en Junio excelentes para asados con setas; los pollos de pato, las perdices y las codornices. Los vegetales se saborean con gusto, siendo variados y abundantes.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero.—*Aves de corral.* Pavipollos, gallinas y pollos.—*Pescados de mar.* Salmon, lenguados, rodaballos, sargo.—*Pescados de agua dulce.* Sollo, tenca, anguila, carpa.—*Caza.* Codornices,

perdices, palomas.—*Hortalizas*. Guisantes, habas, espárragos, alcachofas, pepinos, calabacines, acederas, zanahorias, patatas nuevas, rábanos.—*Frutas*. Peras pequeñas, cerezas, guindas, albaricoques, fresa.

JULIO. En este mes debe pensarse en poner los pepinillos y alcaparras en vinagre. Las cerezas y albaricoques se ponen en aguardiente, y se hacen las ratafías de guindas y de noyó. Asimismo se hacen los jarabes de guinda, grosella, moras, zarzamoras ó frambuesas, los dulces de almíbar y las jaleas, y se secan al horno para conservarlas, las ciruelas, albaricoques y cerezas. Los pollos de pato doméstico, los pollos y pollas de corral se encuentran en su mejor estado. Las judías verdes prevalecen, y las blancas vienen á disputarlas el dominio de nuestra mesa. Las alcachofas están en toda su bondad. Las lechugas, principalmente las romanas, han alcanzado todo su desarrollo; los tomates han invadido ya las cocinas, y las patatas son más harinosas. Los melones empiezan á mostrarse en los comedores. Las frutas rojas están perfectamente maduras y se cogen las ciruelas claudias, albaricoques, algunos albrichigos y almendras tiernas. Empieza ya á aprovecharse de la abundancia de los huevos, conservando los primeros para usarlos antes de los que se guarden para el invierno.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero.—*Aves de corral*. Pollos, gallinas, pichones, pavipollos, pollos de pato y de ganso.—*Pescado de mar*. Sargos, lenguados, rodaballo; en los puertos de mar solo, pues el calor impide trasportarlo al interior.—*Pescados de agua dulce*. Sollo, carpa, tenca, anguila.—*Caza*. Palomas, codornices, perdices.—*Hortalizas*. Coles, guisantes, acederas, pepinos, pimientos, tomates, calabacines, judías verdes, setas, patatas.—*Fruta*. Albaricoques, naranjas, ciruelas, peras, manzanas tempraneras, albrichigos, grosellas, cerezas, brevas, melon, sandía.

AGOSTO. Mal mes para los aficionados á la solidez de los alimentos. La caza no produce más que perdigones y lebratos. Los higos y los melocotones están en su apogeo; las moras y las uvas de parra adornan los postres.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, cordero.—*Caza*. Lebratos, gazapos, faisanes, conejos, palomas, gallinetas, perdices, codornices.—*Aves de corral*. Pichones, pavipollos, gallinas, pollos.—*Pescados de mar*. Rayas, lenguado, atun.—*Pescados de agua dulce*. Carpa, sollo, anguila.—*Mariscos*. Langosta, cangrejos.—*Hortalizas*. Judías verdes y secas, coles, alcachofas, setas, escarola, zanahoria, patatas, pimientos dulces, tomates, calabazas, calabacines, pepinos.—*Frutas*. Melocotones, ciruelas, uvas, higos, peras, manzanas, moras, melones, sandías.

SETIEMBRE. La caza doméstica, el pato y el conejo están en su perfeccion, atendiendo al gusto del consumidor; las demás aves de corral no hacen más que crecer. Los pescados de mar empiezan á hacerse apetitosos y se pueden exportar con ménos exposicion de echarse á perdér. A las frutas se añaden las uvas y los mejores melocotones, las nueces y las avellanas.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero.—*Caza*. Conejos, liebres, faisanes, palomas, pajarillos, perdices, chochas y las últimas codornices.—*Aves de corral*. Pavo, ganso, pato, gallinas, pichones.—*Pescados de mar*. Salmon, rayas, merluza, lenguados, etc.—*Pescados de agua dulce*. Carpa, rollo, loinas, barbos.—*Mariscos*. Ostras, langostas.—*Hortalizas*. Judías verdes, berzas, cardo, nabos, zanahorias, patatas, pimientos dulces, tomates, calabaza.—*Frutas*. Melones, sandías, melocotones, acerolas, ciruelas, manzanas, grosella, membrillos, peras, uvas, nueces, avellanas, piñones.

OCTUBRE. En este mes se cogen coliflores, espinacas, rábanos, escarola, cardos, apio, zanahorias, tomates, setas, calabazas, y se hacen las jaleas de manzana y el arrope. Vuelven los mariscos y pescados con gran abundancia; las ostras empiezan á tener todas las cualidades que el desobe las habia hecho perder; la caza es abundante tambien. Se matan los puercos cebados en los meses anteriores, de donde resulta la preparacion de los jamones, del tocino salado, morcillas, chorizos y salchichas para el invierno.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero.—

Caza. Liebre, conejo, ánades, perdices, faisanes, palomas, chochas, gallinetas.—*Aves de corral*. Gallina, pavo, pichones, patos, gansos, pollos.—*Pescados de mar*. Lenguado, merluza.—*Pescados de agua dulce*. Carpa, rollo, tenca, loinas.—*Mariscos*. Langostas, ostras, almejas, langostines.—*Hortalizas*. Berza, cardo, espinacas, ensaladas de todas clases, calabaza, zanahoria, patatas.—*Frutas*. Manzanas, peras, nueces, avellanas, piñones, uvas, castañas, acerolas, nisperos.

NOVIEMBRE. Este mes es el más propio para hacer toda clase de licores.

Provisiones:

Carnes. Vaca, ternera, carnero.—*Caza*. Liebre, conejo, ánade, perdiz, faisán, chochas, gallinetas.—*Aves de corral*. Gallinas, pavo, pichones, pato, ganso.—*Pescados de mar*. Lenguados, merluza, besugos.—*Pescados de agua dulce*. Carpa, tenca, percas, sollo, barbos.—*Mariscos*. Ostras, langosta, langostines, almejas, percebes.—*Hortalizas*. Berzas, coliflores, alcachofas, apio, lombarda, escarola, nabos, zanahorias.—*Frutas*. Manzanas, peras, uvas, nisperos, avellanas, castañas.

DICEMBRE. La tierra no da en este mes más que berzas de diferentes clases, espinacas, perifollo y peregil. Este mes es el mes de las fiestas más alegres del año; el de los regalos y reuniones de familia. Se hace indispensable, pues, una buena provision de cuanto dé de sí la estacion, principalmente de frutas de invierno y golosinas, pues así lo exigen las Navidades. Añádanse á los postres higos secos, pasas de Málaga y las deliciosas ensaladas de naranja y granada, que en caso de necesidad se suplirán con rajas de peras de agua bien mojadas en rom ó en aguardiente, con azúcar por encima. En cuanto á la parte sólida de las comidas, se tienen todas las riquezas y preciosos recursos de Octubre y Noviembre, salvo las especies de frutas de estío, cuya existencia ha terminado; pero que se reemplazan con la abundancia de tantos dulces, conservas, etcétera.

Provisiones de este mes:

Carnes. Vaca, ternera, carnero, puerco.—*Caza*. Liebre, conejo, ánade, perdiz, pájaros, chochas, gallinetas.—*Aves de corral*.—Pavo, gallina, capo-

nes, pichones, patos, gansos.—*Pescados de mar*. Rodaballo, lenguados, pajeles, merluza, boquerones, calamares, mero, besugos.—*Pescados de agua dulce*. Carpas, anguilas, truchas, pececillos.—*Mariscos*. Almejas, ostras, percebes.—*Hortalizas*. Cardos, berzas, lombarda, repollo, coliflor, espinacas, escarola, apio, patatas.—*Frutas*. Uvas, peras, manzanas, granadas, avellanas, nueces.

RECETAS.

Modo de conservar la leche en pastas.

Se toman 8 ó 10 cuartillos de leche, se ponen en una vasija de barro á fuego lento, hasta que esté próxima á hervir, y entonces se le va añadiendo gradualmente agua acidulada con una trigésima parte de espíritu de sal (ácido hidro-clórico), hasta que forma una especie de requeson que nada en el suero; se separa el requeson y se enjuga en una servilleta limpia. En seguida se le pone en la misma vasija, que se habrá vaciado y limpiado, y se deja á fuego lento, agregando 18 gramos de sosa del comercio (sub-carbonato de sosa); por cada cuartillo de leche empleada, y á poco se convierte en una crema pastosa, á que se añade la dosis correspondiente de azúcar clarificada. En este estado se guarda en botes bien cerrados, para usarse con agua como si fuese leche fresca en todos los casos que ocurren en navegaciones y largas travesías por parajes donde no se encuentre.

Modo de convertir el pan en pepinillos en vinagre.

Inglaterra ha inventado, entre otras cosas, el medio de oxigenar el pan, con lo que se le constituye un manjar delicioso digno de los dioses. Para ello se extrae, por medio de la máquina neumática, el aire contenido en los agujeros ú ojos de la miga, y en su lugar se introduce un volumen igual de oxígeno. Pero es el caso que el pan así preparado se seca pronto; pero tambien han ocurrido á este inconveniente

conservando los panes en cajas cubiertas en un papel impregnado en ácido fénico.

Los inapetentes no hacen más que introducir en su estómago un solo pedazo de pan oxigenado, cuando sienten un apetito devorador y una sensación agradabilísima en el epigastrio.

Tres modos de hacer agua de Colonia.

Téngase entendido que en las recetas de agua de Colonia que insertamos, los ingredientes son propiamente esencias ó aceites volátiles ó esenciales, que todo viene á ser lo mismo, á ménos que se nombre expresamente agua ó especie, pues entonces significa disolución de esencia en agua ó en alcohol.

Primera receta.

En 6 libras de alcohol de 28 grados, del areómetro de Mr. Beaumé, se ponen:

- Esencia de espliego. 572 gotas.
- de azahar ó neroli. 144
- de clavo. 90
- de limon. 192
- de canela. 6
- de romero. 40
- de bergamota. 1 onza.
- Agua carmelita. 3

Segunda receta.

En dos libras de alcohol rectificado se ponen:

- Esencia de bergamota. 1 onza.
- de romero. 3 dracmas.
- de limon. 4
- de espliego. 1

Se dejan las esencias en el alcohol por algunos días, y luego se pasan todas por papel de filtro.

Tercera receta.

- Esencia de azahar.
- De corteza de toronja.
- De corteza de naranja.
- De corteza de limon. } 12 onzas.
- De corteza de bergamota.
- De romero.
- Semilla de cargamomo. 1 dracma.
- Alcohol. 2 cuartillos.

Destílese todo al baño-maria, y sáquese por producto cuartillo y medio de agua de Colonia por el pico del alambique.

CURIOSIDADES MICROSCÓPICAS.

Elilio y Eliano cuentan que Mirmecides habia construido un carro de marfil con cuatro ruedas y cuatro caballos, y un navío con todos sus útiles, sobre tan pequeña escala, que una abeja podia cubrir con sus alas ambas obras.

Escribese que Turriano construyó varios molinos de hierro, tan pequeños, que podian ser llevados en la manga de un fraile, y que, sin embargo, molía cada uno diariamente grano para el consumo de ocho hombres.

Ariano Junio vió en Mechlin (Brabante) una cubeta hecha de un solo hueso de cereza, en cuya superficie se contaban pintados hasta catorce pares de dados, en todos los cuales estaban perfectamente marcados los puntos.

Reinando Isabel de Inglaterra, un platero de Londres, llamado Marco Scallot, fabricó una cerradura de hierro, acero y cobre, compuesta de once piezas, con llave hembra, y el todo no pesaba más que un gramo. Habia hecho el mismo artifice una cadena de cuarenta y tres anillos para colgar la cerradura y la llave, y esta cadena se la ponía al cuello á una mosca, que volaba desembarazadamente con todo. La cadena, la llave, la cerradura y la mosca pesaban en junto gramo y medio.

En Halston se conserva un hueso de melocoton, en el cual se ve esculpido un retrato de Carlos I. Tiene puesta la corona; el rostro y las ropas están pintadas con los colores correspondientes. Al reverso hay un águila atravesada con una flecha, con la leyenda siguiente: «Yo misma he dado la pluma para esta flecha.» Aquella escultura está ejecutada en totalidad con excelente gusto.

Se presume ser obra de un célebre grabador de aquel tiempo, llamado Nicolás Briot.

ALMANAQUE CÓMICO.

EL MEMORIALISTA.



La señora que ven Vds. en el chiribitil del memorialista, cansada de no cobrar su viudedad, ha venido á Madrid y está notando una exposicion á Arderius para que la admita en los Bufos de suripanta.