

UN MES.

Madrid... 6
Prov. 3 meses... 20

UN AÑO.

Madrid... 60
Provincia... 70

EL OMNIBUS,

LECTURAS PARA TODOS.—SE PUBLICA CADA CINCO DIAS.

SUMARIO.

Al presente número acompañan: Un pliego de EL SPERONARE, por Alejandro Dumas.—Uno id. de la HISTORIA UNIVERSAL, por Costanzo.—Uno idem de la NOVELA FE, ESPERANZA Y CARIDAD, por Flores.—Uno idem de la HISTORIA DEL REINADO DE FELIPE SEGUNDO, por Prescott.

LEYENDA DE PEDRO DE LA PALUD.

Las vastas soledades de la alta cadena del Jura, tan risueñas, tan bellas a los ojos de las personas que ven su cuna ó su existencia unida a ellas, parecerían acaso muy severas y monótonas á cualquiera otro; pero en el momento mas inesperado, el viajero que busca sensaciones á través de las montañas del Franco Condado, se vé algunas veces indemnizado de sus fatigas por la narracion de una tradicion curiosa.

Matices de vegetacion, mas variada que la superficie general del pais, adornan por excepcion la cumbre de las montañas, la fachada de las grutas, el cauce de las cascadas veleidosas y las horrosas desigualdades del valle de Consolacion. En la parte superior de este paisaje, mirados por su majestad los henzos de muralla de Chatel-Leu-en-Venne, han cesado de mantenerse en pie. Aquella última fortaleza de los señores de la Palud, condes de la Roche y de la Franche-Montagne, se inclinaba con audacia sobre el precipicio, ó salía á borbotones del manantial de Hessonbre y del lugar que se hizo famoso por el prodigio cuyo héroe fué uno de los mas bravos caballeros de aquella ilustre casa.

Francisco de la Palud, guerrero de las últimas cruzadas, se habia casado en 1332 con Juana de Petit-Pierre, que le habia llevado en dote no solo la tierra de Chatel-Neuf, sino tambien otros muchos y notables señoríos, entre los que se distinguian los de Villerixel, de Manche, de Saint-Hippolite y el condado de la Roche, cuya estraña cabeza de partido era esa caverna misteriosa y grande que todavía se llama el castillo de la Roche, y del que no se podía hablar sin una especie de exaltacion; creado caballero de la orden militar de la Anunciada en 1340, por Amadeo VIII, primer duque de Saboya, anti-papa conocido bajo el nombre de Six V, mandaba las tropas que este pontífice habia enviado al socorro de Juan II, rey de Chipre, cuyos estados habian sufrido un ataque de los sarracenos, súbditos del soldan de Egipto. La guerra fué desastrosa; las fuerzas cristianas fueron desechas, y los desgraciados europeos que escaparon á la cimitarra musulmana, sufrieron la mas ruda cautividad. De este número fué nuestro héroe.

La tradicion local, de acuerdo con antiguos manuscritos conservados en 1792 en el convento de los padres Minimos de la Consolacion, atribuye á un milagro, muy singular entonces por el siglo en que sucedió, la libertad del ilustre cautivo y su vuelta al seno de su hogar.

Se refiere que una noche, estando en el fondo de su calabozo orando á la Santa Virgen, consoladora de los afligidos, suplicó con mas fervor que nunca y se durmió en su oracion. ¿Dónde estaba al dia siguiente al despertar? ¡Oh prodigio! se encontraba sentado en tierra en el vallecito del Hessonbre; elevó sus miradas y reconoció á Chatel-Neuf encima de las rocas cortadas á pico; miró sus manos y pies, donde no

encontró ya mas que la impresion de sus cadenas... ¡Bendicion! los hierros están rotos; es libre.

Se añade una anécdota que no sé cómo participa de los colores de la Odisea. Al entrar en su mansion feudal, como el marido de Penélope volvió á entrar en su palacio de Itaca, es decir, bajo el frage de la Indigencia, de una indigencia tal como podría suponerse en un miserable prisionero de guerra, desfigurado además con los tormentos del hambre y de los sufrimientos, la Palud no es reconocido en su casa. A la manera de los suplicantes de Homero, se acercó junto al hogar. Van y vienen, se agitan, se disponen comidas, se hacen preparativos de fiesta. Humilde peregrino, se informa lo mas ingenuamente que puede del objeto de tanta alegría, y sabe que se trata nada menos que de una boda.

—¡Ah! dijo, ¿la señora de la casa hace sin duda el gasto del matrimonio de su hermana?

—No; es la misma señora quien se vuelve á casar.

—¿Cómo?... ¿Pero ha muerto el señor de la Palud?

—¡Si ha muerto!... De todos los grandes barones que se cruzaron contra el traidito torco, no ha vuelto ni uno solo.

—¿Y si estuviera entre los infelices?

—¡Bah! lo hubiera enviado á decir, á fin de que se le rescatase.

—¿Han morado mucho sin duda al buen señor?

—Como se mora á las gentes cuando mueren tan lejos de nosotros y se ignora el día de su defuncion.

—El nuevo señor que os da la condesa de la Roche, valdrá por lo menos tanto como el antiguo ¿no es así?

—¡Oh! ciertamente; es un excelente partido para la señora; un bello caballero, preciso es conocerlo.

—¿La señora debe estar muy contenta?

—Ya podéis conocerlo... Sin embargo...

—¿Cómo, sin embargo? dijo el falso moédigo, á quien tranquilizó esta última palabra, pero cuya mirada sombría se encubrió mas todavía con un fruncimiento de ceño amenazador. ¡Ah! sí, ya cuigo; ¿acaso creerá que es efectuar la boda sobre un lecho mortuario?

—No es eso, buen hombre.

—¿Acaso teme verle reaparecer algun dia, vivo ó muerto?...

—Nada de eso. Es que ella no conoce todavía al que sus parientes la obligan á dar su mano. Son los parientes de la señora los que la hacen ver lo honroso que es para ellos semejante alianza. Oid, suena el cuerno de la torre del homenaje. La desposada llega. ¡Llélos aqui! ¡Llélos aqui!

El pobre señor Francisco de la Palud, dueño de Varuabeud, conde de la Roche, habia llegado, como se ve, muy á tiempo para volver al goce de sus posesiones, que estaban muy próximas á pasar á otras manos. La tradicion se detiene aqui; el resto se adivina.

En reconocimiento de tan gran beneficio, el célebre baron erigió, en honor de su divina protectora, una pequeña ermita que tituló de *Nuestra Señora de la Consolacion*, en el sitio mismo en que se habia despertado lejos de su prision del Sinai, despues de un viaje de tanta distancia ejecutado en algunas horas de sueño. Semejante al marino que acaba de escapar del naufragio, y que dedica á Nuestra Señora de la Guarda, de Marsella, la figura de un navio y el cuadro que recuerda su voto en el peligro, el caballero colgó de la pared de su capilla las cadenas y los hierros con que le habian mangleado los sarracenos, y se hizo representar en su cuadro votivo,

bajo los cerrojos de su negro calabozo, ó invocando á su celeste patrona. Este cuadro, del que todavía existen copias, se dice que inspiraba un profundo sentimiento de piedad, consolacion fué despues un priorato de Minimos, y hoy está ocupado por el pequeño seminario de la diócesis de Besançon.

LOS PATINES.

¿Habeis hecho, mi querido Ernesto, una estatua muy bella de nieve. La nariz es un poco gruesa, y las formas no son elegantes; pero el gorro de algodón está imitado perfectamente, y me parece vaciado por el de nuestro jefe de cocina; ¡ay! el primer rayo de sol va á destruir vuestra obra y la de vuestros amigos. Me habeis pedido os compre patines; aqui los tenéis. Ya veis que cada estacion, aun la mas triste, brinda con ejercicios tan agradables como útiles; cuando el frio riguroso nos libra de los placeres de la natacion y de los paseos sobre el agua, el hielo nos presenta el entretenimiento divertido de los patines y trineos. El año próximo iremos probablemente á Grecia, y no tendreis ocasion de entregarnos á ese placer de los pueblos del Norte. En efecto, no todos los países pueden proporcionar ese entretenimiento. Las naciones septentrionales, mas no las hiperbóreas, sobresalen en el arte de patinar.

En Noruega, en Suecia y en Laponia, países excesivamente frios, donde la tierra casi siempre está cubierta de enormes masas de nieve, no se patina como en Holanda, donde el tercio hielo, rara vez cubierto de mucha nieve, permite entregarse á ese solaz durante una gran parte del invierno. Las mismas mugeres rivalizan allí en destreza con los hombres, y es bastante comun ver jóvenes aldeanas con un canastillo sobre la cabeza, deslizarse graciosamente sobre sus patines yendo al mercado. Dícese que en 1808 dos jóvenes de Groningen ganaron el premio de la carrera patinando, y recorrieron treinta y dos millas en una hora.

—Pero decidme, padre mio, ¿quién ha inventado los patines?

—He ahí una curiosidad que me agrada; es madre de la ciencia, y descubre un hombre que procurará siempre saber el origen de las cosas.

—¿De cuándo data esa invencion?

—No se sabe en qué época se introdujeron los patines en Europa, pero parece que eran ya comunes en el siglo XIII. En una historia de Londres escrita por Fitzstephen, se ve que en su tiempo los jóvenes de la ciudad tenían la costumbre cuando el hielo estaba bastante fuerte, de asegurar bajo sus pies un pedazo de hueso; por medio de un palo forrado de hierro, se lanzaban sobre el hielo con la rapidez de una flecha ó de un pájaro. Algunas veces dos campeones tomaban campo y se lanzaban desde muy lejos uno contra otro. Al encontrarse se atacaban, se golpeaban con sus palos, y aun se herian frecuentemente de gravedad. Uno de ellos, y á veces los dos, eran derribados y arrastrados por su ímpetu á una gran distancia entre sí; cuando la cabeza daba en el hielo, la piel estaba de seguro desgarrada. Ya veis que aquellos juegos bárbaros no tienen mucha semejanza con el arte de patinar de nuestros dias. La misma historia describe aun otra diversion, que consistia en coger un trozo de hielo del tamaño de una piedra de molino; uno de los jóvenes se sentaba encima, y los demas le arrastraban,

sucedía alguna vez que al pasar por un sitio resbaladizo caían todos revueltos.

Strutt dice que en su tiempo se usaban trineos que se fijaban á un centro por medio de cuerdas; luego se les hacía describir un círculo con una gran rapidez.

Yo creo que el uso del patín viene de la Holanda. Hace mucho tiempo posee Edimburgo un club de patinadores sumamente hábiles; recientemente se ha establecido otro en Londres, que tiene la pretension de no ser en nada inferior á aquel.

Encontraréis en la Enciclopedia Británica una descripción del arte de patinar, cuyo análisis bastará para daros las primeras nociones de este arte.

Es preciso empezar de joven, y sobre todo esforzarse por vencer el temor que inspira á los principiantes un ejercicio peligroso cuando se comienza. Es fácil desde el principio deslizarse sobre el ángulo interior de la hoja del patín. Es preciso en seguida ejercitarse en ejecutar *los estroños*, es decir, á no llevar sobre el hielo mas que el ángulo exterior; para esto se carga el

Nada mas gracioso que ver muchas parejas de patinadores, vestidos con su elegante trage, completamente dueños de sus movimientos, describir juntos manteniéndose enlazados, curvas armoniosas, huir, deslizarse, volver, desaparecer, volar como pájaros sobre el brillante y terso hielo.

Es preciso que la madera del patín esté ligeramente conyada, adaptándose á la forma del pie, y que tenga una cavidad para recibir el talón de la bota, que se fija en él por medio de un tornillo ó una punta de hierro; de este modo, la parte interior del pie queda horizontal, y encuentra un apoyo mucho mas firme. La direccion del hierro debe corresponder exactamente á la del pie, y la madera debe ser de la misma longitud; la hoja ha de buscarse de buen acero, sólidamente fijado en la madera, no pasar del tornillo del talón, y la curva de la punta muy pronunciada. Un patín demasiado largo fatiga el pie y molesta los movimientos. La hoja tiene ordinariamente una cuarta parte de pulgada de espesor, y tres cuartos partes de altura; unas veces es acanalada, otras lisa. La hendidura ha so-

tes, por medio de los que se puede en cierto modo patinar sobre toda superficie lisa, aunque sobre el hielo. Se han servido para eso de cierta clase de suelos, y aun se ha empleado en los caminos, pero de una manera muy imperfecta. Parece que en Londres se ha ideado una especie de hielo artificial, colocado en el establecimiento del Coliseo. En Regent-Park, un vasto salon, cuyo pavimento tiene una capa de este hielo, está rodeado de decoraciones que representan montañas cubiertas de nieve, y ofrece á los patinadores en medio del esto un contraste admirable con el verdor del parque.

Pero á Holanda es donde hay que ir para encontrar el arte del patín en todo su esplendor. El anciano se hace llevar sobre su *silla de patines*, y envuelto en pieles, goza aun de los placeres de su juventud; el hombre opulento adorna su caballo con penachos de los mas vivos colores, le hace llevar á propósito, y atraviesa el espacio en su elegante trineo con una rapidez fabulosa.

Tal es, mi querido hijo, la bondadosa Co-



Patinadoras.

peso del cuerpo á la derecha cuando nos servimos del pie derecho, y á la izquierda cuando del izquierdo, y se describe un semicírculo. Un saquito lleno de perdigones, colocado en el bolsillo del lado que se quiere inclinar, facilita mucho este movimiento. Al empezar un paso exterior se dobla la rodilla y se estira gradualmente á medida que se describe la curva. Cuando se han llegado á hacer bien los pasos exteriores con los dos pies, se les hace alternativamente de un lado y otro, avanzando así por un gracioso balanceo. Es preciso evitar emplear la fuerza, sino inclinarse suavemente del lado á donde uno se quiere volver. La parte superior del cuerpo se inclina ligeramente adelante; la pierna libre se estira en la direccion del cuerpo; la punta del pie baja, el rostro y la vista adelante. A medida que se describe la curva, el cuerpo se ondereza lentamente y se trae la pierna adelante, de modo que al fin de la curva el cuerpo se inclina ligeramente hácia atrás, y el pie libre algunas pulgadas delante del otro, se encuentra dispuesto á rozar el hielo. Todos los movimientos del cuerpo deben corresponder con los de los patines, pero sin afectacion ni embarazo.

lidez á las personas poco pesadas, pero la superficie lisa es preferible para los demas, porque cortando el hielo un patín acanalado, disminuye su rapidez; la curva que tiene en el sentido de la longitud, ayuda mucho á describir las que hace en el hielo.

Al empezar, dedícaos á manteneros firme sobre los patines, luego marchad sobre ellos, en seguida escurrid adelante un pie apoyándoos sobre el otro; despues de esto viene la curva interior, y por último os ejercitareis en hacer las *esteriores*, en describir una multitud de figuras graciosas; las principales son la carrera hondulada á la manera holandesa, el águlla de cuarteles, la fama, el exterior hácia atrás, el círculo, el ocho, el tres, el baile, la reverencia, la perinola, las cuatro esquinas, la espiral, el tornillo, y figuras variadas hasta lo infinito.

Como en nuestros países los inviernos comparativamente son cortos, no nos permiten patinar sino durante muy poco tiempo, y aun en las grandes ciudades se pasan muchos años sin que los aficionados puedan entregarse á este placer; se ha ideado adaptar bajo los patines unas especies de ruedecitas ó guijarrillos cortan-

lidad divina que ha dado al hombre la inmensa naturaleza, la industria para explotar á la naturaleza, la inteligencia para guiar á la industria, no solo en provecho de sus intereses, sino aun en el interés de sus placeres.

II.

LA NIEVE Y EL HIELO VIVIENTES.

Padre mio, dijo Ernesto, el otro dia hemos leído en un diario que la nieve es alguna vez encarnada, y que no son las plantas ni la arena las que le daban ese color. El diario no nos ha dado todavía la explicacion de eso. Confieso que la *nieve roja* me parecia una cosa muy singular.

—Si, cuando se trata de la nieve, asociamos siempre á esa sustancia la idea de una blancura brillante y pura. Es, pues, bastante difícil de creer el fenómeno de la *nieve roja*. Sin embargo, mi querido amigo, tenemos el testimonio de hombres conocidos por su veracidad, y que certifican este hecho. Saussure la descubrió sobre el monte Bruen, en Suiza, el año 1760. Ranvond encontró la *nieve roja* en las montañas de los

Finico, lo mismo que Sommeferldt en las de la Naruega. El capitán Parry, en la época de su expedición septentrional, observó también este matiz rojo de la nieve.

—Habla de él en su viaje, padre mio, le tenéis ahí en vuestra biblioteca.

Mr. de *** sacó de su biblioteca la obra del capitán, y leyó lo siguiente:

«En el curso de nuestro viaje, el 2 de agosto de 1827, hemos encontrado una cantidad de nieve teñida de una materia rufiza hasta el espesor de muchas pulgadas; una parte de ella se guardó en una botella para ser sometida mas tarde á experimento. Esta circunstancia nos recordó lo que habíamos ya observado frecuentemente en nuestro viaje, que los trineos cargados deslizándose sobre la nieve helada, dejaban en ella un tinte de rosa pálido, que atribuimos á la materia colorante destilada de la madera de abedul de que están construídos.

«Aquel día, sin embargo, observamos que la huella de nuestros pies presentaba el mismo fenómeno, y á consecuencia de un examen mas esrupuloso, reconocimos que esto se renovaba de

porción de cuerpos á los que es debido ese tinte rojo, sabemos por las investigaciones y descubrimientos mas recientes de Mr. Shuttleworth, que la mayor porción de la nieve roja que cubre los Alpes (como también sin duda la que tapiza las regiones árticas), es de origen animal y no vegetal. No puedo probártelo mejor que citando la descripción científica dada por la biblioteca de Génova, como vas á ver.

El joven Ernesto leyó lo que su padre le indicaba:

«El 25 de agosto de 1839, dice Mr. Shuttleworth, estando en la *hospedería del Grimsell*, supe que se descubrían en las inmediaciones muchos pedazos de nieve que comenzaban á tomar un color rojo. El tiempo había sido muy malo algunos días antes; había caído la nieve en abundancia, pero no había tardado en deshacerse bajo la influencia de las lluvias templadas y de una temperatura mas suave. El 24 fué un día de deshielo y de niebla; el 25, el tiempo estuvo despejado, y aun caliente al sol. Me apresuré á visitar el sitio indicado acompañado de mi amigo Schmidt, y de Mrs. Machlenbech, Schimper,

la materia colorante estaba encerrada en los intervalos situados entre las partículas, lo cual daba á la superficie vista de cerca, un aspecto ve-teado.

«Las manchas coloradas penetraban la superficie de la nieve hasta el espesor de muchas pulgadas, y aun frecuentemente hasta un pie. El color se mostraba en unas partes mas visible en la superficie, en otras mas manifesto á algunas pulgadas mas abajo. En los sitios que las rocas ó las piedras habían ocasionado pequeños pozos en la nieve, las paredes estaban coloradas en todo su esplendor. Sin embargo, la materia colorante penetraba soamente una ligera estension en la superficie de la nieve, que se hacia mas y mas compacta, en proporción de la distancia de la superficie.

«Habiendo sido recogida y guardada en vasijas de barro una cantidad suficiente de aquella nieve colorada, fué por un sometida á un exámen microscópico; á medida que la nieve se derretia, la materia colorante depositaba gradualmente en el fondo y las paredes de las vasijas un polvo de un rojo oscuro. Habiéndose fundido



Patinadores.

una manera mas ó menos sensible por la fuerte presión sobre todo el cuerpo que recorrimos, sin poder descubrir la causa, aun con el auxilio del mas fuerte lente. El color de la nieve roja que pusimos en la botella, se diferenciaba de esta por su tinte, que era de un rosa mas oscuro, aproximándose al color del salmón; pero las dos nieves aparecieron igualmente dignas de un estudio sério.»

El capitán Ross habla también de la existencia de esta nieve roja sobre las montañas Árticas, de seiscientos pies de altura por ocho millas de longitud. Los diferentes observadores no están acordes sobre la profundidad á que puede descender ese tinte rojo. Los unos lo han encontrado á muchos pies bajo la superficie; otros han dicho que no se extendia mas que á una ó dos pulgadas.

En fin, se ha creído poder dar, como causa cierta de este color rosado, la vasta reunión de pequeños átomos vegetales pertenecientes á la clase de las plantas *criptógamas*, y á otras llamadas *algas*, que forman la especie á que Agardh da el nombre de *protococcus nivalis*. Mas á pesar de que sea verdad esto respecto de una

Bruch y Bond, naturalistas Italianos distinguidos que llegaron aquel día á Grimsell con gran satisfacción mia.

«Allí donde la nieve jamás se deshace del todo, fué donde encontramos los sitios en los que la nieve roja comenzaba á aparecer. Los fragmentos estaban algo inclinados y espuestos hacia el Este y el Nordeste: su superficie estaba mas ó menos cubierta de partículas térreas que la daban ese aspecto de un gris sucio, que se observa generalmente en la nieve antigua de las colinas inferiores, y en las posiciones dominadas por un terreno mas elevado. La superficie estaba ademas surcada y ligeramente escavada, circunstancias producidas por el viento y la corriente de agua que formaba el deshielo parcial de la misma superficie, deshielo considerablemente aumentado por la gran absorción de calórico cerca de las partículas terrestres. En diversos sitios se percibían manchas de un color rosado, ó semejante á la sangre muy descolorida, cuya forma y estension no podían precisarse, pero que eran mas visibles en los barrancos y en los sitios hondos. La nieve antigua desmoronada y mas ó menos gruesa, nos probaba que

parte de la nieve al cabo de dos ó tres horas, se colocó una parte de ella bajo un microscopio muy fuerte.

«Mr. Shuttleworth, vió con sorpresa que aquella materia colorante se componia de cuerpos organizados de formas y naturalezas distintas, de los que algunos eran vegetales, pero cuya mayor parte, dotados de un movimiento rápido, pertenecían al reino animal. El color del mayor número era de un rojo brillante, aproximándose algo en mucho al matiz de la sangre; otros cuerpos parecían carmesies, ó de un moreno muy oscuro y casi un rojo opaco. Ademas de estos cuerpos colorados, habia también otros sin color, ó grises, de los que los mayores eran de naturaleza animal, pero tan poco numerosos, que se creyó su presencia accidental, y los mas pequeños eran evidentemente de la especie vegetal.

«Los mas curiosos de los cuerpos así descubiertos, y que por su multitud y su color pronunciado, producen principalmente el tinte rojo de la nieve, eran pequeños infusorios de una forma oval, cuyo color era de un rojizo oscuro, y eran casi opacos. Estos seres marchaban con

una increíble rapidez en todas direcciones; la mayoría presentaba una forma oval perfecta; algunos tenían la de una pera. Los primeros tenían un movimiento igual y horizontal; los últimos se detenían frecuentemente en medio de su carrera, y volvían rápidamente sobre su estremidad puntiaguda sin cambiar de sitio. Podían observarse en los cuerpos ovales una ó dos manchas rojizas y casi transparentes, ya en el centro, ya cerca de las estremidades; se los mira como los estómagos de esa especie que Mr. Shuttleworth llama *Astasia nivalles*.

Entre esos infusorios se distinguen algunos mas voluminosos, diferentes de los otros por su color de sangre de un rojo tirando á carmesí, y por su transparencia notable. Erau de forma redonda ó ovalada, y rodeados de una márgen ó membrana sin color. En estos no se pudo hallar ningún movimiento, ó el menor rastro de una organización interior; pero está persuadido el observador de que no por eso dejan de ser animales infusorios de la especie de los *gijes*, á quienes llama *gijes sanguineus*.

Encontróse igualmente con el microscopio un cierto número de cuerpos mas pequeñitos todavía; eran de una redondez perfecta y de un rojo magnífico, aunque muy pocos transparentes. Vistos de cierta manera enseñaban en una de sus estremidades una pequeña hendidura ó una abertura muy estrecha. Su movimiento era progresivo, en círculos, y al mismo tiempo se revolvía sobre sí mismos. Se veían otros redondos también, de color carmesí, ligeramente transparentes en las estremidades, y rodeados de una membrana sin color. En un punto determinado, hacia el borde, presentaba la masa colorante una abertura, que era transparente y casi sin color, de la forma de una media luna, y que comunicaba con el borde membranoso. Ningún movimiento se observaba en esos cuerpos; así que no se pudo clasificarlos con certeza.

Así que he visto probado, dice Mr. Shuttleworth, un hecho que se me figura no se ha sospechado siquiera hasta el presente, es decir, que existe en la nieve roja un número infinito de seres microscópicos que evidentemente son animales, y en una temperatura que rara vez se eleva escasísimos grados sobre el hielo, y que casi constantemente está mas baja; este hecho nos advierte todo lo que falta por descubrir todavía en ese nuevo mundo, cuyos límites se entenderán á medida que nuestros microscopios lleguen á ser mas perfectos.

No hay, continuó Mr. de... que observó la admiración de su joven hijo, prueba mas extraordinaria y mas patente de la grandeza de Dios y de las maravillas que nos rodean, que ese mundo desconocido poblado de seres infinitamente pequeños; otro día te haré ver por medio del microscopio solar, millones de seres contenidos en una gota de agua, en el rayo del sol, en el polvo, y que tú no sospechabas.

ECONOMIA DOMÉSTICA.

PREPARACION DE LOS LICORES DE LA MESA.

La mayor parte de los historiadores pretenden que los licores de mesa fueron inventados hacia fines del siglo XVII para reanimar la vejez de Luis XIV. Empero es cierto que mucho tiempo antes, hacia 1333, unos Italianos de la comitiva de Catalina de Médicis, hicieron conocer en Francia el licor llamado *rasoli*, preparado con rosas, flor de naranja y jazmines de España.

El *hipocrás* tan elogiado por los romanceros de la edad media, y de que se asegura que dió el mismo Hipócrates la receta, no era, hablando propiamente, un licor; era vino lino ó blanco endulzado con miel, y mas tarde con azúcar ordinario, en el que se echaba en infusión canela. Después se le añadió especie de clavo, gengibre y nuez moscada. Esta bebida, completamente desusada en nuestros dias, tuvo gran reputación con nuestros antepasados. Aun en algunos pueblos se usa todavía el *hipocrás*.

Todo licor de mesa se compone: 4.º de aguardiente ó de espíritu de vino; 2.º de azúcar; 3.º de

agua; 4.º de un aceite esencial ó principio aromático cualquiera, extraído de yerbas, de flores ó frutos de diversas plantas. En ciertos licores llamados *ratadas*, se hace entrar no solo los principios activos contenidos en los frutos, sino también el jugo mismo de estos, que reemplaza entonces en totalidad ó en parte el agua que se introduce ordinariamente en los licores. Por último, los frutos ó las frutas en confitura de aguardiente pueden ser también clasificados entre los licores. Vamos á indicar las principales precauciones que hay que tomar para preparar buenos licores.

Es preciso primero escoger el aguardiente ó espíritu de vino de buena calidad. Puede emplearse indistintamente uno ó otro de estos líquidos con tal que sean de buen gusto; y es preciso únicamente tener presente que el espíritu de vino ó alcohol encierra menos agua que el aguardiente. En todas las recetas para la preparación de licores, si se reemplaza el aguardiente por el espíritu de vino, vasta prolongar un poco este último líquido con agua. Debe desconfiarse de todos esos aguardientes ó espíritus de vino de palatas, de granos, etc., que son siempre de mal gusto. Para juzgar bien del aguardiente ó del espíritu de vino, debe echarse unas cuantas gotas en la palma de la mano, y frotar estas una contra otra, soplando encima para hacerlo evaporar mas pronto; las manos conservan entonces un olor desagradable, procedente de un cuerpo extraño disuelto en el aguardiente, y debe desecharse como de mal gusto. En cuanto á la fuerza de los espíritus ó aguardientes, se los aprecia por medio del *alcoholmetro centesimal* de Gay-Lussac.

El azúcar debe ser igualmente de buena calidad. No es absolutamente necesario que sea muy blanco; lo esencial es que tenga buen gusto. Sábese que el azúcar se disuelve tanto mas fácilmente en el aguardiente cuanto es mas fuerte; debe, pues, disolverse el azúcar en agua caliente, es decir, hacer con ella un jarabe, que se mezcla en seguida con el aguardiente cuando está casi frío. Para las *ratadas* se hace frecuentemente disolver el azúcar en el jugo de las frutas.

El jarabe de azúcar debe clarificarse por medio de clara de huevo, batida y desleída poco á poco en una pequeña cantidad de agua. En tanto que se hace cocer el jarabe á fuego lento, se echa de tiempo en tiempo clara de huevo, así desleída, desde el momento en que se va subir la espuma á la superficie del líquido. Se vierte también la clara del huevo en pequeñas porciones, hasta que las espumas que se quitan con una espumadera quedan completamente blancas.

Cuando se emplea para los licores jarabe bien clarificado es inútil la filtración. Cuando esta es necesaria se ejecuta en una especie de embudo de fieltro, ó si no en un embudo de cristal guarnecido de un fieltro de papel de seda, ó simplemente con un papel doble. Debe preferirse el papel blanco al papel gris, porque éste da algunas veces á los licores un gusto desagradable. No describiremos aquí el modo de plegar el papel para hacer un filtro; algunos no nos comprenderían, y es mejor por lo tanto remitir el lector á que lo pregunte á las personas acostumbradas á esta clase de operaciones, que son en extremo fáciles.

Los principios aromáticos de los aceites esenciales se disuelven en lo general en el aguardiente ó espíritu de vino, antes que se eche el jarabe de azúcar. El método mas sencillo para extraer estos principios es la infusión, que consiste en dejar en contacto durante largo tiempo las flores ó frutos con el aguardiente, ó mejor con el espíritu de vino, en un vaso bien tapado. Preparada así la disolución, se mezcla en proporciones convenientes con el jarabe bien clarificado; frecuentemente el licor se enturbia después de esta mezcla: se le clarifica por medio de la filtración.

Este método de infusión se aplica muy bien á la preparación de un gran número de licores eseros, que se pueden fabricar en las casas con mucha facilidad. Tomemos, por ejemplo, los licores de naranja, de limón, ó de náyó; en una botella llena la mitad de espíritu de vino, se meten cortezas de naranja, tan delgadas como sea posible, y limpias de todo lo blanco; se

añade á estas cortezas otras á medida que se van consumiendo las anteriores por la fuerza del aguardiente: se obtiene así una infusión de color amarillento que se mezcla con el jarabe de azúcar en mas ó menos cantidad, segun se quiere dar mas ó menos fuerza al licor. Lo mismo se hace con la flor de naranja, pero es preciso tener cuidado en este caso de echar el agua hirviendo sobre las flores, á las que hay que quitarles todas las partes verdes: el agua que ha servido en esta operacion se emplea para hacer el jarabe, y las flores que han sido cocidas se meten en el espíritu de vino en la forma ordinaria. Sin esta preparación el licor tomaría un sabor acre y desagradable. Para el náyó es preciso emplear las almendras de los melocotones, de los albaricoques, etc., mientras están frescos, y quitarles la escarilla, sin lo cual tendría un sabor poco agradable el licor.

El método por infusión se aplica igualmente al limón y á la cidra. También se hace licor de café, pero hay que tener cuidado de que este esté ligeramente tostado.

Los fabricantes de licores emplean con frecuencia la destilación para sacar mas completamente los principios aromáticos de las plantas; pero esta operacion exige el uso del alambique, y hay muy pocas personas que tengan en su casa este instrumento.

Las frutas que se conservan en aguardiente se preparan en general de esta manera: se cuece ligeramente en agua, se las pasa á un jarabe de azúcar y se las echa en frascos con aguardiente, mezclado con una cantidad proporcionada del mismo jarabe de azúcar. Hay que desconfiar del color verde vivo que presentan ciertas frutas al aguardiente: este color es ordinariamente producido por una demasiada proporción de cobre.

No indicamos aquí ninguna receta detallada, por la razon de que cada cual puede variarlas á su arbitrio, ademas de que los libros de cocina un poco completos indican un gran número de ellas. Segun estas recetas, debe recordarse que las proporciones indicadas pueden cambiarse segun el gusto de cada persona. Ciertos licores son colorados ó de color de rosa, y esto se consigue por la cochinita. Tal es el célebre *perfecto amor*, inventado por Solimni, y que no es otra cosa que el licor de toronja. Otros licores, y señaladamente el *elixir de Goro*, recibe el color amarillo del azafran. Todas estas materias colorantes deben emplearse con la mayor prudencia y reserva: no son peligrosas, pero pueden comunicar á los licores un sabor desagradable.

MISCELANEA.

UN REMEDIO HERMICO.—Cierta marquesa atababa un día á la reina, mujer de Luis XV, un excelente remedio de que él solo sabia el secreto, y que habia hecho tomar á uno de sus amigos que estaba en la estremidad.

—¿Y coró vuestro amigo? preguntó la reina.

—Señora, á la mañana siguiente cuando fui á verte habia salido.

—¿Cómo? ¿habia salido?

—Sí, señora, habia salido á la parroquia de San Sulpicio á hacerse enterrar.

NINON DE LENCIOS.—Ninon fué un dia amenazada de parte de la reina regente, de que la encerraría en las doncellas arrepentidas.

—Mal hará la reina, porque ni soy doncella ni arrepentida.

Otra vez vinieron á decirle que quería la reina encerrarla en un convento, pero que la dejaba la eleccion de él.

—Que sea en el de los frailes franciscos, contestó.

Contaron á la reina la respuesta, que se divirtió mucho y no volvió á hablarla de encerrarla.