

EL OBRERO.

PERIÓDICO SEMANAL.—ÓRGANO DE LA OCIEDAD DE ARTES Y OFICIOS.

CODICIONES.

SUSCRIPCIÓN POR TRIMESTRE... \$ 1.00
NÚMERO SUELTO 10 cts.

San José, 18 de Agosto de 1891.

Editor y Redactor responsable.

M. A. SALAZAR.

EL OBRERO.

BREVE OJEADA

SOBRE

PRODUCTOS NACIONALES.

Para EL OBRERO.

Artículo segundo.

Visitando en los alrededores de Esparpa una fuente mineral, encontré unos pocos arbustos de la *Myrica cerifera*, arrayán ó árbol de la cera. Desgraciadamente en esa época los arbolitos no tenían flores ni frutos, y no pude verificar si eran pertenecientes á la misma especie que en el Salvador y Honduras da abundante cera (*Mirica arguta*). Los frutos de este árbol se cubren de una espesa capa de una sustancia sebo-resinosa que se desprende fácilmente de ellos hirviéndolos en el agua. En varios departamentos del Salvador fronterizos con Honduras, los habitantes fabrican con esta sustancia candelas que despiden grato aroma y una luz suficientemente clara.

Durante la exposición universal de París de 1889. Hice purificar, en la conocida fábrica "Boringes de l'étoile", una cierta cantidad de esta cera vegetal, y fabricaronse bujías de excelente clase que daban una luz clara y brillante muy parecida á la del mejor aceite "astral". Un medio almud de semilla de arrayán, produce una libra de cera concretada y de un verde terroso.

Muy lastimoso es saber que para extraer el jugo de los árboles que producen la goma elástica ó hule, se emplea el defectuoso sistema de destruir por completo los árboles que rinden este precioso producto. Por desgracia tan pernicioso explotación no solo está en uso en Centro América, sino que también se hace así en Colombia, en el Ecuador y en otros puntos de la América intertropical donde abunda la *siphonia*. En el Brasil se ha adoptado el siguiente método que recomiendo á nuestros huleros, pues produce más y de mejor clase: Se hacen incisiones longitudinales en diferentes partes del tronco con pequeñas hachas. En cada incisión se coloca una vasija de lata que recibe el jugo. En los árboles grandes se hacen de 20 á 30 incisiones. Este jugo se seca por la fumigación con madera que produce mucho humo al quemarse; este humo se dirige por un tubo á los recipientes del jugo. Para cuajarlo se toman palas de madera, se untan con arena fina y húmeda y se introducen en los recipientes retirándolas en seguida y poniéndoles por algunos minutos en la boca del tubo por donde sale humo caliente para que se evaporare la parte acuosa del jugo; la pala cubierta con la primera capa de goma se sumerge repetidas veces, haciendo

en cada una de ellas la misma operación de cuajar el jugo con el humo. Cuando tiene varias capas se corta con un cuchillo por uno de los extremos y se saca una especie de bolsa lo que se consigue fácilmente porque la arena con que se untó la pala facilita la operación. La goma de hule así obtenida alcanza doble precio que la nuestra en Norte América, apesar de ser los mismos árboles los explotados.

Por todos los campos costeros y aún en los valles más altamente colocados se encuentran con frecuencia el *saca-guacal*, *guira* ó *crecentia* *cujete* de los botánicos, que es solo empleado para fabricar jicaras, y la semilla como refrescante. El Doctor Peckolt, de Río Janeiro, que tanto ha hecho conocer la flora Sud-americana, asegura que el jugo de la fruta es un excelente laxante, y el extracto de la pulpa un suave aperitivo. En dicha pulpa se ha encontrado un nuevo ácido orgánico, el *crecentico* y dos resinas aromáticas que gozan de propiedades pectorales, y como tal, esa sustancia es empleada por los americanos en su famoso pectoral de Anacahuita. El ganado come la pulpa interior que es nutritiva por la gran cantidad de fécula que contiene la semilla.

Y así dejamos abandonados muchos materiales útiles que con creces nos brinda el reino vegetal en su incansante é inagotable laboratorio. Ahí tenemos el maíz que es el trigo de América, más valioso que las mejores espigas del "candeal" y del "espiga de oro", de Francia é Inglaterra.

El maíz, alimento popular por excelencia, espiga providencial del suelo americano, está hoy solo limitado, entre nosotros, á la fabricación de la tortilla tradicional. Cubiertos los campos del Nuevo Mundo con las ricas mieses de esta preciosa gramínea, bello presente que la Providencia con exuberante mano hace brotar de las mil fuentes de vida que radican en su seno, su rendimiento supera toda ponderación y arroja en los graneros un producto de más de 400 por 1. Se recojen en muchos lugares hasta tres cosechas al año. Ningun cereal le aventaja en crecimiento y lozanía. Originario de nuestra América Central y de Méjico, se conocen once especies del género descrito por el inmortal Linneo. Mazorcas hay de la especie llamada "gigante" ó diente de caballo, que tienen hasta 784 granos. El maíz vallerero madura sus mazorcas en 30 días. El maíz blanco, escogido para la mesa contiene, el 64 0/0 de almidón.

Todos los países de América le rinden homenaje y saborean su dulce grano bajo diversas formas. En el Paraguay se prepara con él un pan llamado chipa; en el Perú, Chile y la Argentina usan la *masamorra* [leche y maíz molido]; en el Uruguay el *toero* [maíz manteca y azúcar]; el *atole* en Méjico y Centro América (leche maíz y azúcar). Sometido á la fermentación produce la *chicha* ó *aloja*, bebida

refrescante y algo embriagadora. Cuenta Sahagun, que al llegar á Tezcucoc la pequeña y valerosa columna de Cortés encontró en las casas hermosas ánforas de deliciosa chicha q' los castellanos apuraron á falta de Montilla, sin pensar que de aquellas jarras indianas podía salir la muerte bajo forma de veneno ó embriaguez. Cortés tuvo que hacer esfuerzos sobrehumanos para no perecer á manos de los soldados de Montezuma que aprovecharon hasta el maíz en la gloriosa demanda de defender sus penates.

Destilado el maíz produce el alcohol. La variedad rojo-negra sirve para el *chilato*; molido con cacao azúcar y canela forma nuestra bebida refrescante, el *tiste*; molido con sal y azúcar formaba aún no hace mucho la galleta de nuestros soldados en campaña, el *totoposte*, horrible masa, dura como el corazón de un avaro; masa solo fácil de masticar bajo el esfuerzo de poderosas mandíbulas ó cocida en el puchero.

Las hojas que cubren las mazorcas, convenientemente lujadas [tusas] se emplean para hacer cigarrillos de tabaco, en mucho preferibles á esos elaborados con mal papel.

Pero esos son los pasatiempos del maíz; lo que es importante é ignoran muchos es el excelente aceite q' da el maíz y de tan buena clase que está haciendo ahora competencia á los mejores aceites de vegetales.

No tenemos, pues, porque ser tributarios de Europa, cuando en nuestro suelo tenemos tanta vida oculta en el secreto de nuestros bosques, tanta riqueza ignorada. De un buchel de maíz se puede obtener un galón de aceite claro de color ambarino, del costo de 35 cs., siendo la torta de este bagazo muy apreciable alimento para el ganado y aves domésticas. ¡Cuánta ganancia en eso vegetal que apenas cultivamos! ¡Cuántos horizontes nuevos para la industria americana!

La medicina no podía tampoco quedarse sin su contingente del valioso maíz. Los pelos de maíz [estigmas] son muy recomendadas ahora bajo la forma de extracto en las diversas enfermedades de la vejiga, administrando el jarabe de extracto de estigmas de maíz ó la simple tisana. Sus resultados son rápidos y favorables contra la inflamación y catarro de la vejiga, contra la piedra [arenas ó gravelle], el mal de orín etc. La curación se sostiene y su acción diurética é inofensiva es muy eficaz cuando asiste una afección del corazón acompañada de edema ó anasarca.

Actualmente estamos pagando en Pantarenas un crecido precio sobre el azúcar importada, y no de la mejor clase, q' es la refinada. Pues bien, se tomaría á broma si dijese que de todos esos solares abandonados á la gracia de Dios y que rodean nuestras habitaciones, podíamos obtener muchos quintales de azúcar á precios muy inferiores al azúcar de caña y con un costo insignificante.

La sandía es una fruta que se desarrolla de una manera notable en todos los terrenos areniscos [márgenes de río ó de mar] y cuyo cultivo no causa gasto alguno. Esta fruta servida hoy para mitigar la sed, produce mucha azúcar y de hermosa calidad. Basta esprimir la fruta y concentrar el jugo. El producto, es muy dulce y exento de ese sabor cáustico y desagradable que contiene el azúcar de sorgo. El jugo de la sandía rinde más que el sorgo y la remolacha en igual extensión de terreno. Esto es fácil de hacer, y no obstante, preferimos seguir las prácticas coloniales.

Ahora voy á darles un consejo á los que no puedan usar el chocolate de cacao. Por todos esos montes y campos crece oculta y humilde la palma del corozo [*cocos butyraco*] que puede suministrarles un chocolate de agradable aroma, de gusto exquisito, tan cierto es que en la copa inagotable de esta naturaleza, estan todos los dones del cielo y los placeres de la tierra.

Prepárase así el chocolate de corozo: despojado previamente el fruto de sus cortezas, se le somete á la torrefacción y se le muele; luego se le agrega un poco de maicena y una pequeña cantidad de canela y clavo de especia en polvo. De este modo se obtiene una pasta como la del chocolate, muy agradable, y según muchos consumidores, de mejor gusto que la pasta teobromina.

El chocolate de corozo es más graso que el de cacao, lo que le da su fuerza nutritiva que realza la morbidez y bellos liniamientos de las formas femeninas, comunicando á la pasta el tostado bien dirigido, un aroma grato y vivificante. Algunos médicos colombianos le atribuyen propiedades análogas al aceite de bacalao sin el olor nauseabundo y repulsivo de este.

Infero que no debe ser extraño á Costa Rica, sobre todo en las hermosas selvas del Golfo Dulce, que avencinan la frontera colombiana, el hermoso árbol llamado *de la leche*. No hace mucho un cortador de madera, me explicaba que tallando un árbol, muy parecido al que tanto sorprendió al barón de Humboldt en los valles del Zulia [Colombia], había recogido una leche dulce y nutritiva que pronto se le cuajó y la creyó perdida.

El sabio francés Boussingault, que formó en las filas del egregio Libertador Bolívar, en la guerra de la independencia, la extrajo del referido árbol, y se sirvió de ella mezclada con café y chocolate.

El árbol tiene de 15 á 20 metros de altura: sus hojas son oblongas y alternas, terminadas en puntas duras. Excindiendo el tronco se escapa una savia lechosa, operación que los indios llaman "ordeñar el árbol."

Este jugo es nutritivo y tan parecido á la crema de leche de vaca que examinado por Boussingault dió el resultado siguiente:

Crema de leche de vaca.

Manteca.....	34
Azúcar.....	4
Caseína, albúmina, fosfatos..	3.5
Agua.....	58

99.5.

Leche vegetal del galactodendron.

Manteca.....	35
Azúcar.....	3
Caseína, albúmina, fosfatos..	4
Agua.....	58

100.

Como se ve la composición es idéntica con excepción de la cantidad. El líquido es ligeramente ácido y es más consistente que la leche de vaca. Se coagula al aire y forma queso. Este coágulo purificado puede servir para candelas. Hay en el galactodendron una especie de fibrina y albúmina vegetales, sustancias azucaradas, sales diversas.

Para concluir, y antes de que se me quede en el tintero, diré dos palabras de la curiosa *planta-tinta*. Es originaria de Colombia y por contigüidad debe encontrarse en los bosques limítrofes de Costa Rica. El jugo que se me trajo el verano pasado, era, según el que me lo envió, de color rojizo al principio, hoy tan negro, que con él trazo estas líneas. No exige ninguna preparación, pues contiene suficiente cantidad de goma natural, con la apreciable ventaja de no atacar las plumas metálicas que en él han permanecido varios días sin alteración.

Debe pertenecer al género *cariaria*, que da un tinte oscuro-verdoso, que en Europa no se emplea en tintorería.

Paréceme de importancia esclarecer bien todos estos productos por medio de estudios especiales, auxiliados convenientemente por el Gobierno para lograr ser útil á las clases pobres, libertarnos del pupillage extranjero, dar cauce á la industria nacional y robustecer la riqueza pública. Y de ese modo el pensamiento que alumbró, el trabajo que constituye el genio que funda y glorifica, vale más que el brillo de las espadas ó de las charreteras ennegrecidas por el humo de los combates, que con frecuencia aniquilan la obra del progreso y forman doses al despotismo.

Puntarenas, agosto 10 de 1891.

D. J. GUZMÁN.

EN el primer artículo del doctor Guzmán, publicado en el número anterior de esta hoja salieron los siguientes errores de comparación que deseamos rectifiquen nuestros lectores.

Planta linda léase *planta tinta*. pericarpio léase *pericarpio*, desfilado, *desfilado*; tenas, *tenás*; Lizal, *Sisal*; barriosa, *barniz*; cortes *artes*.

Pedimos perdón al autor por este descuido.

VARIEDADES.

DOS PARTIDAS

A LOS

DADOS.

I

Matilde, la joven y hermosa castellana de un antiguo castillo situado en los confines de Castilla, sobre la frontera de Aragón, iba despojarse de los atavíos que la habían engalanado durante el día, para abandonarse á las dulzuras del sueño, cuando entró de repente en su aposento una de sus dueñas.

—Noble señora,—dijo María,—¿no habéis oído el grito del centinela? ¿no oís como lo repite?

Matilde inclinó la cabeza para apercibir mejor el ruido.

—Sí, María, sí; es el grito del centinela, pero el grito del buho se oye también á lo lejos, grito de funesto presagio.

Y al decir esto, se aproximó á la ventana ojival de la torre y levantó con su blanca delicada mano el pesado tapiz que ocultaba los rayos de la luna. Abrió María la ventana, y las dos mujeres echaron sus vagas miradas sobre los desiertos campos y el solitario camino. Ves,—dijo Matilde,—cuán afilado zumbaba el viento, cuán sombría está la noche y que negras nubes oscurecen la luna! y levantando la cabeza, añadió no sin temor:—una tempestad se prepara en el cielo... y Enrique está ausente!

—Igual noche hizo,—dijo María,—la víspera del día en que vuestro esposo, mi señor, marchó con sus ginetes de guerra á combatir á los infieles.—¿Y no volvió nunca!—dijo Matilde lanzando un triste suspiro.

Dos fuertes golpes dados á la puerta del cuarto, hicieron estremecer á las dos mujeres. María ocultó el rostro entre sus manos y Matilde se dirigió á la puerta con su acostumbrada dignidad. La abrió y se encontró cara á cara con el viejo escudero de su marido, Hernando, que no había podido encontrar la muerte lidiando, donde la halló su desventurado amo. Inclinó el anciano su cabeza encanecida delante de su señora y le dijo con tono doloroso:

—Os traigo, noble castellana, una fatal noticia.

—Hablad, dijo Matilde,—mi corazón es firme, Hernando: ¿cómo es la primera vez que la desgracia visita el techo de mis padres?

Miróla el anciano con respetuosa compasión y dijo con voz trémula:

—El señor Enrique ha sido hecho prisionero. Su paje todo cubierto de sangre, ha podido arrastrarse hasta las puertas del castillo.

—¿Dónde está? quiero preguntarle...

—Murió después de haber cumplido su comisión.

—Pobre Ansurez!—dijo Matilde enjugando una lágrima—¿cuán corta ha sido su vida! Haced, Hernando, que velen su cuerpo y que el Capellán recite por él las oraciones de los difuntos. Yo voy á ocuparme de los medios de sacar á mi hijo Enrique de las manos de los bandidos.

—Piden, señora, demasiado oro y somos muy pobres.

No podríamos tomar á préstamo de mis parientes?

—Están poco menos que nosotros,—repuso dolorosamente Hernando,—y esos paganos amenazan con matar á mi amo, si antes de ocho días no se les satisface el rescate que piden.

—¿Qué hacer?—exclamó aterrada la pobre madre.—Escuchad, Hernando, tomad todas las joyas de mi madre y también las mías, obtened por medio de ellas que dejen la vida á mi pobre hijo hasta que yo pueda pagar el rescate que piden.

Las continuas guerras civiles que habían agitado á Castilla durante el reinado de don Pedro el Cruel, habían hecho que los señores que contra él se rebelaron, se valiesen de hombres de genio audaz, que vendían su vida á precio de oro, sin cuidarse si don Pedro era el legítimo rey ó el bastardo Enrique de Trastámara. El drama se desenlazó en Montiel, donde los dos hermanos lucharon cuerpo á cuerpo, y el fratricida don Enrique triunfó y fué rey de Castilla, y como á rey lo adularon los escritores de aquella época y legaron á la posteridad el nombre de don Pedro como el de un monstruo de barbarie y ferocidad. Sus desmanes fueron hijos mas de la época en que vivió y de las terribles situaciones que tuvo que vencer, q' de su carácter. Pacificada Castilla con su muerte, los hombres avezados al robo y á la matanza no se sujetaron en muchas partes al yugo de trastámara, sino que adoptando una vida errante, cautivaban á los pasajeros, se les exigía por su rescate crecidas sumas y algunas veces acometían los castillos menos fuertes y se entregaban á todo género de excesos.

Una de estas bandas de facinerosos había hecho prisionero á Enrique, hijo de la Condesa Matilde, doncel de grandes esperanzas, que aquel día se encontraba cazando con sus gentes en uno de los bosques. La caza era entonces la ocupación favorita de los nobles y un aprendizaje para la guerra, que era el estado normal de aquellos tiempos. La resistencia de Enrique y sus guerreros fué inútil; tuvieron que ceder ante el número y el fiel Ansurez, aunque mortalmente herido, fué el único que pudo llegar al castillo para dar cuenta del suceso.

Todo el tiempo que el fiel Hernando estuvo ausente, Matilde lo pasó en hacer cálculos y proyectos que no podían realizarse ya en dirigir fervorosas plegarias al cielo por la libertad de su hijo.

Hernando regresó por fin, triste y abatido, sin haber obtenido nada. Por la tarde aquel mismo día, la desgraciada madre vagaba por

las alamedas del castillo revolviendo en su mente mil ideas. Su fiel Hernando la seguía respetuosamente.

—Esta noche partiremos,—dijo la castellana volviéndose repentinamente hácia el anciano.

—Está bien, noble señora,—replicó Hernando;—pero necesitamos llevar mucho oro y no lo tenemos.

—El corazón de una madre es un tesoro: mis lágrimas ablandarán el corazón de esos aventureros.

Aquella misma noche salió del castillo la condesa Matilde acompañada de su fiel Hernando, que en vano había procurado disuadirla de su atrevida empresa, haciéndole ver los grandes riesgos á que se exponía una dama joven aún y hermosa, yendo á presentarse á una turba de aventureros de vida desenfrenada y licenciosa. Pero Matilde era madre, creía perdido á su hijo único, y solo escuchó á su corazón.

II

Largo y penoso fué el camino, porque la continua movilidad en que vivían los aventureros, les hacía cambiar con frecuencia de campamento. Por fin después de muchas investigaciones, logró saber su paradero.

Llevaba consigo sus pocas halajas, resto de su pasada opulencia.

Sus palabras y sus lágrimas podrían satisfacer la avaricia de aquellos vándidos?

La zozobra y el cansancio la sumergieron en una especie de letargo, del cual fué arrancada por estrepitosas carcajadas y palabras soeces. Se vió rodeada repentinamente por unos hombres de aspecto feroz. Eran los bandidos á quienes tanto temía y la vez que deseaba encontrar. Cerca de aquel paraje en que se elevaban los fuertes muros de un castillo, cuyas ventanas aparecían iluminadas.

Su corazón de madre le dijo que allí se encontraba su Enrique. Interrogada por aquellos hombres, les replicó que la condujesen ante su jefe; pero uno de ellos le dijo que este había pasado el día bebiendo y que mas necesidad tenía de sueño que de sabrosa plática con una dama. Esta respuesta fué acompañada de groseras chanzonetas, que desgarraron el corazón de la Condesa tan acostumbrada al respeto de su servidumbre.

Insistió en su pedido y la condujeron delante del jefe. El aspecto de este no la tranquilizó. Era viejo; su semblante tenía el sello de un carácter sórdido, de la astucia y ferocidad. Le rodeaban sus mas distinguidos guerreros, algunos de los cuales eran seres completamente inobles y abyectos, pero en el semblante de otros había algunos restos de noble altivez y de una vida anterior muy distinta de la actual. Estaban medio ébrios soñolientos, como si acabasen de salir de la orgía. Se encontraban reunidos en un triste y vasto aposento, de paredes desnudas de todo adorno; en un rincón se veía tan solo un hacimiento de armas.

El jefe, Juan Montiel, sentado delante de una mesa de encina esculpida sobre la cual se veían dados y enormes jarros de vino, fijó en la recién llegada una mirada insolente, que la hizo ruborizarse. Con voz bronca y dura le preguntó qué deseaba? y Matilde pronunció el nombre de Enrique.

—¿Traes oro?

La desgraciada inclinó la cabeza sin responder.

—¿Traes oro? repitió el jefe.

Arrastrada por su corazón, la Condesa extendió las manos en actitud suplicante, pero el viejo rió á carcajadas.

—¿Qué habéis hecho de Enrique? llevadme á su lado! ¿dónde está? ¿dónde está?

—Donde no le dá el sol, respondió el jefe con brutal ironía,—y de fijo te perderías si te llevara donde él está. Verdad que no sufrirías mucho tiempo, porque yo no acostumbro á aguardar lo que no sirve.

Matilde, anegada en llanto, cayó de hinojos á los pies del bandido.

—¿Estás loca, niña? un hombre de barba gris no se conmueve con palabras huecas y por algunas gotas de agua.

Matilde se obstinaba en conservar su humillante postura; que no le hiciera abandonar, ni las exclamaciones de cólera, ni las burlas de los bandidos.

De repente una idea bizarra, caprichosa, pareció brotar del cerebro del jefe de los aventureros.

—¿Eres afortunada á los dados? juguemos!

—No podré jugar con el corazón lleno de angustia.

—Pero yo quiero que juegues. ¿Sabes lo que jugaremos! la libertad ó muerte de Enrique.

No! no!—exclamó la pobre madre levantándose aterrada.

Juan Montiel frunció sus encanecidas cejas y dijo.

—Si no juegas, ahora mismo hago que te traigan su cabeza.

Matilde se resignó con toda la energía de su desesperación.

El viejo jefe tomó los dados y con aire de descuido é indiferencia que hacía estremecer los arrojó sobre la mesa sin hacer un movimiento para ver el punto que marcaban. To-

das las cabezas se inclinaban y algunas voces dijeron: *dies!*

—Ahora te toca á ti mujer!—dijo Juan Montiel con tono impasible.

Matilde estendió la mano para tomar los dados, pero sus ojos se nublaron y su mano vagaba por la mesa sin encontrar los dados.

—¿De que te sirven tus buenos ojos? concluyamos que estoy cansado!—exclamó Juan Montiel.

La infeliz madre cogió los dados y su contacto pareció haber convertido en un trozo de nieve su mano. Una imprecación de Montiel, la arrancó de aquella funesta insensibilidad: entonces, sin darse cuenta de lo que hacía, agitó los dados en su mano y los dejó caer sobre la mesa, y pálida silenciosa, inmóvil, quedó con el brazo estendido sobre los dados. Esta vez el jefe inclinó la cabeza para ver... Matilde no veía nada: oyó la palabra *doce!* sin comprender su significado. Tampoco oyó las horribles imprecaciones del viejo Juan Montiel y de los demás bandidos.

Cuando Matilde, á quien había sostenido su fiel Hernando, volvió en sí, se encontró en los brazos de su hijo. Huyeron inmediatamente de aquel antro y regresó aturdida aún á su castillo.

Durante mucho tiempo no permitió á Enrique alejarse de su lado y lo colmaba de mimos y de halagos. ¡Había padecido tanto durante su cautiverio! Cada vez que veía un dado, se estremecía, su razón vacilaba y resonaban en sus oídos aquellas terribles palabras: *¡dies! ¡doce!*

III

Algunos años después, alarmados algunos por el saqueo de algunos castillos y otros crímenes cometidos por la banda del feroz Juan Montiel, reunieron doscientos peones y algunos ginetes, resueltos á exterminar aquellos foragidos. El Conde Enrique se puso á la cabeza de esa fuerza y un día, después de haber derrotado en varios encuentros á aquellos desalmados, á los que no daba cuartel, logró apoderarse de Juan Montiel.

—Me acuerdo,—le dijo el Conde,—que habéis sido un gran jugador á los dados y que mi madre os ganó, sin embargo, un partido.

—Si lo hubiera perdido, yo no estaría hoy en vuestro poder,—replicó el bandido.

—¿Cómo! ¿habrías arrojado á una madre desolada la ensangrentada cabeza de su hijo único?

—Yo cumplo siempre mi palabra en el juego y en el campo. Pero vos podríais darme hoy la revancha.

—¿Queréis que juegue con un bandido, al frente de mis vasallos?

—¿No jugó un bandido con una Condesa al frente de los suyos?

—Sea!—dijo el Conde después de un momento de reflexionar.

Pero no olvidéis que la providencia protegió á la Condesa, porque su hijo era inocente.

—Y á mí me protegerá el diablo porque soy un malvado,—replicó con desenfado Juan Montiel.

IV

El Conde pidió un par de dados, los agitó con su mano y los tiró.

Todos los presentes seguían con interés la extraña partida.

—*Tres!*—exclamó el bandido, con feroz alegría.

El Conde se puso triste y Juan Montiel, meneando los dados con aire confiado, los tiró á su vez. Pero de repente se puso livido y un temblor convulsivo sacudió su cuerpo.

—*¡Dos!*—exclamó don Enrique, recobrando su energía.

Y dirigiéndose á sus ballesteros, les gritó con voz de trueno.

—Asaltad á ese hombre y colgad de un árbol su cadáver para que sirva á la vez de escarmiento y sea presa de las aves de rapina!

Cinco minutos después, quedaba cumplida su orden.

El Conde Enrique cumplió también con su palabra en el juego y en el campo.

(De la "Gaceta Española.")

Conferencias Culinarias.

LA LECHE.

Llamaré la atención acerca de la preocupación que generalmente existe de que la leche no sienta bien, y esto, que puede ser verdad en algunos casos y en determinadas circunstancias, es todo punto falso en los demás. En la manera de tomar la leche está el secreto. Cuando se toma á grandes

sorbos ó de una vez el contenido de un vaso ó de una taza, se forman inmediatamente en el estómago coágulos (quesos), que cuanto mayores son, mas difíciles es su digestión y mas tiempo permanecen en el estómago. Si la leche se toma muy poco á poco, á sorbitos pequeños, la ingestión será mas agradable y la digestión facilísima.

En un artículo admirablemente escrito, que publicó hace un mes *Le Temps*, leí todo esto, que por cierto no me les había aun ocurrido á muchos médicos de esos que tienen fama de sabios. Pruebe á tomar la leche como indicado queda todo el que convencido esté de que le hace daño, y luego que vote en pro ó en contra.

SOPA DE CEBOLLA.

Hay en Francia una costumbre, la de llamar sopa de borrachos á la sopa de cebolla, que nunca con mas oportunidad que ahora podría yo formular su confección, teniendo entendido que tal sopa es, aparte de su apodo, base de alimentación y *pendant* en Inglaterra, Francia, Suiza, Bélgica y Alemania, de nuestra nunca bien ponderada sopa de ajo. Para seis personas, en una cacerola ó sartén, se fríe media libra de cebollas muy recortadas en dos onzas de manteca de vaca.

Se sazona como Dios da á entender al que opera, y cuando la cebolla ha tomado mucho color, y ántes de tostarse por sus bordes, se añade una cucharada de harina, y cuando está rosiente, un litro de agua. Se deja cocer cinco minutos y se liga con la yema de huevo, segun ritual, antes de hechar el caldo en una sopera, en que habrá de antemano bien colocadas unas rebanadas finas de pan muy tostado, é intercaladas y espolvoreadas con un cuarterón de queso de Gruyère raspado. Para que el queso no se amazacote, al hechar el caldo poco á poco en la sopera se moverán el pan y el queso con una espátula, dándoles vueltas en todos sentidos.

Esta sopa es muy sabrosa y muy succulenta cuando se hace con leche.

Se procede del mismo modo, no echando mas que la mitad del agua indicada para la anterior y cuando ya está todo en la sopera y terminada la faena, se vierte un cuartillo de leche hirviendo.

A la sopa de cebolla, hecha con leche, se le llama en Burdeos *turón*.

LAS MIGAS.

Tengo yo un compañero en la empresa, Modesto Sánchez Ortiz, que dirige en Barcelona *La Vanguardia*, y con quien yo he hecho siempre buenas migas.

Pues véase lo que son las cosas: andaluz él y con todas las pretensiones culinarias de su benditísima tierra, faltó muy poco, cierta tarde, no hace mucho, en Barcelona, para que nos peleásemos por motivos de cocina.

De aquella discusión, sino salió la luz, brotaron unas migas, que, por lo que valga, voy á llamar *Migas Vanguardia*.

La fórmula es de Ortiz, y á Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César. De una hogaza ó pan grande se cortan rebanadas de un dedo de gruesas, y se ponen á empapar en agua sazonada con sal, á gusto del consumidor. Se escurre el agua y se secan las rebanadas con una servilleta.

En un perol ó sartén se pone á calentar aceite en cantidad igual al volumen del pan, y cuando el aceite está rosiente, se frien y requeman en él media docena de cabezas de ajo,

enteras, ó sueltos sus dientes.

Se sacan y se tiran los ajos, y sobre el fuego vivo se frien en aquel aceite las rebanadas de pan, hasta que se tuesten bien sus superficies. Entonces sujetando bien con una mano la sartén, se desmenuza el pan con la otra, armada de espátula ó espumadera, desmigando el todo por igual, sin interrumpir el frito.

Colocados bien todos los trocitos del pan, y adquirido que haya cierta dureza y soltura, se sacan las migas y se sirven espolvoreándolas con un poco sal ó con azúcar, segun se quiere comer con otro manjar ó solas.

Esto, que parece tonto, es nada menos que el mejor y único sistema de hacer migas, porque el procedimiento conocido, además de ser largo por el desmigado, no puede dar tan buen resultado, pues cuando no salen las migas blanduchas y aglomeradas, parecen torreznos, y, lo que es mas, el aceite no penetra bien en ellas.

Además, que nada cuesta probar, y el que de rectificar tuviese antojo, que se dirija á Modesto Sánchez Ortiz, para los efectos consiguientes. En Barcelona está.—*Angel Muro*.

El hielo para las bebidas.

Es indifente el uso de cualquiera clase de hielo en el refresco de las bebidas? Es este un asunto de higiene pública, en el que deben fijarse las autoridades locales, cuando las autoridades entienden de ello. Así lo ha hecho la Comisión de Salubridad del Estado de Massachusetts al poner en conocimiento del público el resultado de las investigaciones científicas acerca del uso de hielo.

Dedúcese de ella que el hielo de los charcos, estanques y aguas detenidas ó poco corrientes, que en general tienen en disolución muchas impurezas, forman un hielo casi limpio y puro que no tiene más que de 21 á 16 por 100 de substancias nocivas, porque tanto fermenta la vida microzónica, sean más nocivas en el hielo que de ellas se obtiene que las de lluvia y nieve, utilizadas hasta hace poco por la farmacia vulgar como casi destiladas y puras.—*R. B. de Bengoa*.

Envejecimiento del vino.

Según datos, se ha inventado un procedimiento para apresurar el envejecimiento del vino, el cual consiste en enterrar las botellas en carbón de cok pulverizado, colocándolo encima de cada fila ó camada.

Al cabo de un año de permanencia de las botellas aisladas entre sí, el vino ha envejecido diez años, supone el inventor del sistema, adquiriendo las cualidades y condiciones propias de dicha edad.

Como el sistema es barato y nada de nocivo, poco cuesta probar si da ó no el resultado cual se busca.

DONDE quiera que la tierra sea accesible al trabajo este no puede estar sin producir: ábranse al trabajo las fuentes naturales, y jamás habrá pobres por falta de trabajo.

El salario no sale del capital sino del producto del trabajo. Si saliera del capital este disminuiría en vez de aumentar.

[De La América Central.]

HACE algunos días que en nueva York, un caballero bien vestido que llevaba en brazos un niño, se dirigió al nombrado "French Hotel."

El niño, que al parecer estaba enfermo, fué bruscamente sentado por el caballero en un escalón y reprendido duramente.

—Sube tú la escalera,—dijo,—pues yo no te llevo.

—Ay, querido papá! hazlo, pues sabes que desde que pasó el coche por encima de mí y que perdí ambos pies, no puedo andar.

Al oír esto varios señores y señoras que se hallaban en la escalera formando grupo, manifestando su desagrado. El cruel padre no hacia caso, gritando al niño:

—Si no subes sólo, te pego de palos.

Y llevando el dicho al hecho, dió al infeliz niño tan fuerte golpe en la cabeza que le hizo caer.

Esto no pudo menos que irritar á los circunstantes.

—¿Es este niño hijo de Usted?—preguntó un caballero.

—¿Y qué le importa á usted?—fué la respuesta.

—Es mi padre, es mi padre,—gritó el niño,—que ha matado á mi madre, y también me matará á mí.

El padre, furioso, cerrando el puño, le quiso asestar otro golpe; afortunadamente se lo estorbó una de las personas allí reunidas, diciendo, que si no suspendía tan brutal comportamiento lo mandaría prender por la policía. Más enfurecido con esta reprensión hizo un esfuerzo supremo, deshaciéndose del caballero que lo tenía sujeto y buscando una arma.

—Tened cuidado,—gritó el niño,—que coge la navaja y os mata.

Al oír esto empezaron á huir los que formaban el grupo; tan sólo dos individuos más valerosos permanecieron firmes.

—Llamad un policía,—gritaron,—que le ponga preso.

—Si me han de prender, quiero que me digan por qué.

Y antes que nadie pudiera evitarlo, sepultó con toda su fuerza la navaja en el cuerpo del niño.

Una exclamación inarticulada: ¡Me ha asesinado! ¡Me ha muerto! fué la última señal de vida del desgraciado sér.

Todos entonces se lanzaron sobre el padre. Este, muy tranquilo, alzó el niño sobre su brazo, y quitándose el sombrero, dijo:

—Señores, este es un niño de madera, y yo soy ventrílocuo, y si me recompensaran con alguna dádiva no podría menos de alegrarme.

Después de una buena colecta, se retiró riendo de aquel sitio.

(De "El Municipio Salvadoreño")

NOTAS.

TEATRO.—Desde el sábado de la semana antepasada á esta parte fueron puestas en escena por la Compañía del señor Palou, *Nitouche* y *El Lucero del Alba*, *Catalina*, *Los Madgyares*, *El Juramento*, *El Gorro Frigio Crispín* y *la comadre*, y *La Diva*.

A decir verdad *Nitouche* no agradó tanto que se diga y *El Lucero del Alba* parece más bien una pieza que esta en contraposición con el preciosos nombre que lleva. No deja sin embargo de halagar al sexo bello que se recrea con las obritas morales en que se pincha la epidermis de tanto marido calaverilla como hay por esos mundos de Dios. . . La ejecución dejó mucho que desear ó lo pareció, sin duda por la frialdad del escaso público que asistió al teatro en la noche del sábado.

Catalina, tampoco fué muy admirada y hubo muchos descontentos por su representación. El tenor poco más ó menos lo mismo que otras veces aunque ha tenido días de mucha animación. Se ve que de cuando en cuando

le acomete el fuego del arte pero no fué por cierto en esa noche cuando él se dejó llevar de la inspiración. No tenemos intención de extendernos mucho en este asunto porque la obra no nos brinda oportunidad.

Notamos sí, en las decoraciones algo muy curioso: en el tercer acto el escenario figura un campo en el que pausada y silenciosa cae la nieve blancuqueando el piso y cinco pies más allá se levanta una cordillera llena de verdor estableciendo contraste y desilusión con las impresiones que producen los inviernos del Norte.

Los Madgyares no estuvieron muy bien. El barullo que formaron los señores coristas en la última escena fué la causa de que no vieramos el final de la obra. La tiple señora Ruiz fué muy aplaudida.

Nuestro público le va dedicando sus simpatías á esta artista novel, que canta con mucha expresión y que se esfuerza en interpretar bien sus papeles.

En la escena de la ciega estuvo conmovedora. La concurrencia que asistió á esta representación fué un poco más numerosa que la de las dos noches anteriores. No nos parece bueno para la empresa la representación de obras de tanto personal y aparato en nuestro teatro por ser tan reducido. Esto contribuye á que la Compañía desmerezca delante del público. El miércoles se representó la preciosa zarzuela *El Juramento*, á beneficio del distinguido artista don Valentín González.

La música de esta obra es muy conocida y admirada de nuestro público y tanto por recrear el ánimo con las melodías de Gastambide como por pagar su tributo de admiración y simpatía al beneficiado, el público en número halagador asistió al teatro.—González fué obsequiado mercedamente por sus amigos con varios regalitos muy buenos, entre lo que se cuentan un bastón para cuando sea Duque que se lo deseamos y una expresiva corona de laurel.

El papel del marqués, estuvo á cargo del señor Palou quien nos parece estuvo en mejor disposición que otras noches.

Fuó bastante aplaudido en la aria del primer acto:

Qual brilla el sol
En la verde pradera!
Qual su perfume
Despide la flor!
Qual me acaricia
La brisa suave. . . !
Que bella es la vida
Que el cielo nos dió.
Placeres de la tierra
Gloria, amistad, amor!
Antes que el labio mío
Os de el postrero adiós. . .
Meced cariñosos
Meced mi ilusión.
Ah, qué campiña!
Que claro sol!
Cuán bella es la vida
Que el cielo nos dió.

El carácter del cabo Peralta era diferente y mientras el marqués se sentía desfallecer, pensando en la muerte que le esperaba él, se expresaba así:

Pobre cabo Peralta
Qué fatigado
Tu cuerpo está!
Por un jergón de paja
Pelearia
Con Barrabás!
Siempre sin dormir!
Siempre sin cenar!
Que vida tan perra
La del militar!

Cuando reparan en María que se

ha quedado por ahí sentada en un banco, exclaman con gracia

Marques. Guarde Dios á la niña hermosa galana y fresca como la rosa.

Peralta. Y es mucha verdad.

Marqués. A su puerta me atrevo á llegar para que nos dé hospitalidad.

Peralta. Y algo de almorzar.

Y más adelante cuando han entablado conversación contando el marqués sus penas dice:

Esas flores que baña el rocío esos campos de alegre matiz ese azul y purísimo cielo no son para mí—no son p^a mí.

No son para mí de la vida—los dulces placeres la esperanza—q' da el porvenir la fortuna, el amor y la gloria no son para mí—no son p^a mí.

Pero recuerda que necesita alegrarse y olvidar sus penas y cambiando de aire se dirige á Peralta:

En tanto—el placer convida Di como yo—viva el placer!

Frescura nos dan las auras sus flores nos dá el vergel Las niñas su dulce risa Por—qué no gozar? Por qué?

Peralta. Con su humor diferente dice: En tanto q' haya un gergón y un vaso de moscatel y un cuerpo de alza—pillili Por qué no gozar? Por qué?

El terceto estuvo muy animado y mereció aplausos calurosos.

El coro del segundo acto cuando Sebastián y los aldeanos comentan el proceder del marqués que abandonó á su esposa desde el primer momento de casados, estuvo muy bueno:

¿Por quien un buen marido se muestra dulce y fiel? —Por su mujer.
¿Por quien se afana y siente Ya pena ya placer? —Por su mujer.
¿Por quien rabia también? —Por su mujer.
Total—que á un buen marido todo le pasa—por su mujer.

La segunda parte de este coro fué tan bien interpretada, que el público pidió con insistencia su repetición y fué complacido:

Dicen que María—llora sin cesar dicen que el marido—no la quiere ya Dicen que en en su cuarto— vive cada cual y que no se hablan—ni se miran más.

Dicen que esta boda—fué casualidad; dicen que la chica—quiere á otro galán.

Dicen que este embrollo—puede acabar mal, y que el mismo conde—se arrepiente ya. Esto se murmura—esto se asegura, no falta quien jura—que es todo verdad.

Con el curioso—cunde el chismorreos y oyes noche y día—por la vecindad cuí. chú, chú, chú, cuchichear.

La señora Cuevillas en el papel de baronesa estuvo muy feliz cuando cantó la romanza:

El caso es singular blandamente murmurando dulcemente suspirando muy quedito... ¡Pobrecito! paso á paso me siguió

á su voz enamorada me detengo en la enramada; y burlesca—me sonrío maliciando su intención. me saluda—le saludo un momento incierta dudo se me acerca; yo le miro con fingida turbación, y el exclama—tiernamente presentándose una flor. "Aceptad—esta rosa temprana, no tan bella—señora cual vos! Y al afán—de mi pecho responde una sola—palabra de amor".

El público le pidió repetición y fué también complacido.

Sentimos que el papel de Carlos estuvo á cargo del señor Fernández quien no puede ejecutar la parte de canto (creemos de tenor) y fué omitida.

En balde esperamos la aria Esa es la misma ventana adonde mi bella graciosa y galana solía asomar. Yo al despuntar la mañana al pie de ese muro mi amante querella venía á contar. Templo de mi alegría, cara mansión feliz, Desde que yo partí... qué ha sido de tí? Dí, qué ha sido de tí?

Eclos de esta morada sonad en mi vida—sonad! Repetid los acentos que un labio querido dejara escapar. Con dulcísimo arrullo las penas de ausencia—borrad! Y á mi hermosa María Mi voz que la llama, veloces, llevad!

El duo del Marqués y María—por el señor Palou la y señora Rosa Ruiz, gustó mucho y fué cantado con expresión

Es el desdén acero de doble filo, uno hiere de amores y otro de olvido.

El impulso del querer no se sabe definir, ni se llega á comprender ni se puede resistir —Ese dulce no se qué va naciendo sin sentir; y aunque tiene su porqué, es difícil de decir. Ya es la gracia de una bella, ya el donaire de un galán, eso bien los sabrá ella, eso bien él lo sabrá.

Tan, tan! niña, á tu puerta llamando amor está: si el alma te despierta, ay abre sin tardar Tan, tan, tan, tan, Ay abre sin tardar.

El coro sin orquesta del tercer acto también fué del agrado del público y lo manifestó con aplausos nutridos, lo mismo que el duo de Sebastián y el cabo Peralta:

Aquí están dos mozos cruos más valientes que Roldán sin un alma que los quiera ni dos riales que gastar. Esto sí—que son fatiguitas, no tener... por vida é tal una jembra á quien decirle bueno! bueno!—alza, allá, resala!!

Cuando el final del tercer acto María se encuentra con el Marqués en su tienda de campaña, canta:

Guarde Dios—al gentil marido que de mis ojos—huyendo va, á su puerta—me atrevo á llegar para que me dé—hospitalidad.

Al ver que mi esposo La quinta dejaba... un hondo suspiro partió de mi alma! Sentí que os perdía...!

Que amaba sentí...! Sí!! Yo te amo—yo te amo ya es en vano—fingir—yo te amo—y la vida detesto—sin tí!!

Marqués. Oh, Dios, qué escucho! destino fiero! de amor me abrazo! de amor me muero! pasión querida Sal ya de aquí. No, no! no, no! Yo debo callando morir.

Don Carlos ha conseguido el perdón para el Marqués y se lo hace saber, rogándole vuelva los ojos á su esposa.

Todos alegres cantan

Risueña brilló la aurora de amor y de libertad, y el alma que fiel adora dichosa respira ya.

EL Jueves se pusieron en escena las obras *Criepén y la comadre, y la Diva*.

La primera de estas obras no gustó tanto como se esperaba. Los señores González y Gutiérrez fueron los que cosecharon más aplausos con ambas obras. El sábado se representó por primer vez *La campana Milagrosa*, drama lírico de bastante sensación. La orquesta fué aplaudida con frenesí al principio del tercer acto y hubo de complacer al público que le pidió repetición.

La concurrencia ha escaseado mucho porque el público desconfía ya de ciertos otros de título un poco rumboso.

CARLOS SAENZ, joven distinguido en el arte tipográfico ha sido arrebatado por la muerte al amanecer del sábado 15 de los corrientes. Fué con nosotros excelente compañero: respetuoso, jovial, condescendiente y sincero en la amistad. Su desaparición violenta de la vida nos ha llenado de consternación. Perdimos, pues, un magnífico compañero!...; y la imprenta un buen servidor! Conformémonos con los Altos designios de la naturaleza!!
Duerme tranquilo querido compañero y amigo!!
Resignación para su familia!!

VARIOS TIPÓGRAFOS.

EL domingo antepasado fueron inhumados en el cementerio de esta ciudad los restos del que fué nuestro querido y simpático amigo el malogrado joven Carlos Alberto Castro, que se ahogó el año pasado en el río San Carlos.

Formó el cortejo fúnebre numerosísima y selecta concurrencia y se pronunciaron varios discursos en el acto de depositar los preciosos restos en la madre Común.

La Sociedad "El Porvenir" cumplió uno de sus deberes comisionados á varios de los socios para que didran en su nombre la última despedida al más intrépido de sus miembros.

El pesar y el luto han invadido el hogar de Melico Sáenz E. Su estimable esposa, la señora Amalia Witting falleció hace poco. Lo acompañamos en su justo dolor lo mismo que á la apreciable familia Witting.

DON ELIAS JIMÉNEZ, uno á quien de veras puede llamarse *padre* de nuestro partido, esta pareciendo grave enfermedad.

Don Elías, querido como lo es de todo el mundo tiene también los votos y deseos de todos por su pronto restablecimiento.

Con el tiempo y un garabato... La Cuesta tendrá otro literato. Por que la apreciable esposa de nuestro amigo Matamoros dió á luz un niño. Felicitamos á los padres.

DON Federico Gólcher aun no ha desistido de su intención de vender el solarcito aquel... que ya ustedes conocen. Hasta ahora se han presentado varios

postulantes pero no han logrado ponerse de acuerdo con Gólcher; pues ofrecen más de lo que en realidad vale el solarcito.

Ruega á ustedes se acerquen donde él con el objeto de dar fin al trato.

EL OBRERO.—Este periódico en su número 24, correspondiente al 9 de los corrientes nos informa que en sesión extraordinaria celebrada á las 8 de la noche del 7 se procedió á elegir la nueva Directiva de la Sociedad de Artes y Oficios de que es órgano, y que ha de funcionar en el año que empieza el 15 de Setiembre próximo, resultando electos:

Presidente don Manuel V. Dengo. Vice-presidente, don Nicolás Chavarría Mora.

Secretario, don Federico Gólcher. Primer vocal, don Florencio Madrid. 2do. " " Antonio Varela.

Ser. " " Félix Pacheco. Vocales suplentes don Juan Rodríguez M., don Pedro Rucabado y don Tito Vargas.

Juzgamos muy acertada la elección de esta Directiva, y pensamos, por lo mismo, que ella influirá mucho en la acertada marcha que deseamos á la Sociedad de Artes y Oficios, apartándola de todo peligro que pudiera viciarla y entorpecer los nobles fines que seguramente la guían.

Nos permitimos señalarle uno que desde luego advertimos en el mismo número de este periódico á que nos referimos.

Allí se dice haberse recibido en su Redacción *El Motín*, "periódico ilustrado y satírico de Madrid", así como el último tomo de su Biblioteca titulado *Nuevo Rato á Curas*, y un ejemplar del tomo 71 de la Biblioteca del Demi Monde.

El título sólo de estas obras hace su condenación. Sabemos además que *El Motín* es el periódico más revolucionario y desvergonzado que a caso puede verse, como masónico al fin. Solo personas de inteligencia y corazón pervertidos pueden leer con gusto semejantes producciones, propias para dañar, jamás para mejorar una sociedad. Cuerdamente obrará la de artes y Oficios si preserva á sus miembros de lecturas semejantes y da á esas sucias producciones el destino que merecen.

(La Unión Católica.)

Advertimos al cofrade que omitió el nombre de don Emilio Artavia A.,—Prosecretario.

AVISOS.

GRAN DEPOSITO DE TABACOS Y CIGARRILLOS.

P. & F. VALIENTE.

Calle Central Norte N^o 8.

(Al lado de los Sres, Ellinger y hermano.)

EL GLOBO.

Cien varas de la esquina N. E. del Parque Central.

Licores del país y extranjeros, vinos legítimos y puros, y toda clase de artículos de consumo, á precios reducidos.

Servicio puntual y esmerado.

Tip. Nacional.